retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

# Piece konwekcyjno-parowe **Blue Vision**

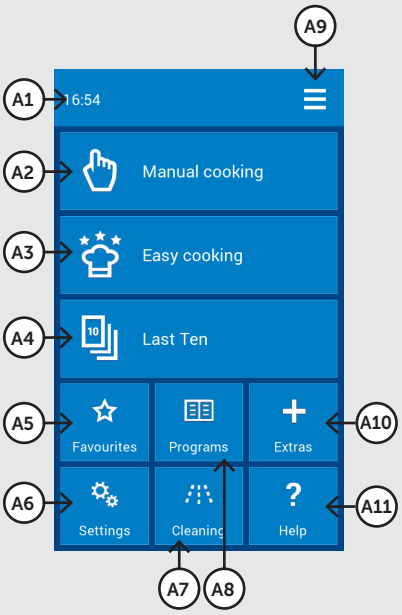
**INSTRUKCJA OBSŁUGI**

⚠ **UWAGA! NALEŻY PRZECZYTAĆ TĘ INSTRUKCJĘ PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA**

*Pierwszorzędne kuchnie. Dla prawdziwych profesjonalistów.*

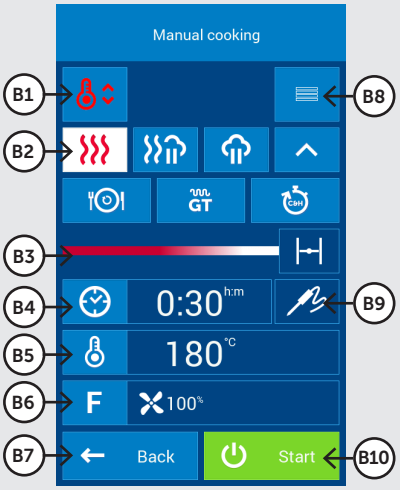
# OPIS NAJWAŻNIEJSZYCH EKRANÓW

## A EKRAN PODSTAWOWY



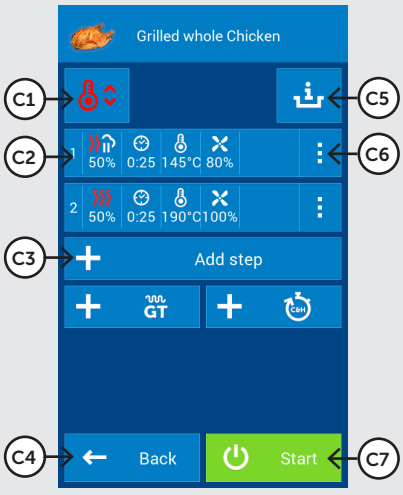

| | |
|---|---|
| A1 | Aktualny czas |
| A2 | Ręczne ustawienia gotowania |
| A3 | Korzystanie z asystenta Easy cooking |
| A4 | Poprzednio zastosowane programy/wybór parametrów gotowania |
| A5 | Wybór z ulubionych programów |
| A6 | Ustawienia użytkownika i ustawienia serwisowe |
| A7 | Automatyczne mycie Active Cleaning |
| A8 | Wybór zapisanego programu |
| A9 | Ustawienia ekranu głównego (profile użytkownika) |
| A10 | Funkcje specjalne |
| A11 | Pomoc/instrukcje |

## B TRYB RĘCZNY



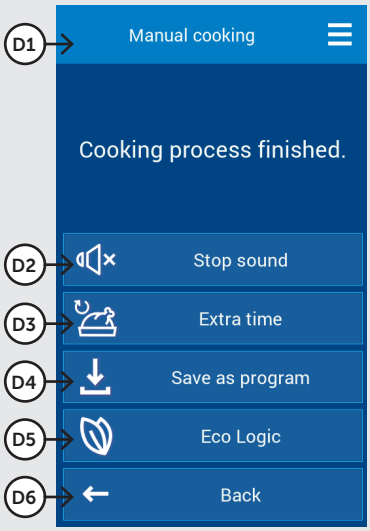

| | |
|---|---|
| B1 | Wstępne rozgrzewanie komory roboczej |
| B2 | Wybór trybu gotowania |
| B3 | Wybór wilgotności |
| B4 | Ustawienie czasu |
| B5 | Ustawienie temperatury |
| B6 | Ustawienia innych funkcji |
| B7 | Krok do tyłu |
| B8 | Zestawienie kroków programu |
| B9 | Ustawienie czujnika temperatury |
| B10 | Rozpocznij gotowanie |

## C SZCZEGÓŁY PROGRAMU (PODGLĄD)




| | |
|---|---|
| C1 | Opcja Podgrzewanie/ chłodzenie |
| C2 | Parametry kroków |
| C3 | Podaj inny krok programu |
| C4 | Krok do tyłu |
| C5 | Porady specjalisty |
| C6 | Podaj/usuń kroku programu |
| C7 | Rozpocznij gotowanie |

## D KONIEC GOTOWANIA




| | |
|---|---|
| D1 | Informacje dotyczące wybranego trybu/ programu procesu gotowania |
| D2 | Wyłączenie sygnału dźwiękowego |
| D3 | Opcja natychmiastowego wydłużenia ostatniego kroku gotowania |
| D4 | Zapis kompletnego procesu gotowania w formie programu |
| D5 | Wyświetlenie zużycia energii w trakcie pracy pieca |
| D6 | Powrót do ostatniego ekranu przed naciśnięciem przycisku START |

# TREŚĆ


WSTĘP ..... 4

INFORMACJE O INSTRUKCJI ..... 5

01 PODSTAWOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO ..... 7

1.1 ZASTOSOWANIE: PRZEZNACZENIE ..... 7
1.2 OPIS PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO ..... 7
1.3 WYPOSAŻENIE OPCJONALNE ..... 7
1.4 STEROWANIE: INFORMAJCE PODSTAWOWE ..... 8

02 BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS UŻYTKOWANIA ..... 9

2.1 BEZPIECZNA OBSŁUGA ..... 9
2.2 OCHRONA OSOBISTA ..... 10
2.3 ELEMENTY BEZPIECZEŃSTWA PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO ..... 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 przygotowywanie posiłków, które sprawią, że Wasi klienci będą do Was wielokrotnie wracać.
Życzymy udanej eksploatacji pieca konwekcyjno-parowego BLUE VISION.

# INFORMACJE O INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja ułatwi obsługę pieca BLUE VISION i zapoznanie się z jego możliwościami oraz opcjami.

**SYMBOLE UŻYWANE W INSTRUKCJI**

W tym instrukcji 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 urządzenia. 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 instrukcji. |
| | Odnosi się on do innych opcji, które mogą (ale nie muszą) mieć zastosowanie w danej procedurze. |

**DLA KOGO PRZEZNACZONA JEST TA INSTRUKCJA?**

Instrukcja jest przeznaczona wyłącznie dla osób zajmujących się konserwacją lub obsługą urządzenia. Osoby te muszą dokładnie ją przeczytać, zanim zaczną jakąkolwiek pracę z urządzeniem.

**WAŻNE!**

Należy dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji. Stanowi ona integralną część urządzenia. Dlatego też należy zachować ją na przyszłość, dla każdego kolejnego użytkownika.

Należy dokładnie przestrzegać instrukcji, 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 instrukcji, zwłaszcza w rozdziale „Bezpieczeństwo podczas użytkowania".

Ilustracje w instrukcji 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:

RM GASTRO POLSKA SP. Z O.O.

SPORTOWA 15A

43-450 USTROŃ

**TEL: +48 33 854 73 26** **www.rmgastro.pl**

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

**DZIAŁ HANDLOWY:**

**tel. +48 33 854 73 26 wew. 1** **info@rmgastro.pl**

**ZAWODOWI KUCHARZE:**

| | | |
|---|---|---|
| **Krzysztof Gawlik** | +48 781 906 010 | krzysztof.gawlik@rmgastro.pl |
| **Dawid Domin** | +48 669 709 070 | dawid.domin@rmgastro.pl |
| **Marcin Puczka** | +48 665 004 824 | marcin.puczka@rmgastro.pl |
| **Przemysław Szałczyński** | +48 724 693 663 | przemyslaw.szalczynski@rmgastro.pl |

**DZIAŁ SERWISU:**

tel. +48 33 854 73 26 wew. 2 serwis@rmgastro.pl

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 czynności do wykonania w miejscu instalacji
- **Montaż:** zasady wyboru miejsca instalacji i ich opis
- **Instalacja:** opis konfiguracji urządzenia, podłączanie do sieci elektrycznej, sieci gazowej (dotyczy modeli gazowych) i sieci wodociągowej oraz uruchamianie.
- **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 cieplną. 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 dla personelu.**
- **Konserwacja:** instrukcje i plan konserwacji urządzenia oraz opis czynności 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 EN, IEC oraz dekretami rządowymi.

