

Dotyk przyszłości

RETIGO BLUE VISION
Instrukcja obsługi

retigo®
vision

Drogi Kliencie,

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

Nowy piec konwekcyjno-parowy RETIGO VISION to połączenie wieloletniego doświadczenia najlepszych szefów kuchni z najnowszymi osiągnięciami nauki i technologii. Dzięki intuicyjnej obsłudze, możliwości wyboru zaprogramowanych trybów pieczenia oraz niepowtarzalnej funkcji „Easy cooking” (Łatwe pieczenie), będziesz stale uzyskiwał optymalne wyniki pieczenia bez potrzeby zapoznawania się z technologiami i procedurami przygotowywania potraw.

Możliwe jest również tworzenie programów o nieograniczonej ilości czynności, które można zapisać i podzielić zgodnie z codzienną pracą i wymaganiami. Mądrze uporządkowane menu oferuje szeroki wybór ulubionych przepisów, jak również najczęściej wykorzystywane programy pieczenia.

Zaawansowany system pieczenia pieca RETIGO VISION pozwala na wprowadzanie zmian w programie pieczenia nawet po jego rozpoczęciu. Nowa funkcja „Learn and Remember function” (Ucz się i zapamiętaj) pozwala na zapis programów do ponownego użytku ze wszystkimi wprowadzonymi zmianami.

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, nieprawidłowego podłączenia 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 nowego pieca konwekcyjno-parowego RETIGO VISION.

ZAWARTOŚĆ

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.	Opis panelu sterowania	10
6.1	Podstawowy opis panelu sterowania	10
6.2	Opis przycisków na panelu kontrolnym	11
6.3	Ikony na dotykowym panelu	12
7.	Tryb ręczny	14
7.1	Użytkowanie trybu ręcznego	14
7.2	Dalsze opcje ustawień w trybie ręcznym	17
7.3	Zakończenie procesu gotowania	19
8.	Przepisy	20
8.1	Korzystanie z menu „Recipes” (Przepisy)	20
8.2	Dalsze opcje w sekcji „Recipes” (Przepisy)	25
8.3	Piktogramy	30
8.4	Wirtualna książka kucharska Vision Chef	33
9.	Easy cooking (Łatwe pieczenie)	34
9.1	Korzystanie z trybu EASY COOKING	34
10.	Czyszczenie automatyczne	36
10.1	Proszek do czyszczenia automatycznego „RETIGO Active Cleaner”	36
10.2	Korzystanie z programów „Cleaning” (Czyszczenie)	36
10.3	Anulowanie uruchomionego procesu czyszczenia przed zakończeniem	38
10.4	Semiautomatyczne Czyszczenie (Czyszczenie półautomatyczne)	38
10.5	Odwapnianie komory gotowania	38
11.	Dodatki	39
11.1	Opcja „Low temperature cooking” (LTC) (Pieczenie w niskiej temperaturze)	39
11.2	Opcja „Overnight cooking” (OC) (Pieczenie przez noc)	41
11.3	Opcja „Rack timing” (RT) (Czas prowadnicy)	41
11.4	Opcja „Golden Touch” (GT)	43
11.5	Opcja „Cool down” (Chłodzenie)	44
11.6	Opcja „HACCP”	44
11.7	Opcja „USB”	45
11.8	Opcja „Stand by” (Tryb gotowości)	46
12.	Ustawienia	47
12.1	Opcja „User settings” (Ustawienia użytkownika)	47
12.2	„Info” (Informacje)	50
12.3	„Service” (Serwis)	50
13.	Pomoc	52
13.1	Opcja „Manual” (Tryb ręczny)	52
13.2	Opcje „Hot-line chef”, „Hot-line service”, „Contact”	52
14.	Vision Agent	53
15.	Gazowe piece konwekcyjno-parowe	54
15.1	Zapłon palnika gazowego	54
15.2	INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA dotyczące obsługi gazowego pieca konwekcyjno-parowego	54
16.	Konserwacja	55
16.1	Instrukcje ogólne	55
16.2	Czyszczenie codzienne (konserwacja)	55
16.3	Czyszczenie co miesiąc (konserwacja)	56
16.4	Czyszczenie co kwartał (konserwacja)	57
16.5	Konserwacja co rok	58
17.	Żywotność pieca konwekcyjno-parowego RETIGO	59
18.	Tabela kodów błędów	60

1. Wstęp

1.1 Bezpieczne użytkowanie urządzenia

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

Przed rozpoczęciem użytkowania 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 (Zelony bod) oznaczającego, że cena urządzenia obejmuje koszty utylizacji jego opakowania.

Elementy metalowe należy odsprzedać instytucji zajmującej się przetwarzaniem metali; elementy szklane umieścić w pojemnikach na szklane odpady. Komponenty izolacji termicznej oraz elektryczne należy przekazać instytucji zajmującej się przetwarzaniem takich odpadów.

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 kapała lub nie była rozpylana na piec oraz nie umieszczać pojemników z wodą na piecu.



Nie umieszczać źródeł ognia na piecu lub w jego pobliżu.



Ze względów bezpieczeństwa nie zdejmować kompaktowej osłony, ani nie wkładać rąk do wnętrza urządzenia. Urządzenie nie jest wyposażone w części, które użytkownik może obsługiwać. Naprawy nieopisane w 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).

Nagrzewanie bojlera

(dotyczy tylko pieców konwekcyjno-parowych z bojlerami)

Po włączeniu pieca konwekcyjno-parowego bojler zostaje automatycznie napełniony wodą, która następnie zostaje podgrzana. Podczas tego procesu rozpoczęcie trybu „Para” lub „Gorące powietrze” zostanie opóźnione do czasu nagrzania wody. Po tym czasie piec konwekcyjno-parowy rozpocznie działanie automatycznie.

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 pozostaną otwarte, a urządzenie znajduje się w stanie uruchomienia „START”, na wyświetlaczu pojawi się komunikat ostrzegający o otwartych drzwiach. Gdy drzwi zostaną zamknięte, 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.

Wózek

(odnosi się do typów 2011, 1221, 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 uchwyty – brak uchwyty 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

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!

Chłodzenie komory pieczenia

W celu szybkiego schłodzenia komory pieczenia należy użyć funkcji „Cooling” (Chłodzenie) w sekcji „Dodatki”.



Nigdy nie stosować ręcznego prysznica do schłodzenia komory pieczenia. Jeśli temperatura w komorze przekracza 90°C – niebezpieczeństwo uszkodzenia wewnętrznej powłoki szklanej!

Ręczny prysznicz

Ręczny prysznicz należy wykorzystywać do płukania

komory, oraz dodatkowych procesów w piecach konwekcyjno-parowych (polewanie itp.).



Ręczny prysznicz funkcjonuje tylko przy otwartych drzwiach pieca.



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



Ręczny prysznicz należy zawsze umieszczać w uchwycie po zakończeniu użytkowania.

Czyszczenie pieca konwekcyjno-parowego

Należy regularnie czyścić piec konwekcyjno-parowy (patrz rozdział „16. Konserwacja”). 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.
- 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 pozostać 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

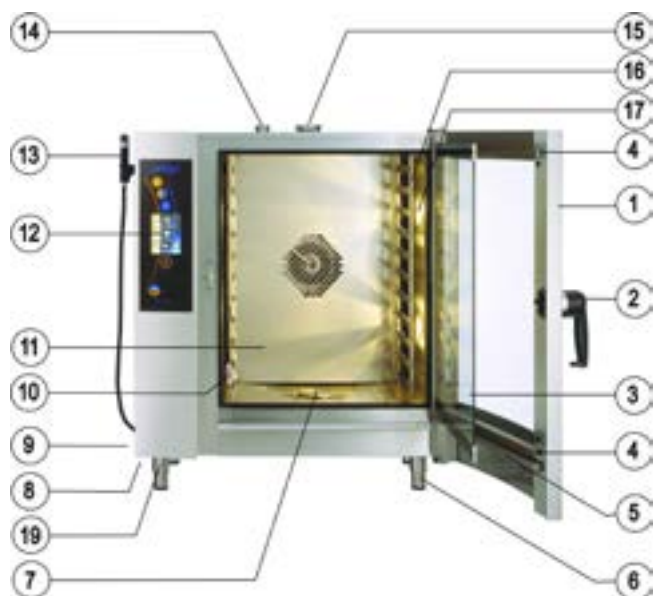
Uszkodzenia mogą być naprawiane tylko i wyłącznie przez autoryzowany serwis, który został przeszkolony i uzyskał certyfikat producenta.

W razie nieautoryzowanego otwarcia obudowy 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 „16. 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 kropli 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 CE oraz ESC potwierdzające, że urządzenie spełnia wszystkie wymogi norm CSN, EN, IEC oraz prawa.



Tabliczka znamionowa pieca konwekcyjno-parowego RPE06111A

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 możliwości kontroli wilgotności w komorze występuje ograniczenie 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 trzy formy:

- Mniej doświadczeni użytkownicy mogą wykorzystać funkcję EASY COOKING (ŁATWE PIECZENIE), która poleca i ustawia wartości odpowiednie do przygotowywanej potrawy. Funkcja EASY COOKING wykorzystuje technologię stworzoną przez szefów kuchni RETIGO oraz obejmuje wszystkie rodzaje pieczenia, które można wykonać w piecu konwekcyjno-parowym.
- Inną możliwością jest wykorzystanie zaprogramowanych trybów pracy lub stworzenie własnego programu. 1 000 programów (przepisów)

może zostać zapisanych w pamięci pieca konwekcyjno-parowego, a każdy z nich może obejmować do 20 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.

- Możliwe jest ustawienie wszystkich parametrów ręcznie. Z tej opcji powinni korzystać doświadczeni użytkownicy, którzy będą ustawiać parametry pieczenia zgodnie z własnymi potrzebami.

Zalety

- Racjonalne przygotowanie potraw.
- Zachowanie witamin, minerałów, mikroelementów oraz smaku.
- Ograniczenie 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 skondensowanej wody (maks. 60°C).
- Sygnał dźwiękowy zakończenia procesu pieczenia.
- Wbudowany prysznic do czyszczenia wnętrza pieca konwekcyjno-parowego.
- Drzwi panoramiczne z podwójną szybą.
- Czujnik ciepła
- Zapis danych HACCP.
- Możliwość analizy danych HACCP na komputerze.
- Możliwość tworzenia i archiwizacji programów na komputerze.

6. Opis panelu sterowania

Piec konwekcyjno-parowy jest wyposażony w dotykowy panel sterowania. Poszczególne funkcje wybiera się w łatwy sposób – delikatnie naciskając symbol wybranego trybu przygotowania potrawy lub wybranego sposobu obróbki potrawy na wyświetlaczu.

6.1 Podstawowy opis panelu sterowania

W górnej części panelu sterowania, powyżej wyświetlacza, znajdują się trzy przyciski wyboru trybu pieczenia, a poniżej wyświetlacza znajdują się przyciski „VISION AGENT” oraz „START/STOP”.



Panel sterowania pieca RETIGO Blue Vision

6.2 Opis przycisków na panelu kontrolnym



Przycisk trybu „Gorące powietrze”

Naciśnięcie powoduje ustawienie następujących wartości pieczenia:

Czas przygotowania:	30 min
Temperatura:	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”

Naciśnięcie powoduje ustawienie następujących wartości pieczenia:

Czas przygotowania:	30 min
Temperatura:	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”

Naciśnięcie powoduje ustawienie następujących wartości pieczenia:

Czas przygotowania:	30 min
Temperatura:	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 300°C.



Przycisk „VISION AGENT”

wyświetla na panelu sterowania informacje pomocnicze odnoszące się do aktualnie uruchomionych procesów. Naciśnięcie przycisku „Vision agent” powoduje opisanie aktualnie trwającego procesu lub pomaga w ustawieniu dalszych czynności.



Przycisk „START/STOP”

Rozpoczyna lub kończy proces pieczenia.

6.3 Ikony na dotykowym panelu



Ikona „Ustawienia ręczne”

Pozwala na ręczne ustawianie oraz zmianę parametrów procesu pieczenia (czasu, temperatury, wilgotności, temperatury potrawy, funkcji specjalnych).



Ikona „Programy”

Pozwala na wybór zaprogramowanych trybów pracy, tworzenie własnych programów i ich segregację na kategorie; wyświetla i pozwala na wybór ostatnich 10 używanych programów oraz tworzenie ulubionych programów.



Ikona „Łatwe pieczenie”

Pozwala na wybór zaprogramowanych trybów pracy, tworzenie własnych programów i ich segregację na kategorie; wyświetla i pozwala na wybór ostatnich 10 używanych programów oraz tworzenie ulubionych programów.



Ikona „Czyszczenie automatyczne”

Pozwala na wybór jednego z czterech programów automatycznego mycia komory pieca konwekcyjno-parowego.



Ikona „Pomoc”

Wyświetla instrukcję obsługi pieca konwekcyjno-parowego.



Ikona „Serwis”

Pozwala na wybór funkcji serwisowych pieca (ustawienie godziny/daty, dźwięków, dostępu dla techników serwisowych).



Ikona „Ustawienia temperatury”

Pozwala na ustawienie temperatury pieczenia w zakresie dostępnym dla poszczególnych trybów.



Ikona „Ustawienia temperatury potrawy”

Pozwala na ustawienie temperatury potrawy, po osiągnięciu której pieczenie zostaje przerwane (30 – 100°C).



Ikona „Dodatki”

Pozwala na uzyskanie dostępu do specjalnych funkcji pieca konwekcyjno-parowego np. wyświetlenie danych HACCP aktualnego procesu pieczenia.



Ikona „Ustawienia czasu”

Pozwala na ustawienie czasu pieczenia w zakresie od 1 min. do 23 godz. i 59 min.



