

Dotyk przyszłości



RETIGO ORANGE VISION
Instrukcja obsługi

retigo®
Vision

Drogi Kliencie,

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego pieca konwekcyjno-parowego **RETIGO Vision**. Firma RETIGO s. r. o. docenia Twoją decyzję i wierzy, że dzięki wykorzystaniu tego urządzenia będziesz zawsze osiągał doskonałe wyniki pracy podczas realizacji codziennych pomysłów. Wykorzystując to urządzenie osiągniesz wysoką jakość przygotowywanych potraw, a goście z przyjemnością wrócą do Twojego lokalu.

Nowy piec **RETIGO Vision** to połączenie wieloletniego doświadczenia najlepszych szefów kuchni z najnowszymi osiągnięciami nauki i technologii. Dzięki intuicyjnej obsłudze, codzienne wyniki pracy będą idealne.

Piece konwekcyjno-parowe **RETIGO Vision** są wyposażone w „inteligentny” system kontroli uruchomionych procesów z opcją ingerencji w pracę w dowolnym momencie.

Firma RETIGO s. r. o. wierzy, że nowy piec konwekcyjno-parowy **RETIGO Vision** da Ci maksimum wygody podczas codziennej pracy oraz nowe możliwości przygotowania potraw. Również dzięki okresowi gwarancyjnemu podanemu w dzienniku napraw oraz certyfikatowi gwarancji. Firmę wykonującą montaż nowego pieca konwekcyjno-parowego należy poprosić o zatwierdzenie certyfikatu gwarancji. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń lub nieprawidłowej pracy pieca w przypadku błędnej obsługi, niestosowania się do instrukcji, stosowania żrących środków czyszczących lub nieprawidłowego czyszczenia urządzenia. Gwarancja wyłącza również uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego montażu, wykonanego niezgodnie z zaleceniami producenta, nieprawidłowe naprawy pod kątem technicznym, jak również uszkodzenia spowodowane przez nieuprawnione osoby oraz siły wyższe.

By od samego początku możliwe było osiągnięcie doskonałych wyników pracy nowego pieca konwekcyjno-parowego **RETIGO Vision**, pragniemy przekazać za pomocą tej instrukcji wszystkie potrzebne informacje oraz użyteczne porady dotyczące bezproblemowej pracy pieca. Zalecamy dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, by możliwe było pełne wykorzystanie wszystkich możliwości nowego pieca konwekcyjno-parowego **RETIGO Vision**.

Firma RETIGO s. r. o. życzy zadowolenia z korzystania z nowego pieca konwekcyjno-parowego **RETIGO Vision**.

TREŚĆ

1.	Wstęp	3
1.1	Bezpieczne użytkowanie urządzenia	3
2.	Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	4
2.1	Uwagi ogólne	4
3.	Informacje ogólne	5
4.	Ogólny opis urządzenia	8
5.	Charakterystyka urządzenia	9
6.	Panel sterowania	10
6.1	Podstawowy opis panelu sterowania	10
6.2	Funkcje ikon na wyświetlaczu	12
7.	Tryb ręczny	13
7.1	Podstawowe ustawienia ręczne.	13
7.2	Pozostałe funkcje ustawień ręcznych	15
8.	Programy	17
8.1	Wybór programu	17
8.2	Tworzenie własnych programów	17
8.3	Sprawdzanie stworzonego programu	18
8.4	Usunięcie stworzonego programu	18
9.	Menu „Dodatki”	19
9.1	Korzystanie z menu „Dodatki”	19
10.	Gazowe piece konwekcyjno-parowe	22
10.1	Zapłon palnika gazowego	22
10.2	INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA dotyczące obsługi gazowego pieca	22
11.	Czyszczenie	23
11.1	Czyszczenie półautomatyczne	23
11.2	Czyszczenie automatyczne	24
12.	Konserwacja	27
12.1	Instrukcje ogólne	27
12.2	Czyszczenie na co dzień (konserwacja)	27
12.3	Czyszczenie co miesiąc (konserwacja)	28
12.4	Czyszczenie co kwartał (konserwacja)	29
12.5	Czyszczenie co rok (konserwacja)	29
13.	Żywotność pieców konwekcyjno-parowych firmy RETIGO	30
14.	Lista kodów błędów	31
15.	Struktura menu w serii Orange	33
15.1	„DODATKI”	33
15.2	„8 SERVIS” (Serwis)	34
15.3	„8.2 DIAGNOSTIC” (Diagnostyka)	35

1. Wstęp

1.1 Bezpieczne użytkowanie urządzenia

Piece konwekcyjno-parowe RETIGO Vision zostały zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi międzynarodowymi normami bezpieczeństwa. Montaż niezgodny z podaną instrukcją, nieprawidłowe użytkowanie, ustawianie, naprawa oraz nieprawidłowe czyszczenie lub wprowadzenie jakichkolwiek zmian wewnątrz pieca konwekcyjno-parowego bez zgody producenta może spowodować obrażenia ciała lub śmierć.

Przed rozpoczęciem używania urządzenia należy **DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ** z niniejszą instrukcją obsługi. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, by była dostępna dla wszystkich użytkowników w razie potrzeby odniesienia się do niej.

Należy upewnić się, że podłączenia prądu, wody oraz odpływ zabrudzonej wody zostały wykonane poprawnie i zgodnie z zaleceniami producenta podanymi w dokumentacji technicznej pieca konwekcyjno-parowego w rozdziale „Transport i montaż”. W przypadku wątpliwości lub pytań związanych z instalacją, obsługą lub bezpieczeństwem użytkowania, prosimy o kontakt z dostawcą urządzenia.

Nie zdejmować żadnych kompaktowych osłon – niebezpieczeństwo wystąpienia obrażeń związanych z porażeniem prądem.

Nie zostawiać uruchomionego urządzenia bez nadzoru, chyba że w instrukcji opisano inaczej.

W razie podejrzenia, że urządzenie nie pracuje prawidłowo lub jakiegokolwiek uszkodzenia, należy je natychmiast wyłączyć, odłączyć od zasilania, zamknąć dopływ wody i skontaktować się z dostawcą.

Osobom nieuprawnionym nie należy pozwalać na obsługę, naprawę, czyszczenie lub jakiegokolwiek inne czynności niezgodne z przeznaczeniem urządzenia. Nieautoryzowane użycie może doprowadzić do obrażeń ciała lub nadmiernego zużycia urządzenia.

Należy zawsze postępować zgodnie z zasadami dotyczącymi urządzeń elektrycznych.



Symbol ten oznacza, że firma RETIGO s.r.o., zgodnie ze statutem Kodeksu 477/2001, (94/62/ES), jest uprawniona do wykorzystywania znaku handlowego Green Point (Zeleny bod), oznaczającego, że cena urządzenia obejmuje koszty utylizacji jego opakowania.

2. Uwagi dotyczące bezpieczeństwa



Dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.



Tylko wykwalifikowane i odpowiednio przeszkolone osoby mogą obsługiwać to urządzenie.



Zapewniać regularne szkolenia osobom obsługującym urządzenie. Dzięki temu można uniknąć obrażeń związanych z pracą i uszkodzenia urządzenia.



Urządzenie należy wykorzystywać tylko do przygotowywania potraw oraz zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Jakikolwiek inne użycie jest niezgodne z przeznaczeniem i niebezpieczne.



Przed użyciem skontrolować komorę pieca konwekcyjno-parowego. Potrawy, materiały czyszczące lub inne pozostawione przedmioty należy wyjąć, a komorę należy dokładnie wyczyścić za pomocą ręcznego prysznica.



Nie splukiwać resztek potraw do odpływu – resztki należy usunąć z komory.



Środki czyszczące i odwapniające należy stosować zgodnie z opisami zawartymi w niniejszej instrukcji i instrukcją stosowania podaną na każdym opakowaniu.



Przyciski na panelu sterowania należy naciskać tylko palcami. Użycie ostro zakończonych lub innych przedmiotów spowoduje anulowanie gwarancji.



Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych pieca konwekcyjno-parowego, tj. nie umieszczać na piecu pojemników GN, materiałów lub innych przedmiotów. Należy zapewnić otwarty wylot pary przez otwory wentylacyjne nad piecem.



Uważać, by woda nie kapiała lub nie była rozpylana na piec oraz nie umieszczać pojemników z wodą na piecu.



Nie umieszczać materiałów łatwopalnych na piecu lub w jego pobliżu.



Ze względów bezpieczeństwa nie zdejmować kompaktowej osłony, ani nie wkładać rąk do wnętrza urządzenia. Wewnątrz urządzenia nie znajdują się żadne części, które użytkownik może obsługiwać. Naprawy nieopisane we niniejszej instrukcji powinny zostać wykonane przez wykwalifikowany personel serwisowy.

2.1 Uwagi ogólne



W pobliżu pieca konwekcyjno-parowego nie należy montować innych źródeł ciepła (frytownic, grillów, palników, płyt grzewczych itp.).



Temperatura zewnętrznej szyby drzwi może przekraczać 60°C - niebezpieczeństwo poparzenia.



Podczas dłuższej przerwy w użytkowaniu urządzenia wyłączyć zasilanie oraz zamknąć dopływ wody do pieca.



Po zakończeniu pracy (np. na noc) drzwi pieca należy pozostawić otwarte.



Jeśli pojemniki GN będą wypełnione płynami powyżej 2/3 poziomu, należy zachować szczególną ostrożność podczas ich obsługi i wyjmowania z pieca. Pojemniki GN należy umieszczać tylko na prowadnicach, na których są widoczne. Podczas wyjmowania pojemników GN z zawartością zachować szczególną ostrożność.



Uwaga! Podczas obsługi pieca konwekcyjno-parowego należy pamiętać, że pojemniki GN, maty do pieczenia oraz tace mogą być gorące – niebezpieczeństwo poparzeń!



Uwaga! Podczas pracy piec konwekcyjno-parowy tworzy gorącą parę – niebezpieczeństwo poparzeń!



Zagrożenie wypadkiem!!! Zachować ostrożność podczas korzystania z pojemników gastronomicznych w piecu, gdzie górna taca znajduje się na wysokości co najmniej 160 cm ponad podłogą - niebezpieczeństwo obrażeń spowodowanych gorącą zawartością pojemnika GN.

3. Informacje ogólne

Włączanie/wyłączanie pieca konwekcyjno-parowego

Piec konwekcyjno-parowy został zaprojektowany do stałego podłączenia do źródła zasilania. Zasilanie należy włączać lub wyłączać na zewnętrznym włączniku zasilania.

Włącznik służy do włączania i wyłączania (podczas rozpoczynania pracy, konserwacji, montażu oraz awaryjnego wyłączenia urządzenia).

Musi być łatwo dostępny!

Nagrzewanie bojlera z gorącą wodą

(Wyłącznie piece konwekcyjno-parowe z bojlerem)

Po włączeniu pieca konwekcyjno-parowego bojler zostaje automatycznie napełniony wodą, a następnie podgrzany. W tym czasie tryby „Para” i „Gorące powietrze z parą” są zablokowane. Jeśli w tym czasie naciśnięty zostanie przycisk „START”, na wyświetlaczu pieca pojawi się informacja:



a słowo START będzie wyświetlone do czasu zakończenia podgrzewania wody w bojlerze. Po tym czasie piec konwekcyjno-parowy będzie kontynuował działanie. Jeśli wybrana zostanie opcja „Gorące powietrze”, piec rozpocznie pracę natychmiast.

Otwieranie/zamykanie drzwi

Piec konwekcyjno-parowy wyposażony jest w mechanizm umożliwiający otwieranie drzwi prawą i lewą ręką. Przesunięcie klamki w bok powoduje odblokowanie zamka i drzwi mogą zostać otwarte przez pociągnięcie klamki. Ze względów bezpieczeństwa wentylator grzewczy i wentylacyjny zostają wyłączone

podczas otwierania drzwi, by para nie uciekała z komory. Drzwi należy najpierw lekko uchylić, a po chwili otworzyć całkowicie, aby uniknąć poparzenia gorącą parą. Zamknąć drzwi naciskając na klamkę (zamknąć drzwi, a jeśli piec wyposażony jest w wózek, docisnąć drzwi i obrócić klamkę w prawo o 90°).