**Modele elektryczne**

**A – Nazwa marki**

**B – Model**

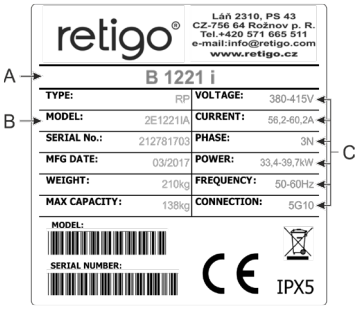
**2E – metoda generowania ciepła:**
*E – prąd*

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

**I – metoda generowania pary wodnej:**
*I – zraszanie*
*B – bojler*

**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 I PODSTAWOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO

## 1.1 ZASTOSOWANIE: PRZEZNACZENIE

Piec konwekcyjno-parowy BLUE VISION jest uniwersalnym urządzeniem do przygotowywania posiłków 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 KONWEKCYJNO-PAROWEGO

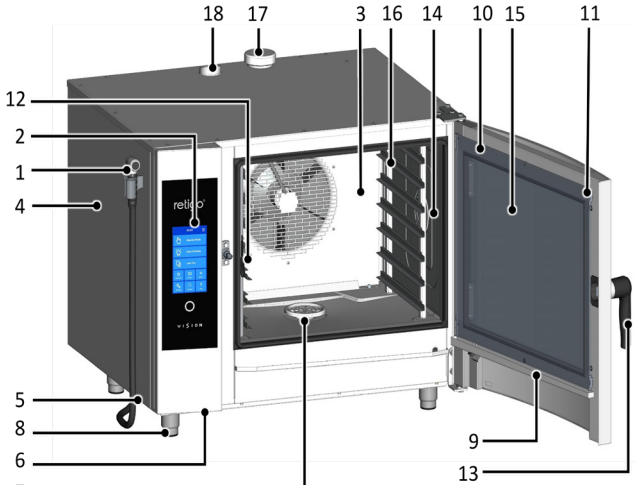
- Urządzenie może być używane wyłącznie do przygotowywania różnego rodzaju potraw wymagających obróbki cieplnej. Mowa tutaj o obróbce z wykorzystaniem pary wodnej, gorącego powietrza lub kombinacji obu tych metod. Żywność przeznaczoną do obróbki cieplnej należy zawsze umieścić w standardowym wkładzie, 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 konwekcyjno-parowy jest przeznaczony do zastosowań profesjonalnych w branży gastronomicznej.

### PRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIA PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO

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 KONWEKCYJNO-PAROWEGO




1. Ręczny prysznic z samoczynnym zwijaczem – standardowa konfiguracja obejmuje prysznic z zawieszeniem umieszczonym po lewej stronie urządzenia.
2. Panel sterowania
3. Zdejmowana ściana wewnętrzna mocowana przed wentylatorem
4. Osłona boczna
5. Filtr powietrza i kurzu
6. Złącze USB
7. Osłona 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. Prowadnice – w przypadku wielkości 2011, 1221, 2021 prowadnice zostały zastąpione wózkiem załadunkowym
17. Klapa 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.

Posługując 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 konwekcyjno-parowego są stojaki ze stali nierdzewnej, uchwyty ścienne (model 623) i wózki załadunkowe (wielkości 1011, 2011, 1221, 2021). Wyposażenie specjalne obejmuje kosze bankietowe, wózki i pokrywki termiczne służące do serwowania potraw.

### OKAP VISION VENT

Okap kondensacyjny Vision Vent pozwala na utrzymanie komfortowego klimatu w kuchni dzięki wydajnemu układowi wyciągu oparów oraz inteligentnemu sterowaniu. Rozwiązanie Vision Vent jest przeznaczone do pieców konwekcyjno-parowych 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 konwekcyjno-parowym. 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 konwekcyjno-parowymi 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 wyłączanie następuje przez naciskanie zewnętrznego, głównego przycisku zasilania. Umiejscowienie tego elementu określane jest przez serwisanta w trakcie instalacji pieca konwekcyjno-parowego. Użytkownik musi zostać poinformowany o lokalizacji przycisku. Podczas normalnego użytkowania piec konwekcyjno-parowy wystarczy ustawić na tryb czuwania, naciskając najpierw okrągły biały przycisk znajdujący się pod wyświetlaczem, a następnie przycisk Standby.

**OTWIERANIE I ZAMYKANIE DRZWI**

Drzwi pieca konwekcyjno-parowego 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 załadunkowym (2011, 1221, 2021) zamknij drzwi i przekręć uchwyt w prawo o 90°.

**WSTĘPNE OGRZEWANIE BOILERA** (piece konwekcyjno-parowe z kotłem)

Po włączeniu pieca konwekcyjno-parowego, bojler 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 konwekcyjno-parowy będzie kontynuował działanie.

# 02 I BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS UŻYTKOWANIA

Piec konwekcyjno-parowy nie może być eksploatowany bez zapewnienia odpowiednich środków ostrożności, rozwagi 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 instrukcji 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 konwekcyjno-parowy 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 niniejszej instrukcji. Jakiekolwiek inne użycie jest niezgodne z przeznaczeniem i niebezpieczne.
- Ze względów bezpieczeństwa nie zdejmuj sztywnych pokryw ani nie próbuj sięgać do wnętrza pieca konwekcyjno-parowego, ponieważ grozi to porażeniem elektrycznym. Urządzenie nie zawiera elementów, którymi użytkownik może manipulować. Naprawa uszkodzeń lub czynności konserwacyjne wykraczające poza opisane w instrukcji muszą być wykonywane przez wykwalifikowanych serwisantów.
- W bezpośrednim sąsiedztwie pieca konwekcyjno-parowego nie wolno instalować urządzeń grzewczych (np. frytownic, 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 uszkadzanie etykiet przymocowanych do urządzenia.
- Eksploatacja pieca konwekcyjno-parowego dopuszczalna jest pod warunkiem jego idealnego stanu technicznego. Dokonywanie jakichkolwiek zmian jest zabronione.
- Należy przestrzegać podanego planu kontroli, instrukcji zamieszczonych w instrukcji obsługi oraz ogólnych zaleceń dotyczących urządzeń gazowych.
- W pobliżu pieca konwekcyjno-parowego nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów mogących spowodować potknięcie/upadek. W miejscu pracy (oraz w obszarze ścieżek komunikacyjnych) utrzymuj czystość i porządek.

**WARUNKI ROBOCZE PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO**

- Dopuszczalny zakres temperatury eksploatacji sięga od 4°C do 35°C.
- W bezpośrednim otoczeniu urządzenia nie może być substancji wybuchowych lub toksycznych.
- Bezpośrednio nad piecem kondensacyjnym musi znajdować się gaśnica lub automatyczny system gaśniczy.
- Pod lub w pobliżu pieca konwekcyjno-parowego nie mogą znajdować się żadne materiały łatwopalne, gazy lub ciecze.

**PRZED ROZPOCZĘCIEM EKSPLOATACJI PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO**

- 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 jakikolwiek 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 opłukać 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 KONWEKCYJNO-PAROWEGO**

- 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 konwekcyjno-parowego poziom hałasu przekroczy dopuszczany limit, należy wyłączyć piec, a następnie zidentyfikować źródło problemu i usunąć je.
- Wszelkie usterki natychmiast zgłaszaj kierownikowy, odpowiedzialnemu za zorganizowanie naprawy.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez dozoru, chyba że instrukcja 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 cała para nie ulotni się na zewnątrz.
- Jeżeli płyny wypełniają wkłady o ponad 75%, należy postępować ze zwiększoną ostrożnością, chwytając je i wyjmując. Wkładając tak wypełnione pojemniki do urządzenia, należy je układać na prowadnicach tak, aby zapewnić ich widoczność. W przeciwnym razie może dojść do

oparzenia użytkownika. 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 koniecznie wykorzystuj mechanizm blokowania wkładu (wkłady powinny być zamknięte).
- W czasie transportu wkłady wypełnione płynami muszą być zamknięte pokrywami. W przeciwnym razie może dojść do oparzenia operatora.
- Jeśli podłoże jest nierówne, unikaj gwałtownego wsuwania wózka do urządzenia. Nigdy nie pozostawiaj uchwytu wózka wewnątrz pieca konwekcyjno-parowego. Może to spowodować uszkodzenie drzwi pieca. Nie wyciągaj wózka załadunkowego bez przeznaczonego do tego uchwytu. Grozi to poparzeniem.
- Podczas wykorzystywania wózków bankietowych należy się upewnić, że talerze są odpowiednio umieszczone w stojakach.
- Do mysia 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 KONWEKCYJNO-PAROWEGO**

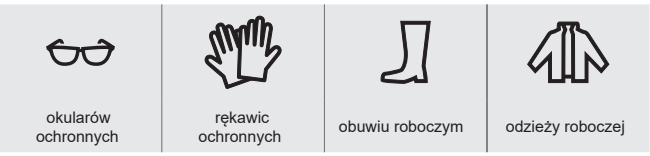
- Czynności związane z czyszczeniem i serwisowaniem pieca konwekcyjno-parowego należy wykonywać po jego całkowitym ostygnięciu.
- Kawałki żywności należy usuwać z komory roboczej poprzez ich wyjęcie. Nigdy nie wolno kierować ich do odpływu urządzenia.
- Środki czyszczące i odwapniające należy stosować zgodnie z instrukcją, 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 ze 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:



