

# retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

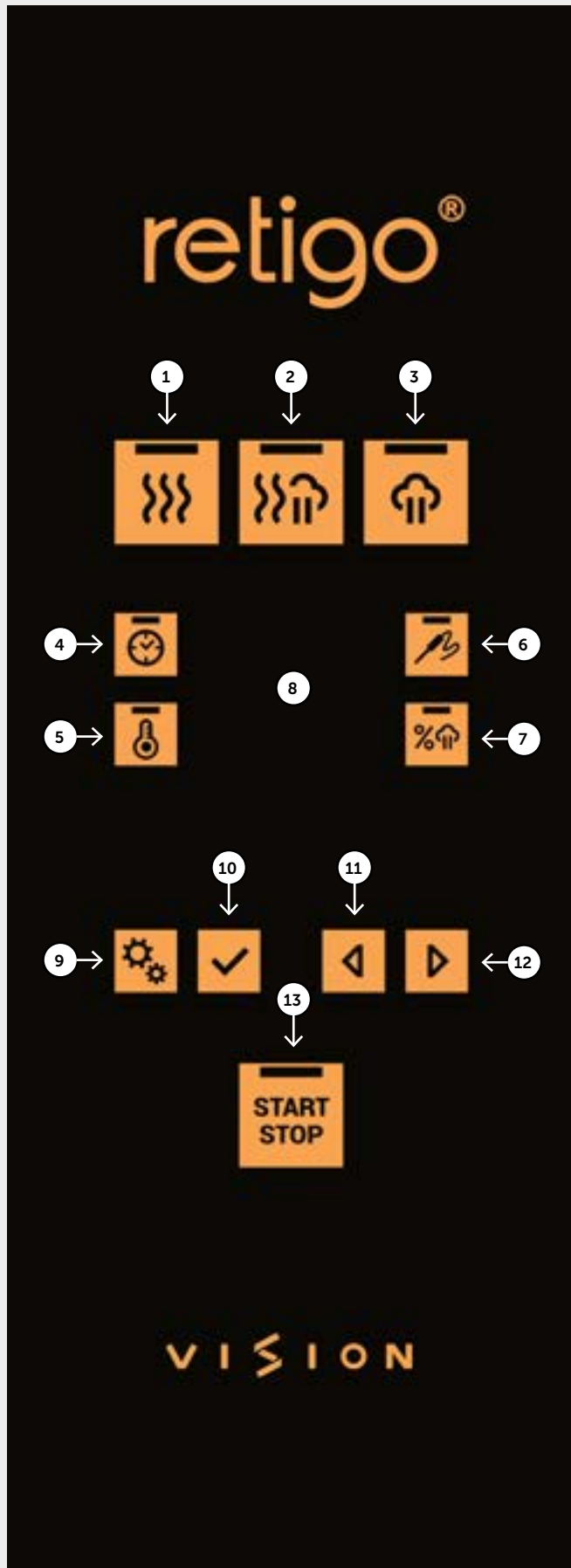
## Piec konwekcyjno-parowy **Orange Vision**

**INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA**



 **PRZECZYTAĆ TĘ INSTRUKCJĘ PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA**

# PANEL STEROWANIA



- |    |  |
|----|--|
| 1  | TRYB „GORĄCE POWIETRZE”                      |
| 2  | TRYB „KONWEKCYJNO-PAROWY”                    |
| 3  | TRYB „PARA”                                  |
| 4  | CZAS   |
| 5  | TEMPERATURA W KOMORZE GOTOWANIA              |
| 6  | SONDA TEMPERATURY                            |
| 7  | POZIOM WILGOTNOŚCI                           |
| 8  | WYŚWIETLACZ AKTUALNYCH WARTOŚCI              |
| 9  | FUNKCJE / DO TYŁU                            |
| 10 | POTWIERDZENIE / ENTER                        |
| 11 | STRZAŁKA W LEWO                              |
| 12 | STRZAŁKA W PRAWO                             |
| 13 | ROZPOCZĘCIE / ZATRZYMANIE AKTUALNEGO PROCESU |

---

# TREŚĆ

WSTĘP.....	4
INFORMACJE O INSTRUKCJI.....	5
<b>1   PODSTAWOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO.....</b>	<b>7</b>
1.1 ZASTOSOWANIE; PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA.....	7
1.2 WPROWADZENIE; GŁÓWNE ELEMENTY.....	7
1.3 WYPOSAŻENIE OPCJONALNE.....	7
1.4 STEROWANIE; INFORMACJE PODSTAWOWE.....	8
<b>2   BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS UŻYTKOWANIA.....</b>	<b>9</b>
2.1 BEZPIECZNA OBSŁUGA.....	9
2.2 ŚRODKI OCHRONNE.....	10
2.3 ELEMENTY BEZPIECZEŃSTWA PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO.....	10
2.4 NIEBEZPIECZNE MIEJSCA I INNE ZAGROŻENIA.....	11
<b>3   OBSŁUGA.....</b>	<b>14</b>
3.1 PANEL STEROWANIA.....	14
3.2 OPIS PRZYCISKÓW.....	14
<b>4   PRZYGOTOWYWANIE POTRAW.....</b>	<b>15</b>
4.1 USTAWIENIA FUNKCJI PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO PRZED ROZPOCZĘCIEM PRZYGOTOWANIA POTRAW.....	15
4.2 USTAWIENIA RĘCZNE.....	16
4.3 PROGRAMY (wyposażenie opcjonalne).....	17
<b>5   USTAWIENIA.....</b>	<b>24</b>
5.1 KORZYSTANIE Z MENU USTAWIEN.....	24
5.2 INDYWIDUANE POZYCJE W MENU USTAWIEN.....	25
<b>6   KONSERWACJA.....</b>	<b>30</b>
6.1 CODZIENNA KONSERWACJA.....	30
6.2 COTYGODNIOWA KONSERWACJA.....	31
6.3 KONSERWACJA CO SZEŚĆ MIESIĘCY.....	33
6.4 COROCZNA KONSERWACJA.....	33
<b>7   MYCIE AUTOMATYCZNE.....</b>	<b>34</b>
7.1 PODSTAWOWE INFORMACJE I OSTRZEŻENIA.....	34
7.2 ROZPOCZYNIANIE MYCIA.....	35
<b>8   TABELA KOMUNIKATÓW USTEREK.....</b>	<b>36</b>
<b>9   ŻYWIOTNOŚĆ I WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI I GWARANCJA.....</b>	<b>38</b>

## WSTĘP

Drogi Kliencie,

Dziękujemy za zakup produktu firmy Retigos. 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 wysokiej jakości obróbkę termiczną produktów i przygotowywanie posiłków, dzięki którym Wasi klienci będą do Państwa wielokrotnie wracać.






Życzymy udanej eksploatacji pieca konwekcyjno-parowego ORANGE VISION.

## INFORMACJE O INSTRUKCJI

Niniejszy podręcznik ułatwi obsługę pieca konwekcyjno-parowego Orange Vision i zapoznanie się z jego możliwościami oraz opcjami.

### SYMBOLE UŻYWANE W PODRĘCZNIKU

W tym podręczniku wykorzystano następujące symbole o podanym niżej znaczeniu:

SYMBOL	ZNACZENIE
	Symbole "UWAGA" lub "OSTRZEŻENIE" opisują sytuacje mogące prowadzić do poważnych obrażeń ciała i/lub uszkodzenia maszyny. Ten symbol wskazuje także na ważną instrukcję, funkcję, metodę lub problem, na który należy zwrócić uwagę podczas eksploatacji lub konserwacji urządzenia.
	
	Ten symbol oznacza przydatną informację odnoszącą się do urządzenia lub jego akcesoriów.
	Ten symbol kieruje do innego rozdziału podręcznika.
	Dotyczy także procedur mogących znaleźć zastosowanie w trakcie eksploatacji maszyny.

### POPRAWNOŚĆ DOKUMENTACJI



Niniejsza instrukcja dotyczy urządzenia typu RP i następujących modeli:

#### MODELE ELEKTRYCZNE

O 623 in, O 623 i, B 623 i, O 611 in, O 611 bn, O 611 i,

O 611 b, B 611 i, B 611 b, O 1011 in, O 1011 bn, O 1011 i, O 1011 b, B 1011 i, B 1011 b, O 1221 in, O 1221 bn, O 1221 i, O 1221 b, B 1221 i, B 1221 b, O 2111 in, O 2111 bn, O 2011 i, O 2011 b, B 2011 i, B 2011 b, O 2021 in, O 2011 bn, O 2021 i, O 2011 b, B 2021 i, B 2021 b

#### MODELE GAZOWE

O 611 ign, O 611 ig, 611 ig, O 1011 ign, O 1011 ig, B 1011 ig, O 1221 ign, O 1221 ig, B 1221 ig, O 2011 ign, O 2011 ig, B 2011 ig, O 2011 ig, B 2021 ig

### DLA KOGO PRZEZNACZONY JEST TEN PODRĘCZNIK?

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

### WAŻNE!

Podręcznik należy traktować jako integralną część urządzenia i nie może być przechowywany oddzielnie od niego. Dlatego też należy zachować go na przyszłość.

Należy dokładnie zapoznać się z treścią podręcznika. Należy go traktować jako część urządzenia, ponieważ bezwzględnie musi on towarzyszyć urządzeniu przy odsprzedaży. Dlatego też należy zachować go na przyszłość.

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

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

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



**Pełna dokumentacja dotycząca pieca znajduje się w witrynie internetowej producenta.**

### WAŻLIWOŚCI

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.

UL. SPORTOWA 15A

43-450 USTRÓŃ

(33) 854-73-26

[INFO@RMGASTRO.PL](mailto:INFO@RMGASTRO.PL)

[WWW.RMGASTRO.PL](http://WWW.RMGASTRO.PL)

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

### DZIAŁ HANDLOWY:

(33) 854-73-26 WEW. 1

### DZIAŁ SERWISU:

(33) 854-73-26 WEW. 2

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



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

### ORGANIZACJA DOKUMENTACJI

Dokumentacja składa się z dwóch części:

- Instrukcja transportu i montażu
- Instrukcja obsługi

**GŁÓWNE TEMATY INSTRUKCJI TRANSPORTU I INSTALACJI**

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

**GŁÓWNE TEMATY INSTRUKCJI OBSŁUGI**

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

**IDENTYFIKACJA URZĄDZENIA**

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

**Modele elektryczne**

**A – Nazwa marki**

**B – Model**

**2E – Metoda generowania ciepła:**

*E – Prąd*

**1221 - Wielkość urządzenia:**  
0623, 0611, 1011, 2011,  
1221, 2021

**I – metoda generowania pary wodnej:**

*I – Zraszanie*

*B – Kociot*

**A – metoda sterowania silnikiem wentylatora:**

*A – Przetwornik częstotliwości*

*A – 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*

*A – Bez przetwornika częstotliwości*

**C – Parametry elektryczne**

**D – Parametry gazowe**



# 1 | PODSTAWOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO

## 1.1 ZASTOSOWANIE: PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Piec konwekcyjno-parowy ORANGE VISION jest uniwersalnym urządzeniem do przygotowywania posiłków włącznie z całymi potrawami. Może on służyć do przygotowywania wszystkich rodzajów potraw i przepisów bazujących na wykorzystaniu ciepła np. do pieczenia, smażenia, grillowania, duszenia, powolnego gotowania przy niskiej temperaturze itp. Proces gotowania przebiega w trybie manualnym lub automatycznym z zastosowaniem programów.