Jeśli drzwi nie zostały poprawnie zamknięte, a piec znajduje się w trybie „START”, na wyświetlaczu pojawi się informacja. Po poprawnym zamknięciu drzwi, piec będzie kontynuował pracę zgodnie z ustawionymi parametrami.



Praca z pojemnikami GN

Należy zachować ostrożność przy manewrowaniu pojemnikami GN z zawartością, szczególnie jeśli pojemniki wypełnione są powyżej 2/3 poziomu. Należy umieszczać pojemniki GN wyłącznie w prowadnicach pieca.

Załadunek wózka

(odnosi się do typów 1221, 2011, 2021)

Wózek należy zatrzymać za każdym razem po wprowadzeniu go do pieca konwekcyjno-parowego.

Podczas obsługi wózka należy zawsze używać i stosować zamknięcia (pokrywy GN) pojemników GN.

Podczas poruszania pojemnikami GN wypełnionymi płynami należy stosować pokrywy uszczelniające. W przeciwnym razie może wystąpić ryzyko poparzeń.

Jeśli podłoga jest nierówna, nie należy wprowadzać wózków do pieca konwekcyjno-parowego.

Nie wolno pozostawiać uchwyty wózka wewnątrz zamkniętego pieca – drzwi mogą zostać uszkodzone.

Nie wolno ciągnąć wózka bez uchwytu – brak uchwytu może prowadzić do poparzeń.

Podczas wykorzystywania wózków bankietowych należy się upewnić, że talerze są odpowiednio umieszczone w stojakach.

Do czyszczenia wózków należy używać automatycznego programu czyszczącego.

Nie wolno używać pieca konwekcyjno-parowego bez wózka do zwykłej pracy i czyszczenia.

Sonda temperatury

(Wyposażenie dodatkowe)

Sonda jest wykorzystywana do odczytu temperatury wewnątrz przygotowywanej potrawy oraz podczas zarządzania procesem pieczenia przy delikatnej obróbce potrawy.

- Sondę stosować tylko razem z potrawami
- Nie wkładać sondy do zamrożonej żywności – niebezpieczeństwo uszkodzenia!
- Unikać nadmiernego naprężania przewodu prowadzącego do sondy
- Nie wyciągać sondy ciągnąc za przewód.
- Sondę umieszczać tak, by nie dotykała szyby drzwi.
- Sonda może być gorąca – stosować rękawice ochronne.
- Sondę wyjmować przed wyjęciem potrawy i umieszczać ją w uchwycie.
- Gdy sonda nie jest stosowana umieścić ją w uchwycie.



- Nigdy nie pozostawiać sondy poza komorą – niebezpieczeństwo przychwycenia przez drzwi i uszkodzenia!

Ręczny prysznic

Ręczny prysznic należy wykorzystywać do płukania komory, schładzania komory oraz dodatkowych procesów w piecach konwekcyjno-parowych (polewanie itp.).



Ręczny prysznic funkcjonuje tylko przy otwartych drzwiach pieca.



Nigdy nie polewać wodą z prysznica szyby drzwi pieca – niebezpieczeństwo uszkodzenia powłoki szklanej.



Nigdy nie stosować ręcznego prysznica do schładzania komory jeśli temperatura w jej wnętrzu przekracza 90°C – wewnętrzna szyba może popękać. Gwarancja nie obejmuje szyby uszkodzonej w ten sposób. Należy zawsze używać funkcji „**Rozgrzewanie/Schładzanie**”.



Ręczny prysznic należy zawsze umieszczać w uchwycie po zakończeniu użytkowania.

Konserwacja pieca konwekcyjno-parowego

Należy regularnie czyścić piec konwekcyjno-parowy (patrz rozdział „Czyszczenie pieca konwekcyjno-parowego”).

Podczas czyszczenia pieca konwekcyjno-parowego należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Stosować wyłącznie środki czyszczące rekomendowane przez producenta pieca konwekcyjno-parowego.
- Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi na opakowaniu środka czyszczącego.
- Nigdy nie nanosić środków czyszczących na gorące powierzchnie ze stali nierdzewnej – niebezpieczeństwo uszkodzenia powierzchni oraz powstania odbarwień. Gwarancja nie obejmuje takich uszkodzeń!
- Komorę pieczenia zawsze przepłukać ręcznym prysznicem po czyszczeniu, by usunąć środek czyszczący.
- Do czyszczenia pieca konwekcyjno-parowego nigdy nie stosować kwasów, ani nie pozostawiać ich w pobliżu pieca – mogą one uszkodzić powierzchnie ze stali nierdzewnej.
- Nie stosować piasku do szorowania ani żadnych innych „twardych” proszków do czyszczenia.
- Nigdy nie stosować przedmiotów mechanicznych do czyszczenia pieca konwekcyjno-parowego (takich jak zmywaki druciane, skrobaki czy noże).
- Nie czyścić pieca konwekcyjno-parowego za pomocą myjek wysokociśnieniowych.
- Po zakończeniu czyszczenia komory pozostawić otwarte drzwi.



Zawsze stosować odzież ochronną i roboczą (rękawice, okulary, maski) podczas czyszczenia pieca konwekcyjno-parowego! Chronisz własne zdrowie!



Jeśli piec konwekcyjno-parowy nie jest czyszczony odpowiednio często, tłuszcz osiada na ścianach komory – może dojść do jego zapłonu przy wysokich temperaturach. Takie uszkodzenie nie jest objęte gwarancją!

Naprawy uszkodzeń

Uszkodzenia mogą być naprawiane tylko i wyłącznie przez autoryzowany serwis, który został przeszkolony i uzyskał certyfikat producenta.

W razie nieautoryzowanego otwarcia lub naprawy urządzenia następuje utrata gwarancji!

Monitorowanie i konserwacja

Co najmniej raz do roku piec konwekcyjno-parowy oraz jego akcesoria muszą zostać skontrolowane przez autoryzowany serwis, by zapewnić bezpieczne i bezproblemowe działanie urządzenia (patrz rozdział „Konserwacja”).

4. Ogólny opis urządzenia



Piece konwekcyjno-parowe, typ 623, 611, 1011



1. Drzwi pieca konwekcyjno-parowego z podwójną szybą
2. Klamka drzwi ze zintegrowanym zamkiem
3. Wewnętrzna szyba drzwi
4. Klamra unieruchamiająca wewnętrzną szybę
5. Wanienska pod drzwiami do odprowadzania skroplin z wewnętrznej szyby z automatycznym spustem
6. Regulowane nóżki
7. Osłona odpływu
8. Filtr powietrza i kurzu
9. Osłona boczna
10. Sonda temperatury
11. Wewnętrzna odczepiana ściana przed wentylatorem wentylacyjnym
12. Panel sterowania pieca konwekcyjno-parowego
13. Ręczny prysznic
14. Szyb wentylacyjny
15. Sterowany, wylotowy zawór bezpieczeństwa nadmiernej ilości pary
16. Prowadnice na pojemniki GN
17. Wewnętrzne oświetlenie
18. Wózek (piece konwekcyjno-parowe, typy 1221, 2011, 2021)
19. Złącze USB



Piece konwekcyjno-parowe, typ 1221, 2011, 2021

Tabliczka znamionowa pieca konwekcyjno-parowego znajduje się po prawej stronie u góry. Kopia tabliczki znajduje się wewnątrz urządzenia, po lewej stronie.

Tabliczka zawiera następujące informacje: nazwę producenta, dane techniczne dotyczące urządzenia, tj. typ i model, numer konstrukcyjny, rok produkcji, ważne dane na temat zasilania, pobór energii, masę, klasę ochrony przed wodą.

Tabliczka zawiera również oznakowanie  oraz  potwierdzające, że urządzenie spełnia wszystkie wymogi norm CSN, EN, IEC oraz prawa.



wewnątrz

Tabliczka znamionowa pieca konwekcyjno-parowego RPE06111A

wewnątrz

wewnątrz

wewnątrz

wewnątrz

wewnątrz

5. Charakterystyka urządzenia

Piec RETIGO Vision jest uniwersalnym urządzeniem do przygotowywania potraw. Pozwala użytkownikowi na przygotowanie całościowego menu. Piec konwekcyjno-parowy RETIGO Vision umożliwia wykonywanie wszystkich rodzajów termicznej obróbki żywności, takich jak pieczenie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie na parze, pieczenie w niskich temperaturach, pieczenie w niskich temperaturach przez noc. Jedną z jego zalet jest obróbka żywności przy niskim zużyciu wody i oleju, brak przechodzenia zapachu podczas przygotowywania dwóch różnych potraw, zachowanie witamin i minerałów, duża moc oraz oszczędność wody, miejsca i czasu. Dzięki opcji kontroli wilgotności w komorze występuje zmniejszenie redukcji wagi przetwarzanych potraw.

Możliwe jest również wykorzystanie pieca konwekcyjno-parowego jako miejsca do prowadzenia ciasta, przechowywania i suszenia owoców lub innych procesów technologicznych. Wszystkie te procesy można zaprogramować i wykonać niezależnie od personelu. Zastosowanie sondy temperatury to kolejna zaleta, w szczególności przy potrawach czułych na wysoką temperaturę (np. pieczeń wołowa).

Przy odpowiednim stosowaniu tego urządzenia można oszczędzać miejsce i czas, które byłyby potrzebne w przypadku korzystania z urządzeń przeznaczonych do jednego typu obróbki.

Obróbka termiczna następuje w komorze, gdzie gorące powietrze jest rozprowadzane przez wentylator. Poprzez wytwarzanie pary można zwiększyć wilgotność powietrza. Wilgotność jest kontrolowana automatycznie, zgodnie z ustawioną wartością i trybem pracy. Podczas pracy z parą wartość wilgotności wynosi 100%, podczas pracy mieszanej, wartość wilgotności można zmienić.

Wszystkie procesy są automatycznie kontrolowane przez mikrokomputer wbudowany w procesor pieca.

Proces przygotowania potraw może przybrać dwie formy:

- Możliwe jest ustawienie wszystkich parametrów ręcznie. Z tej opcji skorzystają w większości doświadczeni użytkownicy, którzy będą ustawiać parametry pieczenia zgodnie z własnymi potrzebami.
- Inną możliwością jest wykorzystanie zaprogramowanych trybów pracy lub stworzenie własnego programu. Pięć programów (przepisów) może zostać zapisanych w pamięci pieca konwekcyjno-parowego, a każdy z nich może obejmować do pięciu czynności. Każda czynność może obejmować różne parametry i tryby pieczenia. Zaletą takich programów jest ich automatyczne wykonywanie, dzięki czemu przy zachowaniu takich samych warunków potraw umieszczanych w piecu można uzyskać taką samą jakość za każdym razem.

Zalety

- Racjonalne przygotowanie potraw.
- Zachowanie witamin, minerałów, mikroelementów oraz smaku.
- Zmniejszenie utraty wagi.
- Przygotowanie potrawy przy minimalnym zużyciu wody i oleju.
- Brak przechodzenia zapachu podczas jednoczesnego przygotowywania różnych potraw.
- Oszczędność energii, wody, oleju oraz czasu w porównaniu ze zwykłymi technologiami.
- Tworzenie pary w bojlerze z automatycznym mechanizmem samoczyszczącym lub w technologii rozpylania (woda jest doprowadzana do wentylatora, a następnie rozpylana na elementy grzewcze).
- Higieniczna komora pieczenia.
- Obustronnie obrotowy wentylator zapewniający równomierność pieczenia.
- Sterowanie urządzenia za pomocą mikrokomputera z pamięcią.
- Doskonałe oświetlenie wnętrza komory – żarówki halogenowe z funkcją automatycznego wyłączenia po dwóch minutach.
- Automatyczny system diagnostyczny do wykrywania błędów.
- Stała regulacja temperatury w pojemniku na zabrudzoną wodę (maks. 60°C).
- Sygnał dźwiękowy zakończenia procesu pieczenia.
- Wbudowany prysznic do czyszczenia wnętrza pieca konwekcyjno-parowego.
- Drzwi panoramiczne z podwójną szybą.
- Sonda temperatury (*).
- Zapis danych HACCP.
- Możliwość analizy danych HACCP na komputerze

(*): wyposażenie dodatkowe

6. Panel sterowania

Piec konwekcyjno-parowy jest wyposażony w dotykowy panel sterowania. Poszczególne funkcje wybiera się w łatwy sposób – naciskając przycisk wybranego trybu przygotowania potrawy lub wybranej pozycji na wyświetlaczu.

