

retigo®

PERFEKCJA W GOTOWANIU I NIE TYLKO...

Retigo Deli Master

INSTRUKCJA OBSŁUGI



 **PRZECZYTAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO EKSPLOATACJI URZĄDZENIA**

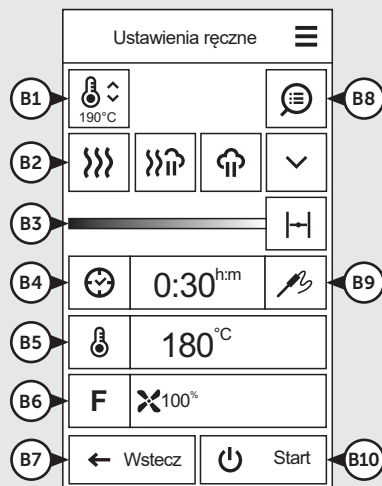
OPIS NAJWAŻNIEJSZYCH EKРАНÓW

A EKРАН GŁÓWNY



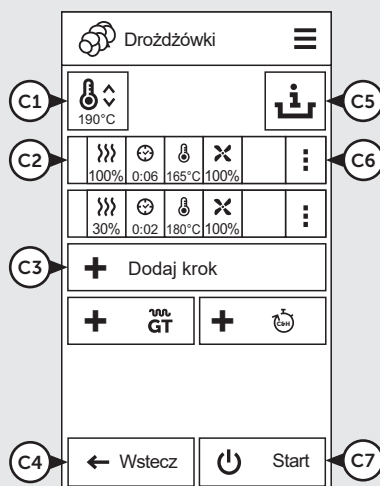
- A1 Aktualny czas
- A2 Ręczne ustawienia gotowania
- A3 Pieczenie z zastosowaniem asystenta Easy Baking
- A4 Wybór z zapisanych Deli programów
- A5 Wybór trybu piec konwekcyjno-parowy
- A6 Ustawienia użytkownika i serwisowe
- A7 Mycie automatyczne Active Cleaning
- A8 Pomoc/instrukcja
- A9 Ustawienia ekranu głównego (profile użytkownika)
- A10 Wybór z ulubionych programów
- A11 Wybór z poprzednio zastosowanych programów / wybór sposobu pieczenia lub gotowania

B TRYB RĘCZNY



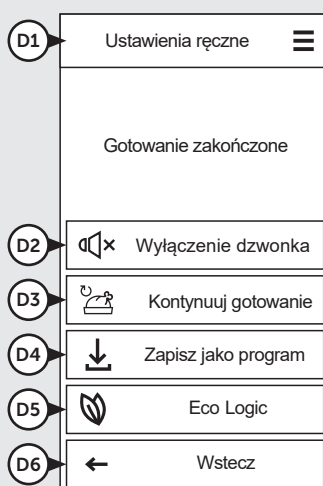
- B1 Opcja Przedgrzew/chłodzenie
- B2 Wybór trybu gotowania
- B3 Wybór wilgotności
- B4 Ustawienie czasu
- B5 Ustawienie temperatury
- B6 Ustawienia pozostałych funkcji
- B7 Krok wstecz
- B8 Zestawienie kroków programu
- B9 Ustawienie termosondy
- B10 Rozpocznij gotowanie

C SZCZEGÓŁY PROGRAMU (QUICKVIEW)



- C1 Opcja Przedgrzew/chłodzenie
- C2 Parametry kroków
- C3 Dodaj inny krok programu
- C4 Krok wstecz
- C5 Rady specjalisty
- C6 Dodaj/usuń krok programu
- C7 Rozpocznij gotowanie

D KONIEC GOTOWANIA



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

SPIS TREŚCI

WSTĘP.....	4
INFORMACJE O INSTRUKCJI.....	5
01 INFORMACJE PODSTAWOWE O URZĄDZENIU.....	7
1.1 ZASTOSOWANIE: PRZEZNACZENIE.....	7
1.2 OPIS PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO.....	7
1.3 WYPOSAŻENIE OPCJONALNE.....	7
1.4 STEROWANIE: INFORMACJE PODSTAWOWE.....	8
02 BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS EKSPLOATACJI.....	9
2.1 BEZPIECZNA OBSŁUGA.....	9
2.2 ŚRODKI OCHRONY OSOBISTEJ.....	10
2.3 ELEMENTY OCHRONNE URZĄDZENIA.....	10
2.4 NIEBEZPIECZNE MIEJSCA I RYZYKA REZYDUALNE.....	11
2.5 UŻYWANIE AKCESORIÓW.....	13
03 STEROWANIE.....	14
3.1 EKRAN DOTYKOWY.....	14
3.2 POZOSTAŁE PRZYCISKI.....	14
3.3 KLAWIATURA.....	14
04 GOTOWANIE.....	15
4.1 TRYB RĘCZNY.....	15
4.2 PROGRAMY.....	18
4.3 EASY BAKING / EASY COOKING.....	29
4.4 MULTITASKING - OBSŁUGA WIELU ZADAŃ.....	31
05 FUNKCJE DODATKOWE.....	32
5.1 PIECZENIE W NISKIEJ TEMPERATURZE.....	32
5.2 TRYB TIMER PÓLEK.....	33
5.3 FUNKCJE DODATKOWE (POZOSTAŁE).....	36
06 POMOC.....	37
07 USTAWIENIA.....	38
7.1 USTAWIENIA PODSTAWOWE.....	38
7.2 PROFILE.....	44
08 KONSERWACJA.....	45
8.1 KONSERWACJA CODZIENNA.....	45
8.2 KONSERWACJA COTYGODNIOWA.....	47
8.3 KONSERWACJA CO SZEŚĆ MIESIĘCY.....	49
8.3 COROCZNA KONSERWACJA.....	49
09 MYCIE AUTOMATYCZNE.....	50
9.1 MYCIE AUTOMATYCZNE: CO NALEŻY WIEDZIEĆ.....	50
9.2 ROZPOCZĘCIE MYCIA.....	51
10 TABELA KOMUNIKATÓW O BŁĘDZIE.....	52
11 OKRES TRWAŁOŚCI EKSPLOATACYJNEJ, UTYLIZACJA I GWARANCJA.....	53

WSTĘP

Drogi Kliencie,

serdecznie dziękujemy za zakup produktu firmy RETIGO s. r. o., która jest długoletnim znaczącym producentem i dostawcą specjalistycznego sprzętu dla branży gastronomicznej. Wierzymy, że z pomocą naszych urządzeń osiągną Państwo zawsze najlepszych wyników przy realizacji swoich pomysłów w codziennej pracy. Urządzenie to pozwala na wypiekanie wysokiej jakości pieczywa i przygotowywanie posiłków, które sprawią, że Państwa klienci będą do Państwa wielokrotnie wracać.







Życzymy Państwu wiele radości przy eksploatacji urządzenia Deli Master

INFORMACJE O INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja obsługi ułatwi Państwu zrozumienie sposobu obsługi urządzenia Deli Master, jak również zapoznanie się z jego możliwościami oraz opcjami.

SYMBOLE UŻYWANE W INSTRUKCJI OBSŁUGI

W niniejszej instrukcji obsługi użyto symbole o następującym znaczeniu:

SYMBOL	ZNACZENIE
	Symbole "UWAGA" lub "OSTRZEŻENIE" opisują sytuacje mogące prowadzić do poważnych obrażeń ciała i/lub uszkodzenia maszyny. Symbol ten wskazuje również na ważną instrukcję, funkcję, metodę lub problem, na który należy zwrócić uwagę podczas eksploatacji lub konserwacji urządzenia.
	
	Symbol ten oznacza przydatną informację dotyczącą urządzenia lub jego akcesoriów.
	Symbol ten stanowi odwołanie do innego rozdziału w instrukcji obsługi.
	Zwraca uwagę na inne opcje, które mogą (ale nie muszą) mieć zastosowanie w danej procedurze.
	Symbol zastępczy dla ikony opcji oferty lub programów, jak również dla piktogramów.



OBOWIĄZYWANIE DOKUMENTACJI

Niniejsza instrukcja dotyczy urządzenia typu RP i następujących modeli:

MODELE ELEKTRYCZNE

2E0611IA, 2E1011IA

DLA KOGO PRZEZNACZONY JEST TEN PODRĘCZNIK?

Niniejsza instrukcja obsługi jest przeznaczona wyłącznie dla osób zajmujących się konserwacją lub obsługą urządzenia. Osoby te muszą dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję, zanim przystąpią do jakiegokolwiek pracy z urządzeniem.

WAŻNE OSTRZEŻENIE!

Przeczytaj szczegółowo niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralną część urządzenia. Z tego powodu należy ją zachować do zastosowania w przyszłości.

Należy dokładnie przestrzegać wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, co nie tylko ułatwi obsługę pieca, ale zapewni jego optymalną eksploatację oraz długi okres trwałości eksploatacyjnej.

Zabrania się rozpoczęcia eksploatacji urządzenia przed dokładnym zapoznaniem się z wszystkimi instrukcjami, zakazami i zaleceniami zawartymi w niniejszym podręczniku, zwłaszcza w rozdziale „Bezpieczeństwo podczas użytkowania”.

Ilustracje zamieszczone w niniejszej instrukcji nie muszą być zawsze zgodne z stanem faktycznym. Celem ilustracji jest opis głównych zasad działania urządzenia.



Kompletna dokumentacja dotycząca urządzenia znajduje się na stronach internetowych producenta.

KIEDY POJAWIA SIĘ WĄTPLIWOŚCI

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

RM GASTRO Polska Sp. z o. o.

+33 854 73 26

info@rmgastro.pl

www.rmgastro.pl

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

SPECJALIŚCI DS. SPRZEDAŻY:

+33 854 73 26 w.1

KUCHARZE SPECJALIŚCI:

669 709 070, 665 004 824

WYKWALIFIKOWANI SERWISANCI:

+33 854 73 26 w.2

Przed skontaktowaniem się z producentem lub wykwalifikowanymi specjalistami należy przygotować podstawowe informacje o urządzeniu. Informacje te znajdują się na tabliczce fabrycznej patrz rozdział „Identyfikacja urządzenia”.



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

ORGANIZACJA DOKUMENTACJI

Dokumentacja składa się z dwóch części:

- Instrukcja transportu i montażu
- Instrukcja obsługi

GŁÓWNE TEMATY INSTRUKCJI TRANSPORTU I INSTALACJI

- **Informacje podstawowe:** opis funkcji i głównych elementów urządzenia przydatnych do jego instalacji
- **Bezpieczeństwo:** opis wymagań i środków bezpieczeństwa przydatnych do instalacji
- **Transport:** zawiera informacje konieczne do przewozu i przenoszenia w miejscu instalacji
- **Umieszczenie:** opis i określenie zasad wyboru miejsca instalacji
- **Instalacja:** opis konfiguracji urządzenia, sposobu podłączenia do sieci elektrycznej, sieci gazowej (dotyczy modeli gazowych), sieci wodociągowej i kanalizacyjnej oraz uruchamiania.
- **Wyłączenie czynności:** zawiera opis czynności, które należy wykonać po skończeniu okresu żywotności (eksploatacji) urządzenia, włącznie sposobu utylizacji.
- **Dane techniczne:** zawiera wszystkie rysunki techniczne, schematy przyłączy wraz z wymiarami

GŁÓWNE TEMATY INSTRUKCJI OBSŁUGI

- **Informacje podstawowe:** opis funkcji i głównych elementów urządzenia przydatnych do jego instalacji
- **Bezpieczeństwo:** opis wymagań i środków bezpieczeństwa przydatnych do instalacji
- **Elementy sterowania:** opis głównych elementów sterowania urządzenia
- **Obsługa oprogramowania:** instrukcje dotyczące obsługi oprogramowania podczas gotowania oraz korzystania z funkcji dodatkowych, związanych z obróbką cieplną „Extras”. Zawiera również opis ustawień, funkcji importowania i eksportowania danych oraz korzystania z profili.
- **Czyszczenie:** opis metod czyszczenia, procedur bocznych - kroków związanych z czyszczeniem urządzenia oraz **instrukcja obsługi urządzenia**

Konserwacja: instrukcje i plan konserwacji urządzenia oraz zasady się z nim podczas konserwacji.