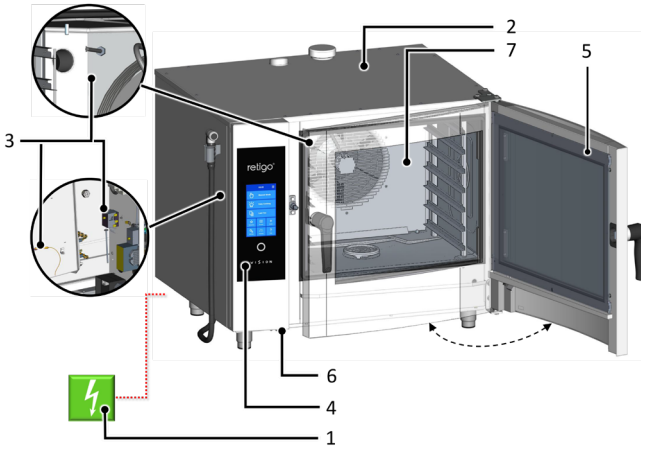

**Podczas obsługi urządzenia nie należy:**

- Zakładać na siebie: szalików, apaszek, łańcuszków, zegarków, bransoletek, kluczy, pierścionków ani innych przedmiotów metalowych, a ponadto nie należy pracować z niewłaściwie założonymi opatrunkami.
- Używać: urządzeń elektrycznych, takich jak stymulatory pracy serca, zegarków, kart kredytowych i innych przedmiotów z magnetycznymi nośnikami danych.
- Nosić długich, luźnych włosów. Długie włosy należy osłonić odpowiednim nakryciem głowy, związać lub spiąć.

## 2.3 ELEMENTY BEZPIECZEŃSTWA PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO

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

1. Zewnętrzny przełącznik główny
2. Osłony zewnętrzne
3. Ochronny ogranicznik temperatury
4. Panel sterowania
5. Drzwi z blokadą magnetyczną
6. Położenie drzwi urządzenia umożliwiające cyrkulację powietrza
7. Ściana wewnętrzna




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

**ZEWNĘTRZNY PRZEŁĄCZNIK GŁÓWNY**

Piec konwekcyjno-parowy 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 konwekcyjno-parowego 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

Termostaty znajdują się w komorze roboczej, bojlerze 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 (zatrzaskując 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 konwekcyjno-parowego! Dokonywanie jakichkolwiek zmian bez zezwolenia producenta jest zabronione.**

## 2.4 NIEBEZPIECZNE MIEJSCA I INNE ZAGROŻENIA

Piec zaprojektowano tak, że nie stwarza on zagrożenia wobec użytkownika 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 grożących 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 ich unikać.

### Niebezpieczne miejsca, rodzaje zagrożeń i ich następstwa.

#### KOMORA ROBOCZA

Podczas pracy pieca konwekcyjno-parowego w jego komorze roboczej jest wytwarzania 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 konwekcyjno-parowego 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 konwekcyjno-parowego 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 konwekcyjno-parowych.

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

- Ryzyko oparzenia parą wydobywającą się podczas pieczenia.

**WYCIĄG I ODPROWADZENIE**

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

- Ryzyko oparzenia gazami wydobywającymi się podczas pieczenia.

**PRYSZNIC RĘCZNY**

- Ryzyko oparzenia parą lub gorącym tłuszczem podczas spryskiwania rozgrzanej komory roboczej.
- Zraszacza ręcznego 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 konwekcyjno-parowego.

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

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 przełącznika zasilania.

**CZĘŚCI MECHANICZNE**

Zagrożenia pojawiają się tylko wówczas, gdy urządzenie zostanie zainstalowane na stelażu z kółkami lub zainstalowane nieprawidłowo (np. na wyraźnie pochyłej 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 konwekcyjno-parowego 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 wnętrze urządzenia, wkłady i znajdująca się w nich żywność osiągają 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 konwekcyjno-parowego.

- Ryzyko oparzenia w wyniku kontaktu z rozgrzanymi 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 spłukiwania 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 ŻYWNOŚCI**

Podczas nieprawidłowego używania środków czyszczących lub odkamieniaczy może dojść do skażenia okolic pieca konwekcyjno-parowego, 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 konwekcyjno-parowymi:

- Ryzyko wybuchu w przypadku uszkodzenia lub nieszczelności przyłącza gazowego.
- Nieprawidłowa regulacja palnika może doprowadzić do obniżenia zawartości 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 konwekcyjno-parowego 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.

**PRYSZNIC RĘCZNY**

W przypadku zastosowania ręcznego prysznica uwzględnij następujące zalecenia:

- Ręczny prysznic może być zastosowany wyłącznie do czyszczenia komory roboczej.
- Ręczny prysznic działa tylko przez dwie minuty od otwarcia drzwi. Następnie jest on automatycznie wyłączany.
- Nigdy nie używaj ręcznego prysznica, gdy piec konwekcyjno-parowy jest gorący. Odczekaj do obniżenia się jego temperatury poniżej 65 °C.
- Nigdy nie wykorzystuj ręcznego prysznica 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 prysznic w specjalnym uchwycie.

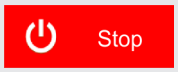
# 03 I STEROWANIE

## 3.1 EKRAN DOTYKOWY

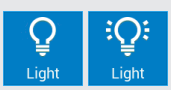
Znaczenie przycisków (ikon) widocznych na większości najważniejszych ekranów jest wyjaśnione na ilustracjach A, B, C oraz D. Uruchamianie podstawowych funkcji wymaga jedynie naciśnięcia ikony widocznej na panelu. Funkcje dodatkowe uruchamiane są poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez ponad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

### CZĘSTO UŻYWANE PRZYCISKI

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

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

## 3.2 INNE PRZYCISKI

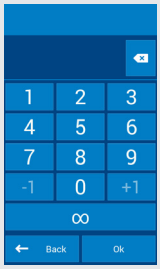
| | |
|---|---|
| | Przyciski Vision służą do:<br>a) przełączania na tryb Multitasking 4/4.4<br>b) włączania systemu sterowania<br>c) włączania trybu czuwania pieca<br>d) uruchamiania ekranu kalibracji po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku przez ponad 2 sekundy |
| | Naciśnięcie przycisku spowoduje 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 konwekcyjno-parowego. |

## 3.3 KLAWIATURA

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

### PODSTAWOWA KLAWIATURA NUMERYCZNA

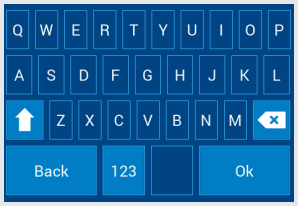
Służy do wprowadzania wartości



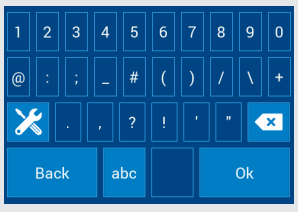

| | |
|---|---|
| | Usuwanie wartości. |
| | Szybka korekta parametrów. |
| | Czas ciągłego działania, czas ciągłej aktywności funkcji. |

### POSZERZONA KLAWIATURA ALFANUMERYCZNA

Służy do wprowadzania liter, symboli i liczb.




| | |
|---|---|
| | Zmiana wielkości liter. |
| | Przełączenie między klawiaturą liter a klawiaturą numeryczną/symboli. |
| | Usuwanie znaków. |
| | Spacja. |




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

# 04 I 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.

Naciśniecie 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).

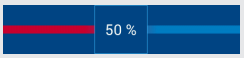
Wartość rozgrzewania wstępnego można także zmienić ręcznie w zakresie 30 – 300°C po naciśnięciu i przytrzymaniu symbolu rozgrzewania wstępnego. Pozwala to stworzyć spersonalizowany program z krokiem obejmującym rozgrzewanie wstępne do określonej temperatury. Jeśli po jego uruchomieniu temperatura w komorze 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 konwekcyjno-parowe)
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

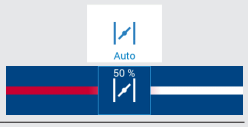
UTRZYMANIE
Po zakończeniu pieczenia nastąpi zmiana fazy systemu w celu utrzymania temperatury wewnątrz potrawy na poziomie 75°C. Jeśli proces pieczenia zakończy się na podstawie temperatury wewnątrz potrawy i jeśli wynosi ona mniej niż 75°C, w fazie utrzymania piec konwekcyjno-parowy automatycznie ustawia 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:

Całkowite 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 konwekcyjno-parowym wilgotność jest wyświetlana jako wartość procentowa, którą można zmienić, przesuwając pasek przewijania w zakresie 0 – 100%.

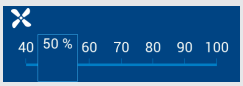
UWAGA:
W trybie GOTOWANIA NA PARZE wilgotność ma stałą wartość, której nie można zmienić.