Ikona „Funkcje specjalne”

Pozwala na wybór specjalnych funkcji pracy pieca konwekcyjno-parowego.



Ikona „Pokrywa zaworu”

Pozwala na otwarcie lub zamknięcie zaworu w razie

jeśli wilgotność w komorze jest zbyt wysoka i występuje potrzeba wentylacji.



Ikona „Kontrola czasu wentylatora”

Ustawienie wentylatora na specjalny tryb delikatnego pieczenia lub utrzymywania potrawy w temperaturze podawania.



Ikona „Automatyczne nagrzewania/schładzanie pieca konwekcyjno-parowego”

Wybór automatycznego nagrzewania komory przed pieczeniem lub automatycznego chłodzenia, jeśli temperatura w komorze jest zbyt wysoka.



Ikona „Połowa mocy”

Włączenie trybu poboru połowy mocy.



Ikona „Zwykła prędkość wentylatora”

Ustawienie normalnej prędkości obrotów wentylatora.



Ikona „Wyższa prędkość wentylatora”

Ustawienie prędkości obrotów wentylatora o wartość 20% wyższą od normalnej.



Ikona „Niższa prędkość wentylatora – 1/4”

Ustawienie prędkości obrotów wentylatora na wartość 25% prędkości normalnej.



Ikona „Niższa prędkość wentylatora – 1/2”

Ustawienie prędkości obrotów wentylatora na wartość 50% prędkości normalnej.



Ikona „Niższa prędkość wentylatora – 2/3”

Ustawienie prędkości obrotów wentylatora na wartość 75% prędkości normalnej.



Ikona „Pieczenie&Utrzymanie”

Naciskając ikonę ustawia się funkcję specjalną PIECZENIE&UTRZYMANIE, która pozwala na utrzymanie odpowiedniej temperatury potrawy po zakończeniu procesu pieczenia.



Ikona „Start automatyczny”

Możliwe jest ustawienie godziny automatycznego startu.



Ikona „GT”

Naciśnięciem ikony GT (Golden Touch) ustawisz ostatni krok programu - 230 °C, 15 minut, otwarta klapka. W dziale „11. Extras“ funkcja GT jest umieszczona przed funkcją C&H.



Ikona „Dźwięki”

Ustawienie dźwięku zakończenia danej czynności w programie.



Ikona „Delta T”

Funkcja Delta T jest funkcją specjalną używaną do pieczenia mięsa oraz powolnego pieczenia z małymi stratami. Sonda temperatury musi być stosowana.



Ikona „Stałe oświetlenie”

Ustawienie stałego włączenia oświetlenia w komorze pieczenia.



Ikona „Ręczne zwilżanie”

Ręczne zwilżanie komory pieczenia.



Ikona „Potwierdzenie wyboru”

Wybór żądanej funkcji lub ustawienie parametrów procesu pieczenia.



Ikona „Anulowanie wyboru”

Anulowanie wybranej funkcji lub ustawionych parametrów i powrót do poziomu wyżej.



Ikona „Ustawienie pozycji”

Pozwala na ustawienia krok po kroku liniowego poziomu dla wybranej funkcji lub zwiększanie wartości numerycznej ustawionych parametrów.



Ikona „Ustawienie pozycji”

Pozwala na ustawienia krok po kroku liniowego poziomu dla wybranej funkcji lub zmniejszanie wartości numerycznej ustawianych parametrów.



Ikona „Usuwanie pozycji”

Skasowanie ustawionej pozycji np. podczas wyboru czasu i temperatury pieczenia.



Ikona „Ustawienie wilgotności”

Pozwala na ustawienie żądanej wartości wilgotności podczas pieczenia w trybie „Gorące powietrze z parą”.



Ikona „Vision”

Powrót z trybu ustawień ręcznych do ekranu początkowego.

7. Tryb ręczny

Tryb ten należy wybrać, jeśli nie chcemy korzystać z trybu „Łatwe pieczenie” lub zaprogramowanych trybów w opcji „Książka kucharska”. Wybór trybu ręcznego pozwala na tworzenie własnych procedur, które – jeśli okażą się satysfakcjonujące po zakończeniu pieczenia – można zapisać jako nowo stworzony program.


7.1 Użytkowanie trybu ręcznego

Tryb ręczny można wybrać na dwa sposoby:


7.1.1 Naciśnięcie dowolnego przycisku wyboru trybu



Wartość TEMPERATURA, CZAS i PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA zostanie ustawiona na początkową. Wartości domyślne można zmienić postępując zgodnie z procedurą opisaną w rozdziale 12, punkt 12.1.4.

Tryb „Gorące powietrze” 



Tryb „Gorące powietrze z parą” 



Przykładowe ustawienie procesu pieczenia na:

Tryb: *Gorące powietrze z parą*
Czas: *2 godz. i 30 min*
Temperatura: *145°C*
Wilgotność: *65%*
Prędkość wentylatora *Niższa prędkość wentylato-
 ra -³/₄”*
Rozgrzewanie: *YES (Tak)*

1. Ustawić tryb mieszany.



Pojawi się ekran:

Tryb „Para” 



2. Ustawić żądany czas pieczenia i potwierdzić naciskając przycisk „OK”.



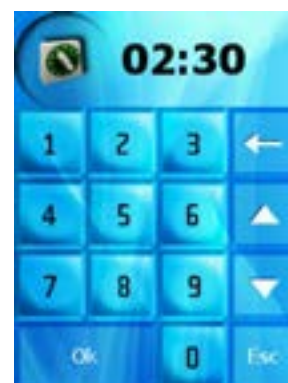
Gdy ustawione wartości będą zgodne z wartościami wymaganymi dla przygotowania danej potrawy, pieczenie rozpocznie się po naciśnięciu przycisku



. Pieczenie można przerwać w dowolnym momencie naciskając ten sam przycisk.

7.1.2 Naciśnięcie przycisku sterowania ręcznego i wybór ustawień parametrów zgodnie z własnymi potrzebami

Ta sama procedura ustawiania zaprogramowanych wartości oraz procesów odnosi się do wszystkich trzech trybów pieczenia!!



3. Ustawić żądaną temperaturę pieczenia i potwierdzić naciskając przycisk „OK”.



4. Wybrać tryb „Gorące powietrze z parą”. Możliwe jest również ustawienie wartości wilgotności w komorze pieczenia:



Uwaga: w trybach „Gorące powietrze” i „Para” nie ma możliwości ustawienia wilgotności.

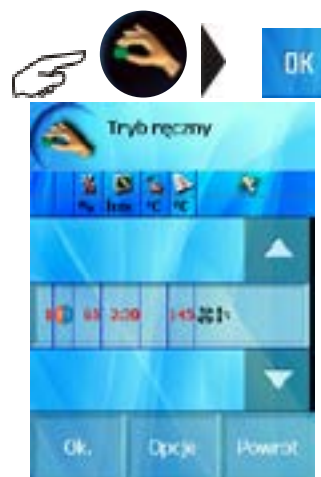
5. Wybrać funkcję dodatkową „Rozgrzewanie”.



oraz „Niższa prędkość wentylatora – 3/4”.



6. Ustawione wartości można sprawdzić naciskając przycisk



Naciskając przycisk  można rozpocząć proces pieczenia.

7.1.3 Proces pieczenia kontrolowany za pomocą sondy temperatury

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 (patrz punkt 2).





7.2 Dalsze opcje ustawień w trybie ręcznym

7.2.1 Zmiana ustawionych parametrów podczas procesu pieczenia

Jeśli nastąpi potrzeba zmiany parametrów procesów pieczenia które już trwają, należy nacisnąć odpowiedni przycisk (Czas, Temperatura, Temperatura sondy, Funkcja), wprowadzić nowo wybrane ustawienia i nacisnąć przycisk OK. Proces pieczenia będzie kontynuowany zgodnie z nowo wprowadzonymi wartościami.

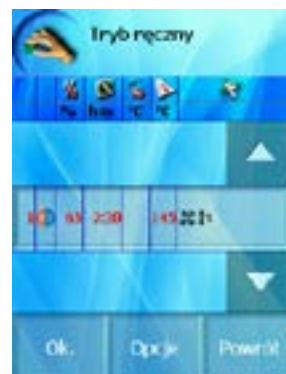
7.2.2 Dodawanie czynności do ustawionych procesów

Jeśli dany proces pieczenia ma obejmować więcej czynności, możliwe jest dodanie takich czynności, by potrawa była pieczona delikatnie, a wynik pracy zgodny z oczekiwaniami.

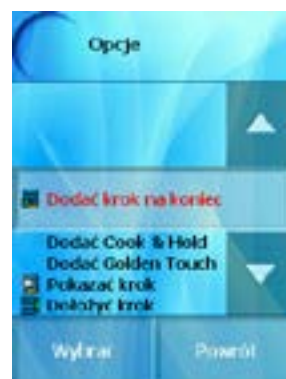
Przykład: następujące czynności mają zostać dodane po zaprogramowanych parametrach (patrz procedura 7.1.2, punkty 1 – 5):

Tryb: *Gorące powietrze*
Czas: *15 min*
Temperatura: *200°C*
Prędkość wentylatora: *Zwykła prędkość wentylatora*

1 Nacisnąć przycisk „Sprawdzenie” i wybrać funkcję „Options” (Opcje).



2 Nacisnąć „Add step” (Dodaj czynność) lub wybrać pozycję „Add step” za pomocą strzałek i nacisnąć „OK”.



3 Ustawić wybrane wartości drugiej czynności i nacisnąć „OK”.



Aktualne ustawienia wszystkich czynności i parametrów pieczenia zostaną wyświetlone.



Teraz można przejść do dodawania (Insert step) lub usuwania (Delete step) dalszych czynności lub zmiany poszczególnych parametrów danych czynności.




Menu „Options” można opuścić w każdym momencie naciskając przycisk „Esc”.

Ekran początkowy wyświetli daną czynność oraz ilość czynności w procesie pieczenia.



Naciskając przycisk  można rozpocząć proces pieczenia.

Jeśli wybrana zostanie funkcja „Rozgrzewanie/Schładzanie” , piec najpierw oceni temperaturę w komorze pieczenia.



a) W przypadku przedgrzewu do 180 °C komora gotowania zostanie nagrzana o 25% bardziej, niż wskazuje ustawiona temperatura.

b) W przypadku przedgrzewu od 180 °C do 225 °C „nadwyżka” temperatury zmniejsza się wraz z wartością zadaną.


c) W przypadku przedgrzewu powyżej 225 °C komora nagrzewana jest zgodnie z ustawioną temperaturą.

Gdy urządzenie osiągnie ustawione parametry, zostanie wydany sygnał dźwiękowy oraz wyświetli się komunikat z prośbą o włożenie potrawy.

Jeśli aktualna temperatura w komorze pieca jest wyższa niż ustawiona, piec schłodzi komorę do odpowiedniej temperatury, po czym wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat.



Proces pieczenia zgodny z wprowadzonymi ustawieniami rozpocznie się automatycznie po umieszczeniu pojemników GN z potrawą w komorze i zamknięciu drzwi. Nie ma potrzeby naciskania przycisku „START”.

Jeśli w trakcie procesu gotowania po prawej stronie wyświetlacza widoczna jest ikona  „Eco logic” oznacza to, że gotowanie odbywa się przy minimalnym zużyciu energii elektrycznej.



7.3 Zakończenie procesu gotowania

Gdy proces gotowania zakończy się lub po naciśnięciu przycisku Start/Stop masz 3 możliwości:




7.3.1 Kontynuowanie gotowania

Jeśli nie jesteś zadowolony z efektu gotowania, możesz użyć przycisku „Kontynuować gotowanie”, co przedłuży czas ostatniego kroku.

7.3.2 Eco Logic

Jest unikalną funkcją, dzięki której na końcu procesu gotowania sprawdzisz ilość zużytej energii.



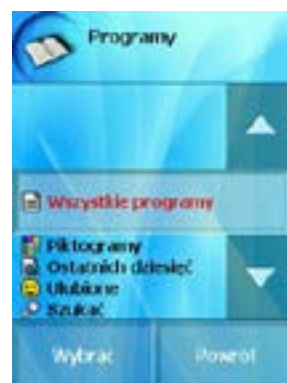
Funkcja jest oznaczona zieloną ikoną . Jej obecność oznacza, że proces gotowania przebiega ze zmniejszonym zużyciem energii elektrycznej.

7.2.4 Zapisanie zakończonego programu pieczenia w programach

Jeśli wynik procesu pieczenia jest zadowalający i użytkownik zakłada, że będzie go ponownie wykorzystywał z takimi samymi parametrami, możliwe jest zapisanie czynności i parametrów zakończonego procesu pieczenia jako nowego programu.

Po zakończeniu procesu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się informacja o możliwości zapisu nowego programu. Jeśli program ma zostać zapamiętany, należy wybrać opcję „Save as program” (Zapisz jako program).

System otworzy menu „Programy” (Programy).



Stworzony program można zapisać w wybranej grupie lub stworzyć własną grupę programów naciskając przycisk „Select”. Procedura ta została szczegółowo opisana w rozdziale „Programowanie”.

Jeśli nie ma potrzeby zapisu procesu pieczenia, należy wybrać opcję „Esc”.

Jeśli parametry i czynności procesu pieczenia nie zostaną zapisane jako program, nastąpi ich utrata po wprowadzeniu nowego ustawienia ręcznego lub wyłączeniu pieca konwekcyjno-parowego.

8. Przepisy

Piece konwekcyjno-parowe RETIGO Vision oferują możliwość wykorzystania zaprogramowanych trybów przygotowywania szerokiego wachlarza potraw. Szefowie kuchni Retigo stworzyli typowe przepisy przygotowywania potraw, tak aby spełnione zostały wszystkie wymogi dotyczące jakości, norm sanitarnych oraz HACCP.