6.1 Podstawowy opis panelu sterowania



Panel sterowania pieca RETIGO Orange Vision

6.1.2 Funkcje przycisków panelu sterowania



Przycisk trybu „**Gorące powietrze**”

Po naciśnięciu zostaną ustawione następujące wartości procesu technologicznego:

Czas przygotowania:	30 min.
Temperatura komory:	180°C
Wilgotność:	0%

Po upływie ustawionego czasu proces pieczenia zostaje zakończony.

Wartość czasu można ustawić w zakresie od 1 min. do 23 godz. i 59 min.

Wartość temperatury można ustawić w zakresie od 30 do 300°C.



Przycisk trybu „**Gorące powietrze z parą**”
(tryb mieszany)

Po naciśnięciu zostaną ustawione następujące wartości procesu technologicznego:

Czas przygotowania: 30 min.
Temperatura komory: 160 °C
Wilgotność: 50%

Po upływie ustawionego czasu proces pieczenia zostaje zakończony.

Wartość czasu można ustawić w zakresie od 1 min. do 23 godz. i 59 min.

Wartość temperatury można ustawić w zakresie od 30 do 300°C.



Przycisk trybu „**Para**”

Po naciśnięciu zostaną ustawione następujące wartości procesu technologicznego:

Czas przygotowania: 30 min.
Temperatura komory: 99 °C
Wilgotność: 100%

Po upływie ustawionego czasu proces pieczenia zostaje zakończony.

Wartość czasu można ustawić w zakresie od 1 min. do 23 godz. i 59 min.

Wartość temperatury można ustawić w zakresie od 30 do 130°C.



Przycisk „**Magic**”

Przycisku tego używa się do wyboru i ustawienia funkcji specjalnych (np. czyszczenia półautomatycznego, informacji, ustawień itp.), by uzyskać optymalne wykorzystanie pieca konwekcyjno-parowego.




Przycisk „**Start/Stop**”

Przycisk ten uruchamia i zatrzymuje proces pieczenia.



Przyciski „**Strzałki +/-**”

Za pomocą tych przycisków można zwiększyć lub zmniejszyć wartość ustawionych parametrów procesu pieczenia, np. w menu „**DODATKI**” .

Przycisk „Gorące powietrze“

„Gorące powietrze z parą“

Przycisk „Para“

Przycisk „Magic“

Przycisk „Strzałka +“

Przycisk „Strzałka -“

Przycisk „Start/Stop“

6.2 Funkcje ikon na wyświetlaczu



Wygląd podstawowego wyświetlacza po uruchomieniu



„Ustawienie czasu”

Pozwala na ręczne wprowadzenie czasu oraz zmianę okresu pieczenia w zakresie od 1 min. do 23 godz. i 59 min.



„Ustawienie temperatury”

Pozwala na ręczne ustawienie i regulację temperatury pieczenia w zakresie dopuszczalnym dla danego trybu.



„Ustawienie programów”

Pozwala na wybór oraz ustawienie programów pieczenia.



„Zapis programu/czynności”

Pozwala na zapisanie zestawu parametrów dla programu.



„Ustawienie wilgotności”

Pozwala na ręczne ustawienie i regulację wilgotności pieczenia w trybie „Gorące powietrze z parą”.



„Rozgrzewanie/Schładzanie”

Pozwala na wybranie opcji rozgrzania komory przed pieczeniem lub schłodzenie komory, jeśli temperatura jest zbyt wysoka.



Nigdy nie stosować ręcznego prysznica do schładzania komory jeśli temperatura w jej wnętrzu przekracza 90 °C – wewnętrzna szyba może popękać. Gwarancja nie obejmuje szyby uszkodzonej w ten sposób. Należy zawsze używać funkcji „Rozgrzewanie/Schładzanie”.



„Ręczne zwilżanie”

Pozwala na ręczne zwilżanie komory w trybach „Gorące powietrze” lub „Gorące powietrze z parą”.



„Ustawienie temperatury sondy”

(Wyposażenie dodatkowe)

Pozwala na ustawienie temperatury sondy, przy której proces pieczenia zostanie zakończony (30 – 110°C).



„Pokrywa zaworu”

(Wyposażenie dodatkowe)

Pozwala na otwarcie lub zamknięcie zaworu w razie jeśli wilgotność w komorze jest zbyt wysoka i występuje potrzeba wentylacji.




„Dodatki”

Pozwala na wybranie specjalnych funkcji pieca konwekcyjno-parowego.

7. Tryb ręczny

Tryb ten należy wybrać, jeśli nie chcemy korzystać z trybów zaprogramowanych w sekcji „Wybór programu”

 Wybór, by ręcznie wprowadzić parametry pieczenia, pozwala na twórcze układanie własnych procesów z możliwością zmiany parametrów nawet podczas pieczenia.

7.1 Podstawowe ustawienia ręczne.

Ustawienia ręczne poszczególnych procesów pieczenia można wybrać na cztery sposoby:

7.1.1 Naciśnięcie dowolnego przycisku wyboru trybu



Wartość TEMPERATURY i CZASU zostanie ustawiona na domyślną.

a) Tryb „Gorące powietrze”



b) Tryb „Gorące powietrze z parą”



c) Tryb „Pieczenie w parze”



Jeśli ustawione wartości spełniają wymagania do przygotowania potrawy nacisnąć



by rozpocząć pieczenie. Tym samym przyciskiem można zakończyć pieczenie w dowolnym momencie.

7.1.2 Ustawienie parametrów na wybrane wartości

Ta sama procedura (opisana poniżej) odnosi się do wszystkich trzech trybów pieczenia.

1. Delikatnie nacisnąć ikonę wartości, która ma zostać zmieniona (Czas, Temperatura, Wilgotność), by spowodować jej miganie.

2. Naciskając przycisk „Strzałki +/-”

zmienia się wartość parametrów na wybrane ustawienie.

Na przykład:

Tryb	Gorące powietrze z parą
Czas	2 godz. 30 min.
Temperatura	145 °C
Wilgotność	65 %

1. Ustawić żądany tryb pieczenia.



2. Ustawić żądany czas pieczenia.



3. W ten sam sposób ustawić temperaturę.





4. Ustawić żądaną wilgotność.



Uwaga: Ustawienie wartości wilgotności nie jest możliwe w trybach „Gorące powietrze” oraz „Pieczenie w parze”.



Jeśli ustawione parametry procesu pieczenia są odpowiednie, nacisnąć przycisk „**START/STOP**” i rozpocząć pieczenie. Tym samym przyciskiem można zakończyć pieczenie w dowolnym momencie.

Uwaga: Podczas pieczenia na wyświetlaczu będą znajdować się ustawione parametry czasu i temperatury. Temperaturę w komorze (lub włożonej sondzie) można sprawdzić naciskając przycisk Temperatura (Sonda) . Pozostały czas pieczenia zostanie wyświetlony po naciśnięciu przycisku Czas .


7.1.3 Kontrola procesu pieczenia za pomocą sondy temperatury


(wyposażenie dodatkowe)

Tryb ten należy wybrać, jeśli proces pieczenia ma zostać zakończony w momencie, gdy temperatura wewnątrz potrawy osiągnie określoną wartość. Ustawienie wartości temperatury wykonuje się w taki sam sposób, jak temperatury komory pieczenia.

1. Delikatnie nacisnąć ikonę Temperatura, by spowodować jej miganie .
2. Ustawić temperaturę pieczenia.
3. Delikatnie nacisnąć ikonę Sonda, by spowodować jej miganie .



Naciskając przycisk „Strzałki +/-” zmienia się wartość parametrów na wybrane ustawienie. 

Uwaga: Jeśli nastąpi potrzeba zmiany parametrów procesów które już trwają, należy nacisnąć przycisk (Czas, Temperatura, Wilgotność, Sonda) 

temperatury) i wprowadzić nowo wybrane ustawienia. Proces pieczenia będzie kontynuowany zgodnie z nowo wprowadzonymi wartościami.

7.1.4 Wybór opcji „Rozgrzewanie/Schładzanie”

Opcja ta powinna zostać wybrana, jeśli potrawa ma zostać włożona do nagrzanej komory pieczenia. System sterowania pieca konwekcyjno-parowego automatycznie określi, czy komora ma zostać rozgrzana czy schłodzona do wybranej temperatury, a następnie wyświetli informację o możliwości włożenia potrawy do komory.

1. Ustawić parametry pieczenia (patrz punkty 7.1.1 lub 7.1.2 lub 7.1.3).

2. Wybrać opcję „Rozgrzewanie/Schładzanie” .

3. Nacisnąć przycisk „START/STOP”.

Piec konwekcyjno-parowy rozpocznie nagrzewanie komory pieczenia do temperatury wyższej o 25°C niż ustawiona. Jeśli temperatura w komorze pieczenia była wyższa niż ustawiona, to zostanie obniżona do wartości niższej o 25% od ustawionej.

Piec poinformuje o opcji nagrzewania/schładzania komory wyświetlając odpowiedni znak i rzeczywistą temperaturę w komorze.



Po osiągnięciu prawidłowej temperatury piec wyświetli informację i wyemituje sygnał dźwiękowy oznaczający możliwość umieszczenia potrawy w komorze:

PROSZE WŁOZYĆ POTRAWĘ

Po włożeniu pojemników z potrawą i zamknięciu drzwi automatyczny proces pieczenia rozpocznie się zgodnie z ustawionymi parametrami.

7.2 Pozostałe funkcje ustawień ręcznych


7.2.1 Zakończenie sterowania ręcznego i powrót do menu głównego


następuje automatycznie po zakończeniu procesu pieczenia, tj. po upływie ustawionego czasu lub po uzyskaniu ustawionej temperatury w przypadku użycia sondy. Piec powiadomi o zakończeniu pieczenia emitując sygnał dźwiękowy i wyświetlając słowo:

KONIEC

Proces pieczenia może również zostać zakończony w dowolnym momencie przez naciśnięcie przycisku „Start/ Stop”.



7.2.2 Ręczne zwiększenie wilgotności w komorze pieczenia

Jeśli wymagane jest zwiększenie wilgotności komory podczas pieczenia (np. podczas pieczenia ciasta), należy nacisnąć przycisk „Ręczne zwilżanie” .

Po naciśnięciu tego przycisku wilgotność w komorze pieczenia zostaje zwiększona przez rozpylenie wody na gorące elementy grzewcze. Zakończenie procesu zwiększania wilgotności wykonuje się naciskając ponownie ten sam przycisk .

Uwaga: Przycisk „Ręczne zwilżanie” jest aktywny tylko w trybach „Gorące powietrze” oraz „Gorące powietrze z parą”.

7.2.3 Wybór opcji „Pokrywa zaworu” (wyposażenie dodatkowe)

Jeśli wymagane jest zmniejszenie wilgotności komory podczas pieczenia (np. jeśli powierzchnia potrawy ma być dobrze wypieczona), należy nacisnąć przycisk . Spowoduje to otwarcie zaworu wentylacyjnego i szybkie usunięcie nadmiaru pary. Funkcja ta jest aktywna do momentu ponownego naciśnięcia przycisku .

Uwaga: Przycisk „Pokrywa zaworu” jest aktywny tylko

w trybach „Gorące powietrze” oraz „Gorące powietrze z parą”.

7.2.4 Zmiana trybu podczas jego trwania

Nawet jeśli proces pieczenia już trwa istnieje możliwość zmiany trybu pieczenia. Przytrzymanie przycisku wyboru



przez co najmniej trzy sekundy powoduje ustawienie parametrów pieczenia na nowe wartości bez przerywania procesu pieczenia.