### ZASTOSOWANIE PIECA ZESPOLONEGO

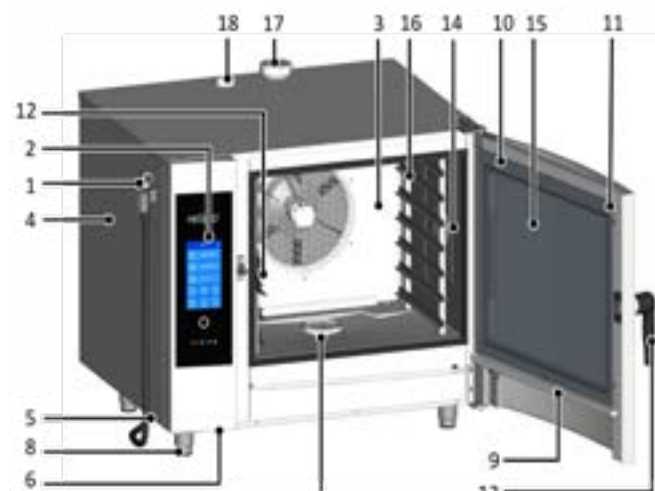
- Urządzenie może być używane wyłącznie do przygotowywania różnego rodzaju potraw wymagających obróbki cieplnej. Mowa tutaj o obróbce z wykorzystaniem pary wodnej, gorącego powietrza lub kombinacji obu tych metod. Żywność przeznaczoną do obróbki cieplnej należy zawsze umieścić w standardowym wkładzie,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

### PRAWDIŁOWE 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 WPROWADZENIE: GŁÓWNE ELEMENTY



1. Ręczny zraszczacz z samoczynnym zwijaczem – standardowa konfiguracja obejmuje zraszczacz z zawieszaniem umieszczonym po lewej stronie maszyny.
2. Panel sterowania

3. Zdejmowana ściana wewnętrzna mocowana przed wentylatorem
4. Ostona boczna
5. Filtr powietrza i kurzu
6. Złącze USB
7. Ostona 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 otwierana szyba na drzwiach
16. Półki szynowe na wkłady – Rozmiary 2011, 1221, 2021 są wyposażone w wózek załadunkowy zamiast półek.
17. Kłapa wentylacji nadmiaru pary
18. Kanał dymowy



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

Piec konwekcyjno-parowy ORANGE VISION jest wyposażony w automatyczne czyszczenie tylko w przypadku podstawowej konfiguracji.

Wyposażenie opcjonalne może obejmować następujące elementy:

- Czujnik temperatury
- Zawór kłapowy
- 99 programów, każdy obejmujący 9 kroków
- Ręczny zraszczacz
- Zwijany zraszczacz ręczny (nie dotyczy modelu 623)
- Siedem prędkości wentylatora + funkcja zatrzymania

## Akcesoria

### NACZYNIA GASTRONOMICZNE I FORMY DO PIECZENIA

Naczynia gastronomiczne i formy do pieczenia są nie tylko pojemnikami do gotowania i pieczenia, podawania oraz przechowywania potraw. W znaczący

sposób przyczyniają się do zwiększenia wydajności urządzenia. Prawidłowe zaplanowanie ich wykorzystania umożliwi wyeliminowanie konieczności przenoszenia potraw pomiędzy naczyniami.



W trakcie gotowania zastosuj się do przepisów dotyczących bezpieczeństwa miejsca pracy, patrz rozdział 2. BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS UŻYTKOWANIA.

### STOJAKI, WÓZKI I UCHWYTY

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

### POKRYWA VISION VENT

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

### PISTOLET OLEJOWY

**To specjalne urządzenie pozwala na zaoszczędzenie 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 Retigo Vision Smoker to akcesorium zgodne z wszystkimi piecami konwekcyjno-parowymi Retigo. System Vision Smoker pozwala na rozszerzenie menu o potrawy wędzone. Dodatkowymi zaletami są łatwe sterowanie, możliwość ciągłego wędzenia przez maksymalnie trzy godziny oraz łatwa konserwacja.**



Wykorzystując pistolet olejowy oraz Retigo Smoker zastosuj się do przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy, zamieszczonych w instrukcji obsługi tego urządzenia.

## 1.4 STEROWANIE: INFORMACJE PODSTAWOWE

### WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE

Piec konwekcyjno-parowy jest ciągle podłączony do zasilania elektrycznego. Włączanie i wyłączenie następuje poprzez naciśnięcie zewnętrznego, głównego przycisku zasilania. Umieszczenie tego elementu określone jest przez operatora pieca konwekcyjno-parowego w trakcie instalacji. Użytkownik musi być poinformowany o lokalizacji włącznika. W warunkach standardowej eksploatacji, po zakończeniu pracy pieca, wystarczające jest jego przełączenie na tryb czuwania przez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku Start/Stop.

### 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 eksploatacji urządzenia z wózkiem wsuwającym (2011, 1221, 2021), zamknij drzwi i przekręć uchwyt prawoskrętnie o kąt 90°.

### WSTĘPNE OGRZEWANIE KOTŁA (piec konwekcyjno-parowy z kotłem)

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

## 2 | BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS UŻYTKOWANIA

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

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

### 2.1 BEZPIECZNA OBSŁUGA

#### INFORMACJE OGÓLNE

- Piec 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, wykonywać przy nim żadnych czynności konserwacyjnych ani 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 wymaga obsługi zgodnej z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku. Jakiegokolwiek inne użycie jest niezgodne z przeznaczeniem niebezpieczne.
- Ze względów bezpieczeństwa nie zdejmuj sztywnych pokryw ani nie próbuj sięgać do wnętrza pieca konwekcyjno-parowego, ponieważ stanowi to ryzyko porażenia elektrycznego. Urządzenie nie zawiera elementów, którymi użytkownik może manipulować. Naprawa uszkodzeń lub czynności konserwacyjne wykraczające poza opisane w podręczniku muszą być wykonywane przez wykwalifikowanych serwisantów.
- Nie wolno instalować sprzętu grzewczego (np. smażalnic, grilla, gorących płyt itp.) w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.



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 środków odurzających.
- Stanowczo zabronione jest usuwanie lub uszkodzanie etykiet przymocowanych do urządzenia.
- Eksploatacja pieca konwekcyjno-parowego dopuszczalna jest pod warunkiem jego idealnego stanu technicznego. Dokonywanie jakichkolwiek zmian jest zabronione.
- Stosuj się do podanego planu kontroli, instrukcji zamieszczonych w podręczniku obsługi oraz do ogólnych zaleceń dotyczących urządzeń zasilanych gazem.
- Nie umieszczaj w pobliżu pieca żadnych przedmiotów mogących spowodować 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.
- Atmosfera otoczenia nie może być wybuchowa lub toksyczna.
- Bezpośrednio nad piecem kondensacyjnym musi znajdować się gaśnica lub automatyczny system gaśniczy.
- Pod lub w pobliżu pieca 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 z niej usunąć resztki żywności, pozostałości po środkach czystości i inne zanieczyszczenia bądź przedmioty oraz dokładnie optukać komorę roboczą za pomocą przysznica ręcznego.
- 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.
- W przypadku stwierdzenia nadmiernego poziomu hałasu w trakcie eksploatacji pieca, zatrzymaj urządzenie i usuń przyczynę usterki.
- Wszelkie usterki natychmiast zgłaszaj osobie odpowiedzialnej za zorganizowanie naprawy.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez dozoru, chyba że instrukcja w podręczniku mówi inaczej.
- Przyciski na panelu sterowania należy obsługiwać wyłącznie palcem. Korzystanie w tym celu z ostrych przedmiotów powoduje unieważnienie gwarancji.
- Podczas pracy z urządzeniem należy pamiętać, że blachy piekarnicze, pojemniki GN i ruszty mogą być gorące. Temperatura pary wydostającej się przez drzwi może przekraczać 60 °C. Nieodpowiednia 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. Drzwi należy otwierać stopniowo, a pełne ich otwarcie jest możliwe tylko po wydostaniu się całej pary na zewnątrz.
- Jeżeli płyny wypełniają naczynia gastronomiczne powyżej trzech czwartych ich objętości, 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 operatora. Należy bardzo ostrożnie wyjmować gorące wkłady, niezależnie od ich zawartości!

- Szczególnie ostrożnie należy postępować w przypadku urządzenia (lub kombinacji urządzeń), którego najwyższa prowadnica znajduje się na wysokości 160 cm od podłogi lub wyżej. Zachodzi ryzyko przewrócenia się naczyń gastronomicznych, wylania się jego zawartości i spowodowania oparzeń.
- Gorące obszary mogą być spowodowane procesem gotowania. Szczególnie intensywnie nagrzewać się mogą pojemniki GN, płyty grillowe i wewnętrzna strona drzwi. Dotykając gorących przedmiotów stosuj rękawice ochronne.
- Uruchamianie wentylatora bez pokrywy jest zabronione. W przypadku wyposażenia pieca we wsuwany wózek, konieczne jest jego zablokowanie wewnątrz urządzenia. Przesuwając pełen wózek koniecznie wykorzystuj mechanizm blokowania naczyń gastronomicznych (pojemniki GN są wtedy zabezpieczone).
- Pojemniki GN wypełnione płynami muszą być w trakcie transportowania zamknięte pokrywami. W przeciwnym razie może dojść do oparzenia operatora.
- W przypadku nierówności podłoża, unikaj gwałtownego wsuwania wózka do urządzenia. Nigdy nie pozostawiaj uchwyty wózka wewnątrz pieca konwekcyjno-parowego. Może to spowodować uszkodzenie drzwic pieca konwekcyjno-parowego. Nie wyciągaj wózka stosując inny, niż przeznaczony do tego uchwyt. Niezastosowanie się do tego zalecenia grozi oparzeniami.
- Podczas wykorzystywania wózków bankietowych należy się upewnić, że talerze są odpowiednio umieszczone w stojakach.
- Do mycia wózków zawsze stosuj automatyczne programy mycia (jeżeli są one dostępne). W przeciwnym przypadku stosuj produkty przeznaczone do mycia półautomatycznego. Wykonywanie standardowych czynności oraz automatycznego mycia bez wstawionego wózka jest zabronione!

#### PO ZAKOŃCZENIU PRACY PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO

- Czyścić i serwisować tylko wówczas, gdy urządzenie jest schłodzone.
- Kawałki żywności należy usuwać z komory roboczej poprzez ich wyjęcie. Nigdy nie wolno kierować ich do odpływu urządzenia.
- Środki czyszczące i odpinające należy stosować zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku, a także według wskazówek producentów poszczególnych środków.
- Po pracy (np. na noc) należy pozostawiać drzwi pieca otwarte.
- W przypadku niewykorzystania pieca przez dłuższy okres czasu należy zamknąć zasilanie wodne i elektryczne.

#### CZYSZCZENIE

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

## 2.2 ŚRODKI OCHRONNE

Obsługując urządzenie, należy nosić odpowiednią odzież i stosować

środki ochrony osobistej. Odzież, obuwie i środki ochrony muszą spełniać wymagania krajowe dotyczące rodzaju wykonywanej pracy. Przede wszystkim nie należy zapominać o:



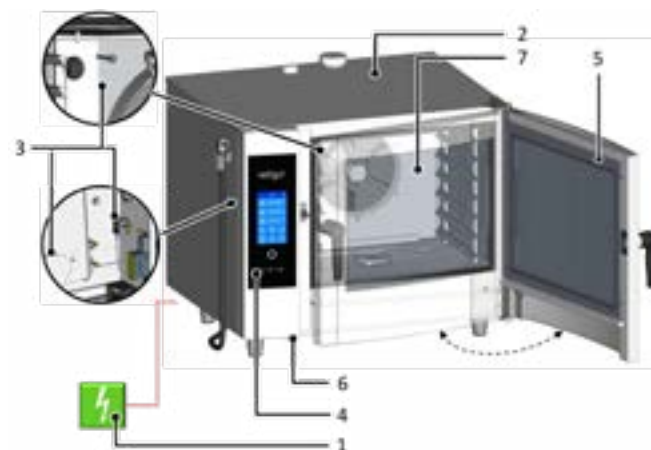
#### Podczas obsługi urządzenia nie należy stosować:

- Szalików, apaszek, tańczuszków, zegarków, bransoletek, kluczy, pierścionków ani innych przedmiotów metalowych, a ponadto nie należy pracować z niewłaściwej odzieży roboczej.
- Urządzeń elektrycznych, takich jak stymulatory pracy serca, zegarków, kart kredytowych i innych przedmiotów z magnetycznymi nośnikami danych.
- Długie włosy należy ostonić odpowiednim nakryciem głowy.

