

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Piece zespolone **Blue Vision**

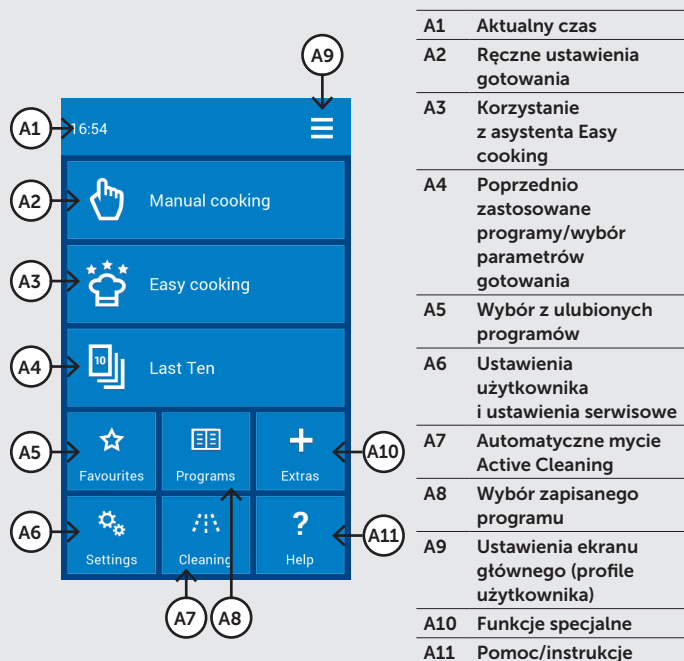
INSTRUKCJA OBSŁUGI



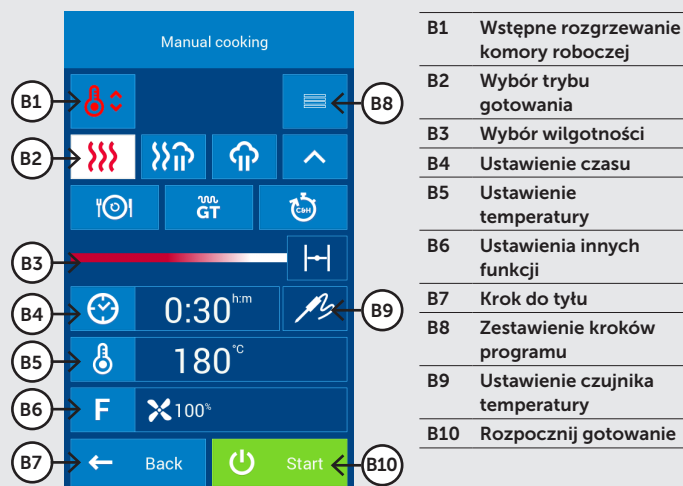
PRZECZYTAĆ TĘ INSTRUKCJĘ PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA

OPIS NAJWAŻNIEJSZYCH EKRANÓW

A EKRAN PODSTAWOWY



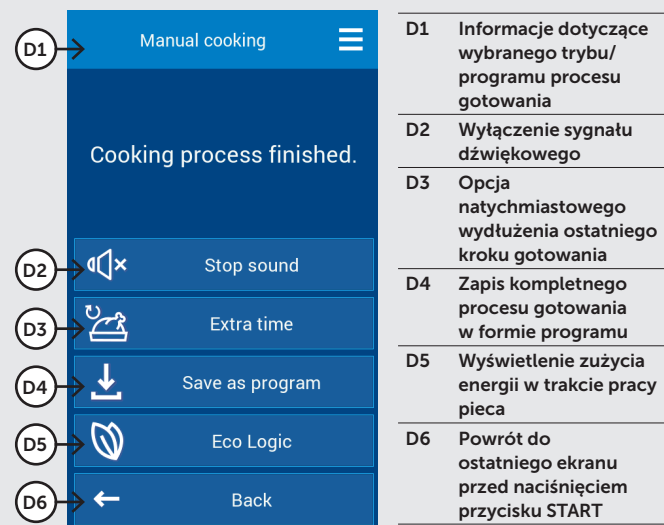
B TRYB RĘCZNY



C SZCZEGÓŁY PROGRAMU (PODGLĄD)



D KONIEC GOTOWANIA



TREŚĆ

WSTĘP	4
INFORMACJE O INSTRUKCJI	5
01 PODSTAWOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE PIECA ZESPOLONEGO	7
1.1 ZASTOSOWANIE: PRZEZNACZENIE	7
1.2 OPIS PIECA ZESPOLONEGO	7
1.3 WYPOSAŻENIE OPCJONALNE	7
1.4 STEROWANIE: INFORMACJE PODSTAWOWE	8
02 BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS UŻYTKOWANIA	9
2.1 BEZPIECZNA OBSŁUGA	9
2.2 OCHRONA OSOBISTA	10
2.3 ELEMENTY BEZPIECZEŃSTWA PIECA ZESPOLONEGO	10
2.4 NIEBEZPIECZNE MIEJSCA I INNE ZAGROŻENIA	11
2.5 ZASTOSOWANIE WYPOSAŻENIA DODATKOWEGO	13
03 STEROWANIE	14
3.1 EKRAN DOTYKOWY	14
3.2 Inne przyciski	14
3.3 Klawiatura	14
04 GOTOWANIE	15
4.1 TRYB RĘCZNY	15
4.2 PROGRAMY	18
4.3 EASY COOKING	28
4.4 Wielozadaniowość	29
05 FUNKCJE DODATKOWE	30
5.1 PIECZENIE W NISKIEJ TEMPERATURZE	30
5.2 TRYB DRAWER TIMING	31
5.3 FUNKCJE DODATKOWE (POZOSTAŁE)	34
06 POMOC	35
07 USTAWIENIA	36
7.1 Ustawienia podstawowe	36
7.2 Profile	42
08 Konserwacja:	43
8.1 CODZIENNA KONSERWACJA	43
8.2 COTYGODNIOWA KONSERWACJA	44
8.3 KONSERWACJA CO SZEŚĆ MIESIĘCY	46
8.4 KONSERWACJA RĘCZNA	46
09 MYCIE AUTOMATYCZNE	47
9.1 MYCIE AUTOMATYCZNE NIEZBĘDNE INFORMACJE	47
9.2 ROZPOCZĘCIE MYCIA	48
10 TABELA KOMUNIKATÓW O BŁĘDZIE	49
11 OKRES EKSPLOATACJI, UTYLIZACJA I GWARANCJA	51

WSTĘP

Drogi Kliencie,

Dziękujemy za zakup produktu firmy Retigo s.r.o. Jesteśmy producentem i dostawcą specjalistycznych, profesjonalnych urządzeń gastronomicznych. Na rynku istniejemy od dawna i z powodzeniem rozwijamy działalność. Jesteśmy głęboko przekonani, że niniejsze urządzenie pomoże Państwu wcielić w życie pomysły na poszerzenie oferty, pomagając w uzyskaniu znakomitych wyników w codziennej pracy. Urządzenie to pozwala na wypiekanie wysokiej jakości pieczywa i przygotowywać potrawy, które sprawią, że Wasi klienci będą do Was wielokrotnie wracać.

Życzymy udanej eksploatacji pieca zespolonego BLUE VISION.

INFORMACJE O INSTRUKCJI

Niniejszy podręcznik ułatwi obsługę pieca BLUE VISION i zapoznanie się z jego możliwościami oraz opcjami.

SYMBOLE UŻYWANE W PODRĘCZNIKU

W tym podręczniku wykorzystano następujące symbole o podanym niżej znaczeniu:

SYMBOL	ZNACZENIE
 	Symbole te oznaczają "UWAGA" i "OSTRZEŻENIE". Opisują sytuacje mogące prowadzić do poważnych obrażeń ciała i/lub uszkodzenia maszyny. Ten symbol wskazuje także na ważną instrukcję, funkcję, metodę lub problem, na który należy zwrócić uwagę podczas eksploatacji lub konserwacji urządzenia.
	Ten symbol oznacza przydatną informację odnoszącą się do urządzenia lub jego akcesoriów.
	Ten symbol stanowi odwołanie do innego rozdziału w podręczniku.
	Odnosi się on do innych opcji, które mogą (ale nie muszą) mieć zastosowanie w danej procedurze.



POPRAWNOŚĆ DOKUMENTACJI

Niniejsza instrukcja dotyczy urządzenia typu RP i następujących modeli:

MODELE ELEKTRYCZNE

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

MODELE GAZOWE

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

DLA KOGO PRZEZNACZONY JEST TEN PODRĘCZNIK?

Podręcznik jest przeznaczony wyłącznie dla osób zajmujących się konserwacją lub obsługą urządzenia. Osoby te muszą dokładnie go przeczytać, zanim zaczną jakąkolwiek pracę z urządzeniem.

WAŻNE!

Należy dokładnie zapoznać się z treścią podręcznika. Podręcznik stanowi integralną część urządzenia. Dlatego też należy zachować go na przyszłość.

Należy dokładnie przestrzegać instrukcji zawartych w podręczniku, co nie tylko ułatwi obsługę pieca, ale zapewni jego optymalne wykorzystanie i długi okres użytkowania.

Nie należy rozpoczynać korzystania z urządzenia przed dokładnym zapoznaniem się z wszystkimi instrukcjami, zakazami i zaleceniami zawartymi w podręczniku, zwłaszcza w rozdziale „Bezpieczeństwo podczas użytkowania”.

Ilustracje w podręczniku niekoniecznie przedstawiają rzeczywiste urządzenie. Ich celem jest opisanie głównych cech urządzenia.



Pełna dokumentacja dotycząca pieca znajduje się w witrynie internetowej producenta.

WĄTPLIWOŚCI

W warunkach praktycznej eksploatacji wystąpić mogą sytuacje nieopisane w poniższej instrukcji. Jeżeli nie ma pewności, jak postępować w takich sytuacjach, należy zawsze kontaktować się z producentem:

RETIGO s.r.o.

Rope 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.CZ

W przypadku jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z naszymi specjalistami dostępnymi pod następującymi numerami telefonów:

SPECJALIŚCI DS. SPRZEDAŻY:

+420 603 571 360

+420 604 568 562

ZAWODOWI KUCHARZE:

+420 734 751 061

+420 727 867 220

WYKWALIFIKOWANI SERWISANCI:

+420 571 665 560

Przed skontaktowaniem się z producentem lub wykwalifikowanymi specjalistami należy przygotować podstawowe informacje o urządzeniu. Można je znaleźć na tabliczce znamionowej (patrz rozdział „Identyfikacja urządzenia”).



Szczegółowy opis danych umieszczonych na tabliczce znamionowej można znaleźć w rozdziale „Identyfikacja urządzenia”.

ORGANIZACJA DOKUMENTACJI

Dokumentacja składa się z dwóch części:

- Instrukcja transportu i montażu
- Instrukcja obsługi

GŁÓWNE TEMATY INSTRUKCJI TRANSPORTU I INSTALACJI

- **Informacje podstawowe:** opis funkcji i głównych elementów urządzenia w kontekście jego instalacji
- **Bezpieczeństwo:** opis wymagań i środków bezpieczeństwa na potrzeby instalacji
- **Transport:** informacje wymagane do prawidłowego transportu urządzenia i obchodzenia się z nim w miejscu instalacji
- **Umiejscowienie:** zasady wyboru miejsca instalacji i ich opis
- **Instalacja:** opis konfiguracji urządzenia, podłączania go do sieci elektrycznej, sieci gazowej (dotyczy modeli gazowych) i sieci wodociągowej oraz uruchamiania.
- **Likwidacja:** opis czynności związanych z końcem cyklu eksploatacji urządzenia, w tym jego utylizacji.
- **Dane techniczne:** rysunki techniczne i schematy przyłączy

GŁÓWNE TEMATY INSTRUKCJI OBSŁUGI

- **Informacje podstawowe:** opis funkcji i głównych elementów urządzenia w kontekście jego instalacji
- **Bezpieczeństwo:** opis wymagań i środków bezpieczeństwa na potrzeby instalacji
- **Elementy sterowania:** opis głównych elementów sterowania urządzenia
- **Obsługa oprogramowania:** instrukcje dotyczące obsługi oprogramowania podczas gotowania oraz korzystania z funkcji dodatkowych związanych z obróbką ciepłą. Obejmuje także opis ustawień, funkcji importowania i eksportowania danych oraz korzystania z profili.
- **Czyszczenie:** opis metod czyszczenia, procedur roboczych i kroków związanych z czyszczeniem urządzenia oraz **instrukcje obchodzenia się z nim dla personelu.**

Konserwacja: instrukcje i plan konserwacji urządzenia oraz zasady obchodzenia się z nim podczas konserwacji.

IDENTYFIKACJA URZĄDZENIA

Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części urządzenia, po jego prawej stronie. Tabliczka znamionowa zawiera informacje dotyczące producenta, dane techniczne oraz oznaczenie CE, które potwierdza zgodność ze wszystkimi odpowiednimi standardami ČSN, EN, IEC oraz dekretemi rządowymi.

Modele elektryczne

A – Nazwa marki

B – Model

2E – metoda generowania ciepła:

E – prąd

1221 – wielkość urządzenia: 0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

I – metoda generowania pary wodnej:

I – zraszanie

B – kocioł

A – metoda sterowania silnikiem wentylatora:

A – przetwornik

częstotliwości

Z – bez przetwornika

częstotliwości

C – Parametry elektryczne

**Modele gazowe**

A – Nazwa marki

B – Model

2G – metoda generowania ciepła:

G – gaz

0611 – wielkość urządzenia: 0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

I – metoda generowania pary wodnej:

I – zraszanie

A – metoda sterowania silnikiem wentylatora:

A – przetwornik

częstotliwości

Z – bez przetwornika

częstotliwości

C – Parametry elektryczne

D – Parametry gazowe



01 | PODSTAWOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE PIECA ZESPOLONEGO

1.1 ZASTOSOWANIE: PRZEZNACZENIE

Piec zespolony BLUE VISION jest uniwersalnym urządzeniem do przygotowywania potraw włącznie z całymi potrawami. Może on służyć do przygotowywania wszystkich rodzajów potraw i przepisów bazujących obróbce cieplnej, w tym pieczenia, smażenia, grillowania, duszenia, gotowania na parze, powolnego gotowania przy niskiej temperaturze itp. Proces gotowania przebiega w trybie manualnym lub automatycznym z zastosowaniem programów.

PRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIA PIECA ZESPOLONEGO

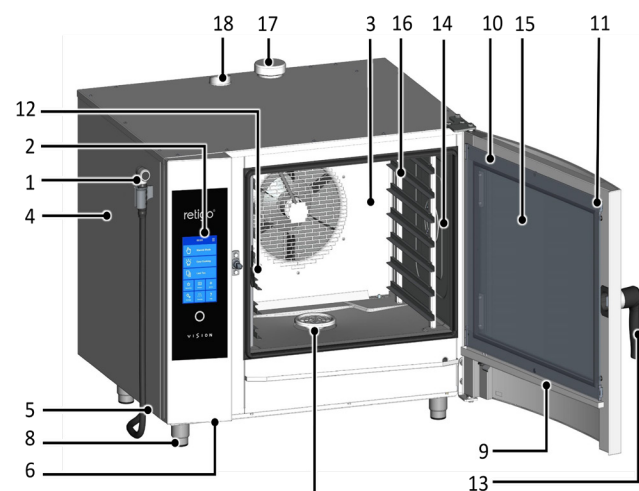
- Urządzenie może być używane wyłącznie do przygotowywania różnego rodzaju potraw wymagających obróbki cieplnej. Mowa tutaj o obróbce z wykorzystaniem pary wodnej, gorącego powietrza lub kombinacji obu tych metod. Żywność przeznaczoną do obróbki cieplnej należy zawsze umieścić w standardowym wkładzie, na blasze piekarniczej lub w akcesoriach do gotowania z oferty producenta.
- Sprzęt używany do gotowania musi być wykonany ze stali nierdzewnej, porcelany, tworzywa sztucznego odpornego na działanie wysokich temperatur lub stali emaliowanej.
- Piec zespolony jest przeznaczony do zastosowań profesjonalnych w branży gastronomicznej.

PRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIA PIECA ZESPOLONEGO

Do wnętrza pieca nie mogą być wkładane:

- potrawy zamknięte w puszkach lub oryginalnych opakowaniach;
- przedmioty łatwopalne z punktem zapłonu poniżej 260°C, takie jak łatwopalne oleje, tłuszcze i tkaniny;
- proszki lub granulaty.

1.2 OPIS PIECA ZESPOLONEGO



1. Ręczny zraszczacz z samoczynnym zwijaczem – standardowa konfiguracja obejmuje zraszczacz z zawieszaniem umieszczonym po lewej stronie maszyny.
2. Panel sterowania
3. Zdejmowana ściana wewnętrzna mocowana przed wentylatorem

4. Ochrona boczna
5. Filtr powietrza i kurzu
6. Złącze USB
7. Ochrona odpływu
8. Regulowane nóżki
9. Rynna kondensacyjna wewnętrznej szyby z automatycznym opróżnianiem
10. Drzwi z zaokrągloną szybą zewnętrzną
11. Śruby mocujące szybę wewnętrzną
12. Sonda temperatury
13. Klamka
14. Oświetlenie wnętrza
15. Wewnętrzna szyba drzwi z możliwością otwarcia
16. Szyny wkładów – w przypadku wielkości 2011, 1221, 2021 szyny zostały zastąpione wózkiem załadunkowym
17. Kłapa wentylacji nadmiaru pary
18. Komin wentylacyjny



Każdy inny sposób korzystania z urządzenia niż wymienione powyżej, w tym modyfikacje elementów bezpieczeństwa i obsługi pieca, jest niezgodny z przeznaczeniem. Firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody wynikające z takiego użytkowania pieca. Całe ryzyko ponosi użytkownik.

Użytkownik odpowiada również za stosowanie się do warunków producenta związanych z instalacją, obsługą i konserwacją urządzenia, które musi być poddawane konserwacji i naprawom wykonywanym wyłącznie przez osoby znające jego konstrukcję i funkcje oraz poinstruowane na temat zagrożeń.

1.3 WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

WKŁADY I BLACHY PIEKARNICZE

Wkłady i blachy piekarnicze służą nie tylko do gotowania i pieczenia, ale także do transportowania, podawania i przechowywania potraw. W znaczący sposób przyczyniają się do zwiększenia wydajności urządzenia. Prawidłowe zaplanowanie ich wykorzystania umożliwia wyeliminowanie konieczności przenoszenia potraw pomiędzy naczyniami.



Postępując się wkładami, należy stosować się do przepisów dotyczących bezpieczeństwa miejsca pracy, zobacz rozdział 2. BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS UŻYTKOWANIA.

STOJAKI, WÓZKI ZAŁADUNKOWE I UCHWYTY

Ważnymi elementami wyposażenia pieca zespolonego są stojaki ze stali nierdzewnej, uchwyty ścienny (model 623) i wózki załadunkowe (wielkości 1011, 2011, 1221, 2021). Wyposażenie specjalne obejmuje kosze bankietowe, wózki i pokrywki termiczne służące do serwowania potraw.

POKRYWA VISION VENT

Pokrywa kondensacyjna Vision Vent pozwala na utrzymanie komfortowego i miłego klimatu w kuchni dzięki wydajnemu układowi wyciągu oparów oraz inteligentnemu sterowaniu. Rozwiązanie Vision Vent jest przeznaczone do pieców zespolonych RETIGO Vision 623, 611, 1011 i 2011.

PISTOLET OLEJOWY

To specjalne urządzenie pozwala zaoszczędzić do 2/3 kosztów związanych ze zużyciem oleju w trakcie gotowania lub smażenia w piecu zespolonym. Dzięki wąskiej dyszy możliwe jest uzyskanie idealnych warunków gotowania przy bardzo cienkiej warstwie oleju oraz utrzymanie idealnej kolorystyki potrawy przy minimalnym zużyciu oleju. Wyposażenie w wymienną dyszę pozwala na zastosowanie pistoletu olejowego do rozprowadzania wielu typów różnych materiałów stosowanych w przemyśle spożywczym, takich jak np. czekolada.