7.2.5 Rozpoczęcie pieczenia w określonym czasie

(Opóźniony start)


Wybrany program lub tryb z wybranymi parametrami pieczenia może zostać rozpoczęty w z góry wybranym czasie.

Procedura ustawienia:

1. Wybrać tryb i parametry pieczenia (patrz punkty 7.1.1 lub 7.1.2 lub 7.1.3) lub wybrać program (patrz rozdział 8).

2. Przytrzymać przycisk „Czas” . Wyświetlacz ustawiania czasu zacznie migać, a wyświetlana informacja ponaglać do ustawienia godziny.

3. Za pomocą przycisków „Strzałki +/-” ustawić automatyczny start.

4. Nacisnąć przycisk „Czas” . Wyświetlacz minut zacznie migać.

5. Za pomocą przycisków „Strzałki +/-” ustawić minuty automatycznego startu.

6. Nacisnąć przycisk „Start/Stop”. Na wyświetlaczu pojawi się rzeczywista godzina oraz godzina opóźnionego startu.

Gdy tylko nadejdzie godzina opóźnionego startu piec automatycznie rozpocznie pieczenie zgodnie z ustawionymi wcześniej parametrami.

Funkcję tę można anulować w dowolnym momencie ustawiania czasu naciskając przycisk „Dodatki”.

Oczekiwanie na opóźniony start może zostać przerwane w dowolnym czasie przez naciśnięcie przycisku „Start/Stop”.

Uwaga: W czasie gdy piec konwekcyjno-parowy oczekuje na opóźniony start, możliwe jest ustawienie drugiego automatycznego startu pieczenia o takich samym parametrach pieczenia.

Po zakończeniu pierwszego pieczenia piec automatycznie ustawi drugi opóźniony czas startu i po porównaniu godziny z ustawionym czasem automatycznie rozpocznie pieczenie zgodnie z ustawionymi parametrami.

7.2.6 Prędkość wentylatora - 5 prędkości (opcjonalnie)

W piecach Retigo Orange Vision jest możliwość ustawienia 5 prędkości wentylatora.


Prędkość wentylatora może być ustawiona wg wartości domyślnych, aktualnego kroku lub dla każdego programu. Fabrycznie ustawiony jest czwarty poziom prędkości. Aby sprawdzić ustawiony w danej chwili poziom prędkości wentylatora, naciśnij przycisk „Magic”. Wyświetlona zostanie wartość np. „4-5”, oznaczająca czwartą z pięciu prędkości. Szybkie zmiany możliwe są za pomocą przycisków strzałek, ustawioną wartość należy potwierdzić przyciskiem „Magic”. Przy manualnym ustawieniu, po ponownym włączeniu pieca, ustawiona wcześniej wartość zostanie przyjęta za domyślną.

Jeśli prędkość wentylatora zostanie zmieniona podczas trwania danego kroku, zastosowana zostanie tylko do jego ukończenia. Po naciśnięciu przycisku „Start / Stop” przywrócona zostanie wartość domyślna.

Prędkość wentylatora może być ustawiona w sposób opisany powyżej, zarówno dla poszczególnych programów, jak i kroków.

8. Programy

Tryb ten należy wybrać, jeśli chcemy korzystać z trybów zaprogramowanych w menu „Wybór programu”

. Użycie tej funkcji pozwala na ustawienie i zapisanie najczęściej wykorzystywanych procesów pieczenia oraz ich szybki wybór z możliwością zmiany parametrów nawet podczas pieczenia.

Piec konwekcyjno-parowy pozwala na wybór jednego z pięciu programów, z których każdy może obejmować do pięciu czynności. Wybór ten może zostać poszerzony maksymalnie do 99 pięcioczynnościowych programów (*wyposażenie dodatkowe*).

8.1 Wybór programu

1. Nacisnąć przycisk „Wybór programu”.




2. Za pomocą strzałek wybrać żądany program.



Na wyświetlaczu „Wybór programu” pojawią się informacje o aktualnym statusie programu:



3. Włożyć potrawę do komory pieczenia.

Uwaga: Jeśli pierwsza czynność programu obejmuje opcję „Rozgrzewanie/Schładzanie”, na panelu sterowania zapali się ikona . W takim przypadku nie należy wkładać potrawy do pieca i przejść do czynności 4.

4. Nacisnąć przycisk „START/STOP”..

Uwaga: Jeśli pierwsza czynność programu obejmuje opcję „Rozgrzewanie/Schładzanie”, należy odczekać do czasu zakończenia tego procesu i nie wkładać potrawy do pieca do momentu ponaglenia, by to wykonać.


Ustawione parametry można zmienić w taki sam sposób, jak opisano w rozdziale 7 w sekcji 7.1.2.

Na wyświetlaczu „Wybór programu” znajduje się informacja o aktualnej czynności programu.

8.2 Tworzenie własnych programów

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia tworzenie, zapis, zmianę oraz zarządzanie własnymi programami, by możliwe było uzyskiwanie stałej jakości produktów końcowych.

Tworzenie programu:

1. Nacisnąć przycisk „Wybór programu” .
2. Za pomocą strzałek wybrać numer programu, pod którym procedura ma zostać zapisana. Piec automatycznie ustawi się na pierwszą czynność programu.

Przykład: Tworzenie programu nr 2:




Jeśli w programie nr 2 nie określono jeszcze żadnej czynności, na wyświetlaczu „Czas” pojawi się słowo „END” (Koniec).

3. Wybrać parametry, tj. „Tryb”, „Temperatura”, „Czas”, „Wilgotność”, „Rozgrzewanie/Schładzanie”

komory pieczenia lub opcję „Pokrywa zaworu“. Wybrane przyciski zostaną podświetlone.



4. Nacisnąć przycisk „Zapis programu/czynności” . Przycisk zacznie migać. Ponownie naciśnięcie tego przycisku spowoduje zapis pierwszej czynności w pamięci pieca, a druga czynność programu zostanie ustawiona automatycznie na zapis nowych parametrów.


Uwaga: Czynność, dla której nie zapisano żadnych parametrów pieczenia, będzie wyświetlać słowo „END” (Koniec) na wyświetlaczu „Czas” co oznacza, że pieczenie zostanie zakończone, gdy proces pieczenia dotrze do tej czynności. Piec wyemituje sygnał dźwiękowy powiadamiający o zakończeniu programu. Oznacza to, że jeśli program ma posiadać tylko trzy czynności, pod słowem „END” (czwarta czynność) należy ustawić czas. Słowo to pojawia się pomiędzy czasem 0.01 a 23.59.

5. W celu zaprogramowania pozostałych czynności należy powtórzyć procedurę od punktu 1 do 4.

6. W przypadku, gdy Twój Retigo Orange Vision wyposażony jest w kilka prędkości obrotów wentylatora, prędkość ta może być ustawiana dla każdego etapu programu oddzielnie. Podczas programowania każdego kroku wystarczy nacisnąć przycisk „Magic“, aby wybrać prędkość wentylatora i zatwierdzić ją, naciskając przycisk „Magic“.


8.3 Sprawdzanie stworzonego programu

Ustawienie poszczególnych programów można sprawdzić z łatwością. Wyświetlone czynności mogą zostać dostosowane do nagłych potrzeb pieczenia.

1. Nacisnąć przycisk „Wybór programu” .

Na wyświetlaczu pojawi się aktualna czynność programu. To ustawienie można zaakceptować lub zmienić wprowadzając nowe parametry, jak opisano w

sekcji 8.2 punkt 3.

2. Nacisnąć dwukrotnie przycisk „Zapis programu/czynności” . Na wyświetlaczu pojawi się następną czynność programu. Jeśli parametry poprzedniej czynności zostały zmienione, to zostaną zapisane.


Powtarzając procedurę 2) można przeglądać wszystkie czynności wybranego programu. Jeśli wyświetlacz „Czas” wyświetla słowo „END” (Koniec), oznacza to, że piec zakończył program po wykonaniu poprzedniej czynności.

8.4 Usunięcie stworzonego programu

1. Wybrać program do usunięcia (patrz sekcja 8.1).


2. Nacisnąć przycisk „Czas” .


3. Za pomocą przycisków „Strzałki +/-” ustawić wartość „END” (Koniec) na wyświetlaczu.


4. Nacisnąć dwukrotnie przycisk „Zapis programu/czynności” . Wybrany program zostanie usunięty.


Numer programu	Aktualny krok	Ogólna liczba kroków
----------------	---------------	----------------------

9. Menu „Dodatki”

Menu „Dodatki”  obejmuje specjalne opcje, pozwalające na łatwe użycie innych funkcji pieca konwekcyjno-parowego. Szczegółowy schemat menu „Dodatki” znajduje się na końcu niniejszej instrukcji. Menu obsługuje się za pomocą głównych przycisków:

„Dodatki”  – powrót do wyższego poziomu

„Magic”  – potwierdzenie wyboru i ustawienia

„Strzałki +/-”  – poruszanie się po menu oraz zmiana wartości +/-.

Funkcje, które obejmuje menu Dodatki:

1. Cleaning (Czyszczenie)
2. Standby (Tryb gotowości)
3. Cooling (Chłodzenie)
4. Permanent lighting (Stałe oświetlenie)
5. Info (Informacje)
6. User Setting (Ustawienia użytkownika)
7. Boiler emptying (Opróżnianie bojlera)
8. Service (Serwis)

9.1 Korzystanie z menu „Dodatki”

By wybrać to menu, należy nacisnąć przycisk „Dodatki”. Pojawi się pierwsza funkcja w tym menu.




Za pomocą przycisku „Strzałki +/-” można wybrać inne funkcje. Wybraną funkcję należy zatwierdzić naciskając przycisk „Magia”.

9.1.1 „1 Cleaning” (Czyszczenie)

Funkcję należy wybrać, jeśli piec konwekcyjno-parowy ma zostać wyczyszczony za pomocą Systemu czyszczenia półautomatycznego (patrz rozdział „Czyszczenie półautomatyczne”).

9.1.2 „2 Standby” (Tryb gotowości)

Po zatwierdzeniu tej funkcji piec przejdzie w tryb „uśpienia”. Tryb ten jest sygnalizowany migającym przyciskiem . Zużycie energii w tym trybie jest minimalne. Do normalnego trybu powraca się przytrzymując przycisk „Start / Stop”.

9.1.3 „3 Cooling” (Chłodzenie)

Funkcję należy wybrać, jeśli piec konwekcyjno-parowy ma zostać schłodzony po pracy na wysokich temperaturach, po których ma nastąpić praca na o wiele niższych temperaturach (np. „para” – gotowanie warzyw). Podczas chłodzenia użytkownik jest informowany o aktualnej temperaturze w komorze pieczenia. Chłodzenie może zostać przerwane w dowolnym momencie przez naciśnięcie przycisku „Start/Stop”.



Nigdy nie stosować ręcznego prysznica do schładzania komory, jeśli temperatura w jej wnętrzu przekracza 90°C – wewnętrzna szyba może popękać. Gwarancja nie obejmuje szyby uszkodzonej w ten sposób.

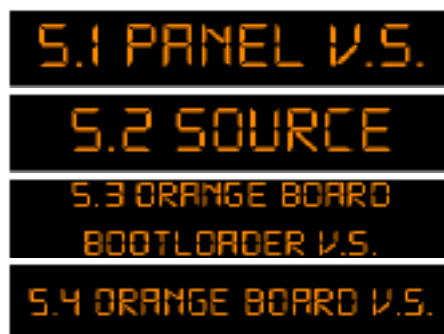
9.1.4 „4 Permanent lighting” (Stałe oświetlenie)

Jeśli oświetlenie komory pieczenia ma pozostać włączone przez cały czas, należy wybrać opcję „Yes” (Tak) na wyświetlaczu „Czas” naciskając przycisk „Magic”.

By powrócić do trybu automatycznego wyłączania oświetlenia należy wybrać opcję „No” (Nie).