## 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

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



Żadne z poniższych elementów nie są przeznaczone do demontażu przez operatora urządzenia. Mogą zostać 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. Włączanie i wyłączenie zasilania odbywa się za pomocą zewnętrznego przetwornika głównego. Przetwornik służy do włączania i wyłączenia pieca (przy rozpoczynaniu pracy, dokonywaniu napraw, instalacji, a także w sytuacjach nagłych). Należy zapewnić stały, swobodny dostęp do przetwornika!



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

#### OSŁONY ZEWNĘTRZNE

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

#### OCHRONNY OGRANICZNIK TEMPERATURY

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

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

#### PANEL STEROWANIA

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

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

#### DRZWI Z BLOKADĄ MAGNETYCZNA

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 (zatraskując je). W przypadku eksploatacji urządzenia z wózkiem wsuwanym (2011, 1221, 2021) zamknij drzwi i przekręć uchwyt o 90° w prawo.

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

#### POŁOŻENIE DRZWI URZĄDZENIA UMOŻLIWIAJĄCE CYRKULACJĘ POWIETRZA

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

#### ŚCIANA WEWNĘTRZNA

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



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

## ZAGROŻENIA

Piec zaprojektowano tak, że nie stwarza on zagrożenia wobec operatora ani otoczenia, o ile jest prawidłowo eksploatowany, a jego stan techniczny nie budzi najmniejszych zastrzeżeń. Pomimo to jednak w czasie obsługi urządzenia może dojść do sytuacji grozących niebezpieczeństwem, o ile użytkownik nie jest świadomy zagrożenia. Inne zagrożenia to takie, które zachodzą mimo uwzględnienia i podjęcia wszelkich środków zapobiegawczych i ochronnych. Zapoznaj się z tego rodzaju zagrożeniami i chroń się przed nimi.

## Niebezpieczne miejsca, rodzaje zagrożeń i ich następstwa.

#### KOMORA ROBOCZA

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



- Ryzyko oparzenia w wyniku kontaktu z gorącymi elementami komory roboczej.
- Ryzyko oparzenia gorącą parą wytwarzaną w czasie pracy.
- Ryzyko oparzenia w wyniku kontaktu z parą wydostającą się z komory roboczej po otwarciu drzwi urządzenia.

#### WENTYLATOR

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



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

#### DRZWI

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



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

## 2.4 NIEBEZPIECZNE MIEJSCA I INNE

### NACZYNIA GASTRONOMICZNE

Nigdy nie chwytaj pojemników z gorącymi płynami lub płynnymi produktami spożywczymi znajdującymi się powyżej poziomu wzroku. Zawsze zakładaj rękawice ochronne.



- Brak ostrożności oraz niezastosowanie zaleceń wiąże się z niebezpieczeństwem oparzenia.

### KLAPKA I KOMINEK

Nie umieszczaj żadnej części ciała nad tymi częściami. Zawsze nosić środki ochrony (rękawice, okulary itp.).



- Ryzyko oparzenia parą wydobywającą się podczas pracy

### 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.

### ZRASZACZ RĘCZNY



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

## Inne zagrożenia

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

### NAPIĘCIE ELEKTRYCZNE

Wszystkie elektryczne części urządzenia są zasilane prądem, 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.

Jednak dostęp do miejsc, w których znajdują się części elektryczne, możliwy jest wyłącznie po zdjęciu sztywnej obudowy. Użytkownik nie jest upoważniony do napraw części elektrycznych urządzenia. Zagrożenie istnieje tylko wtedy, gdy dojdzie do uszkodzenia przewodu zasilającego, np. w wyniku nieprawidłowego umiejscowienia, skręcenia, ściśnięcia, zgniecenia

itp. Do uszkodzenia przewodu może dojść także w wyniku poruszenia się urządzenia (samoczynnego lub na stelażu z kółkami).



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

W przypadku uszkodzenia któregośkolwiek z podzespołów elektrycznych należy zaprzestać użytkowania urządzenia i zorganizować naprawę przez wykwalifikowany personel.

Jeśli zasilanie elektryczne pieca nie jest wymagane, odłącz je za pomocą głównego przekaźnika zasilania.

### CZĘŚCI MECHANICZNE

Zagrożenia pojawiają się tylko wówczas, gdy urządzenie zostanie zainstalowane na stelażu z kółkami lub zainstalowane nieprawidłowo (np. na wyraźnie pochytej 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 wewnątrz 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 rozgrzаныmi powierzchniami występuje najczęściej w komorze roboczej, ale obejmuje także wewnętrzną stronę drzwi i elementy, które znajdują lub znajdowały się wewnątrz komory podczas pieczenia, takie jak wkłady, uchwyty i ruszty.
- Należy używać zalecanych środków ochrony osobistej, w tym zwłaszcza rękawic ochronnych.
- Ryzyko oparzenia parą może wystąpić podczas zraszania rozgrzanej komory roboczej wodą lub po otwarciu drzwi przy aktywnej funkcji schładzania.
- Należy zachować bezpieczny odstęp od urządzenia i nie zraszać rozgrzanej komory roboczej wodą w celu przyspieszenia schładzania ani podczas 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 pojemnikami zawierającymi gorące płyny lub płynne produkty spożywcze należy zachować szczególną ostrożność i używać rękawic ochronnych.

### DETERGENT

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



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

### SKAŻENIE ŻYWNOSCI

Podczas nieprawidłowego używania środków czyszczących lub odkamieniaczy może dojść do skażenia okolic pieca, 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.

### WATER (Woda)

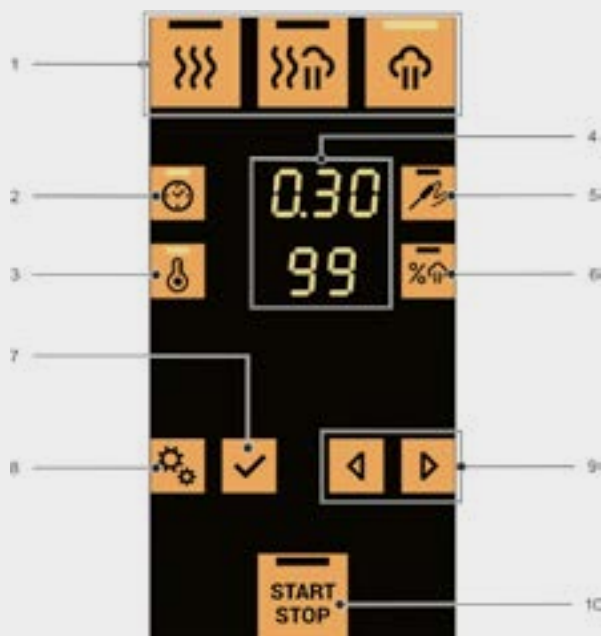
Jeśli urządzenie i wózek kotowy zaczną przesuwają się w sposób niepożądany może dojść do uszkodzenia przyłącza wody, a wyciekająca woda może sprawić, że podłoga stanie się śliska i niebezpieczna.



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

## 3 | OBSŁUGA

### 3.1 PANEL STEROWANIA



Piec konwekcyjno-parowy jest wyposażony w dotykowy panel sterowania. Poszczególne funkcje uruchamiane są poprzez delikatne dotknięcie wyświetlacza.

1. Wybór trybu gotowania
2. Ustawienie czasu
3. Ustawianie temperatury komory roboczej
4. Wyświetlacz aktualnych wartości
5. Ustawianie temperatury czujnika temperatury
6. Ustawianie poziomu wilgotności
7. OK (potwierdzenie/wprowadzenie)
8. Funkcja / do tyłu
9. Strzałki nawigacyjne
10. Rozpoczęcie / zatrzymanie aktualnego procesu

### 3.2 OPIS PRZYCISKÓW



#### TRYB HOT AIR (GORĄCE POWIETRZE)

Uruchamia tryb gotowania gorącym powietrzem zgodnie z ustawieniami.

Ustawienia te można w razie potrzeby zmieniać.



#### TRYB HOT AIR WITH STEAM (GORĄCE POWIETRZE Z PARĄ)

Ustawia gotowanie w trybie ustalonej wilgotności zgodnie z ustawieniami. Ustawienia te można w razie potrzeby zmieniać.



#### TRYB STEAMING (PARA)

Uruchamia tryb gotowania na parze zgodnie z ustawieniami. Ustawienia te można w razie potrzeby zmieniać.



#### CZAS

Ustawianie czasu.



#### TEMPERATURA W KOMORZE ROBOCZEJ

Służy do ustawiania temperatury roboczej.



#### TEMPERATURA WŁĄCZONA DLA CZUJNIKA TEMPERATURY

Służy do ustawiania temperatury czujnika temperatury.



#### POZIOM WILGOTNOŚCI

Służy do ustawiania wilgotności w trybie gotowania z gorącą parą.



#### FUNKCJA / DO TYŁU

Służy do przejścia do podmenu oraz jako przycisk przejścia „Do tyłu”. Inne opcje:



#### ZAWÓR KLAPOWY (wyposażenie opcjonalne)

Możliwość otwarcia lub zamknięcia klapki w sytuacji, gdy zachodzi konieczność odprowadzenia nadmiaru wilgoci z komory roboczej.



#### RĘCZNE NAWILŻANIE

Umożliwia ręczne zwiększenie poziomu wilgotności.



#### PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA (wyposażenie opcjonalne)

Służy do zmiany prędkości pracy wentylatora.



#### WSTĘPNE NAGRZEWANIE

Służy do włączania trybu wstępnego ogrzewania komory roboczej przed rozpoczęciem przygotowania potrawy lub w celu schłodzenia komory roboczej, jeżeli jej temperatura była zbyt wysoka.



#### PROGRAMY (wyposażenie dodatkowe)

Służy do uruchamiania i zarządzania zapisanymi programami.



#### OPÓŹNIONY START

Służy do ustawienia czasu rozpoczęcia procesu przygotowywania potrawy.



#### USTAWIANIE

Wyświetla menu ustawień użytkownika.



#### MYCIE

Służy do mycia zgodnie z ustawieniami programu mycia.



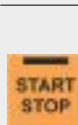
#### OK (POTWIERDZENIE/WPROWADZENIE)

Służy do potwierdzania dokonanych ustawień lub funkcji oraz do wchodzenia do menu lub podmenu.



#### STRZAŁKI NAWIGACYJNE W LEWO I W PRAWO

Służy do zwiększenia lub zmniejszenia wartości parametrów oraz do nawigacji w poszczególnych menu.



#### ROZPOCZĘCIE / ZATRZYMANIE AKTUALNEGO PROCESU

Służy do uruchamiania i zatrzymywania procesu przygotowywania potrawy. Przytrzymanie przycisku (przez ponad 3s) spowoduje przejście pieca zespolonego do trybu czuwania, w którym ekran jest wygaszony a przyciski błyskają tylko przez krótki moment. W celu uruchomienia urządzenia ponownie naciśnij przycisk.

## 4 | PRZYGOTOWYWANIE POTRAW




Przygotowanie potraw w piecu konwekcyjno-parowym możliwe jest albo poprzez ręczne wpisanie parametrów albo z zastosowaniem zapisanych programów użytkownika (wyposażenie opcjonalne).

### 4.1 USTAWIENIA FUNKCJI PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO PRZED ROZPOCZĘCIEM PRZYGOTOWANIA POTRAW


Przed rozpoczęciem przygotowania potraw możliwe jest ustawienie następujących funkcji pieca konwekcyjno-parowego:

#### Wstępne rozgrzewanie komory roboczej

##### WŁĄCZANIE

1	NACIŚNIJ		
2	WYBIERZ		Pojawi się symbol OFF. Symbol  będzie błyśkać.
3	NACIŚNIJ		Symbol  będzie świecić ciągle. Wstępne ogrzewanie zostanie aktywowane.



Jeśli funkcja rozgrzewania wstępnego jest wyłączona, po rozpoczęciu gotowania przyciskiem  w pierwszej kolejności w komorze roboczej rozpoczyna się proces rozgrzewania wstępnego (lub schładzania). Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Ustawianie temperatury”. Podczas rozgrzewania wstępnego komora robocza nagrzewa się:



- Tryb gorące powietrze oraz gorące powietrze i para:  
<100 °C – dla temperatury ustawionej na +20 %  
>100 °C – dla temperatury ustawionej na +20 °C
- Tryb „Para” – bezpośrednio do ustawionej temperatury.