VISION SMOKER

Generator dymu Vision Smoker to akcesorium zgodne z wszystkimi piecami zespolonymi Retigo. Rozwiązanie Vision Smoker pozwala na rozszerzenie menu o potrawy wędzone. Dodatkowymi zaletami są łatwe sterowanie, możliwość ciągłego wędzenia przez maksymalnie trzy godziny oraz łatwa konserwacja.



Podczas korzystania z pistoletu olejowego oraz generatora dymu Vision Smoker należy przestrzegać przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy zamieszczonych w instrukcji obsługi tego urządzenia.

1.4 STEROWANIE: INFORMACJE PODSTAWOWE

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE

Urządzenie jest stale podłączone do zasilania elektrycznego. Włączanie i wyłączenie następuje przez naciskanie zewnętrznego, głównego przycisku zasilania. Umieszczenie tego elementu określone jest przez operatora pieca zespolonego w trakcie instalacji. Użytkownik musi zostać poinformowany o lokalizacji przycisku. Podczas normalnego użytkowania piec zespolony wystarczy ustawić na tryb czuwania, naciskając najpierw okrągły biały przycisk znajdujący się pod wyświetlaczem, a następnie przycisk Standby.

OTWIERANIE I ZAMYKANIE DRZWI

Drzwi pieca zespolonego wyposażone są w mechanizm zamykający, który pozwala na otwieranie ich z prawej lub lewej strony. Przesunięcie dźwigni w bok spowoduje zwolnienie zatrzasku drzwi. Pociągnij uchwyt w celu otwarcia drzwi.

Aby zamknąć drzwi, należy nacisnąć uchwyt (zatrzaskując je). W przypadku urządzenia z wózkiem zatadunkowym (2011, 1221, 2021) zamknij drzwi i przekręć uchwyt w prawo o 90°.

WSTĘPNE OGRZEWANIE KOTŁA (piece zespolone z kotłem)

Po włączeniu pieca zespolonego, kocioł zostaje automatycznie napełniony wodą, a następnie podgrzany. Jednocześnie nastąpi zablokowanie możliwości uruchomienia programów wykorzystujących tryby „Para” oraz „Gorące powietrze i para” aż do odpowiedniego rozgrzania kotła. Po tym czasie piec zespolony będzie kontynuował działanie.

02 | BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS UŻYTKOWANIA

Piec zespolony nie może być eksploatowany bez zapewnienia odpowiednich środków ostrożności, rozważań i zdrowego rozsądku. Pomimo że urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z wszelkimi międzynarodowymi standardami bezpieczeństwa, to przede wszystkim użytkownik odpowiada za swoje bezpieczeństwo podczas obsługi urządzenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za urazy, uszkodzenia sprzętu lub niekorzystny wpływ na środowisko spowodowane brakiem umiejętności obsługi urządzenia zgodnie z instrukcjami zawartymi w podręczniku lub niestosowaniem się do właściwych przepisów bezpieczeństwa.

Ten rozdział zawiera najważniejsze informacje na temat bezpiecznej pracy i ochrony zdrowia użytkownika urządzenia i innych osób mających styczność z urządzeniem lub jego akcesoriami.

2.1 BEZPIECZNA OBSŁUGA

INFORMACJE OGÓLNE

- Piec zespolony może być eksploatowany wyłącznie przez osoby posiadające odpowiednie uprawnienia, kwalifikacje i przeszkolenie. Osobom nieupoważnionym do korzystania z urządzenia i nieprzeszkolonym pod kątem jego obsługi nie wolno nigdy obsługiwać go ani wykonywać przy nim żadnych czynności konserwacyjnych lub niezgodnych z jego przeznaczeniem. Tego rodzaju nieprofesjonalne działania mogą powodować obrażenia ciała użytkownika lub uszkodzenie urządzenia.
- Należy odbywać regularne szkolenia dotyczące obsługi urządzenia. Chroni to przez wypadkami przy pracy i uszkodzeniem urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania żywności i wymaga obsługi zgodnej z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku. Jakiegokolwiek inne użycie jest niezgodne z przeznaczeniem i niebezpieczne.
- Ze względów bezpieczeństwa nie zdejmuj sztywnych pokryw ani nie próbuj sięgać do wnętrza pieca zespolonego, ponieważ grozi to porażeniem elektrycznym. Urządzenie nie zawiera elementów, którymi użytkownik może manipulować. Naprawa uszkodzeń lub czynności konserwacyjne wykraczające poza opisane w podręczniku muszą być wykonywane przez wykwalifikowanych serwisantów.
- W bezpośrednim sąsiedztwie pieca zespolonego nie wolno instalować urządzeń grzewczych (np. smażalnic, grilli, gorących płyt itp.).

 Szczegółowe wymagania dotyczące umieszczenia urządzenia można znaleźć w instrukcjach transportu i instalacji.

- Nie wolno obsługiwać urządzenia w przypadku odczuwania takich dolegliwości jak zawroty głowy, słabość lub brak koncentracji, a także pozostając pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Stanowczo zabronione jest usuwanie lub uszkodzanie etykiet przymocowanych do urządzenia.
- Eksploatacja pieca zespolonego dopuszczalna jest pod warunkiem jego idealnego stanu technicznego. Dokonywanie jakichkolwiek zmian jest zabronione.
- Należy przestrzegać podanego planu kontroli, instrukcji zamieszczonych w podręczniku obsługi oraz ogólnych zaleceń dotyczących urządzeń gazowych.
- W pobliżu pieca zespolonego nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów mogących spowodować potknięcie/upadek. W miejscu pracy (oraz w obszarze ścieżek komunikacyjnych) utrzymuj czystość i porządek.

WARUNKI ROBOCZE PIECA ZESPOLONEGO

- Dopuszczalny zakres temperatury eksploatacji sięga od +4°C do +35°C.

- Atmosfera otoczenia nie może być wybuchowa lub toksyczna.
- Bezpośrednio nad piecem kondensacyjnym musi znajdować się gaśnica lub automatyczny system gaśniczy.
- Pod lub w pobliżu pieca zespolonego nie mogą znajdować się żadne materiały łatwopalne, gazy lub ciecze.

PRZED ROZPOCZĘCIEM EKSPLOATACJI PIECA ZESPOLONEGO

- Przed uruchomieniem urządzenia należy przeczytać zarówno rozdział „Bezpieczeństwo podczas użytkowania”, jak i niniejszy rozdział.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji i obsługi urządzenia oraz bezpieczeństwa należy skontaktować się z dostawcą sprzętu.
- Jeżeli doszło do uszkodzenia sprzętu elektrycznego w jakiegokolwiek sposób, należy natychmiast je naprawić. Nigdy nie wolno korzystać z uszkodzonego sprzętu.
- Nie należy blokować otworów wentylacyjnych urządzenia, a zwłaszcza nie kłaść sprzętów kuchennych, tkanin ani innych przedmiotów na urządzeniu. Należy upewnić się, czy para swobodnie uchodzi przez otwory wentylacyjne na górze urządzenia.
- Przed rozpoczęciem używania urządzenia należy sprawdzić komorę roboczą. Należy usunąć z niej resztki żywności, pozostałości po środkach czystości i inne zanieczyszczenia bądź przedmioty oraz dokładnie optukać strefę pieczenia za pomocą ręcznego zraszacza.
- Nie wolno spryskiwać wodą ani jej rozpylać na urządzenie. Nie należy stawiać na urządzeniu naczyń z wodą.
- Nie wolno umieszczać na urządzeniu ani w jego pobliżu źródeł otwartego ognia.

UWAGI DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI PIECA ZESPOLONEGO

- Nie należy używać urządzenia w razie pojawienia się najmniejszych wątpliwości dotyczących bezpieczeństwa obsługi lub podejrzenia uszkodzenia. W takiej sytuacji urządzenie należy natychmiast wyłączyć, odłączyć przewód elektryczny od źródła zasilania, zamknąć dopływ wody i skontaktować się z dostawcą sprzętu.
- Jeśli podczas użytkowania pieca zespolonego poziom hałasu przekroczy dopuszczany limit, należy wyłączyć piec, a następnie zidentyfikować źródło problemu i usunąć je.
- Wszelkie usterki natychmiast zgłaszać kierownikowi, odpowiedzialnemu za zorganizowanie naprawy.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez dozoru, chyba że w instrukcji w podręczniku mówi inaczej.
- Przyciski na panelu sterowania należy obsługiwać wyłącznie palcem. Korzystanie w tym celu z ostrych przedmiotów powoduje unieważnienie gwarancji.
- Podczas pracy z urządzeniem należy pamiętać, że blachy piekarnicze, wkłady i ruszty mogą być gorące. Temperatura gazów wydostających się przez drzwi może przekraczać 60°C. Obsługa pieca może spowodować poparzenia ciała.
- Otwierając drzwi, zwłaszcza w przypadku pieczenia lub gotowania z użyciem pary, należy ustawić się tak, aby nie dopuścić do oparzenia parą wydobywającą się zza otwartych drzwi. Otwierając drzwi, zwłaszcza w przypadku pieczenia lub gotowania z użyciem pary, ustawiać się tak, aby nie dopuścić do oparzenia parą wydobywającą się zza otwartych drzwi. Drzwi otwierać stopniowo. Nie otwierać ich całkowicie, dopóki para nie ulotni się na zewnątrz.
- Jeżeli ptyny wypełniają wkłady o ponad 75%, należy postępować ze zwiększoną ostrożnością, chwytając je i wyjmując. Wkładając tak wypełnione pojemniki do urządzenia, należy je układać na przewodnicach tak, aby zapewnić ich widoczność. W przeciwnym razie może dojść do

oparzenia operatora. Należy bardzo ostrożnie wyjmować gorące wkłady, niezależnie od ich zawartości!

- Szczególnie ostrożnie należy postępować w przypadku urządzenia (lub kombinacji urządzeń), którego najwyższa prowadnica znajduje się na wysokości 160 cm od podłogi lub wyżej. Zachodzi ryzyko przewrócenia się wkładu, wylania się jego zawartości i spowodowania oparzeń.
- Gorące obszary mogą być spowodowane procesem gotowania. Szczególnie intensywnie nagrzewać się mogą naczynia gastronomiczne, grille i wewnętrzna strona drzwi. Jeśli zamierzasz dotykać gorących przedmiotów, załóż rękawice ochronne.
- Jeśli piec jest wyposażony w wózek załadunkowy, konieczne jest jego zablokowanie wewnątrz urządzenia przy użyciu hamulca. Przesuwając pełen wózek konieczne wykorzystaj mechanizm blokowania wkładu (wkłady powinny być zamknięte).
- W czasie transportu wkłady wypełnione płynami muszą być zamknięte pokrywkami. W przeciwnym razie może dojść do oparzenia operatora.
- Jeśli podłoże jest nierówne, unikaj gwałtownego wsuwania wózka do urządzenia. Nigdy nie pozostawiaj uchwyty wózka wewnątrz pieca zespolonego. Może to spowodować uszkodzenie drzwi pieca. Nie wyciągaj wózka załadunkowego bez przeznaczonego do tego uchwyty. Grozi to poparzeniem.
- Podczas wykorzystywania wózków bankietowych należy się upewnić, że talerze są odpowiednio umieszczone w stojakach.
- Do mycia wózków zawsze stosuj automatyczne programy mycia (jeśli są dostępne). W przeciwnym razie stosuj produkty przeznaczone do mycia półautomatycznego. Wykonywanie standardowych czynności oraz automatycznego mycia bez wstawionego wózka załadunkowego jest zabronione!

PO ZAKOŃCZENIU PRACY PIECA ZESPOLONEGO

- Czynności związane z czyszczeniem i serwisowaniem pieca zespolonego należy wykonywać po jego całkowitym ostygnięciu.
- Kawałki żywności należy usuwać z komory roboczej poprzez ich wyjęcie. Nigdy nie wolno kierować ich do odpływu urządzenia.
- Środki czyszczące i odprowadzające należy stosować zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku, a także według wskazówek producentów poszczególnych środków.
- Po pracy (np. na noc) należy pozostawiać drzwi pieca otwarte.
- Jeśli piec nie jest wykorzystywany przez dłuższy czas, należy odłączyć przyłącze wodne i elektryczne.

CZYSZCZENIE

- Podczas stosowania środków czyszczących należy zachować ostrożność. Kontakt z środkami czyszczącymi, a zwłaszcza ich oparami, grozi poparzeniem lub podrażnieniem skóry, oczu i dróg oddechowych.
- Podczas stosowania środków czyszczących należy mieć na sobie środki ochrony osobistej.
- Podczas dawkowania środków czyszczących w proszku należy uważać, aby nie przedostały się do dróg oddechowych lub oczu ani nie wyszły w kontakt z błonami śluzowymi.

2.2 OCHRONA OSOBISTA

Obsługując urządzenie, należy nosić odpowiednią odzież i stosować środki ochrony osobistej. Odzież, obuwie i środki ochrony muszą spełniać wymagania krajowe dotyczące rodzaju wykonywanej pracy. Przede wszystkim nie należy zapominać o:



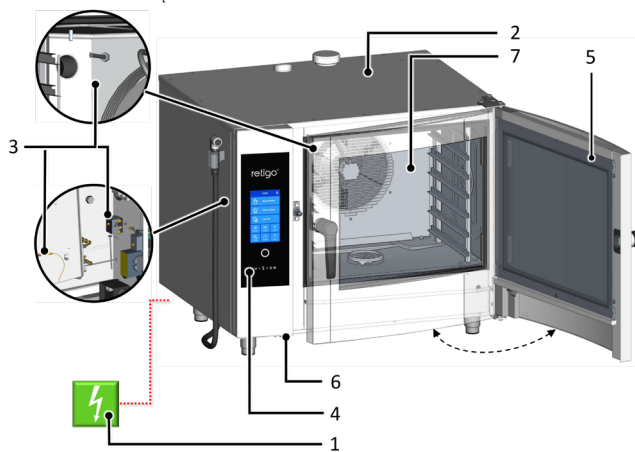
Podczas obsługi urządzenia nie należy stosować:

- Szalików, apaszek, tańcuszków, zegarków, bransoletek, kluczy, pierścionków ani innych przedmiotów metalowych, a ponadto nie należy pracować z niewłaściwymi opatrunkami.
- Urządzeń elektrycznych, takich jak stymulatory pracy serca, zegarków, kart kredytowych i innych przedmiotów z magnetycznymi nośnikami danych.
- Długich, luźnych włosów. Długie włosy należy ostonić odpowiednim nakryciem głowy.

2.3 ELEMENTY BEZPIECZEŃSTWA PIECA ZESPOLONEGO

Urządzenie jest wyposażone w elementy ochronne, które podnoszą poziom bezpieczeństwa jego obsługi. Poniżej znajduje się lista najważniejszych z nich.

- Zewnętrzny przełącznik główny
- Ostony zewnętrzne
- Ochronny ogranicznik temperatury
- Panel sterowania
- Drzwi z blokadą magnetyczną
- Położenie drzwi urządzenia umożliwiające cyrkulację powietrza
- Ściana wewnętrzna



Żadne z poniższych elementów nie są przeznaczone do demontażu przez operatora urządzenia. Mogą zostać zdemonstrowane na potrzeby inspekcji, konserwacji lub naprawy przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.

ZEWNĘTRZNY PRZEŁĄCZNIK GŁÓWNY

Piec zespolony został zaprojektowany do stałego podłączenia do źródła zasilania. Zasilanie jest włączane i wyłączane przy użyciu zewnętrznego przełącznika głównego. Przełącznik służy do włączania i wyłączania pieca (przy rozpoczynaniu pracy, dokonywaniu napraw, instalacji, a także w sytuacjach nagłych). Należy zapewnić stały, swobodny dostęp do przełącznika!



Modyfikacje obwodów bezpieczeństwa, zdejmowanie osłon bocznych lub dokonywanie nieautoryzowanych zmian mogących mieć wpływ na niezawodność i bezpieczeństwo tych obwodów jest zabronione.

OSŁONY ZEWNĘTRZNE

Wszystkie zdejmowane osłony są przymocowane do pieca zespolonego w taki sposób, że można je zdjąć tylko przy użyciu narzędzi. Osłony te zapobiegają przypadkowemu dotknięciu elementów będących pod napięciem. Należy zawsze sprawdzić, czy osłony znajdują się na swoim miejscu.

OCHRONNY OGRANICZNIK TEMPERATURY

Ochronne ograniczniki temperatury znajdują się w komorze roboczej, kotle i panelu elektrycznym. Po wykryciu zbyt wysokiej temperatury elementy te aktywują się i wyłączają urządzenie.

W przypadku awarii ogranicznika na wyświetlaczu pojawia się kod błędu, a urządzenie emituje sygnał dźwiękowy.

PANEL STEROWANIA

Panel sterowania znajduje się poza obszarem narażonym na działanie wysokiej temperatury. Umożliwia on szybkie włączanie urządzenia za pomocą przycisku STOP. Na wyświetlaczu pojawiają się również komunikaty o usterkach.

Panel sterowania jest przymocowany do przedniego panelu sterowania i zapobiega przypadkowemu dotknięciu części będących pod napięciem. Można go zdemontować wyłącznie przy użyciu narzędzi.

DRZWI Z BLOKADĄ MAGNETYCZNĄ

Z chwilą otwarcia drzwi piec automatycznie przestaje grzać, a wentylator szybko zatrzymuje się, aby ograniczyć ulatnianie się pary z komory roboczej. Aby uniknąć oparzenia parą, należy najpierw lekko uchylić drzwi i poczekać, a dopiero po chwili otworzyć je na całą szerokość. Aby zamknąć drzwi, należy nacisnąć uchwyt (zatrzaszkując je). W przypadku urządzenia z wózkiem załadunkowym (2011, 1221, 2021) zamknij drzwi i przekręć uchwyt w prawo o 90°.

Jeśli drzwi nie zamkną się prawidłowo, a urządzenie znajduje się w trybie **Start**, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „zamknij drzwi”.

POŁOŻENIE DRZWI URZĄDZENIA UMOŻLIWIAJĄCE CYRKULACJĘ POWIETRZA

Aby uniknąć oparzenia parą, należy najpierw lekko uchylić drzwi. W tym położeniu drzwi pozostają częściowo zamknięte. Po wydostaniu się pary z komory roboczej drzwi można otworzyć całkowicie.

ŚCIANA WEWNĘTRZNA

Znajduje się zawsze wewnątrz komory roboczej, przed wentylatorem, i zapobiega uderzeniu w obracający się wirnik. Ścianę wewnętrzną można zdemontować wyłącznie przy użyciu narzędzi.



W żadnym przypadku nie należy zdejmować elementów zabezpieczających pieca zespolonego! Dokonywanie jakichkolwiek zmian bez zezwolenia producenta jest zabronione.

2.4 NIEBEZPIECZNE MIEJSCA I INNE ZAGROŻENIA

Piec zaprojektowano tak, że nie stwarza on zagrożenia wobec operatora ani otoczenia, o ile jest prawidłowo eksploatowany, a jego stan techniczny nie budzi najmniejszych zastrzeżeń. Pomimo to jednak w czasie obsługi urządzenia może dojść do sytuacji groźących niebezpieczeństwem,

o ile użytkownik nie jest świadomy zagrożenia. Inne zagrożenia to takie, które zachodzą mimo uwzględnienia i podjęcia wszelkich środków zapobiegawczych i ochronnych. Należy je wychwycić na wczesnym etapie i unikać.

Niebezpieczne miejsca, rodzaje zagrożeń i ich następstwa.

KOMORA ROBOCZA

Podczas pracy pieca zespolonego w jego komorze roboczej jest wytwarzana para wodna o wysokiej temperaturze.