**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.

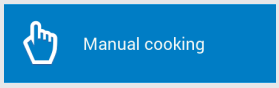
**B8 ZESTAWIENIE KROKÓW PROGRAMU**
Zawiera zestawienie wszystkich parametrów gotowania. Umożliwia zmianę ustawień, dodawanie kolejnych kroków lub odczyt porad specjalisty. Szczegółowy opis zamieszczono na ekranie C.

**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**

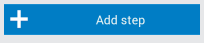



**2 WYBIERZ I ZMIEŃ PARAMETRY OD B1 DO B9 ZGODNIE Z WYMAGANIAMI.**

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**

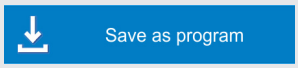
**4 PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA WYBIERZ NASTĘPNĄ CZYNNOŚĆ** (ekran D)

4.1 OPCJA: WYDŁUŻENIE CZASU TRWANIA OSTATNIEGO KROKU GOTOWANIA

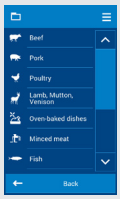
Naciśnij

4.2 OPCJA: ZAPIS PROCEDURY W FORMIE PROGRAMU

Naciśnij



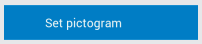

Wybierz folder, w którym chcesz zapisać nowy program.



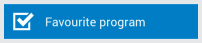

Wpisz nazwę programu

Naciśnij

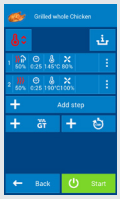
Możesz także dodać piktogram/obraz 4/4.2.5, punkt 4.1




Zaznacz tę opcję, aby dodać program do ulubionych.




W podglądzie można sprawdzić kolejne kroki programu.

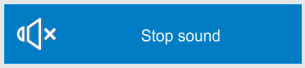



4.3 OPCJA: ZESTAWIENIE STATYSTYCZNEJ ANALIZY PROCESU GOTOWANIA

Naciśnij

4.4 OPCJA: WYŁĄCZ SYGNAŁ DŹWIĘKOWY

Naciśnij



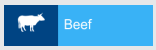
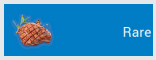

4.5 OPCJA: POWRÓĆ DO MENU GŁÓWNEGO

Naciśnij

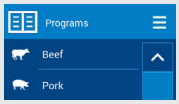
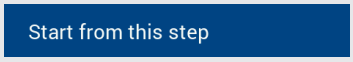
## 4.2 PROGRAMY

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

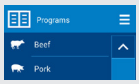
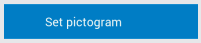
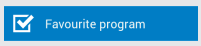
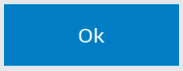
**SYMBOLE TRYBU PROGRAMÓW**

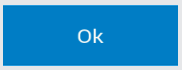
| | |
|---|---|
|   | Główna kategoria według typu potrawy (category). |
| | Podkategoria zawierająca większą liczbę programów |
|   | Program |
| | Nowo utworzony program bez przypisanego piktogramu. |

### 4.2.1 Gotowaniez zastosowaniem programu

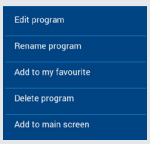
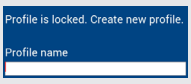
| | | |
|---|---|---|
| 1 | **WPROWADŹ PROGRAM** (opcja A8) | |
| 2 | **WYBIERZ KATEGORIĘ PROGRAMU** |   |
| 3 | **WYBIERZ EDYCJĘ POTRAWY (PROGRAM)** | |
| 4 | **WYŚWIETLENIE PODGLĄDU PROGRAMU (PODGLĄD)**<br>Wszystkie kroki programu zostają wyświetlona na jednym ekranie z opcją edycji istniejących lub 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 |   |
| 4.4 | OPCJA: USUWANIE KROKU | |
| | Ustaw kursor na kroku wybranym do usunięcia i naciśnij | |
| | Wybierz | |
| 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: ZMIEŃ 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 |   |
| **8** | **NACIŚNIJ** | |
| **9** | **NOWY PROGRAM ZOSTAŁ ZAPISANY** | |
| **10** | **POWRÓT DO PROGRAMU** | |

## 4.2.3 Edycja zapisanego programu.

| | | |
|---|---|---|
| **1** | **WPROWADŹ PROGRAMY** | |
| **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<br>System umożliwia zmianę nazwy programu, ustawień parametrów oraz usunięcie kroku. Procedura przypomina tworzenie nowego programu. | |
| 4.2 | OPCJA: ZMIANA NAZWY PROGRAMU<br>Do zmiany nazwy programu wykorzystaj klawiaturę alfanumeryczną. | |
| 4.3 | OPCJA: DODAJ DO ULUBIONYCH<br>Pozwala na dodanie programu do Ulubionych. Tak oznaczone programy można znaleźć pod przyciskiem A5. | |
| 4.4 | OPCJA: USUŃ Z ULUBIONYCH<br>Jeśli program został dodany do ulubionych, pojawi się opcja jego wyboru. | |
| 4.5 | OPCJA: USUNIĘCIE PROGRAMU<br>Trwałe usunięcie programu po potwierdzeniu | |
| 4.6 | OPCJA: DODANIE DO EKRANU GŁÓWNEGO<br>Dodaj program do ekranu głównego w celu ułatwienia dostępu.<br>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 | |

*Program zostanie dodany 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**

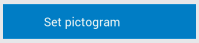
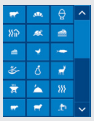
## 4.2.4 Tworzenie programów na komputerze PC i wczytywanie ich do pieca konwekcyjno-parowego za pomocą dysku USB.

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

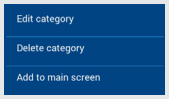
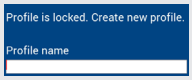
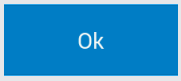
*W celu wczytania programu stworzonego na komputerze PC i zapisanego na dysku USB otwórz menu **Ustawienia** i wybierz polecenie **Dysk USB**. Dalsze szczegóły zamieszczono w rozdziale **6/6.1, punkt 4**.*

*Oprogramowanie VisionCombi może zostać pobrane ze strony producenta.*

## 4.2.5 Tworzenie nowej kategorii programów

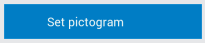
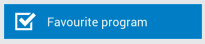
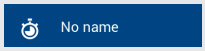
| | | |
|---|---|---|
| **1** | **WPROWADŹ PROGRAMY** | |
| **2** | **NACIŚNIJ** | |
| **3** | **WYBIERZ** | |
| **4** | **WPISZ NAZWĘ KATEGORII** | |
| 4.1 | OPCJA: DODAJ PIKTOGRAM | |
| | Naciśnij |  |
| | Wybierz źródło piktogramu | |
| | Aby wczytać ikonę z wewnętrznego dysku pieca konwekcyjno-parowego, naciśnij | |
| | Wybierz odpowiedni program z wewnętrznego dysku pieca konwekcyjno-parowego lub zapisz własny piktogram 7/7.1. na dysku USB, |  |
| | Naciśnij | |
| | Nowo utworzona kategoria została zapisana. | |
| | Aby pobrać piktogram z przenośnej pamięci USB, podłącz ją i naciśnij | |
| | Wybierz piktogram 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<br>Edytuj nazwę kategorii oraz zmień lub usuń piktogram. | |
| 3.2 | OPCJA: USUNIĘCIE KATEGORII<br>Po potwierdzeniu usuń grupę w sposób trwały. | |
| 3.3 | OPCJA: DODANIE DO EKRANU GŁÓWNEGO<br>Dodaj kategorię do ekranu głównego w celu ułatwienia dostępu.<br>Naciśnij miejsce lokalizacji kategorii na ekranie głównym.<br>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 półek.

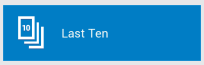
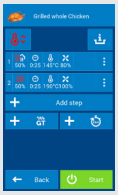
| | | |
|---|---|---|
| 1 | **WPROWADŹ PROGRAMY** | |
| 2 | **NACIŚNIJ** | |
| 3 | **NACIŚNIJ** | |
| 4 | **WPISZ NAZWĘ PROGRAMU CZASOWEGO** | |
| 4.1 | OPCJA: ZMIEŃ PIKTOGRAM | |
| | System umożliwia zmianę piktogramu wybranego programu 4/4.2.5, punkt 4.1 |  |
| 4.2 | OPCJA: ULUBIONY PROGRAM | |
| | Zaznacz tę opcję, aby dodać program do ulubionych. 4/4.2.2, punkt 5.2 |  |
| 5 | **NACIŚNIJ** | |
| 6 | **POJAWIĄ 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 półek (edycja, zmiana nazwy, dodanie do ekranu głównego) działają zgodnie z opisem zawartym w rozdziale **4.2.3.***

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

## 4.2.8 Ostatnie dziesięć

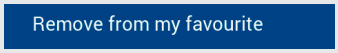
*Sekcja Ostatnie dziesięć zawiera listę dziesięciu ostatnio użytych metod gotowania w kolejności chronologicznej. Można tu także znaleźć wpisy gotowania z ustawieniami ręcznymi, gotowania z wykorzystaniem programów, gotowania z programami regulacji czasu kratki oraz gotowania z funkcją Easy cooking.*

| | | |
|---|---|---|
| 1 | **WEJDŹ DO FUNKCJI „OSTATNIE DZIESIĘĆ”** (opcja A4) |  |
| 2 | **WYBIERZ PROGRAM** | |
| 3 | **WYŚWIETLENIE PODGLĄDU PROGRAMU (PODGLĄD)** Wszystkie kroki programu zostają wyświetlona 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.