Podczas tworzenia programów szczególną uwagę zwrócono na maksymalne wykorzystanie funkcji pieca oraz uzyskanie najlepszego smaku i jakości potraw.

Zespół szefów kuchni Retigo był inspirowany przez codzienną pracę szefów kuchni w restauracjach i stworzył grupę programów, które obejmują najczęściej wykorzystywane funkcje przez wszystkie typy lokali gastronomicznych i ułatwiają obsługę pieców konwekcyjno-parowych.

Wielką zaletą pieców konwekcyjno-parowych jest możliwość wykorzystywania zaprogramowanych trybów, tak aby produkt końcowy spełniał wymogi lokalu, państwowe, regionalne, lokalnych zwyczajów oraz smaków, jak również doświadczonych szefów kuchni.

Piece konwekcyjno-parowe Retigo umożliwiają tworzenie własnych programów i ich dalsze zmiany przy maksymalnym wykorzystaniu funkcji pieca oraz zapis stworzonych programów w typowych grupach, by doświadczenie, inwencja oraz kreatywność szefa kuchni miała wpływ na tworzenie kulinarnych specjałów. To wyobraźnia i doświadczenie szefa kuchni decyduje którą technologię, czynności i funkcje pieca wykorzystać.

Tworzenie programu nie jest ograniczone ilością czynności i umożliwia wykorzystanie wszystkich dostępnych funkcji i procedur. Możliwe jest również określenie typowej grupy potraw dla stworzonych programów, w której programy mogą być zapisywanie, przenoszone, kopiowane lub zmieniane przez dodawanie/usuwanie czynności.

Każdy program może zostać połączony z obrazem lub zdjęciem za pomocą funkcji „Pictograms” (Piktogramy). A wszystko to można uzyskać za pomocą przenośnej pamięci USB i kilku kliknięć myszki.

Pracując w sekcji „Przepisy” można wykorzystać przenośną pamięć USB. Przepisy lub kategorie można wybrać i skopiować na pamięć USB lub do pamięci pieca.

Możliwe jest również zapisanie najczęściej wykorzystywanych programów w menu „Favorites” (Ulubione) i korzystanie z funkcji szybkiego dostępu do najważniejszych i ulubionych programów.

Zaletą jest również opcja „Last ten” (Ostatnie 10), gdzie istnieje możliwość szybkiego wyboru ostatnich 10 wykorzystanych programów.

Programy pozwalają również na maksymalne wykorzystanie możliwości pieca, a łatwość obsługi pozwala, by produkty były zawsze o powtarzalnej, najwyższej jakości.






8.1 Korzystanie z menu „Recipes” (Przepisy)

8.1.1 Podstawowa obsługa sekcji „Przepisy”

Nacisnąć opcję „Recipes” (Przepisy) na ekranie początkowym.

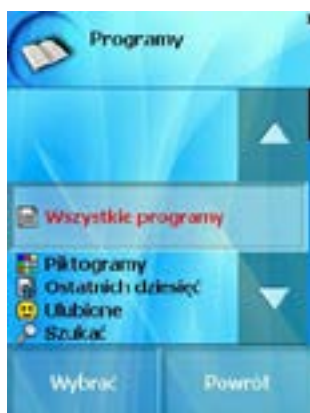


Na ekranie pojawią się opcje, które można użyć do ustawienia przygotowanych i stworzonych programów:

-  - Pozwala na wykorzystanie zaprogramowanych programów.
-  - Pozwala na wyświetlenie wszystkich programów, które są połączone z piktogramami (np. zdjęcie produktu) i rozpoczęcie pracy z tym programem. Funkcja została szczegółowo opisana w rozdziale 8.3.
-  - W tej sekcji zapisanych jest ostatnich 10 wykorzystanych procesów pieczenia.
-  - W tym miejscu można zapisać ulubione przepisy do szybkiego dostępu.
-  - Funkcja „Find” (Znajdź) pozwala na przeszukiwanie dużej ilości programów.

8.1.1.1 Opcja „All programs” (Wszystkie programy)

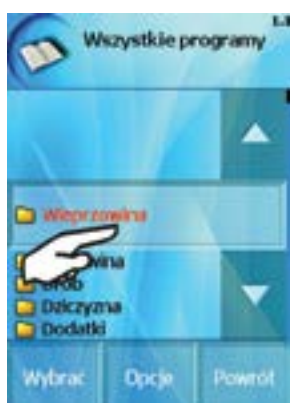
Pozwala na użycie zaprogramowanych programów, które ustawione zostały chronologicznie dla typowych grup potraw lub zgodnie z metodą przygotowania.



Po naciśnięciu tego przycisku pojawi się opcja (folder) grupy potraw, w której zapisane są poszczególne programy. Grupy mogą się różnić w zależności od typów potraw lub metod przygotowania.



Np. w przypadku wyboru „Pork meat” (Wieprzowina)



na ekranie pojawią się wszystkie programy zapisane w tym folderze.


Rozpoczęcie gotowania

Po naciśnięciu na wybrany przepis (lub naciśnięciu przycisku „Select”), wybrany program zostaje ustawiony. W tym momencie możliwe jest naciśnięcie przycisku

„Start” i rozpoczęcie wybranego procesu pieczenia.



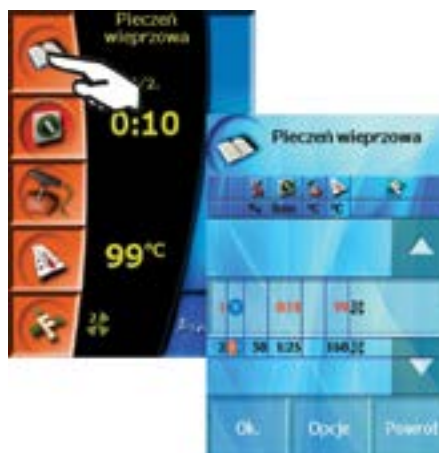
Takim samym sposobem możliwe jest wybranie programów z opcji „Last ten” (Ostatnie 10) i „Favorites” (Ulubione).

W trakcie gotowania po prawej stronie wyświetlacza widoczna jest ikona  „Eco logic”. Oznacza ona, że proces gotowania przebiega przy obniżonym zużyciu energii elektrycznej.


Quick View






Za pomocą funkcji Quick View (Szybki podgląd) można zobaczyć wszystkie czynności, które obejmuje wybrany program i sprawdzić ustawienia parametrów.

Poszczególne czynności i ustawienie parametrów programu mogą zostać wyświetlone przez naciśnięcie przycisku „Recipes” (Przepisy).



Na ekranie z listą czynności programu możliwe jest:

-  - Stworzenie i dodanie następnej czynności, która zostanie ustawiona jako ostatnia.

-  - Dodanie funkcji Cook&Hold (Pieczenie&Utrzymanie) jako ostatniej czynności. Parametry domyślne można wprowadzić w sekcji „Settings” (Ustawienia).
-  - Dodanie kroku GT (Golden Touch) jako ostatniej funkcji jest zawsze zawarte w C&H
-  - Wyświetlenie parametrów wybranej czynności. Możliwe jest wprowadzenie zmian.
-  - Stworzenie i dodanie nowej czynności. Nowa czynność zostanie umieszczona przed wybraną czynnością.
-  - Skasowanie wybranej czynności.

Zakończenie procesu gotowania

Jeśli program gotowania przebiegnie bez zmian, na końcu procesu wyświetli się komunikat:



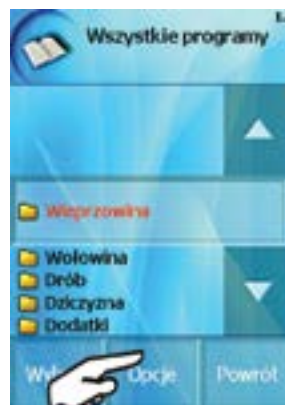
Jeśli w trakcie gotowania wprowadzisz jakiegokolwiek zmiany, po zakończeniu procesu będziesz miał możliwość zapisania procesu jako nowy program.













Więcej w rozdziale 7.3.

Obsługa zaawansowana z wykorzystaniem kategorii i programów

A) Kategorie



Jeśli w sekcji „ALL PROGRAMS” zaznaczona zostanie dowolna kategoria, w menu „Options” (Opcje) można:

-  - Stworzyć nowy program, który zostanie zapisany w wybranej kategorii.
-  - Stworzyć nowy program dla funkcji „Rack timing” (Czas przewodnicy), który zostanie zapisany w wybranej kategorii.
-  - Stworzyć nową kategorię.
-  - Wkleić kategorię lub program.
-  - Skopiować kategorię lub program.
-  - Wyciąć kategorię lub program.
-  - Zmienić nazwę wybranej kategorii.
-  - Przesunąć wybraną kategorię o jedną pozycję w górę.
-  - Przesunąć wybraną kategorię o jedną pozycję w dół.
-  - Skasować wybraną kategorię.

B) Programy



Jeśli w dowolnej kategorii zaznaczony zostanie dowolny program, w menu „Options” (Opcje) można:

-  - Stworzyć nowy program.
-  - Stworzyć nowy program dla funkcji „Rack timing” (Czas przewodniczy).
-  - Stworzyć nową kategorię, która zostanie umieszczona wśród programów.
-  - Wkleić kategorię lub program.
-  - Tym samym sposobem można stworzyć dowolny opis każdego programu. Więcej w punkcie 8.4
-  - Skopiować kategorię lub program.
-  - Wyciąć kategorię lub program.
-  - Wyświetlić czynności programu i edytować je.
-  - Zmienić nazwę wybranego programu.
-  - Dodać ten program do ulubionych.
-  - Dodać piktogram do wybranego programu.
-  - Skasować wybrany program.

8.1.1.2 Opcja „Pictograms” (Piktogramy)


Szerszy opis znajduje się w rozdziale 8.3.

8.1.1.3 Opcja „Last ten” (Ostatnie 10)

W tej sekcji zapisanych jest ostatnich 10 wykorzystanych procesów pieczenia. Piec konwekcyjno-parowy zapamiętuje je automatycznie. Mogą to być własne programy, w technologii Easy Cooking lub z trybu ręcznego.




W sekcji „Last ten”, w menu „Options” (Opcje) można:

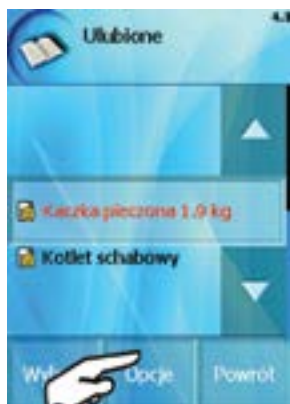
-  - Wyświetlić czynności programu i edytować je.

8.1.1.4 Opcja „Favourites” (Ulubione)

W tym miejscu można zapisać ulubione przepisy do szybkiego dostępu. Można stworzyć własną bazę programów, które najczęściej się używa lub najbardziej lubi.



Programy zapisane w tej kategorii są oznaczone ikoną „Uśmiech” .



Program ten można również edytować. Za pomocą menu „Options” (Opcje) można:

- Wyświetlić czynności programu i edytować je.
- Zmienić nazwę wybranego programu.
- Skasować wybrany program z kategorii „Favourite” (Ulubione).
- Skasować wybrany program.

8.1.1.5 Opcja „Find” (Znajdź)

Funkcja „Find” (Znajdź) pozwala na szybkie przeszukiwanie dużej ilości programów.



Jeśli nazwa programu jest znana można ją wprowadzić w sposób podobny do pisania wiadomości tekstowej na telefonie komórkowym.

Przez kolejne naciśnięcie odpowiedniego przycisku wybiera się odpowiednią literę. Krótki odstęp czasu pomiędzy wpisywaniem spowoduje przesunięcie kursora na następną pozycję nazwy.



Naciśnięcie przycisku „OK” powoduje wyświetlenie wszystkich programów, które rozpoczynają się od wprowadzonej frazy. Przycisk ◀ i ▶ służy do przesuwania kursora, a przycisk ⬅ do kasowania liter.

Można również wybrać opcję wprowadzenia tylko części nazwy programu lub kategorii – spowoduje to wyświetlenie wszystkich programów i kategorii rozpoczynających się od tych samych liter.



Wybór i zatwierdzenie programu wykonuje się tak samo, jak w poprzednim rozdziale.

W menu „Options” (Opcje) można:

- Wyświetlić czynności programu i edytować je.
- Zmienić nazwę wybranego programu.
- Dodać ten program do ulubionych.
- Skasować wybrany program.

8.2 Dalsze opcje w sekcji „Recipes” (Przepisy)

Procedura ustawiania została szczegółowo opisana w rozdziale „7. Tryb ręczny”.

8.2.1 Tworzenie własnych przepisów

Jeśli własny przepis ma zostać stworzony należy wybrać opcję „All programs” (Wszystkie programy) w sekcji „Recipes” (Przepisy),



a następnie wybrać „Options” (Opcje).



W menu „Opcje” nacisnąć przycisk „Nowy program”.

a) Wprowadzić nazwę programu i nacisnąć przycisk „OK”,



b) Wprowadzić technologię dla czynności 1,



Po wprowadzeniu parametrów czynności 1 na ekranie pojawi się pytanie, czy ma zostać dodana kolejna czynność.



Jeśli tworzenie programu ma być kontynuowane przez dodawanie dalszych czynności, należy nacisnąć przycisk „Yes” (Tak) i wprowadzić kolejny krok programu. Jeśli nie ma potrzeby dodawania kolejnej czynności, należy nacisnąć przycisk „No”.

c) Sprawdzić stworzony program,

Funkcja „Quick View” (Szybki podgląd) umożliwi zobaczenie wszystkich czynności wybranego programu i sprawdzenie ustawionych parametrów.