- Ryzyko oparzenia w wyniku kontaktu z gorącymi elementami komory roboczej.
- Ryzyko oparzenia w wyniku kontaktu z uchwytami bocznymi wkładów i innych akcesoriów używanych do podgrzewania żywności.
- Ryzyko oparzenia w wyniku kontaktu z parą wydostającą się z komory roboczej po otwarciu drzwi urządzenia.

WENTYLATOR

Za wewnętrzną ścianą w komorze roboczej pieca zespolonego znajduje się jeden lub więcej obracających się wirników wentylatora.



- Ryzyko obrażeń ręki wskutek nieostrożnego obchodzenia się z komorą roboczą, gdy ściana wewnętrzna jest nieprawidłowo zamontowana.
- Ryzyko obrażeń ręki wskutek nieostrożnego obchodzenia się z komorą roboczą podczas czyszczenia lub konserwacji.

DRZWI

Podczas pracy pieca zespolonego wewnętrzna część drzwi i szyba nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Piec generuje też gorącą parę, która wydostaje się z komory roboczej po otwarciu drzwi.



- Ryzyko oparzenia w wyniku kontaktu z wewnętrzną częścią drzwi podczas ich otwierania w trakcie pieczenia lub po jego zakończeniu.
- Ryzyko oparzenia parą i oparami podczas otwierania urządzenia, zwłaszcza jeśli górna część drzwi znajduje się na wysokości twarzy, jak ma to miejsce w przypadku zestawu dwóch pieców zespolonych.

OSŁONA GÓRNA URZĄDZENIA

Nigdy nie przykrywać urządzenia ani umieszczać na nim przedmiotów palnych. Urządzenie nie jest półką do przechowywania czegokolwiek!

Zachowaj ostrożność i stosuj rękawice ochronne.



- Ryzyko oparzenia w trakcie pracy pieca.
- Ryzyko pożaru w przypadku, gdy w trakcie pieczenia obudowa jest przykryta lub znajdują się na niej materiały palne.

WKŁADY

Wkłady zawierające gorące płyny lub gorącą płynną żywność nie powinny znajdować się na poziomie oczu. Należy także pamiętać o stosowaniu rękawic ochronnych.



- Ryzyko oparzenia podczas nieostrożnego wyciągania rozgrzanych akcesoriów z urządzenia po zakończeniu pieczenia.

KLAPKA I KOMINEK

Nie umieszczaj żadnej części ciała nad tymi częściami. Zawsze używać środków ochrony (rękawic, okularów itp.).



- Ryzyko oparzenia parą wydobywającą się podczas pieczenia.

WYCIĄG I ODPROWADZENIE

Nie umieszczaj żadnej części ciała nad tymi częściami. Zawsze używać środków ochrony (rękawic, okularów itp.).



- Ryzyko oparzenia gazami wydobywającymi się podczas pieczenia.

ZRASZACZ RĘCZNY



- Ryzyko oparzenia parą lub gorącym tłuszczem podczas spryskiwania rozgrzanej komory roboczej.
- Zraszacz ręczny nie wolno używać do schładzania ani czyszczenia komory roboczej, jeśli jej temperatura przekracza 90°C.
- Ryzyko oparzenia gorącym tłuszczem w przypadku jego kontaktu z wodą.
- Nie wolno kierować strumienia wody bezpośrednio na gorący tłuszcz, ponieważ grozi to jego rozpryskiem i wzrostem temperatury.

Inne zagrożenia

Aby jeszcze bardziej ograniczyć ryzyko i zwiększyć skuteczność środków ochrony zapewniamy informacje na temat zagrożeń. Aby je wyeliminować, wskazujemy środki techniczne i organizacyjne, które powinny być stosowane przez użytkownika. Mają one za zadanie pomóc w uniknięciu zagrożeń.

NAPIĘCIE ELEKTRYCZNE

Wszystkie elektryczne części urządzenia są zasilane prądem przemiennym, którego działanie może być tragiczne w skutkach. Przyłącze zasilania elektrycznego oraz komponenty elektryczne pozostają pod napięciem nawet po wyłączeniu pieca zespolonego.



- Ryzyko obrażeń w wyniku kontaktu z częścią będącą pod napięciem.

Jednak dostęp do miejsc, w których znajdują się części elektryczne, możliwy jest wyłącznie po zdjęciu sztywnej obudowy. Użytkownik nie jest upoważniony do napraw części elektrycznych urządzenia. Zagrożenie istnieje tylko wtedy, gdy dojdzie do uszkodzenia przewodu zasilającego, np. w wyniku nieprawidłowego umiejscowienia, skręcenia, ściśnięcia, zgniecenia itp. Do uszkodzenia przewodu może dojść także w wyniku poruszania się urządzenia (samoczynnego lub na stelażu z kółkami).



- Podczas obsługi urządzenia kółka powinny być zawsze zablokowane użyciu hamulca.

W przypadku uszkodzenia któregokolwiek z podzespołów elektrycznych

należy zaprzestać użytkowania urządzenia i zorganizować naprawę przez wykwalifikowany personel.

Jeżeli zasilanie elektryczne pieca nie jest wymagane, odłącz je za pomocą głównego przetwornika zasilania.

CZĘŚCI MECHANICZNE

Zagrożenia pojawiają się tylko wówczas, gdy urządzenie zostanie zainstalowane na stelażu z kółkami lub zainstalowane nieprawidłowo (np. na wyraźnie pochylonej powierzchni, bez odpowiedniego zamocowania na powierzchni śliskiej lub niestabilnej itp.) i jego nieoczekiwane ruchy mogą powodować przygniecenie lub przyciśnięcie w przypadku utraty stabilności.



- Jeśli podejrzewasz, że urządzenie jest nieprawidłowo zainstalowane i niestabilne, zaprzestań jego użytkowania i skontaktuj się z właścicielem, aby zweryfikować sposób instalacji.
- Ryzyko obrażeń w wyniku kontaktu z ruchomymi częściami występuje wtedy, gdy komora robocza jest chłodzona przy otwartych drzwiach z aktywną funkcją chłodzenia, a ściana wewnętrzna nie jest zamontowana i nie zabezpiecza obracającego się wirnika wentylatora.

W trakcie obsługi pieca zespolonego zastosuj się do przepisów dotyczących mocowania i podnoszenia ciężkich przedmiotów za pomocą odpowiedniego wyposażenia.



- Sprawdź, czy ściana wewnętrzna zawsze znajduje się na swoim miejscu i jest prawidłowo przymocowana.
- Ryzyko obrażeń ręki podczas wysuwania/wyciągania wózka/kosza załadunkowego.
- Podczas korzystania z akcesoriów załadunkowych należy zawsze używać uchwytu przeznaczonego do tego celu.

WYSOKA TEMPERATURA

Podczas obróbki cieplnej potraw wewnątrz urządzenia, wkłady i znajdująca się w nich żywność osiąga wysoką temperaturę, a po otwarciu drzwi ciepło to wydostaje się z komory roboczej na zewnątrz. Z tego względu istnieje ryzyko poparzenia podczas pracy lub przebywania w pobliżu pieca zespolonego.



- Ryzyko oparzenia w wyniku kontaktu z rozgrzаныmi powierzchniami występuje najczęściej w komorze roboczej, ale obejmuje także wewnętrzną stronę drzwi i elementy, które znajdują lub znajdowały się wewnątrz komory podczas pieczenia, takie jak wkłady, uchwyty i ruszty.
- Należy używać zalecanych środków ochrony osobistej, w tym zwłaszcza rękawic ochronnych.
- Ryzyko oparzenia parą może wystąpić podczas zraszania rozgrzanej komory roboczej wodą lub po otwarciu drzwi przy aktywnej funkcji schładzania.
- Należy zachować bezpieczny odstęp od urządzenia i nie zraszać rozgrzanej komory roboczej wodą w celu przyspieszenia schładzania ani podczas spryskiwania zraszaczem ręcznym.



- Ryzyko oparzenia występuje podczas zraszania wnętrza urządzenia, w którym znajduje się pojemnik z gorącym tłuszczem.
- Nie wolno kierować strumienia wody na gorący tłuszcz.
- Ryzyko oparzenia parą występuje także podczas nieprawidłowego obchodzenia się z wkładami, używania wkładów o nieprawidłowych wymiarach oraz talerzy o niewłaściwej wielkości względem uchwytu do talerzy na wyposażeniu wózka bankietowego.
- Podczas obchodzenia się z wkładami zawierającymi gorące płyny lub płynne produkty spożywcze należy zachować szczególną ostrożność i używać rękawic ochronnych.

Detergent

Podczas używania detergentów istnieje ryzyko poparzenia lub podrażnienia skóry, oczu i dróg oddechowych w wyniku bezpośredniego kontaktu ze środkiem czyszczącym lub jego oparami.



- Zalecamy unikanie bezpośredniego kontaktu z detergentami. Jeśli istnieje ryzyko takiego kontaktu, należy użyć rękawic ochronnych.
- Podczas dozowania detergentu należy zachować szczególną ostrożność i nie wdychać go.
- Podczas pełnego czyszczenia automatycznego drzwi urządzenia powinny pozostać zamknięte aż do wyświetlenia stosownego monitu na wyświetlaczu. W przeciwnym razie opary lub krople detergentu mogą przedostać się do dróg oddechowych lub wejść w kontakt ze skórą lub oczami.

SKAŻENIE ŻYWNOSCI

Podczas nieprawidłowego używania środków czyszczących lub odkamieniaczy może dojść do skażenia okolic pieca zespolonego, w których zwykle przygotowuje się potrawy. Może to doprowadzić do skażenia potraw.



- Sprawdź, czy na blacie roboczym nie ma śladów detergentu lub odkamieniacza.
- Nie umieszczaj pustych pojemników na blacie roboczym, ponieważ grozi to skażeniem żywności.

GAS (Gaz)

Ryzyka związane z gazowymi piecami zespolonymi:



- Ryzyko wybuchu w przypadku uszkodzenia lub nieszczelności przyłącza gazowego.
- Nieprawidłowa regulacja palnika może doprowadzić do obniżenia wartości tlenu w kuchni oraz niedostatku powietrza, jeśli wyciąg jest nieszczelny.
- Należy przestrzegać podanego planu kontroli, instrukcji zamieszczonych w instrukcji obsługi oraz ogólnych zaleceń dotyczących urządzeń gazowych.

WODA

Jeśli urządzenie i wózek kołowy zaczną przesuwać się w sposób niepożądany, może dojść do uszkodzenia przyłącza wody, a wyciekająca woda może sprawić, że podłoga stanie się śliska i niebezpieczna.



- Przed rozpoczęciem pracy należy sprawdzić, czy wszystkie kółka są zablokowane hamulcem. Obszar wokół pieca zespolonego powinien być czysty i suchy.

2.5 ZASTOSOWANIE WYPOSAŻENIA DODATKOWEGO

SONDA TEMPERATURY

W przypadku zastosowania czujnika temperatury uwzględnij następujące zalecenia:

- Sondy używać tylko do produktów spożywczych.
- Nie wkładać sondy do zamrożonej żywności. W przeciwnym razie sonda może ulec złamaniu!

- Nigdy nie zginać przewodu zasilającego sondę, stosując siłę.
- Nigdy nie wyjmować sondy z żywności, ciągnąc za przewód zasilania.
- Sondę temperatury umieszczać w żywności tak, aby nie pochylała się w stronę szyby drzwi.
- Sonda temperatury może być gorąca. Zakładać rękawice ochronne.
- Wyjmować sondę temperatury z żywności przed wyjęciem produktów z pieca i umieszczać ją w specjalnym uchwycie.
- Nieużywana sonda powinna znajdować się w przeznaczonym na nią uchwycie.
- Nigdy nie pozostawiać sondy temperatury wystającej poza komorę roboczą. Drzwi mogą się zamknąć i uszkodzić sondę.

RĘCZNY ZRASZACZ

W przypadku zastosowania ręcznego zraszacz uwzględnij następujące zalecenia:

- Ręczny zraszacz może być zastosowany wyłącznie do czyszczenia komory roboczej.
- Zraszacz ręczny działa tylko przez dwie minuty od otwarcia drzwi. Następnie jest on automatycznie wyłączany.
- Nigdy nie używaj ręcznego zraszacz gdy piec zespolony jest gorący. Odczekaj do obniżenia się jego temperatury poniżej 65 °C.
- Nigdy nie wykorzystuj ręcznego zraszacz do schładzania komory roboczej, gdy temperatura w jej wnętrzu jest większa niż 90 °C, ponieważ może to spowodować pęknięcie wewnętrznej szyby drzwi oraz odkształcenie komory roboczej.
- Nigdy nie spryskiwać wodą gorącej szyby drzwi. Grozi to uszkodzeniem szyby!
- Po użyciu zawsze umieszczać ręczny zraszacz w specjalnym uchwycie.

03 | STEROWANIE

3.1 EKRAN DOTYKOWY

Znaczenie przycisków (ikon) widocznych na większości najważniejszych ekranów jest wyjaśnione na ilustracjach A, B, C oraz D. Uruchamianie podstawowych funkcji wymaga jedynie naciśnięcia ikony widocznej na panelu. Funkcje dodatkowe uruchamiane są poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez ponad 2 sekundy.

CZĘSTO UŻYWANE PRZYCISKI

Niektóre przyciski są wspólne dla trybów indywidualnych oraz funkcji pieca zespolonego. Ich działanie jest następujące:

 Back	Naciśnij przycisk, aby przejść do kolejnego kroku.
 Ok	Naciśnij przycisk w celu potwierdzenia wyboru.
 Start	Naciśnij przycisk, aby rozpocząć żądany proces gotowania, mycia itp.
 Stop	Naciśnij przycisk, aby zatrzymać bieżący proces gotowania i wyświetlić go na ekranie D.

3.2 INNE PRZYCISKI



Przyciski Vision służą do:

- przetaczania na tryb Multitasking  4/4.4
- włączania systemu sterowania
- włączania trybu czuwania pieca
- uruchamiania ekranu kalibracji po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku przez ponad 2 sekundy



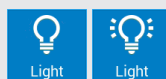
Naciśnięcie przycisku spowoduje pojawienie się ekranu głównego (A).



Naciśnięcie spowoduje włączenie trybu czuwania systemu sterowania i wyłączenie ekranu. Ponowny rozruch systemu następuje po naciśnięciu przycisku Vision.



Naciśnij go w celu wywołania szybkiej porady dotyczącej działania indywidualnych funkcji systemu.



Naciśnięcie powoduje włączenie światła w komorze roboczej, a ponowne naciśnięcie wyłącza światło. Światło włącza się wówczas tylko po otwarciu drzwi komory roboczej.



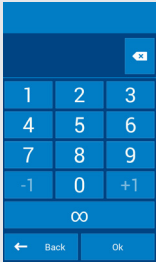
Naciśnij, aby pokazać lub ukryć dodatkowe wiersze funkcji pieca zespolonego.

3.3 KLAWIATURA

System jest także wyposażony w klawiaturę. Działanie klawiatury jest takie samo we wszystkich trybach i dla wszystkich funkcji pieca zespolonego.

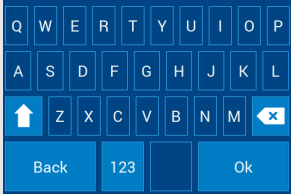
PODSTAWOWA KLAWIATURA NUMERYCZNA

Służy do wprowadzania wartości

	 	Usuwanie wartości.
	 	Szybka korekta parametrów.
		Czas ciągłego działania, czas ciągłej aktywności funkcji.

POSZERZONA KLAWIATURA ALFANUMERYCZNA

Służy do wprowadzania liter, symboli i liczb.

		Zmiana wielkości liter.
		Przetaczenie między klawiaturą liter a klawiaturą numeryczną/symboli.
	 	Usuwanie znaków.
		Spacja.
		Opcje klawiatury. Wybierz wersję językową i typ (QWERTY-QWERTZ).
		Przetaczenie między klawiaturą numeryczną/symboli a klawiaturą liter.
	 	Usuwanie znaków.
		Spacja.

04 | GOTOWANIE

4.1 TRYB RĘCZNY

Opcja ta jest przeznaczona dla użytkowników wymagających precyzyjnego ustalenia parametrów procesu zgodnie z określonymi wymaganiami. Ustaw ręcznie parametry przygotowania potraw zgodnie z własną recepturą i doświadczeniem.

Naciśnięcie opcji A2 spowoduje wyświetlenie **Trybu ręcznego** (B).

B1 WSTĘPNE ROZGRZEWANIE KOMORY ROBOCZEJ

Wył.



Wł.

Wartość widoczna pod symbolem jest ustawiana fabrycznie na 15°C powyżej temperatury procesu gotowania ustawionej przez użytkownika (B5). Oznacza to, że po ręcznym ustawieniu temperatury procesu gotowania z aktywnym rozgrzewaniem wstępnym temperatura rozgrzewania wstępnego jest automatycznie zwiększana o 15°C. Jedynym wyjątkiem od tej reguły jest tryb gotowania na parze, w którym temperatura rozgrzewania wstępnego odpowiada ustawionej temperaturze procesu.



Wartość zwiększenia temperatury można zmienić w ustawieniach użytkownika (07 USTAWIENIA/7.1/ Gotowanie/Rozgrzewanie wstępne/ Zwiększenie temperatury).

Wartość rozgrzewania wstępnego można także zmienić ręcznie w zakresie 30 – 300°C po naciśnięciu i przytrzymaniu symbolu rozgrzewania wstępnego. Pozwala to stworzyć spersonalizowany program z krokiem obejmującym rozgrzewanie wstępne do określonej temperatury. Jeśli po jego uruchomieniu temperatura w komorze roboczej jest wyraźnie niższa, można otworzyć drzwi bez zatrzymywania wentylatora. Wentylator będzie kontynuować pracę ze standardową wartością obr./min w celu pozbycia się gorącego powietrza z komory. Gdy temperatura w komorze osiągnie zadaną wartość rozgrzewania wstępnego, wentylator wyłączy się.

B2 WYBÓR TRYBU GOTOWANIA

GORĄCE POWIETRZE

Alternatywa do gotowania w naczyniu, w piecu, smażenia w smażalnicy itp. Zakres temperatury: 30 – 300°C

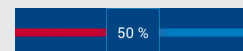


GORĄCE POWIETRZE I PARA (FUNKCJE ZESPOLONE)

Alternatywą do pieczenia jest duszenie lub utrzymanie odpowiedniego poziomu wilgotności przy jednoczesnym gotowaniem gorącym powietrzem itp.



Ilość pary wodnej w komorze roboczej może zostać ustalona poprzez odpowiednie ustawienie suwaka lub przez wpisanie procentowej wartości za pomocą klawiatury numerycznej. Zakres temperatury: 30 – 300 °C



GOTOWANIE NA PARZE

Alternatywa gotowania w wodzie. Zakres temperatury: 30 – 130 °C



PODGRZEWANIE NA TALERZU

Podgrzewanie schłodzonych potraw. Zakres temperatury: 80 – 180 °C



GOLDEN TOUCH

Obróbka końcowa potraw polegająca na pieczeniu w wysokiej temperaturze w celu uzyskania charakterystycznego koloru i chrupkości. Zakres temperatury: 180 – 250 °C



UPIECZENIE DO UTRZYMANIA

Po zakończeniu pieczenia nastąpi zmiana fazy systemu w celu utrzymania temperatury wewnątrz potrawy na poziomie 75°C. Jeśli proces pieczenia zakończy się na podstawie temperatury wewnątrz potrawy i jeśli wynosi ona mniej niż 75°C, w fazie utrzymania piec zespolony automatycznie ustawi temperaturę zgodnie z wartością wewnątrz potrawy po zakończeniu jej pieczenia.



