

retigo®

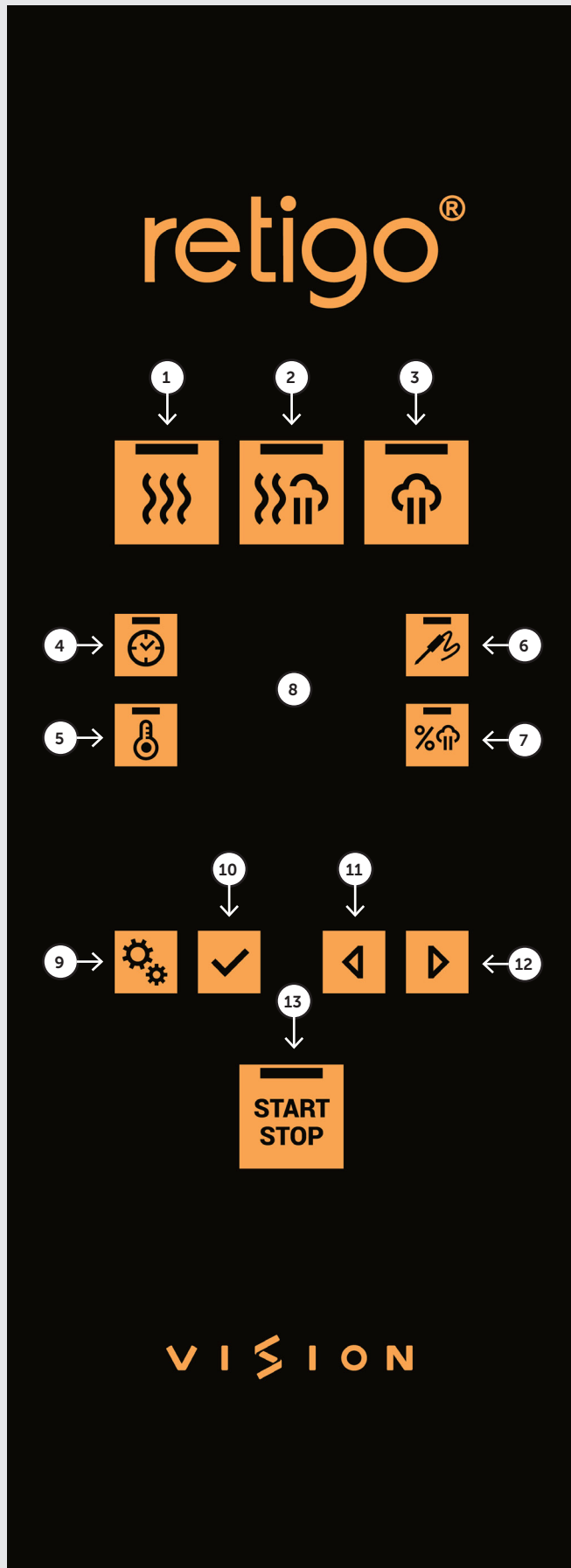
PERFEKCJA W GOTOWANIU I NIE TYLKO...

Piec konwekcyjno-parowy **Orange Vision**

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA



PANEL STEROWANIA



1	TRYB „GORĄCE POWIETRZE”
2	TRYB „ZESPOLONY”
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

ZAWARTOŚĆ

WSTĘP.....	4
INFORMACJE O INSTRUKCJI.....	5
1 PODSTAWOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE PIECA ZESPOLONEGO.....	6
1.1 ZASTOSOWANIE; PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA.....	6
1.2 WPROWADZENIE: GŁÓWNE ELEMENTY.....	6
1.3 WYPOSAŻENIE OPCJONALNE.....	6
1.4 STEROWANIE: INFORMACJE PODSTAWOWE.....	7
2 BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS UŻYTKOWANIA.....	8
2.1 BEZPIECZNA OBSŁUGA.....	8
2.2 ŚRODKI OCHRONNE.....	9
2.3 ELEMENTY BEZPIECZEŃSTWA PIECA ZESPOLONEGO.....	9
2.4 NIEBEZPIECZNE MIEJSCA I INNE ZAGROŻENIA.....	10
3 OBSŁUGA.....	11
3.1 PANEL STEROWANIA.....	11
3.2 OPIS PRZYCISKÓW.....	11
4 PRZYGOTOWYWANIE POTRAW.....	12
4.1 USTAWIENIA FUNKCJI PIECA ZESPOLONEGO PRZED ROZPOCZĘCIEM PRZYGOTOWANIA POTRAW.....	12
4.2 Ustawienia ręczne.....	13
4.3 PROGRAMY (wyposażenie opcjonalne).....	14
5 USTAWIENIA.....	21
5.1 KORZYSTANIE Z MENU USTAWIEN.....	21
5.2 INDYWIDUANE POZYCJE W MENU USTAWIEN.....	22
6 CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE.....	28
6.1 PODSTAWOWE INFORMACJE I OSTRZEŻENIA.....	28
6.2 ROZPOCZYNANIE CZYSZCZENIA.....	28
7 KONSERWACJA.....	29
7.1 CODZIENNA KONSERWACJA.....	30
7.2 COMIESIĘCZNA KONSERWACJA.....	30
7.3 COROCZNA KONSERWACJA.....	31
8 TABELA KOMUNIKATÓW USTEREK.....	32
9 ŻYWOTNOŚĆ I WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI I GWARANCJA.....	34

WSTĘP

Drogi Kliencie,

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

Życzymy udanej eksploatacji pieca zespolonego ORANGE VISION.

INFORMACJE O INSTRUKCJI

Niniejszy podręcznik ułatwi obsługę pieca 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.

DLA KOGO PRZEZNACZONY JEST TEN PODRĘCZNIK?

Podręcznik jest przeznaczony wyłącznie dla osób zajmujących się konserwacją lub obsługą urządzenia. Każda taka osoba musi dokładnie zapoznać się z treścią podręcznika przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac związanych z urządzeniem.

WAŻNE!

Podręcznik należy traktować jako integralną część urządzenia i nie może być przechowywany oddzielnie od niego. Dlatego też podręcznik należy zachować 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 podręcznik należy zachować 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 opis głównych zasad obsługi pieca.



Pełna dokumentacja dotycząca pieca znajduje się w witrynie internetowej producenta.

WĄTPLIWOŚCI

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

RETIGO s.r.o.

Laň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.COM

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

SPECJALIŚCI DS. SPRZEDAŻY:

+420 603 571 360

+420 604 568 562

ZAWODOWI KUCHARZE:

+420 734 751 061

+420 727 867 220

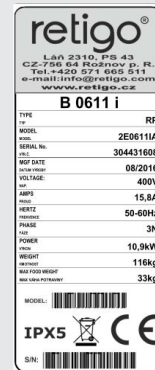
WYKwalifikowani SERWISANCI:

+420 571 665 560

Przed skontaktowaniem się z producentem lub wykwalifikowanymi specjalistami należy przygotować podstawowe informacje o urządzeniu.

Można je odczytać z tabliczki umieszczonej u góry po prawej stronie pieca.

Znajdują się na niej takie informacje, jak nazwa producenta, dane techniczne takie jak typ i model, numer seryjny i rok produkcji oraz ważne informacje na temat typu zasilania, masy pieca i zabezpieczenia przed wilgocią.



1 | PODSTAWOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE PIECA ZESPOLONEGO

1.1 ZASTOSOWANIE: PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Piec zespolony 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.