Jeśli wybrane ustawienie jest prawidłowe, należy nacisnąć przycisk „OK”. Jeśli ustawienie jest nieprawidłowe, należy nacisnąć przycisk „Options” (Opcje) i wybrać jedną z opcji:



- Dodaj krok na koniec - Za pomocą tej opcji można dodać nową czynność do programu po wcześniej stworzonej czynności.
- Dodaj Cook & Hold - Dodanie funkcji Cook&Hold (Pieczenie&Utrzymanie) jako ostatniej czynności. Wprowadzenie ustawień domyślnych parametrów jest możliwe w sekcji „Settings” (Ustawienia).
- Dodaj Golden Touch - Dodaj jako ostatni krok Golden Touch (zawsze realizowany przed C&H).
- Pokaż krok - Wyświetlenie aktualnie wybranej czynności i edycja.
- Dodać krok - Za pomocą tej komendy tworzy się nową czynność, która zostanie zapisana przed wybraną czynnością.
- Usuń krok - Skasowanie wybranej czynności i nadanie nowych numerów pozostałym czynnościom.

Program stworzony za pomocą powyższej procedury zostanie wyświetlony w menu „All programs” (Wszystkie programy) jako program indywidualny w grupach programów.

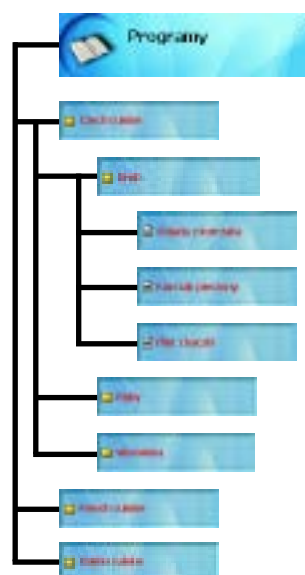


Program ten można edytować i przenosić do innych kategorii za pomocą menu „Options” (Opcje).

8.2.2 Tworzenie własnych grup programów

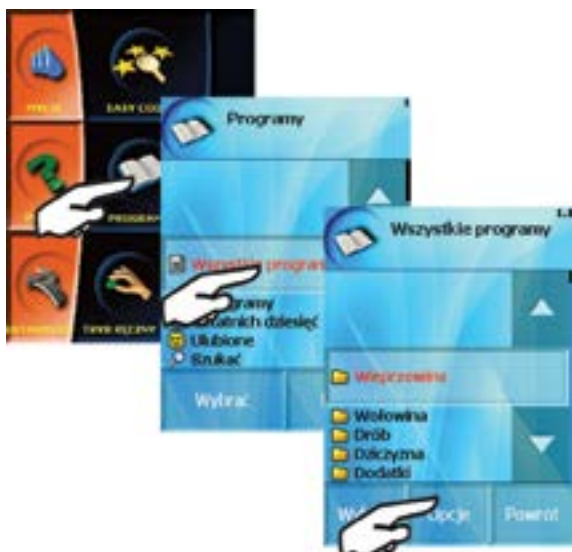
By ułatwić pracę z programami, możliwe jest podzielenie stworzonych programów na grupy, zależnie od typu potrawy, technologii przetwarzania itp. Można również stworzyć własną organizację i strukturę grup, aby poruszanie się wśród programów i ich wybór był łatwiejszy i mniej skomplikowany.

Przykład struktury:



Można również wykorzystać zaprogramowane grupy lub też zmienić nazwę lub skasować grupę, która nie będzie używana za pomocą przycisku „Options” (Opcje).

Dostęp do wybranej grupy uzyskuje się tak, jak przedstawiono poniżej:



Wybrać opcję „Add category” (Dodaj kategorię).

Pojawi się możliwość wprowadzenia nazwy kategorii.



Nazwę kategorii wprowadza się za pomocą tej samej procedury co nazwę programu.



Po naciśnięciu opcji „Select” (Wybór), nowo stworzona grupa zostanie umieszczona na końcu listy grup.

Zgodnie z własnymi potrzebami można dodawać programy do nowych podgrup, dodawać lub usuwać podgrupy, zmieniać nazwy programów itp. Procedura jest taka sama jak opisano w rozdziale „8.2.1 Tworzenie własnych przepisów”.

8.2.3 Wgrywanie programów przez przenośną pamięć USB

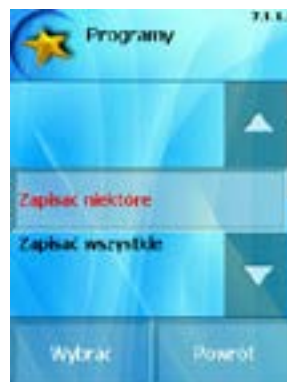
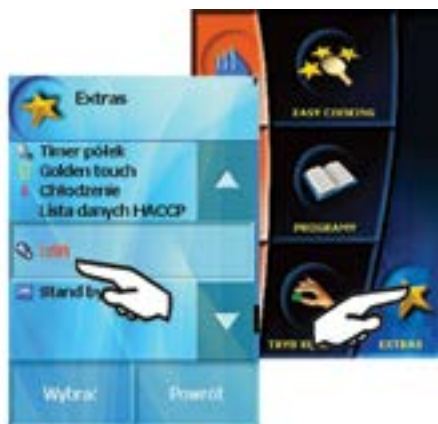
Pracując w sekcji „Przepisy” można wykorzystać przenośną pamięć USB. Przepisy lub kategorie można wybrać i skopiować na pamięć USB lub do pamięci pieca. Dzięki temu we wszystkich piecach konwekcyjno-parowych można mieć te same przepisy lub kategorie.

8.2.3.1 Wgranie programów „Combi oven to USB” (Z pieca na USB)

a) Podłączyć pamięć przenośną USB do pieca.



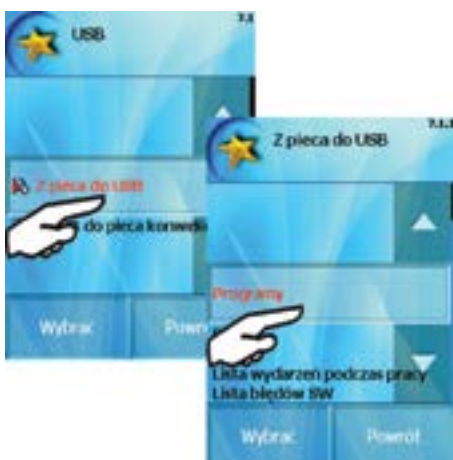
b) Podłączenie sygnalizowane jest dźwiękiem. Wejść do menu „EXTRAS” (Dodatki) i nacisnąć aktywny przycisk USB (podświetlony).



zaznaczone programy

Jeśli piec nie wyemitował dźwięku, a przycisk USB nie jest aktywny {szary}, należy ponownie podłączyć pamięć USB.

c) Pojawi się ekran wyboru „Combi oven to USB” (Z pieca do USB) lub „USB to Combi oven” (Z USB do pieca). Wybrać opcję „Combi oven to USB” i nacisnąć przycisk „Programs” (Programy).



lub zaznaczone kategorie. Obie opcje można wykonać za pomocą przycisku „Mark” (Zaznacz).

d) Pojawią się opcje „Save selected” (Zapisz wybrane) lub „Save all” (Zapisz wszystkie).

„Save all” – wszystkie programy z sekcji „All programs” zostaną zapisane w pamięci USB. Programy zostaną zapisane jako „Programs_XXXXXX.pms”. „XXXXXX” to numer produkcyjny pieca. Jeśli plik o tej nazwie już istnieje, nowy plik zostanie zapisany pod nazwą „Programs_XXXXXX(1).pms”.

„Save selected” – użytkownik może wybrać i zapisać w pamięci USB



Programy można również odznaczyć za pomocą przycisku „Unmark” (Odznacz).



Po zakończeniu wybierania programów lub kategorii, które mają zostać skopiowane na pamięć USB, należy potwierdzić wybór przyciskiem „OK”.

e) Jako ostatnia czynność do wykonania pojawi się zielony ekran. Jeśli wybór ma zostać potwierdzony, należy nacisnąć „Yes” (Tak), a jeśli nie, nacisnąć „No” (Nie).



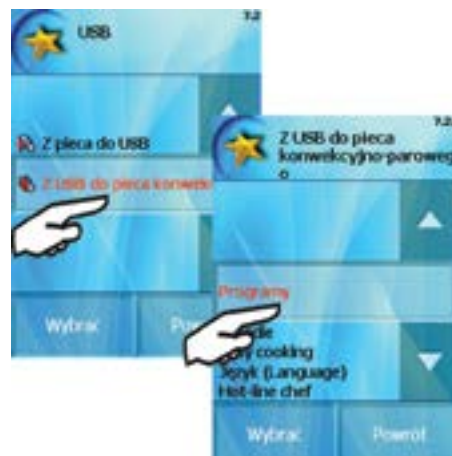
Programy lub kategorie zostaną zapisane w pamięci USB. Programy zostaną zapisane jako „Programs_xxxxxx.pms”. „xxxxxx” to numer produkcyjny pieca. Jeśli plik o tej nazwie już istnieje, nowy plik zostanie zapisany pod nazwą „Programs_xxxxxx(1).pms”.

Wgrywanie programów (kategorii) do pamięci pieca powoduje zapisanie ich pod oryginalną nazwą w sekcji „ALL PROGRAMS” (Wszystkie programy).

8.2.3.1 Wgranie programów „USB to combi oven” (Z USB do pieca)

Aby rozpocząć wgrywanie, należy wykonać kroki a) i b) z rozdziału 8.2.3.1.

c) Pojawi się ekran wyboru „Combi oven to USB” (Z pieca do USB) lub „USB to Combi oven” (Z USB do pieca). Wybrać opcję „USB to Combi oven” i nacisnąć przycisk „Programs” (Programy).



d) Następnie można wybrać opcje: „Add to existing” – dodanie kopiowanych programów lub kategorii do sekcji „All programs” (Wszystkie programy).





„Rewrite all” - wszystkie programy w sekcji „All programs” zostaną zapisane na nowo.

Wgrane programy (kategorie) zostaną zapisane pod oryginalną nazwą w sekcji „All programs” (Wszystkie programy).

8.3 Piktogramy

Piec konwekcyjno-parowy RETIGO Vision oferuje unikalną funkcję przypisywania obrazów – piktogramów – poszczególnym programom. Obrazy mogą zostać przypisane w bardzo łatwy sposób za pomocą przenośnej pamięci USB.

Piece konwekcyjno-parowe RETIGO Vision obsługują następujące formaty obrazów: „*.jpg”, „*.bmp”, „*.gif” oraz „*.png”. W pamięci pieca może zostać zapisana ograniczona liczba obrazów (200). Rozmiar obrazu zostanie automatycznie dopasowany przez piec.

Programy, którym przypisano obrazy, są wyświetlane na liście razem z ikoną . To samo odnosi się do listy ulubionych programów: .

8.3.1 Menu „Pictograms” (Piktogramy)



W menu „Pictograms”, do którego wchodzi się przez menu „Programs” (Programy), znajdują się następujące opcje:

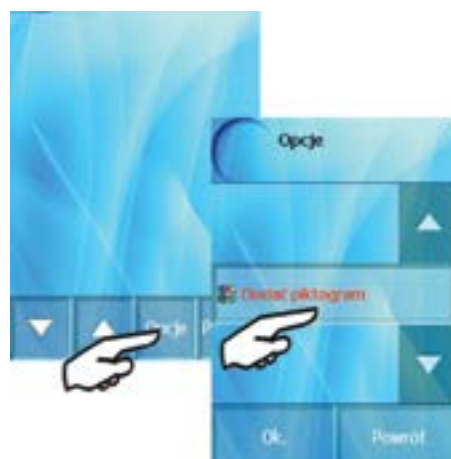
8.3.1.1 Przypisanie piktogramu do programu

A) Przez wybranie opcji „Pictogram”

Jeśli żaden piktogram nie został jeszcze przypisany do programu, w menu „Pictograms” pojawi się pusty ekran w dolnym pasku menu.



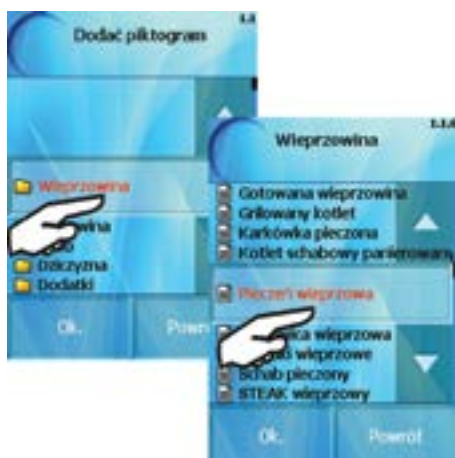
Jeśli obraz ma zostać dodany, należy podłączyć pamięć USB z obrazami do pieca konwekcyjno-parowego. Po podłączeniu pamięci USB należy nacisnąć przycisk „Options” (Opcje), a następnie przycisk „Add a pictogram” (Dodaj piktogram).



Następnie na dwie sekundy wyświetlony zostanie ekran informacyjny polecający wybranie programu.



Pojawi się plik z listą programów, gdzie należy wybrać program, który ma zostać połączony ze zdjęciem.



Po dokonaniu wyboru ekran informacyjny pojawi się ponownie na dwie sekundy.



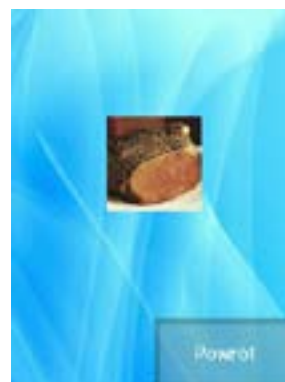
Jeśli przenośna pamięć USB jest podłączona do pieca, nastąpi otwarcie listy plików z pamięci USB.