B3 KONTROLA WILGOTNOŚCI

Tryb GORĄCEGO POWIETRZA jest oznaczony charakterystycznym symbolem, a przesuwanie lub dotykanie paska przewijania pozwala na skorzystanie z następujących ustawień:



Ciągłe otwarcie zaworu: ciągłe wietrzenie wilgotności z komory roboczej.



System steruje otwarciem/zamknięciem zaworu klapowego zgodnie z ustawieniem wilgotności.



Całkowite zamknięcie zaworu:
cała wilgotność jest utrzymywana
wewnątrz komory roboczej.



W trybie zespolonym wilgotność jest
wyświetlana jako wartość procentowa,
którą można zmienić, przesuwając
pasek przewijania w zakresie
0 – 100%.



UWAGA:

W trybie GOTOWANIA NA PARZE
wilgotność ma stałą wartość, której
nie można zmienić.

100 %

B4 USTAWIENIE CZASU

Ustawienie czasu gotowania.
Zakres czasu: 00:01 – 23:59
(godz.:min.)



B5 TEMPERATURA GOTOWANIA

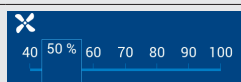
Ustawienie temperatury gotowania.
Zakres temperatury zależy od trybu
gotowania.



B6 USTAWIENIA INNYCH FUNKCJI

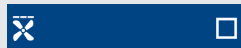


Prędkość wentylatora
Wentylator może pracować z jedną
z siedmiu prędkości.



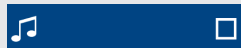
Sterowanie czasem wentylatora
Wentylator będzie pracował tylko
wtedy, gdy:

- elementy grzewcze są włączone
- przez 10 sekund w przypadku
bezczynności dłuższej niż 2 minuty.



UWAGA DO KROKU

Pozwala na wprowadzanie
komentarzy tekstowych
wyświetlanych po przejściu do danego
kroku w programie. Komentarzom
towarzyszy sygnał dźwiękowy.



B8 ZESTAWIENIE KROKÓW PROGRAMU

Zawiera zestawienie wszystkich
parametrów gotowania. Umożliwia
zmianę ustawień, dodawanie
kolejnych kroków lub odczyt porad
specjalisty. Szczegółowy opis
zamieszczono na ekranie C.



B9 CZUJNIK TEMPERATURY

Ustawianie temperatury czujnika
Pozwala na kontrolowanie procesu
obróbki termicznej przez ustawienie
temperatury docelowej wewnątrz
potrawy.



Zakres temperatury: 30 – 110 °C

Delta T

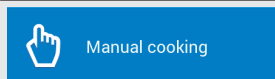
Pozwala na ustawienie stałej różnicy
między temperaturą wewnątrz
potrawy a temperaturą w komorze
pieczenia.



Zakres temperatury: 20 – 70 °C

4.1.1 Ręczne ustawienia gotowania

1 PRZEJDŹ DO TRYBU RĘCZNEGO



2 WYBIERZ I ZMIEN PARAMETRY OD B1 DO B9 ZGODNIE Z WYMAGANIAMI.



2.1 OPCJA: DODAJ KOLEJNY KROK

Naciśnij



Naciśnij



Wybierz i zmień parametry od B1 do B9 zgodnie z wymaganiami.



W celu dodania kolejnego kroku powtórz procedurę od punktu 2.1

2.2 OPCJA: ZAPISZ JAKO URUCHAMIANIE AUTOMATYCZNE

Jeśli chcesz, aby program uruchamiał się automatycznie w danym
dniu i o danej godzinie, wykonaj instrukcje z rozdziału 4.2.10.

3 ROZPOCZNIJ GOTOWANIE NACISKAJĄC



4 PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA WYBIERZ NASTĘPNĄ CZYNNOŚĆ (ekran D)

4.1 OPCJA: WYDŁUŻENIE CZASU TRWANIA OSTATNIEGO KROKU GOTOWANIA



Naciśnij



Extra time

4.2 OPCJA: ZAPIS PROCEDURY W FORMIE PROGRAMU

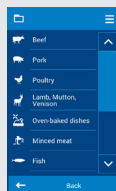


Naciśnij

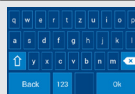


Save as program

Wybierz folder, w którym chcesz zapisać nowy program.



Wpisz nazwę programu



Naciśnij

Save

Możesz także dodać piktogram/obraz  4/4.2.5, punkt 4.1

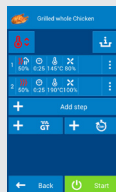
Set pictogram

Zaznacz tę opcję, aby dodać program do ulubionych.



Favourite program

W podglądzie można sprawdzić kolejne kroki programu.



4.3 OPCJA: ZESTAWIENIE STATYSTYCZNEJ ANALIZY PROCESU GOTOWANIA



Naciśnij



Eco Logic

4.4 OPCJA: WYŁĄCZ SYGNAŁ DŹWIĘKOWY



Naciśnij



Stop sound

4.5 OPCJA: POWRÓĆ DO MENU GŁÓWNEGO



Naciśnij



Back

4.2 PROGRAMY

Tryb programowania umożliwia maksymalne wykorzystanie pieca zespolonego, uzyskanie maksymalnego komfortu obsługi oraz zagwarantowanie oczekiwanego wyniku końcowego i jego powtarzalności.

SYMBOLE TRYBU PROGRAMÓW

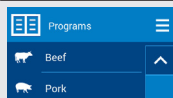
	Beef	Główna kategoria według typu potrawy (category).
	Steak	Podkategoria zawierająca większą liczbę programów
	Rare	Program
		Nowo utworzony program bez przypisanego piktogramu.

4.2.1 Gotowanie z zastosowaniem programu

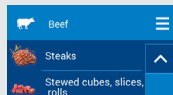
1 WPROWADŹ PROGRAM (opcja A8)



2 WYBIERZ KATEGORIĘ PROGRAMU

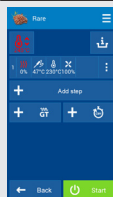


3 WYBIERZ EDYCJĘ POTRAWY (PROGRAM)



4 WYŚWIETLENIE PODGLĄDU PROGRAMU (PODGLĄD)

Wszystkie kroki programu zostają wyświetlone na jednym ekranie z opcją edycji istniejących lub dodania kolejnych kroków.



4.1 OPCJA: EDYCJA PARAMETRÓW

Wybierz i zmień parametry od B1 do B9 zgodnie z wymaganiami.



4.2 OPCJA: DODAJ KOLEJNY KROK

Naciśnij



W celu dodania kolejnego kroku powtórz procedurę od punktu 3.1

4.3 OPCJA: URUCHAMIANIE PROGRAMU OD WYBRANEGO KROKU

Naciśnij



Wybierz

Start from this step

4.4 OPCJA: USUWANIE KROKU

Ustaw kursor na kroku wybranym do usunięcia i naciśnij



Wybierz

Delete step

4.5 OPCJA: ZAPISZ JAKO URUCHAMIANIE AUTOMATYCZNE

Jeśli chcesz, aby program uruchamiał się automatycznie w danym dniu i o danej godzinie, wykonaj instrukcje z rozdziału 4.2.10.

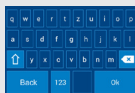
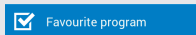


5 ROZPOCZNIJ GOTOWANIE NACISKAJĄC



6 PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA WYBIERZ NASTĘPNĄ CZYNNOŚĆ (ekran D)

4.2.2 Tworzenie nowego programu.

1	WPROWADŹ PROGRAMY	
2	WYBIERZ KATEGORIĘ DO KTÓREJ NALEŻEĆ BĘDZIE NOWO TWORZONY PROGRAM	
3	NACIŚNIJ	
4	NACIŚNIJ	
5	WPISZ NAZWĘ PROGRAMU	
5.1	OPCJA: ZMIENŲ PIKTOGRAM	
	System umożliwia zmianę piktogramu wybranego programu  4/4.2.5, punkt 4.1	
5.2	OPCJA: ULUBIONY PROGRAM	
	Zaznacz tę opcję, aby dodać program do ulubionych.	
	Dostęp do ulubionych programów możliwy jest po naciśnięciu przycisku A5.	
6	NACIŚNIJ	
7	SPOWODUJE TO POJAWIENIE SIĘ SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI DOTYCZĄCYCH PROGRAMÓW (ekran C)	
7.1	OPCJA: DODAWANIE NOWEGO KROKU PROGRAMU	
		
	Zmień parametry od B1 do B9 zgodnie z wymaganiami.	
	Naciśnij	
7.2	OPCJA: USTAWIENIA PARAMETRÓW KROKÓW	
	Wybierz krok przeznaczony do edycji	
	Zmień parametry od B1 do B9 zgodnie z wymaganiami.	
	Naciśnij	
7.3	OPCJA: DODAWANIE KROKU	
	Wybierz krok, przed którym chcesz dodać nowy krok	
	W celu dodania kroku, naciśnij	
7.4	OPCJA: USUWANIE KROKU	
	Ustaw kursor na kroku wybranym do usunięcia i naciśnij	
	W celu usunięcia kroku, naciśnij	

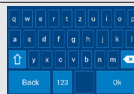
7.5 OPCJA: DODAWANIE UWAG SZEFA KUCHNI LUB INFORMACJI DO PROGRAMU



Naciśnij



Wprowadź informacje lub wskazówki dotyczące programu



Naciśnij

Ok

8 NACIŚNIJ

Save

9 NOWY PROGRAM ZOSTAŁ ZAPISANY

10 POWRÓT DO PROGRAMU



Back

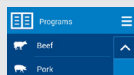
4.2.3 Edycja zapisanego programu.

1 WPROWADŹ PROGRAMY



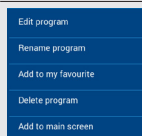
Programs

2 WYBIERZ KATEGORIĘ DO KTÓREJ NALEŻY WYBRANY DO EDYCJI PROGRAM



3 WYBIERZ PROGRAM, KTÓRY CHCESZ EDYTOWAĆ, I NACIŚNIJ JEGO NAZWĘ PRZEZ DO NAJMNIEJ 2 SEKUNDY

4 WYBIERZ Z MENU MODYFIKACJĘ PROGRAMU



4.1 OPCJA: EDYCJA PROGRAMU



System umożliwia zmianę nazwy programu, ustawień parametrów oraz usunięcie kroku. Procedura przypomina tworzenie nowego programu.

4.2 OPCJA: ZMIANA NAZWY PROGRAMU



Do zmiany nazwy programu wykorzystaj klawiaturę alfanumeryczną.

4.3 OPCJA: DODAJ DO ULUBIONYCH



Pozwala na dodanie programu do Ulubionych. Tak oznaczone programy można znaleźć pod przyciskiem A5.



Favourites

4.4 OPCJA: USUŃ Z ULUBIONYCH



Jeśli program został dodany do ulubionych, pojawi się opcja jego wyboru.

4.5 OPCJA: USUNIĘCIE PROGRAMU



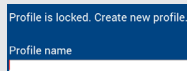
Trwałe usunięcie programu po potwierdzeniu

4.6 OPCJA: DODANIE DO EKRANU GŁÓWNEGO

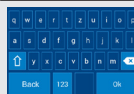


Dodaj program do ekranu głównego w celu ułatwienia dostępu. UWAGA: Jeśli korzystasz ze standardowego, domyślnego profilu użytkownika, musisz zapisać zmiany jako nowy profil. Profilu domyślnego nie można edytować.

Na wyświetlaczu pojawia się informacja.



Wprowadź nazwę nowego profilu.



Naciśnij

Ok



Program zostanie dodany do wszystkich przycisków ekranu głównego. Jeśli przycisk znajdzie się poza obszarem ekranu, skorzystaj z paska przewijania widocznego po prawej stronie ekranu. Północ i wielkość przycisków może zostać zmieniona w zależności od potrzeb  6/6.2.2

4.2.4 Tworzenie programów na komputerze PC i wczytywanie ich do pieca zespolonego za pomocą dysku USB.

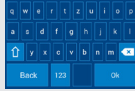
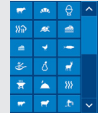
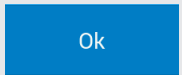


Programy sterowania pieca zespolonego mogą być tworzone i edytowane za pomocą komputera PC za pomocą specjalnego oprogramowania **VisionCombi**.

W celu wczytania programu stworzonego na komputerze PC i zapisanego na dysku USB otwórz menu **Ustawienia** i wybierz polecenie **Dysk USB**. Dalsze szczegóły zamieszczono w rozdziale **6/6.1, punkt 4**.

Oprogramowanie VisionCombi może zostać pobrane ze strony producenta.

4.2.5 Tworzenie nowej kategorii programów

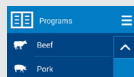
1	WPROWADŹ PROGRAMY	
2	NACIŚNIJ	
3	WYBIERZ	
4	WPISZ NAZWĘ KATEGORII	
4.1	OPCJA: DODAJ PIKTOGRAM	
	Naciśnij	
	Wybierz źródło piktoogramu	
	Aby wczytać ikonę z wewnętrznego dysku pieca zespolonego, naciśnij	
	Wybierz odpowiedni program z wewnętrznego dysku pieca zespolonego lub zapisz własny piktoogram na dysku USB, 6/6.1, punkt 7/7.1 .	
	Naciśnij	
	Nowo utworzona kategoria została zapisana.	
	Aby pobrać piktoogram z przenośnej pamięci USB, podłącz ją i naciśnij	
	Wybierz piktoogram i naciśnij	
	Nowo utworzona kategoria została zapisana.	
4.2	OPCJA: KATEGORIA BEZ PIKTOGRAMU	
	Wprowadź nazwę programu i naciśnij przycisk	
	Nowo utworzona kategoria została zapisana.	

4.2.6 Edycja kategorii programów

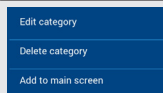
1 WPROWADŹ PROGRAMY



2 WYBIERZ KATEGORIĘ WYBRANĄ DO EDYCJI I NACIŚNIJ JEJ NAZWĘ PRZEZ PONAD 2 SEKUNDY.



3 WYBIERZ Z MENU MODYFIKACJĘ PROGRAMU



3.1 EDYCJA KATEGORII



Edytuj nazwę kategorii oraz zmień lub usuń piktogram.

3.2 OPCJA: USUNIĘCIE KATEGORII



Po potwierdzeniu usuń grupę w sposób trwały.

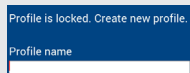
3.3 OPCJA: DODANIE DO EKRANU GŁÓWNEGO



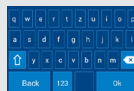
Dodaj kategorię do ekranu głównego w celu ułatwienia dostępu. Naciśnij miejsce lokalizacji kategorii na ekranie głównym.

UWAGA: Jeśli korzystasz ze standardowego, domyślnego profilu użytkownika, musisz zapisać zmiany jako nowy profil. Profilu domyślnego nie można edytować.

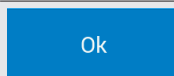
Na wyświetlaczu pojawia się informacja.



Wprowadź nazwę nowego profilu.



Naciśnij



Kategoria zostanie dodana do wszystkich przycisków ekranu głównego. Jeśli przycisk znajdzie się poza obszarem ekranu, skorzystaj z paska przewijania widocznego po prawej stronie ekranu.

Położenie i wielkość przycisków może zostać zmieniona w zależności od potrzeb  6/6.2.2

4.2.7 Tworzenie nowego programu czasowego dla poszczególnych szyn.

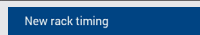
1 WPROWADŹ PROGRAMY



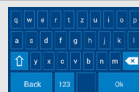
2 NACIŚNIJ



3 NACIŚNIJ



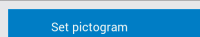
4 WPISZ NAZWĘ PROGRAMU CZASOWEGO



4.1 OPCJA: ZMIEN PIKTOGRAM



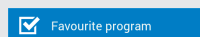
System umożliwia zmianę piktogramu wybranego programu
 4/4.2.5, punkt 4.1



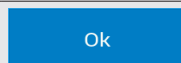
4.2 OPCJA: ULUBIONY PROGRAM



Zaznacz tę opcję, aby dodać program do ulubionych.
 4/4.2.2, punkt 5.2



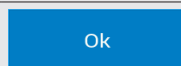
5 NACIŚNIJ



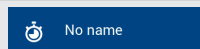
6 POJAWIA SIĘ SZCZEGÓŁY DOTYCZĄCE PROGRAMU CZASOWEGO.

Zastosuj się do treści  5/5.2.1, punkty 8 – 13.2.

7 NACIŚNIJ



Nowy program czasowy został zapisany



Inne opcje dotyczące programów czasowych dla szyn (edycja, zmiana nazwy, dodanie do ekranu głównego) działają zgodnie z opisem zawartym w rozdziale  4.2.3.

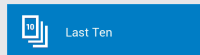
Gotowanie z zastosowaniem programów czasowych dla szyn jest zgodne z treścią rozdziału  5/5.2.

4.2.8 Ostatnie dziesięć

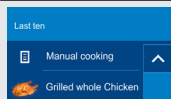


Sekcja **Ostatnie dziesięć** zawiera listę dziesięciu ostatnio użytych metod gotowania w kolejności chronologicznej. Można tu także znaleźć wpisy gotowania z ustawieniami ręcznymi, gotowania z wykorzystaniem programów, gotowania z programami regulacji czasu kratki oraz gotowania z funkcją *Easy cooking*.

1 WEJDŹ DO FUNKCJI „OSTATNIE DZIESIĘĆ” (opcja A4)

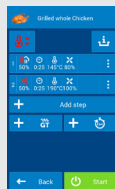


2 WYBIERZ PROGRAM



3 WYŚWIETLENIE PODGLĄDU PROGRAMU (PODGLĄD)

Wszystkie kroki programu zostają wyświetlone na jednym ekranie z opcją edycji istniejących lub dodania kolejnych kroków.



3.1 OPCJA: EDYCJA PROGRAMU



Z poziomu wybranego programu możesz edytować parametry B1 – B9 lub kroki zgodnie z treścią w rozdziale  4.2.2/7.1 – 7.4

4 ROZPOCZNIJ GOTOWANIE NACISKAJĄC



5 PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA WYBIERZ NASTĘPNĄ CZYNNOŚĆ (ekran D)

4.2.9 Ulubione

Funkcja Ulubione pozwala stworzyć listę najczęściej używanych lub preferowanych programów. W ten sposób uzyskujemy wygodny dostęp do zapisanych programów bez konieczności ich wyszukiwania wśród grup programów.



Opis procedury dodawania programów do ulubionych można znaleźć w rozdziale 4.2.3/krok 4.3.

1 NACIŚNIJ



1.1 OPCJA: URUCHAMIANIE PROGRAMU



Wybór jednego z zapisanych programów powoduje wyświetlenie ekranu C i umożliwia natychmiastowe rozpoczęcie procesu gotowania lub edycję programu zgodnie z instrukcjami w rozdziale 4.2.3.

1.2 USUWANIE PROGRAMU Z ULUBIONYCH



Wybierz program, który chcesz usunąć, a następnie naciśnij jego nazwę przez do najmniej 2 sekundy

Naciśnij

Remove from my favourite

4.2.10 Automatyczne uruchamianie programu

Użytkownik może ustawić automatyczne uruchamianie programu po spełnieniu wybranych warunków podczas pracy w trybie ręcznym, korzystania z programów w trybie EasyCooking, korzystania z trybu Funkcje dodatkowe z widocznym ekranem B, C lub D oraz z poziomu ekranu przebiegu procesu gotowania.

4.2.10.1 Ustawianie automatycznego uruchamiania programu

1 U GÓRY EKRANU NACIŚNIJ

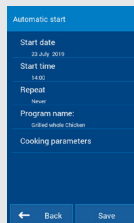
Dotyczy ekranów B, C i D oraz ekranu przebiegu procesu gotowania



2 NACIŚNIJ

Save as automatic start

3 WYBÓR LUB USTAWIANIE OPCJI AUTOMATYCZNEGO URUCHAMIANIA (ZGODNIE Z WYMAGANIAM!)



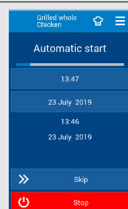
4 NACIŚNIJ

Save

O ustawieniu automatycznego uruchamiania programu informuje symbol umieszczony na górnej wstążce ekranu głównego A.