1.2 WPROWADZENIE: GŁÓWNE ELEMENTY

Piec ORANGE VISION to duże, inteligentne urządzenie do przygotowywania potraw. Jednym z jego najważniejszych komponentów jest komora robocza wyposażona w szyny służące do mocowania naczyń z potrawami (szyny do naczyń o wielkości 2011, 1221, 2021 zostały zastąpione wózkami z szynami). Przeszkłone przednie drzwi oraz naprzemiennie ułożone szyby zapewniają idealne warunki obserwowania postępów.

Urządzeniem zawiaduje system operacyjny, za pomocą którego użytkownik wydaje polecenia, postępując się intuicyjnym panelem sterowania. Pozwala on również na zapisywanie ulubionych przepisów i programów za pomocą złącza USB.



W przypadku stosowania czujnika temperatury oraz ręcznego zraszacza, zastosuj się do zaleceń zamieszczonych w rozdziale 2. BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS UŻYTKOWANIA.

1.3 WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

Piec zespolony ORANGE VISION jest wyposażony w automatyczne czyszczenie tylko w przypadku podstawowej konfiguracji.

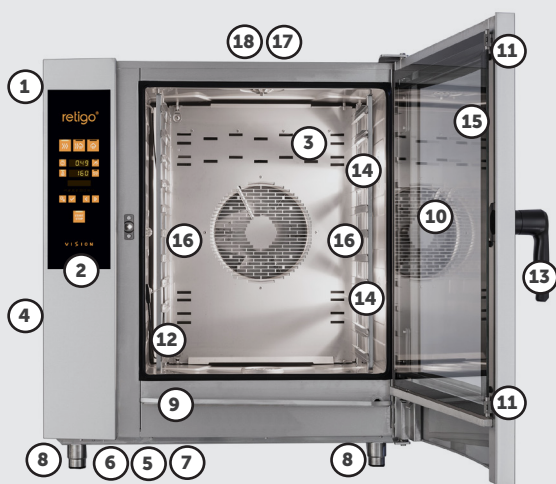
Wyposażenie opcjonalne może obejmować następujące elementy

- Czujnik temperatury wgłębnej
- Zawór kłapowy
- 99 programów, każdy obejmujący 9 kroków
- Ręczny zraszacz
- Siedem prędkości pracy wentylatora



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. Ręczny zraszacz zawieszony po lewej stronie maszyny (wyposażenie opcjonalne)
2. Panel sterowania
3. Zdejmowana ściana wewnętrzna mocowana przed wentylatorem
4. Ośłona boczna
5. Filtr powietrza i kurzu
6. Złącze USB
7. Ośłona odpływu
8. Regulowane nóżki
9. Rynna kondensacyjna wewnętrznej szyby z automatycznym opróżnianiem
10. Drzwi z zaokrągloną szybą zewnętrzną
11. Śruby mocujące szybę wewnętrzną
12. Czujnik temperatury (wyposażenie opcjonalne)
13. Kłamka
14. Oświetlenie wnętrza
15. Wewnętrzna szyba drzwi z możliwością otwarcia
16. Szyny naczyń gastronomicznych
W przypadku wielkości 2011, 1221, 2021 szyny zostały zastąpione przez wózki z szynami
17. Kłapa wentylacji nadmiaru pary (wyposażenie opcjonalne)
18. Komin wentylacyjny

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 umożliwia 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 ściennie (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 zespolonym. Dzięki wąskiej dyszy możliwe jest uzyskanie idealnych warunków gotowania przy bardzo cienkiej warstwie oleju oraz utrzymanie idealnej kolorystyki potrawy przy minimalnym zużyciu oleju. Wyposażenie w wymienną dyszę pozwala na zastosowanie pistoletu olejowego do rozprowadzania wielu typów różnych materiałów stosowanych w przemyśle spożywczym, takich jak np. czekolada.

VISION SMOKER

Generator dymu 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 zespolony jest ciągle podłączony do zasilania elektrycznego. Włączenie i wyłączenie następuje poprzez naciśnięcie zewnętrznego, głównego przycisku zasilania. Umieszczenie tego elementu określone jest przez operatora pieca zespolonego w trakcie instalacji. Użytkownik musi być poinformowany o lokalizacji włącznika. W warunkach standardowej eksploatacji, po zakończeniu pracy pieca, wystarczające jest jego przetączenie do trybu czuwania poprzez naciśnięcie białego, okrągłego przetącznika znajdującego się pod ekranem.

OTWIERANIE I ZAMYKANIE DRZWI

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

Aby zamknąć drzwi, należy nacisnąć uchwyt (zatrzaskując je). W przypadku eksploatacji urządzenia z wózkiem wsuwany (2011, 1221, 2021), zamknij drzwi i przekręć uchwyt prawoskrętnie o kąt 90°.

WSTĘPNE OGRZEWANIE KOTŁA (piec zespolony z bojlerem)

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

2 | BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS UŻYTKOWANIA

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

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

2.1 BEZPIECZNA OBSŁUGA

INFORMACJE OGÓLNE

- Piec zespolony może być eksploatowany wyłącznie przez osoby posiadające odpowiednie uprawnienia, kwalifikacje i przeszkolenie. Osobom nieupoważnionym do korzystania z urządzenia i nieprzeszkolonym pod kątem jego obsługi nie wolno nigdy obsługiwać go, 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 i wymaga obsługi zgodnej z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku. Jakiegokolwiek inne użycie jest niezgodne z przeznaczeniem i niebezpieczne.
- Ze względów bezpieczeństwa nie zdejmuj sztywnych pokryw ani nie próbuj sięgać do wnętrza pieca zespolonego, ponieważ 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.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia w przypadku odczuwania takich dolegliwości jak zawroty głowy, słabość lub brak koncentracji, a także pozostając pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Stanowczo zabronione jest usuwanie lub uszkodzanie etykiet przymocowanych do urządzenia.
- Eksploatacja pieca zespolonego dopuszczalna jest pod warunkiem jego idealnego stanu technicznego.
- 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 ZESPOLONEGO

- Dopuszczalny zakres temperatury eksploatacji sięga od +4 °C do +35 °C.
- Atmosfera otoczenia nie może być wybuchowa lub toksyczna.
- Bezpośrednio nad piecem kondensacyjnym musi znajdować się gaśnica

lub automatyczny system gaśniczy.

- Pod lub w pobliżu pieca zespolonego nie mogą znajdować się żadne materiały łatwopalne, gazy lub ciecze.

PRZED ROZPOCZĘCIEM EKSPLOATACJI PIECA ZESPOLONEGO

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

UWAGI DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI PIECA ZESPOLONEGO

- Do wnętrza pieca nie mogą być wkładane:
 - żadne potrawy umieszczone wewnątrz zamkniętych lub otwartych opakowań
 - obiekty łatwopalne o punkcie zapłonu poniżej 260 °C
 - materiały łatwopalne takie jak oleje, tłuszcze, szmaty (ubrania)
 - suchy proszek lub granulaty
- 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 kierownikowi, odpowiedzialnemu 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, wkłady i ruszty mogą być gorące. Temperatura gazów wydostających się przez drzwi może przekraczać 60 °C. Obsługa pieca może spowodować poparzenia ciała.
- Otwierając drzwi, zwłaszcza w przypadku pieczenia lub gotowania z użyciem pary, należy ustawić się tak, aby nie dopuścić do oparzenia parą wydobywającą się zza otwartych drzwi. Otwierając drzwi, zwłaszcza w przypadku pieczenia lub gotowania z użyciem pary, ustawiać się tak, aby nie dopuścić do oparzenia parą wydobywającą się zza otwartych drzwi. Drzwi 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 przewodnicach tak, aby zapewnić ich widoczność. W przeciwnym razie może dojść do oparzenia operatora. Należy bardzo ostrożnie wyjmować gorące wkłady, niezależnie od ich zawartości!