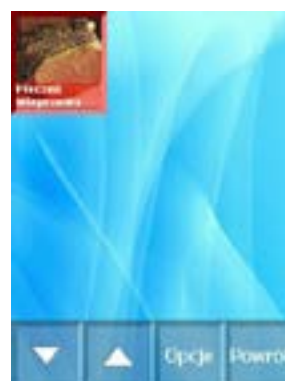
Jeśli nie, pojawi się ekran informujący o potrzebie podłączenia pamięci USB i naciśnięcia przycisku „Yes” (Tak). Za pomocą strzałek należy wybrać żądany obraz (*.jpg, *.png, *.bmp, *.gif) z pamięci USB.



Jeśli nie wiadomo, jaki program znajduje się pod określoną nazwą, można to sprawdzić naciskając przycisk „Preview” (Pogląd).



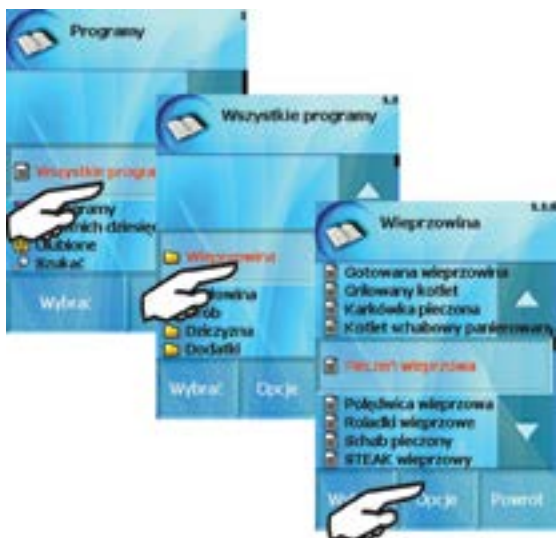
Naciskając przycisk „Esc” można powrócić do listy. Jeśli obraz jest zadowalający, należy nacisnąć przycisk „Select” (Wybór). Obraz zostanie przypisany i wyświetlony na ekranie.



Następne piktogramy można dodać w ten sam sposób jak pierwszy.

B) Przez listę programów

Piktogram może również zostać przypisany bezpośrednio z listy programów. Należy wybrać program z pliku „Programs” (Programy). Nacisnąć przycisk „Options” (Opcje).



W tym miejscu pojawi się menu z programami do wyboru. Za pomocą strzałek należy odnaleźć i nacisnąć przycisk „Add a pictogram” (Dodaj piktogram).

Następnie należy wykonać czynności tak samo jak w części A.

8.3.2 Więcej opcji dla piktogramów

Dalsze czynności obejmują menu „Options” (Opcje) w sekcji „Pictograms” (Piktogramy). Należy kliknąć na wybrany piktogram, a następnie nacisnąć przycisk menu „Options” (Opcje), w którym można:

- Dodać piktogram** - Dodać następny piktogram. Szczegóły opisano w sekcji 8.3.1.1.
- Wzrost tekst** - Tym samym sposobem możesz dodać dowolny tekst opisujący dany program. Więcej w punkcie 8.4.
- Pokaż program** - Wyświetlić czynności programu i edytować je.
- Zmień nazwę programu** - Zmienić nazwę wybranego programu.
- Zmień piktogram** - Zmienić obraz piktogramu. Szczegóły opisano w sekcji 8.3.2.3.
- Przesunąć do góry** - Przesunąć wybrany piktogram w górę.
- Przesunąć w dół** - Przesunąć wybrany piktogram w dół.
- Usuń piktogram** - Skasować wybrany piktogram, ale nie program połączony z nim. Szczegóły opisano w sekcji 8.3.2.5.

8.3.2.1 Przegląd przypisanych piktogramów

Do opcji przeglądu uzyskuje się dostęp przez menu „Programs” (Programy).



Lista ta przedstawia piktogramy, które zostały już przypisane do programów. Każdy piktogram składa się z obrazu i nazwy wybranego programu.



8.3.2.2 Uruchomienie programu z piktogramem

Uruchomienie programu z menu „Pictograms” (Piktogramy) jest bardzo łatwe. Wystarczy dwukrotnie nacisnąć na piktogram. Tym sposobem otworzy się standardowy ekran uruchamiania programu (patrz rozdział „8. Przepisy”). Następnie wystarczy nacisnąć przycisk „START”.

8.3.2.3 Zmiana piktogramu



Aby zmienić piktogram, należy nacisnąć na obraz, który ma zostać zmieniony w menu „Pictograms”. Wybrany obraz zostanie oznaczony na czerwono.



Następnie należy nacisnąć przycisk „Options” (Opcje) i za pomocą strzałek wybrać opcję „Change the pictogram” (Zmień piktogram).

Następnie należy wykonać taką samą procedurę jak w rozdziale 8.3.1.1.

8.3.2.4 Wyświetlenie piktogramu

Jeśli chcemy wyświetlić piktogram przypisany do danego programu,  lub , należy zaznaczyć ten program w menu „Programs” (Programy) i nacisnąć przycisk „Selection” (Wybór). W menu, które się pojawi, należy znaleźć i nacisnąć przycisk „Show the pictogram” (Pokaż piktogram).



8.3.2.5 Kasowanie piktogramu

Możliwe jest skasowanie piktogramu z programu. Nastąpi skasowanie tylko piktogramu, a nie programu.


Skasowanie wykonuje się w ten sam sposób jak zmianę piktogramu, z tą różnicą, że w menu „Options” (Opcje) należy znaleźć i nacisnąć przycisk „Delete pictogram” (Skasuj piktogram).

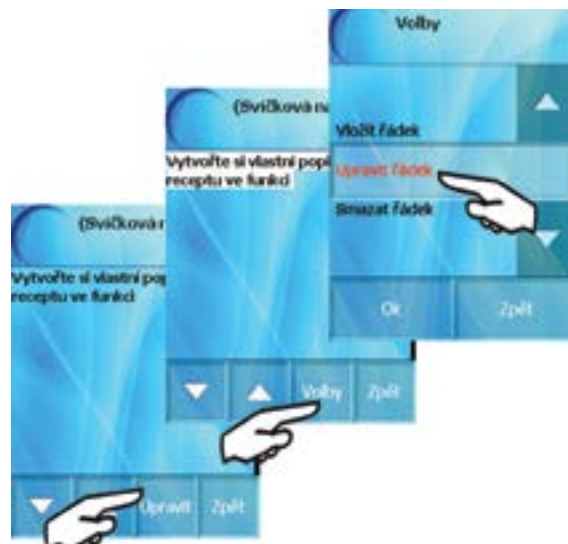
Po naciśnięciu tego przycisku pojawi się pytanie, czy na pewno dany piktogram ma zostać usunięty z programu. Należy nacisnąć przycisk „Yes” (Tak).

Jeśli skasowany obraz będzie ponownie potrzebny w przyszłości, należy go pobrać z pamięci USB w ten sam sposób, jak wcześniej.

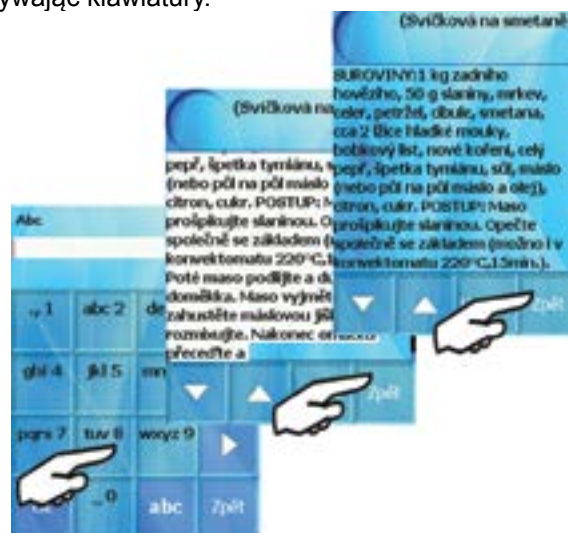
8.4 Wirtualna książka kucharska Vision Chef

Wytworzy się dla każdego programu gotowania, którego użyjesz pracując z piecem. Możesz dodać uwagi, porady i triki.

W menu „Programy” wybierz wybrany program, naciśnij przycisk „Opcje” a potem 



Następnie wybierz żądaną operację - np. edytuj linię. Możesz usunąć zawartość linijki i wpisać nowy tekst używając klawiatury.



Gdy tekst zostanie napisany, naciśnij dwa razy przycisk „Wstecz”. Piec zapyta czy chcesz zapisać zmiany - naciśnij „TAK”.

Książkę kucharską Vision Chef możesz włączyć naciskając przycisk Vision Agent, a następnie nazwę wybranego programu lub piktogram.

Opisy możesz również tworzyć używając oprogramowania Vision Combi Software, które jest dostępne na stronie Retigo.

9. Easy cooking (Łatwe pieczenie)

Piece konwekcyjno-parowe RETIGO VISION oferują unikalną technologię Easy Cooking, która nawet mniej doświadczonym szefom kuchni umożliwia uzyskiwanie wspaniałych wyników pracy. Nie ma potrzeby znajomości szczegółów wszystkich etapów procesu pieczenia ani ustawiania poszczególnych czynności. System „Easy cooking” to pewnego rodzaju przewodnik, który zaleca i ustawia odpowiednią technologię w zależności od typu potrawy i wymaganego rezultatu. Technologia ta została stworzona przez zespół szefów kuchni RETIGO i jak żadna inna, pozwoli cieszyć się doskonałymi wynikami pracy już w pierwszych dniach korzystania z pieca.

Obsługa trybu „Easy cooking” ogranicza się do wyboru potrawy lub nieznacznego dostosowania intensywności pieczenia i koloru powierzchni oraz naciśnięcia przycisku „START”. Resztę wykona za nas piec konwekcyjno-parowy.

Oczywiście na każdym etapie można otworzyć proces pieczenia i dostosować parametry tak, by rezultat spełniał nasze oczekiwania.

Jeśli finalny produkt jest satysfakcjonujący, możliwe jest wprowadzenie wybranej technologii do ulubionych programów i wykorzystywanie jej w dowolnym czasie do uzyskiwania wysokiej jakości wyników pieczenia.

9.1 Korzystanie z trybu EASY COOKING (ŁATWE PIECZENIE)

Aby wybrać ten tryb, należy nacisnąć opcję „Easy cooking”.



Należy wybrać żądany rodzaj potrawy lub technologii (np. „Grilling” (Grillowanie)) z menu.



Piec konwekcyjno-parowy wyświetli parametry temperatury potrawy i temperatury komory pieczenia, przy których nastąpi zakończenie procesu. Jeśli parametry są odpowiednie, należy nacisnąć przycisk „OK”. Piec ustawi wybraną technologię.



Jeśli końcowe parametry mają mieć inne wartości (np. ciemniejsza i bardziej chrupiąca skórka grillowanego kurczaka), należy wybrać żądaną temperaturę w czerwonym polu na wyświetlaczu (1) (po lewej stronie temperaturę komory pieczenia, po prawej temperaturę sondy). Aby dostosować ustawienia, należy użyć strzałek do zwiększenia/zmniejszenia temperatury (2).



Po ustawieniu parametrów można rozpocząć proces pieczenia naciskając przycisk „START”.



Piece konwekcyjno-parowe RETIGO pozwalają na zmianę wszystkich zaprogramowanych parametrów podczas procesu pieczenia. Naciskając odpowiedni przycisk (Czas, Temperatura itp.) można zmienić wybrane wartości, a piec konwekcyjno-parowy będzie kontynuował pracę z nowo ustawionymi wartościami.

9.1.1 Zapis własnych parametrów trybu „Easy cooking”

Zmienione parametry dowolnej czynności można zapisać. Pod koniec procesu pieczenia piec zaoferuje możliwość zapisania zmienionych parametrów w sekcji „Przepisy”.



Podczas zapisywania programu należy postępować zgodnie z procedurą opisaną w rozdziale „8. Przepisy”. O dalszych opcjach przeczytasz w punkcie 7.3.

10. Czyszczenie automatyczne

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

Wszystkie czynności poświęcone czyszczeniu pieca ograniczą się do:

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

10.1 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 użytych w piecu materiałów 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.

Ważne ostrzeżenia:

W przypadku stosowania środka innego niż „RETIGO Active Cleaner” (RETIGO Manual Cleaner, Active descaler) 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.

10.2 Korzystanie z programów „Cleaning” (Czyszczenie)

Czyszczenie automatyczne pieca może zostać rozpoczęte przez naciśnięcie przycisku „Cleaning” (Czyszczenie).



Piec konwekcyjno-parowy zaproponuje pięć programów czyszczących.



Program należy dobierać zgodnie ze stopniem zabrudzenia komory pieczenia – patrz tabela „Programy czyszczące”.

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 poprosi o potwierdzenie wyboru danego programu.

Po wybraniu i zatwierdzeniu programu czyszczącego piec rozpocznie sprawdzanie temperatury w komorze pieczenia. Jeśli temperatura przekracza 80°C, należy rozpocząć proces schładzania komory pieczenia. Piec poinformuje o tym fakcie wyświetlając raport.

Jeśli temperatura nie przekracza 80°C lub schładzanie zostało zakończone, piec poprosi o zastosowanie środka czyszczącego.



Podczas pracy z proszkiem czyszczącym należy stosować się do wszystkich zasad bezpieczeństwa odnoszących się do środków chemicznych podanych wcześniej!

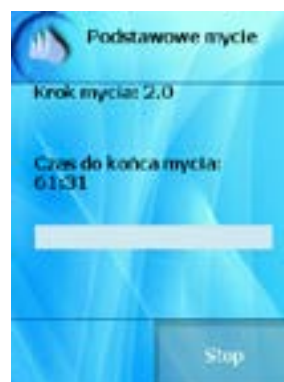
By zastosować środek czyszczący należy postępować następująco:

- naciąć brzeg saszetki z proszkiem w oznaczonym miejscu,
- wysypać zawartość saszetki na osłonę odpływu na dnie komory pieczenia,



- zamknąć drzwi pieca.