Przed automatycznym uruchomieniem programu na ekranie pojawi się ustawiona data i godzina wraz z licznikiem czasu, a urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy



Aby pominąć odliczanie, naciśnij

>> Skip

Możesz także anulować uruchamianie automatyczne, naciskając

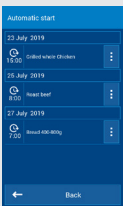
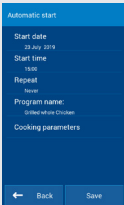
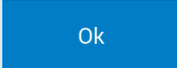


4.2.10.2 Wyświetlanie, edytowanie i usuwanie programu uruchamianego automatycznie

1 NA EKRANIE GŁÓWNYM NACIŚNIJ

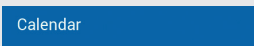
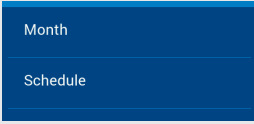
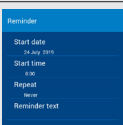
Zostanie wyświetlona lista programów do uruchomienia automatycznego.



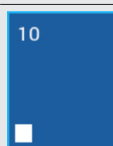
1.1	OPCJA: WYŚWIETLANIE CZASÓW URUCHOMIENIA AUTOMATYCZNEGO Wybierz żądany program	
	Po jego wyświetleniu naciśnij	
1.2	OPCJA: EDYTOWANIE CZASÓW URUCHOMIENIA AUTOMATYCZNEGO	
	Po wprowadzeniu zmian naciśnij	
1.3	USUWANIE PROGRAMU URUCHAMIANEGO AUTOMATYCZNIE Wybierz program, który chcesz usunąć, a następnie naciśnij	
	Wybierz	
	Potwierdź usunięcie Program zostanie usunięty z listy programów uruchamianych automatycznie	

4.2.11 Kalendarz

Pozwala na tworzenie, wyświetlanie i edytowanie zaplanowanych wydarzeń.

1	NACIŚNIJ	
2	NACIŚNIJ	
	W zależności od ostatnio używanej opcji wyświetlania kalendarza zostanie wyświetlony przegląd bieżącego miesiąca lub lista wszystkich zaplanowanych wydarzeń. Aby zmienić tryb wyświetlania kalendarza, naciśnij	
	Wybierz żądany tryb wyświetlania Miesiąc – zostanie wyświetlony widok miesiąca. Aby wybrać inny miesiąc, użyj strzałek  /  .	
	Plan – zostanie wyświetlona lista wszystkich zaplanowanych wydarzeń z uwzględnieniem programów uruchamianych automatycznie	
2.1	OPCJA: TWORZENIE NOWEGO PRZYPOMNIENIA W trybie widoku kalendarza wybierz żądany dzień. Jeśli chcesz wybrać inny miesiąc, użyj strzałek  /  .	
	Naciśnij	
	Edytuj datę, czas rozpoczęcia, interwał powtórzenia i przypomnienia tekstowe	
	Zapisz ustawienia	

Przypomnienie zostanie wyświetlone w formie pojedynczego białego prostokąta obok wybranej daty, nawet jeśli wprowadzisz więcej niż jedno przypomnienie dla tego samego dnia.

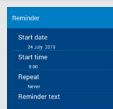


2.2 OPCJA: WYŚWIETLANIE PRZYPOMNIEŃ

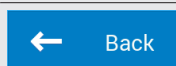


Wybierz tryb widoku kalendarza (Miesiąc lub Plan)
- W widoku kalendarza wybierz żądany dzień
- W widoku listy wybierz żądany dzień i wydarzenie

Wybierz żądane wydarzenie i wyświetl pozycje przypomnień



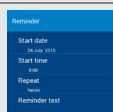
Naciśnij



2.3 OPCJA: DOSTOSOWYWANIE PRZYPOMNIENIA/CZASU



Wybierz żądane przypomnienie z listy zapisanych lub w widoku kalendarza



Edytuj przypomnienie

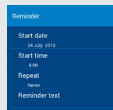
Naciśnij



2.4 OPCJA: USUWANIE PRZYPOMNIEŃ



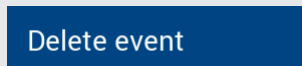
Wybierz żądane przypomnienie z listy zapisanych lub w widoku kalendarza



Naciśnij

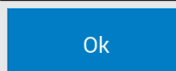


Wybierz



Naciśnij

Przypomnienie zostało usunięte



4.2.12 Wskazówki szefa kuchni lub informacje o programie

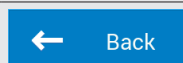
W przypadku większości programów predefiniowanych dostępne są krótkie wskazówki szefa kuchni i porady. W razie potrzeby można je wyświetlać lub edytować oraz dodawać do własnych programów.

4.2.12.1 Wyświetlanie wskazówek szefa kuchni

1 NA EKRANIE PODGLĄDU PROGRAMU (EKRAN C) NACIŚNIJ



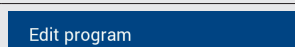
2 PRZECZYTAJ INFORMACJE I WRÓĆ DO EKRANU PODGLĄDU PROGRAMU



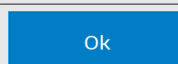
4.2.12.2 Edytowanie wskazówek szefa kuchni

1 WYBIERZ PROGRAM, DLA KTÓREGO CHCESZ EDYTOWAĆ WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI, A NASTĘPNIE NACIŚNIJ JEGO NAZWĘ PRZEZ CO NAJMNIEJ 2 SEKUNDY

2 Z MENU WYBIERZ POZYCJĘ

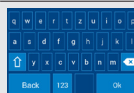
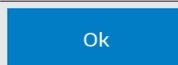


3 NACIŚNIJ



4 NACIŚNIJ



5 WPROWADŹ INFORMACJE LUB WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PROGRAMU**6 NACIŚNIJ****4.2.12.3 Tworzenie wskazówek szefa kuchni dla nowego programu**

Informacje dotyczące tworzenia wskazówek dla nowego programu znajdziesz w rozdziale  4.2.2/ krok 7.5

4.3 EASY COOKING

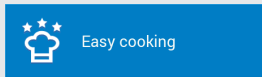
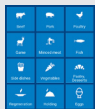
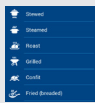
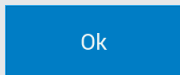
Tryb Easy Cooking umożliwia uzyskanie wspaniałych wyników także przez mniej doświadczonych szefów kuchni. Nie ma potrzeby znajomości szczegółów wszystkich etapów procesu gotowania ani ustawiania poszczególnych czynności. System Easy Cooking to asystent automatycznie podający zalecane parametry technologiczne na podstawie podanego typu potrawy i oczekiwanych wyników.

W trybie Easy Cooking rola użytkownika ogranicza się do wprowadzenia typu potrawy, wyboru poziomu dogotowania oraz koloru powierzchni oraz do naciśnięcia przycisku Start. Cały proces gotowania jest kontrolowany przez piec zespolony.

Użytkownik ma możliwość ingerencji w ustawienia w dowolnym momencie w celu spełnienia wszelkich wymagań dotyczących potrawy.

Jeśli finalny produkt jest satysfakcjonujący, możliwy jest zapis zastosowanych parametrów w celu umożliwienia uzyskania takich samych wyników w przyszłości.

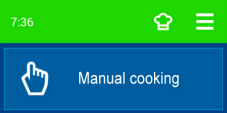
4.3.1 Gotowanie w trybie Easy Cooking

1	URUCHOM TRYB EASY COOKING	
2	WYBIERZ KATEGORIĘ POTRAWY	
3	WYBIERZ PARAMETRY POTRAWY	
4	WYBIERZ WIELKOŚĆ POTRAWY	
4.1	OPCJA: EDYCJA TEMPERATURY  W razie konieczności wykorzystaj suwak do dostosowania sposobu wykończenia powierzchni potrawy (lub jej środka).	
5	NACIŚNIJ	
6	ZOSTANIE WYŚWIETONY PODGLĄD PROGRAMU (ekran C) Wszystkie kroki programu zostają wyświetlone na jednym ekranie z opcją edycji istniejących lub dodania kolejnych kroków.	
6.1	OPCJA: EDYCJA PARAMETRÓW  W razie konieczności po kliknięciu danego kroku programu można zmienić parametry w taki sam sposób, jak w przypadku programów (ekrany B, C).	
7	NACIŚNIJ	

4.4 WIELOZADANIOWOŚĆ

Piec zespolony Retigo Blue Vision umożliwia jednocześnie wykonywanie różnych czynności bez konieczności przerywania trwającego procesu. Przykładowo wielozadaniowość umożliwia jednocześnie przygotowywanie potrawy, przełączanie do różnych sekcji programu oraz przygotowywanie nowego programu. Wielozadaniowość nie pozwala na wykonywanie operacji powodujących przerwanie aktualnego procesu gotowania, np. rozpoczęcie automatycznego mycia.

4.4.1 Korzystanie z wielozadaniowości

1	ROZPOCZNIJ PRZYGOTOWYWANIE POTRAWY, NP. KORZYSTAJĄC Z PROGRAMÓW 4/4.2.1	
2	NACIŚNIJ PRZYCISK	
3	NACIŚNIJ PRZYCISK Spowoduje to przejście do ekranu głównego (A)	
4	PO WŁĄCZENIU W GÓRNEJ CZĘŚCI WYŚWIETLACZA ZACZYNA MIGAĆ IKONA CZAPKI KUCHARSKIEJ Oznacza to trwanie procesu gotowania	
5	NA EKRANIE GŁÓWNYM (A) WSKAŻ OPCJĘ WYBRANĄ DO DALSZEJ REALIZACJI Czynność ta nie może mieć wpływu na proces gotowania. Nie możesz wybrać np. funkcji mycia.	
6	POWRÓĆ DO EKRANU GOTOWANIA NACISKAJĄC BŁYSKAJĄCĄ IKONĘ SZEFA.	

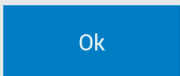
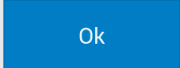
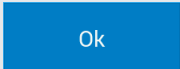
05 | FUNKCJE DODATKOWE

Grupa funkcyjna EXTRAS (Funkcje dodatkowe, przycisk A10) obejmuje specjalne programy obróbki termicznej przystosowane do nowoczesnych metod kulinarnych i pozwalające używać pieca zespolonego w niestandardowych zastosowaniach.

5.1 PIECZENIE W NISKIEJ TEMPERATURZE

Tryb ten jest szczególnie przydatny do powolnego, łagodnego opiekania różnych mięs. Dzięki niemu mięso zachowuje maksimum wartości odżywczych. Nie traci zbyt wiele na gramaturze i pozostaje soczyste w środku.

5.1.1 Korzystanie z trybu pieczenia w niskiej temperaturze

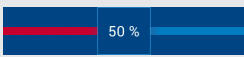
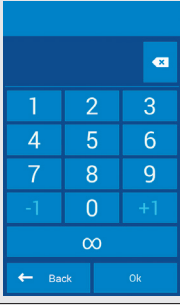
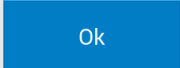
1	WEJDŹ DO MENU „FUNKCJE DODATKOWE”	
2	NACIŚNIJ	
3	WYBIERZ TRYB PRACY	
3.1	OPCJA: GOTOWANIE CZASOWE	
	Wybór typu potrawy	
	W razie konieczności użyj paska przewijania, aby dostosować czas przygotowania potrawy.	
	<i>Temperatura wybranego typu potrawy jest stała i nie można jej zmienić.</i>	
	Naciśnij	
	Wyświetla podgląd wszystkich kroków programu (Podgląd, ekran C). Klikając dany krok programu, można zmienić parametry w taki sam sposób, jak w przypadku programów (ekrany B, C).	
	Rozpocznij gotowanie naciskając	
3.2	OPCJA: GOTOWANIE NA PODSTAWIE WSKAZAŃ CZUJNIKA TEMPERATURY	
	Naciśnij	
	Wybór typu potrawy	
	Za pomocą paska przewijania ustaw żądaną temperaturę wewnątrz potrawy	
	Naciśnij	
	Wyświetla podgląd wszystkich kroków programu (Podgląd, ekran C). Klikając dany krok programu, można zmienić parametry w taki sam sposób, jak w przypadku programów (ekrany B, C).	
	Rozpocznij gotowanie naciskając	
	<i>Jeśli w potrawie nie ma czujnika, zostanie wyświetlony następujący komunikat: Włóż czujnik. Po włożeniu czujnika naciśnij</i>	
4	PO ZAKOŃCZENIU PROCESU WYBIERZ NASTĘPNE ZADANIE (ekran D)	

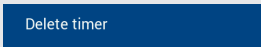
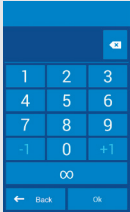
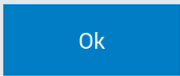
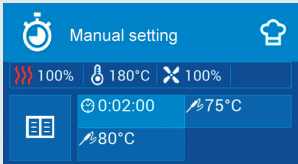
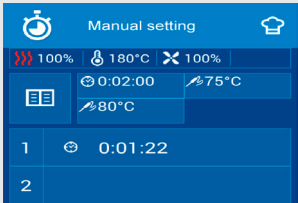
5.2 TRYB DRAWER TIMING

W przypadku pojedynczych póték przygotowywanych w tym samym trybie gotowania (na parze, gorącym powietrzem lub w trybie combo), tryb Drawer Timing pozwala przypisać różne czasy obróbki lub temperatury końcowe wewnątrz potrawy.

Funkcja programów czasowych dla szyn umożliwia także tworzenie programów czasowych (4.2/4.2.7). Mogą być one zapisane w katalogu programów i zostać przywołane w dowolnym momencie bez konieczności dokonywania jakichkolwiek ustawień. Wystarczające jest jedynie podanie określonych czasów gotowania dla poszczególnych szyn.

5.2.1 Gotowanie w trybie Drawer Timing – Ustawienia ręczne

1	WEJDŹ DO MENU „FUNKCJE DODATKOWE”	
2	NACIŚNIJ	
3	WYBIERZ USTAWIENIA RĘCZNE	
4	WYBIERZ TRYB GOTOWANIA	
5	UWZGLĘDNIAJĄC WYBRANY TRYB GOTOWANIA, WYBIERZ:	
5.1	Poziom wilgotności (4/4.1, punkt B2) dla trybu combo	
5.2	Poziom otwarcia zaworu klapowego (4/4.1, punkt B3) w przypadku gotowania z użyciem gorącego powietrza	
6	WYBIERZ DOMYŚLNĄ TEMPERATURĘ KOMORY ROBOCZEJ	
7	WYBIERZ DOMYŚLNE USTAWIENIA WENTYLATORA (4/4.1, punkt B6)	
8	NACIŚNIJ	
9	USTAW CZAS LUB TEMPERATURĘ SONDY	
9.1	OPCJA: TIME SETTING (Ustawienie czasu) Ustaw czas w kolejności zegara: Minuty: Czas w sekundach, po upływie którego program czasowy zatrzyma się	
	Naciśnij	
	Wpisz nazwę programu czasowego	
	Naciśnij	
9.1.1	OPCJA: DODAWANIE KOLEJNEGO PROGRAMU CZASOWEGO W celu dodania kolejnego programu czasowego powtórz procedurę od punktu 8 – 9	

9.1.2	OPCJA: USUWANIE PROGRAMU CZASOWEGO Wybierz program czasowy do usunięcia i naciśnij	
	Wybierz opcję	
9.2	OPCJA: Ustawienia temperatury sondy Naciśnij	
	Ustaw temperaturę wewnątrz potrawy, po osiągnięciu której program czasowy zostanie zatrzymany	
	Naciśnij	
	Wpisz nazwę programu czasowego	
	Naciśnij	
9.2.1	OPCJA: DODAWANIE KOLEJNEJ TEMPERATURY SONDY Aby dodać kolejną temperaturę sondy, powtórz czynności z punktu 9.2	
	<i>Piec zespolony jest fabrycznie wyposażony w jedną sondę temperatury. W tej sytuacji należy w pierwszej kolejności wprowadzić sondę w potrawę, która prawdopodobnie osiągnie temperaturę docelową jako pierwsza. Następnie należy wprowadzić sondę w potrawę, której przygotowanie potrwa dłużej. W tym celu najlepiej doposażyć piec zespolony w dodatkową sondę (akcesorium dostępne za opłatą). W przypadku używania dwóch sond dla każdej z nich można ustawić różną temperaturę docelową.</i>	
9.2.2	OPCJA: GOTOWANIE NA PODSTAWIE WSKAZAŃ CZUJNIKA TEMPERATURY Wybierz temperaturę, którą chcesz usunąć, a następnie naciśnij	
	Wybierz opcję	
10	ROZPOCZNIJ GOTOWANIE, NACISKAJĄC	
11	PO OSIĄGNIĘCIU TEMPERATURY WSTĘPNEJ ZOSTANIE WYŚWIETLONY EKRAN STEROWANIA, NA KTÓRYM MOŻNA USTAWIĆ TRYB DRAWER TIMING W naszym przykładzie widać sześć pustych póltek, jeden program czasowy i dwie temperatury sondy. Liczba póltek może zostać ustawiona w menu „Ustawienia użytkownika” w zależności od wielkości maszyny ( 6/6.1)	
12	WSKAŹ PROGRAM CZASOWY DO PRZYPISANIA POSZCZEGÓLNYM PÓŁKOM, NACISKAJĄC Wybrany program czasowy zostanie podświetlony.	
13	WYBIERZ JEDNĄ LUB WIĘCEJ PÓŁEK, KTÓRYM CHCESZ PRZYPISAĆ PROGRAM CZASOWY Po przypisaniu program czasowy uruchamia się automatycznie. Po zakończeniu programu czasowego dla danej półki jej oznaczenie na ekranie miga, a urządzenie emituje sygnał dźwiękowy. Wykonaj tę samą procedurę dla wszystkich pozostałych programów czasowych.	
13.1	Wybierz półkę z programem czasowym, który chcesz zatrzymać. Naciśnij	
13.2	OPCJA: ZAKOŃCZENIE PROCESU PRZED UPLYNIECIEM ŻĄDANEGO CZASU / OSIĄGNIĘCIEM ZADANEJ TEMPERATURY Uruchomione programy czasowe i sam proces gotowania możesz zatrzymać, naciskając	

5.2.2 Gotowanie w trybie Drawer Timing – Wg typu przygotowywania

1 WEJDŹ DO MENU „FUNKCJE DODATKOWE”



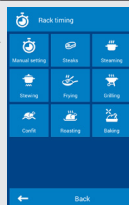
2 NACIŚNIJ



3 WYBIERZ MODYFIKACJĘ POTRAWY



Parametry podstawowe, takie jak tryb, wilgotność, temperatura, odstęp i ustawienia wentylatora są wstępnie określone, ale można je łatwo zmienić.



4 NACIŚNIJ

Ustaw czas lub temperaturę dla sondy zgodnie z procedurą opisaną w rozdziale (kroki 9 – 13.2).



5.3 FUNKCJE DODATKOWE (POZOSTAŁE)

Grupa funkcyjna EXTRAS zawiera programy specjalne:

Sous-vide

Nowoczesna metoda gotowania, w której potrawa jest zamykana próżniowo przed obróbką.

Confit

Program jest przystosowany do przygotowywania potraw (zwłaszcza mięs) przez długie gotowanie w tłuszczu o niskiej temperaturze (110°C).

Wędzenie

Ten program wymaga dodatkowego urządzenia: wędzarki Vision Smoker. Pozwala uzyskać charakterystyczny aromat w zależności od użytych wiórków.