9.1.5 „5 Info” (Informacje)

Opcja ta wyświetla aktualnie wykorzystywaną wersję oprogramowania. Przesuwający się tekst podaje informacje o jednostce sterowania, a na wyświetlaczu „Czas” pojawia się numer wykorzystywanej wersji. Za pomocą przycisków strzałek można wyświetlić poszczególne jednostki sterowania:



9.1.6 „6 User settings” (Ustawienia użytkownika)

Możliwe jest wprowadzenie ustawień:



Naciśnięcie przycisku „Magic” powoduje wybór parametru, który ma zostać ustawiony.

9.1.6.1 Set time (Ustawienie czasu)

W tym miejscu można wprowadzić godzinę. Ponadto po wprowadzeniu kodu PIN możliwe jest ustawienie daty.



a) Ustawianie godziny

Po wybraniu ustawionego czasu jego wartość zacznie migać. Za pomocą strzałek należy ustawić godzinę. Potwierdzić i przejść do ustawienia minut za pomocą przycisku „Magic”. Potwierdzić ustawioną godzinę za pomocą przycisku „Magic”.

Żądanie podania kodu PIN zacznie migać podczas ustawiania aktualnej daty. Jeśli użytkownik nie posiada kodu PIN lub nie chce ustawić daty, należy ponownie nacisnąć przycisk „Magic”. Nastąpi powrót do menu „6.1 Ustawianie godziny”

b) Ustawienie daty


Jeśli data ma zostać zmieniona i znany jest kod PIN, należy wprowadzić go następująco:

Za pomocą strzałek wprowadzić wartości kodu PIN. By przejść o jedno miejsce w prawo, nacisnąć przycisk „Ręczne zwilżanie” , a o jedno miejsce w lewo, przycisk „Pokrywa zaworu” .

Kod PIN należy potwierdzić przyciskiem „Magic”.

Teraz za pomocą strzałek należy ustawić rok, a po zatwierdzeniu go przyciskiem „Magic”, użyć strzałek do ustawienia miesiąca i ponownie potwierdzić. Dzień ustawić w taki sam sposób jak miesiąc.

Należy nacisnąć przycisk „Magic”, by zatwierdzić ustawienia i powrócić do menu „6.1 Ustawianie godziny”.

Jeśli ustawienia mają pozostać bez zmian, należy nacisnąć przycisk „Dodatki” .

9.1.6.2 „Program lock” (Blokada programów)

Jeśli programy mają być chronione przed wprowadzaniem zmian przez innych użytkowników, należy wybrać tę funkcję za pomocą przycisku „Magic”.

W taki sam sposób jak w przypadku ustawiania daty wprowadzić kod PIN, a następnie wybrać opcję „Yes” (Tak) na wyświetlaczu czasu za pomocą strzałek.

By ponownie umożliwić przeprogramowanie wybrać opcję „Nie”.

9.1.6.3 Sounds (Dźwięki)

Ta funkcja umożliwia ustawienie głośności dźwięków oraz ich typu.

Możliwe jest wybranie sygnałów zakończenia pieczenia, nagrzewania, błędów oraz klawiatury.


a) Głośność

Opcję „6.3.1 Głośność” należy wybrać za pomocą przycisku „Magic”, a następnie za pomocą strzałek ustawić poziom głośności w zakresie od 0 do 100.

Potwierdzić wybór za pomocą przycisku „Magic”.

b) Wybór dźwięku

Opcję „6.3.2 Wybór dźwięków” należy wybrać za pomocą przycisku „Magic”, a następnie za pomocą strzałek wybrać funkcję, dla której dźwięk ma zostać zmieniony. Nacisnąć przycisk „Magic”, a następnie wybrać dźwięk za pomocą strzałek. Zatwierdzić wybór za pomocą przycisku „Magic”.

By przerwać ustawianie dźwięków nacisnąć przycisk „Dodatki” .

9.1.6.4 Language (Język)

W tym miejscu można zmienić język.

Opcję tą należy wybrać za pomocą przycisku „Magic”, a następnie wybrać język za pomocą strzałek. Zatwierdzić wybór za pomocą przycisku „Magic”.

9.1.6.5 USB

Ta opcja pojawi się w menu Ustawienia tylko wtedy, gdy do pieca konwekcyjno-parowego podłączona jest pamięć USB.

a) Z pieca konwekcyjno-parowego do USB

Masz możliwość przenoszenia następujących danych z pamięci pieca do pamięci USB:

Programy – możesz skopiować wszystkie zapisane w piecu programy a następnie edytować je na dowolnym komputerze przy pomocy oprogramowania Vision Combi Software, które możesz zainstalować ze strony www.Retigo.com

HACCP – rejestr HACCP pobierane są do pliku w formacie haccp.txt

Raport błędów – plik ErrorReport.txt to wykaz wszystkich wyświetlonych przez piec komunikatów błędu.

Historia wydarzeń – możesz pobrać wykaz uaktualnień oprogramowania pieca (update.log), wykaz błędów oprogramowania (SwErrorLog.txt) i wykaz wszystkich uruchomień pieca i programów (Lox.txt)

Pobieranie rozpocznie się po naciśnięciu przycisku Magic. Pomiędzy poszczególnymi pozycjami możesz poruszać się używając strzałek.

Aby wyświetlić lub wydrukować pobrane informacje można użyć dowolnego edytora tekstowego (Word, Wordpad, Notatnik).

Wszystkie pobrane informacje zostaną zapisane w pamięci USB w folderze Orange. W przypadku pobierania Historii wydarzeń w folderze Orange utworzony zostanie folder LOG, gdzie zapisane zostaną wszystkie elementy.

b) Z USB do pieca konwekcyjno-parowego

Programy – możesz wgrać do pieca programy, które utworzyłeś na komputerze za pomocą oprogramowania Vision Combi Software.

Plik z programami musi być w formacie „*.orp”.

Nagrywanie rozpocznie się po naciśnięciu przycisku Magic.

9.1.6.6 Opróżnianie bojlera (Boiler emptying)

(dotyczy tylko pieców konwekcyjno-parowych z bojlerami)

Użycie tej funkcji jest przeznaczone tylko i wyłącznie dla autoryzowanego personelu serwisowego.



Jeśli proces usuwania kamienia zostanie rozpoczęty, musi zostać zakończony. Nie można go przerwać, nawet przez wyłączenie i włączenie pieca.

Uwaga: Opcja ta nie jest widoczna, jeśli urządzenie jest skonfigurowane jako wtryskujące (iniekcyjne).

9.1.7 „7 Boiler emptying (Opróżnianie bojlera)”

(dotyczy tylko pieców konwekcyjno-parowych z bojlerami)

Zatwierdzenie tej funkcji spowoduje automatyczne opróżnienie bojlera. Funkcję wykorzystuje się, jeśli woda nie ma pozostać w bojlerze przez dłuższy okres czasu (np. podczas przerwy w działalności). Bojler zostanie automatycznie napełniony po ponownym podłączeniu pieca konwekcyjno-parowego do zasilania lub w przypadku wyboru jednego z programów z parą i naciśnięcia przycisku „Start”.

Uwaga: Opcja ta nie jest widoczna, jeśli urządzenie jest skonfigurowane jako wtryskujące (iniekcyjne).

9.1.8 „8 Service” (Serwis)

Użycie tej funkcji jest przeznaczone tylko i wyłącznie dla autoryzowanego personelu serwisowego.

10. Gazowe piece konwekcyjno-parowe

10.1 Zapłon palnika gazowego

Kropka za wartością temperatury oznacza, że palnik gazowy pracuje. Jeśli kropka jest podkreślona, palnik jest zapalony i funkcjonuje.



W przypadku gdy palnik gazowy funkcjonuje, a ogień zgaśnie lub z jakiegoś powodu nie nastąpi jego zapłon (kropka nie jest podświetlona), piec wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się informacja:



W takim wypadku należy nacisnąć dowolny przycisk na panelu. Będzie to sygnałem, że użytkownik jest świadom sytuacji i nastąpi ponowna próba zapalenia gazu.

Najczęstszą przyczyną tej sytuacji jest zamknięty główny zawór gazu. Jednak jeśli zawór jest otwarty i pojawi się informacja o braku zapłonu gazu, należy skontaktować się z serwisem.

10.2 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA dotyczące obsługi gazowego pieca



Stanowczo zalecamy, by podłączenie gazowego pieca konwekcyjno-parowego do zasilania i gazu oraz czynności aktywacyjne, regulacje

oraz wszystkie czynności serwisowe wykonywane były przez technika serwisowego. Technik serwisowy ma obowiązek zapoznać użytkownika z procedurą uruchamiania gazowego pieca konwekcyjno-parowego i jego pracą, zalecanymi czynnościami konserwacyjnymi oraz omówić czynności niedozwolone. Czynności te obejmują w szczególności jakąkolwiek ingerencję w urządzeniu pod osłonami, poza uzupełnianiem wody za pomocą jednostki hydraulicznej.

INSTRUKCJE dla pieców gazowych i elektrycznych

- Gazowy piec konwekcyjno-parowy należy montować tylko i wyłącznie zgodnie z obowiązującym prawem i normami.
- Zgodnie z ogólnie obowiązującym prawem i normami użytkownik jest zobowiązany do zapewnienia prawidłowego uruchomienia urządzenia, a następnie – przynajmniej raz do roku – kontroli urządzenia gazowego wykonanej przez technika serwisowego.



Procedura postępowania w przypadku wyczucia zapachu gazu

- zamknąć dopływ gazu
- wyłączyć piec konwekcyjno-parowy
- otworzyć okna
- zgasić otwarty ogień
- nie zmieniać ustawienia przełączników i urządzeń elektrycznych
- wezwać pogotowie gazowe



Procedura postępowania w przypadku wyczucia zapachu spalin

- wyłączyć piec konwekcyjno-parowy
- otworzyć okna
- nie uruchamiać pieca konwekcyjno-parowego i skontaktować się z technikiem serwisowym



Procedura postępowania w przypadku przegrzewania

- zamknąć dopływ gazu
- wyłączyć piec konwekcyjno-parowy
- odłączyć zasilanie elektryczne
- nie uruchamiać pieca konwekcyjno-parowego i skontaktować się z technikiem serwisowym



Procedura postępowania w przypadku pożaru

- zamknąć dopływ gazu
- wyłączyć piec konwekcyjno-parowy
- odłączyć zasilanie elektryczne
- ugasić ogień za pomocą gaśnicy proszkowej lub śniegowej (w przypadku propanu stosować tylko gaśnicę śniegową)
- nie uruchamiać pieca konwekcyjno-parowego skontaktować się z technikiem serwisowym



Ochrona przed porażeniem elektrycznym

Zabronione jest podłączanie pieca konwekcyjno-parowego do zasilania za pomocą przedłużacza lub złącza pośredniego. Jakiegokolwiek prace pod osłonami pieca konwekcyjno-parowego powinny być wykonywane po odłączeniu pieca od zasilania. Prace przy elektrycznych elementach pieca konwekcyjno-parowego może wykonywać tylko technik serwisowy.



Jak unikać zagrożenia pożarem

Nie przechowywać w pobliżu pieca konwekcyjno-parowego materiałów wybuchowych lub łatwopalnych, które mogą spowodować potencjalnie wybuchową atmosferę gazów i par łatwopalnych.



Kontrola komina

Jeśli piec konwekcyjno-parowy jest typu B, to regularna kontrola, konserwacja oraz czyszczenie komina musi być wykonywane co najmniej raz w roku (Norma czeska – ČSN EN 73 4201/2008), jeśli prawo obowiązujące w danym kraju nie stanowi inaczej (np. nadal obowiązująca norma nr 111/1981 Coll., która nakłada obowiązek takich kontroli co pół roku).



Zabezpieczenie odwrotnego ciągu

Jeśli piec konwekcyjno-parowy jest typu B₁₃, posiada funkcję zabezpieczenia odwrotnego ciągu, która w przypadku jego wystąpienia wywołuje błąd Err 97.2 - „Wrong stack” (Błąd komina), wyłącza gaz i zatrzymuje proces pieczenia.

11. Czyszczenie

Piece konwekcyjno-parowe RETIGO VISION są wyposażone w system czyszczenia, który zapewnia perfekcyjną czystość pieca. Regularne stosowanie systemu czyszczenia pozwala na oszczędność czasu oraz znacznie przyczynia się do przedłużenia żywotności pieca.