Po osiągnięciu temperatury docelowej na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Włóż potrawę”, a urządzenie emituje sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu rozgrzewania wstępnego. Sygnał ten będzie emitowany co minutę aż do otwarcia drzwi urządzenia. Jeśli użytkownik nie otworzy drzwi, aby włożyć potrawę do pieca, temperatura w komorze roboczej będzie utrzymywana na zadanym poziomie.






Jeśli drzwi pieca nie zostaną otwarte w ciągu 5 minut od zakończenia rozgrzewania wstępnego (wyświetlenia komunikatu), rozgrzewanie wstępne zostanie anulowane, a komora robocza zacznie stygnąć.

Podczas ustawiania ręcznego użytkownik ustawia rozgrzewanie wstępne za pomocą funkcji przed rozpoczęciem gotowania.

Podczas gotowania przy użyciu programu ustawienia rozgrzewania wstępnego pochodzą z samego programu.

Rozgrzewanie wstępne można pominąć na etapie komunikatu „Ustawianie temperatury”, naciskając przycisk  lub OK  i przechodząc bezpośrednio do gotowania.

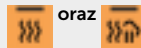
##### WYŁĄCZANIE

1	NACIŚNIJ		
2	WYBIERZ		Pojawi się symbol ON. Symbol  będzie błyśkać.
3	NACIŚNIJ		Symbol OFF zniknie. Symbol  zniknie. Wstępne ogrzewanie zostanie dezaktywowane.


#### Zawór klapowy (wyposażenie opcjonalne)



Wykorzystanie zaworu klapowego możliwe jest tylko w trybach



##### OTWARCIE








1	NACIŚNIJ		Pojawi się symbol OFF. Symbol  będzie błyśkać.
2	NACIŚNIJ		Symbol  będzie świecić ciągle. Zawór klapowy jest otwarty.

##### ZAMKNIĘCIE


1	NACIŚNIJ		Pojawi się symbol ON. Symbol  będzie błyśkać.
2	NACIŚNIJ		Symbol OFF zniknie. Symbol  zniknie. Zawór klapowy jest zamknięty.

#### Opóźniony start

##### WŁĄCZANIE

1	NACIŚNIJ		
2	WYBIERZ		Pojawi się symbol OFF. Symbol  będzie błyśkać.
3	NACIŚNIJ		Aktualny czas gg.mm oraz symbol  będą błyśkać.
4	USTAW OD- POWIEDNIĄ WARTOŚĆ		Ustaw moment włączenia pieca konwekcyjno-parowego. Ustawiona wartość będzie błyśkać.
5	NACIŚNIJ		Komunikat „Piec zostanie włączony o godzinie gg.mm” gdzie gg.mm to ustawiona godzina wraz z minutami.

##### WYŁĄCZANIE

1	NACIŚNIJ		Komunikat „Piec zostanie włączony o godzinie gg.mm” zniknie i odliczanie zostanie przerwane.
---	----------	---	--

## 4.2 USTAWIENIA RĘCZNE

Opcja ta jest przeznaczona dla doświadczonych użytkowników i umożliwia precyzyjne ustalenie parametrów procesu zgodnie z określonymi wymaganiami. Ustaw ręcznie parametry przygotowania potraw zgodnie z własną recepturą i doświadczeniem.

Piec konwekcyjno-parowy wykorzystuje trzy podstawowe tryby gotowania - gorące powietrze, parę wodną oraz gorące powietrze połączone z parą wodną. Każdy z tych trybów posiada określone ustawienia, etapy i jest stosowany do innych procesów przygotowania potraw. Użytkownik ma możliwość ingerencji w ustawienia w dowolnym momencie w celu zmiany czasu, temperatury oraz wilgotności. Pozwala to na spełnienie wszelkich wymagań dotyczących procesu przygotowania potrawy.

Proces ten jest w pełni zautomatyzowany. Spełnienie precyzyjnych warunków wejściowych umożliwia uzyskanie wysokiej powtarzalności rezultatów.



### GORĄCE POWIETRZE

Ustawienia wstępne:  
Czas trwania: 30 min.  
Temperatura komory roboczej: 180°C  
Wilgotność: 0%



### GORĄCE POWIETRZE I PARA

Ustawienia wstępne:  
Czas trwania: 30 min.  
Temperatura komory roboczej: 160 °C  
Wilgotność: 50 %



### GOTOWANIE NA PARZE

Ustawienia wstępne:  
Czas trwania: 30 min.  
Temperatura komory roboczej: 99 °C  
Wilgotność: 100 %

## Ustawianie ręcznych parametrów przygotowania potraw

### 1 WYBIERZ TRYB PRACY

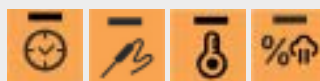


### 2 WYBIERZ PARAMETR GOTOWANIA.

Aktualna wartość wybranego parametru zacznie błyskać.



W trybie GORĄCE POWIETRZE i PARA parametry wilgotności nie mogą być edytowane.



### 3 DOSTOSUJ PARAMETRY ZGODNIE Z WYMAGANIAMI.

W ten sam sposób dokonaj edycji innych parametrów.




### 4 POTWIERDŹ USTAWIENIA



### 5 ROZPOCZĘCIE / ZATRZYMANIE AKTUALNEGO PROCESU









Zakończenie procesu przygotowania potraw możliwe jest w dowolnym momencie poprzez naciśnięcie procesu . Jeśli przycisk ten nie zostanie naciśnięty, proces gotowania zostanie zakończony zgodnie z ustawionym czasem, a na ekranie pojawi się komunikat **GOTOWANIE ZAKOŃCZONE**.

### 4.3 PROGRAMY (wyposażenie opcjonalne)













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

#### Przygotowania potraw zgodnie z programami


1	<b>NACIŚNIJ</b>	
2	<b>PRZEWIŃ DO PROGRAMÓW</b> 	
3	<b>NACIŚNIJ</b>	
4	<b>PRZEWIŃ DO WYBRANEGO PROGRAMU</b>	
5	<b>ROZPOCZĘCIE / ZATRZYMANIE AKTUALNEGO PROCESU</b>	

#### Gotowanie według programów z opóźnionym startem














##### WŁĄCZANIE

1	<b>NACIŚNIJ</b>	
2	<b>WYBIERZ</b>  Pojawi się symbol OFF. Symbol  będzie błyskać.	
3	<b>NACIŚNIJ</b> Aktualny czas gg.mm oraz symbol  będą błyskać.	
4	<b>USTAW ODPOWIEDNIĄ WARTOŚĆ</b> Ustaw moment włączenia pieca konwekcyjno-parowego. Ustawiona wartość będzie błyskać	
5	<b>NACIŚNIJ</b>	
6	<b>NACIŚNIJ</b> Ikona  pojawi się	
7	<b>WYBIERZ PROGRAM</b>	
8	<b>NACIŚNIJ</b> Na pierwszym wyświetlaczu pojawi się aktualny czas, wybrany program na drugim wyświetlaczu i komunikat "Piec rozpocznie pracę o hh.mm" gdzie hh.mm to czas rozpoczęcia na trzecim wyświetlaczu..	

##### WYŁĄCZANIE

1	<b>NACIŚNIJ</b> Komunikat „Piec zostanie włączony o godzinie gg.mm” zniknie i odliczanie zostanie przerwane.	
---	---	---

## Dodawanie nowego kroku programu

1	<b>NACIŚNIJ</b>	
2	<b>WYBIERZ PROGRAMY</b> 	
3	<b>NACIŚNIJ</b>	
4	<b>WYBIERZ ODPOWIEDNI PROGRAM</b>	
5	<b>WPROWADŹ PROGRAM</b> Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez co najmniej 2 sekundy. Na ekranie pojawi się numer programu wraz z liczbą kroków (np. 13 – 1/2, gdzie 13 to numer programu, 1 to numer kroku w kolejności, a 2 to całkowita liczba kroków programu).	
	Jeśli chcesz dodać nowy krok do programu o więcej niż jednym kroku, po wybraniu programu za pomocą strzałek nawigacyjnych wybierz krok, po którym chcesz wstawić nowy krok. W przeciwnym razie nowy krok zostanie dodany jako krok 1.	
6	<b>OTWÓRZ MENU PROGRAMÓW</b> Pojawi się symbol <b>Dodaj</b> .	
7	<b>POTWIERDŹ WYBÓR</b> Pojawi się numer nowego kroku a wszystkie przyciski trybów zaczną błyskać.	
8	<b>WYBIERZ TRYB PRACY</b>	
9	<b>WYBIERZ PARAMETRY PRACY</b> Aktualna wartość wybranego parametru zacznie błyskać.	
10	<b>EDYCJA WARTOŚCI PARAMETRÓW</b> W ten sam sposób dokonaj edycji innych parametrów.	
11	<b>POTWIERDŹ USTAWIENIA</b>	
12	<b>ROZPOCZĘCIE / ZATRZYMANIE AKTUALNEGO PROCESU</b>	

## Edycja parametrów zapisanego programu

1 **NACIŚNIJ**



2 **WYBIERZ PROGRAMY**



3 **NACIŚNIJ**



4 **WPROWADŹ PROGRAM**

Naciśnij przycisk na dłużej niż 3 sekundy

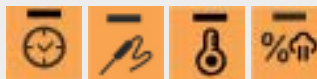


5 **ZMIEN TRYB GOTOWANIA**



6 **WYBIERZ PARAMETRY PRACY**

Aktualna wartość wybranego parametru zacznie błyskać.



7 **EDYCJA WARTOŚCI PARAMETRÓW**

W ten sam sposób dokonaj edycji innych parametrów.

























8 **POTWIERDŹ USTAWIENIA**



9 **ROZPOCZĘCIE / ZATRZYMANIE AKTUALNEGO PROCESU**















## Tworzenie nowego programu

<b>1</b>	<b>NACIŚNIJ</b>	
<b>2</b>	<b>WYBIERZ PROGRAMY</b> 	
<b>3</b>	<b>NACIŚNIJ</b>	
<b>4</b>	<b>PRZEWIŃ DO DOSTĘPNEJ POZYCJI PROGRAMU (NP. NR 56)</b>	
<b>5</b>	<b>WPROWADŹ PROGRAM</b> Naciśnij przycisk na dłużej niż 3 sekundy	
<b>6</b>	<b>OTWÓRZ MENU PROGRAMÓW</b> Pojawi się symbol <b>Dodaj</b> .	
<b>7</b>	<b>POTWIERDŹ WYBÓR</b> Pojawi się numer programu, liczba jego kroków a wszystkie przyciski trybów zaczną błyskać.	
<b>8</b>	<b>WYBIERZ TRYB PRACY</b>	
<b>9</b>	<b>WYBIERZ PARAMETRY PRACY</b> Aktualna wartość wybranego parametru zacznie błyskać.	
<b>10</b>	<b>DOSTOSUJ PARAMETRY ZGODNIE Z WYMAGANIAMI.</b> W ten sam sposób dokonaj edycji innych parametrów.	
	Potwierdź wprowadzoną literę W miejscu aktualnej litery zacznie błyskać kropka.	
	Naciśnij ponownie, aby wrócić do nazwy, naciśnij ponownie 	
<b>11</b>	<b>POTWIERDŹ WPROWADZONE ZMIANY.</b> Ponownie pojawi się menu <b>Dodaj</b> .	
11,1	<b>OPCJA: DODAJ KOLEJNY KROK</b>  Powtórz kroki procedury 6-11	
11,2	<b>OPCJA: NAZWANIE PROGRAMU</b>  Powróć do menu programów (punkt 6) oraz wybierz menu <b>NAZWA</b>	
	Wejść do menu Pojawi się kropka	
	Wybierz pierwszą literę nazwy programu (np. N)	
	Potwierdź wprowadzoną literę W miejscu aktualnej litery zacznie błyskać kropka.	
	Wprowadź pozostałe litery nazwy programu w ten sam sposób i potwierdź wprowadzoną nazwę	
	Powróć do programu	