IDENTYFIKACJA URZĄDZENIA

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

Modele elektryczne

A – Nazwa handlowa

B – Model

2E – metoda generowania ciepła:

E – elektryczny

1221 – wielkość urządzenia:

0611 - DM5

1011 - DM8

I – metoda generowania pary wodnej:

I – natrysk

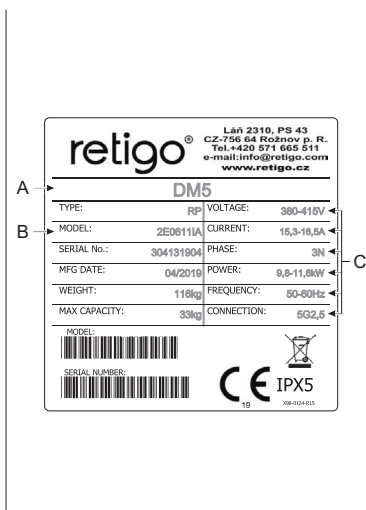
B – bojler

A – metoda sterowania silnikiem wentylatora:

A – falownik

Z – bez falownika

C – Parametry elektryczne



01 | INFORMACJE PODSTAWOWE O URZĄDZENIU

1.1 ZASTOSOWANIE: PRZEZNACZENIE

Deli Master jest uniwersalnym urządzeniem przeznaczonym przede wszystkim do pieczenia, również zmrożonego pieczywa. W trybie pieca konwekcyjno-parowego: umożliwia wykonywać wszystkie sposoby obróbki cieplnej potraw, na przykład pieczenie mięsa i ciasta, opiekanie, grillowanie, duszenie, gotowanie na parze, gotowanie w niskich temperaturach przez noc itp. Przygotowanie potraw przebiega w trybie manualnym lub w trybie automatycznym z wybranym programem.

Urządzenie można zastosować również do regeneracji artykułów spożywczych, jako wypiekacze, do konserwowania i suszenia owoców.

PRAWDŁOWE UŻYTKOWANIE PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO

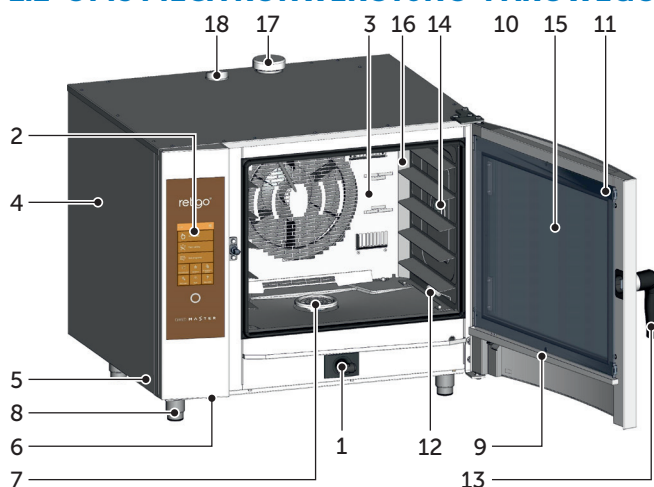
- Urządzenie może być używane wyłącznie do przygotowywania różnego rodzaju potraw wymagających obróbki cieplnej. Obróbka z wykorzystaniem pary wodnej, gorącego powietrza lub kombinacji obu tych metod. Żywność przeznaczoną do obróbki cieplnej należy zawsze umieścić w standardowym wkładzie, na blasze piekarniczej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

OGRNICZENIA W ZASTOSOWANIU URZĄDZENIA

Zabrania się wkładania do urządzenia:

- potraw zamkniętych w puszkach lub oryginalnych opakowaniach;
- przedmiotów łatwopalnych o temperaturze zapłonu poniżej 260 °C, na przykład łatwopalne oleje, tłuszcze i tkaniny (ścierki).
- żadnych suchych proszków lub granulatów.

1.2 OPIS PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO



1. Pysznic samozwijalny ręczny
2. Panel sterowania
3. Zdejmowana ściana wewnętrzna mocowana przed wentylatorem

4. Ostoja boczna
5. Filtr powietrza i kurzu
6. Złącze USB
7. Ostoja odpytywu
8. Regulowane nóżki
9. Rynna kondensacyjna wewnętrznej szyby z automatycznym opróżnianiem
10. Drzwi z zaokrągloną szybą zewnętrzną
11. Zatraski mocujące szybę wewnętrzną
12. Sonda temperatury
13. Klamka drzwiczek
14. Oświetlenie wnętrza
15. Wewnętrzna szyba drzwi z możliwością otwarcia
16. Ruszt na naczynia gastronomiczne
17. Kłapa wentylacji nadmiaru pary
18. Komin wentylacyjny



Każdy inny sposób korzystania z urządzenia niż sposoby wymienione powyżej, w tym modyfikacje elementów bezpieczeństwa i obsługi pieca, jest niezgodny z przeznaczeniem. Firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody wynikające z takiego użytkownika pieca.

Użytkownik jest również odpowiedzialny za dotrzymanie warunków instalacji, eksploatacji i konserwacji urządzenia - określonych przez producenta. Urządzenie mogą eksploatować, wykonywać jego konserwację i naprawy wyłącznie osoby, które są zapoznane oraz pouczone o niebezpieczeństwach.

1.3 WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

WKŁADY I BLACHY PIEKARNICZE

Wkłady i blachy piekarnicze służą nie tylko do gotowania i pieczenia, ale również do przemieszczania, podawania i przechowywania potraw.

W zasadniczy sposób wpływają na wyższą wydajność pracy - jeżeli pracę dobrze zaplanujesz, nie musisz w wielu przypadkach ugotowane i upieczone potrawy przemieszczać z jednego naczynia do drugiego.

Postępując się wkładami, należy stosować się do przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy, zobacz rozdział 2. BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS EKSPLOATACJI.

PODSTAWY

Podstawy ze stali nierdzewnej oraz redukcje umożliwiające wkładanie blach wypiekowych o wymiarach GN 1/1 tworzą niezbędne wyposażeniu pieców Deli Master.

OKAP VISION VENT

Okap kondensacyjny Vision Vent pozwala na utrzymanie komfortowego i miłego klimatu w kuchni dzięki wydajnemu układowi wyciągu oparów oraz inteligentnemu sterowaniu. Vision Vent jest przeznaczony do zastosowania z piecem Deli Master DM5 i DM8.

PISTOLET OLEJOWY

Piecyce Deli Master można zastosować również jako piecyce konwekcyjno-parowe do smażenia. Pistolet olejowy jest specjalnym narzędziem, które pozwala zaoszczędzić do 2/3 kosztów związanych ze zużyciem oleju w trakcie gotowania lub smażenia w piecyce konwekcyjno-parowym. Dzięki wąskiej dyszy możliwe jest uzyskanie idealnych warunków gotowania przy bardzo cienkiej warstwie oleju oraz utrzymanie idealnej kolorystyki potrawy przy minimalnym zużyciu oleju. Wyposażenie z wymienną dyszą pozwala na zastosowanie pistoletu olejowego do rozprowadzania wielu typów różnych materiałów stosowanych w przemyśle spożywczym, np. czekolady.

WĘDZARNIA VISION SMOKER

Generator dymu Vision Smoker, jest kompaktowym wyposażeniem dodatkowym o nieskomplikowanej budowie, nadającym się do zastosowania z piecami Deli Master oraz wszystkimi piecami konwekcyjno-parowymi



Retigo. Wędzarnia Vision Smoker umożliwi interesująco urozmaicić gamę oferowanych pokarmów lub poszerzyć menu o specjały z wędlin, dzięki łatwemu w obsłudze sterowaniu, możliwości wędzenia nawet do trzech godzin i łatwej konserwacji.

Podczas pracy z pistoletem olejowym oraz generatorem dymu Vision Smoker należy przestrzegać przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy zamieszczonych w instrukcji obsługi urządzenia.

1.4 STEROWANIE: INFORMACJE PODSTAWOWE

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE

Urządzenie jest na stałe podłączone do sieci elektrycznej i jego włączenie lub wyłączenie przebiega po naciśnięciu zewnętrznego wyłącznika głównego. Użytkownik urządzenia decyduje o miejscu instalacji wyłącznika głównego a obsługa musi być poinformowana o jego lokalizacji. Podczas normalnej eksploatacji, można urządzenie wprowadzić w tryb czuwania (Standby) naciskając kółko pod wyświetlaczem i następnie przycisk Standby.

OTWIERANIE I ZAMYKANIE DRZWI

Drzwi urządzenia są wyposażone w mechanizm zamykający, który pozwala na ich otwieranie prawą lub lewą ręką. Przesunięcie klamki w bok spowoduje zwolnienie zatrzasku drzwi. Aby otworzyć drzwi, pociągnij za klamkę.

Aby zamknąć drzwi, należy nacisnąć na klamkę (zatrzaskując je).

02 | BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS EKSPLOATACJI

Urządzenie nie może być eksploatowane bez zapewnienia odpowiednich środków ostrożności, rozważli i zdrowego rozsądku. Pomimo że urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z wszelkimi międzynarodowymi standardami bezpieczeństwa, to użytkownik przede wszystkim odpowiada za swoje bezpieczeństwo podczas obsługi urządzenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za zranienie osób, uszkodzenie urządzeń lub niekorzystny wpływ na środowisko spowodowane brakiem umiejętności obsługi urządzenia zgodnie z wskazówkami zawartymi w instrukcji lub nieprzystosowaniem się do właściwych przepisów bezpieczeństwa.

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

2.1 BEZPIECZNA OBSŁUGA

INFORMACJE OGÓLNE

- Urządzenie może być eksploatowane wyłącznie przez przeszkolenie osoby posiadające odpowiednie uprawnienia i kwalifikacje. Osobom nieupoważnionym do korzystania z urządzenia i nieprzeszkolonym w zakresie obsługi urządzenia, nie wolno nigdy obsługiwać urządzenia, jak również nie wolno wykonywać żadnych czynności konserwacyjnych lub innych czynności niezgodnych z przeznaczeniem urządzenia. Działania podjęte przez niewykształcone osoby mogą być przyczyną obrażeń ciała użytkownika lub uszkodzenia urządzenia.
- Zabezpieczyć regularne szkolenia dotyczące obsługi urządzenia. Chroni to przez wypadkami przy pracy i uszkodzeniem urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania żywności i wymaga obsługi zgodnej z niniejszą instrukcją obsługi. Jakiegokolwiek inne użycie jest niezgodne z przeznaczeniem i jest niebezpieczne.
- Ze względów bezpieczeństwa nie zdejmuj stałych osłon, nie próbuj dostać się do wnętrza urządzenia, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Urządzenie nie zawiera elementów, którymi użytkownik może manipulować. Naprawa uszkodzeń lub czynności konserwacyjne wykraczające poza czynności opisane w instrukcji muszą być wykonywane przez wykwalifikowanych serwisantów.
- Zabrania się wykonywania instalacji źródeł ciepła (np. frytkownic, grilli, kuchenek, płyt grzewczych itp.) w bezpośredniej bliskości urządzenia.