- Szczególnie ostrożnie należy postępować w przypadku urządzenia (lub kombinacji urządzeń), którego najwyższa powierzchnia 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 naczynia gastronomiczne, grille 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 konieczne wykorzystaj mechanizm blokowania naczynia gastronomicznego (elementy GN zamknięte).
- Naczynia gastronomiczne 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 zespalonego. Może to spowodować uszkodzenie drzwi pieca zespalonego. 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 czyszczenia wózków zawsze stosuj automatyczne programy czyszczenia (jeżeli są one dostępne). W przeciwnym przypadku stosuj produkty przeznaczone do czyszczenia półautomatycznego. Wykonywanie standardowych czynności oraz automatycznego czyszczenia bez wstawionego wózka jest zabronione!

PO ZAKOŃCZENIU PRACY PIECA ZESPOLONEGO

- 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 odprowadzające należy stosować zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku, a także według wskazówek producentów poszczególnych środków.
- Po pracy (np. na noc) należy pozostawić drzwi pieca otwarte.
- W przypadku niewykorzystania pieca przez dłuższy okres czasu należy zamknąć zasilanie wodne i elektryczne.

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:

			
okularów ochronnych	rękawic ochronnych	obuwia roboczego	odzieży roboczej

Podczas obsługi urządzenia nie należy stosować:

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

2.3 ELEMENTY BEZPIECZEŃSTWA PIECA ZESPOLONEGO

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

ZEWNĘTRZNY PRZELĄCZNIK GŁÓWNY

Piec zespólny został zaprojektowany do stałego podłączenia do źródła zasilania. Włączanie i wyłączenie zasilania odbywa się za pomocą zewnętrznego przełącznika głównego. Przełącznik służy do włączania i wyłączania pieca (przy rozpoczynaniu pracy, dokonywaniu napraw, instalacji, a także w sytuacjach nagłych). Należy zapewnić stały, swobodny dostęp do przełącznika!

PRZEWODY ELEKTRYCZNE

Dostęp do miejsc, w których znajdują się elementy elektryczne, możliwy jest wyłącznie po zdjęciu sztywnej osłony. Elementy elektryczne są wyposażone w pokrywę oznaczoną symbolem ostrzegawczym. Kolory przewodów odpowiadają klasie IP 20.



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

KOMORA ROBOCZA

Dostęp do komory roboczej jest możliwy jedynie po otwarciu drzwi, co powoduje natychmiastowe zatrzymanie wentylatora.

PANEL STEROWANIA

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

DRZWI

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

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



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

2.4 NIEBEZPIECZNE MIEJSCA I INNE ZAGROŻENIA

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



1. KOMORA ROBOCZA

Ryzyko oparzenia w wyniku kontaktu z gorącymi elementami komory roboczej.

Zakładać rękawice ochronne. Czyścić i serwisować tylko wówczas, gdy urządzenie jest schłodzone.

Ryzyko oparzenia gorącą parą wytwarzaną w czasie pracy

Odczekać do schłodzenia się komory roboczej lub skorzystać z funkcji Cooling.

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 otwierać stopniowo. Nie otwierać ich całkowicie, dopóki cała para nie ulotni się na zewnątrz.

2. WENTYLATOR

Niebezpieczeństwo urazu palców w przypadku nieostrożnej pracy podczas czyszczenia lub konserwacji wnętrza komory roboczej.

Zachowaj ostrożność i stosuj rękawice ochronne.

3. SZYBA DRZWIOWA

Ryzyko oparzenia podczas otwierania drzwi lub po zakończeniu pracy.

Zachowaj ostrożność i stosuj rękawice ochronne.

4. DRZWI

Ryzyko oparzenia w trakcie otwierania drzwi lub w trakcie albo po zakończeniu pracy.

Zachowaj ostrożność i stosuj rękawice ochronne.

5. OBUDOWA URZĄDZENIA

Ryzyko oparzenia w trakcie pracy pieca.

Zachowaj ostrożność i stosuj rękawice ochronne.

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

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

6. NACZYNIA GASTRONOMICZNE

Brak ostrożności oraz niezastosowanie zaleceń wiąże się z niebezpieczeństwem oparzenia.

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

7. KLAPKA I KOMINEK

Ryzyko oparzenia parą wydobywającą się podczas pracy

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

8. RĘCZNY ZRASZACZ

Ryzyko oparzenia podczas spryskiwania gorącej komory roboczej.

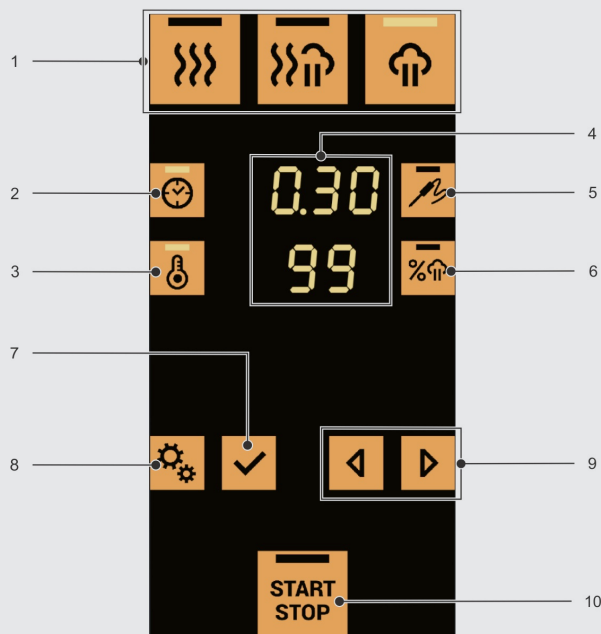
Nigdy nie stosuj ręcznego zraszacza do schładzania komory roboczej, jeżeli panująca wewnątrz temperatura wynosi powyżej 90 °C. W przeciwnym razie może dojść do oparzenia użytkownika i uszkodzenia wewnętrznej szyby drzwi. Odczekaj do obniżenia się temperatury wewnątrz komory roboczej poniżej 65 °C.

Ryzyko porażenia prądem podczas spryskiwania zewnętrznych części urządzenia.

NIGDY nie myj zewnętrznych części urządzenia, stosując ręczny zraszacz.