11,3	OPCJA: USTAWIENIA INNYCH PARAMETRÓW PRZYGOTOWANIA POTRAW	
	<b>WSTĘPNE NAGRZEWANIE</b>	
	Powróć do menu programów (punkt 6) oraz wybierz menu <b>Wstępne nagrzewanie</b> .	
	Włącz funkcję <b>ROZGRZEWANIE WSTĘPNE</b> (możliwe tylko na etapie pierwszego kroku programu). Więcej informacji na temat funkcji rozgrzewania wstępnego można znaleźć w rozdziale 4.1. Pojawi się symbol <b>ON</b> .	
	Powróć do programu	
	<b>ZAWÓR KLAPOWY</b> (wyposażenie opcjonalne)	
	Powróć do menu programów (punkt 6) oraz wybierz menu <b>Zawór klapowy</b> .	
	Aktywuj funkcję <b>Zawór klapowy</b> . Pojawi się symbol <b>ON</b> .	
	Powróć do programu	
	<b>PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA</b> (wyposażenie opcjonalne)	
	Powróć do menu programów (punkt 6) oraz wybierz menu <b>Prędkość</b> . Domyślne ustawienie prędkości to 100 %. W trybie gotowania na parze domyślne ustawienie prędkości to 50 %.	
	Zmień prędkość wentylatora zgodnie z potrzebami. Prędkość wentylatora zmienia się cyklicznie po każdym naciśnięciu przycisku.	
	Powróć do programu	
	<b>DŹWIĘK PO ZAKOŃCZENIU KAŻDEGO KROKU PROGRAMU</b>	
	Powróć do menu programów (punkt 6) oraz wybierz menu <b>Sygnal dźwiękowy</b> .	
	Aktywuj funkcję sygnatu dźwiękowego Pojawi się symbol <b>ON</b> .	
	Powróć do programu	
<b>12</b>	<b>ROZPOCZĘCIE / ZATRZYMANIE AKTUALNEGO PROCESU</b>	
<b>13</b>	<b>LUB POWRÓC DO MENU WSZYSTKICH PROGRAMÓW</b>	
		

## Usuwanie kroku programu

1	<b>NACIŚNIJ</b>	
2	<b>WYBIERZ PROGRAMY</b> 	
3	<b>NACIŚNIJ</b>	
4	<b>WYBIERZ PROGRAM PRZEZNACZONY DO EDYCJI</b>	
5	<b>WPROWADŹ PROGRAM</b> Naciśnij przycisk na dłużej niż 3 sekundy	
6	<b>WYBIERZ KROK PRZEZNACZONY DO USUNIĘCIA (NP. 2/2)</b>	
7	<b>OTWÓRZ MENU PROGRAMÓW</b> Aktywuj menu programów Pojawi się symbol Dodaj.	
8	<b>NACIŚNIJ „USUWANIE”</b>	
9	<b>NACIŚNIJ</b> Krok został usunięty.	
10	<b>POWRÓC DO MENU WSZYSTKICH PROGRAMÓW</b>	
11	<b>POWRÓC DO MENU GŁÓWNEGO</b>	

## Usuń program

1	<b>NACIŚNIJ</b>	
2	<b>WYBIERZ PROGRAMY</b> 	
3	<b>NACIŚNIJ</b>	
4	<b>WYBIERZ PROGRAM PRZEZNACZONY DO USUNIĘCIA</b>	
5	<b>WPROWADŹ PROGRAM</b> Naciśnij przycisk na dłużej niż 3 sekundy	
6	<b>AKTYWUJ MENU PROGRAMÓW</b> Pojawi się symbol Dodaj.	
7	<b>NACIŚNIJ „USUWANIE”</b>	
8	<b>NACIŚNIJ</b> Krok został usunięty.	
9	<b>JEŻELI PROGRAM SKŁADA SIĘ Z WIĘKSZEJ LICZBY KROKÓW, POWTÓRZ PROCEDURĘ 6-8</b> Usunięcie wszystkich kroków oznacza usunięcie całego programu	
10	<b>POWRÓC DO MENU WSZYSTKICH PROGRAMÓW</b>	
11	<b>POWRÓC DO MENU GŁÓWNEGO</b>	



## 5 | USTAWIENIA

Menu „Ustawienia” służy do określania parametrów roboczych pieca konwekcyjno-parowego. Menu to zawiera następujące pozycje:





<b>1. CZAS</b>	Służy do ustawiania czasu.
<b>2. DŹWIĘKI</b>	Służy do ustawiania dźwięków towarzyszących działaniu pieca zespolonego.
<b>3. GŁOŚNOŚĆ</b>	Służy do ustawiania głośności dźwięków.
<b>6. USB</b>	Służy do kopiowania programów, dźwięków, wersji językowych, HACCP i rejestrów funkcji z/do pamięci USB.
<b>7. OPCJE</b>	Służy do ustawiania takich funkcji, jak ciągłe oświetlenie, ACM, tryb gotowości po czyszczeniu, blokada zraszacza, blokada programów i automatyczne rozgrzewanie wstępne.
<b>8. WERSJA JĘZYKOWA</b>	Służy do ustawiania wersji językowej wszystkich menu.

### 5.1 KORZYSTANIE Z MENU USTAWIEŃ

#### Wprowadź ustawienia















1	<b>NACIŚNIJ</b>	
2	<b>WYBIERZ USTAWIENIE</b> 	
WPROWADZANIE USTAWIEŃ BEZ KODU PIN		
2.1	<b>NACIŚNIJ 2X</b> Aby ustawić pozycje: <b>1. Czas, 2. Dźwięki, 3. Głośność, 5. Kocioł, 6. USB, 7. Opcje – 7.1 Ciągłe oświetlenie, 7.6 Automatyczne rozgrzewanie wstępne.</b>	
WPROWADZANIE USTAWIEŃ Z UŻYCIEM KODU 1001		
2.2	<b>NACIŚNIJ 1X I WPROWADŹ KOD 1001</b> Aby ustawić 7. Opcje – 7.2 ACM, 7.3 Tryb standby po myciu, 7.4 Blokada prysznicza, 7.5 Blokada programu	
2.2.1	Ustawienia PIN Aby zmienić wartość naciśnij	 
2.2.2	Aby zmienić pozycję liczbową, należy nacisnąć przycisk Czasu lub Sondy temperatury	 
2.2.3	Potwierdź kod PIN	

## Nawigacja w menu ustawień










1	NAWIGACJA POMIĘDZY INDYWIDUALNYMI POZYCJAMI MENU ORAZ PODMENU / USTAWIENIA WARTOŚCI PARAMETRÓW	 
2	WYBÓR POZYCJI 1 - 8 / POTWIERDZENIE USTAWIĘŃ	
3	WYJŚCIE Z KAŻDEGO MENU LUB PODMENU / PORZUCENIE USTAWIĘŃ	

## 5.2 INDYWIDUANE POZYCE W MENU USTAWIĘŃ










### 1. Czas

1	WEJŚCIE DO MENU USTAWIĘŃ BEZ KODU PIN Wejście do menu ustawień bez kodu PIN jest opisane w rozdziale 5.1	
2	WYBIERZ POZYCJĘ 1 Czas	 
<b>1.1 GODZINY</b>		
	Wybierz pozycję 1.1 Godziny Aktualna wartość zacznie błyskać.	 
	Ustaw odpowiednią wartość godziny.	 
	Potwierdź ustawienie.	
<b>1.2 MINUTY</b>		
	Wybierz pozycję 1.2 Minuty Aktualna wartość zacznie błyskać.	 
	Ustaw odpowiednią wartość minut.	 
	Potwierdź ustawienie.	
	Powrót do głównego menu <b>Ustawień</b> .	

## 2. Dźwięki

1	WEJŚCIE DO MENU USTAWIEŃ BEZ KODU PIN Wejście do menu ustawień bez kodu PIN jest opisane w rozdziale 5.1	
2	WYBIERZ POZYCJĘ 2 Dźwięki	 
3	WYBIERZ JEDNĄ Z PONIŻSZYCH POZYCJI	
	2.1 KLAWIATURA	
	2.2 KONIEC GOTOWANIA	
	2.3 KONIEC KROKU	
	2.4 WSTĘPNE NAGRZEWANIE	
	2.5 BŁĘDY	
4	NACIŚNIJ Aktualna wartość ustawienia zacznie błyskać.	
5	WYBIERZ ODPOWIEDNI DŹWIĘK	 
6	POTWIERDŹ USTAWIENIA	
7	POWRÓĆ DO MENU USTAWIENIA	

## 3. Głośność

1	WEJŚCIE DO MENU USTAWIEŃ BEZ KODU PIN Wejście do menu ustawień bez kodu PIN jest opisane w rozdziale 5.1	
2	WYBIERZ POZYCJĘ 3 Głośność	 
3	WYBIERZ JEDNĄ Z PONIŻSZYCH POZYCJI	
	3.1 KLAWIATURA	
	3.2 KONIEC GOTOWANIA	
	3.3 KONIEC KROKU	
	3.4 WSTĘPNE NAGRZEWANIE	
	3.5 BŁĘDY	
4	NACIŚNIJ Aktualna wartość zacznie błyskać.	
5	USTAW ODPOWIEDNIĄ GŁOŚNOŚĆ	 
6	POTWIERDŹ USTAWIENIA	
7	POWRÓĆ DO MENU USTAWIENIA.	

## 4. USB

**WŁÓŻ PAMIĘĆ USB DO GNIAZDA PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO**

**WEJDŹ DO MENU USTAWIEŃ**



**WYBIERZ POZYCJĘ 6 USB**



### Z PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO DO PAMIĘCI USB

**1 WYBIERZ POZYCJĘ 6 1 Z PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO DO PAMIĘCI USB**



**2 WYBIERZ JEDNĄ Z PONIŻSZYCH POZYCJI W ZALEŻNOŚCI OD WYBORU DANYCH PRZEZNACZONYCH DO KOPIOWANIA**



**6.1.1 PROGRAMY**

**6.1.2 HACCP**

**6.1.3 REJESTRY**

**6.1.4 BŁĘDY**

**3 NACIŚNIJ**

Rozpocznie się proces kopiowania danych z pieca zespolonego do pamięci USB. Na wyświetlaczu górnym widać poruszające się kropki informujące o postępie kopiowania.



Jeżeli kopiowanie danych zakończyło się sukcesem:

**donE**

W przypadku wystąpienia błędu:

**BŁĄD**

Jeżeli nie znaleziono plików do kopiowania:

**BRAK**

**4 POWRÓC DO MENU USTAWIENIA.**



### Z PAMIĘCI USB DO PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO

**1 WYBIERZ POZYCJĘ 6 2 Z PAMIĘCI USB DO PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO**



**2 WYBIERZ JEDNĄ Z PONIŻSZYCH POZYCJI W ZALEŻNOŚCI OD WYBORU DANYCH PRZEZNACZONYCH DO KOPIOWANIA**



**6.2.1 PROGRAMY**

**6.2.2 DŹWIĘKI**

**6.2.3 WERSJE JĘZYKOWE**

**3 NACIŚNIJ**

Rozpocznie się proces kopiowania danych z pamięci USB do pieca zespolonego. Na wyświetlaczu górnym widać poruszające się kropki informujące o postępie kopiowania.



**i** Informacje dotyczące wyniku kopiowania są takie same, jak w punkcie 3 w sekcji Z pieca zespolonego do pamięci USB (patrz wyżej).

**4 POWRÓC DO MENU USTAWIENIA.**



**i** Pamięć USB musi być sformatowana zgodnie ze standardem **FAT** lub **FAT32**. Wielkość znaków nie jest rozróżniana w przypadku nazw plików i katalogów.



W trakcie kopiowania **programów z pamięci USB do pamięci pieca zespolonego** programy w pamięci USB muszą być zawarte w pliku z rozszerzeniem **\*.or2** znajdującym się w katalogu głównym.

W trakcie kopiowania **dźwięków z USB do pieca zespolonego**, pliki dźwiękowe **\*.wav** muszą znajdować się bezpośrednio w głównym folderze lub w folderze **dźwięki**.

W trakcie kopiowania **wersji językowych z USB do pieca zespolonego**, pliki wersji językowych **\*.lng** muszą znajdować się bezpośrednio w głównym folderze lub w folderze **wersje językowe**.

## 7. Opcje

Objaśnienie poszczególnych elementów w ramach OPCJI.