Szczegółowe wymagania dotyczące umieszczenia urządzenia można znaleźć w instrukcjach transportu i instalacji.

- Zabrania się eksploatacji urządzenia, jeżeli obsługa odczuwa zawroty głowy, słabość lub brak koncentracji, jak również pod wpływem narkotyków lub substancji odurzających.
- Stanowczo zabronione jest usuwanie lub uszkodzenie tabliczek umieszczonych na urządzeniu.
- Eksploatacja urządzenia jest dopuszczalna pod warunkiem jego idealnego stanu technicznego. Dokonywanie jakichkolwiek zmian jest zabronione.
- Dotrzymuj regulaminowego planu kontroli, kieruj się wskazówkami podanymi w instrukcji obsługi oraz ogólnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi urządzeń gazowych.
- Nie stawiaj w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów, o które można się potknąć. W miejscu pracy (włączając ścieżki komunikacyjne) utrzymuj czystość i porządek.

ŚRODOWISKO DO EKSPLOATACJI URZĄDZENIA.

- Temperatura otoczenia musi być w zakresie od +4 °C do +35 °C.
- Atmosfera otoczenia musi być wolna od substancji wybuchowych lub toksycznych.
- Bezpośrednio nad urządzeniem nie może znajdować się sygnalizacja pożarów lub urządzenie do automatycznego gaszenia pożarów.
- Pod lub w pobliżu urządzenia nie mogą znajdować się żadne materiały łatwopalne, gazy lub ciecze.

PRZED ROZPOCZĘCIEM EKSPLOATACJI URZĄDZENIA.

- Przed uruchomieniem urządzenia należy przeczytać zarówno rozdział „Bezpieczeństwo podczas eksploatacji”, jak również niniejszy rozdział.
- W przypadku nastania wątpliwości dotyczących instalacji i obsługi urządzenia oraz bezpieczeństwa należy skontaktować się z dostawcą sprzętu.
- Po pojawieniu się jakiegokolwiek usterki układu elektrycznego należy zabezpieczyć natychmiastową naprawę, uszkodzone urządzenie nie może być eksploatowane.
- Nie należy blokować otworów wentylacyjnych urządzenia, a zwłaszcza nie kłaść naczyń kuchennych, tkanin ani innych przedmiotów na urządzeniu. Upewnij się, że para wydostaje się bez przeszkód z otworów wentylacyjnych nad urządzeniem.
- Przed rozpoczęciem używania urządzenia należy sprawdzić komorę roboczą. Należy usunąć z niej resztki żywności, pozostałości po środkach czystości i inne zanieczyszczenia bądź przedmioty oraz dokładnie optukać strefę pieczenia za pomocą ręcznego zraszacza.
- Wystrzegaj się, aby na urządzenie skapywała lub tryskała woda, nie kładź żadnych naczyń z wodą na urządzeniu
- Nie wolno umieszczać na urządzeniu ani w jego pobliżu źródeł otwartego ognia.

UWAGI DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO

- W razie pojawienia się najmniejszych wątpliwości dotyczących bezpieczeństwa obsługi lub podejrzenia uszkodzenia, przerwij natychmiast eksploatację urządzenia, urządzenie należy wyłączyć, odłączyć przewód od źródła zasilania, zamknąć dopływ wody i skontaktować się z dostawcą sprzętu.
- Jeśli podczas eksploatacji urządzenia poziom hałasu przekroczy dopuszczalny limit, należy wyłączyć urządzenie, następnie zidentyfikować źródło problemu i usunąć usterkę.
- Wszelkie usterki natychmiast zgłaszaj do przełożonego, który musi zabezpieczyć naprawę.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez dozoru, chyba że w instrukcji obsługi podano inaczej.
- Przyciski na panelu sterowania należy obsługiwać wyłącznie ręką. Korzystanie z ostrych lub innych przedmiotów do obsługi panelu sterowania powoduje utratę gwarancji.
- Podczas pracy z urządzeniem należy pamiętać, że blachy piekarnicze, wkłady i ruszty mogą być gorące. Temperatura szyby zewnętrznej drzwi może przekraczać 60 °C. We wszystkich przypadkach występuje ryzyko poparzenia ciała.
- Podczas pracy urządzenia powstaje gorąca para - po otwarciu drzwi, zwłaszcza w przypadku pieczenia lub gotowania z użyciem pary, należy ustawić się tak, aby nie doszło do oparzenia parą wydobywającą się z otwartych drzwi. Drzwi należy otwierać stopniowo, pełne otwarcie drzwi jest możliwe tylko po wydostaniu się całej objętości pary na zewnątrz.

- Jeżeli w blachach znajdują się ciecze powyżej trzech czwartych objętości blachy, należy postępować ze zwiększoną ostrożnością. Wkładając tak wypełnione pojemniki do urządzenia, należy je układać na prowadnicach tak, aby zapewnić ich widoczność. W przeciwnym razie może dojść do oparzenia operatora. Bardzo ostrożnie wyjmować gorące wkłady, niezależnie od ich zawartości!
- Szczególnie ostrożnie należy obsługiwać urządzenie (lub kombinacji urządzeń), którego najwyższa prowadnica znajduje się na wysokości 160 cm od podłogi lub wyżej. Występuje ryzyko przewrócenia się wkładu i spowodowania oparzeń.
- Podczas obróbki cieplnej mogą pojawić się gorące miejsca, zwłaszcza na naczyniach do gotowania, rusztach i wewnętrznej stronie drzwi. Do manipulacji z gorącymi przedmiotami używaj rękawic ochronnych.
- Uruchamianie wentylatora bez pokrywy jest zabronione. W przypadku wyposażenia pieca we wsuwany wózek, konieczne jest jego zablokowanie wewnątrz urządzenia. Przesuwając napełniony wózek konieczne używaj mechanizmu blokowania blach (elementy GN zamknięte).
- Podczas przemieszczania, wkłady wypełnione cieczami muszą być zamknięte pokrywami. W przeciwnym razie może dojść do oparzenia obsługi.
- W przypadku dużej nierówności posadzki, nie można używać wózków wjazdowych. Nigdy nie pozostawiaj uchwyty wózka wewnątrz zamkniętego urządzenia. Może to spowodować uszkodzenie drzwi pieca. Nie wyciągaj wózka bez uchwytu. Ryzyko oparzenia.
- Używając wózków bankietowych należy upewnić się, że talerze są odpowiednio umieszczone w stojakach.
- Do mycia wózków zawsze stosuj automatyczne programy mycia (jeśli są dostępne). W przeciwnym razie używaj środków przeznaczonych do mycia półautomatycznego. Wykonywanie standardowych czynności oraz automatycznego mycia bez wstawionego wózka ładunkowego jest zabronione!

PO ZAKOŃCZENIU PRACY URZĄDZENIA.

- Czynności związane z czyszczeniem i serwisowaniem urządzenia należy wykonywać po jego całkowitym ostygnięciu!
- Stałe resztki potraw należy usunąć komory, nigdy nie sputkiwać do odpadu urządzenia.
- Środki czyszczące i odpowiadające należy stosować zgodnie z postępowaniem podanym w niniejszej instrukcji, jak również według wskazówek producentów poszczególnych środków.
- Po zakończeniu pracy (np. na noc) należy pozostawiać drzwi urządzenia otwarte.
- Jeśli urządzenie nie będzie eksploatowane przez dłuższy okres czasu, należy odłączyć doprowadzenie wodne i energii elektrycznej.

CZYSZCZENIE

- Zachowaj ostrożność podczas stosowania środków do utrzymania czystości. Kontakt ze środkami do utrzymania czystości a zwłaszcza ich oparami, grozi poparzeniem lub podrażnieniem skóry, oczu i dróg oddechowych.
- Podczas pracy ze środkami do zachowania czystości, należy używać środków ochrony osobistej.
- Podczas dozowania środków do utrzymania czystości w proszku należy uważać, aby nie przedostały się do dróg oddechowych lub oczu ani nie weszły w kontakt z błonami śluzowymi.

2.2 ŚRODKI OCHRONY OSOBISTEJ

Obsługując urządzenie, należy nosić odpowiednią odzież i stosować środki ochrony osobistej. Odzież, obuwie i środki ochrony muszą spełniać wymagania krajowe dotyczące rodzaju wykonywanej pracy. Przede wszystkim nie należy zapominać o:



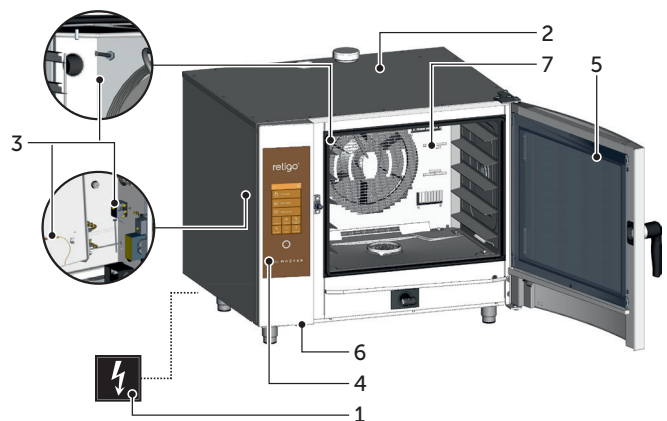
Podczas obsługi urządzenia nie należy:

- Używać szalików, apaszek, tańcuszków, zegarków, bransoletek, kluczy, pierścionków ani innych przedmiotów metalowych, a ponadto nie należy pracować z niewłaściwie założonymi opatrunkami.
- Korzystać z urządzeń elektrycznych, takich jak stymulatory pracy serca, zegarków, kart kredytowych i innych przedmiotów z magnetycznymi nośnikami danych.
- Pracować z rozpuszczonymi, długimi włosami. Należy je związać lub ostłonić odpowiednim nakryciem głowy.

2.3 ELEMENTY OCHRONNE URZĄDZENIA

Urządzenie jest wyposażone w elementy ochronne, które podnoszą poziom bezpieczeństwa pracy i obsługi. Poniżej znajduje się lista najważniejszych elementów bezpieczeństwa:

1. Zewnętrzny wyłącznik główny
2. Ostony zewnętrzne
3. Ochronny ogranicznik temperatury
4. Panel sterowania
5. Drzwi z mikrowyłącznikiem magnetycznym
6. Pozycja drzwi urządzenia umożliwiająca cyrkulację powietrza
7. Ściana wewnętrzna



Obsługa urządzenia nie może w żadnym przypadku usuwać elementów bezpieczeństwa. Demontaż elementów bezpieczeństwa, w celu ich kontroli, konserwacji lub naprawy może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany pracownik wyznaczonych do tych prac.