3 | OBSŁUGA

3.1 PANEL STEROWANIA



Piec zespolony 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 wilgotności
7. Ok (potwierdzenie)
8. Funkcja / do tyłu
9. Strzałki
10. Rozpoczęcie / zatrzymanie aktualnego procesu

3.2 OPIS PRZYCISKÓW

	GORĄCE POWIETRZE Uruchamia tryb gotowania gorącym powietrzem zgodnie z ustawieniami. Ustawienia te można w razie potrzeby zmieniać.
	GORĄCE POWIETRZE I PARA Ustawia gotowanie w trybie ustalonej wilgotności zgodnie z ustawieniami. Ustawienia te można w razie potrzeby zmieniać.
	GOTOWANIE NA PARZE Uruchamia tryb gotowania na parze zgodnie z ustawieniami. Ustawienia te można w razie potrzeby zmieniać.
	CZAS Ustawianie czasu.
	TEMPERATURA KOMORY ROBOCZEJ Służy do ustawiania temperatury roboczej.
	TEMPERATURA WŁĄCZONA DLA CZUJNIKA TEMPERATURY Służy do ustawiania temperatury czujnika temperatury.
	WILGOTNOŚĆ Służy do ustawiania wilgotności w trybie gotowania z gorącą parą.
	FUNKCJA Służy do przejścia do podmenu oraz jako przycisk przejścia „Do tyłu”. Inne opcje: ZAWÓR KŁAPOWY (wyposażenie opcjonalne) Możliwość otwarcia lub zamknięcia klapki w sytuacji, gdy zachodzi konieczność odprowadzenia nadmiaru wilgoci z komory roboczej. 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 przemywania zgodnie z ustawieniami programu mycia. PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA (wyposażenie opcjonalne) Służy do zmiany prędkości pracy wentylatora. RĘCZNE NAWILŻANIE Umożliwia ręczne zwiększenie poziomu wilgotności.
	OK Służy do potwierdzania dokonanych ustawień lub funkcji oraz do wchodzenia do menu lub podmenu.
	W LEWO I W PRAWO Służy do zwiększenia lub zmniejszenia wartości parametrów oraz do nawigacji w poszczególnych menu.
	START/STOP 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 zespolonym możliwe jest albo poprzez ręczne wpisanie parametrów albo z zastosowaniem zapisanych programów użytkownika (wyposażenie opcjonalne).

4.1 USTAWIENIA FUNKCJI PIEA ZESPOLONEGO PRZED ROZPOCZĘCIEM PRZYGOTOWANIA POTRAW

Przed rozpoczęciem przygotowania potraw możliwe jest ustawienie następujących funkcji pieca zespolonego:

Wstępne rozgrzewanie komory roboczej

WŁĄCZANIE

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



Wstępne rozgrzewanie komory roboczej powoduje, że po naciśnięciu przycisku START, komora robocza pieca najpierw jest rozgrzewana (lub schładzana), na ekranie widoczny jest komunikat „Przygotowanie temperatury”, a po uzyskaniu odpowiedniej wartości (z zachowaniem pewnej tolerancji), na ekranie pojawi się komunikat „Wtóż potrawę”. Odliczanie czasu przygotowania potrawy rozpocznie się dopiero po otwarciu i zamknięciu drzwi.

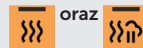
WYŁĄCZANIE

- | | | | |
|----------|-----------------|---|--|
| 1 | NACIŚNIJ |  | |
| 2 | WYBIERZ |  | Pojawi się symbol ON. Symbol  będzie błyskać. |
| 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 błyskać. |
| 2 | NACIŚNIJ |  | Symbol  będzie świecić ciągle. Zawór klapowy jest otwarty. |

ZAMKNIĘCIE

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

Opóźniony start

WŁĄCZANIE

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

WYŁĄCZANIE

- | | | | |
|----------|-----------------|---|--|
| 1 | NACIŚNIJ |  | Komunikat „Piec zespolony 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 zespolony wykorzystuje trzy podstawowe tryby gotowania - gorące powietrze, parę wodną oraz gorące powietrze połączone z parą wodną. Każdy z tych trybów posiada określone ustawienia i 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 automatyzowany. 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 PARAMETRY PRACY Aktualna wartość wybranego parametru zacznie błyskać. Zmiana wilgotności powietrza w trybie „Gorące powietrze” nie jest możliwa.			
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 . Jeżeli przycisk ten nie zostanie naciśnięty, proces przygotowania potraw zostanie zakończony zgodnie z ustawionym czasem, a na ekranie pojawi się komunikat **Koniec**.

4.3 PROGRAMY (wyposażenie opcjonalne)

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

Przygotowania potraw zgodnie z programami

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

Dodawanie nowego kroku programu

1	NACIŚNIJ	
2	WYBIERZ PROGRAMY 	
3	NACIŚNIJ	
4	WYBIERZ ODPOWIEDNI PROGRAM	
5	WPROWADŹ PROGRAM	
6	OTWÓRZ MENU PROGRAMÓW Pojawi się symbol Dodaj .	
7	POTWIERDŹ WYBÓR Pojawi się numer nowego kroku a wszystkie przyciski trybów zaczną błyskać.	
8	WYBIERZ TRYB PRACY	
9	WYBIERZ PARAMETRY PRACY Aktualna wartość wybranego parametru zacznie błyskać.	
10	EDYCJA WARTOŚCI PARAMETRÓW W ten sam sposób dokonaj edycji innych parametrów.	 
11	POTWIERDŹ USTAWIENIA	
12	ROZPOCZĘCIE / ZATRZYMANIE AKTUALNEGO PROCESU	

Edycja parametrów zapisanego programu

1	NACIŚNIJ	
2	WYBIERZ PROGRAMY 	
3	NACIŚNIJ	
4	WPROWADŹ PROGRAM	
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

1	NACIŚNIJ	
2	WYBIERZ PROGRAMY 	
3	NACIŚNIJ	
4	PRZEWIŃ DO DOSTĘPNEJ POZYCJI PROGRAMU (NP. NR 37)	
5	WPROWADŹ PROGRAM	
6	OTWÓRZ MENU PROGRAMÓW Pojawi się symbol Dodaj .	
7	POTWIERDŹ WYBÓR Pojawi się numer programu, liczba jego kroków a wszystkie przyciski trybów zaczną błyskać.	
8	WYBIERZ TRYB PRACY	
9	WYBIERZ PARAMETRY PRACY Aktualna wartość wybranego parametru zacznie błyskać.	
10	DOSTOSUJ PARAMETRY ZGODNIE Z WYMAGANIAMI. W ten sam sposób dokonaj edycji innych parametrów.	
11	POTWIERDŹ WPROWADZONE ZMIANY. Ponownie pojawi się menu Dodaj .	
11,1	OPCJA: DODAJ KOLEJNY KROK  Powtórz kroki procedury 6-11	
11,2	OPCJA: NAZWANIE PROGRAMU  Powrót do menu programów (punkt 6) oraz wybierz menu NAZWA	
	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	
	Powrót do programu	

11,3	OPCJA: USTAWIENIA INNYCH PARAMETRÓW PRZYGOTOWANIA POTRAW	
	WSTĘPNE NAGRZEWANIE	
	Powrót do menu programów (punkt 6) oraz wybierz menu Wstępne nagrzewanie .	
	Aktywuj funkcję Wstępne nagrzewanie . Pojawi się symbol ON .	
	Powrót do programu	
	ZAWÓR KŁAPOWY (wyposażenie opcjonalne)	
	Powrót do menu programów (punkt 6) oraz wybierz menu Zawór klapowy .	
	Aktywuj funkcję Zawór klapowy . Pojawi się symbol ON .	
	Powrót do programu	
	PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA (wyposażenie opcjonalne)	
	Powrót do menu programów (punkt 6) oraz wybierz menu Prędkość . Domyślne ustawienie prędkości to stopień 4.	
	Zmień prędkość wentylatora zgodnie z potrzebami. Prędkość wentylatora zmienia się cyklicznie po każdym naciśnięciu przycisku.	
	Powrót do programu	
	DŹWIĘK PO ZAKOŃCZENIU KAŻDEGO KROKU PROGRAMU	
	Powrót do menu programów (punkt 6) oraz wybierz menu Sygnal dźwiękowy .	
	Aktywuj funkcję sygnалу dźwiękowego Pojawi się symbol ON .	
	Powrót do programu	
12	ROZPOCZĘCIE / ZATRZYMANIE AKTUALNEGO PROCESU	
13	LUB POWRÓC DO MENU WSZYSTKICH PROGRAMÓW	