11.1 Czyszczenie półautomatyczne

(jest standardowym wyposażeniem)

Piece konwekcyjno-parowe RETIGO Orange Vision są utrzymywane w czystości dzięki Systemowi czyszczenia półautomatycznego RETIGO. Funkcja ta jest dostępna w menu „Dodatki”.

Środki czyszczące

Tylko profesjonalne środki czyszczące Retigo mogą zapewnić prawidłowe czyszczenie i ochronę pieca Vision. Detergent Retigo jest idealnie przystosowany doużytych w piecu materiałów a jego koncentracja jest optymalnie dobrana. Stosując odpowiednio dobrane środki, możesz przedłużyć żywotność pieca.


Po naciśnięciu przycisku „Dodatki” możliwe jest wybranie opcji „1 Czyszczenie” (Cleaning) przez naciśnięcie przycisku „Magic”.




Piec poprosi o potwierdzenie wyboru tej funkcji:



Należy wybrać „Yes” (Tak) i potwierdzić przyciskiem „Magic”. Rozpocznie się procedura czyszczenia. Na wyświetlaczu możesz śledzić na jakim etapie jest proces mycia oraz odczytać kiedy się skończy.

Wyświetlacz „Programy”  – wyświetlanie komend.

Wyświetlacz „Czas”  – wyświetlanie czasu pozostałego do zakończenia procedury czyszczenia.

Wyświetlacz „Temperatura”  – wyświetlanie ilości czynności czyszczenia:

1.0 – Przygotowanie temperatury w komorze pieczenia do użycia detergentu.

2.0 – Użycie detergentu czyszczącego – piec poprosi o zastosowania detergentu, gdy temperatura w komorze osiągnie 60°C. Należy stosować tylko środek RETIGO Manual Cleaner (Preparat do czyszczenia ręcznego).

3.0 – Działanie detergentu czyszczącego – ta czynność trwa kilka minut. Najpierw piec pozwala, by środek czyszczący pracował w najbardziej optymalnej temperaturze, a następnie uruchamia system parowy, zapewniający równomierne oddziaływanie na zabrudzenia.

4.0 – Płukanie ręcznym prysznicem – piec automatycznie wyświetli żądanie optłukania komory pieczenia. Do tego celu należy użyć ręcznego prysznica.

11.2 Czyszczenie automatyczne

(Nie jest standardowym wyposażeniem)

Wszystkie czynności poświęcone czyszczeniu pieca ograniczą się do:

- wyboru odpowiedniego programu czyszczącego, w zależności od stopnia zabrudzenia,
- użycia środka czyszczącego,
- uruchomienia programu czyszczącego.

Proszek do czyszczenia automatycznego „RETIGO Active Cleaner”

Tylko profesjonalny środek czyszczący Retigo może zapewnić prawidłowe czyszczenie i ochronę pieca RETIGO Vision. Detergent Retigo jest idealnie przystosowany do użycia w piecu materiałowym a jego koncentracja jest optymalnie dobrana. Stosując odpowiednio dobrane środki, możesz przedłużyć żywotność pieca.

Środek „RETIGO Active Cleaner” jest pakowany w wiadrze zawierającym 40 saszetek po 100 g proszku czyszczącego.



Opakowanie chroni proszek przed wilgocią; należy je jednak przechowywać w miejscu, gdzie nie występuje woda i wysoka wilgotność. Po otwarciu opakowania należy zastosować proszek. Nie zostawiać otwartego opakowania, szczególnie w wilgotnych miejscach i bez nadzoru.

11.2.1 Używanie programu „Mycie”

Automatyczne mycie w piecu konwekcyjno-parowym może zostać uruchomione przy użyciu przycisku Extras



Po naciśnięciu przycisku Extras, pierwszą pozycją w menu jest „1. Mycie” – wybierz ją, używając przycisku Magic.



Teraz piec zaproponuje Ci następujące programy:

- 1.1 Płukanie
- 1.2 Mycie podstawowe
- 1.3 Mycie codzienne
- 1.4 Extra mycie
- 1.5 Mycie ręczne
- 1.6 Odwapnianie komory gotowania

Wybierz program używając strzałek .

Użyj programu dostosowanego do stopnia zabrudzenia komory pieca – patrz tabela “Programy mycia”.

Wybór programu	Opis	Proszek czyszczący	Czas trwania*
Płukanie wodą	Czyszczenie komory pieczenia letnią wodą bez środków czyszczących.	Nie	16 min.
Podstawowe mycie	Czyszczenie lekkich zabrudzeń bez przypalonego tłuszczu.	Tak 1 szt.	62 min.
Średnie mycie	Czyszczenie średnich zabrudzeń po pieczeniu i grillowaniu przy wyższych temperaturach.	Tak 1 szt.	83 min.
Extra silne mycie	Czyszczenie mocnych zabrudzeń, mocno przypalonego tłuszczu po pieczeniu i grillowaniu, po kilku użyciach pieca.	Tak 2 szt.	110 min.
Mycie ręczne	Czyszczenie półautomatyczne wykorzystuje się, kiedy program automatyczny nie jest stosowany lub dostępny.	RETIGO Manual cleaner Tak – zależnie od stopnia zabrudzenia.	68 min.
Odwapnianie komory gotowania	Program służy do usuwania osadu wapniowego w komorze gotowania	Active descaler Tak 2 szt.	62 min.

* – czas trwania procesu czyszczenia jest czasem przybliżonym i może się różnić w zależności od wielkości pieca.

Piec zapyta Cię czy jesteś pewien, że chcesz użyć wybranego programu.



Piec zapyta Cię czy jesteś pewien, że chcesz użyć wybranego programu.

Wybierz “Tak”, używając strzałek i potwierdź przyciskiem “Magic”. Mycie rozpocznie się.

Piec skontroluje temperaturę wewnątrz komory. Jeśli będzie ona przekraczała 80°C rozpocznie proces schładzania komory.

Jeśli temperatura komory nie przekracza 80°C lub gdy proces schładzania dobiegnie końca, piec wyświetli prośbę o włożenie środka myjącego.



Podczas pracy ze proszkiem myjącym przestrzegaj wszystkich zaleceń odnoszących się do niego oraz wskazówek jakie pojawiają się na wyświetlaczu pieca.

Zaaplikuj detergent w następujący sposób:

- odetnij krawędź saszetki z detergentem w oznaczonym miejscu
- wysyp jej zawartość na tackę na dnie komory pieca




- zamknij drzwi pieca

Program uruchomi się automatycznie. Na wyświetlaczu możesz śledzić na jakim etapie jest proces mycia oraz odczytać kiedy się skończy.

Wyświetlacz "Programy"  – wyświetla informacje o programie mycia.

Wyświetlacz "Czas"  – pokazuje czas pozostały do zakończenia procesu.

Wyświetlacz "Temperatura"  – wartości tego wiersza są kierowane do specjalistów serwisowych.

O zakończeniu procesu mycia zostaniesz poinformowany sygnałem dźwiękowym. Piec jest znów gotowy do pracy!

11.2.2 Anulowanie uruchomionego procesu czyszczenia przed zakończeniem

Naciskając przycisk „STOP” można anulować proces czyszczenia wcześniej. Pojawi się pytanie, czy na pewno anulować. Jeśli tak, proces zatrzyma się i nastąpi płukanie przez około 16 min. Po tym czasie czyszczenie zostanie zakończone. Jeśli anulowanie nie zostanie potwierdzone, proces będzie kontynuowany od miejsca, w którym został zatrzymany.

Ważne ostrzeżenia:

- W przypadku stosowania środka innego niż „**RETIGO Active Cleaner**” (RETIGO Manual Cleaner) firma RETIGO nie ponosi odpowiedzialności za żadne wynikające z tego faktu uszkodzenia i uszkodzenia te nie są objęte gwarancją.
- Środki czyszczące chronić przed dziećmi. Podczas pracy ze środkiem czyszczącym stosować się do wszystkich zasad bezpieczeństwa oraz zasad bezpieczeństwa pracy ze środkami chemicznymi, a w szczególności nosić odzienie ochronne (rękawice i okulary).
- Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi na opakowaniu środka czyszczącego.
- Pod żadnym pozorem nie dopuścić do zetknięcia się środka czyszczącego ze skórą, oczami oraz jamą ustną.
- Nie wolno otwierać drzwi pieca konwekcyjno-parowego podczas trwania programu czyszczenia – niebezpieczeństwo poplamienia

środkiem chemicznym.

- Przed czyszczeniem wyjąć wszystkie pojemniki GN z pieca.
- Postępować zgodnie z instrukcjami podawanymi na wyświetlaczu.
- Nie zostawiać opakowania ze środkiem czyszczącym w komorze pieczenia.
- Nigdy nie nanosić środka czyszczącego na gorące powierzchnie pieca konwekcyjno-parowego – zagrożenie trwałego uszkodzenia powierzchni. Takie uszkodzenie nie jest objęte gwarancją.
- W razie niewystarczającego czyszczenia urządzenia podczas codziennego użytku może dojść do zapłonu nagromadzonego w komorze pieczenia tłuszczu.



Po zakończeniu procedury czyszczenia należy skontrolować komorę pieczenia. Dokładnie spłukać jakiegokolwiek pozostałości środka czyszczącego za pomocą ręcznego prysznica lub wody.



Jeśli piec nie będzie używany bezpośrednio po zakończeniu czyszczenia, zalecane jest otwarcie jego drzwi (np. na noc).



Opakowanie środka czyszczącego należy utylizować w tradycyjny sposób – wyrzucić w miejscu przeznaczonym na plastikowe opakowania.



Nie pozostawiać zużytego opakowania pod ręką lub w łatwo dostępnym miejscu.

11.2.3 Odwapnianie komory gotowania

Program należy włączyć przy widocznym zakamienieniu komory pieca (biała, wapniowa warstwa). W tym celu użyj specjalnego środka – Active Descaler. Sposób aplikacji jest taki sam, jak w przypadku RETIGO Active Cleaner. Program trwa 62 minuty.

Active Descaler pakowany jest w plastikowe pudełko, które zawiera 25 saszetek po 100 gram. Do nowego pieca dokładana jest jedna taka saszetka.

12. Konserwacja

12.1 Instrukcje ogólne

Piec konwekcyjno-parowy nie wymaga szczególnej konserwacji, jednak ważne jest utrzymywanie go w czystości i usuwanie resztek tłuszczu oraz potraw z komory pieczenia.

Codziennie płukanie wnętrza komory oraz postępowanie zgodnie z instrukcjami konserwacji zapewni znaczne wydłużenie żywotności urządzenia oraz jego prawidłowe funkcjonowanie.

Wartości ustawione przez producenta lub wprowadzone przez technika serwisowego nie mogą być zmieniane przez użytkownika.



Przy otwieraniu drzwi, w szczególności gdy w komorze znajduje się para, stanąć w takim miejscu, by para uciekająca z pieca nie poparzyła użytkownika. Drzwi należy najpierw lekko uchylić wypuszczając gorącą parę, a następnie otworzyć całkowicie!



Nie rozpylać wody z prysznica na szybę drzwi ani na oświetlenie, jeśli temperatura przekracza 90°C. Szyba może popękać!



Przed każdym uruchomieniem urządzenia upewnić się, że zawór wody jest otwarty. Zamknąć zawór wody po zakończeniu użytkowania urządzenia!

12.2 Czyszczenie na co dzień (konserwacja)

Najpierw należy wykonać procedurę opisaną w rozdziale 10 „Czyszczenie”.

- Po zakończeniu procedury czyszczenia odłączyć zasilanie i dokładnie opłukać komorę pieczenia za pomocą ręcznego prysznica.
- Opłukać również tylną część wentylatora za wewnętrzną ścianą przez otwór ssący oraz otwory po bokach ściany wewnętrznej.
- Na kilka sekund skierować prysznic na odpływ, by wypłukać znajdujące się w nim zabrudzenia.
- Za pomocą środka czyszczącego umyć uszczelkę drzwi.
- Jeśli uszczelka drzwi jest bardzo brudna lub tłusta, należy ją umyć lub wyjąć (bez narzędzi,

zaczynając od rogów) i umyć w wodzie ze środkiem czyszczącym.