<b>7.1. CIĄGŁE OŚWIETLENIE</b>	Światła w komorze roboczej będą świecić na stałe. Jeśli funkcja jest wyłączona, światła będą włączać się tylko po otwarciu drzwi pieca oraz podczas jego pracy.
<b>7.2 ACM</b>	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.
<b>7.3 TRYB GOTOWOŚCI PO CZYSZCZENIU</b>	Wyłącza piec zespolony po zakończeniu czyszczenia. Po zakończeniu czyszczenia piec zespolony wyłącza się po upływie ok. 3 minut.
<b>7.4 BLOKADA ZRASZACZA</b>	Zraszacz należy do akcesoriów opcjonalnych i nie jest elementem wyposażenia standardowego pieca. Jeśli urządzenie jest wyposażone w zraszacz, należy go aktywować przy użyciu tej opcji.
<b>7.5 BLOKADA PROGRAMÓW</b>	Programy są opcjonalne i są elementem wyposażenia standardowego pieca. Jeśli urządzenie jest wyposażone w programy, należy je aktywować przy użyciu tej opcji.
<b>7.6 AUTOMATYCZNE ROZGRZEWANIE WSTĘPNE</b>	Ta funkcja dotyczy wyłącznie gotowania przy użyciu ustawień ręcznych. Jeśli zostanie ustawiona na „Tak”, rozgrzewanie wstępne zatrzymuje się automatycznie po uruchomieniu procesu gotowania. Więcej informacji na temat funkcji rozgrzewania wstępnego można znaleźć w rozdziale 4.1. Podczas gotowania przy użyciu programu rozgrzewanie wstępne włącza się lub nie w zależności od konfiguracji programu. Rozgrzewanie wstępne można pominąć, naciskając przycisk funkcyjny  lub OK  .

## Pozycje ustawień w OPCJACH

### OPCJE BEZ KODU PIN

1 WEJŚCIE DO MENU USTAWIENÍ BEZ KODU PIN  
Wejście do menu ustawień bez kodu PIN jest opisane w rozdziale 5.1



2 WYBIERZ PUNKT 7. OPCJE



3 **WYBIERZ JEDNĄ Z PONIŻSZYCH POZYCJI**

Wszystkie poniższe pozycje są fabrycznie nieaktywne.



7.1 STAŁE OŚWIETLENIE KOMORY

**7.6 AUTOMATYCZNE ROZGRZEWANIE WSTĘPNE**

4 AKTUALNE USTAWIENIA BĘDĄ SIĘ WŁĄCZAĆ  
Wybierz Tak lub Nie



5 POWRÓT DO MENU USTAWIENÍ



### OPCJA Z KODEM 1001

1 WEJŚCIE DO MENU USTAWIENÍ BEZ KODU PIN 1001  
Wejście do menu ustawień przy użyciu kodu PIN jest opisane w rozdziale 5.1



2 WYBIERZ PUNKT 7. OPCJE



3 **WYBIERZ JEDNĄ Z PONIŻSZYCH POZYCJI**

Pozycje 7.2 ACM i 7.3 Tryb uśpienia po czyszczeniu są fabrycznie aktywne. Pozostałe są nieaktywne.



7.2 ACM

7.3 STANDBY PO MYCIU

7.4 BLOKADA PRYSZNICA

7.5 BLOKADA PROGRAMÓW

4 AKTUALNE USTAWIENIA BĘDĄ SIĘ URUCHAMIĆ AUTOMATYCZNIE  
Wybierz Tak lub Nie



5 POWRÓT DO MENU USTAWIENÍ



## 8. Wersja językowa

- 1 WEJŚCIE DO MENU USTAWIENÍ BEZ KODU PIN**  
Wejście do menu ustawień bez kodu PIN jest opisane w rozdziale 5.1



- 2 WYBIERZ POZYCJĘ 8 Wersja językowa**  
Aktualna wersja językowa zacznie błyskać.



- 3 WYBIERZ ODPOWIEDNIĄ WERSJĘ JĘZYKOWĄ**



8.01 CS – Czeski

8.02 DE - Niemiecki

8.03 EN - Angielski

8.04 ES - Hiszpański

8.05 ET - Estoński

8.06 FI - Fiński

8.07 FR - Francuski

8.08 HR - Chorwacki

8.09 LT - Litewski

8.10 NL - Holenderski

8.11 NO - Norweski

8.12 PL - Polski

8.13 RU - Rosyjski

8.14 SL - Słoweński

8.15 SR - Serbski

- 4 POTWIERDŹ USTAWIENIA**



- 5 POWRÓC DO MENU USTAWIENÍ**



## 6 | KONSERWACJA

### INSTRUKCJE OGÓLNE

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

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

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

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

Urządzenia nie wolno czyścić:

- myjką ciśnieniową
- środkami czystości o właściwościach ściernych lub na bazie piasku
- przedmiotami do czyszczenia mechanicznego (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		
PROGRAM	OPIS	OPIS ZADANIA
Codziennie	Komora robocza	Czyszczenie przy użyciu programu automatycznego i środka ACTIVE CLEANER
	Uszczelka drzwi	Czyszczenie ręczne przy użyciu ściereki, 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 ACTIVE 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

### 6.1 CODZIENNA KONSERWACJA

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

#### MYCIE KOMORY ROBOCZEJ

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



Instrukcje dotyczące używania funkcji czyszczenia automatycznego można znaleźć w rozdziale

#### 7. 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 potowy, 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 przyrwać do powierzchni komory roboczej i utworzyć plamy przypominające korozję lub uszkodzić urządzenie. Gwarancja nie obejmuje szkód powstałych wskutek przypalenia się środka czyszczącego.

## CZYSZCZENIE USZCZELKI DRZWI

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

## 6.2 COTYGODNIOWA KONSERWACJA

### ODKAMNIENIE KOMORY ROBOCZEJ

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

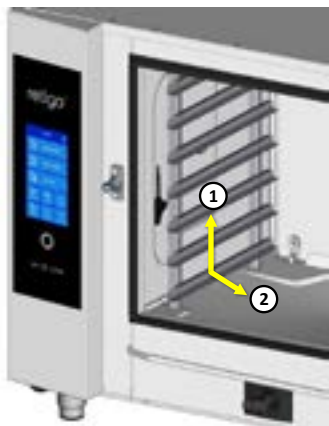


Jeśli warstwa kamienia w komorze roboczej szybko przyrasta, ustal skład wody i sprawdź działanie systemu jej oczyszczania, jeśli jest zainstalowany. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych wskutek oddziaływania wody, której parametry nie są zgodne z zaleceniami producenta, oraz nieprawidłowej konserwacji.

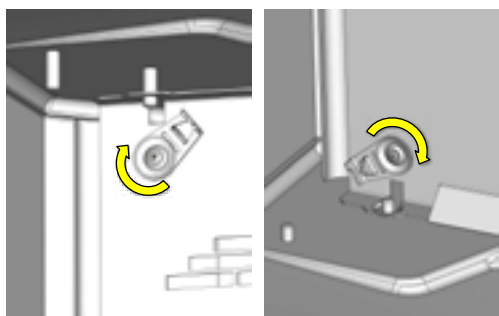
### INSPEKCJA I CZYSZCZENIE PRZESTRZENI ZA ŚCIANĄ WEWNĘTRZNĄ

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

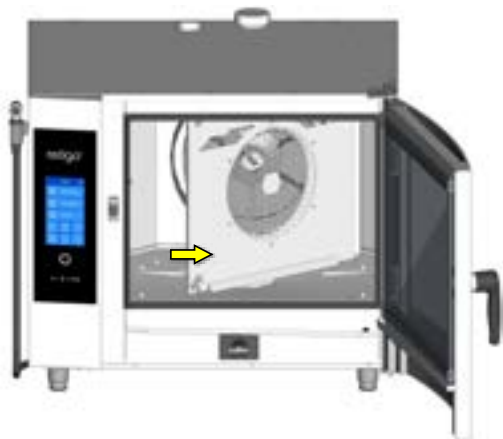
1. Wyczyść szyny (nie dotyczy urządzeń z systemem załadunkowym).



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 szyny (nie dotyczy urządzeń bez systemu załadunkowego).

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

## CZYSZCZENIE RĘCZNE PRZESTRZENI ZA ŚCIANĄ WEWNĘTRZNĄ

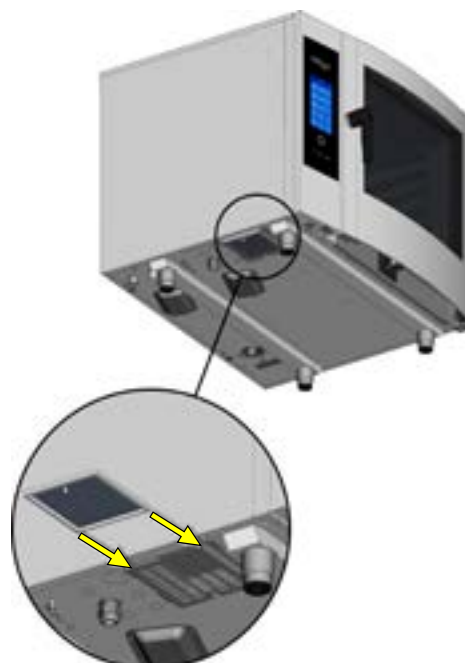


Zdarza się, że usunięcie niektórych zabrudzeń za ścianą wewnętrzną jest niemożliwe nawet po kilkukrotnym użyciu programu czyszczenia automatycznego i odkamieniania. W takiej sytuacji należy użyć środka czyszczącego (Manual Cleaner) lub odkamieniacza (Puron K) i wykonać ręcznie następujące czynności:

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

## CZYSZCZENIE FILTRA POWIETRZA

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



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

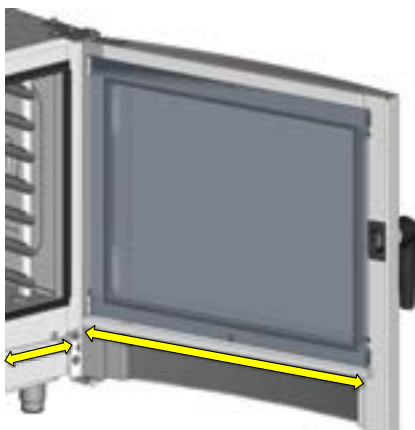


Jeśli dojdzie do zapchania filtra powietrza, podzespoły elektroniczne urządzenia mogą się przegrzać i obniżyć jego wydajność.

#### CZYSZCZENIE DRZWI, SZYBY I TACY OCIEKOWEJ

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

Odblokuj szybę wewnętrzną i przechyl ją ku górze.



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

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



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



### 6.3 KONSERWACJA CO SZEŚĆ MIESIĘCY

#### ODKAMIENIANIE KOTŁA

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

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



Odkamienienie kotła należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi.

### 6.4 COROCZNA KONSERWACJA

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

## 7 | MYCIE AUTOMATYCZNE

Piec konwekcyjno-parowy ORANGE VISION jest wyposażony w system automatycznego mycia, gwarantujący zachowanie najwyższego poziomu higieny.

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

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

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

### 7.1 PODSTAWOWE INFORMACJE I OSTRZEŻENIA



Do automatycznego mycia należy stosować detergent Active Cleaner, pakowany w woreczki ważące po 60 g każdy. Środek dostarczany jest w niewielkich kubeczkach zawierających po 50 woreczków.

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



#### Istotna informacja:

- W razie użycia detergentu innego niż oryginalny środek Active Cleaner (Retigo Manual Cleaner, Active Descaler), firma Retigo nie odpowiada za powstałe szkody. Gwarancja nie obejmuje szkód i uszkodzeń spowodowanych w ten sposób.
- Detergent należy chronić przed dziećmi.
- Podczas obchodzenia się z detergentem należy przestrzegać wszystkich zasad bezpiecznej pracy z chemikaliami, a przede wszystkim stosować środki ochronne (głównie rękawice i okulary ochronne).
- Postępować zgodnie z instrukcjami umieszczonymi na opakowaniu detergentu.
- Detergent nie może wchodzić w bezpośredni kontakt ze skórą, oczami i jamą ustną.
- Nigdy nie należy otwierać drzwi urządzenia, gdy odbywa się jego czyszczenie. Może to narazić użytkownika na działanie substancji chemicznej.
- Przed rozpoczęciem mycia z pieca należy wyjąć wszystkie pojemniki GN, lub blachy cukierniczo-piekarnicze 400x600.
- 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 wymycia urządzenia odkładają się w komorze roboczej warstwa tłuszczu może się zapalić w czasie normalnej pracy urządzenia.