Wybrany program uruchomi się automatycznie, a ekran będzie wyświetlał informacje o aktualnym etapie programu i pozostałym czasie czyszczenia.



Piec wyemituje sygnał dźwiękowy powiadamiający o zakończeniu programu czyszczącego i wyświetli informację na ekranie. Piec konwekcyjno-parowy jest teraz gotów do ponownego użytku.

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

10.3 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.

10.4 Semiautomatic Cleaning (Czyszczenie półautomatyczne)

Najpierw piec zostanie schłodzony do temperatury 80°C (jeśli zaistnieje taka potrzeba). Następnie pojawi się prośba o zastosowanie środka RETIGO Manual cleaner. Czyszczenie środkiem potrwa około 50 min. Po tym czasie piec wyświetli prośbę o dokładne opłukanie komory pieczenia za pomocą zintegrowanego prysznica. Po tej czynności proces czyszczenia ręcznego zostaje zakończony.



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.

10.5 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.

11. Dodatki

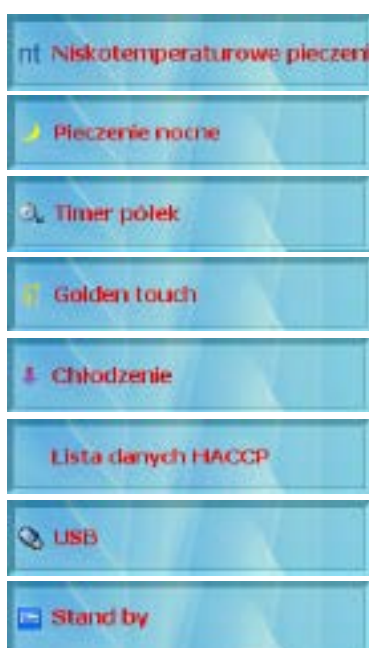
Menu „Extras” (Dodatki) umożliwia dostęp do specjalnych funkcji pieca, np. pozwala na rozgrzanie lub schłodzenie komory pieczenia do ustawionej wartości. Funkcję należy wykorzystywać jeśli proces technologiczny, który ma zostać wykorzystany, nie pozwala na rozpoczęcie pieczenia od rzeczywistej temperatury w komorze pieczenia.

Sekcja „Extras” (Dodatki) pozwala również na dostęp do złącza USB pieca, w celu archiwizacji lub zapisu programów oraz na sprawdzenie danych HACCP dla danego procesu pieczenia.

Sekcję „Extras” (Dodatki) wyłącza się za pomocą przycisku „Extras”.



Piec oferuje następujące funkcje:



11.1 Opcja „Low temperature cooking” (LTC) (Pieczenie w niskiej temperaturze)

Funkcja pozwala na przygotowanie potraw wymagających dłuższego czasu lub wolniejszego procesu pieczenia (np. duże kawałki mięsa).

Istnieją dwa sposoby ustawienia trybu LTC:

- Zakończenie przez sondę,
- Zakończenie przez czas.

11.1.1 Zakończenie przez sondę

Sonda należy do podstawowego zestawu akcesoriów pieca konwekcyjno-parowego. Sonda mierzy temperaturę we wnętrzu potrawy. Gdy temperatura we wnętrzu potrawy osiągnie ustaloną wartość proces pieczenia zostaje zakończony. Ustawienie wprowadza się w następujący sposób:

a) Wybrać opcję „Low temperature cooking” w menu „Extras”.



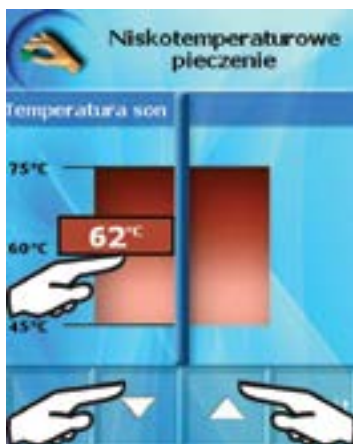
b) Pojawi się opcja wyboru trzech podstawowych trybów. Należy wybrać żądany tryb, np. „Hot air” (Gorące powietrze) i zatwierdzić wybór naciskając przycisk „OK”.



c) Następnie wybrać opcję „Termination by Core probe” (Zakończenie przez sondę) i zatwierdzić przyciskiem „OK”.



d) Na końcu ustawić temperaturę, jaką wewnątrz potrawy ma osiągnąć. Gdy temperatura ta zostanie osiągnięta, tryb LTC zostaje zakończony.



Należy nacisnąć na czerwoną ramkę, gdzie widoczna jest temperatura. Gdy ramka zacznie migać można ustawić wymaganą temperaturę za pomocą białych strzałek lub naciskając na ekran. Minimalna temperatura to 45°C, a maksymalna 75°C.

e) Zatwierdzić przyciskiem „OK”. Pojawi się ekran pracy dla pierwszej czynności pieczenia. Ustawienia dla pierwszej czynności to:

Temperatura:	120°C
Czas:	10 min.
Tryb:	Taki sam, jak ustawiono w drugiej paragrafie.



Druga czynność będzie zgodna z wprowadzonymi ustawieniami. Naciskając na ikonę „Recipes” (Przepisy) można sprawdzić i zmienić ustawione czynności (Patrz rozdział 8.2.1 „Tworzenie własnych przepisów”).

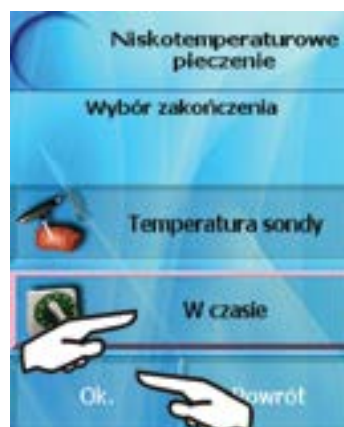
f) Jeśli ustawione parametry są odpowiednie, rozpoczynając proces pieczenia naciskając przycisk „Start”.

11.1.2 Zakończenie przez czas

Zakończenie procesu LTC nastąpi po określonym czasie.

Dwie pierwsze czynności ustawiania są takie same jak dla sekcji 11.1.1, punkty a) i b).

c) Następnie wybrać opcję „Termination by time” (Zakończenie przez czas) i zatwierdzić przyciskiem „OK”.



d) Pojawi się ustawienie czasu i temperatury. Wartości te można zmienić w taki sam sposób jak w sekcji 11.1.1, punkt a).



Następna procedura jest taka sama jak w sekcji 11.1.1, punkt e).

11.2 Opcja „Overnight cooking” (OC) (Pieczenie przez noc)

Opcja umożliwia wykorzystanie pieca konwekcyjno-parowego w nocy i przygotowanie potraw na następny dzień.

Ustawianie parametrów jest dokładnie takie samo jak dla trybu LTC (patrz rozdział 11.1). Jediną różnicą jest, że po zakończeniu procesu pieczenia piec przelączy się na tryb COOK&HOLD (PIECZENIE&UTRZYMANIE) i potrawy podtrzymywane są w temperaturze 85°C.



11.3 Opcja „Rack timing” (RT) (Czas prowadnicy)

Opcja umożliwia dodanie różnych czasów pieczenia dla poszczególnych prowadnic. W tym samym czasie możliwe jest przygotowanie różnych typów potraw (w tej samej temperaturze).

Tryb RT znajduje się w menu „Extras” (Dodatki).



Funkcję „RT” można ustawić:

- ręcznie,
- za pomocą zaprogramowanych programów.

11.3.1 Ustawienie ręczne

Nacisnąć przycisk RT. Najpierw należy ustawić tryb podstawowy (gorące powietrze, mieszany lub para).



Następnie należy ustawić czas, temperaturę i funkcje dodatkowe (pokrywa zaworu, prędkość wentylatora, stałe oświetlenie, połowa mocy).



Po wprowadzeniu tych parametrów nacisnąć przycisk „START”.

Na ekranie można wybrać prowadnice, dla których ma zostać ustawiony czas. Wybrane prowadnice zostają zaznaczone na czerwono i rozpoczyna się odliczanie czasu. Czas można zmienić naciskając na przycisk prowadnicy.

Uwaga: Ilość wybranych prowadnic zależy od użytkownika.





Gdy czas upłynie piec wyemituje sygnał dźwiękowy i odpowiednia prowadnica zaczyna migać. Należy nacisnąć na wybraną prowadnicę, by ją wyłączyć.

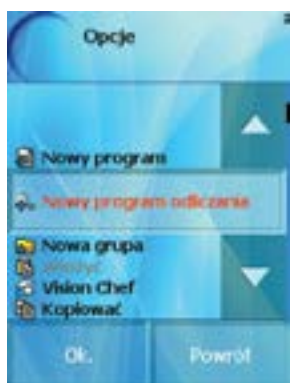
Jeśli pieczenie dla danej prowadnicy ma zostać zakończone przed czasem, należy ustawić jej czas na „0.00”.

Aby całkowicie zakończyć tryb RT, należy nacisnąć przycisk „Start”.



11.3.2 Programy dla trybu RT

W menu „All programs/ Options” (Wszystkie programy/ Opcje) można stworzyć programy RT.



Program RT zostaje zapisany ze specjalną ikoną

W przypadku przygotowywania w tym samym czasie, tym samym trybie pieczenia i z tymi samymi funkcjami dodatkowymi kilku potraw, możliwe jest wykorzystanie opcji „Rack timing programs” (Programy czasów prowadnic). Dzięki temu nie trzeba pamiętać różnych czasów dla każdej potrawy.

Przykład: Wykorzystanie programów RT do grillowania różnych steków.

a) Zgodnie z powyższą ilustracją stworzyć programy RT do steków wołowych, wieprzowych i drobiowych. Wszystkie te potrawy są przygotowywane w tej samej temperaturze 230°C, w trybie gorącego powietrza i z tymi samymi funkcjami dodatkowymi (w tym przypadku to standardowa prędkość wentylatora).

Przygotowanie różni się tylko czasem:

Stek wołowy: Czas: 6 min.

Stek wieprzowy: Czas: 5 min.

Stek drobiowy: Czas: 4:45 min.

b) Wybrać tryb RT z menu „Extras” i ustawić tryb „Hot air” (Gorące powietrze),



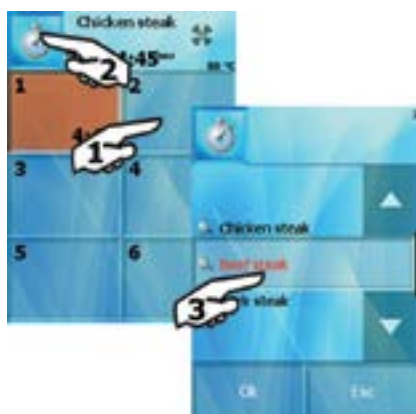
temperaturę 230°C i standardową prędkość wentylatora i nacisnąć ikonę . Pojawi się program ustawiony w punkcie a).



Wybrać stek, który będzie przygotowywany pierwszy i nacisnąć przycisk START. Wybrać prowadnicę, na której zostanie umieszczona kratka ze stekiem (w tym przypadku to prowadnica nr 1). Rozpocznie się odliczanie czasu.



c) Jeśli drugi stek ma zostać przygotowany, np. stek wołowy, nacisnąć przycisk prowadnicy (1) i ikonę programu RT (2). Wybrać program dla steku wołowego (3).



Rozpocznie się odliczanie czasu dla steku wołowego na prowadnicy nr 2.



d) W przypadku potrzeby przygotowania kolejnego steku, np. wieprzowego, procedura jest taka sama jak w punkcie c).



11.4 Opcja „Golden Touch (GT)”



Wystarczy nacisnąć jeden przycisk aby Twoja potrawa, na końcu procesu przygotowywania, została apetycznie zarumieniona. Wypróbuj robiąc lasagne, kurczaka, ziemniaki, golonka i wiele innych potraw.



Szybko ustawisz GT poprzez Extras. Program GT to: gorące powietrze, 230 °C, 15 minut z otwartą klapką, standardowa prędkość wentylatora.

Jeśli wybierzesz GT poprzez przycisk  naciśnięciem ikony  (Golden Touch) ustawisz 230°C, 15 minut i otwartą klapkę.

Funkcja GT wykonywana jest zawsze przed funkcją Cook&Hold (jeśli jest ustawiona).

11.5 Opcja „Cool down” (Chłodzenie)



Funkcja pozwala na szybkie schłodzenie komory pieczenia do żądanej temperatury.



Na tym ekranie można ustawić temperaturę, do której komora pieczenia ma zostać schłodzona. Widoczny jest także spadek temperatury.



Po osiągnięciu ustawionej temperatury piec wyemituje sygnał dźwiękowy.



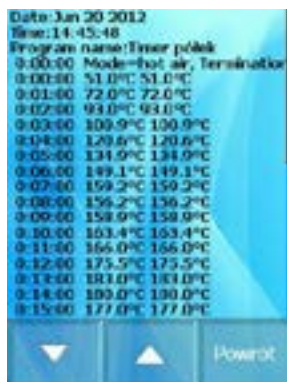
11.6 Opcja „HACCP”

Podczas procesu pieczenia, przy wykorzystywaniu trybu ręcznego/programów/trybu Easy Cooking stale zapisywane są takie parametry jak: wartości czasu, temperatury, temperatury potrawy oraz inne ważne informacje dotyczące pieczenia. Wartości te można przeglądać na wyświetlaczu pieca w dobrze zorganizowanej formie.

Po naciśnięciu przycisku „HACCP” wybiera się poszczególne procesy technologiczne uporządkowane chronologicznie.