ZEWNĘTRZNY WYŁĄCZNIK GŁÓWNY

Piec konwekcyjno-parowy został zaprojektowany ze stałym podłączeniem do źródła zasilania. Zasilanie jest włączane i wyłączane przy użyciu zewnętrznego przetącnika głównego. Przetącnik służy do włączania i wyłączenia pieca (do rozpoczęcia pracy, dokonywaniu napraw, instalacji, a także w niebezpiecznych sytuacjach). Należy zapewnić stały, nieograniczony dostęp do przetącnika!



Zabrania się ingerowania do podłączenia układu bezpieczeństwa, zdejmować osłonę boczną, ewentualnie wykonywać jakiegokolwiek czynności, które zmienią niezawodność i bezpieczeństwo tych układów.

OSŁONY ZEWNĘTRZNE

Wszystkie zdejmowane osłony są przymocowane do urządzenia w sposób umożliwiający ich zdjęcie wyłącznie z użyciem narzędzi. Osłony te zapobiegają przypadkowemu dotknięciu elementów będących pod napięciem. Należy zawsze sprawdzić, czy osłony znajdują się na właściwym miejscu.

OCHRONNY OGRANICZNIK TEMPERATURY

Ochronne ograniczniki temperatury znajdują się w komorze roboczej oraz na termistorze. Po wykryciu zbyt wysokiej temperatury elementy te aktywują się i wyłączają urządzenie.

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

PANEL STEROWANIA

Panel sterowania jest umieszczony poza miejscem, gdzie występuje ryzyko pojawienia się wysokich temperatur, umożliwia on szybkie wyłączenie urządzenia za pomocą przycisku STOP. Na wyświetlaczu pojawiają się również komunikaty o usterkach.

Panel sterowania jest przymocowany do przedniego panelu sterowania i zapobiega przypadkowemu dotknięciu części będących pod napięciem. Panel można zdemontować wyłącznie z użyciem narzędzi.

DRZWI Z MIKROWYŁĄCZNIKIEM MAGNETYCZNYM

W momencie otwarcia drzwi piec automatycznie przestaje grzać, a wentylator szybko zatrzymuje się, aby ograniczyć ulatnianie się pary z komory roboczej. Aby uniknąć oparzenia parą, należy w pierwszej kolejności lekko uchylić drzwi i poczekać, następnie po chwili otworzyć je na całą szerokość. Aby zamknąć drzwi, należy nacisnąć na klamkę (zatrzaszkując je).

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

POŁOŻENIE DRZWI URZĄDZENIA UMOŻLIWIAJĄCE CYRKULACJĘ POWIETRZA

Aby uniknąć oparzenia parą, należy w pierwszej kolejności lekko uchylić drzwi. W tym położeniu drzwi pozostają częściowo zablokowane. Po ulotnieniu się pary z komory roboczej drzwi można otworzyć całkowicie.

ŚCIANA WEWNĘTRZNA

Znajduje się zawsze wewnątrz komory roboczej, przed wentylatorem, i zapobiega kontaktowi z obracającym się wirnikiem. Ścianę wewnętrzną można zdemontować wyłącznie przy użyciu narzędzi.



Zabrania się usuwania z urządzenia ochronnych elementów bezpieczeństwa. Wykonywanie jakichkolwiek zmian bez zgody producenta jest zabronione.

2.4 NIEBEZPIECZNE MIEJSCA I RYZYKA REZYDUALNE

Urządzenie jest tak skonstruowane, aby nie stanowiło zagrożenia dla obsługi i otoczenia, jeżeli jest używane zgodnie z jego przeznaczeniem i jest w doskonałym stanie technicznym. Pomimo to jednak, podczas pracy urządzenia mogą pojawić się sytuacje, które stanowią dla obsługi źródło niebezpieczeństwa, jeżeli personel obsługujący nie uświadomi sobie ryzyka ich istnienia. Rozchodzi się o tak zwane ryzyka rezydualne, które pozostają, pomimo wprowadzenia i zastosowania wszystkich środków ochronnych i profilaktycznych. Zapoznaj się z tymi ryzykami i wystrzegaj się ich.

Niebezpieczne miejsca, rodzaje niebezpieczeństwa i ich działanie

KOMORA ROBOCZA

Urządzenie podczas pracy wytwarza wysoką temperaturę w komorze roboczej.



- Ryzyko oparzenia w wyniku kontaktu z gorącymi elementami komory roboczej.
- Ryzyko oparzenia w wyniku kontaktu z uchwytami bocznymi wkładów i innych akcesoriów używanych do podgrzewania żywności.
- Ryzyko oparzenia w wyniku kontaktu z parą wydostającą się z komory roboczej po otwarciu drzwi urządzenia.

WENTYLATOR

W komorze roboczej urządzenia za ścianą wewnętrzną znajduje się jeden lub kilka wirników wentylatora.



- Ryzyko obrażeń ręki wskutek nieostrożnej pracy wewnątrz komory roboczej, w wyniku nieprawidłowo zamontowanej ściany wewnętrznej.
- Ryzyko obrażeń ręki wskutek nieostrożnej pracy wewnątrz komory roboczej podczas czyszczenia lub konserwacji.

DRZWI

Podczas pracy urządzenia, wewnętrzna część drzwi i szyba nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Urządzenie wytwarza również gorącą parę, która wydostaje się z komory roboczej po otwarciu drzwi.



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

OSŁONA GÓRNA URZĄDZENIA

Nigdy nie przykrywać urządzenia ani nie umieszczać na nim żadnych przedmiotów łatwopalnych. Urządzenie nie jest półką do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów!

Zachowaj ostrożność i używaj rękawic ochronnych.



- Ryzyko oparzenia podczas procesu gotowania.
- Niebezpieczeństwo wybuchu pożaru, jeżeli podczas pieczenia jest obudowa przykryta lub znajdują się na niej materiały łatwopalne.

BLACHY WYPIEKOWE

Uważaj podczas pracy z blachami wypekowymi, w których znajduje się gorąca ciecz lub gorące ciekłe potrawy ponad poziomem oczu, zawsze załóż rękawice ochronne.



- Ryzyko oparzenia podczas nieostrożnego wyciągania rozgrzanych akcesoriów z urządzenia po zakończeniu pieczenia.

KLAPKA I KOMINEK

Zawsze używaj środków ochrony osobistej (rękawice, okulary itp.) w pobliżu urządzenia.



- Ryzyko oparzenia parą wydobywającą się podczas pieczenia.

ZRASZACZ RĘCZNY

- Ryzyko oparzenia parą lub gorącym tłuszczem podczas spryskiwania rozgrzanej komory roboczej.
- Nie używaj prysznicy ręcznej do schłodzenia komory roboczej lub podczas czyszczenia, jeżeli jej temperatura przekracza 90 °C.
- Ryzyko oparzenia gorącym tłuszczem w przypadku jego kontaktu z wodą.
- Nie wolno kierować strumienia wody bezpośrednio na gorący tłuszcz, ponieważ grozi to jego rozpryskiem i oparzeniem.

Ryzyka rezydualne

Aby jeszcze bardziej zmniejszyć ryzyko i zapewnić skuteczność ochrony, zwracamy uwagę na pozostałe ryzyka rezydualne. Aby je wyeliminować, wskazujemy środki techniczne i organizacyjne, które powinny być stosowane przez użytkownika i które służą do profilaktyki przed niebezpieczeństwem.

PRĄD ELEKTRYCZNY

Wszystkie elektryczne części urządzenia są zasilane napięciem niebezpiecznym dla życia. Zaciśki zasilania elektrycznego oraz komponenty elektryczne pozostają pod napięciem nawet po wyłączeniu urządzenia!



- Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym wskutek dotknięcia elementów przewodzących!

Jednak dostęp do miejsc, w których znajdują się części elektryczne, możliwy jest wyłącznie po zdjęciu trwałej obudowy. Użytkownik nie jest upoważniony do napraw części elektrycznych urządzenia. Ryzyko występuje przy uszkodzeniu przewodu zasilania urządzenia, np.: nieodpowiednim umieszczeniem, zapłataniami, ściśnięciem, przyciśnięciem itp. Następnie po samowolnym przemieszczeniu się urządzenia na podstawie z kółkami, może nastąpić uszkodzenie lub przerwanie przewodu.



- Podczas obsługi urządzenia kółka powinny być zawsze zablokowane przy użyciu hamulca!

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

Jeżeli zasilanie elektryczne pieca nie jest wymagane, odłącz je za pomocą głównego wyłącznika zasilania.

CZĘŚCI MECHANICZNE

Ryzyko istnieje w przypadku zainstalowania urządzenia na podstawie z kółkami lub jeżeli urządzenie nie zostało poprawnie zainstalowane (np. z większym nachyleniem, nie było przymocowane w śliskim i niestabilnym otoczeniu itd.) i występuje ryzyko przygniecia lub ściśnięcia po jego nieoczekiwanym ruchu, ewentualnie po utracie stabilności.



- Jeśli podejrzewasz, że urządzenie jest nieprawidłowo zainstalowane i jest niestabilne, zaprzestań jego użytkowania i skontaktuj się z właścicielem, aby dokonał kontroli prawidłowości instalacji.
- Ryzyko obrażeń w wyniku kontaktu z ruchomymi częściami występuje wtedy, gdy komora robocza jest chłodzona przy otwartych drzwiach z aktywną funkcją chłodzenia, a ściana wewnętrzna nie jest zamontowana wentylatorem, tak więc wirnik jest lekko dostępny.

W trakcie obsługi urządzenia zastosuj się do przepisów dotyczących mocowania ciężarów i obsługi urządzeń do podnoszenia ciężarów.



- Przestrzegaj, aby ściana wewnętrzna zawsze była poprawnie zainstalowana na swoim miejscu i zabezpieczona przeciwko poluzowaniu!
- Ryzyko obrażeń ręki podczas wysuwania/wyciągania wózka/kosza załadunkowego.
- Podczas korzystania z akcesoriów załadunkowych należy zawsze używać uchwytu przeznaczonego do tego celu.

WYSOKA TEMPERATURA

Podczas procesu gotowania, wewnętrzne części urządzenia, w tym włożone pojemniki i żywność, są podgrzewane do wysokiej temperatury, która wydostaje się do otoczenia po otwarciu drzwi komory gotowania. Podczas pracy z urządzeniem i wokół niego istnieje ryzyko popalenia lub oparzenia.



- Ryzyko oparzenia w wyniku kontaktu z rozgrzаныmi powierzchniami występuje najczęściej w komorze roboczej, ale obejmuje także wewnętrzną stronę drzwi i elementy, które znajdują lub znajdowały się wewnątrz komory podczas pieczenia, takie jak wkłady, uchwyty i ruszty.
- Należy używać zalecanych środków ochrony osobistej, w tym zwłaszcza rękawic ochronnych.
- Ryzyko oparzenia parą może wystąpić podczas zraszania rozgrzanej komory roboczej wodą lub po otwarciu drzwi przy aktywnej funkcji „Cool-down”.
- Należy zachować bezpieczny odstęp od urządzenia i nie zraszać rozgrzanej komory roboczej wodą w celu przyspieszenia schładzania ani podczas sputkiwania ręcznym prysznicem!