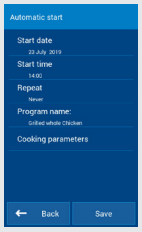
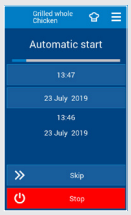
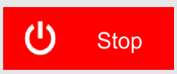
*Opis procedury dodawania programów do ulubionych można znaleźć w rozdziale 4.2.3/krok 4.3.*

| | | |
|---|---|---|
| **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 |  |

## 4.2.10 Automatyczne uruchamianie programu

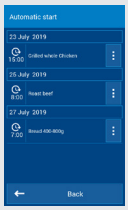
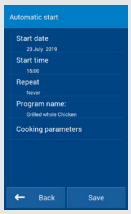
Użytkownik może ustawić automatyczne uruchamianie programu po spełnieniu wybranych warunków podczas pracy w trybie ręcznym, korzystania z programów w trybie EasyCooking, korzystania z trybu Funkcje dodatkowe z widocznym ekranem B, C lub D oraz z poziomu ekranu przebiegu procesu gotowania.

**4.2.10.1 Ustawianie automatycznego uruchamiania programu**

| | | |
|---|---|---|
| **1** | **U GÓRY EKRANU NACIŚNIJ**<br>Dotyczy ekranów B, C i D oraz ekranu przebiegu procesu gotowania | |
| **2** | **NACIŚNIJ** | |
| **3** | **WYBÓR LUB USTAWIANIE OPCJI AUTOMATYCZNEGO URUCHAMIANIA (ZGODNIE Z WYMAGANIAMI)** |  |
| **4** | **NACIŚNIJ** | |
| | 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 | |
| | Możesz także anulować uruchamianie automatyczne, naciskając |  |

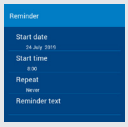
**4.2.10.2 Wyświetlanie, edytowanie i usuwanie programu uruchamianego automatycznie**

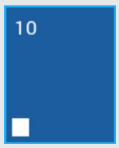
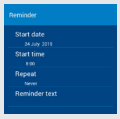
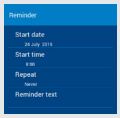
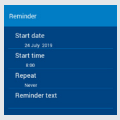
| | | |
|---|---|---|
| **1** | **NA EKRANIE GŁÓWNYM NACIŚNIJ**<br>Zostanie wyświetlona lista programów do uruchomienia automatycznego. | |

| | | |
|---|---|---|
| 1.1 | OPCJA: WYŚWIETLANIE CZASÓW URUCHOMIENIA AUTOMATYCZNEGO<br>Wybierz żądany program |  |
| | Po jego wyświetleniu naciśnij | Back |
| 1.2 | OPCJA: EDYTOWANIE CZASÓW URUCHOMIENIA AUTOMATYCZNEGO |  |
| | Po wprowadzeniu zmian naciśnij | Save |
| 1.3 | USUWANIE PROGRAMU URUCHAMIANEGO AUTOMATYCZNIE Wybierz program, który chcesz usunąć, a następnie naciśnij | ⋮ |
| | Wybierz | Delete event |
| | Potwierdź usunięcie<br>Program zostanie usunięty z listy programów uruchamianych automatycznie | Ok |

## 4.2.11 Kalendarz

Pozwala na tworzenie, wyświetlanie i edytowanie zaplanowanych wydarzeń.

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

| | | |
|---|---|---|
| | Przypomnienie zostanie wyświetlone w formie pojedynczego białego prostokąta obok wybranej daty, nawet jeśli wprowadzisz więcej niż jedno przypomnienia dla tego samego dnia. |  |
| 2.2 | OPCJA: WYŚWIETLANIE PRZYPOMNIEŃ<br>Wybierz tryb widoku kalendarza (Miesiąc lub Plan)<br>- W widoku kalendarza wybierz żądany dzień<br>- W widoku listy wybierz żądany dzień i wydarzenie | |
| | Wybierz żądane wydarzenie i wyświetl pozycje przypomnień |  |
| | Naciśnij | |
| 2.3 | OPCJA: DOSTOSOWYWANIE PRZYPOMNIENIA/CZASU<br>Wybierz żądane przypomnienie z listy zapisanych lub w widoku kalendarza |  |
| | Edytuj przypomnienie | |
| | Naciśnij | |
| 2.4 | OPCJA: USUWANIE PRZYPOMNIEŃ<br>Wybierz żądane przypomnienie z listy zapisanych lub w widoku kalendarza |  |
| | Naciśnij | |
| | Wybierz | |
| | Naciśnij<br>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**<br>Informacje dotyczące tworzenia wskazówek dla nowego programu znajdziesz w rozdziale 4.2.2/ krok 7.5 | |

## 4.3 EASY COOKING

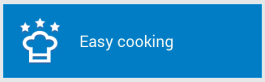
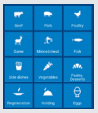
Tryb Easy Cooking umożliwia uzyskanie wspaniałych wyników także przez mniej doświadczonych szefów kuchni. Nie ma potrzeby znajomości szczegółów wszystkich etapów procesu gotowania ani ustawiania poszczególnych czynności. System Easy Cooking to asystent automatycznie podający zalecane parametry technologiczne 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 konwekcyjno-parowy.

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.

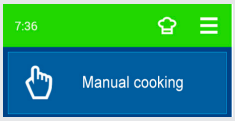
### 4.3.1 Gotowanie w trybie Easy Cooking

| | | |
|---|---|---|
| 1 | **URUCHOM TRYB EASY COOKING** |  |
| 2 | **WYBIERZ KATEGORIĘ POTRAWY** |  |
| 3 | **WYBIERZ PARAMETRY POTRAWY** | |
| 4 | **WYBIERZ WIELKOŚĆ POTRAWY** | |
| 4.1 | OPCJA: EDYCJA TEMPERATURY<br>W razie konieczności wykorzystaj suwak do dostosowania sposobu wykończenia powierzchni potrawy (lub jej środka). | |
| 5 | **NACIŚNIJ** | |
| 6 | **ZOSTANIE WYŚWIETONY PODGLĄD PROGRAMU** (ekran C)<br>Wszystkie kroki programu zostają wyświetlona na jednym ekranie z opcją edycji istniejących lub dodania kolejnych kroków. | |
| 6.1 | OPCJA: EDYCJA PARAMETRÓW<br>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 konwekcyjno-parowy Retigo Blue Vision umożliwia jednoczesne wykonywanie różnych czynności bez konieczności przerywania trwającego procesu. Przykładowo wielozadaniowość umożliwia jednoczesne 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**<br>Spowoduje to przejście do ekranu głównego (A) | |
| 4 | **PO WŁĄCZENIU W GÓRNEJ CZĘŚCI WYŚWIETLACZA ZACZYNA MIGAĆ IKONA CZAPKI KUCHARSKIEJ**<br>Oznacza to trwanie procesu gotowania |  |
| 5 | **NA EKRANIE GŁÓWNYM (A) WSKAŻ OPCJĘ WYBRANĄ DO DALSZEJ REALIZACJI**<br>Czynność ta nie może mieć wpływu na proces gotowania.<br>Nie możesz wybrać np. funkcji mycia. | |
| 6 | **POWRÓĆ DO EKRANU GOTOWANIA NACISKAJĄC BŁYSKAJĄCĄ IKONĘ SZEFA.** | |

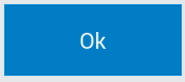
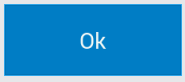
# 05 I FUNKCJE DODATKOWE

Grupa funkcyjna EXTRAS (Funkcje dodatkowe, przycisk A10) obejmuje specjalne programy obróbki termicznej przystosowane do nowoczesnych metod kulinarnych i pozwalające używać pieca konwekcyjno-parowego 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 zbytnio na gramaturze i pozostaje soczyste w środku.

### 5.1.1 Korzystanie z trybu pieczenia w niskiej temperaturze

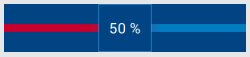
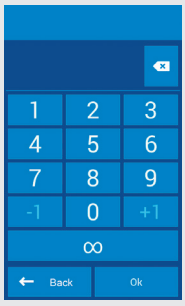
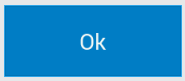
| | | |
|---|---|---|
| **1** | **WEJDŹ DO MENU „FUNKCJE DODATKOWE”** | |
| **2** | **NACIŚNIJ** | |
| **3** | **WYBIERZ TRYB PRACY** | |
| 3.1 | OPCJA: GOTOWANIE CZASOWE | |
| | Wybór typu potrawy | |
| | W razie konieczności użyj paska przewijania, aby dostosować czas przygotowania potrawy. | |
| | *Temperatura wybranego typu potrawy jest stała i nie można jej zmienić.* | |
| | 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 | |
| | *Jeśli w potrawie nie ma czujnika, zostanie wyświetlony następujący komunikat:*<br>*Włóż czujnik.*<br>*Po włożeniu czujnika naciśnij* |  |
| **4** | **PO ZAKOŃCZENIU PROCESU WYBIERZ NASTĘPNE ZADANIE** (ekran D) | |

## 5.2 TRYB TIMER PÓŁEK

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

Funkcja programów czasowych dla półek 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 półek.