Zaprawianie

Ta funkcja pozwala na zaprawianie mięs, warzyw, owoców, potraw, dżemów, marmolad i grzybów. Zaprawianie wymaga umieszczenia potrawy w przeznaczonym do tego i odpowiednio zamkniętym pojemniku (np. słoiku lub puszce).

Suszenie

Program przeznaczony do suszenia owoców, warzyw i mięs.

Podgrzewanie i utrzymywanie

Ten program jest przeznaczony do podgrzewania schłodzonych potraw. W fazie utrzymywania temperatura potrawy utrzymuje się na ustawionym poziomie przez żądany czas. Potrawy można podgrzać, a następnie utrzymywać ich temperaturę w pojemnikach lub na talerzach.

GOLDEN TOUCH

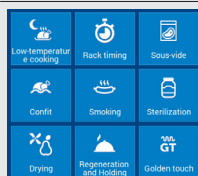
Obróbka końcowa potraw polegająca na pieczeniu w wysokiej temperaturze w celu uzyskania charakterystycznego koloru i chrupkości.

5.3 Korzystanie z pozostałych funkcji dodatkowych

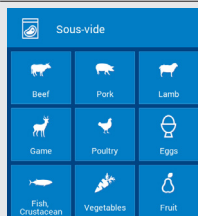
1 WEJDŹ DO MENU „FUNKCJE DODATKOWE”



2 WYBIERZ ŻĄDANĄ FUNKCJĘ



3 WYBIERZ KATEGORIĘ POTRAWY

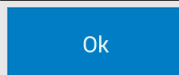


3.1 OPCJA: REGULACJA TEMPERATURY/CZASU

W razie konieczności użyj paska przewijania, aby ustawić temperaturę lub czas.



4 NACIŚNIJ



5 WYŚWIETLENIE PODGLĄDU PROGRAMU (PODGLĄD)

Wszystkie kroki programu zostają wyświetlone na jednym ekranie z opcją edycji istniejących lub dodania kolejnych kroków.

5.1 OPCJA: EDYCJA PARAMETRÓW

W razie konieczności po kliknięciu danego kroku programu można zmienić parametry w taki sam sposób, jak w przypadku programów (ekrany B, C).

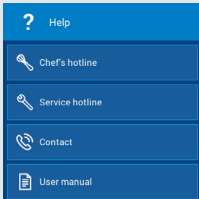


6 NACIŚNIJ



06 | POMOC

Jedną z części ekranu głównego A jest sekcja Pomocy zawierająca najważniejsze kontakty i skróconą instrukcję obsługi pieca zespolonego. Z kontaktów możesz skorzystać, gdy nie ma pewności co do danej procedury lub potrzebujesz porady kogoś bardziej doświadczonego. Skrócona instrukcja obsługi przydaje się w sytuacjach, gdy musisz szybko przypomnieć sobie przebieg procedury lub ustawienie pieca zespolonego.

1	NA EKRANIE GŁÓWNYM NACIŚNIJ	
2	WYBIERZ ŻĄDANY ELEMENT POMOCY - Infolinia szefa kuchni: Zawiera numery telefonów doświadczonych szefów kuchni - Infolinia serwisowa: Zawiera numery telefonów specjalistów, którzy doradzą Ci w zakresie ustawień pieca zespolonego lub w sytuacjach, gdy któraś z funkcji nie działa prawidłowo. - Sekcja Kontakt zawiera dane kontaktowe producenta pieca zespolonego. - Sekcja Instrukcja obsługi zawiera skrócony opis wszystkich funkcji pieca zespolonego oraz metod roboczych.	

07 | USTAWIENIA

7.1 USTAWIENIA PODSTAWOWE

1. USTAWIENIA UŻYTKOWNIKA



Po naciśnięciu pojawi się klawiatura numeryczna. Aby przejść do ustawień, wprowadź hasło **1001** i naciśnij przycisk OK.

Data i czas

Ustawienie lub zmiana czasu. Zmiana daty jest możliwa tylko przez autoryzowany serwis.

Wersja językowa

Służy do zmiany języka systemu.

Jednostki temperatury

Pozwala ustawić jednostkę °C lub °F.

Dźwięki

Wybierz melodię, głośność i długość trwania dźwięku dla następujących zdarzeń:

- Błąd
- Klawiatura
- Koniec gotowania
- Sygnał dźwiękowy kroku
- Rozgrzewanie
- Regulacja czasu kratki
- Zaplanowane wydarzenia
- Koniec czyszczenia
- Temperatura sondy

Wyświetlacz

Umożliwia ustawienie:

- Jasności ekranu za pomocą suwaka. Domyślne ustawienie to 100%.
- Wygaszacz ekranu – wybierz wygaszacz ekranu i określ czas bezczynności, po upływie którego zostanie uruchomiony. Dodatkowa opcja pozwala wyświetlić czas i pokaz slajdów (sekwencję zdjęć).
- Motywy – pozwala na wybór jednego z dostępnych kolorów menu. Dostępne opcje to: niebieski, czarny, czerwony i zielony. Motywem domyślnym jest niebieski.

Gotowanie

Inne ustawienia zwiększające komfort eksploatacji pieca:

- **ACM** Automatyczne zarządzanie wydajnością – funkcja ta powoduje wykrywanie przez piec wielkości potrawy i odpowiednie wydłużenie czasu gotowania w celu uzyskania zadanej temperatury w komorze roboczej.
Domyślne ustawienie to „On” (Wł.) ☒

Rozgrzewanie

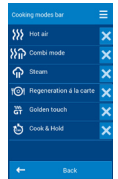
- Rozgrzewanie wstępne zawsze aktywne (dla ustawień trybu ręcznego).
Domyślne ustawienie to „ON” (Wł.) ☒

- Zwiększenie temperatury pozwala wybrać, o ile stopni powyżej ustawionej temperatury ma nagrzać się komora pieczenia. Ustawienie domyślne to 15°C. Przykład: Jeśli ustawiona temperatura wynosi 150°, piec zespolony automatycznie rozgrzeje się do 165°C. UWAGA: Ma to zastosowanie wyłącznie w trybie Gorącego powietrza i Combo. W trybie gotowania na parze temperatura rozgrzewania jest równa temperaturze zadanej.

- Maksymalny czas rozgrzewania — Służy do ustawienia maksymalnego czasu, po upływie którego rozpoczyna się gotowanie i odliczanie. Wartość domyślna to 5 minut.

Lista trybów

Pozwala ustawić tryby gotowania dostępne na wstążce trybów, w trybie ręcznym lub podczas tworzenia programu. Naciśnij symbol aby dodać więcej trybów.



Ustawienia predefiniowane

Pozwala edytować parametry podstawowe, takie jak wilgotność, temperatura sondy, temperatura w komorze roboczej, prędkość wentylatora oraz:

- Gorące powietrze
- Tryb combo
- Para
- Podgrzewanie na talerzu
- Golden Touch
- Cook&Hold (Pieczenie i utrzymanie)

Wyłącz po zakończeniu gotowania

Zezwól

Domyślne ustawienie to „Off” (Wyt.) ☐

Wyłącz po upływie

Ustawienie domyślne to 1 minuta.

Jednostki czasu

Służy do wyboru formatu czasu: h:m lub h:m:s

Kontynuuj pieczenie

Pozwala wybrać, czy komunikat „Kontynuuj pieczenie” będzie wyświetlany na ekranie po zakończeniu pieczenia.

Domyślne ustawienie to „On” (Wł.) ☒

Funkcja Learn (Nauka)

Pozwala wybrać, czy komunikat „Wczytaj jako program” będzie wyświetlany na ekranie po zakończeniu pieczenia.

Domyślne ustawienie to „Off” (Wyt.) ☐

Eco Logic

Pozwala wybrać, czy komunikat „Eco Logic” będzie wyświetlany na ekranie po zakończeniu pieczenia.

Domyślne ustawienie to „On” (Wł.) ☒

Regulacja czasu kratki

- Liczba szyn – ten parametr pozwala określić liczbę szyn widocznych na ekranie tworzenia programów czasowych szyn ( 5/5.1). **Maksymalna liczba szyn to 10.**
- Liczba pozycji na szynę – każda szyna może zostać podzielona na pozycje. Maksymalna liczba pozycji na szynę wynosi 2.
- Pokaż podobne programy – podczas gotowania w trybie Drawer Timing piec zespolony automatycznie sugeruje podobne programy, z których można korzystać w tym samym czasie. Domyślne ustawienie to „On” (Wł.) .
- Wstążka trybów – pozwala ustawić tryby gotowania dostępne na wstążce trybów podczas gotowania trybie Drawer Timing. Naciśnij symbol , aby dodać więcej trybów.
- Wartości predefiniowane – w przypadku pótek pozwala edytować parametry podstawowe, takie jak wilgotność, temperatura sondy, temperatura w komorze roboczej, prędkość wentylatora oraz:
 - Gorące powietrze
 - Tryb combo
 - Para
 - Podgrzewanie na talerzu



Mycie

• Programy mycia

Ta funkcja jest dostępna tylko dla serwisantów.

• Wyłącz po zakończeniu czyszczenia

Wyłącza piec zespolony po zakończeniu czyszczenia. Czas wyłączenia pieca można określić w minutach.

Ustawienie domyślne to „Allow” (Zezwól). .

Wyłącz po upływie: wartość domyślna to „1 min”.

Locks (Blokady)

Pozwala zablokować edytowanie programów.

Po zablokowaniu program można włączyć bez możliwości edycji/usunięcia.

• Zestawy programów

Ustawienie domyślne to „Off” (Wyt.) .

Ustawienie opcji „Off” (Wyt.) pozwala wprowadzać zmiany w zapisanym programie z wyjątkiem zmian w programie uruchomionym w Podglądzie.

• Blokady urządzenia

Ta funkcja jest dostępna tylko dla serwisantów.

• Blokady uruchomionego programu

Ustawienie domyślne to „Off” (Wyt.) .

Po aktywowaniu tej opcji wprowadzanie zmian w zapisanym programie (nawet po jego uruchomieniu) będzie niemożliwe. W podglądzie kroków programu ich edytowanie będzie niemożliwe.

• Blokady profilu

Ustawienie domyślne to „Off” (Wyt.) .

Po aktywowaniu tej opcji wprowadzanie zmian w profilu będzie niemożliwe.

• Blokady kalendarza

Ustawienie domyślne to „Off” (Wyt.) .

Po aktywowaniu tej opcji wprowadzanie zmian w zaplanowanych wydarzeniach i automatycznych uruchomieniach będzie niemożliwe.

2. KALENDARZ

Pozwala na tworzenie, wyświetlanie i edytowanie zaplanowanych wydarzeń. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale 4.2.11.

3. INFORMACJE

Naciśnięcie tego pola spowoduje pojawienie się szczegółowych informacji dotyczących pieca zespolonego i układu sterowania.

4. SERWIS

Opcja ta jest dostępna tylko dla techników serwisu lub specjalistów. Opcja ta jest zabezpieczona hasłem.

5. REJESTRACJA CZYNNOŚCI

Błąd

Ta funkcja jest dostępna tylko dla serwisantów.

Rejestr zdarzeń operacyjnych

Wyświetla kompletny raport wszystkich zdarzeń operacyjnych.

Rejestr HACCP

Pozwala wyświetlić kompletny raport danych HACCP bezpośrednio na ekranie.

6. PAMIĘĆ USB

Pozwala utworzyć kopię zapasową różnych danych z systemu sterowania na dysku USB lub zaimportować z niego dane do pieca zespolonego.

• Transfer danych z urządzenia na dysk USB

- Programy – szczegółowy opis procedury zapisywania programów można znaleźć w rozdziale 7.1.1.
- Błędy – nazwa pliku ma format „ErrorReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt”
- HACCP – nazwa pliku ma format „HaccpReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.haccp”
- Raport zdarzeń operacyjnych – nazwa pliku ma format „Log_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt”
- Ustawienia – nazwa pliku ma format „Oven_Blue Vision_0.zip”
- Więcej – ta funkcja jest zabezpieczona hasłem i dostępna tylko dla serwisantów.

Po wybraniu jednej z opcji pojawi się komunikat **Podłącz dysk USB**, a system będzie oczekiwał na wykonanie tego polecenia ( 1.2, punkt 6).

Po podłączeniu dysku zostanie wyświetlony komunikat **Dysk USB podłączony** i pojawi się opcja **Kopiowanie danych na dysk USB**. Naciśnij menu w celu rozpoczęcia transferu danych na dysk USB.

• Transfer danych z dysku USB do urządzenia

- Programy – szczegółowy opis procedury kopiowania programów można znaleźć w rozdziale 7.1.2.
- Melodia – tylko pliki w formacie *.wav
- Więcej – ta funkcja jest zabezpieczona hasłem i dostępna tylko dla serwisantów.

Po wybraniu jednej z opcji pojawi się komunikat **Podłącz pamięć USB**, a system będzie oczekiwał na wykonanie tego polecenia ( 1.2, punkt 6).

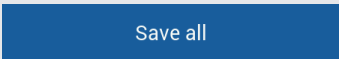
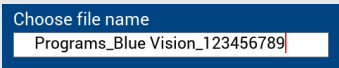
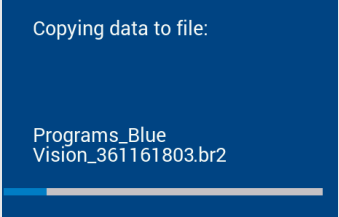
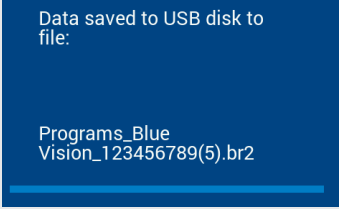
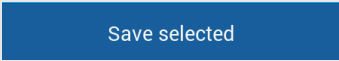
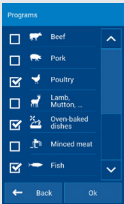
Po podłączeniu pamięci jej symbol zostanie wyświetlony i będzie możliwe przeglądanie jej zawartości, podobnie jak ma to miejsce na komputerze. Użytkownik może kopiować poszczególne pliki, a nawet całe foldery. Wybranie danego pliku lub folderu spowoduje skopiowanie go do pamięci pieca zespolonego.



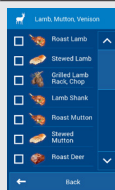
Pliki programów (*.br2), HACCP (*.haccp) mogą być administrowane wyłącznie za pośrednictwem oprogramowania VisionCombi dostępnego na stronie producenta.

7.1.1 Zapisywanie programów na dysku USB

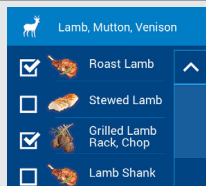
Jeśli chcesz zapisać pliki z pieca zespolonego na dysku USB, wykonaj następujące czynności:

1	NACIŚNIJ	
2	NACIŚNIJ	
3	NACIŚNIJ	
4	ZOSTANIE WYŚWIETLONY KOMUNIKAT Podłącz dysk USB (📄 1.2, punkt 6)	
5	ZOSTANIE WYŚWIETLONY KOMUNIKAT  Jeśli dysk USB jest uszkodzony lub niekompatybilny z urządzeniem, zostanie wyświetlony komunikat „Nieznany dysk USB”. Użyj innego dysku USB.	
5.1	OPCJA: ZAPISZ WSZYSTKO Pozwala zapisać wszystkie programy z pamięci pieca zespolonego na dysku USB jako pojedynczy plik.	
	 Naciśnij	
	Zostanie wyświetlony domyślny plik wyjściowy. W razie konieczności nazwę pliku można zmienić.	
	Potwierdź nazwę domyślną lub własną, naciskając	
	Zostanie wyświetlony postęp procesu zapisywania.	
	 Po prawidłowym zapisaniu danych zostanie wyświetlony odpowiedni komunikat. Jeśli zapisywanie nie powiedzie się, zostanie wyświetlony komunikat „Błąd zapisywania danych”. Powtórz procedurę zapisywania danych, korzystając z innego dysku USB.	
	Odtłącz dysk USB i naciśnij	
5.2	OPCJA: ZAPISZ WYBRANE Pozwala wybrać programy lub foldery do zapisania	
	 Naciśnij	
	Zostaną wyświetlone wszystkie programy z polem wyboru	
5.2.1	OPCJA: ZAPISYWANIE SKŁADNIKÓW Wybranie któregośkolwiek z pól wyboru powoduje zaznaczenie całego folderu wraz ze znajdującym się w nim programem	

- 5.2.2 OPCJA: ZAPISYWANIE OKREŚLONYCH PROGRAMÓW
Wybranie nazwy pliku powoduje wyświetlenie menu wszystkich programów wraz z polami wyboru.



Wybranie któregośkolwiek z pól wyboru powoduje zaznaczenie żądanych programów



Po wybraniu składników lub programów naciśnij

Ok

Zostanie wyświetlony domyślny plik wyjściowy. W razie konieczności nazwę pliku można zmienić.

Choose file name

Programs_Blue Vision_123456789

Potwierdź nazwę domyślną lub własną, naciskając

Ok

Zostanie wyświetlony postęp procesu zapisywania.

Copying data to file:

Programs_Blue
Vision_361161803.br2



Po prawidłowym zapisaniu danych zostanie wyświetlony odpowiedni komunikat.
Jeśli eksportowanie nie powiedzie się, zostanie wyświetlony komunikat „Błąd zapisywania danych”. Powtórz procedurę zapisywania danych, korzystając z innego dysku USB.

Data saved to USB disk to file:

Programs_Blue
Vision_123456789(5).br2

Odtłącz dysk USB i naciśnij



Back

7.1.2 Kopiowanie plików z dysku USB do urządzenia

Jeśli chcesz skopiować program z zewnętrznego dysku USB do pamięci pieca zespolonego, wykonaj następujące czynności:

1 NACIŚNIJ



2 NACIŚNIJ

USB disk

3 NACIŚNIJ

USB to oven

4 WYBIERZ

Programs

5 ZOSTANIE WYŚWIETLONY KOMUNIKAT

Podłącz dysk USB (1.2, punkt 6)

Connect USB disk.

6 ZOSTANIE WYŚWIETLONA ZAWARTOŚĆ DYSKU USB



Widoczne będą tylko pliki w formacie .br2. Pliki w tym formacie mogą być administrowane wyłącznie za pośrednictwem oprogramowania VisionCombi dostępnego na stronie producenta.

Programs

My new programs
Hamburg.br2

New Programs - fish and
poultry.br2

6.1 OPCJA: ZASTĄP WSZYSTKO

Pozwala zastąpić wszystkie programy w pamięci pieca zespolonego programami z dysku USB



Naciśnij

Rewrite all



PRZESTROGA – wszystkie oryginalne programy w pamięci pieca zespolonego zostaną nieodwracalnie zastąpione programami z dysku USB

Zostanie wyświetlony postęp procesu zapisywania.

Saving data to oven ...

Po prawidłowym zapisaniu danych zostanie wyświetlony odpowiedni komunikat.

Data saved to oven

Odłącz dysk USB i naciśnij



Back

6.2 OPCJA: DODAJ DO PROGRAMÓW

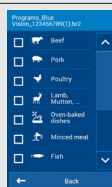
Służy do dodawania nowych programów z dysku USB do pamięci pieca zespolonego



Naciśnij

Add to existing

Menu folderów zawierających programy z polami wyboru



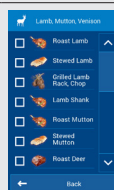
6.2.1 OPCJA: DODAWANIE SKŁADNIKÓW

Wybranie któregośkolwiek z pól wyboru powoduje zaznaczenie całego folderu wraz ze znajdującym się w nim programem



6.2.2 OPCJA: DODAWANIE OKREŚLONYCH PROGRAMÓW

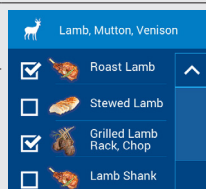
Wybranie nazwy pliku powoduje wyświetlenie menu wszystkich programów wraz z polami wyboru.