- Ryzyko oparzenia występuje podczas zraszania wnętrza urządzenia, w którym znajduje się pojemnik z gorącym tłuszczem.
- Nie wolno kierować strumienia wody na gorący tłuszcz.
- Ryzyko oparzenia parą występuje również podczas nieprawidłowego użytkowania tac lub blach, ich niewłaściwych wymiarów oraz wielkości uchwytu do talerzy na wyposażeniu wózka bankietowego.
- Podczas pracy z pojemnikami, zawierającymi gorące płyny lub płynne produkty spożywcze należy zachować szczególną ostrożność i używać rękawic ochronnych.

DETERGENTY

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



- Unikaj bezpośredniego kontaktu z detergentami. Jeśli istnieje ryzyko kontaktu z środkami do utrzymania czystości, należy użyć rękawic ochronnych.
- Podczas dozowania detergentu należy zachować szczególną ostrożność - ryzyko wciągnięcia proszku do płuc.
- Podczas czyszczenia w trybie całkowicie automatycznym, nie otwieraj drzwi zanim nie pojawi się stosowna informacja na wyświetlaczu - ryzyko wciągnięcia do płuc oparów środka do utrzymania czystości lub zabrudzenia skóry.

SKAŻENIE ŻYWNOSCI

Niewłaściwa manipulacja ze środkami czyszczącymi i odkamieniającymi może spowodować zanieczyszczenie otoczenia sprzętu, w pobliżu którego zwykle przetwarzana jest żywność. Może to doprowadzić do skażenia potraw.



- Sprawdź, czy na blacie roboczym nie ma śladów detergentu lub odkamieniacza.
- Nie umieszczaj pustych pojemników na blacie roboczym, ponieważ grozi to kontaminacją żywności.

WODA

Jeśli urządzenie umieszczone na podstawie z kółkami zostanie nieumyślnie przemieszczone, może nastąpić przerwanie lub uszkodzenie doprowadzenia wody, może nastąpić wyciek wody, w skutek czego pojawia się ryzyko poślizgnięcia się i upadku.



- Przed rozpoczęciem pracy należy sprawdzić, czy wszystkie kółka są zablokowane hamulcem! Utrzymuj przestrzeń roboczą przed urządzeniem suchą i w czystości!

2.5 UŻYWANIE AKCESORIÓW

SONDA TEMPERATURY

W przypadku zastosowania sondy temperatury uwzględnij następujące zalecenia:

- Sondę używać wyłącznie do produktów spożywczych.
- Nie wkładać sondy do zamrożonej żywności. W przeciwnym razie sonda może ulec złamaniu!
- Nigdy nie zginać przewodu zasilającego sondę, stosując siłę.
- Nigdy nie wyjmować sondy z żywności, pociągając za przewód zasilania.
- Sondę temperatury umieścić w przygotowanej potrawie tak, aby nie opierała się o szybę w drzwiach.
- Sonda temperatury może być gorącą - używaj rękawic ochronnych.
- Sondę temperatury wyjmuj z żywności przed wyjęciem produktów z pieca i następnie włóż do specjalnego uchwytu.
- Nieużywana sonda musi znajdować się w przeznaczonym uchwycie.
- Nie pozostawiaj sondy temperatury poza przestrzenią komory roboczej - ryzyko przytraśnięcia w drzwiach i jego uszkodzenia!

PRYSZNIC RĘCZNY

W przypadku zastosowania prysznica ręcznego uwzględnij następujące zalecenia:

- Prysznic ręczny może być zastosowany wyłącznie do czyszczenia komory roboczej.
- Prysznic ręczny działa tylko przez dwie minuty od otwarcia drzwi. Następnie jest on automatycznie wyłączany.
- Nigdy nie używaj prysznica ręcznego jeżeli piec jest gorący. Odczekaj do obniżenia jego temperatury poniżej 65 °C.
- Nigdy nie używaj prysznica ręcznego do schładzania komory roboczej, gdy temperatura w jej wnętrzu jest większa niż 90 °C, ponieważ może to spowodować pęknięcie wewnętrznej szyby drzwi oraz odkształcenie komory roboczej.
- Nigdy nie spryskuj wodą gorącą szybę w drzwiach - ryzyko zniszczenia szyby!
- Po użyciu prysznica ręcznego włóż go zawsze do specjalnego uchwytu.

03 | STEROWANIE

3.1 EKRAAN DOTYKOWY

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

CZĘSTO UŻYWANE PRZYCISKI

Niektóre przyciski są wspólne dla poszczególnych trybów oraz funkcji pieca. Działanie przycisków jest następujące:

	Wstecz	Naciśnij przycisk, aby wrócić do poprzedniego kroku.
	Ok	Naciśnij przycisk w celu potwierdzenia wyboru.
	Start	Naciśnij przycisk, aby rozpocząć żądany proces gotowania, mycia itp.
	Stop	Naciśnij przycisk, aby zatrzymać aktualny proces gotowania i pojawi się ekran D.

3.2 POZOSTAŁE PRZYCISKI



Przycisk Vision służy do:

- przełączenia do trybu Multitasking 4/4.4
- włączenia systemu sterowania
- włączenia trybu czuwania pieca (Standby).
- tryb kalibracji ekranu po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku przez ponad 2 sekundy



Naciśnięcie przycisku spowoduje pojawienie się ekranu głównego (A).



Naciśnięcie spowoduje włączenie trybu czuwania systemu sterowania i wyłączenie ekranu. Tryb czuwania jest sygnalizowany dla obsługi poprzez regularne miganie przycisku Vision. Ponowny rozruch systemu następuje po naciśnięciu przycisku Vision.



Naciśnij go w celu wywołania szybkiej porady dotyczącej działania indywidualnych funkcji systemu.



Po naciśnięciu nastąpi włączenie stałego oświetlenia przestrzeni roboczej, gotowania oraz innej obróbki Oświetlenie włącza się wówczas tylko po otwarciu drzwi komory roboczej.



Naciśnij, aby pokazać lub ukryć następny wiersz oraz menu funkcji pieca.

3.3 KLAWIATURA

System jest wyposażony w klawiaturę. Działanie klawiatury jest identyczne dla wszystkich trybów i dla wszystkich funkcji pieca.

PODSTAWOWA KLAWIATURA NUMERYCZNA

Służy do wprowadzania wartości.

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

POSZERZONA KLAWIATURA ALFANUMERYCZNA

Służy do wprowadzania liter, symboli i liczb.

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

04 | GOTOWANIE

4.1 TRYB RĘCZNY

Opcja ta jest przeznaczona dla użytkowników wymagających precyzyjnego ustalenia parametrów procesu zgodnie z określonymi wymaganiami. Ustaw ręcznie parametry przygotowania potraw zgodnie z własną recepturą i doświadczeniem.

Naciśnięcie opcji A2 spowoduje wyświetlenie ekranu **Tryb ręczny** (B).

B1 WSTĘPNE ROZGRZEWANIE KOMORY ROBOCZEJ

Wyt.



Wł.

Wartość widoczna pod symbolem jest ustawiana fabrycznie na 15 °C powyżej temperatury procesu gotowania ustawionej przez użytkownika (B5). Oznacza to, że po ręcznym ustawieniu temperatury procesu gotowania z aktywnym rozgrzewaniem wstępnym temperatura rozgrzewania wstępnego jest automatycznie zwiększana o 15 °C. Jedynym wyjątkiem od tej reguły jest tryb gotowania na parze, w którym temperatura rozgrzewania wstępnego odpowiada ustawionej temperaturze procesu.



i Wartość zwiększenia temperatury można zmienić w ustawieniach użytkownika (**07 USTAWIENIA/7.1/Gotowanie/Rozgrzewanie wstępne/Podwyższenie temperatury**).

Wartość temperatury rozgrzewania można zmieniać ręcznie w zakresie 30 °C - 300 °C po naciśnięciu i przytrzymaniu symbolu rozgrzewania. Pozwala to utworzyć spersonalizowany program z krokami obejmującym rozgrzewanie wstępne do określonej temperatury. Jeśli po jego uruchomieniu temperatura w komorze roboczej jest wyraźnie niższa, można otworzyć drzwi bez zatrzymywania wentylatora. Wentylator będzie kontynuować pracę ze standardową wartością obr./min w celu pozbycia się gorącego powietrza z komory. Gdy temperatura w komorze osiągnie zadaną wartość rozgrzewania wstępnego, wentylator wyłączy się.

B2 WYBÓR TRYBU GOTOWANIA

TERMOOBIEG

Zastępuje pieczenie na patelni, w piekarniku, smażenie w frytkownicy itp. Zakres temperatury: 30 – 300°C

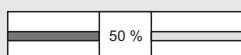


GORĄCE POWIETRZE I PARA (KOMBINACJA)

Alternatywą do pieczenia jest duszenie lub utrzymanie odpowiedniego poziomu wilgotności przy jednoczesnym gotowaniem z użyciem termoobiegu gorącego powietrza itp.



Ilość pary wodnej w komorze roboczej może zostać ustalona poprzez odpowiednie ustawienie suwaka lub przez wpisanie procentowej wartości za pomocą klawiatury numerycznej.



Zakres temperatury: 30-300 °C

GOTOWANIE NA PARZE

Alternatywa gotowania w wodzie. Zakres temperatury: 30-130 °C



i Następujące funkcje pojawią się na nowym wierszu po naciśnięciu symbolu strzałki w dół.

NATRYSK

Umożliwia podwyższenie poziomu wilgotności w komorze roboczej. Nadaje się do pieczenia pieczywa do osiągnięcia chrupiącej skórki, z zachowaniem elastycznego mięszu (chleb, bagiety, bułki itp.).

Natrysk należy wprowadzić do programu jako krok następujący po rozgrzaniu komory, czyli po wprowadzeniu potrawy do wstępnie ogrzanej komory roboczej. Natrysk wodą podwyższy poziom wilgotności w komorze roboczej, która skropli się na zimnej powierzchni włożonej potrawy.



Ustawienie czasu w zakresie 00:01-15:00 minut



Ustawienie wymaganej objętości wody w zakresie 1 - 2 400 ml.



Ilość poszczególnych natrysków w zakresie 1 - 10. Oprogramowanie urządzenia automatycznie wyliczy jaką objętość wody wykorzysta podczas jednego natrysku.



Ustawienie prędkość wentylatora, patrz punkt B6.



PAUZA

Zastosowanie jako krok następujący po natrysku. Potrawa (pieczywo) podczas paury wchłania wilgotność, wytworzoną podczas poprzedniego kroku. Aby proces wchłonięcia wilgotności był bardziej skuteczny, wentylator nie pracuje podczas paury i ogrzewanie jest wstrzymane.



PODGRZEWANIE NA TALERZU

Służy do podgrzewania schłodzonych potraw. Zakres temperatury: 80-180 °C



GOLDEN TOUCH

Obróbka końcowa potraw polegająca na pieczeniu w wysokiej temperaturze w celu uzyskania charakterystycznego koloru i chrupkości. Zakres temperatury: 180-250 °C



COOK and HOLD

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



B3 REGULACJA WILGOTNOŚCI

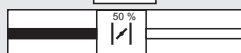
Tryb TERMOOBIEGU GORĄCEGO POWIETRZA jest oznaczony charakterystycznym symbolem, a przesuwanie lub dotknięcie paska przewijania pozwala na skorzystanie z następujących ustawień:



Całkowite otwarcie zaworu: ciągłe wietrzenie wilgotności z komory roboczej.



System steruje otwarciem/zamknięciem zaworu klapowego zgodnie z ustawieniem wilgotności.