Usuwanie kroku programu

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

Usuń program

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

5 | USTAWIENIA

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

1. CZAS	Służy do ustawiania czasu.
2. DŹWIĘKI	Służy do ustawiania dźwięków towarzyszących działaniu pieca zespolonego.
3. GŁOŚNOŚĆ	Służy do ustawiania głośności dźwięków.
4. WARTOŚCI DOMYŚLNE	Służy do ustawiania domyślnych wartości różnych parametrów.
5. BOJLER	Służy do opróżniania lub odkamieniania kotta w przypadku, gdy piec jest w niego wyposażony.
6. USB	Służy do kopiowania programów, dźwięków, wersji językowych, HACCP, rejestrów funkcji oraz ustawień z/do pamięci USB.
7. BLOKADA PROGRAMÓW	Służy do blokowania programów w celu uniemożliwienia ich edycji.
8. STAŁE OŚWIETLENIE	Umożliwia ciągłe włączenie oświetlenia komory roboczej.
9. PRZEJŚCIE DO TRYBU CZUWANIA PO ZAKOŃCZENIU MYCIA	Po zakończeniu programu mycia, piec zespolony automatycznie przejdzie do trybu czuwania.
10. WERSJA JĘZYKOWA	Służy do ustawiania wersji językowej wszystkich menu.

5.1 KORZYSTANIE Z MENU USTAWIEŃ

Wprowadź ustawienia

1 NACIŚNIJ	
2 WYBIERZ USTAWIENIE 	
3 NACIŚNIJ 2X W celu zmiany standardowych ustawień użytkownika wpisywanie numeru PIN nie jest konieczne.	

Nawigacja w menu ustawień

1 NAWIGACJA POMIĘDZY INDYWIDUALNYMI POZYCJAMI MENU ORAZ PODMENU / USTAWIENIA WARTOŚCI PARAMETRÓW	 
2 WYBÓR POZYCJI 1 - 10 / POTWIERDZENIE USTAWIEŃ	
3 WYJŚCIE Z KAŻDEGO MENU LUB PODMENU / PORZUCENIE USTAWIEŃ	

5.2 INDYWIDUANE POZYCJE W MENU USTWIEŃ

Czas

1	WEJDŹ DO MENU USTAWIEŃ	
2	WYBIERZ POZYCJĘ 1 Czas	  a
1.1 GODZINY		
	Wybierz pozycję 1.1 Godziny Aktualna wartość zacznie błyskać.	  a
	Ustaw odpowiednią wartość godziny.	 
	Potwierdź ustawienie.	
1.2 MINUTY		
	Wybierz pozycję 1.2 Minuty Aktualna wartość zacznie błyskać.	  a
	Ustaw odpowiednią wartość minut.	 
	Potwierdź ustawienie.	
	Powrót do głównego menu Ustawień .	

Dźwięki

1	WEJDŹ DO MENU USTAWIEŃ	
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	

Głośność

1	WEJDŹ DO MENU USTAWIEŃ	
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.	

Wartości domyślne

1	WEJDŹ DO MENU USTAWIEŃ	
2	WYBIERZ POZYCJĘ 4 DOMYŚLNE TEMPERATURY	 
3	WYBIERZ JEDNĄ Z PONIŻSZYCH POZYCJI	
	4.1 MIN. - GORĄCE POWIETRZE	
	4.2 MAKS. - GORĄCE POWIETRZE	
	4.3 DOMYŚLNIE - GORĄCE POWIETRZE	
	4.4 MIN. - KOMBI	
	4.5 MAKS. - KOMBI	
	4.6 DOMYŚLNIE - KOMBI	
	4.7 MIN. - PARA WODNA	
	4.8 MAKS. - PARA WODNA	
	4.9 DOMYŚLNIE - PARA WODNA	
	4.10 MIN. - TEMPERATURA TERMOMETRU	
	4.11 MAKS. - TEMPERATURA TERMOMETRU	
	4.12 DOMYŚLNIE - TEMPERATURA TERMOMETRU	
	4.13 DOMYŚLNIE - WILGOTNOŚĆ	
	4.14 CZAS - GORĄCE POWIETRZE	
	4.15 CZAS - KOMBI	
	4.16 CZAS - PARA WODNA	
4	NACIŚNIJ Aktualna wartość ustawienia zacznie błyskać.	
5	USTAW ODPOWIEDNIĄ WARTOŚĆ PARAMETRU	 
6	POTWIERDŹ USTAWIENIA	
7	POWRÓĆ DO MENU USTAWIENIA.	

USB

WŁÓŻ PAMIĘĆ USB DO GNIAZDA PIECA ZESPOLONEGO

WEJDŹ DO MENU USTAWIEŃ



WYBIERZ POZYCJĘ 6 USB



Z PIECA ZESPOLONEGO DO PAMIĘCI USB

1 WYBIERZ POZYCJĘ 6 1 Z PIECA ZESPOLONEGO 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

6.1.5 DŹWIĘKI

6.1.6 USTAWIENIA

3 NACIŚNIJ

Rozpocznie się proces kopiowania danych z pieca zespolonego do pamięci USB.



Jeżeli kopiowanie danych zakończyło się sukcesem:

GOTOWE

W przypadku wystąpienia błędu:

Błąd

Jeżeli nie znaleziono plików do kopiowania:

Brak

4 POWRÓĆ DO MENU USTAWIENIA.



Z PAMIĘCI USB DO PIECA ZESPOLONEGO

1 WYBIERZ POZYCJĘ 6 2 Z PAMIĘCI USB DO PIECA ZESPOLONEGO



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

6.2.4 MYCIE

3 NACIŚNIJ

Rozpocznie się proces kopiowania danych z pamięci USB do pieca zespolonego.



Komunikaty dotyczące kopiowania są takie same jak w punkcie 6.1 Kopiowanie z pieca zespolonego do pamięci USB (patrz powyżej).

4 POWRÓĆ DO MENU USTAWIENIA.



Pamięć USB musi być sformatowana zgodnie ze standardem **FAT lub FAT32**. Nazwy plików i folderów muszą zawierać **małe/DUŻE litery**.

W trakcie kopiowania **programów z pamięci USB do pieca zespolonego**, programy na pamięci USB zawarte w pliku **recipe.or2** muszą znajdować się w głównym folderze. 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**.

W trakcie kopiowania **programów mycia z pamięci USB do pieca zespolonego**, programy mycia na pamięci USB zawarte w pliku **clean.pac** muszą znajdować się w głównym folderze.