Wybranie któregoś z pól wyboru powoduje zaznaczenie żądanych programów



Jeśli chcesz wybrać programy z innych folderów, cofnij się o jeden poziom, używając przycisku „Wstecz”, a następnie wybierz inny folder. Ta operacja nie będzie mieć wpływu na programy już zaznaczone.



Po wybraniu składników lub programów naciśnij

Ok

Zostanie wyświetlony postęp procesu zapisywania.

Saving data to oven ...

Po prawidłowym zapisaniu danych zostanie wyświetlony odpowiedni komunikat.

Data saved to oven

Odłącz dysk USB i naciśnij

← Back

7.2 PROFILE

Piecze zespolone Retigo Blue Vision posiadają unikatową funkcję pozwalającą na dostosowanie ekranu głównego (A). Użytkownik ma możliwość zmiany wielkości przycisków widocznych na ekranie głównym, ich rozmieszczenia, usunięcia lub dodania przycisków, zmiany ich koloru, tła itp. Wszystkie ustawienia mogą zostać zapisane w profilu użytkownika. Liczba dodawanych przycisków nie jest ograniczona. | Jeżeli przycisk znajdzie się poza obszarem ekranu, skorzystaj z paska przewijania widocznego po prawej stronie ekranu.

7.2.1 Wybór zapisanego profilu

1 NACIŚNIJ PRZYCISK A9



2 NACIŚNIJ



3 WYBIERZ ODPOWIEDNI PROFIL

Naciśnięcie profilu spowoduje jego aktywowanie i zmianę wyglądu ekranu głównego.



Profil ustawiony przez producenta jest zapisany pod nazwą **Domyślny**.

7.2.2 Tworzenie/edycja własnych profili użytkownika

1 NACIŚNIJ PRZYCISK A9



2 NACIŚNIJ



3 EDYCJA WYGLĄDU I ROZMIESZCZENIA PRZYCISKÓW.

Przycisk pojawi się na każdym przycisku aktualnego profilu.



3.1 OPCJA: EDYCJA WIELKOŚCI PRZYCISKU (MAŁY/ŚREDNI/DUŻY)



3.2 OPCJA: EDYCJA KOLORU PRZYCISKU (12 KOLORÓW)



3.3 OPCJA: USUNIĘCIE PRZYCISKU Z EKRANU GŁÓWNEGO



3.4 OPCJA: ZMIANA POŁOŻENIA PRZYCISKU



Naciśnij i przytrzymaj przycisk w celu zmiany jego położenia na ekranie. W ten sposób możliwe jest przesunięcie przycisku do dowolnego punktu ekranu.

4 EDYCJA LICZBY I TYPU PRZYCISKÓW LUB TŁA EKRANU.

Przycisk znajduje się w prawym, dolnym rogu ekranu.



4.1 OPCJA: DODAWANIE PRZYCISKU



Pojawi się lista przycisków. Naciśnij przycisk wybrany do dodania do profilu. W celu potwierdzenia wyboru naciśnij

4.2 OPCJA: USUNIĘCIE WSZYSTKICH PRZYCISKÓW



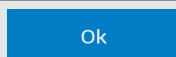
Po naciśnięciu pojawi się zapytanie „Czy aby na pewno?” Naciśnięcie opcji **Tak** spowoduje usunięcie wszystkich przycisków.

4.3 OPCJA: ZMIANA TŁA



System umożliwia wybór jednego z 11 kolorów tła ekranu głównego.

5 NACIŚNIJ



5.1 OPCJA: ZAPIS NOWEGO PROFILU

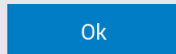


Zmiany dokonane w profilu domyślnym można zapisać wyłącznie jako nowy profil. Profilu domyślnego nie można edytować.



Wpisz nazwę profilu i potwierdź ją.

W ten sposób możliwe jest utworzenie profilu osobistego.



5.2 OPCJA: ZAPISZ PROFIL



Profil osobisty użytkownika zostanie zapisany pod taką samą nazwą z zachowaniem ustawień.



Jeśli chcesz zmienić profil domowy lub osobisty, ustaw jego blokadę zgodnie z instrukcjami z rozdziału 7.1 USTAWIENIA PODSTAWOWE / USTAWIENIA PIERWSZEGO UŻYTKOWNIKA/Blokady

08 | KONSERWACJA:

INSTRUKCJE OGÓLNE

Przez cały okres eksploatacji urządzenie musi być poddawane okresowym przeglądom, testom i aktualizacjom w celu zapewnienia zgodności z przepisami obowiązującymi na danym terytorium.

Należy je utrzymywać w czystości i usuwać z niego resztki tłuszczu oraz produktów spożywczych. Tylko regularna konserwacja i stosowanie się do instrukcji gwarantuje długi czas eksploatacji urządzenia, jego prawidłowe działanie oraz wysoką jakość przygotowywanych potraw.

Po zakończeniu pracy doprowadzenie wody należy zamknąć! Przyłącze wody można zostawić otwarte tylko wtedy, gdy jest podłączone do systemu oczyszczania wody wymagającego regularnej regeneracji. W przypadku zamknięcia przyłącza regeneracja nie będzie mogła zachodzić, a system oczyszczania wody nie będzie działać prawidłowo.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niestosowaniem się do instrukcji lub nieprawidłowym czyszczeniem urządzenia.

Urządzenia nie wolno czyścić:

- myjką ciśnieniową
- środkami czystości o właściwościach ściernych lub na bazie piasku
- przedmiotami do czyszczenia mechanicznego (drużkami, szczotkami, zdrapywaczami, nożami)

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających ze stosowania detergentów innych niż zalecane przez producenta lub detergentów zalecanych przez producenta, ale używanych w sposób niezgodny z instrukcjami.

Jeśli urządzenie ma awarię lub nie działa prawidłowo, należy zaprzestać jego użytkowania i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.



Przed włączeniem lub konserwacją urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje, przeciwwskazania i zalecenia w rozdziale poświęconym INSTRUKCJOM bezpieczeństwa (zobacz „Informacje podstawowe”, rozdział 2 „Informacje bezpieczeństwa”).

Nie należy rozpylać wody na szybę drzwi ani na elementy oświetlenia, jeśli temperatura wewnętrzna wynosi ponad 65°C. W przeciwnym razie może dojść do pęknięcia szyby.

ZESTAWIENIE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNYCH		
CZĘSTOTLIWOŚĆ	OPIS	OPIS ZADANIA
Codziennie	Komora robocza	Czyszczenie przy użyciu programu automatycznego i środka Active Cleaner
	Uszczelka drzwi	Czyszczenie ręczne przy użyciu ścierki, detergentu i wody
	Obudowa	Czyszczenie ręczne przy użyciu miękkiej szmatki i preparatu do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła
Co tydzień	Komora robocza	Czyszczenie przy użyciu programu automatycznego i środka Vision Descaler
	Przestrzeń za ścianą wewnętrzną	Czyszczenie ręczne przy użyciu środka Manual Cleaner lub Puron K oraz następującego programu PŁUKANIE
	Filtr powietrza	Czyszczenie ręczne przy użyciu detergentu lub w zmywarce
	Czyszczenie drzwi i szyby	Czyszczenie ręczne przy użyciu szmatek i odpowiednich środków czyszczących
Co sześć miesięcy*	Bojler	Odkamienianie przy użyciu programu automatycznego i środka Strip-A-Way
Raz w roku	Całe urządzenie	Inspekcję przeprowadza autoryzowana firma

* dotyczy wyłącznie urządzeń z kotłem

8.1 CODZIENNA KONSERWACJA

Urządzenie wymaga codziennego czyszczenia z użyciem środków czyszczących zalecanych przez producenta. Niewłaściwe czyszczenie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia lub jego podzespołów.

MYCIE KOMORY ROBOCZEJ

Do codziennego czyszczenia urządzenia należy stosować jeden z programów w ramach funkcji czyszczenia dostępnej w menu urządzenia.



Instrukcje dotyczące używania funkcji czyszczenia automatycznego można znaleźć w rozdziale **9. Czyszczenie automatyczne**

Do czyszczenia należy używać wyłącznie środków zalecanych przez producenta, w tym zwłaszcza preparatów Active Cleaner i Vision Descaler.

Po zakończeniu programu czyszczenia należy sprawdzić, czy wszystkie zabrudzenia zostały usunięte. Powtórz czyszczenie, jeżeli efekt nie jest zadowalający. Jeśli na powierzchni komory roboczej lub akcesoriach pozostały resztki środka czyszczącego, spłucz je zraszaczem ręcznym lub uruchom program płukania. Zaniechanie tej czynności powoduje, że powierzchnia ze stali nierdzewnej może ulec odkształceniu lub odbarwieniu podczas pracy w wysokich temperaturach. Gwarancja nie obejmuje szkód powstałych w ten sposób!

Po wyczyszczeniu komory roboczej otwórz drzwi urządzenia i pozostaw je uchylone do połowy, aby wysuszyć komorę.



Podczas stosowania detergentów stosuj się do instrukcji obsługi i sposobu użycia podanych przez producenta. W ten sposób uchronisz się przed ryzykiem.

Podczas czyszczenia urządzenia należy zawsze nosić środki ochrony i wymaganą odzież roboczą (rękawice, gogle, maska)!

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia z wózkiem ładunkowym przy użyciu automatycznego programu czyszczenia należy umieścić wózek w urządzeniu.

Automatyczne programy czyszczące nie są przeznaczone do czyszczenia wkładów ani blach.

W czasie czyszczenia urządzenia za pomocą detergentu temperatura nie może przekroczyć 70°C. W wyższych temperaturach detergent może przywrzeć do powierzchni komory roboczej i utworzyć plamy przypominające korozję lub uszkodzić urządzenie. Gwarancja nie obejmuje szkód powstałych wskutek przypalenia się środka czyszczącego.

CZYSZCZENIE USZCZELKI DRZWI

Po wyczyszczeniu komory roboczej wytrzyj uszczelkę drzwi miękką szmatką nasączoną detergentem. Następnie przetrzyj uszczelkę szmatką nasączoną czystą wodą, a na koniec wytrzyj ją do sucha. Po zakończeniu czyszczenia pozostaw drzwi urządzenia otwarte do połowy, aby umożliwić wyschnięcie komory roboczej i uszczelki.



CZYSZCZENIE ELEMENTÓW ZEWNĘTRZNYCH

Wyczyść elementy zewnętrzne urządzenia miękką szmatką i detergentem do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła.

8.2 COTYGODNIOWA KONSERWACJA

ODKAMNIENIE KOMORY ROBOCZEJ

Jeśli na powierzchni komory roboczej pojawi się nalot lub kamień, należy ją odkamienić przy użyciu programu „Odkamienianie komory roboczej” i preparatu Vision Descaler.

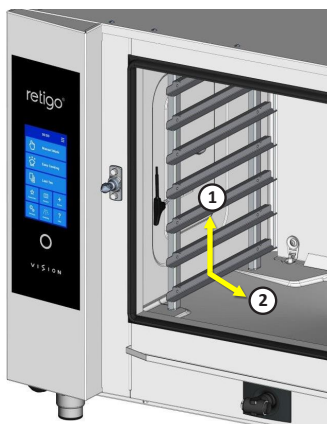


Jeśli warstwa kamienia w komorze roboczej szybko przyrasta, ustal skład wody i sprawdź działanie systemu jej oczyszczania, jeśli jest zainstalowany. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych wskutek oddziaływania wody, której parametry nie są zgodne z zaleceniami producenta, oraz nieprawidłowej konserwacji.

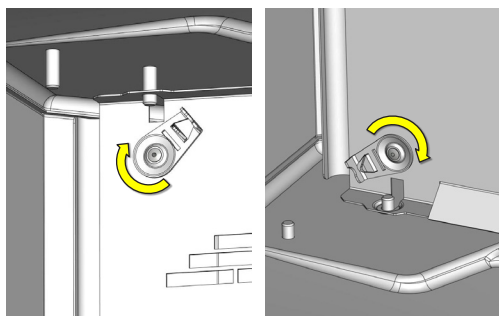
INSPEKCJA I CZYSZCZENIE PRZESTRZENI ZA ŚCIANĄ WEWNĘTRZNĄ

W przypadku konserwacji cotygodniowej należy przestrzegać procedur dla konserwacji codziennej (zobacz rozdział 7.1) i dokładnie sprawdzać przestrzeń za ścianą wewnętrzną.

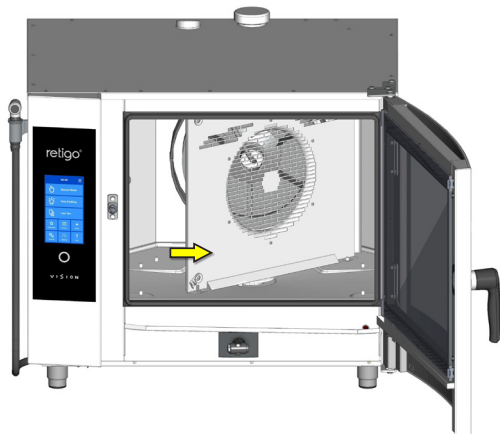
1. Wyczyść szyny (nie dotyczy urządzeń bez systemu załadunkowego).



2. Zwolnij blokady mocujące ścianę znajdującą się przed wentylatorem. Do wykonania tej czynności można posłużyć się śrubokrętem lub monetą.



Otwórz ścianę wewnętrzną pociągając za jej lewą stronę.



Jeśli przestrzeń jest brudna lub pokryta kamieniem, zamknij ścianę wewnętrzną i zablokuj ją, a następnie wybierz odpowiedni program czyszczenia i stopień zabrudzenia. Po zakończeniu programu czyszczenia sprawdź, czy wszystkie zabrudzenia zostały usunięte (postępuj zgodnie z punktami 2 – 3). Jeżeli po czyszczeniu pozostały jakieś zanieczyszczenia, powtórz proces. Jeśli efekt czyszczenia jest zadowalający, zamknij ścianę wewnętrzną (przed wentylatorem) i zablokuj ją, aby uniemożliwić jej otwarcie, po czym zamontuj obie szyny (nie dotyczy urządzeń bez systemu załadunkowego).

3. Po zakończeniu czyszczenia pozostaw drzwi urządzenia otwarte, aby umożliwić wyschnięcie komory roboczej. Dzięki temu trwałość uszczelki ulegnie wydłużeniu.

CZYSZCZENIE RĘCZNE PRZESTRZENI ZA ŚCIANĄ WEWNĘTRZNĄ

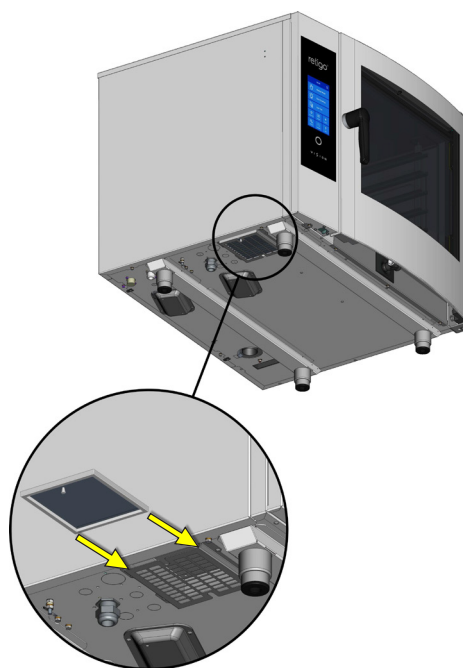


Zdarza się, że usunięcie niektórych zabrudzeń za ścianą wewnętrzną jest niemożliwe nawet po kilkukrotnym użyciu programu czyszczenia automatycznego i odkamieniania. W takiej sytuacji należy użyć środka czyszczącego (Manual Cleaner) lub odkamieniacza (Puron K) i wykonać ręcznie następujące czynności:

1. Otwórz ścianę wewnętrzną w sposób opisany na początku tego rozdziału.
2. Nanieś środek Manual Cleaner lub odkamieniacz Puron K na całą powierzchnię ściany wewnętrznej (wentylator, zraszacz z dopływem i grzałkę) i pozwól mu działać przez ok. 15 minut.
3. Spłucz dokładnie komorę roboczą wodą, używając automatycznego programu do płukania.
4. Po zakończeniu programu czyszczenia należy sprawdzić, czy wszystkie zabrudzenia zostały usunięte. Jeżeli po czyszczeniu pozostały jakieś zanieczyszczenia, powtórz proces. Jeśli efekt czyszczenia jest zadowalający, zamknij ścianę wewnętrzną (przed wentylatorem) i zablokuj ją, aby uniemożliwić jej otwarcie, po czym zamontuj obie szyny (nie dotyczy urządzeń bez systemu załadunkowego).
5. Po zakończeniu czyszczenia pozostaw drzwi urządzenia otwarte, aby umożliwić wyschnięcie komory roboczej. Dzięki temu trwałość uszczelki ulegnie wydłużeniu.

CZYSZCZENIE FILTRA POWIETRZA

Raz w miesiącu sprawdź i wyczyść filtr powietrza znajdujący się w dolnej części urządzenia, po jego lewej stronie.



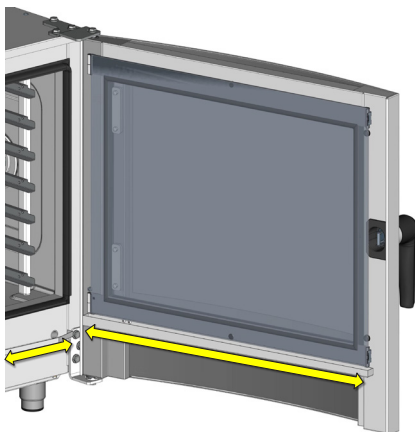
Wymontuj filtr w kierunku bliższej strony urządzenia i wyczyść go dokładnie przy użyciu detergentu lub w zmywarce. Po zakończeniu czyszczenia filtra odczekaj do wyschnięcia.



Jeśli dojdzie do zapchania filtra powietrza, podzespoły elektroniczne urządzenia mogą się przegrzać i obniżyć jego wydajność.

CZYSZCZENIE DRZWI, SZYBY I TACY OCIEKOWEJ

1. Otwórz drzwi urządzenia.
2. Sprawdź tacę ociekową znajdującą się u dołu drzwi. Jeśli jest brudna, wyczyść ją przy użyciu miękkiej szmatki i detergentu.
3. Sprawdź tacę ociekową znajdującą się u dołu urządzenia. Jeśli jest brudna, wyczyść ją przy użyciu miękkiej szmatki i detergentu.

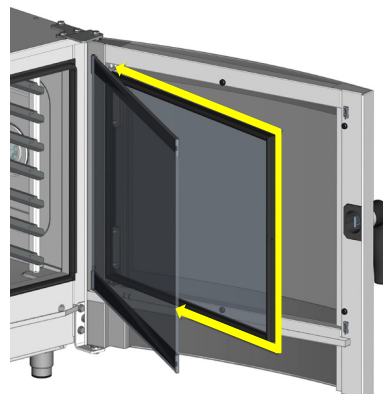


Odblokuj szybę wewnętrzną i przechyl ją ku górze.