Całkowite zamknięcie zaworu: cała wilgotność jest utrzymywana wewnątrz komory roboczej.



W trybie Kombinacja - wartość wilgotności jest wyświetlana w procentach, którą można zmieniać przesuwać na suwaku w zakresie od 0% do 100%.

**UWAGA:**

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

100%

B4 USTAWIENIE CZASU

Ustawienie czasu gotowania.
Zakres czasu: 00:01-23:59 (godz.:min.)

**B5 TEMPERATURA GOTOWANIA**

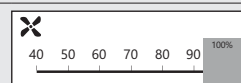
Ustawienie temperatury gotowania.
Zakres temperatury zależy od trybu gotowania.

**B6 USTAWIENIA INNYCH FUNKCJI**

F

PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA

Umożliwia ustawienie jednej z siedmiu prędkości wentylatora.

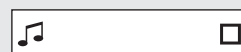
**STEROWANIE CZASEM WENTYLATORA**

Wentylator będzie pracował tylko wtedy, gdy:

- elementy grzewcze są włączone
- przez 10 sekund w przypadku bezczynności dłuższej niż 2 minuty.

**NOTATKA DOTYCZĄCA KROKU**

Pozwala na wprowadzanie komentarzy tekstowych wyświetlanych po przejściu do danego kroku w programie. Komentarzom towarzyszy sygnał dźwiękowy.

**B8 ZESTAWIENIE KROKÓW PROGRAMU**

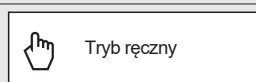
Zawiera zestawienie wszystkich parametrów gotowania. Umożliwia zmianę ustawień, dodawanie kolejnych kroków lub odczyt porad specjalisty. Szczegółowy opis zamieszczono na ekranie C.

**B9 SONDA TEMPERATURY**

Ustawianie temperatury sondy
Pozwala na kontrolowanie procesu obróbki termicznej przez ustawienie temperatury docelowej wewnątrz potrawy.
Zakres temperatury: 30-110 °C

**DELTA T**

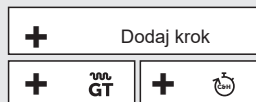
Pozwala na ustawienie stałej różnicy między temperaturą wewnątrz potrawy a temperaturą w komorze pieczenia.
Zakres temperatury: 20-70 °C

**4.1.1 Gotowanie w trybie ręcznym****1 PRZEJDŹ DO TRYBU RĘCZNEGO****2 WYBIER EWENTUALNIE DOSTOSUJ DOSTĘPNE PARAMETRY****2.1 OPCJA: DODAJ KOLEJNY KROK**

Naciśnij



Naciśnij



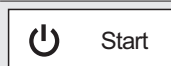
Wybierz i dostosuj parametry od B1 do B9



W celu dodania kolejnego kroku powtórz procedurę od punktu 2.1

2.2 OPCJA: ZAPISZ JAKO URUCHAMIANIE AUTOMATYCZNE

Jeśli chcesz, aby program uruchamiał się automatycznie w danym dniu i o danej godzinie, wykonaj instrukcje z rozdziału 4.2.10.

3 ROZPOCZNIJ GOTOWANIE NACISKAJĄC

4 ODCZEKAJ NA ROZGRZANIE LUB SCHŁODZENIE KOMORY ROBOCZEJ

4.1 OPCJA: PRZESKOCZENIE ROZGRZANIA / SCHŁODZENIA

Naciśnij



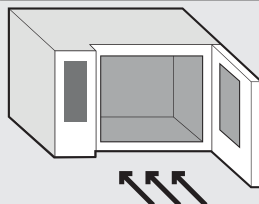
4.2 OPCJA: ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA

Naciśnij

**5 WŁÓŻ POTRAWĘ**

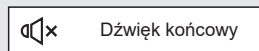
Po rozgrzaniu lub schłodzeniu komory roboczej pojawi się wezwanie do włożenia potraw.

Po włożeniu potraw i po zamknięciu drzwi nastąpi rozpoczęcie procesu gotowania.



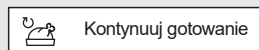
5.1 OPCJA: WYŁĄCZENIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Naciśnij

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

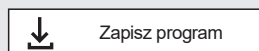
6.1 OPCJA: WYDŁUŻENIE CZASU TRWANIA OSTATNIEGO KROKU GOTOWANIA

Naciśnij

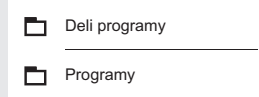


6.2 OPCJA: ZAPIS PROCEDURY W FORMIE PROGRAMU

Naciśnij



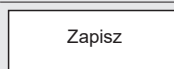
Wybierz folder, w którym chcesz zapisać nowy program.



Wpisz nazwę programu



Naciśnij



System umożliwia zmianę piktogramu/foto wybranego programu
 4/4.2.5, punkt 4.1



Zaznacz tę opcję, aby dodać program do ulubionych.



W podglądzie QuickView można sprawdzić wszystkie kroki programu gotowania.



6.3 OPCJA: ZESTAWIENIE STATYSTYKI PROCESU GOTOWANIA

Naciśnij



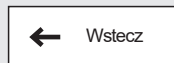
6.4 OPCJA: WYŁĄCZ SYGNAŁ DŹWIĘKOWY

Naciśnij



6.5 OPCJA: POWRÓC DO MENU GŁÓWNEGO

Naciśnij



4.2 PROGRAMY

Urządzenie DeliMaster jest wyposażone w dwa główne zestawy programów. Deli programy do pieczenia i programy do gotowania oraz inne obróbki ciepłej potraw. Oba zestawy umożliwiają maksymalne wykorzystanie pieca, uzyskanie maksymalnego komfortu obsługi oraz zagwarantowanie oczekiwanego wyniku końcowego i jego powtarzalności.

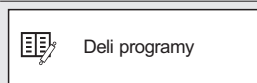
SYMBOLIKA PROGRAMÓW

	Deli programy	Główna kategoria według typu potrawy (kategorie).
	Ciasto drożdżowe	Podkategoria zawierająca większą liczbę programów
	Drożdżówka	Program
		Nowo utworzony program bez przypisanego piktogramu.

4.2.1 Gotowanie według programu

1 WPROWADŹ PROGRAMY

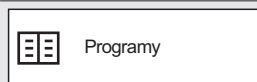
Deli programy naciśnij



Programy naciśnij



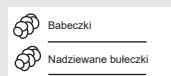
Wybierz



2 WYBIERZ KATEGORIĘ PROGRAMU



3 WYBIERZ EDYCJĘ POTRAWY (PROGRAM)



4 WYŚWIETLENIE PODGLĄDU PROGRAMU (QUICKVIEW)

Wszystkie kroki programu będą wyświetlone na jednym ekranie z możliwością edycji lub dodania następnego kroku.



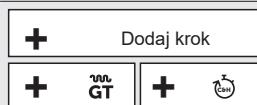
4.1 OPCJA: EDYCJA PARAMETRÓW

Wybierz i dostosuj parametry



4.2 OPCJA: DODAJ KOLEJNY KROK

Naciśnij



W celu dodania kolejnego kroku powtórz procedurę od punktu 4.1

4.3 OPCJA: URUCHAMIANIE PROGRAMU OD WYBRANEGO KROKU

Naciśnij



Wybierz

Zacznij od tego kroku

4.4 OPCJA: USUWANIE KROKU

Ustaw kursor na kroku wybranym do usunięcia i naciśnij



Wybierz

Usuń krok


4.5 OPCJA: ZAPISZ JAKO URUCHAMIANIE AUTOMATYCZNE

Jeśli chcesz, aby program uruchamiał się automatycznie w danym dniu i o danej godzinie, wykonaj instrukcje z rozdziału 4.2.10.



































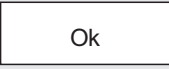


Zmiany programu wykonane w krokach od 4.1 do 4.5 nie zostaną zapisane, jeżeli po skończeniu procesu gotowania nie wybierzesz opcję Zapisz jako program, tzn., że obowiązują wyłącznie przy jednym uruchomieniu. Program będzie miał pierwotną strukturę po ponownym uruchomieniu.



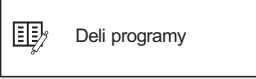
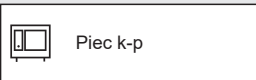
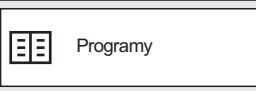
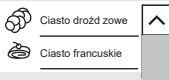
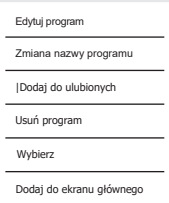





5	ROZPOCZNIJ GOTOWANIE NACISKAJĄC	 Start
6	PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA WYBIERZ NASTĘPNĄ CZYNNOŚĆ, Z KTÓRĄ CHCESZ KONTYNUOWAĆ PRACĘ (ekran D)	

4.2.2 Utworzenie nowego programu

1	WPROWADŹ PROGRAMY Deli programy naciśnij	 Deli programy
	Programy naciśnij	 Piec k-p
	Wybierz	 Programy
2	WYBIERZ GRUPĘ PROGRAMU, DO KTÓREJ DODASZ BĘDZIE NOWO TWORZONY PROGRAM	 Ciasto drożdżowe  Ciasto francuskie
3	NACIŚNIJ	
4	NACIŚNIJ	Nowy program
5	WPISZ NAZWĘ PROGRAMU	
5.1	OPCJA: ZMIENŲ PIKTOGRAM  System umożliwia zmianę piktogramu/foto wybranego programu  4/4.2.5, punkt 4.1	Zmienić piktogram
5.2	OPCJA: ULUBIONY PROGRAM  Zaznacz tę opcję, aby dodać program do ulubionych. Ofertę ulubionych programów można wywołać naciskając przycisk A10 na ekranie głównym.	<input type="checkbox"/> Ulubione  Ulubione
6	NACIŚNIJ	Ok
7	POKAŹ SZCZEGÓŁY PROGRAMU (ekran C)	
7.1	OPCJA: DODAWANIE NOWEGO KROKU PROGRAMU  Zmień parametry zgodnie z wymogami.	+ Dodaj krok  
	Naciśnij	 Ok
7.2	OPCJA: USTAWIENIA PARAMETRÓW KROKÓW  Wybierz krok przeznaczony do edycji Zmień parametry zgodnie z wymogami.	1       100% 0:06 165°C 100%
	Naciśnij	 Ok

7.3	OPCJA: DODAWANIE KROKU	
	Wybierz krok, przed którym chcesz dodać nowy krok	
	Aby dodać krok, naciśnij	
7.4	OPCJA: USUWANIE KROKU	
	Ustaw kursor na kroku wybranym do usunięcia i naciśnij	
	Aby usunąć krok, naciśnij	
7.5	OPCJA: DODAWANIE RAD SZEFA KUCHNI LUB INFORMACJI ODNOŚNIE PROGRAMU	
	Naciśnij	
	Wprowadź informacje lub rady dotyczące programu	
	Naciśnij	
8	NACIŚNIJ	
9	NOWY PROGRAM ZOSTAŁ ZAPISANY	
10	POWRÓC DO PROGRAMU	

4.2.3 Edycja zapisanego programu

1	WPROWADŹ PROGRAMY	
	Deli programy naciśnij	
	Programy naciśnij	
	Wybierz	
2	WYBIERZ GRUPĘ PROGRAMÓW, W KTÓREJ CHCESZ WYKONAĆ EDYCJĘ PROGRAMU	
3	WYBIERZ PROGRAM, KTÓRY CHCESZ EDYTOWAĆ, I NACIŚNIJ JEGO NAZWĘ PRZEZ PRZYNAJMNIEJ PRZEZ 2 SEKUNDY	
4	WYBIERZ Z MENU WYBIERZ ZMIANĘ, KTÓRĄ CHCESZ WYKONAĆ	
4.1	OPCJA: EDYCJA PROGRAMU	
	System umożliwi zmianę nazwy programu, ustawień parametrów oraz usunięcie kroku. Procedura przypomina tworzenie nowego programu.	
4.2	OPCJA: ZMIANA NAZWY PROGRAMU	
	Do zmiany nazwy programu wykorzystaj klawiaturę alfanumeryczną.	
4.3	OPCJA: DODAJ DO ULUBIONYCH	
	Pozwala na dodanie programu do Ulubionych. Tak oznaczone programy można znaleźć pod przyciskiem A10.	
4.4	OPCJA: USUŃ Z ULUBIONYCH	
	Jeśli program został dodany do ulubionych, pojawi się opcja jego wyboru.	