Piec konwekcyjno-parowy posiada cztery programy mycia. Wybór programu jest uzależniony od poziomu zanieczyszczenia komory roboczej

Program	Nazwa	DETERGENT	Czas trwania*
1.	Expres mycie	Środek Active Cleaner, 1 opakowanie	00:29:01
2.	Mycie podstawowe	Środek Active Cleaner, 1 opakowanie	00:49:21
3.	Mycie średnie	Środek Active Cleaner, 1 opakowanie	01:15:06
4.	Mycie intensywne	Środek Active Cleaner, 1 opakowanie	01:49:00
5.	Sptukiwanie wodą	Nie	00:16:50
6.	Odkamienianie komory gotowania	Środek Active Descaler, 1 opakowanie	01:15:06

\*Podane czasy mycia mają jedynie charakter referencyjny i mogą nieco różnić się od rzeczywistych w zależności od wielkości urządzenia.

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

PROGRAM	WIELKOŚĆ PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO						
	ZALECANA MINIMALNA ILOŚĆ DETERGENTU (jednostki)						
	623	611	1011	1221	2011	2021	
1.	Szybkie mycie	1	1	1	2	2	3
2.	Mycie podstawowe	1	1	1	2	2	4
3.	Średnie mycie	1	1	1	2	2	4
4.	Ekstra silne mycie	1	2	2	3	3	5
5.	Płukanie wodą*	0	0	0	0	0	0
6.	Odkamienianie komory**	1	1	1	2	2	3

\* Płukanie odbywa się bez użycia detergentu.  
\*\* Odkamienianie odbywa się przy użyciu aktywnego odkamieniacza.

## 7.2 ROZPOCZYNIANIE MYCIA

1	<b>NACIŚNIJ</b>	
2	<b>WYBIERZ RODZAJ MYCIA</b>	
3	<b>NACIŚNIJ</b>	
4	<b>WYBIERZ ODPOWIEDNI PROGRAM</b>	
5	<b>NACIŚNIJ</b> Pojawi się <b>NACIŚNIJ START</b>	
6	<b>W CELU ROZPOCZĘCIA PROCESU MYCIA</b>	
	<b>W CELU POWROTU DO MENU GŁÓWNEGO</b>	
7	<b>NA EKRANIE PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO POJAWI SIĘ KOMUNIKAT WZYWAJĄCY DO DODANIA DETERGENTU</b>	

Po naciśnięciu przycisku Start, piec 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 urządzenia) piec poprosi o dodanie detergentu.



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

### DODAWANIE DETERGENTU



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

Wybrany program uruchomi się automatycznie.

Ekran będzie wyświetlał informacje na temat aktualnego etapu programu i pozostałego czasu czyszczenia.

Po zakończeniu programu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.

### WCZEŚNIEJSZE ZATRZYMYWANIE PROCESU CZYSZCZENIA

Istnieje możliwość przerwania procesu czyszczenia na jego zasadniczym etapie. Służy do tego przycisk **Stop** na wyświetlaczu urządzenia.

Jeśli detergent został już zaaplikowany, piec konwekcyjno-parowy przełączy się na tryb spłukiwania wodą, który trwa ok 17 min. Następnie proces mycia zostanie całkowicie zatrzymany. W przeciwnym razie proces mycia zostanie natychmiast zatrzymany (bez przetęczenia na tryb



- Po zakończeniu procesu mycia sprawdź stan komory roboczej. Należy usunąć pozostałości detergentu, dokładnie oplukując komorę roboczą za pomocą ręcznego spryskiwacza 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!
- Podczas czyszczenia pieca zespolonego nie wolno odłączać od źródła zasilania. W komorze roboczej mogą pozostać resztki detergentu.
- Nie należy czyścić pieca za pomocą urządzeń podających wodę pod wysokim ciśnieniem.
- Jeżeli urządzenie nie będzie ponownie używane po czyszczeniu, zalecamy pozostawienie drzwi otwartych np. przez całą noc.
- Opakowanie po detergentu należy wyrzucać jak zwykle, odkładając je do pojemnika przeznaczonego na odpady z tworzyw sztucznych.
- Nigdy nie należy pozostawiać zużytych opakowań pod ręką ani w łatwo dostępnym miejscu.

### ODKAMINIOWANIE KOMORY GOTOWANIA

Odkamienianie jest zalecane, gdy w komorze gotowania widoczne są osady wapienne (biała warstwa na ściankach lub szybie); zależy to od wody twardości.

W celu przeprowadzenia odkamieniania w piecach konwekcyjno-parowych RETIGO Vision konieczne jest zastosowanie specjalnego środka chemicznego o nazwie Active Descaler. Aplikowanie należy przeprowadzić w taki sam sposób jak Active Cleaner.

Standardowe opakowanie produktu Active Descaler to wiaderko zawierające 25 worków o gramaturze 150 gramów (każda saszetka).

## 8 | TABELA KOMUNIKATÓW USTEREK

W trakcie pracy urządzenia na jego wyświetlaczu mogą pojawiać się komunikaty usterek. Ich znaczenie jest następujące:

Usterka	OPIS	ROZWIĄZANIE
<b>Err 10</b>	Minimalny poziom wody w bojlerze 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 bojlera. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
<b>Err 11</b>	Błąd elementu grzewczego komory roboczej.	Dalsza praca pieca konwekcyjno-parowego nie jest możliwa. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
<b>Err 12</b>	Maksymalny poziomu wody w bojlerze 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 bojlera. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
<b>Err 13</b>	Minimalny poziomu wody w bojlerze 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.
<b>Err 15</b>	Usterka zabezpieczenia termicznego silnika. Nagrzanie się silnika powyżej ustalonego poziomu.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
<b>Err 16</b>	Wstępne nagrzewanie bojlera 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 bojlera. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
<b>Err 17</b>	W trakcie opróżniania bojlera, poziom wody nie obniżył się poniżej minimum 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 bojlera. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
<b>Err 18</b>	W trakcie opróżniania bojlera, 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 bojlera. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
<b>Err 26</b>	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.
<b>Err 31</b>	Usterka sondy odpywu.	Urządzenie może tymczasowo działać w każdym z trybów. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
<b>Err 32</b>	Usterka sondy nagrzewania bojlera.	Piec konwekcyjno-parowy automatycznie przejdzie do stanu wtrysku pomocniczego co umożliwi chwilową, dalszą eksploatację. Po ponownym wyłączeniu i włączeniu pieca nastąpi próba ponownego włączenia bojlera. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.

<b>Err 34</b>	Usterka 1-punktowej sondy temperatury.	Urządzenie może tymczasowo działać w każdym z trybów z wyłączeniem trybów wykorzystujących sondę temperatury. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.	
<b>Err 35</b>	Usterka sondy temperatury komory roboczej.	Błąd uniemożliwia pracę w każdym z trybów. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.	
<b>Err 36</b>	Usterka 6-punktowej sondy.	Urządzenie może tymczasowo działać w każdym z trybów z wyłączeniem trybów wykorzystujących sondę temperatury. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.	
<b>Err 37</b>	Termistor rozłączony.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.	
<b>Err 38</b>	Termistor zwarty.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.	
<b>Err 40</b>	Usterka bezpiecznika termicznego komory, bojlera (tylko piece wyposażone w bojler), przerywacza opróżniania (tylko piece gazowe z przerywaczem opróżniania) lub bezpiecznika termicznego płytki sterowania.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.	
<b>Err 41</b>	Błąd chłodzenia - przegrzanie elektroniki.	Wyczyść filtr powietrza. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.	
<b>Err 42</b>	Przegrzanie elementu grzejnego bojlera.	Piec konwekcyjno-parowy automatycznie przejdzie do stanu wtrysku pomocniczego co umożliwi chwilową, dalszą eksploatację. Po ponownym wyłączeniu i włączeniu pieca nastąpi próba ponownego włączenia bojlera. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.	
<b>Err 60-79</b>	Błąd komunikacji Modbus.	Odłącz zasilanie elektryczne pieca (nie pomył z trybem czuwania „Standby”), odczekaj 30 sekund i ponownie włącz piec (ponownie podłącz zasilanie elektryczne). Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.	
<b>Err 80-91</b>	Błąd przetwornika częstotliwości.	Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.	
<b>Err 95-97</b>	Nieprawidłowa prędkość obrotowa wentylatora.	Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.	
<b>Err 96-98</b>	Błąd zapalania.	Sprawdź, czy zasilanie gazowe jest otwarte i wykonaj ponowną próbę uruchomienia pieca. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.	
<b>Err 100</b>	Błąd systemu.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.	



- Usterka wyposażenia może zostać naprawiona tylko przez autoryzowany serwis posiadający odpowiednie przeszkolenie i certyfikat producenta. Nieprawidłowe wykonanie serwisu lub zlecenie go firmie nie posiadającej odpowiedniej autoryzacji powoduje utratę gwarancji.
- Piec konwekcyjno-parowy musi być regularnie poddawany czynnościom kontrolnym polegającym na kontroli sprawności, wykonywaniu odpowiednich testów i pomiarów.

## 9 | ŻYWOTNOŚĆ I WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI 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. Przegląd taki musi zostać wykonany przez Autoryzowany Serwis Retigo, czyli serwisantów firm, które zostały przeszkolone i upoważnione przez RM Gastro Polska Sp. z o.o.

Użytkownik musi przedstawić listę wykonanych napraw.

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

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

Jeżeli urządzenie wyposażone jest w funkcję automatycznego mycia, konieczne jest stosowanie tylko środków czyszczących zalecanych przez firmę RM Gastro Polska oraz Retigo.

Szkolenie operatorów przez profesjonalnego kucharza z firmy RM Gastro Polska 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 urządzenia 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, jeżeli zostaną wyrzucone w niewłaściwy sposób.



**Piec konwekcyjno-parowy i jego elementy NIE MOGĄ być utylizowane wraz z odpadami gospodarstwa domowego!**

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

#### Usuwanie urządzenia przez firmę RM Gastro Polska Sp. z o.o.

Zamów utylizację urządzenia w firmie RM Gastro Polska Sp. z o.o. kontaktując się z numerem telefonicznym +48 697 689 513 lub wysyłając wiadomość email na adres serwis@rmgastro.pl

Prawidłowy sposób przygotowania urządzenia do utylizacji:

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



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

### 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 niniejszym podręczniku, stosowanie agresywnych środków czyszczących i niewłaściwe czyszczenie 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.



## CE Deklaracja zgodności Declaration of Conformity

Na własną odpowiedzialność deklarujemy, że wszystkie przedstawione produkty  
On our own responsibility we declare that all mentioned products

Typ urządzenia  
Type of equipment **PIEC KONWEKCYNO PAROWY**

Znak komercyjny  
Trademark **RM / RETIGO**

Oznaczenie modelu  
Type designation **MODELE ELEKTRYCZNE:**  
**O 623 in, O 623 i, B 623 i, O 611 in, O 611 bn, O 611 i, O 611 b, B 611 i, B 611 b,  
O 1011 in, O 1011 bn, O 1011 i, O 1011 b, B 1011 i, B 1011 b, O 1221 in, O 1221 bn,  
O 1221 i, O 1221 b, B 1221 i, B 1221 b, O 2111 in, O 2111 bn, O 2011 i, O 2011 b,  
B 2011 i, B 2011 b, O 2021 in, O 2011 bn, O 2021 i, O 2011 b, B 2021 i, B 2021 b**

**MODELE GAZOWE:**  
**O 611 ign, O 611 ig, 611 ig, O 1011 ign, O 1011 ig, B 1011 ig, O 1221 ign, O 1221 ig,  
B 1221 ig, O 2011 ign, O 2011 ig, B 2011 ig, O 2011 ig, B 2021 ig**

Dystrybutor, adres  
Distributor, address **RM Gastro Polska Sp. z o.o.  
Ul. Sportowa 15A, 43-450 Ustroń**

są zgodne z poniższymi normami:  
*comply with the following standards:*

**normy: PN-EN ISO 9001:2015 Systemy Zarządzania Jakością  
dyrektywy: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2011/65/UE**

w odniesieniu do następujących procesów:  
*with respect to the following processes:*

**rozwój i produkcja sprzętu dla gastronomii**  
*development and production of equipment for gastronomy*

Produkt używany zgodnie z naszymi zaleceniami jest bezpieczny.  
Zastosowaliśmy wszelkie zabezpieczenia, wymagane dla wszystkich typów urządzeń  
dopuszczonych do obrotu.