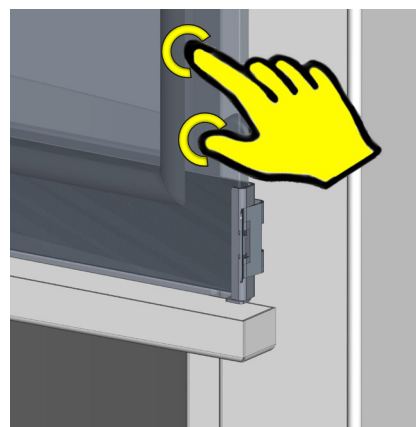


5. Wyczyść szybę z każdej strony czystą szmatką i detergentem do mycia szyb.
6. Wytrzyj szybę do sucha.

7. Przetrzyj uszczelkę środkowej szyby wilgotną szmatką i wytrzyj ją do sucha.



8. Stopniowo wtóż szybę na miejsce i zamknij blokadę, ostrożnie dociskając szybę.

**8.3 KONSERWACJA CO SZEŚĆ MIESIĘCY****ODKAMNIENIE KOTŁA**

Choć urządzenia z kotłem są wyposażone w funkcję automatycznej wymiany wody i czyszczenia wnętrza kotła z osadów i zabrudzeń, kocioł należy dokładnie odkamienić raz na sześć miesięcy. Zapobiega to uszkodzeniu grzałek i gwarantuje prawidłowe działanie kotła. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych wskutek zakamienienia kotła.

W zależności od jakości wody kocioł urządzenia może wymagać częstszego odkamieniania. Mocno zakamieniony kocioł znacząco obniża wydajność urządzenia.



Odkamienienie kotła należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi.

8.4 KONSERWACJA RĘCZNA

Aby zapewnić bezproblemową i długą eksploatację urządzenia oraz jego akcesoriów, co najmniej raz w roku należy zlecić autoryzowanemu serwisowi kompleksową inspekcję.

09 | MYCIE AUTOMATYCZNE

Piec zespolony Blue Vision jest wyposażony w system automatycznego mycia gwarantujący zachowanie najwyższego poziomu higieny.

Regularne korzystanie z systemu automatycznego mycia oszczędza czas i przedłuża okres eksploatacji urządzenia.

Dzięki niemu jedynymi zadaniami do wykonania w ramach mycia pieca są:

- dobór właściwego programu mycia do poziomu zabrudzeń
- włączenie programu mycia i zastosowanie detergentu.

9.1 MYCIE AUTOMATYCZNE NIEZBĘDNE INFORMACJE



Do automatycznego mycia należy stosować detergent Active Cleaner dostępny w woreczkach o wadze 60 g. Środek dostarczany jest w niewielkich kubeczkach zawierających po 50 woreczków.

Opakowanie chroni detergent przed szkodliwym działaniem wilgoci, jednak nie należy przechowywać środka w miejscach, gdzie występuje nadmiar wilgoci. Detergent należy zawsze zużywać natychmiast po otwarciu opakowania. Nigdy nie należy pozostawiać otwartego woreczka, a przede wszystkim nie pozostawiać go w miejscach wilgotnych lub pozbawionych nadzoru.



Ważna informacja:

- W razie użycia detergentu innego niż oryginalny środek Retigo Active Cleaner (lub Manual Cleaner/Active Descaler), firma Retigo nie odpowiada za powstałe szkody. Gwarancja nie obejmuje szkód i uszkodzeń spowodowanych w ten sposób.
- Detergent należy chronić przed dziećmi.
- Podczas obchodzenia się z detergentem należy przestrzegać wszystkich zasad bezpiecznej pracy z chemikaliami, a przede wszystkim stosować środki ochronne (głównie rękawice i okulary ochronne).
- Postępować zgodnie z instrukcjami umieszczonymi na opakowaniu detergentu.
- Detergent nie może wchodzić w bezpośredni kontakt ze skórą, oczami i jamą ustną.
- Nigdy nie należy otwierać drzwi urządzenia, gdy trwa mycie. Może to narazić użytkownika na kontakt z substancją chemiczną.
- Przed czyszczeniem należy wyjąć wszystkie blachy piekarnicze i pojemniki z urządzenia.
- Należy przestrzegać wszystkich instrukcji pojawiających się na wyświetlaczu urządzenia.
- Po użyciu detergentu nie należy pozostawiać opakowania po nim w komorze roboczej.
- Nigdy nie należy rozsypywać detergentu na gorącą powierzchnię urządzenia. Może to nieodwracalnie uszkodzić powierzchnię ze stali nierdzewnej. Gwarancja nie dotyczy urządzeń uszkodzonych w ten sposób.
- W razie niedostatecznego wyczyszczenia urządzenia odkładająca się w komorze gotowania warstwa tłuszczu może się zapalić w czasie normalnej pracy urządzenia.

Piec zespolony oferuje sześć programów mycia. Wybór programu jest uzależniony od poziomu zanieczyszczenia komory roboczej (patrz tabela poniżej).

Program	OPIS	Czas trwania*
	Płukanie wodą – sptukiwanie letnią wodą bez detergentu.	14:53
	Mycie szybkie – szybkie usuwanie lekkiego zabrudzenia.	33:39
	Mycie zasadnicze – usuwanie lekkiego zabrudzenia.	50:19
	Mycie umiarkowane – usuwanie średniego zabrudzenia.	01:15:19
	Mycie bardzo intensywne – usuwanie bardzo silnego zabrudzenia.	01:48:39
	Odkamienianie komory roboczej – usuwanie kamienia	01:12:44

* Podane czasy czyszczenia dotyczą wielkości 611. Dane mogą różnić się nieznacznie dla innych wielkości pieca zespolonego.

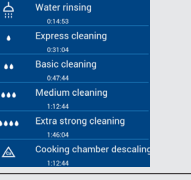
W zależności od wielkości pieca zespolonego i wybranego programu czyszczenia należy także wybrać odpowiednią ilość detergentu. Wymagana ilość środka czyszczącego zależy od stopnia i rodzaju zabrudzenia urządzenia.

Program		WIELKOŚĆ PIECA ZESPOLONEGO					
		ilość detergentu (jednostki)					
		623	611	1011	1221	2011	2021
	Płukanie wodą*	0	0	0	0	0	0
	Mycie ekspresowe	1	1	1	2	2	3
	Mycie podstawowe	1	1	1	2	2	4
	Mycie umiarkowane	1	1	1	2	2	4
	Mycie intensywne	1	2	2	3	3	5
	Odkamienianie komory roboczej**	1	1	1	2	2	3

* Płukanie odbywa się bez użycia detergentu.

** Odkamienianie odbywa się przy użyciu preparatu Vision Descaler.

9.2 ROZPOCZĘCIE MYCIA

1 PRZEJDŹ DO „TRYBU CZYSZCZENIA”	 Cleaning
2 WYBIERZ ODPOWIEDNI TRYB	
3 PO URUCHOMIENIU PROGRAMU CZYSZCZENIA NACIŚNIJ Zaczekaj na monit o dodanie detergentu.	 Start
ABY WRÓCIĆ DO LISTY TRYBÓW MYCIA, NACIŚNIJ	 Back

Po naciśnięciu przycisku Start, piec zespolony automatycznie sprawdzi, czy temperatura we wnętrzu komory roboczej nie jest zbyt wysoka. Jeżeli temperatura przekracza 80°C, wówczas rozpoczyna się automatyczny proces schładzania komory roboczej. Jeżeli temperatura nie przekracza 80°C lub po schłodzeniu komory roboczej urządzenie wygeneruje monit o dodanie detergentu.



Obchodzenie się z detergentem wymaga przestrzegania wszystkich zasad pracy z substancjami chemicznymi!

DODAWANIE DETERGENTU



- Przetnij worek z detergentem we wskazanym miejscu.
- Wysyp całą zawartość opakowania na ostonę odpływu w dolnej części komory roboczej. Większa część proszku przedostanie się przez otwór wlotowy.
- Zamknąć drzwi pieca zespolonego

Wybrany program uruchomi się automatycznie. Ekran będzie wyświetlał informacje na temat aktualnego etapu programu i pozostałego czasu mycia.

Po zakończeniu programu mycia usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat. Piec zespolony jest teraz gotów do ponownego użytku.

WCZEŚNIEJSZE ZATRZYMYWANIE PROCESU MYCIA

Istnieje możliwość przerwania procesu czyszczenia na jego zasadniczym etapie. Służy do tego przycisk **Stop** na wyświetlaczu urządzenia. Po naciśnięciu przycisku urządzenie wygeneruje prośbę o potwierdzenie. Po potwierdzeniu program przejdzie do trybu płukania, które trwa ok. 16 min. Następnie proces mycia zostanie całkowicie zatrzymany. W razie braku potwierdzenia i naciśnięcia przycisku **Nie**, proces będzie toczył się nadal od momentu jego wstrzymania.



- Po zakończeniu procesu mycia sprawdź stan komory roboczej. Należy usunąć pozostałości detergentu, dokładnie spłukując komorę roboczą za pomocą zraszacza ręcznego lub myjąc ją wodą. Zaniechanie tej czynności powoduje, że powierzchnia ze stali nierdzewnej może ulec odkształceniu lub odbarwieniu podczas pracy w wysokich temperaturach. Gwarancja nie obejmuje szkód powstałych w ten sposób!
- Nie należy czyścić pieca za pomocą urządzeń podających wodę pod wysokim ciśnieniem.
- Jeśli urządzenie nie będzie ponownie używane po myciu, zalecamy pozostawienie drzwi otwartych np. przez całą noc.
- Opakowanie po detergencie należy wyrzucać jak zwykle, odkładając je do pojemnika przeznaczonego na odpady z tworzyw sztucznych.
- Nie wolno pozostawiać zużytych opakowań pod ręką ani w łatwo dostępnym miejscu.

ODKAMNIENIANIE KOMORY ROBOCZEJ

Usuwanie złożeń kamienia zalecane jest w sytuacji, gdy w komorze roboczej znajdują się widoczne złoże (biała warstwa kamienia wytrącanego z wody). Aby odkamienić piec zespolony, należy zastosować preparat o nazwie Active Descaler.

Stosuje się go w ten sam sposób, co środek czyszczący Active Cleaner. Standardowa wielkość opakowania odkamieniacza Vision Descaler to plastikowe wiaderko zawierające 25 woreczków po 150 g.

10 | TABELA KOMUNIKATÓW O BŁĘDZIE

Podczas pracy urządzenia na wyświetlaczu mogą pojawiać się komunikaty o błędzie. Ich działanie jest następujące:

Usterka	OPIS	ROZWIĄZANIE
Err 10	Minimalny poziom wody w kotle nie został osiągnięty w trakcie określonego czasu mimo osiągnięcia maksymalnego poziomu wody.	Piec zespolony automatycznie przejdzie do stanu wtrysku pomocniczego co umożliwi chwilową, dalszą eksploatację. Po ponownym wyłączeniu i włączeniu pieca nastąpi próba ponownego włączenia kotła. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
Err 11	Błąd elementu grzewczego komory roboczej.	Dalsza praca pieca zespolonego nie jest możliwa. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 12	Maksymalny poziomu wody w kotle nie został osiągnięty w trakcie określonego czasu.	Piec zespolony automatycznie przejdzie do stanu wtrysku pomocniczego co umożliwi chwilową, dalszą eksploatację. Po ponownym wyłączeniu i włączeniu pieca nastąpi próba ponownego włączenia kotła. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
Err 13	Minimalny poziomu wody w kotle nie został osiągnięty w trakcie określonego czasu.	Sprawdź wlot wody (otwórz zawór). Urządzenie może działać chwilowo tylko w trybie gorącego powietrza. Ponowne wystąpienie usterki przy otwartym zasilaniu wodą oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
Err 15	Usterka zabezpieczenia termicznego silnika. Nagrzanie się silnika powyżej ustalonego poziomu.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 16	Wstępne nagrzewanie kotła nie zakończyło się w określonym czasie.	Piec zespolony automatycznie przejdzie do stanu wtrysku pomocniczego co umożliwi chwilową, dalszą eksploatację. Po ponownym wyłączeniu i włączeniu pieca nastąpi próba ponownego włączenia kotła. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
Err 17	W trakcie opróżniania kotła, poziom wody nie obniżył się poniżej minimum w przeciągu określonego czasu.	

Err 18	W trakcie opróżniania kotła, poziom wody nie obniżył się poniżej maksimum w przeciągu określonego czasu.	Piec zespolony automatycznie przejdzie do stanu wtrysku pomocniczego co umożliwi chwilową, dalszą eksploatację. Po ponownym wyłączeniu i włączeniu pieca nastąpi próba ponownego włączenia kotła. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
Err 26	Błąd zaworu klapowego. Automatyczny zawór klapowy nie działa prawidłowo.	Nieprawidłowe działanie zaworu klapowego może mieć wpływ na działanie pieca, lecz tymczasowa kontynuacja jego eksploatacji jest możliwa. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 31	Usterka czujnika odpytywu.	Urządzenie może tymczasowo działać w każdym z trybów. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 33	Usterka czujnika nagrzewania kotła.	Piec zespolony automatycznie przejdzie do stanu wtrysku pomocniczego co umożliwi chwilową, dalszą eksploatację. Po ponownym wyłączeniu i włączeniu pieca nastąpi próba ponownego włączenia kotła. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
Err 34	Usterka 1-punktowego czujnika temperatury.	Urządzenie może tymczasowo działać w każdym z trybów z wyłączeniem trybów wykorzystujących czujnik temperatury. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 35	Usterka czujnika temperatury komory roboczej.	Błąd uniemożliwia pracę w każdym z trybów. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 36	Usterka 6-punktowego czujnika temperatury.	Urządzenie może tymczasowo działać w każdym z trybów z wyłączeniem trybów wykorzystujących czujnik temperatury. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 37	Termistor rozłączony.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 38	Termistor zwarty.	

Err 40	Usterka bezpiecznika termicznego komory, kotła (tylko piec zespolone wyposażone w kocioł), przerywacza opróżniania (tylko piec gazowe z przerywaczem opróżniania) lub bezpiecznika termicznego płytki sterowania.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 41	Błąd chłodzenia – przegrzanie elektroniki.	Wyczyść filtr powietrza. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
Err 42	Przegrzanie elementu grzejnego kotła.	Piec zespolony automatycznie przejdzie do stanu wtrysku pomocniczego co umożliwi chwilową, dalszą eksploatację. Po ponownym wyłączeniu i włączeniu pieca nastąpi próba ponownego włączenia kotła. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
Błąd 60 – 79	Błąd komunikacji Modbus.	Odtąć zasilanie elektryczne pieca (nie pomył z trybem czuwania „Standby”), odczekaj 30 sekund i ponownie włącz piec (ponownie podłącz zasilanie elektryczne). Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
Błąd 80 – 91	Błąd przetwornika częstotliwości.	Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
Err 95	Nieprawidłowa prędkość obrotowa dmuchawy.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 96	Błąd zapalania.	Sprawdź, czy przytłacz gazowe jest otwarte i wykonaj ponowną próbę uruchomienia pieca. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
Err 100	Błąd systemu.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.



- Jedynie autoryzowani serwisanci, przeszkoleni i posiadający certyfikat wydany przez producenta urządzenia, są upoważnieni do naprawy usterek, awarii i usuwania wad urządzenia. Nieprofesjonalne działania podejmowane przez serwisantów z nieautoryzowanych punktów napraw naruszają warunki gwarancji!
- Przez cały okres eksploatacji piec zespolony musi być poddawany regularnym przeglądom, testom i kontrolom zgodnie z przepisami obowiązującymi na danym terytorium.

11 | OKRES EKSPLOATACJI, UTYLIZACJA I GWARANCJA

ŻYWOTNOŚĆ

Czas eksploatacji produktu wynosi 10 lat pod warunkiem spełnienia wszystkich wymogów wymienionych poniżej: Konieczne jest regularne przeprowadzanie zapobiegawczych kontroli po pierwszym roku i co kolejne 12 miesięcy. Kontrola taka musi być przeprowadzana przez serwisantów z upoważnionego przez firmę Religo partnera świadczącego usługi naprawcze.

Użytkownik musi przedstawić listę wykonanych napraw.

Użytkownik musi dokładnie przestrzegać wskazówek, stosować się do instrukcji ujętych w podręczniku operatora.

Użytkownik musi konserwować i czyścić urządzenie każdego dnia, stosując zalecane przez firmę Religo środki czyszczące.

Jeżeli urządzenie wyposażone jest w funkcję automatycznego czyszczenia, konieczne jest stosowanie tylko środków czyszczących zalecanych przez firmę Religo.

Szkolenie operatorów przez profesjonalnego kucharza z firmy Retigo musi być poświadczone wpisem w książce serwisowej lub kopią dzienniczka szkoleń operatora.

W przypadku zmiany personelu obsługującego piec szkolenie musi być przeprowadzone ponownie.

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI I UTYLIZACJA

W celu utylizacji pieca zespolonego po zakończeniu jego eksploatacji konieczne jest postępowanie zgodne z odpowiednimi przepisami krajowymi dotyczącymi usuwania odpadów. Urządzenie zawiera części elektryczne (układy elektroniczne, transformator, lampy halogenowe, baterie itp.), które mogą wywierać szkodliwy wpływ na środowisko, jeśli zostaną zutylizowane w niewłaściwy sposób.



Piec zespolony i jego elementy NIE MOGĄ być utylizowane wraz z odpadami gospodarstwa domowego.

Użytkownik końcowy urządzenia musi wybrać jeden z trzech sposobów pozbycia się sprzętu:

Usunięcie urządzenia przez firmę RETIGO s.r.o.

Zamów utylizację urządzenia w firmie RETIGO kontaktując się z numerem telefonicznym +420 571 665 511 lub wysyłając wiadomość e-mail na adres info@retigo.cz

Prawidłowy sposób przygotowania urządzenia do utylizacji:

- Fachowo odłączyć sprzęt elektryczny od źródła zasilania i innych mediów.
- Sprzęt elektryczny umieścić na palecie, zabezpieczyć go folią kurczliwą i przewieźć w odpowiednie miejsce składowania.



Użytkownik końcowy nie ponosi kosztów wywiezienia i wyrzucenia urządzenia. Firma Retigo s.r.o. we współpracy z inną firmą zorganizuje wywóz i utylizację sprzętu elektrycznego w sposób zgodny z przepisami. W ten sam sposób firma Religo s.r.o. organizuje usuwanie podobnego sprzętu elektrycznego innych firm, jeżeli sprzęt ten jest zastępowany produktami firmy Religo s.r.o.

Usunięcie przez dystrybutora urządzenia

Należy u dystrybutora złożyć zamówienie na usunięcie sprzętu, które dystrybutor zorganizuje wraz z firmą Religo.

Składając zamówienie, przygotuj następujące informacje:

- Dokładny adres odbioru pieca
- Imię i nazwisko oraz nr telefonu osoby kontaktowej
- Czas odbioru pieca

SAMODZIELNA UTYLIZACJA SPRZĘTU

Po podjęciu decyzji o samodzielnej utylizacji urządzenia należy pamiętać o przestrzeganiu odpowiednich przepisów krajowych dotyczących usuwania odpadów. Części blachy urządzenia należy zawieźć do właściwego punktu zbiórki, natomiast szybę wrzucić do pojemników na surowce wtórne. Elementy izolacji termicznej i części elektryczne należy oddać do wyspecjalizowanej firmy, upoważnionej do przetwarzania i usuwania tego rodzaju odpadów.

GWARANCJA

Okres gwarancyjny jest podany w książce serwisowej oraz w certyfikacie gwarancyjnym. Załączaj potwierdzenia gwarancji od firmy dokonującej montażu pieca zespolonego.

Gwarancja nie obejmuje szkód i awarii spowodowanych przez nieprawidłową obsługę urządzenia, nieprzestrzeganie instrukcji zawartych w niniejszym podręczniku, stosowanie agresywnych środków czyszczących i niewłaściwe mycie urządzenia. Gwarancja nie dotyczy też wad spowodowanych instalacją niezgodną z zaleceniami producenta, nieprawidłowymi naprawami, manipulowaniem i ingerowaniem w konstrukcję urządzenia wykonywanymi przez osoby do tego nieupoważnione, a także szkód powstałych wskutek działania siły wyższej.

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.

Rope 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

Adres e-mail: info@retigo.cz

Tel.: +420 571 665 511

www.retigo.cz

wersja TSD-15-B-MAN-PL_R04

wersja SW: 2.75