Po wybraniu danej linii pojawi się szczegółowy opis procesu technologicznego.



11.7 Opcja „USB”

Korzystając z tej funkcji można zapisać wybrane pozycje na przenośnej pamięci USB lub wgrać dane z pamięci USB do pieca.



Funkcja jest aktywna tylko jeśli urządzenie USB (np. pamięć), zawierające odpowiednie dane lub na którym dane mają zostać zapisane, jest podłączone do złącza USB pieca.



Po podłączeniu urządzenia USB, piec oferuje następujące funkcje:

11.7.1 Zapis danych z pieca na pamięć USB

Za pomocą tej opcji można zarchiwizować:

a) „Programs” (Programy) – więcej szczegółów znajduje się w rozdziale 8.

b) „Errors” (Błędy) – Informacje o błędach zostaną zapisane w pamięci USB jako plik „ErrprReport_XXXXX_yyyy_mm_dd.txt”, gdzie „XXXXX” to numer produkcyjny pieca, „yyyy” to rok, „mm” to miesiąc, a „dd” to dzień pobrania danych. Jeśli taki plik już istnieje, to nowy plik zostanie zapisany z „(1)” na końcu.



c) „HACCP” – Informacje o HACCP zostaną zapisane w pamięci USB jako plik „HaccpReport_XXXXX_yyyy_mm_dd.txt”, gdzie „XXXXX” to numer produkcyjny pieca, „yyyy” to rok, „mm” to miesiąc, a „dd” to dzień pobrania danych. Jeśli taki plik już istnieje, to nowy plik zostanie zapisany z „(1)” na końcu.

Ekranu obsługi tej funkcji są podobne do poprzednich.

d) Log list - Lista wszystkich procedur wykonanych w ciągu 60 dni. Lista dziennika zostanie zapisana w pamięci USB jako plik „Log_XXXXXX_YYYY_MM_DD.txt”, gdzie „XXXXXX” to numer produkcyjny pieca, „YYYY” to rok, „MM” to miesiąc, a „DD” to dzień pobrania danych. Jeśli taki plik już istnieje, to nowy plik zostanie zapisany z „(1)” na końcu.

Ekranu obsługi tej funkcji są podobne do poprzednich.

e) SW error log – Lista dziennika błędów oprogramowania zostanie zapisana w pamięci USB jako plik „Log_XXXXXX_YYYY_MM_DD.txt”, gdzie „XXXXXX” to numer produkcyjny pieca, „YYYY” to rok, „MM” to miesiąc, a „DD” to dzień pobrania danych. Jeśli taki plik już istnieje, to nowy plik zostanie zapisany z „(1)” na końcu.

Ekranu obsługi tej funkcji są podobne do poprzednich.

11.7.2 Zapis danych z pamięci USB do pamięci pieca

Za pomocą tej opcji można wgrać z zewnętrznej pamięci:

a) „Programs” (Programy) – więcej szczegółów znajduje się w rozdziale 8.

b) „Melody” (Melodie)

Za pomocą tej opcji można wgrać dźwięki do pamięci pieca. Wgrane dźwięki można następnie wybrać w sekcji „Settings” (Ustawienia) i przypisać do poszczególnych czynności (np. zakończenie procesu pieczenia, naciśnięcie przycisku itp.).



c) „Easy cooking” (Łatwe pieczenie)

Opcja ta pozwala na wgranie programów pieczenia dla funkcji Easy cooking. Opcja ta jest dostępna po wprowadzeniu specjalnego kodu PIN.

11.8 Opcja „Stand by” (Tryb gotowości)

Za pomocą opcji „Stand by” można wprowadzić piec w tryb uśpienia.

Opcję można włączyć naciskając przycisk „Stand by” w menu „Extras” lub przytrzymując przycisk „START” przez 3 sekundy.



Tryb uśpienia wyłącza się ponownie przytrzymując przycisk „START” przez 3 sekundy.

12. Ustawienia

Sekcja „Settings” (Ustawienia) pozwala na wprowadzanie specjalnych ustawień pieca konwekcyjno-parowego oraz umożliwia dostęp do informacji technicznych na temat pieca oraz wprowadzanie ustawień funkcji serwisowych przez zaawansowanych użytkowników.



Możliwe jest ustawienie następujących funkcji pieca konwekcyjno-parowego:



12.1 Opcja „User settings” (Ustawienia użytkownika)

Funkcja ta pozwala na ustawienie godziny, dźwięków, wyświetlacza, wartości domyślnych, blokad, menu głównego oraz różnych innych ustawień. Opcja „User settings” wymaga wprowadzenia kodu PIN 1001.



12.1.1 Ustawienie „Time” (Godzina)

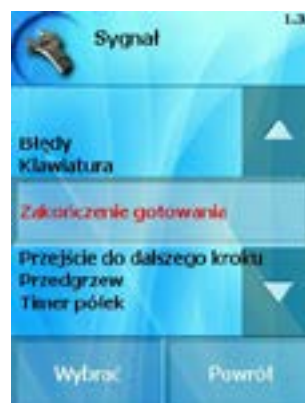
Za pomocą tego przycisku wprowadza się aktualny czas, tj. godzinę i minuty.



12.1.2 Ustawienie „Sounds” (Dźwięki)

Za pomocą tej opcji można przypisać dźwięki poszczególnym czynnościom, o których informuje piec (np. dźwięk naciśnięcia przycisku, zakończenie procesu pieczenia itp.) lub zmienić ich głośność lub długość trwania.

Należy nacisnąć przycisk Sounds i wybrać czynność, do której dźwięk ma zostać przypisany lub zmieniony (np. zakończenie procesu pieczenia).



Pojawi się następujące menu.



Naciskając przycisk „Melody” (Dźwięki) można zmienić dźwięk. Naciskając przycisk „Setting” (Ustawienia) można zmienić głośność i długość trwania dźwięku. Naciskając przycisk „Play” można odtworzyć dźwięk w celu sprawdzenia go.



Dźwięki wybrane przez użytkownika można dodać do listy w sekcji „Extras” (patrz rozdział 11.6.2 – Zapis danych z pamięci USB do pamięci pieca).

12.1.3 Ustawienie „Display” (Wyświetlacz)

Można zmienić jasność ekranu.



12.1.4 Ustawienie „Default values” (Wartości domyślne)



Niektóre funkcje mają ustawienia domyślne wprowadzone przez firmę RETIGO (opcje: Hot air (Gorące powietrze), combi (Tryb mieszany), steam (Para), COOK&HOLD (PIECZENIE&UTRZYMANIE), Rack timing (Czas prowadnicy) oraz Restore factory settings (Przywróć ustawienia fabryczne)). Ustawienia te można zmienić zgodnie z własnymi potrzebami.

Wartości domyślne

a) Cooking - wartości domyślne podstawowych trybów Hot air, Combination i Steam opisano w rozdziale 6.

b) Rack timing (Czas prowadnicy)

Tryb „Hot air” (Gorące powietrze)

Czas:	2 min
Temperatura:	180°C
Wilgotność:	0%

Tryb „Combination” (Mieszany)

Czas:	2 min
Temperatura:	160°C
Wilgotność:	50%

Tryb „Steam” (Para)

Czas:	2 min.
Temperatura:	99°C
Wilgotność:	100%

c) Tryb COOK&HOLD (PIECZENIE&UTRZYMANIE)

Temperatura:	85 °C
Prędkość wentylatora	niższa 1/4"

d) Golden Touch

Czas:	15 min.
Temperatura:	230 °C

d) Restore factory settings (Przywróć ustawienia fabryczne)

Jeśli niektóre z powyższych wartości zostaną zmienione można powrócić do ustawień fabrycznych naciskając przycisk „Yes”.

12.1.5 Ustawienie „Locks” (Blokady)

a) Program menu lock (Blokada menu programów)

Można zablokować przepisy. Po wprowadzeniu blokady przepisy są widoczne, ale nie ma możliwości ich edycji.

b) Runnig program lock (Blokada uruchomionego programu)

Można zablokować uruchomiony program. Po wprowadzeniu blokady nie ma możliwości edycji programu.

c) Expert menu lock (Blokada menu eksperta)

Pozwala na prowadzenie blokady dostępu do menu Expert. Po włączeniu blokady menu Expert, możliwe jest również ustawienie kodu PIN dostępu do menu. Szczegóły patrz sekcja 12.1.6.

12.1.6 Ustawienie „Main menu” (Menu główne)

Opcja pozwala na dostosowanie wyglądu menu pieca konwekcyjno-parowego.

Dostępne opcje:

a) Standard menu (Menu standardowe)

Opcja ta obejmuje: Cleaning (Czyszczenie), Help (Pomoc), Service (Serwis), Easy Cooking (Łatwe pieczenie), Recipes (Przepisy), Manual mode (Tryb ręczny) oraz Extras (Dodatki).



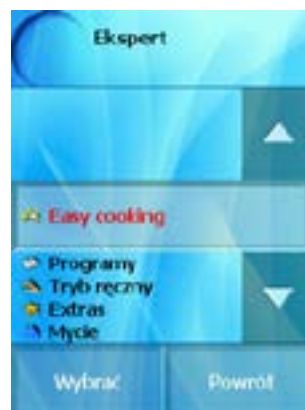
b) Pictograms (Piktogramy)

Menu główne będzie się składać wyłącznie z piktogramów.



W prawym dolnym rogu ekranu znajduje się przycisk Menu. Pozwala on na dostęp do tzw. menu Expert, gdzie uzyskuje się dostęp do funkcji pieca (Cleaning (Czyszczenie), Help (Pomoc), Settings (Ustawienia), Easy Cooking (Łatwe pieczenie), Recipes (Przepisy),

Manual mode (Tryb ręczny) oraz Extras (Dodatki)).



Ustawienie menu standardowego można wprowadzić ponownie przez opcję Settings (Ustawienia) w menu Expert.

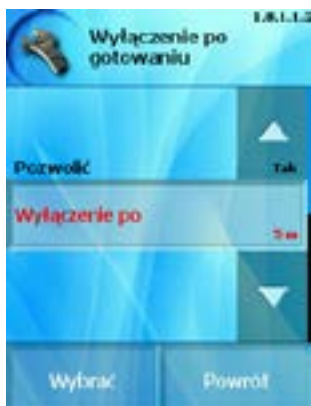
12.1.7 Ustawienie „Other settings” (Różne)

„Standby after cleaning” (Tryb gotowości po czyszczeniu)

Pozwala na włączenie lub wyłączenie opcji automatycznego przechodzenia w tryb gotowości po zakończeniu procesu czyszczenia automatycznego. Oznacza to, że nastąpi wyłączenie urządzenia. Przycisk Start/Stop błyska i nie ma możliwości użycia ręcznego przysznica.



Pozwala również na ustawienie czasu, po upływie którego piec przechodzi w tryb gotowości.



„ECO Logic“

Tutaj możesz aktywować lub dezaktywować tę funkcję (więcej w rozdziale 7 i 8).

„Kontynuuj gotowanie“

Tutaj możesz aktywować lub dezaktywować tę funkcję (więcej w punkcie 7.3).

„ACM“

Tutaj możesz aktywować lub dezaktywować tę funkcję.

„Timer półek“

Ta opcja umożliwia ustawienie potrzebnej ilości półek dla timera półek.

W przypadku dużych pieców (1221, 2011, 2021) możesz ustawić od 1 aż do 20 (12) półek.

W przypadku mniejszych modeli (623, 611, 1011) możesz ustawić od 1 do 10 (6) półek.

„Learn function“

Po każdym procesie pieczenia pojawi się pytanie, czy zapisać program.

Menu „Idź do“

Tutaj możesz ustawić funkcje, które będą dostępne podczas używania menu Expert (piktogramy). Możesz np. włączyć automatyczne mycie lub autoryzację wejścia do ustawień pieca.

12.2 „Info“ (Informacje)

Po naciśnięciu przycisku „Info“ pojawią się informacje dotyczące oprogramowania wykorzystywanego do sterowania piecem.



12.3 „Service“ (Serwis)

Funkcja ta pozwala otworzyć menu serwisowe. Opcja „Service“ wymaga wprowadzenia kodu PIN 1001.



Należy wprowadzić kod PIN i nacisnąć przycisk „OK“. Uzyskany zostanie dostęp do:

12.3.1 Opcja „Parameters“ (Parametry)

a) Screen saver option – w tym miejscu można włączyć lub wyłączyć opcję wygaszacza ekranu. Jeśli opcja wygaszacza jest aktywna to pojawia się po 5 minutach nieużywania pieca.



Dotknięcie wyświetlacza powoduje wyłączenie wygaszacza ekranu.

b) Learn function – Po każdym procesie pieczenia pojawia się pytanie, czy zapisać program.

12.3.2 Opcja „Language” (Język)

Możliwe jest ustawienie języka w zależności od kraju użytkownika lub narodowości personelu. Zmiana języka nie powoduje zmiany języka w sekcji Easy Cooking (Łatwe pieczenie) oraz Recipes (Przepisy).

12.3.3 Opcja „Logs” (Logi)

Można wyświetlić dzienniki:

- Błędy,
- Zapis HACCP
- Zapis wydarzeń podczas pracy
- Zapis błędów SW
- Dane eksploatacyjne

a) Błędy – lista błędów pracy. Lista błędów i ich opis znajduje się na końcu tego podręcznika.

b) Zapis HACCP – lista danych HACCP (temperatury, czasy, tryby). Dane są ustawione chronologicznie.



c) Zapis wydarzeń podczas pracy – lista wszystkich procedur wykonanych w ciągu 60 dni.

d) Zapis błędów SW – Lista błędów oprogramowania. Jest ona użyteczna tylko dla techników serwisowych.

e) Dane eksploatacyjne – w tym miejscu znajdują się informacje na temat ogólnej pracy pieca, np. czas

pracy pieca, czas pieczenia, czas nagrzewania komory itp.