Blokada programów

1	WEJDŹ DO MENU USTAWIEŃ	
2	WYBIERZ POZYCJĘ 7 BLOKADA PROGRAMÓW Aktualna wartość zacznie błyskać. Domyślne ustawienie to Nie (edycja programów jest dozwolona).	 
3	NACIŚNIJ Wartość parametru zostanie ustawiona jako Tak .	
4	POTWIERDŹ USTAWIENIA	
5	POWRÓĆ DO MENU USTAWIEŃ	

Ciągłe oświetlenie

1	WEJDŹ DO MENU USTAWIEŃ	
2	WYBIERZ POZYCJĘ 8 Ciągłe oświetlenie Aktualna wartość zacznie błyskać. Wartość domyślna tego parametru to Nie (oświetlenie jest wyłączone automatycznie po upływie pewnego czasu).	 
3	NACIŚNIJ Wartość parametru zostanie ustawiona jako Tak .	
4	POTWIERDŹ USTAWIENIA	
5	POWRÓT DO MENU	

Przejęcie do trybu czuwania po zakończeniu mycia

1	WEJDŹ DO MENU USTAWIEŃ	
2	WYBIERZ POZYCJĘ 9 PRZEJŚCIE DO TRYBU CZUWANIA PO ZAKOŃCZENIU MYCIA Aktualna wartość zacznie błyskać. Domyślne ustawienie to Nie (piec zespolony pozostanie włączony po zakończeniu mycia).	 
3	NACIŚNIJ Wartość parametru zostanie ustawiona jako Tak .	
4	POTWIERDŹ USTAWIENIA	
5	POWRÓT DO MENU	

Wersja językowa

1	WEJDŹ DO MENU USTAWIEŃ	
2	WYBIERZ POZYCJĘ 10 Wersja językowa Aktualna wersja językowa zacznie błyskać.	 
3	WYBIERZ ODPOWIEDNIĄ WERSJĘ JĘZYKOWĄ 01 CZ - Czeski 02 DE - Niemiecki 03 EN - Angielski 04 ES - Hiszpański 05 ET - Estoński 06 FI - Fiński 07 FR - Francuski 08 HR - Chorwacki 09 LT - Litewski 10 NL - Holenderski 11 NO - Norweski 12 PL - Polski 13 RU - Rosyjski 14 SL - Słoweński 15 SR - Serbski	
4	POTWIERDŹ USTAWIENIA	
5	POWRÓĆ DO MENU USTAWIEŃ	

6 | CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE

Piec zespolony ORANGE VISION jest wyposażony w system automatycznego czyszczenia, gwarantujący zachowanie najwyższego poziomu higieny.

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

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

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

6.1 PODSTAWOWE INFORMACJE I OSTRZEŻENIA



Do automatycznego czyszczenia należy stosować detergent Religo Active Cleaner, pakowany w woreczki ważące po 60 g każdy. Środek dostarczany jest w niewielkich kubekach 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 Religo Active Cleaner (Religo Manual Cleaner, Active Descaler), firma Religo 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 ekspozycję na substancję chemiczną.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia naczyń gastronomicznych wyjmij je z pieca zespolonego.
- Należy przestrzegać wszystkich instrukcji pojawiających się na wyświetlaczu urządzenia.
- Po użyciu detergentu nie należy pozostawiać opakowania po nim w komorze roboczej.
- Nigdy nie należy rozsypywać detergentu na gorącą powierzchnię urządzenia. Może to nieodwracalnie uszkodzić powierzchnię ze stali nierdzewnej. Gwarancja nie dotyczy urządzeń uszkodzonych w ten sposób.
- W razie niedostatecznego wyczyszczenia urządzenia odkładająca się w komorze roboczej warstwa tłuszczu może się zapalić w czasie normalnej pracy urządzenia.

Piec zespolony posiada cztery programy czyszczenia. Wybór programu jest uzależniony od poziomu zanieczyszczenia komory roboczej

Program	Nazwa	DETERGENT	Czas trwania*
1.	C z y s z c z e n i e podstawowe	Środek czyszczący Religo Active Cleaner, 1 opakowanie	00:48:29
2.	Czyszczenie średnie	Środek czyszczący Religo Active Cleaner, 1 opakowanie	01:10:54
3.	C z y s z c z e n i e intensywne	Środek czyszczący Religo Active Cleaner, 1 opakowanie	01:44:00
4.	Sptukiwanie wodą	Nie	00:16:50

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

6.2 ROZPOCZYNANIE CZYSZCZENIA

1	NACIŚNIJ	
2	WYBIERZ CZYSZCZENIE	
3	NACIŚNIJ	
4	WYBIERZ ODPOWIEDNI PROGRAM	
5	NACIŚNIJ Pojawi się NACIŚNIJ START	
5	W CELU ROZPOCZĘCIA PROCESU CZYSZCZENIA	
	W CELU POWROTU DO MENU GŁÓWNEGO	
6	NA EKRANIE PIECA ZESPOLONEGO POJAWI SIĘ KOMUNIKAT WZYWAJĄCY DO DODANIA DETERGENTU	

Po naciśnięciu przycisku Start, piec zespolony automatycznie sprawdzi, czy temperatura we wnętrzu komory roboczej nie jest zbyt wysoka. Jeżeli temperatura przekracza 80 °C, wówczas rozpoczyna się automatyczny proces schładzania komory roboczej.

Jeżeli temperatura nie przekracza 80 °C lub po schłodzeniu komory roboczej urządzenie wygeneruje monit o dodanie detergentu.



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

DODAWANIE DETERGENTU



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

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

Po zakończeniu programu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat. Piec zespolony jest teraz gotów do ponownego użytku.

WCZEŚNIEJSZE ZATRZYMYWANIE PROCESU CZYSZCZENIA

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



- Po zakończeniu procesu czyszczenia sprawdź stan komory roboczej. Należy usunąć pozostałości detergentu, dokładnie optukując 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!
- 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 detergencie 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.

7 | KONSERWACJA

INSTRUKCJE OGÓLNE

Piec zespolony musi być utrzymywany w czystości, resztki tłuszczu oraz produktów spożywczych muszą być usuwane. Nieprzestrzeganie instrukcji dotyczących konserwacji spowoduje unieważnienie gwarancji.

Tylko regularnie wykonywane czynności konserwacyjne i stosowanie się do wszystkich instrukcji zapewni długi okres użytkowania urządzenia i odpowiednią jakość gotowania oraz zagwarantuje bezawaryjną eksploatację.

W celu zapewnienia bezpiecznej, bezawaryjnej pracy urządzenia i jego akcesoriów należy poddawać je kontroli przez autoryzowany serwis co najmniej raz w roku.



- **Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub napraw, dokładnie zapoznaj się z wszystkimi instrukcjami i zaleceniami zawartymi w rozdziale „Bezpieczeństwo”.**
- **Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych nieprofesjonalnym czyszczeniem i konserwacją.**
- **Przez cały okres eksploatacji urządzenie musi być poddawane regularnym kontrolom, inspekcjom i testom, zgodnie odpowiednimi krajowymi przepisami dotyczącymi obsługi tego rodzaju sprzętu.**
- **Użytkownikowi nie wolno dokonywać żadnych zmian w fabrycznym bądź wprowadzonym przez autoryzowanego serwisanta układzie poszczególnych elementów.**
- **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.**
- **Nie należy rozpylać wody ze zraszacza na szybę drzwi ani na elementy oświetlenia, jeżeli temperatura wewnętrzna wynosi ponad 90 °C. W przeciwnym razie może dojść do pęknięcia szyby.**
- **Przed włączeniem urządzenia należy zawsze sprawdzić, czy zawór doprowadzający wodę jest otwarty. Po zakończeniu pracy zamknąć zawór doprowadzania wody!**

ZESTAWIENIE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNYCH

Program	OPIS	Czas trwania*
Codziennie	Komora robocza	Czyszczenie za pomocą programu automatycznego
	Uszczelka drzwi	Czyszczenie
	Całe urządzenie	Czyszczenie
Co miesiąc	Wentylator	Czyszczenie i usuwanie kamienia z części tylnej
	Część tylna, spryskiwacz, element grzewczy	Czyszczenie za pomocą środka do czyszczenia Religo Manual Cleaner
	Komora robocza	Usuwanie kamienia
	Uszczelka drzwi	Czyszczenie
Raz na kwartał	Filtr powietrza	Czyszczenie
Raz w roku	Instalacja i urządzenie	Zleć wykonanie specjalnych czynności kontrolnych przez autoryzowany serwis

7.1 CODZIENNA KONSERWACJA

Urządzenie wymaga codziennego czyszczenia z użyciem środków czyszczących zalecanych przez firmę Religo. W przeciwnym razie na ścianach komory roboczej odkłada się będzie warstwa tłuszczu, która w wysokiej temperaturze może zająć się ogniem. Uszkodzenia spowodowane niestosowaniem się do tego wymogu nie są objęte gwarancją!