- Suchą uszczelkę umieścić na miejscu (bez stosowania narzędzi), ponownie rozpoczynając od rogów.
- Po zakończeniu czyszczenia pozostawić uchylone drzwi pieca, by komora pieczenia wywietrzyła się. Dzięki temu możliwe jest wydłużenie żywotności uszczelki drzwi.
- Podczas czyszczenia pieca stosować tylko środki zalecane przez producenta (RETIGO Manual cleaner, PURON K, oraz RETIGO Active cleaner). Nie stosować środków ściernych! Nigdy nie stosować przedmiotów mechanicznych do czyszczenia powierzchni (zmywaków drucianych itp.). Tylko dzięki codziennemu czyszczeniu komory pieczenia można zapewnić długą żywotność pieca oraz wysoką jakość obróbki potraw.
- Pod żadnym pozorem temperatura nie może przekraczać 70°C podczas czyszczenia urządzenia środkiem czyszczącym. Przy wyższych temperaturach środek czyszczący może przypalić się na powierzchni komory pieczenia i pozostawić rdzawe plamy. Gwarancja nie obejmuje takich uszkodzeń.
- Podczas pracy ze środkami czyszczącymi (np. RETIGO Manual cleaner lub PUREX K) należy zachować szczególną ostrożność i zawsze postępować zgodnie z instrukcjami i zaleceniami producenta środka czyszczącego. Dzięki temu można uniknąć zagrożenia dla zdrowia!
- Komorę należy zawsze dokładnie przepłukać ręcznym prysznicem po czyszczeniu

półautomatycznym, by usunąć środek czyszczący. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia powierzchni komory pieczenia i jej odbarwienia przy wysokich temperaturach. Takie uszkodzenia nie są objęte gwarancją.

- Do czyszczenia pieca konwekcyjno-parowego nigdy nie stosować kwasów, ani nie pozostawiać ich w pobliżu pieca – niebezpieczeństwo uszkodzenia powierzchni.
- Nigdy nie stosować środków czyszczących na bazie piasku ani gruboziarnistych.
- Nigdy nie stosować przedmiotów mechanicznych do czyszczenia pieca konwekcyjno-parowego (zmywaków drucianych, skrobaków czy noży).



Zawsze stosować odzież ochronną i roboczą (rękawice, okulary, maski) podczas czyszczenia pieca konwekcyjno-parowego! Chronisz własne zdrowie!



Jeśli piec konwekcyjno-parowy nie jest czyszczony odpowiednio często, tłuszcz osiada na ścianach komory – może dojść do jego zapłonu przy wysokich temperaturach. Takie uszkodzenie nie jest objęte gwarancją!

12.3 Czyszczenie co miesiąc (konserwacja)

Procedura czyszczenia co miesiąc jest podobna do tej opisanej w rozdziale „Czyszczenie na co dzień”. Dodatkowo należy dokładnie wyczyścić i odwapnić tylną część wentylatora.

Procedura czyszczenia pieca konwekcyjno-parowego:

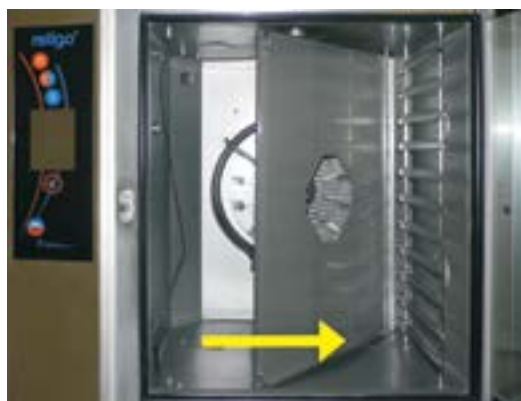
- Wykonać czyszczenie półautomatyczne jak opisano w rozdziale „Czyszczenie na co dzień”.
- Wyjąć lewą prowadnicę (pchnąć w górę, by odblokować dolne bolce, a następnie wyjąć z górnych bolców i z komory pieczenia).



- Zwolnić blokady przytrzymujące przednią ścianę przed wentylatorem (przekręcić element mocujący do poluzowania).



- Ciągnąc z lewej strony otworzyć wewnętrzną ścianę.



- Postępować tak samo jak opisano w rozdziale „Czyszczenie na co dzień” (konserwacja), dodatkowo rozpylając specjalny środek czyszczący (RETIGO Manual Cleaner) na tylną ścianę komory, wentylator, rozpylacz wody (rurę na środku wentylatora do której prowadzi przewód doprowadzający wodę) oraz elementy grzewcze.

12.4 Czyszczenie co kwartał (konserwacja)

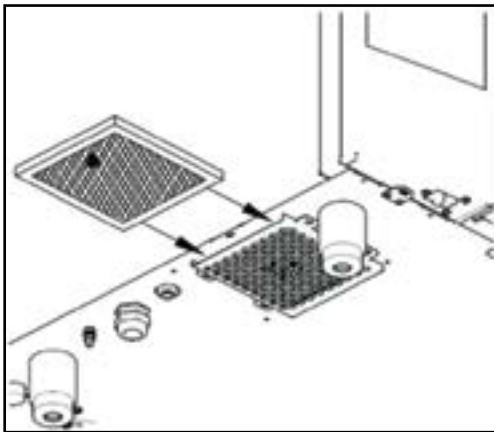
Procedura czyszczenia co kwartał jest podobna do tej opisanej w rozdziale „Czyszczenie co miesiąc”. Dodatkowo należy wyczyścić filtr powietrza.

Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku w środowisku IPX5 (odporność na rozpylaną wodę). Z tego powodu jest wyposażone w dodatkowy wentylator zapewniający chłodzenie przestrzeni, gdzie znajdują się złącza elektryczne i sterowanie elektroniczne. Powietrze chłodzące jest zasysane przez filtr powietrza znajdujący się od dołu panelu sterowania oraz wydychywane przez otwór z tyłu urządzenia. By zapewnić wydajne chłodzenie, filtr powietrza musi być czyszczony co trzy miesiące. W przypadku mocnego zabrudzenia należy go wyczyścić wcześniej.

Procedura czyszczenia filtra powietrza:

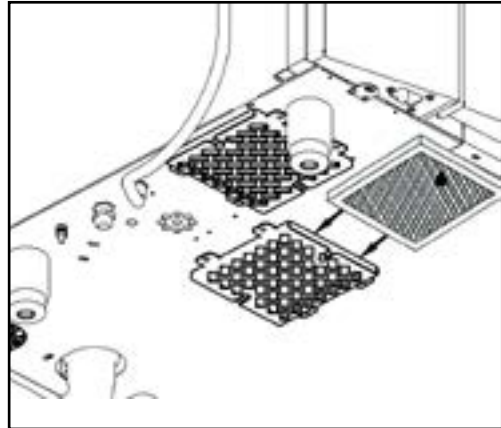
Elektryczne piece konwekcyjno-parowe:

- Filtr powietrza znajduje się od dołu po lewej stronie pieca.
- Wyjąć filtr i umyć w ciepłej wodzie z mydłem.
- Następnie umieścić z powrotem na miejscu.



Gazowe piece konwekcyjno-parowe:

Postępować tak samo jak w przypadku elektrycznych pieców konwekcyjno-parowych podczas czyszczenia drugiego filtra w gazowych piecach konwekcyjno-parowych.



Regularne czyszczenie filtra powietrza oraz konserwacja znacznie przedłuża żywotność urządzenia oraz zapewnia jego bezproblemowe funkcjonowanie.

12.5 Czyszczenie co rok (konserwacja)

Procedura czyszczenia co rok jest podobna do tej opisanej w rozdziale „Czyszczenie co kwartał”. Należy również:

- Wykonać kontrolę instalacji oraz urządzenia. Firma RETIGO s.r.o. zaleca wykonanie tych czynności tylko przez autoryzowany personel serwisowy.
- Tylko profesjonalny montaż oraz wykonywanie procedur konserwacyjnych zwiększa żywotność urządzenia i gwarantuje jego bezproblemowe funkcjonowanie.
- Po roku użytkowania urządzenia autoryzowany serwis powinien wykonać kontrolę instalacji oraz urządzenia zgodnie z pozycjami podanymi w tabeli „Lista kontrolna”.

LISTA KONTROLNA

1	Wykonanie załączonych instrukcji montażu.
2	Wypoziomowanie urządzenia w płaszczyźnie poziomej.
3	Regulacja drzwi.
4	Podłączenie urządzenia do zimnej wody.
5	Ustawienie ciśnienia dopływu wody w zakresie 300 – 500 kPa.
6	Kontrola ułożenia, minimalnej długości i średnicy rury odpływowej.
7	Ustawienie minimalnej odległości od źródeł ciepła wynoszącej 50 cm.
8	Ustawienie minimalnej odległości od innych powierzchni wynoszącej 5 cm.
9	Ustawienie przestrzeni na nieograniczony przepływ powietrza nad urządzeniem wynoszącej 50 cm.
10	Zapewnienie wystarczającej przestrzeni do obsługi i konserwacji.
11	Zastosowanie zmiękczacza wody jeśli jej twardość przekracza 10°n.
12	Zabezpieczenie urządzenia bezpiecznikiem elektrycznym.
13	Skontrolowanie zgodności z obowiązującymi przepisami przeciwpożarowymi.
14	Zabezpieczenie urządzenia bezpiecznikiem elektrycznym.
15	Zwrócenie uwagi użytkownika na warunki czyszczenia i konserwacji urządzenia.
16	Zwrócenie uwagi użytkownika na zasady odwapniania bojlera.

- Podczas całego okresu użytkowania urządzenie musi przechodzić regularne kontrole, testy i rewizje, zgodnie z Kodeksem ČÚBP nr 48/1982.
- Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych nieodpowiednim czyszczeniem i konserwacją urządzenia.
- Wartości ustawione przez producenta lub wprowadzone przez technika serwisowego nie mogą być zmieniane przez użytkownika.
- Tylko dzięki regularnym kontrolom oraz czyszczeniu można uniknąć nadmiernego zużycia się urządzenia.

13. Żywotność pieców konwekcyjno-parowych firmy RETIGO

Żywotność urządzenia wynosi 10 lat, pod warunkiem spełnienia następujących warunków:

- Regularne kontrole serwisowe co 12 miesięcy pracy urządzenia.
- Taka kontrola musi zostać wykonana przez techników serwisowych firmy RETIGO lub autoryzowany serwis RETIGO.
- Użytkownik jest zobowiązany do stworzenia protokołu takiej kontroli.
- Dokładne przestrzeganie instrukcji obsługi zgodnie z niniejszym podręcznikiem.
- Codzienna konserwacja i czyszczenie pieca konwekcyjno-parowego za pomocą środków zalecanych przez firmę RETIGO (RETIGO Manual Cleaner, PURON K).
- W przypadku pieców konwekcyjno-parowych z systemem czyszczenia automatycznego wymagane jest wyłączenie stosowanie środków czyszczących RETIGO Active Cleaner.
- Szkolenie użytkowników przez profesjonalnego szefa kuchni RETIGO. Musi ono zostać odnotowane w dokumentacji serwisowej lub kopii dokumentów szkoleniowych personelu.
- W przypadku zmiany użytkowników, należy przeprowadzić dodatkowe przeszkolenie.