*The product used according to our recommendations is safe.  
We used all the safeguards that are consistent for all types of equipment put on the market.*

Imienny podpis osoby odpowiedzialnej:  
David Riedel prokurent  
Personal signature of the person responsible:

  
**RM GASTRO POLSKA  
Spółka z o.o.  
ul. Sportowa 15A  
43-450 Ustroń  
NIP: 873-28-77-942  
tel./fax (33) 854 73 26, 854 70 52**

Data: 2021-04-01





# Programy dla Orange Vision

Wymagane jest rozgrzanie pieca do odpowiedniej temperatury przed włożeniem dania. Wszystkie programy przygotowane zostały z myślą o pełnym obciążeniu pieca.





Kontakt z doradcą kulinarnym Retigo: **+48 781 906 010**

przystawki


## 1 PIEROGI

KROK	 		
1.1	para	99 °C	25 min.





## 2 GOTOWANE ZIEMNIAKI

KROK	 		
2.1.	para	99 °C	35 min.






## 3 RYŻ

KROK	 		
3.1	para	99 °C	35 min.





## 4 FRYTKI

KROK	 		
4.1	gorące powietrze	230 °C	10 min.





## 5 PIECZONE ZIEMNIAKI

KROK	 			
5.1	gorące powietrze	175 °C	25 min.	przedgrzew

## 6 PIEROGI Z OWOCAMI

KROK	 		
6.1	para	95 °C	12 min.




## 7 BABECZKI DROŹDZOWE

KROK				
7.1	gorące powietrze	155 °C	13 min.	przedgrzew
7.2	kombi 30%	170 °C	10 min.	-

## 8 BISZKOPT

KROK			
8.1	gorące powietrze	180 °C	25 min.





## 9 CIASTO FRANSUCKIE

KROK			
9.1	gorące powietrze	190 °C	8 min.
9.2	kombi 25%	190 °C	7 min.





## 10 MUFFINKI

KROK			
10.1	gorące powietrze	160 °C	8 min.

## 11 GULASZ

KROK				
11.1	kombi 70%	140 °C	95 °C	sonda temp.
11.2	kombi 25%	160 °C	15 min.	





## 12 POLĘDWICA WOŁOWA, ROLADKI

KROK				
12.1	gorące powietrze	200 °C	10 min.	przedgrzew
12.2	kombi 60%	140 °C	1 h	-

## 13 STEAK WOŁOWY - MEDIUM

KROK				
13.1	gorące powietrze	230 °C	55 °C	sonda temp.

## 14 WIEPRZOWE DUSZONE (1kg – 2kg)

KROK				
14.1	kombi 75%	120 °C	30 min.	-
14.2	kombi 75%	145 °C	85 °C	sonda temp.

desery

mięsa

## 15 PIECZENIE WIEPRZOWA

KROK				
15.1	kombi 65%	140 °C	80 °C	sonda temp.
15.2	gorące powietrze	210 °C	15 min.	

## 16 POLĘWICZKI WIEPRZOWE, ROLADKI

KROK			
16.1	kombi 80%	150 °C	1 h

## 17 STEAK WIEPRZOWY

KROK				
17.1	gorące powietrze	230 °C	8 min.	przedgrzew

## 18 PIECZENIE WIEPRZOWA W KAWAŁKACH

KROK			
18.1	kombi 60%	150 °C	45 min.
18.2	gorące powietrze	215 °C	15 min.

## 19 PIECZONY KURCZAK

KROK			
19.1	kombi 60%	140 °C	25 min.
19.2	gorące powietrze	215 °C	20 min.

## 20 STEAK Z KURCZAKA




KROK				
20.1	gorące powietrze	230 °C	8 min.	przedgrzew

## 21 GĘŚ, KACZKA





KROK				
21.1	gorące powietrze	200 °C	15 min.	przedgrzew
22.1	para	99 °C	10 min.	-
23.1	kombi 50%	135 °C	1h 20 min.	-
24.1	gorące powietrze	145 °C	30 min.	-

## 22 PIECZEŃ

mięsa

KROK			
22.1	kombi 20%	140 °C	45 min.
22.2	gorące powietrze	210 °C	15 min.

## 23 MIĘSO MIELONE (100g – 300g)




KROK				
23.1	kombi 60%	140 °C	20 min.	przedgrzew
23.2	gorące powietrze	200 °C	15 min.	

## 24 PIECZONY FILET Z RYBY




KROK				
24.1	gorące powietrze	190 °C	15 min.	przedgrzew

## 25 ŁOSOŚ NA PARZE

ryby




KROK			
25.1	para	90 °C	20 min.

## 26 PSTRĄG PIECZONY




KROK				
26.1	gorące powietrze	190 °C	60 °C	sonda temp.

## 27 WARZYWA NA PARZE

warzywa, jaja

KROK			
25.1	para	99 °C	10 min.

## 28 JAJKA NA TWARDO

KROK			
25.1	para	99 °C	14 min.

## 29 CIASTO MROŻONE






ciasta

KROK				
29.1	gorące powietrze	180 °C	1 min.	przedgrzew
29.2	nawilżanie	-	30 sek.	
29.3	przerwa	-	1 min.	
29.4	gorące powietrze	190 °C	12 min.	



## 30 CIASTA ŚWIEŻE (200g – 400g)

KROK	 			
30.1	gorące powietrze	180 °C	3 min.	przedgrzew
30.2	nawilżanie	-	30 sek.	
30.3	gorące powietrze	180 °C	10 min.	

## 31 CROISSANTY

KROK	 			
31.1	gorące powietrze	170 °C	1 min.	przedgrzew
31.2	nawilżanie	-	30 sek.	
31.3	przerwa	-	1 min.	
31.4	gorące powietrze	190 °C	12 min.	

## 32 ZAPIEKANIE

KROK	 			
32.1	gorące powietrze	140 °C	20 min.	klapka
32.2	gorące powietrze	200 °C	15 min.	





## 33 GRILLOWANIE

KROK	 			
33.1	gorące powietrze	230 °C	10 min.	przedgrzew

## 34 SMAŻENIE

KROK	 			
34.1	gorące powietrze	230 °C	8 min.	przedgrzew

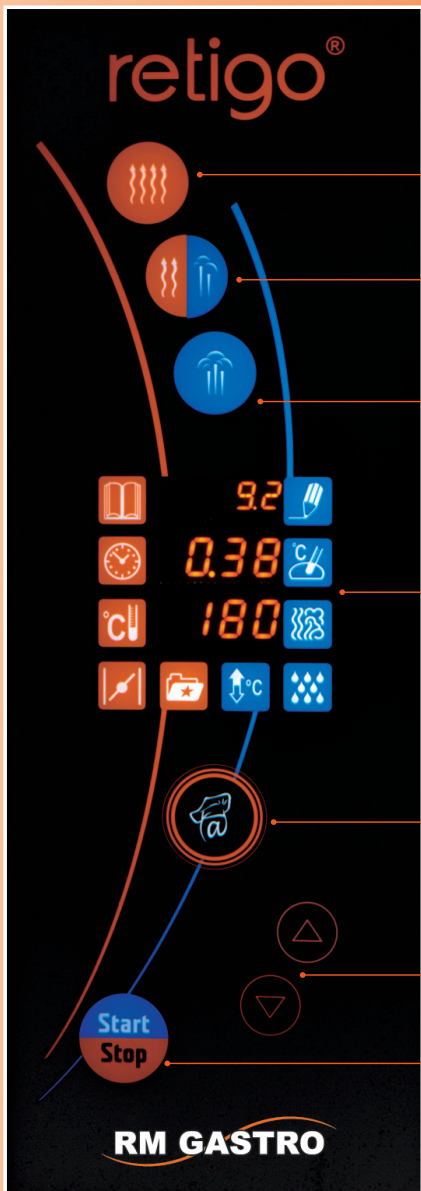
## 35 REGENEROWANIE W PARZE

KROK	 		
35.1	para	95 °C	8 min.
35.2	para	75 °C	2 h 30 min.

## 36 REGENEROWANIE W GORĄCYM POWIETRZU

KROK	 			
36.1	gorące powietrze	100 °C	8 min.	klapka
36.2	gorące powietrze	75 °C	2 h 30 min.	

# Panel sterowania



## GORĄCE POWIETRZE

Zastępuje patelnię/piekarnik. Smażenie w głębokim tłuszczu, prażenie.

## GORĄCE POWIETRZE Z PARĄ (kombi)

Zastępuje pieczenie z ciągłą potrzebą podlewania lub przygotowywanie potraw wymagających dużego poziomu wilgotności.

## PARA

Zastępuje gotowanie w wodzie.

## DOTYKOWY WYŚWIETLACZ

## PRZYCISK MAGIC

Umożliwia potwierdzenie, wybór i ustawienie funkcji specjalnych (np. czyszczenie ręczne, info, ustawienia w menu "Dodatki").

## STRZAŁKI +/-

Pozwala na ustawienie wartości lub przewijanie w poszczególnych podmenu, np. w sekcji "Dodatki".

## START / STOP

Włączenie / zatrzymanie procesów gotowania.

# Wyświetlacz dotykowy

## WYBÓR PROGRAMU

Umożliwia wybór lub edycję gotowych programów do gotowania.

## USTAWIENIA CZASU

Umożliwia ręczne ustawienia i zmianę czasu trwania procesu gotowania w zakresie od 1 min. do 23 godz. 59 min.

## USTAWIENIA TEMPERATURY

Umożliwia ręczne ustawienie i zmianę temperatury procesu gotowania w zakresie dozwolonym w poszczególnych trybach.

## KLAPKA

(opcjonalne wyposażenie)

Pozwala na otwieranie / zamykanie kłapy dla regulowania wilgotności w komorze podczas procesu gotowania.

## EXTRAS

Pozwala wybrać funkcje specjalne pieca konwekcyjno-parowego.

## PRZEDGRZEW/ CHŁODZENIE

Wybór trybu automatycznego podgrzewania komory przed gotowaniem lub automatycznego chłodzenia w przypadku nadmiernej temperatury początkowej.

## MANUALNE NAWILŻANIE

Umożliwia manualne podniesienie poziomu wilgotności w komorze pieca w trybach "gorące powietrze" i "gorące powietrze z parą".

## USTAWIENIA WILGOTNOŚCI

Umożliwia ustawienie i zmianę poziomu wilgotności w komorze pieca w trybie "gorące powietrze z parą".

## USTAWIENIA TEMPERATURY -SONDA

Umożliwia ustawienie temperatury wewnątrz potrawy (30-110 °C). Po osiągnięciu ustawionej wartości, proces gotowania kończy się.

## ZAPIS PROGRAMU.KROKU

Umożliwia zapisanie ustawionych parametrów programu / kroku



W RETIGO Orange Vision możesz zapisać do **99 programów** składających się z **9 kroków**. Szybkość i łatwość utrzymania zapewniona jest dzięki gładkim powierzchniom zarówno wewnątrz komory jak i na zewnętrznej obudowie pieca.

# RM Gastro Polska Sp. z o.o.

ul. Sportowa 15A  
43-450 Ustroń

tel.: +48 33 854 73 26  
fax: +48 33 854 70 52  
e-mail: info@rmgastro.pl

[www.rmgastro.pl](http://www.rmgastro.pl)



*Pierwszorzędne kuchnie. Dla prawdziwych profesjonalistów.*

**dział handlowy:** +48 33 854 73 26 w. 1, **dział serwisu:** +48 33 854 73 26 w. 2, **ekspert kulinarny:** +48 781 906 010