4.5 OPCJA: USUNIĘCIE PROGRAMU
 Trwałe usunięcie programu po potwierdzeniu

4.6 OPCJA: WYBIERZ
 Umożliwia wybrać aktualny lub więcej programów oznaczając pole wyboru, po czym program(-y) można kopiować lub przenieść do innej grupy programów, ewentualnie usunąć
 Po wyborze programu (-ów) naciśnij i wybierz oferowaną opcję.

4.7 OPCJA: DODANIE DO EKRANU GŁÓWNEGO
 Dodaj program do ekranu głównego w celu ułatwienia dostępu.
 UWAGA: Jeśli korzystasz ze standardowego, domyślnego profilu użytkownika, musisz zapisać zmiany jako nowy profil. Profilu domyślnego nie można edytować.
 Na wyświetlaczu pojawia się informacja.

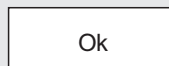
Profil jest zablokowany. Tworzenie nowego

JNazwa profilu

Wprowadź nazwę nowego profilu.



Naciśnij



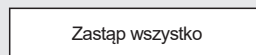
i Program zostanie dodany do wszystkich przycisków ekranu głównego. Jeśli przycisk znajdzie się poza obszarem ekranu, skorzystaj z paska przewijania widocznego po prawej stronie ekranu. Położenie i wielkość przycisków może zostać zmieniona w zależności od potrzeb 7/7.2.2

4.8 OPCJA: PRZESUŃ W GÓRĘ / W DÓŁ
 Umożliwia przesunąć którykolwiek program w inne miejsce w liście programów.

Powróć do listy programów i naciśnij

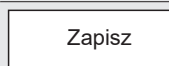


Wybierz



Naciśnij i przytrzymaj dowolny program i przeciągając palcem przesunij w nowe miejsce.

Naciśnij



4.2.4 Utworzenie nowego programu w PC i nagranie z dysku USB do urządzenia.

i Programy można tworzyć i edytować również w komputerze w specjalnym oprogramowaniu **VisionCombi software**. Aby wczytać z dysku USB program utworzony w komputerze, wejdź do trybu **Ustawienia** i wybierz opcję **USB disk**. Szczegółowe informacje podano w rozdziale 7/7.1.2.
 Oprogramowanie VisionCombi może zostać pobrane ze strony producenta.

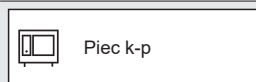
4.2.5 Tworzenie nowej grupy programów

1 WPROWADŹ PROGRAMY

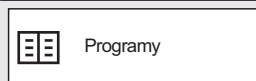
Deli programy naciśnij



Programy naciśnij



Wybierz



2 NACIŚNIJ



3	WYBIERZ		Nowa grupa
4	WPISZ NAZWĘ GRUPY		
4.1	OPCJA: DODAJ PIKTOGRAM		
	Naciśnij		Zmień piktogram
	Wybierz źródło piktogramu		
	Aby wczytać ikonę z wewnętrznego dysku urządzenia, naciśnij		Dysk wewnętrzny
	Wybierz odpowiedni program z wewnętrznego dysku pieca konwekcyjno-parowego lub pobierz własny piktogram z dysku USB.		
	Naciśnij		Ok
	Nowo utworzona grupa została zapisana.		
	Aby pobrać piktogram z przenośnej pamięci USB, podłącz ją i naciśnij		Dysk zewnętrzny
	Wybierz piktogram i naciśnij		Ok
	Nowa grupa została utworzona i zapisana.		
4.2	OPCJA: KATEGORIA BEZ PIKTOGRAMU		
	Wprowadź nazwę programu i naciśnij przycisk		Ok
	Nowa grupa została utworzona i zapisana.		

4.2.6 Edycja grupy programów

1	WPROWADŹ PROGRAMY		
	Deli programy naciśnij		
	Programy naciśnij		
	Wybierz		
2	WYBIERZ GRUPĘ WYBRANĄ DO EDYCJI I NACIŚNIJ JEJ NAZWĘ PRZEZ PONAD 2 SEKUNDY.		
3	Z MENU WYBIERZ ZMIANĘ, KTÓRĄ CHCESZ WYKONAĆ.		
			Edytuj grupę
			Usuń grupę
			Dodaj do ekranu głównego
3.1	EDYCJA GRUPY		
	Edytuj nazwę grupy, zmień lub usuń piktogram.		
3.2	OPCJA: USUŃ GRUPĘ		
	Po potwierdzeniu trwale usuniesz grupę.		
3.3	OPCJA: WYBIERZ		
	Umożliwia wybrać aktualny lub więcej programów oznaczając pole wyboru, po czym program (-y) można kopiować lub przenieść do innej grupy programów, ewentualnie usunąć.		
	Po wyborze grupy naciśnij i wybierz jedną z oferowanych opcji.		

- 3.4 **OPCJA: DODANIE DO EKRANU GŁÓWNEGO**
Dodaj kategorię do ekranu głównego w celu ułatwienia dostępu.
Naciśnij miejsce lokalizacji grupy na ekranie głównym.
UWAGA: Jeśli korzystasz ze standardowego, domyślnego profilu użytkownika, musisz zapisać zmiany jako nowy profil. Profilu domyślnego nie można edytować.

Na wyświetlaczu pojawia się informacja.

Profil zablokowany. Utwórz nowy.


Nazwa profilu

Wprowadź nazwę nowego profilu.



Naciśnij

Ok

- i** Grupa zostanie dodana do wszystkich przycisków ekranu głównego.
Jeśli przycisk znajdzie się poza obszarem ekranu, skorzystaj z paska przewijania widocznego po prawej stronie ekranu.
Potożenie i wielkość przycisków może zostać zmieniona w zależności od potrzeb  7/7.2.2

- 3.4 **OPCJA: PRZESUŃ W GÓRĘ / W DÓŁ**
Umożliwia przesunąć którykolwiek grupę w inne miejsce w liście grup.

Powróć do listy grup i naciśnij



Wybierz

W górę / w dół

Naciśnij i przytrzymaj dowolną grupę i przeciągając palcem przesun w nowe miejsce.

Naciśnij

Zapisz

4.2.7 Utworzenie nowego programu timera półtek

1 WPROWADŹ PROGRAMY

Deli programy naciśnij

 Deli programy

Programy naciśnij

 Piec k-p

Wybierz

 Programy

2 NACIŚNIJ



3 NACIŚNIJ

Nowy program pomiaru czasu

4 WPISZ NAZWĘ PROGRAMU TIMER PÓLEK**4.1 OPCJA: ZMIEN PIKTOGRAM**

System umożliwia zmianę piktogramu/foto wybranego programu
 4/4.2.5, punkt 4.1

Zmień piktogram

4.2 OPCJA: ULUBIONY PROGRAM

Zaznacz tę opcję, aby dodać program do ulubionych.
 4/4.2.2, punkt 5.2

 Ulubiony**5 NACIŚNIJ**

Ok

6 POJAWIĄ SIĘ SZCZEGÓŁY DOTYCZĄCE PROGRAMU TIMER A PÓLEK

Kolejno 5/5.2.1, punkt 8 - 13.2.

7 NACIŚNIJ

Ok

Nowy program timera pówek został zapisany



Nowa nazwa



Inne opcje dotyczące obsługi Programów timera pówek (edytowanie, usuwanie, zmiana nazwy, dodanie do ekranu głównego) są jednakowe jak w rozdziale 4/4.2.3

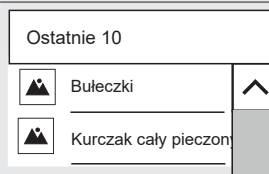
Gotowanie z użyciem programów timera pówek jest identyczne z rozdziałem 5/5.2.

4.2.8 Ostatnie dziesięć

W menu Ostatnie dziesięć zawiera listę dziesięciu ostatnio użytych metod gotowania/pieczenia w kolejności chronologicznej. Można tu także znaleźć wpisy gotowania z ustawieniami ręcznymi, gotowania z zastosowaniem programów, gotowania z programami timera pówek oraz gotowania z funkcją Easy Baking i Easy cooking.

1 WEJDŹ OFERTY OSTATNICH DZIESIĘĆ

Ostatnie 10

2 WYBIERZ PROGRAM

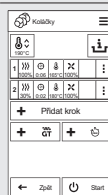
Ostatnie 10

Bułeczki

Kurczak cały pieczony

3 WYŚWIETLENIE PODGLĄDU PROGRAMU (QUICKVIEW)

Wszystkie kroki programu zostają wyświetlone na jednym ekranie z opcją edycji istniejących lub dodania kolejnych kroków.

**3.1 OPCJA: EDYCJA PROGRAMU**

Z poziomu wybranego programu możesz edytować parametry lub kroki zgodnie z treścią w rozdziale od 4.2.2/7.1 do 7.4


4 ROZPOCZNIJ GOTOWANIE NACISKAJĄC

Start

5 PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA WYBIERZ NASTĘPNĄ CZYNNOŚĆ, Z KTÓRĄ CHCESZ KONTYNUOWAĆ PRACĘ (ekran D)

4.2.9 Ulubione


Funkcja Ulubione pozwala stworzyć listę najczęściej używanych lub preferowanych programów. W ten sposób uzyskujemy wygodny dostęp do zapisanych programów bez konieczności ich wyszukiwania wśród grup programów.

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


1 NACIŚNIJ



1.1 OPCJA: URUCHAMIANIE PROGRAMU

 Wybór jednego z zapisanych programów powoduje wyświetlenie ekranu C i umożliwia natychmiastowe rozpoczęcie procesu gotowania lub edycję programu zgodnie z instrukcjami w rozdziale 4.2.3.

1.2 USUWANIE PROGRAMU Z ULUBIONYCH

 Wybierz program, który chcesz usunąć, a następnie naciśnij jego nazwę przez do najmniej 2 sekundy
Naciśnij

Usuwanie ulubionych

4.2.10 Automatycznie uruchomienie programu

Dla każdego programu można ustawić automatycznie uruchomienie wraz z wybranymi parametrami. Ustawienia te są dostępne w dowolnym trybie, który jest dostępny ekran B, C lub D jak również w ekranie monitorowania procesu gotowania.