Opcje wyświetlone na szaro są dostępne tylko dla serwisu.



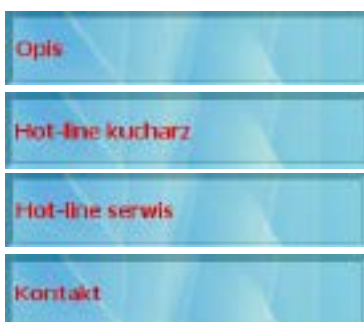
Dane są zapisywane podczas 60 dni pracy pieca, a ich ilość zależy od pojemności pamięci pieca. Po tym czasie dane są zastępowane począwszy od najstarszych. Dane pracy są zapisywane podczas całego okresu użytkowania produktu i w razie potrzeby mogą zostać zresetowane.

13. Pomoc

Opcje pomocy zawierają podstawowe informacje na temat pracy pieca konwekcyjno-parowego, jak również ważne numery telefonów, pod którymi można uzyskać dalszą pomoc, jeśli ani instrukcja obsługi, ani sekcja Help nie zapewnią odpowiedzi na pytania.

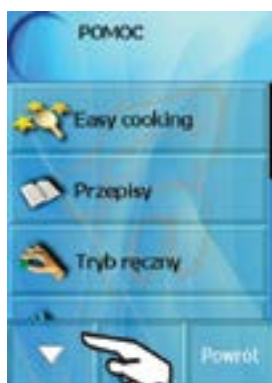


Po naciśnięciu przycisku HELP można wybrać:



13.1 Opcja „Manual” (Tryb ręczny)

Obejmuje szczegółowy opis poszczególnych sekcji obsługi pieca konwekcyjno-parowego.



Należy posługiwać się strzałkami. Jeśli wymagana

jest pomoc w zakresie jednej z funkcji na liście, należy ją nacisnąć. Pojawi się opis. Przykład: opis funkcji „Recipes” (Przepisy):



Jeśli potrzeba większej ilości informacji, należy nacisnąć na przycisk „More...” (Więcej...). Pojawi się szczegółowy opis. Należy posługiwać się strzałkami.



13.2 Opcje „Hot-line chef” (Infolinia szefa kuchni), „Hot-line service” (Infolinia serwisu) oraz „Contact” (Dane kontaktowe)

Obejmuje ważne numery telefonów, gdzie szefowie kuchni, pomoc techniczna lub menadżerowie firmy RETIGO s.r.o. z chęcią udzielą dalszych informacji.





14. VISION AGENT

wyświetla na panelu sterowania informacje pomocnicze odnoszących się do aktualnie uruchomionych procesów. Naciśnięcie przycisku „Vision agent” powoduje opisanie aktualnie trwającego procesu lub pomaga w ustawieniu dalszych czynności.



Funkcję VISION Agent uruchamia się naciskając przycisk „AGENT”, a następnie przycisk, którego opis jest potrzebny. Tą czynność można wykonać w dowolnej sekcji.

Te same informacje są dostępne w menu „Help” (Pomoc).



15. Gazowe piece konwekcyjno-parowe

15.1 Zapłon palnika gazowego

Mały symbol ognia za symbolem czasu oznacza funkcjonowanie palnika gazowego. Jeśli symbol ognia jest podświetlony, palnik pracuje.



W przypadku, gdy palnik gazowy funkcjonuje, a ogień zgaśnie lub z jakiegoś powodu nie nastąpi jego zapłon podczas uruchamiania, piec wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się informacja.



Należy nacisnąć przycisk „OK”. Będzie to sygnałem, że użytkownik jest świadom sytuacji i nastąpi ponowna próba zapalenia gazu.

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

15.2 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA dotyczące obsługi gazowego pieca konwekcyjno-parowego



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

kie 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

- 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 i 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 oparów 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.

16. Konserwacja

16.1 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!

16.2 Czyszczenie codzienne (konserwacja)

Do czyszczenia pieca wykorzystywać funkcję czyszczenia z menu głównego (patrz rozdział „10. Czyszczenie automatyczne”). W razie potrzeby kontynuować następująco:

- 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, RETIGO Active cleaning, Active descaler). 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 ręcznym, 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 lub innych, gruboziarnistych.
- Nigdy nie stosować przedmiotów mechanicznych do czyszczenia pieca konwekcyjno-parowego (zmywaków drucianych, skrobaków czy noży).
- Nie czyścić pieca konwekcyjno-parowego za pomocą myjek wysokociśnieniowych.
- Po zakończeniu czyszczenia komory pozostawić uchylone drzwi.



Wymagane jest codzienne czyszczenie pieca konwekcyjno-parowego za pomocą zalecanych środków czyszczących RETIGO, w przeciwnym wypadku nastąpi utrata gwarancji.



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!

16.3 Czyszczenie co miesiąc (konserwacja)

Czysty sprzęt oraz poprawne wykonywanie procedur konserwacyjnych zwiększa żywotność urządzenia i gwarantuje jego bezproblemowe funkcjonowanie.

Procedura czyszczenia co miesiąc jest podobna do tej opisanej w rozdziale „10. Czyszczenie automatyczne”. Dodatkowo należy dokładnie wyczyścić i odwapnić tylną część wentylatora.

16.3.1 Procedura czyszczenia pieca konwekcyjno-parowego:

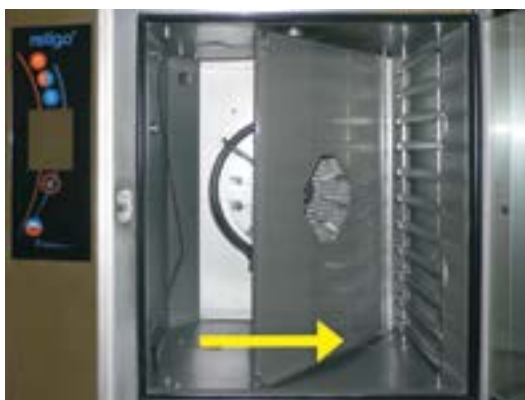
- Wykonać czyszczenie ręczne jak opisano w rozdziale „Czyszczenie automatyczne”.
- Wyjąć lewą prowadnicę (pchnąć w górę, by odblokować dolne bolce, a następnie wyjąć z górnych bolców i z komory pieczenia).



- Zwolnić blokady przytrzymujące przednią ścianę przed wentylatorem (w tym celu użyj metalowego elementu obrotowego widocznego na zdjęciu poniżej).



- Ciągnąc z lewej strony otworzyć wewnętrzną ścianę.



- Postępować tak samo jak opisano w rozdziale „Czyszczenie codzienne” (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.
- Po dokładnym wyczyszczeniu komory pieczenia rozgrzać ją do temperatury 50 – 60°C. Pod żadnym pozorem temperatura nie może przekroczyć 70°C.
- Odwapnić komorę pieca, przy pomocy programu „Owapnianie komory gotowania”. W tym celu zastosować środek Active Descaler.
- Rozpylić na całą komorę pieczenia, wentylator, rozpylacz wody oraz elementy grzewcze środek odwapniający (Active descaler)) i odczekać około 15 minut.

Dokładnie opłukać całą komorę pieczenia ręcznym prysznicem.

- W razie potrzeby powtórzyć czynności.
- Umyć uszczelkę drzwi środkiem czyszczącym.
- Po wyczyszczeniu komory pieczenia zamknąć wewnętrzną ścianę (przed wentylatorem) i zablokować zamki obracając je. Umieścić na miejscu lewą prowadnicę.
- Po zakończeniu czyszczenia zostawić uchylone drzwi komory pieczenia. Dzięki temu możliwe jest wydłużenie żywotności uszczelki drzwi.
- Podczas pracy ze środkami czyszczącymi (RETIGO Active cleaner, RETIGO Manual cleaner, Active descaler) należy zachować szczególną ostrożność i zawsze postępować zgodnie z instrukcjami i zaleceniami producenta środka czyszczącego. Dzięki temu można uniknąć zagrożenia dla zdrowia!!!

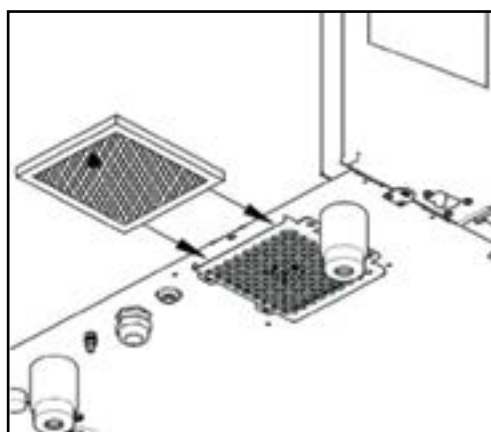
16.4 Czyszczenie co kwartał (konserwacja)

Procedura czyszczenia co miesiąc jest podobna do tej opisanej w rozdziale „10. Czyszczenie automatyczne”. 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 wydmuchiwane 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.

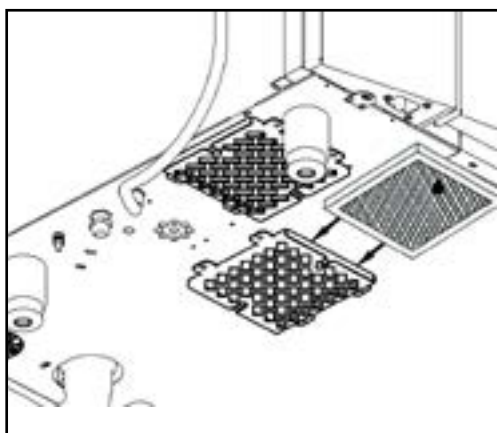
Procedura czyszczenia filtra powietrza **Elektryczne piece konwekcyjno-parowe:**

- 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 czyszczenia drugiego filtra w gazowych piecach konwekcyjno-parowych.



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

16.5 Konserwacja co rok

- Wykonać czynności konserwacyjne takie same, jak te co kwartał.
- Wymagane jest również przeprowadzenie kontroli 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.
- 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.

Kontrola komina

(dotyczy tylko gazowych pieców konwekcyjno-parowych)

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).

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 przestrzeń 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.

17. Żywotność pieca konwekcyjno-parowego 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 ACTIVE CLEANER do czyszczenia automatycznego, RETIGO MANUAL CLEANER, Active descaler, PURON K itp.).
- W przypadku pieców konwekcyjno-parowych z systemem czyszczenia automatycznego wymagane jest wyłączenie stosowania środków czyszczących RETIGO Active Cleaner.
- Szkolenie użytkowników przez profesjonalnego szefa kuchni RETIGO. Musi zostać odnotowane w dokumentacji serwisowej lub kopii dokumentów szkoleniowych personelu.
- W przypadku zmiany użytkowników, należy przeprowadzić dodatkowe przeszkolenie.

18. Tabela 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 „ESC”. Piec konwekcyjno-parowy może być używany tylko w trybie „Hot air” (Gorące powietrze). Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 11	Podgrzewanie bojlera trwa ponad sześć minut.	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk „ESC”. Piec konwekcyjno-parowy może być używany tylko w trybie „Hot air” (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 „ESC”. Piec konwekcyjno-parowy może być używany tylko w trybie „Hot air” (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 „ESC”. Piec konwekcyjno-parowy może być używany tylko w trybie „Hot air” (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 „ESC”. Piec konwekcyjno-parowy może być używany tylko w trybie „Hot air” (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 „ESC”. Piec konwekcyjno-parowy może być używany tylko w trybie „Hot air” (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 „ESC”. Piec konwekcyjno-parowy może być używany tylko w trybie „Hot air” (Gorące powietrze). Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 19	Nawapniony bojler.	Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 26	Silnik klapki pracuje nieprawidłowo lub jest ciągle zamknięty.	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk „ESC”. Piec konwekcyjno-parowy może być używany bez funkcji „Flap valve” (Pokrywa zaworu).
Err 27	Silnik klapki pracuje nieprawidłowo lub jest ciągle otwarty.	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk „ESC”. Piec konwekcyjno-parowy może być używany bez funkcji „Flap valve” (Pokrywa zaworu).
Err 28	Błąd przełącznika pokrywy zaworu.	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk „ESC”. Piec konwekcyjno-parowy może być używany bez funkcji „Flap valve” (Pokrywa zaworu).
Err 29	Błąd silnika klapki.	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk „ESC”. Piec konwekcyjno-parowy może być używany bez funkcji „Flap valve” (Pokrywa zaworu).

BŁĄD	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Err 30	Błąd czujnika temperatury pary odlotowej.	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk „ESC”. 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 „ESC”. 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 „ESC”. 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.	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk „ESC”. 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 „ESC”. Piec konwekcyjno-parowy może być używany tymczasowo we wszystkich trybach. Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 35	Błąd czujnika temperatury 1 w komorze pieczenia – czujnik górny w modelach 1221/2011.	Piec konwekcyjno-parowy jest zablokowany we wszystkich trybach pieczenia. Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 36	Błąd sondy temperatury – sonda temperatury 2.	Informację o błędzie można skasować naciskając przycisk „ESC”. Piec konwekcyjno-parowy może być używany tymczasowo we wszystkich trybach. Sonda temperatury 2 nie może zostać użyta. 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 41	Błąd chłodzenia - przegrzanie elektroniki, temperatura wyższa niż 65 °C	Komunikat może być anulowany poprzez wciśnięcie "esc". Wyczyść filtr powietrza.
Err 60 – 79	Błąd płyty głównej.	Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
Err 80 – 91	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). Tylko w piecach gazowych.	Wybuch płomienia - wyłączyć piec, odciąć dopływ gazu oraz skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
Err 100	Błąd systemowy	Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.

NOTATKI:

retigo®
vision

Dotyk przyszłości

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

www.retigo.com