CZYSZCZENIE KOMORY ROBOCZEJ

Do codziennego czyszczenia urządzenia należy stosować jeden z sześciu programów w ramach funkcji „Czyszczenie”, którą można znaleźć w menu podstawowym.

Do czyszczenia stosować należy jedynie środki czyszczące zalecane przez producenta (Religo Active Cleaner, Religo Manual Cleaner lub Active Descaler).

W czasie czyszczenia pieca za pomocą detergentu, temperatura nie może przekraczać 70 °C. W wyższych temperaturach może dojść do przypalenia się detergentu na powierzchni komory roboczej i utworzenia płam lub korozji. Gwarancja nie obejmuje szkód powstałych wskutek przypalenia się środka czyszczącego.

Po wyczyszczeniu komory roboczej drzwi powinny pozostać otwarte.



- Podczas czyszczenia urządzenia należy zawsze nosić środki ochrony i wymaganą odzież roboczą (rękawice, okulary ochronne, maska)! Należy chronić zdrowie!
- Podczas pracy z użyciem środków czyszczących (takich jak Religo Active Cleaner, Religo Manual Cleaner i Active Descaler) należy zawsze postępować z dużą ostrożnością i przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego oraz wskazówek zawartych w niniejszym podręczniku. To pozwoli uniknąć zagrożeń związanych ze zdrowiem!
- W przeciwnym razie na ścianach komory roboczej odkłada się będzie warstwa tłuszczu, która w wysokiej temperaturze może zająć się ogniem. Tego rodzaju uszkodzenia powodują utratę gwarancji!
- Po zakończeniu czyszczenia ręcznego należy zawsze dokładnie spłukać środek, usuwając go w ten sposób z wnętrza komory za pomocą ręcznego spryskiwacza. 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 zakończeniu programu czyszczenia (ręcznego czyszczenia), sprawdź, czy jego (czyszczenia ręcznego) skuteczność jest zadowalająca. Powtórz czyszczenie, jeżeli efekt nie jest zadowalający. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewystarczającym czyszczeniem!
- Nigdy nie należy czyścić urządzenia kwasem ani też nie pozostawiać kwasu w pobliżu urządzenia. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni ze stali nierdzewnej.
- Nie stosować środków czystości o właściwościach ściernych lub na bazie piasku.
- Nie używać przedmiotów do czyszczenia mechanicznego (drucianych szczotek, zdrapywaczy, noży).
- Nie należy czyścić pieca za pomocą urządzeń podających wodę pod wysokim ciśnieniem.
- Gwarancja nie dotyczy uszkodzeń wynikających ze stosowania detergentów innych niż zalecane przez producenta.

CZYSZCZENIE USZCZELKI DRZWI

Jeżeli uszczelka drzwi jest mocno zabrudzona lub zatłuszczona, wyczyść

ją lub zdejmij bez stosowania jakichkolwiek narzędzi (zaczynając od rogów) i umyj wodą z detergentem. Po wyschnięciu uszczelkę załóż je ponownie, nie postępując się żadnymi narzędziami. Podobnie jak podczas zdejmowania (zakładanie należy rozpocząć od rogów). Po zakończeniu czyszczenia, pozostaw drzwi urządzenia otwarte, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować. Dzięki temu trwałość uszczelki ulegnie wydłużeniu.

CZYSZCZENIE ELEMENTÓW ZEWNĘTRZNYCH

W przypadku zanieczyszczenia lub zabrudzenia tłuszczem elementów zewnętrznych pieca, oczyść je stosując odpowiedni środek czyszczący, przeznaczony do czyszczenia elementów ze stali nierdzewnej.

CZYSZCZENIE ELEMENTÓW ZEWNĘTRZNYCH

W przypadku zanieczyszczenia lub zabrudzenia tłuszczem elementów zewnętrznych pieca, oczyść je stosując odpowiedni środek czyszczący, przeznaczony do czyszczenia elementów ze stali nierdzewnej.

7.2 COMIESIĘCZNA KONSERWACJA

Czyszczenie obszaru tylnego, wentylatora, tryskacza wody i elementów grzejnych

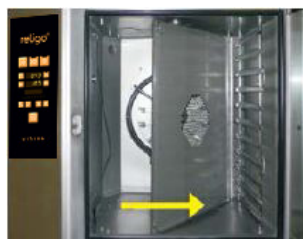
- Czyszczenie komory roboczej



- Zdejmij lewą szynę. Naciśnij ją ku górze (1) w celu zwolnienia kołków dolnych. Następnie pociągnij prowadnicę w dół z górnych kołków (2) i wyjmij ją.



- Zwolnij blokady mocujące wewnętrzną ścianę, która znajduje się tuż przed wentylatorem. Do wykonania tej czynności można posłużyć się śrubokrętem lub monetą.



- Otwórz ścianę wewnętrzną pociągając za jej lewą stronę.

Wykonaj czynności identyczne z opisanymi w części Konserwacja codzienna, ale dodatkowo rozpyl środek czyszczący Religo Manual Cleaner na całej tylnej powierzchni, na wentylatorze, rozpylaczu wody (rurka w środkowej części wentylatora, do której prowadzi rurka rozpylacza) oraz elemencie grzejnym.

Po starannym wyczyszczeniu komory roboczej nagrzać urządzenie do temperatury ok. 50 °C – 60 °C.



Temperatura nie może nigdy przekroczyć 70 °C!

ODKAMNIENIE KOMORY ROBOCZEJ

Wykonaj odkamienianie komory roboczej, wybierając program odkamieniania komory roboczej i zastosuj środek Active Descaler. Jeżeli po czyszczeniu pozostały jakieś zanieczyszczenia, powtórz proces.

CZYSZCZENIE USZCZELKI DRZWI

Umyj uszczelki drzwi detergentem.

Po wyczyszczeniu komory roboczej zamknij ścianę wewnętrzną (z przodu wentylatora) i zamocuj blokady.

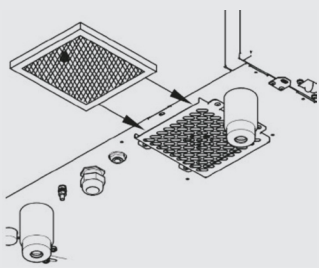
Po zakończeniu czynności konserwacyjnych ponownie zamontuj lewą szynę. Pozostaw drzwi urządzenia otwarte, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować. Dzięki temu trwałość uszczelki ulegnie wydłużeniu.

Piec zespolony wyposażony jest w pomocniczy wentylator, który służy do chłodzenia wnętrza, w którym znajdują się połączenia elektryczne i elektroniczne elementy sterowania. Powietrze chłodzące jest zasysane przez filtr powietrza znajdujący się u dołu panelu sterowania. Uchodzi ono przez otwór z tyłu urządzenia. Skuteczne chłodzenie wymaga regularnego czyszczenia filtra powietrza co 3 miesiące. W przypadku silnego zanieczyszczenia, konieczne będzie częstsze przeprowadzanie czyszczenia. Zalecamy sprawdzanie stanu filtra nie rzadziej niż raz na miesiąc.