### 5.2.1 Gotowanie w trybie Timer Półek — 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)<br>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<br>W celu dodania kolejnego programu czasowego powtórz procedurę od punktu 8 – 9 | |

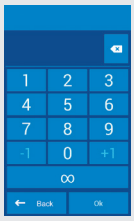
**9.1.2** **OPCJA: USUWANIE PROGRAMU CZASOWEGO**

**Wybierz program czasowy do usunięcia i naciśnij**

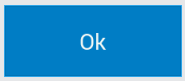
**Wybierz opcję**

**9.2** **OPCJA: Ustawienia temperatury sondy Naciśnij**

**Ustaw temperaturę wewnątrz potrawy, po osiągnięciu której program czasowy zostanie zatrzymany**

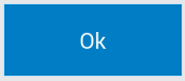



**Naciśnij**




**Wpisz nazwę programu czasowego**

**Naciśnij**




**9.2.1 OPCJA: DODAWANIE KOLEJNEJ TEMPERATURY SONDY**

**Aby dodać kolejną temperaturę sondy, powtórz czynności z punktu 9.2**

*Piec konwekcyjno-parowy 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 konwekcyjno-parowy w dodatkową sondę (akcesorium dostępne za opłatą). W przypadku używania dwóch sond dla każdej z nich można ustawić różną temperaturę docelową.*

9.2.2 OPCJA: GOTOWANIE NA PODSTAWIE WSKAZAŃ CZUJNIKA TEMPERATURY

Wybierz temperaturę, którą chcesz usunąć, a następnie naciśnij

Wybierz opcję

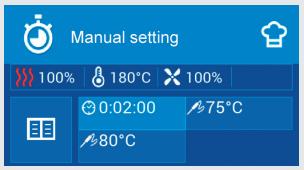
**10** **ROZPOCZNIJ GOTOWANIE, NACISKAJĄC**

**11** **PO OSIĄGNIĘCIU TEMPERATURY WSTĘPNEJ ZOSTANIE WYŚWIETLONY EKRAN STEROWANIA, NA KTÓRYM MOŻNA USTAWIĆ TRYB TIMER PÓŁEK**

W naszym przykładzie widać sześć pustych półek, jeden program czasowy i dwie temperatury sondy. Liczba półek może zostać ustawiona w menu „Ustawienia użytkownika" w zależności od wielkości urządzenia (6/6.1)

**12** **WSKAŻ PROGRAM CZASOWY DO PRZYPISANIA POSZCZEGÓLNYM PÓŁKOM, NACISKAJĄC**

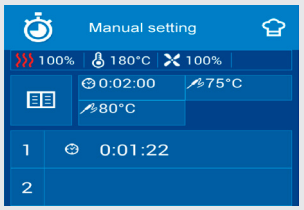
Wybrany program czasowy zostanie podświetlony.



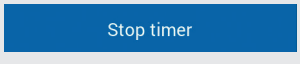

**13** **WYBIERZ JEDNĄ LUB WIĘCEJ PÓŁEK, KTÓRYM CHCESZ PRZYPISAĆ PROGRAM CZASOWY**

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.

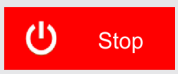



13.1 Wybierz półkę z programem czasowym, który chcesz zatrzymać.
Naciśnij

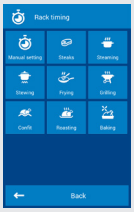
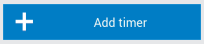



13.2 OPCJA: ZAKOŃCZENIE PROCESU PRZED UPŁYNIĘCIEM ZADANEGO CZASU / OSIĄGNIĘCIEM ZADANEJ TEMPERATURY

Uruchomione programy czasowe i sam proces gotowania możesz zatrzymać, naciskając



## 5.2.2 Gotowanie w trybie Timer Półek — Wg typu przygotowywania

| | | |
|---|---|---|
| 1 | **WEJDŹ DO MENU „FUNKCJE DODATKOWE”** | |
| 2 | **NACIŚNIJ** | |
| 3 | **WYBIERZ MODYFIKACJĘ POTRAWY**<br>*Parametry podstawowe, takie jak tryb, wilgotność, temperatura, odstęp i ustawienia wentylatora są wstępnie określone, ale można je łatwo zmienić.* |  |
| 4 | **NACIŚNIJ**<br>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:**

**Nocne pieczenie**
Specjalna funkcja nocnej obróbki termicznej zapewnia doskonały efekt dzięki dokładnej regulacji wilgotności i precyzyjnej kontroli temperatury. Mięso będzie wspaniale soczyste, przy minimalnym zużyciu wody i prądu.

**Sous-vide**
Nowoczesna metoda gotowania, w której potrawa jest zamykana próżniowo przed obróbką.

**Konfitowanie**
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.

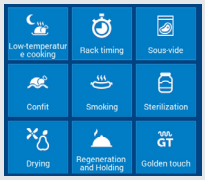
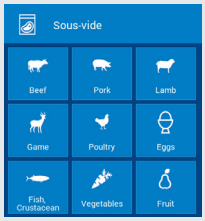
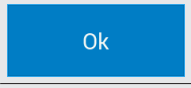
**Pasteryzacja**
Ta funkcja pozwala na pasteryzowanie mięs, warzyw, owoców, potraw, dżemów, marmolad i grzybów. Pasteryzacja wymaga umieszczenia potrawy w przeznaczonym do tego i odpowiednio zamkniętym pojemniku (np. słoiku lub puszce).

**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.

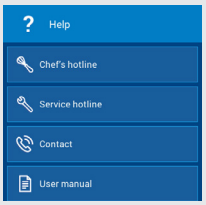
**GOLDEN TOUCH**
Obróbka końcowa potraw polegająca na pieczeniu w wysokiej temperaturze w celu uzyskania charakterystycznego koloru i chrupkości.

## 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<br>W razie konieczności użyj paska przewijania, aby ustawić temperaturę lub czas. | |
| 4 | **NACIŚNIJ** |  |
| 5 | **WYŚWIETLENIE PODGLĄDU PROGRAMU (PODGLĄD)**<br>Wszystkie kroki programu zostają wyświetlona na jednym ekranie z opcją edycji istniejących lub dodania kolejnych kroków. | |
| 5.1 | OPCJA: EDYCJA PARAMETRÓW<br>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 I POMOC

Jedną z części ekranu głównego A jest sekcja Pomocy zawierająca najważniejsze kontakty i skróconą instrukcję obsługi pieca konwekcyjno-parowego. 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 konwekcyjno-parowego.

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

# 07 I USTAWIENIA

## 7.1 USTAWIENIA PODSTAWOWE

### 1. USTAWIENIA UŻYTKOWNIKA

Settings

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.

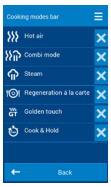
**Gotowanie**

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.) . ☑
  - Z większenie 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 konwekcyjno-parowy 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” (Wył.) ☐

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” (Wył.) ☐.

- **Eco Logic**

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

Domyślne ustawienie to „On” (Wł.) ☑.

**Regulacja czasu kratki**

- Liczba półek – ten parametr pozwala określić liczbę półek widocznych na ekranie tworzenia programów czasowych półek ( **5/5.1). Maksymalna liczba półek to 10.**
- Liczba pozycji na półkę – każda półka może zostać podzielona na pozycje. Maksymalna liczba pozycji na półkę wynosi 2.
- Pokaż podobne programy – podczas gotowania w trybie Timer Półek piec konwekcyjno-parowy 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 Timer Półek. Naciśnij symbol , aby dodać więcej trybów.

- Wartości predefiniowane – w przypadku półek 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 konwekcyjno-parowy 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" (Wył.) ☑.

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

- Blokada urządzenia

Ta funkcja jest dostępna tylko dla serwisantów.

- Blokada uruchomionego programu

Ustawienie domyślne to „Off" (Wył.) ☑.

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

- Blokada profilu

Ustawienie domyślne to „Off" (Wył.) ☑.

Po aktywowaniu tej opcji wprowadzanie zmian w profilu będzie niemożliwe.

- Blokada kalendarza

Ustawienie domyślne to „Off" (Wył.) ☑.

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 konwekcyjno-parowego 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 konwekcyjno-parowego.

- **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 pa-mięć 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 konwekcyjno-parowego.