14. Lista kodów błędów

Błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
Err 10	Woda osiąga maksymalny poziom, ale nie osiąga minimalnego poziomu w przeciągu dwóch minut.	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk  . Piec konwekcyjno-parowy może być używany tylko w trybie „Gorące powietrze”. Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 11	Podgrzewanie bojlera trwa ponad sześć minut.	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk  . Piec konwekcyjno-parowy może być używany tylko w trybie „Gorące powietrze”. Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 12	Podczas napełniania bojlera maksymalny poziom wody nie jest osiągnięty w przeciągu dwóch minut.	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk  . Piec konwekcyjno-parowy może być używany tylko w trybie „Gorące powietrze”. Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 13	Podczas napełniania bojlera minimalny poziom wody nie jest osiągnięty w przeciągu dwóch minut.	Sprawdzić podłączenie wody (otwarty zawór). Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk  . Piec konwekcyjno-parowy może być używany tylko w trybie „Gorące powietrze”. Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 14	Brakuje jednej fazy zasilania.	Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 15	Błąd ochrony przeciążenia termicznego silnika F2. Wskazanie przegrzania silnika ponad ustawioną granicę.	Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 16	Podgrzewanie bojlera trwa ponad siedem minut.	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk  . Piec konwekcyjno-parowy może być używany tylko w trybie „Gorące powietrze”. Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 17	Podczas opróżniania bojlera poziom wody nie opadł poniżej minimalnego poziomu w przeciągu dwóch minut. Uszkodzony czujnik poziomu wody w bojlerze.	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk  . Piec konwekcyjno-parowy może być używany tylko w trybie „Gorące powietrze”. Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 18	Podczas opróżniania bojlera poziom wody nie opadł poniżej maksymalnego poziomu w przeciągu dwóch minut.	Sprawdzić odpływ wody. Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk  . Piec konwekcyjno-parowy może być używany tylko w trybie „Gorące powietrze”. Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 26	Silnik klapki pracuje nieprawidłowo lub jest ciągle zamknięty.	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk  . Piec konwekcyjno-parowy może być używany bez funkcji „Pokrywa zaworu”.
Err 27	Silnik klapki pracuje nieprawidłowo lub jest ciągle otwarty.	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk  . Piec konwekcyjno-parowy może być używany bez funkcji „Pokrywa zaworu”.
Err 28	Błąd przełącznika pokrywy zaworu.	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk  . Piec konwekcyjno-parowy może być używany bez funkcji „Pokrywa zaworu”.

Błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
Err 29	Błąd silnika klapki.	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk  . Piec konwekcyjno-parowy może być używany bez funkcji „Pokrywa zaworu”.
Err 30	Błąd czujnika temperatury pary odlotowej.	Dotyczy tylko pieców konwekcyjno-parowych z bojlerami! Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk  . Piec konwekcyjno-parowy może być używany tymczasowo we wszystkich trybach. Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 31	Błąd czujnika temperatury odpływu.	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk  . Piec konwekcyjno-parowy może być używany tymczasowo we wszystkich trybach. Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 32	Błąd czujnika temperatury bojlera.	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk  . Piec konwekcyjno-parowy może być używany tymczasowo we wszystkich trybach. Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 33	Błąd czujnika temperatury 2 w komorze pieczenia – czujnik dolny w modelach 1221, 2011, 2021	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk  . Piec konwekcyjno-parowy może być używany tymczasowo we wszystkich trybach. Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 34	Błąd sondy temperatury – sonda temperatury 1.	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk  . Piec konwekcyjno-parowy może być używany tymczasowo we wszystkich trybach. Brak możliwości używania funkcji sondy temperatury 1. Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 35	Błąd czujnika temperatury 1 w komorze pieczenia – czujnika górnego w modelach 1221, 2011, 2021	W typach 623, 611, 1011 następuje zablokowanie wszystkich trybów pieczenia. Typy 1221, 2011, 2021 można używać, jeśli nie występuje również błąd Err 33. Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 36	Błąd sondy temperatury – sonda temperatury 2.	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk  . Piec konwekcyjno-parowy może być używany tymczasowo we wszystkich trybach. Brak możliwości używania funkcji sondy temperatury 2. Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 40	Wywołany bezpiecznik termiczny komory pieczenia (S1, S2) lub bezpiecznik termiczny bojlera (S3) – ochrona przed przegrzaniem.	Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 60 – 78	Błąd płyty głównej.	Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 80 – 90	Błąd falownika.	Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 95	Niepoprawne obroty dmuchawy.	Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 96	Nie nastąpił zapłon gazu.	Sprawdzić czy zawór gazu jest otwarty i ponowić procedurę zapłonu. Jeśli problem nie ustąpi konieczny jest kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 97	Zły wylot spalin (tylko w urządzeniach typu B13).	Wybuch płomienia - wyłączyć piec, odciąć dopływ gazu oraz skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

15. Struktura menu w serii Orange

15.1 „DODATKI”

- | | | | |
|---|--------------------------|---|--------------------------------------|
| 1 | CZYSZCZENIE | 1.1 Płukanie
1.2 Mycie podstawowe
1.3 Mycie codzienne
1.4 Extra mycie
1.5 Mycie ręczne
1.6 Odwapnianie komory gotowania
Czy jesteś pewien? | Tak/Nie) |
| 2 | STANDBY (Tryb gotowości) | | |
| 3 | CHŁODZENIE | | |
| 4 | STAŁE OŚWIETLENIE | | Tak/Nie |
| 5 | INFORMACJE | 5.1 PANEL SW (Przełącznik panelu)
5.2 SOURCE BOARD SW (Przełącznik tablicy źródłowej)
5.3 BOARD ORANGE BOOTLOADER SW (Przełącznik bootloadera tablicy orange)
5.4 BOARD ORANGE SW (Przełącznik tablicy orange) | |
| 6 | USTAWIENIA UŻYTKOWNIKA | 6.1 Ustawienie czasu
6.2 Blokada programów
6.3 Dźwięki
6.4 LANGUAGE (Język)
6.5 USB
6.6 Usuwanie kamienia | 6.3.1 Głośność
Czy jesteś pewien? |
| 7 | OPRÓŻNIANIE BOJLERA | | |
| 8 | SERWIS* | | |

*Szczegółowe informacje znajdują się na następnej stronie.

15.2 „8 SERVIS” (Serwis)

8.1 CONFIGURATION (Konfiguracja)

- 8.1.1 OVEN SIZE (Rozmiar pieca)
- 8.1.2 BOILER (Bojler) YES = bojler / NO = wtrysk
- 8.1.3 GAS (Gaz) YES = gazowy / NO = elektryczny
- 8.1.4 FIRST CORE PROBE
(Pierwsza sonda temp.) YES/NO (TAK/NIE)
- 8.1.5 FLAP VALVE (Pokrywa zaworu) YES/NO (TAK/NIE)
- 8.1.6 FREQUENCY CONVERTOR (Przetwornik częstotliwości)
YES/NO (TAK/NIE)
- 8.1.7 SINGLE PHASE DEVICE (Urządzenie jednofazowe)
YES/NO (TAK/NIE)
- 8.1.8 SERIAL NUMBER (Numer seryjny)
- 8.1.9 PROGRAMS NUMBER (Numery programów)

8.2 DIAGNOSTIC* (Diagnostyka)

- 8.2.1 RELAYS (Przełączniki)
- 8.2.2 SWITCHES (Przełączniki)
- 8.2.3 LEVEL SENSORS (Czujniki poziomu)
- 8.2.4 TEMPERATURE SENSORS (Czujniki temperatury)
- 8.2.5 GAS DIAGNOSTIC (Diagnostyka instalacji gazowej)

8.3 ERROR LIST (Lista błędów)

8.4 RUNNING HOURS (Godziny działania)

- 8.4.1 RUNNING TIME (Czas działania)
- 8.4.3 RUNNING TIME BOILER (Czas działania bojlera)

8.5 SETTING (Ustawienia)

- 8.5.1 DEFAULT VALUES (Wartości domyślne)
- 8.5.2 SUMMER TIME (Czas letni)
- 8.5.3 PROGRAMS LOCK (Blokada programów)
- 8.5.6 STEPS NUMBER (Nr czynności)

8.6 VARIABLES RESETTING (Resetowanie zmiennych parametrów)

- 8.6.1 ERRORS RESET (Resetowanie błędów)
- 8.6.2 HACCP DATA RESET (Resetowanie danych HACCP)
- 8.6.3 PROGRAMS RESET (Resetowanie programów)
- 8.6.4 LOG FILE RESET (Resetowanie pliku dziennika)
- 8.6.5 RUNNING TIME RESET (Resetowanie czasu działania)
- 8.6.6 RUNNING TIME BOILER RESET (Resetowanie czasu działania bojlera)
- 8.6.7 RUNNING TIME BOILER DESCILING RESET (Resetowanie czasu od
usunięcia kamienia w bojlerze)

8.7 SHOW (Pokaz) YES/NO (tak/nie)

8.8 TOUCH CALIBRATION (Kalibracja panelu dotykowego)

8.9 TEST TOUCH SCREEN (Kontrola ekranu dotykowego)

8.10 SOURCE PROGRAM UPLOAD (Wgranie programu źródłowego) ARE YOU SURE? (Czy jesteś pewien?)
YES/NO (tak/nie)

**Szczegółowe informacje znajdują się na następnej stronie.*

15.3 „8.2 DIAGNOSTIC” (Diagnostyka)

8.2.1 RELAYS (Przełączniki)

1.1.1	Main contactor (Stycznik główny)
1.1.2	Cooling fan (Wentylator chłodzenia)
1.1.3	Drain cooling (Chłodzenie odpływu)
1.1.4	Light (Oświetlenie)
1.1.5	Shower (Prysznic)
1.1.6	Heating 1 (Rozgrzewanie 4)
1.1.7	Heating 2 (Rozgrzewanie 4)
1.1.8	Heating 3 (Rozgrzewanie 4)
1.1.9	Heating 4 (Rozgrzewanie 4)
1.1.10	Boiler 1 (Bojler 2)
1.1.11	Boiler 2 (Bojler 2)
1.1.12	Motor 1 (Silnik 2)
1.1.13	Motor 2 (Silnik 2)
1.1.14	Flap valve (Pokrywa zaworu)
1.1.15	Injection (Wtrysk)
1.1.16	Forsage injection (Wymuszony wtrysk)
1.1.17	Boiler emptying pump (Pompa opróżniania bojlera)
1.1.18	Boiler filling (Napelnianie bojlera)
1.1.19	Cleaning solenoid valve (Czyszczenie zaworu elektromagnetycznego)
1.1.20	Cleaning pump (Pompa czyszczenia)
1.1.21	Drain pump (Pompa odpływu)

8.2.2 SWITCHES (Przełączniki)

1.1	SW. motor (Przełącznik silnika)
1.2	SW. flap (Przełącznik pokrywy)
1.3	SW. door (Przełącznik drzwi)
1.4	SW. gas (Przełącznik gazu)
1.5	Phases (Fazy)
1.6	Safety thermostat (Termostat bezpieczeństwa)
1.7	All switches (Wszystkie przełączniki)

8.2.3 LEVEL SENSORS (Czujniki poziomów)

1.1	Level 1 (Poziom 2)
1.2	Level 2 (Poziom 2)
1.3	Both levels (Oba poziomy)

8.2.4 TEMP. SENSORS (Czujniki temp.)

1.1	Cooking chamber 1 (Komora pieczenia 2)
1.2	Cooking chamber 2 (Komora pieczenia 2)
1.3	First core probe 1 (Pierwsza sonda temp. 4)
1.4	First core probe 2 (Pierwsza sonda temp. 4)
1.5	First core probe 3 (Pierwsza sonda temp. 4)
1.6	First core probe 4 (Pierwsza sonda temp. 4)
1.7	Second core probe 1 (Druga sonda temp. 4)
1.8	Second core probe 2 (Druga sonda temp. 4)
1.9	Second core probe 3 (Druga sonda temp. 4)
1.10	Second core probe 4 (Druga sonda temp. 4)
1.11	Boiler (Bojler)
1.12	Steam (Para)
1.13	Drain (Odpływ)
1.14	Source (Źródło)

8.2.5 GAS DIAGNOSTIC (Diagnostyka gazu)

1.1	Low speed of blower (Niska prędkość obrotów dmuchawy)
1.2	Full speed of blower (Pełna prędkość obrotów dmuchawy)
1.3	First speed of blower (Pierwsza prędkość obrotów dmuchawy)

Notatki:

retigo®
Vision

Dotyk przyszłości

100-00-0000-PL-005

RETIGO Ltd.
Láň 2310, PS 43
756 64 Roňnov pod Radhoštěm
Republika Czeska
tel.: +420 571 665 511
faks: +420 571 665 554
email: sales@retigo.com
service@retigo.com

www.retigo.com