CZYSZCZENIE FILTRA POWIETRZA

Filtr powietrza znajduje się po lewej stronie u dołu urządzenia. Wystarczy go wyciągnąć i dokładnie umyć ciepłą wodą z mydłem. Dopuszczalne jest także jego mycie w zmywarce do naczyń. Po zakończeniu czyszczenia odczekaj do wyschnięcia filtra.

Wsuń filtr na miejsce.



7.3 COROCZNA KONSERWACJA

KONTROLA INSTALACJI I URZĄDZENIA

Po roku pracy konieczne jest sprawdzenie instalacji i urządzenia. Zalecamy wykonanie inspekcji przez autoryzowanych serwisantów, którzy sprawdzą stan instalacji i samego urządzenia według poniższej tabeli Etapy inspekcji.

ETAPY INSPEKCJI

1. Sprawdzić zgodność z treścią instrukcji zawartych w dołączonym podręczniku instalacji
2. Sprawdzić wypoziomowanie urządzenia
3. Sprawdzić dopasowanie i szczelność drzwi
4. Sprawdzić podłączenie dopływu wody do urządzenia
5. Sprawdzić, czy ciśnienie w instalacji doprowadzającej wodę jest ustawione na 300 – 500 kPa
6. Sprawdzić kąt ułożenia, minimalną długość i średnicę rury odpływowej
7. Sprawdzić, czy zachowana jest min. 50 cm odległość od innych źródeł ciepła
8. Sprawdzić, czy zachowana jest min. 5 cm odległość od innych powierzchni
9. Sprawdzić, czy zachowane jest co najmniej 50 cm miejsca nad urządzeniem pozwalające na swobodny przepływ powietrza
10. Sprawdzić, czy przestrzeń robocza do obsługi i konserwacji urządzenia jest wystarczająco duża
11. Sprawdzić skuteczność zmiękczacza wody, jeżeli jest on zainstalowany.
12. Sprawdzić zgodność z przepisami przeciwpożarowymi
13. Sprawdzić ochronę przeciwprzepięciową urządzenia
14. Poinstruować użytkownika urządzenia o wymogach dotyczących czyszczenia i konserwacji pieca
15. Poinstruować użytkownika o podstawach odkamieniania, jeżeli urządzenie jest wyposażone w kocioł.

8 | TABELA KOMUNIKATÓW USTEREK

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

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

Err 16	Wstępne nagrzewanie kotła nie zakończyło się w określonym czasie.	Piec zespolony automatycznie przejdzie do stanu wtrysku pomocniczego co umożliwi chwilową, dalszą eksploatację. Po ponownym wyłączeniu i włączeniu pieca nastąpi próba ponownego włączenia kotła. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
Err 17	W trakcie opróżniania kotła, poziom wody nie obniżył się poniżej minimum w przeciągu określonego czasu.	Piec zespolony automatycznie przejdzie do stanu wtrysku pomocniczego co umożliwi chwilową, dalszą eksploatację. Po ponownym wyłączeniu i włączeniu pieca nastąpi próba ponownego włączenia kotła. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
Err 18	W trakcie opróżniania kotła, poziom wody nie obniżył się poniżej maksimum w przeciągu określonego czasu.	Piec zespolony automatycznie przejdzie do stanu wtrysku pomocniczego co umożliwi chwilową, dalszą eksploatację. Po ponownym wyłączeniu i włączeniu pieca nastąpi próba ponownego włączenia kotła. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
Err 26	Błąd zaworu klapowego. Automatyczny zawór klapowy nie działa prawidłowo.	Nieprawidłowe działanie zaworu klapowego może mieć wpływ na działanie pieca, lecz tymczasowa kontynuacja jego eksploatacji jest możliwa. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 31	Usterka czujnika odpływu.	Urządzenie może tymczasowo działać w każdym z trybów. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 32	Usterka czujnika nagrzewania kotła.	Piec zespolony automatycznie przejdzie do stanu wtrysku pomocniczego co umożliwi chwilową, dalszą eksploatację. Po ponownym wyłączeniu i włączeniu pieca nastąpi próba ponownego włączenia kotła. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.

Err 34	Usterka 1-punktowego czujnika temperatury.	Urządzenie może tymczasowo działać w każdym z trybów z wyłączeniem trybów wykorzystujących czujnik temperatury. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 35	Usterka czujnika temperatury komory roboczej.	Błąd uniemożliwia pracę w każdym z trybów. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 36	Usterka 6-punktowego czujnika temperatury.	Urządzenie może tymczasowo działać w każdym z trybów z wyłączeniem trybów wykorzystujących czujnik temperatury. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 37	Termistor rozłączony.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 38	Termistor zwarty.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 40	Usterka bezpiecznika termicznego komory, kotła (tylko piece zespolone wyposażone w kocioł), przerywacza opróżniania (tylko piece gazowe z przerywaczem opróżniania) lub bezpiecznika termicznego płytki sterowania.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 41	Błąd chłodzenia - przegrzanie elektroniki.	Wyczyść filtr powietrza. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
Err 42	Przegrzanie elementu grzejnego kotła.	Piec zespolony automatycznie przejdzie do stanu wtrysku pomocniczego co umożliwi chwilową, dalszą eksploatację. Po ponownym wyłączeniu i włączeniu pieca nastąpi próba ponownego włączenia kotła. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.

Err 60-79	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.
Err 80-91	Błąd przetwornika częstotliwości.	Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
Err 95	Nieprawidłowa prędkość obrotowa dmuchawy.	Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
Err 96	Błąd zapalania.	Sprawdź, czy zasilanie gazowe jest otwarte i wykonaj ponowną próbę uruchomienia pieca. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
Err 100	Błąd systemu.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.



- Usterka wyposażenia może zostać naprawiona tylko przez autoryzowany serwis posiadający odpowiednie przeszkolenie i certyfikat producenta. Nieprawidłowe wykonanie serwisu lub zlecenie go firmie nie posiadającej odpowiednie autoryzacji powoduje utratę gwarancji.
- Piec zespolony musi być regularnie poddawany czynnościom kontrolnym polegającym na kontroli sprawności, wykonywaniu odpowiednich testów i pomiarów zgodnie z wymaganiami ČÚBP č. 48/1982 Coll.

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. Kontrola taka musi być przeprowadzana przez serwisantów z upoważnionego przez firmę Religo partnera świadczącego usługi naprawcze.

Użytkownik musi przedstawić listę wykonanych napraw.

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

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

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

Szkolenie operatorów przez profesjonalnego kucharza z firmy Religo 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 zespolony i jego elementy NIE MOGĄ być utylizowane wraz z odpadami gospodarstwa domowego!

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

Usuwanie urządzenia przez firmę RETIGO s.r.o.

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

Prawidłowy sposób przygotowania urządzenia do utylizacji:

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



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

Usuwanie przez dystrybutora urządzenia

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

Składając zamówienie, przygotuj następujące informacje:

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

Samodzielna utylizacja sprzętu

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

GWARANCJA

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

Gwarancja nie obejmuje szkód i awarii spowodowanych przez nieprawidłową obsługę urządzenia, nieprzestrzeganie instrukcji zawartych w niniejszym podręczniku, stosowanie agresywnych środków czyszczących i niewłaściwe 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.

retigo[®]

PERFEKCJA W GOTOWANIU I NIE TYLKO...

RETIGO

Láň 2310, PS43

756 64 Rožnov pod Radhoštěm

Republika Czeska

Email: info@retigo.com

Tel.: +420 571 665 560

www.retigo.com

Wer. 01/17

Wer. SW: 3,25