***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 konwekcyjno-parowego 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

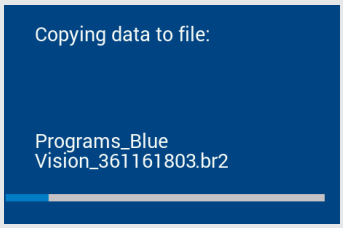
Pozwala zapisać wszystkie programy z pamięci pieca konwekcyjno-parowego na dysku USB jako pojedynczy plik.

Naciśnij

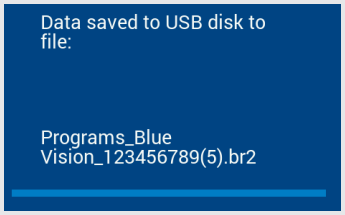
Zostanie wyświetlony domyślny plik wyjściowy. W razie konieczności nazwę pliku można zmienić.

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.

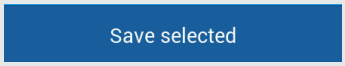



Odłącz dysk USB i naciśnij

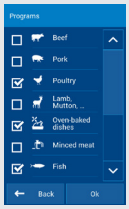
5.2 OPCJA: ZAPISZ WYBRANE

Pozwala wybrać programy lub foldery do zapisania

Naciśnij




Zostaną wyświetlone wszystkie programy z polem wyboru

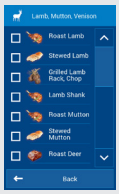



5.2.1 OPCJA: ZAPISYWANIE SKŁADNIKÓW

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

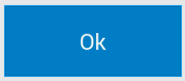
5.2.2 OPCJA: ZAPISYWANIE OKREŚLONYCH PROGRAMÓW

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




**Wybranie któregokolwiek z pól wyboru powoduje zaznaczenie żądanych programów**

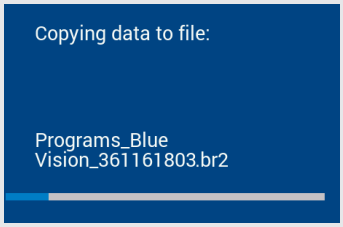
**Po wybraniu składników lub programów naciśnij**



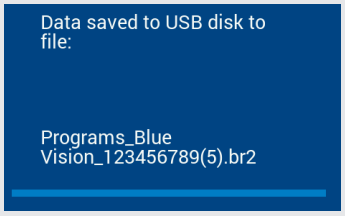

**Zostanie wyświetlony domyślny plik wyjściowy.**
**W razie konieczności nazwę pliku można zmienić.**

**Potwierdź nazwę domyślną lub własną, naciskając**

**Zostanie wyświetlony postęp procesu zapisywania.**




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




Odłącz dysk USB i naciśnij

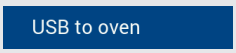
## 7.1.2 Kopiowanie plików z dysku USB do urządzenia

Jeśli chcesz skopiować programu z zewnętrznego dysku USB do pamięci pieca konwekcyjno-parowego, wykonaj następujące czynności:

**1** **NACIŚNIJ**

**2** **NACIŚNIJ**

**3** **NACIŚNIJ**




**4** **WYBIERZ**

**5** **ZOSTANIE WYŚWIETLONY KOMUNIKAT**
Podłącz dysk USB ( 1.2, punkt 6)

**6** **ZOSTANIE WYŚWIETLONA ZAWARTOŚĆ DYSKU USB**

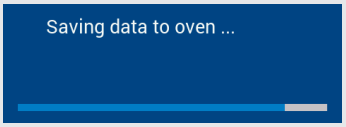
*Widoczne będą tylko pliki w formacie .br2. Pliki w tym formacie mogą być administrowane wyłącznie za pośrednictwem oprogramowania VisionCombi dostępnego na stronie producenta.*

6.1 OPCJA: ZASTĄP WSZYSTKO
Pozwala zastąpić wszystkie programy w pamięci pieca konwekcyjno-parowego programami z dysku USB

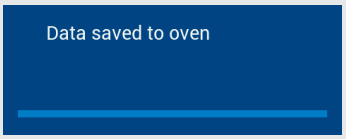
Naciśnij

*PRZESTROGA – wszystkie oryginalne programy w pamięci pieca konwekcyjno-parowego zostaną nieodwracalnie zastąpione programami z dysku USB*

Zostanie wyświetlony postęp procesu zapisywania.



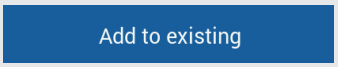

Po prawidłowym zapisaniu danych zostanie wyświetlony odpowiedni komunikat.



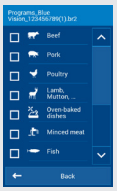

Odłącz dysk USB i naciśnij

6.2 OPCJA: DODAJ DO PROGRAMÓW
Służy do dodawania nowych programów z dysku USB do pamięci pieca konwekcyjno-parowego

Naciśnij



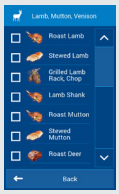

Menu folderów zawierających programy z polami wyboru




6.2.1 OPCJA: DODAWANIE SKŁADNIKÓW
Wybranie któregokolwiek z pól wyboru powoduje zaznaczenie całego folderu wraz ze znajdującym się w nim programem

### 6.2.2 OPCJA: DODAWANIE OKREŚLONYCH PROGRAMÓW

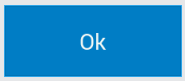
**Wybranie nazwy pliku powoduje wyświetlenie menu wszystkich programów wraz z polami wyboru.**



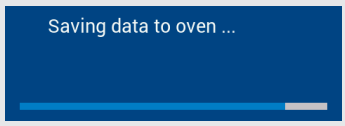

**Wybranie któregokolwiek z pól wyboru powoduje zaznaczenie żądanych programów**

***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.***

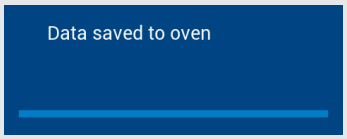
**Po wybraniu składników lub programów naciśnij**




**Zostanie wyświetlony postęp procesu zapisywania.**




**Po prawidłowym zapisaniu danych zostanie wyświetlony odpowiedni komunikat.**




**Odłącz dysk USB i naciśnij**

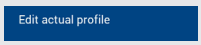
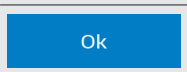
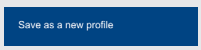
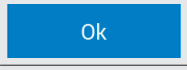
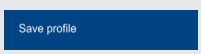
## 7.2 PROFILE

Piece konwekcyjno-parowe Retigo Blue Vision posiadają unikatową funkcje 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**<br>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.**<br>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<br>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<br>Pojawi się lista przycisków. Naciśnij przycisk wybrany do dodania do profilu. W celu potwierdzenia wyboru naciśnij | |
| 4.2 | OPCJA: USUNIĘCIE WSZYSTKICH PRZYCISKÓW<br>Po naciśnięci pojawi się zapytanie **„Czy aby na pewno?"**<br>Naciśnięcie opcji **Tak** spowoduje usunięcie wszystkich przycisków. | |
| 4.3 | OPCJA: ZMIANA TŁA<br>System umożliwia wybór jednego z 11 kolorów tła ekranu głównego. | |
| 5 | **NACIŚNIJ** |  |
| 5.1 | OPCJA: ZAPIS NOWEGO PROFILU<br>Zmiany dokonane w profilu domyślnym można zapisać wyłącznie jako nowy profil. Profilu domyślnego nie można edytować. |  |
| | Wpisz nazwę profilu i potwierdź ją.<br>W ten sposób możliwe jest utworzenie profilu osobistego. |  |
| 5.2 | OPCJA: ZAPISZ PROFIL<br>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 zapewnie-nia 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 sto-sowanie się do instrukcji gwarantuje długi czas eksploatacji urzą-dzenia, jego prawidłowe działanie oraz wysoką jakość przygoto-wywanych potraw.

Po zakończeniu pracy doprowadzenie wody należy zamknąć! Przy-łącze wody można zostawić otwarte tylko wtedy, gdy jest podłą-czone do systemu oczyszczania wody wymagającego regularnej regeneracji. W przypadku zamknięciu przyłącza regeneracja nie będzie mogła zachodzić, a system oczyszczania wody nie będzie działać prawidłowo.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niestosowa-niem się do instrukcji lub nieprawidłowym czyszczeniem urządze-nia.

Urządzenia nie wolno czyścić:

- myjką ciśnieniową
- środkami czystości o właściwościach ściernych lub na bazie piasku
- przedmiotami do czyszczenia mechanicznego (drucianymi 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 czysz-czenie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia lub jego po-dzespołów.

**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 Active 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 załadunkowym 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 mięk-ką szmatką nasączoną detergentem. Następnie przetrzyj uszczelkę szmatką nasączona 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

### ODKAMIENIANIE KOMORY ROBOCZEJ

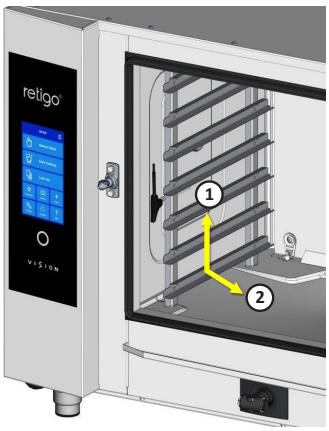
Jeśli na powierzchni komory roboczej pojawi się nalot lub kamień, należy ją odkamienić przy użyciu programu „Odkamienianie komory roboczej" i preparatu Active Descaler.

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.

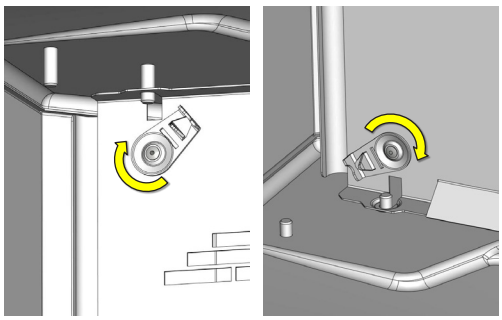
### INSPEKCJA I CZYSZCZENIE PRZESTRZENI ZA ŚCIANĄ WEWNĘTRZNĄ

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

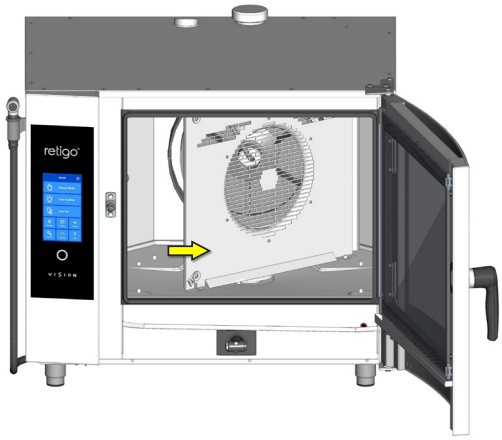
1. Wyczyść prowadnice (nie dotyczy urządzeń bez systemu załadunkowego.




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 należy sprawdzić, 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 prowadnice (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.

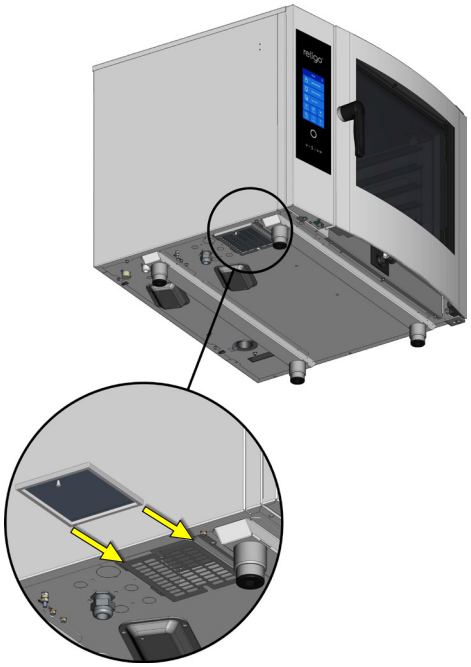
## CZYSZCZENIE RĘCZNE PRZESTRZENI ZA ŚCIANĄ WEWNĘTRZNĄ

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 prowadnice (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.

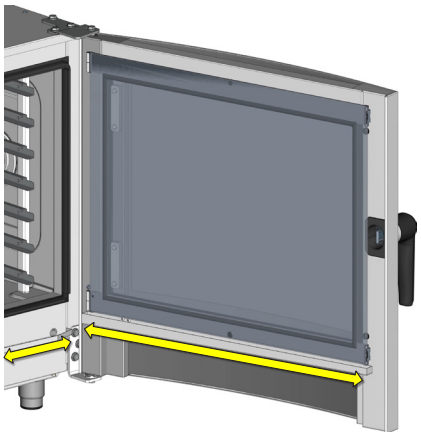



**Wymontuj filtr w kierunku bliższej strony urządzenia i wyczyść go dokładnie przy użyciu detergentu lub w zmywarce. Po zakończeniu czyszczenia filtra odczekaj do wyschnięcia.**

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

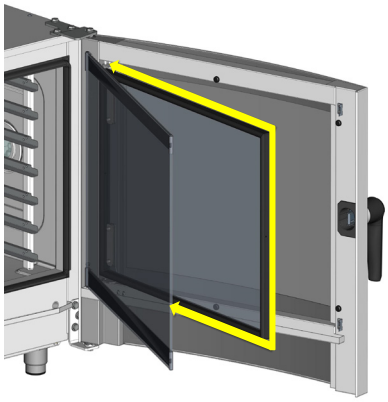
**CZYSZCZENIE DRZWI, SZYBY I TACY OCIEKOWEJ**

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.

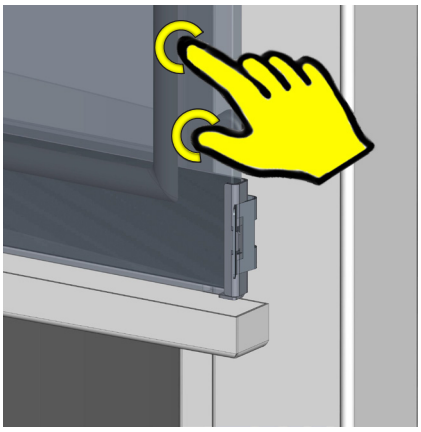


Odblokuj szybę wewnętrzną i przechyl ją ku górze.

5. Wyczyść szybkę 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 włóż szyby na miejsce i zamknij blokadę, ostrożnie dociskając szybę.



## 8.3 KONSERWACJA CO SZEŚĆ MIESIĘCY

**ODKAMIENIANIE BOILERA**

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

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

⚠

**Odkamienienie bojlera 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 kompleksowy przegląd urządzenia.

# 09 I MYCIE AUTOMATYCZNE

Piec konwekcyjno-parowy 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.

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

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

## 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 kubełkach 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 okula-ry ochronne).**
- **Postępować zgodnie z instrukcjami umieszczonymi na opakowa-niu 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 konwekcyjno-parowy oferuje sześć programów mycia. Wybór programu jest uzależniony od poziomu zanieczyszczenia komory roboczej (patrz tabela poniżej).

| Program | OPIS | Czas trwania* |
|---|---|---|
| | Płukanie wodą – spłukiwanie 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 |
| Ca | Odkamienianie komory roboczej – usuwanie kamienia | 01:12:44 |

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

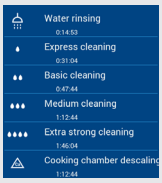
W zależności od wielkości pieca konwekcyjno-parowego i wybranego programu czyszczenia należy także wybrać odpowiednią ilość detergentu. Wymagana ilość środka czyszczącego zależy od stopnia i rodzaju zabrudzenia urządzenia.

| Program | | WIELKOŚĆ PIECA konwekcyjno-parowego – 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 |
| Ca | Odkamienianie komory roboczej** | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |

*** Płukanie odbywa się bez użycia detergentu.**

**** Odkamienianie odbywa się przy użyciu preparatu Active Descaler.**

## 9.2 ROZPOCZĘCIE MYCIA

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

Po naciśnięciu przycisku Start, piec konwekcyjno-parowy 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 osłonę odpływu w dolnej części komory roboczej. Większa część proszku przedostanie się przez otwór wlotowy.
- Zamknąć drzwi pieca konwekcyjno-parowego

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 konwekcyjno-parowy 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.**

### ODKAMIENIANIE KOMORY ROBOCZEJ

Usuwanie złogów kamienia zalecane jest w sytuacji, gdy w komorze roboczej znajdują się widoczne złogi (biała warstwa kamienia wytrącanego z wody). Aby odkamienić piec konwekcyjno-parowy, 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 I 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 konwekcyjno-parowy 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 konwekcyjno-parowego nie jest możliwa. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. |
| **Err 12** | Maksymalny poziomu wody w kotle nie został osiągnięty w trakcie określonego czasu. | Piec konwekcyjno-parowy 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 powietrze. 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 konwekcyjno-parowy 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 konwekcyjno-parowy 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 odpływu. | Urządzenie może tymczasowo działać w każdym z trybów. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. |
| **Err 33** | Usterka czujnika nagrzewania kotła. | Piec konwekcyjno-parowy 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 piece konwekcyjno-parowe wyposażone w bojler), przerywacza opróżniania (tylko piece 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 konwekcyjno-parowy 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. | Odłącz zasilanie elektryczne pieca (nie pomyl 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. | |
| **Err 96** | Błąd zapalania. | Sprawdź, czy przyłącze 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 konwekcyjno-parowy musi być poddawany regularnym przeglądom, testom i kontrolom zgodnie z przepisami obowiązującymi na danym terytorium.**

# 11 I 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 instrukcji 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 konwekcyjno-parowego 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 konwekcyjno-parowy i jego elementy NIE MOGĄ być utylizowane wraz z odpadami gospodarstwa domowego.**

### 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. Zażądaj potwierdzenia gwarancji od firmy dokonującej montażu pieca konwekcyjno-parowego.

Gwarancja nie obejmuje szkód i awarii spowodowanych przez nieprawidłową obsługę urządzenia, nieprzestrzeganie instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji, 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.