4.2.10.1 Ustawianie automatycznego uruchamiania programu

1 U GÓRY EKRANU NACIŚNIJ

Dotyczy ekranów B, C i D oraz ekranu przebiegu procesu gotowania



2 NACIŚNIJ

Ułóż jako automatyczny start

3 WYBÓR LUB USTAWIANIE OPCJI AUTOMATYCZNEGO URUCHAMIANIA (ZGODNIE Z WYMOGAMI)

Automatyczny start
Data rozpoczęcia 20 marca 2020 r.
Godzina rozpoczęcia 12:00
Powtórz
Nazwa programu Tryb ręczny
Parametry gotowania
← Wstecz Start



4 NACIŚNIJ

Zapisz


O ustawieniu automatycznego uruchamiania programu informuje symbol umieszczony na górnej wstążce ekranu głównego A.





Przed automatycznym uruchomieniem programu na ekranie pojawi się ustawiona data i godzina wraz z licznikiem czasu, a urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy

Nazwa programu  

Start automatyczny

 Wyłączenie dźwięku

 Pomiń

 Stop

Aby pominąć odliczanie, naciśnij

 Pomiń

Możesz także anulować uruchamianie automatyczne, naciskając


 Stop

4.2.10.2 Wyświetlanie, edytowanie i usuwanie programu uruchamianego automatycznie

1 NA EKRANIE GŁÓWNYM NACIŚNIJ

Zostanie wyświetlona lista programów do uruchomienia automatycznego.



1.1  OPCJA: WYŚWIETLANIE CZASÓW URUCHOMIENIA AUTOMATYCZNEGO
Wybierz żądany program

Start automatyczny

20 marca 2020 r.

 12:00 Plastry kurczaka smażone 

25 mar 2020

 12:00 Kielbasy gotowane 

1 kwietnia 2020 r.

 12:00 Omlet jajeczny 

 Wstecz

Po jego wyświetleniu naciśnij

 Wstecz

1.2  OPCJA: EDYTOWANIE CZASÓW URUCHOMIENIA AUTOMATYCZNEGO

Start automatyczny



Data rozpoczęcia
20 marca 2020 r.

Godzina rozpoczęcia
12:00

Powtórz
Nie powtarzaj

Nazwa programu
Tryb ręczny

Parametry gotowania

 Wstecz  Start

Po wprowadzeniu zmian naciśnij

Ułóżit

4.2.11 Kalendarz

Pozwala na tworzenie, wyświetlanie i edytowanie zaplanowanych wydarzeń.

1 NACIŚNIJ



2 NACIŚNIJ

Kalendarz

W zależności od ostatnio używanej opcji wyświetlania kalendarza zostanie wyświetlony przegląd bieżącego miesiąca lub lista wszystkich zaplanowanych wydarzeń.

Aby zmienić tryb wyświetlania kalendarza, naciśnij



Wybierz żądany tryb wyświetlania

Miesiąc – zostanie wyświetlony widok miesiąca. Aby wybrać inny miesiąc, użyj strzałek lub .

Miesiąc

Plan – zostanie wyświetlona lista wszystkich zaplanowanych wydarzeń z uwzględnieniem programów uruchamianych automatycznie

Plan

2.1 OPCJA: TWORZENIE NOWEGO PRZYPOMNIENIA

W trybie widoku kalendarza wybierz żądany dzień. Jeśli chcesz wybrać inny miesiąc, użyj strzałek lub .



Naciśnij

Dodaj przypomnienie

Edytuj datę, czas rozpoczęcia, interwał powtórzenia i przypomnienia tekstowe

Przypomnienie

Data rozpoczęcia
20 marca 2020 r.

Godzina rozpoczęcia
12:00

Powtórz
Nie powtarzaj

Tekst przypomnienia

Zapisz ustawienia

Zapisz

Przypomnienie zostanie wyświetlone w formie pojedynczego białego prostokąta obok wybranej daty, nawet jeśli wprowadzisz więcej niż jedno przypomnienie dla tego samego dnia.



2.2 OPCJA: WYŚWIETLANIE PRZYPOMNIENI

Wybierz tryb widoku kalendarza (Miesiąc lub Plan)
- W widoku kalendarza wybierz żądany dzień
- W widoku listy wybierz żądany dzień i wydarzenie



Wybierz żądane wydarzenie i wyświetl pozycje przypomnień

Przypomnienie

Data rozpoczęcia
20 marca 2020


Godzina rozpoczęcia
12:00

Powtórz
Nie powtarzaj

Tekst przypomnienia

Naciśnij

Wstecz

- 2.3 OPCJA: DOSTOSOWYWANIE PRZYPOMNIENIA
 Wybierz żądane przypomnienie z listy zapisanych lub w widoku kalendarza

Przypomnienie


Data rozpoczęcia
20 kwietnia 2020Godzina rozpoczęcia
12:00Powtórz
Nie powtarzaj

Tekst przypomnienia

Edytuj przypomnienie

Naciśnij

Zapisz

- 2.4 OPCJA: USUWANIE PRZYPOMNIENI
 Wybierz żądane przypomnienie z listy zapisanych lub w widoku kalendarza

Przypomnienie

Data rozpoczęcia
20 kwietnia 2020Godzina rozpoczęcia
12:00Powtórz
Nie powtarzaj

Tekst przypomnienia

Naciśnij



Wybierz

Usuń zdarzenie

Naciśnij

Przypomnienie zostało usunięte

Ok

4.2.12 Rady szefa kuchni lub informacje o programie

W przypadku większości wstępnie ustawionych programów dostępne są krótkie wskazówki szefa kuchni i porady. W razie potrzeby można je wyświetlać lub edytować oraz dodawać do własnych programów.

4.2.12.1 Wyświetlanie wskazówek szefa kuchni

- 1 NA EKRANIE PODGLĄDU PROGRAMU (EKRAŃ C) NACIŚNIJ



- 2 PRZECZYTAJ INFORMACJE I WRÓĆ DO EKRANU PODGLĄDU PROGRAMU

← Wstecz

4.2.12.2 Edytowanie rad szefa kuchni

- 1 WYBIERZ PROGRAM, KTÓRY CHCESZ EDYTOWAĆ, I NACIŚNIJ JEGO NAZWĘ PRZEZ PRZYNAJMNIEJ PRZEZ 2 SEKUNDY

- 2 WYBIERZ Z MENU

Edytuj program

- 3 NACIŚNIJ

Ok

- 4 NACIŚNIJ




- 5 WPROWADŹ INFORMACJE LUB WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PROGRAMU



- 6 NACIŚNIJ

Ok

4.2.12.3 Utworzenie rad szefa kuchni dla nowego programu

Utworzenie rad dla nowego programu znajdziesz w rozdziale  4.2.2/ krok 7.5

4.3 EASY BAKING / EASY COOKING

Tryb Easy baking (łatwe pieczenie) i Easy Cooking (łatwe gotowanie) umożliwiają uzyskanie świetnych wyników również przez mniej doświadczonych szefów kuchni. Nie ma potrzeby znajomości szczegółów wszystkich etapów procesu gotowania ani ustawień poszczególnych czynności. Tryby Easy baking i Easy Cooking to asystenci, którzy polecą i ustawią odpowiednie parametry technologiczne na podstawie podanego typu potrawy i oczekiwanych wyników.

Rola użytkownika w trybie Easy baking/Easy Cooking ogranicza się do wprowadzenia typu potrawy, ewentualnie lekkiego dostosowania stopnia upieczenia, wyboru poziomu dogotowania, koloru powierzchni oraz

naciśnięcia przycisku Start. Cały proces gotowania jest kontrolowany przez urządzenie.

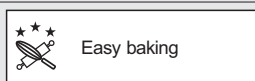
Użytkownik ma możliwość ingerencji w ustawienia w dowolnym momencie w celu spełnienia wszelkich wymagań dotyczących potrawy.

Jeśli finalny produkt jest satysfakcjonujący, możliwy jest zapis zastosowanych parametrów w celu umożliwienia uzyskania takich samych wyników w przyszłości.

4.3.1 Gotowanie w trybie Easy baking/Easy Cooking

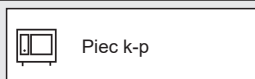
1 WYBIERZ TRYB

Dla Easy baking naciśnij



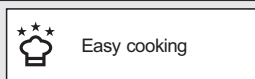
Easy baking

Pro Easy cooking naciśnij



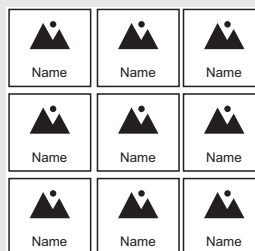
Piec k-p

Wybierz



Easy cooking

2 WYBIERZ KATEGORIĘ POTRAWY



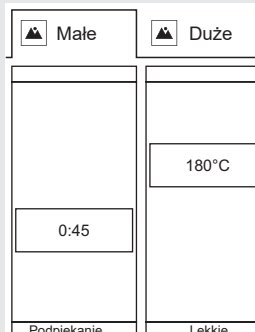
3 WYBIERZ DOSTOSOWANIE POTRAWY

Dostosowanie potrawy nie musi być dostępne dla wszystkich kategorii potraw.



4 WYBIERZ WŁAŚCIWOŚCI POTRAWY

Za pomocą suwaka dostosuj wartości, które są dostępne dla poszczególnych potraw.



5 NACIŚNIJ



6 ZOSTANIE WYŚWIETONY PODGLĄD PROGRAMU (ekran C)

Wszystkie kroki programu będą wyświetlone na jednym ekranie z możliwością edycji lub dodania następnego kroku.

6.1 OPCJA: EDYCJA PARAMETRÓW



Po kliknięciu na wybrany krok programu można według wymogów zmienić Parametry, tak jak w przypadku pracy z programami (ekrany B, C).






7 NACIŚNIJ



4.4 MULTITASKING - OBSŁUGA WIELU ZADAŃ

Urządzenie DeliMaster umożliwia jednocześnie wykonywanie różnych czynności bez konieczności przerywania trwającego procesu. Przykładowo wielozadaniowość umożliwia jednocześnie przygotowywanie potrawy, przetaczanie do różnych sekcji programu oraz przygotowywanie nowego programu. Wielozadaniowość nie pozwala na wykonywanie operacji powodujących przerwanie aktualnego procesu gotowania, np. rozpoczęcie automatycznego mycia.

4.4.1 Korzystanie z funkcji Multitasking

- | | | |
|---|--|---|
| 1 | ROZPOCZNIJ PRZYGOTOWYWANIE POTRAWY, NP. KORZYSTAJĄC Z PROGRAMÓW DELI
 4/4.2.1 |  Deli programy |
| 2 | NACIŚNIJ PRZYCISK |  |
| 3 | NACIŚNIJ PRZYCISK
Spowoduje to przejście do ekranu głównego (A) |  |
| 4 | PO PRZEŁĄCZENIU ZACZNIE W GÓRNEJ CZĘŚCI EKRANU MIGAĆ IKONA CZAPKI KUCHARSKIEJ, PODKOLOROWANA ZIELONYM KOLOREM
Oznacza to trwanie procesu gotowania |  |
| 5 | NA EKRANIE GŁÓWNYM (A) WSKAŹ OPCJĘ WYBRANĄ DO DALSZEJ REALIZACJI
Czynność ta nie może mieć wpływu na proces gotowania. Nie możesz wybrać np. funkcji mycia. | |
| 6 | POWRÓĆ DO EKRANU GOTOWANIA NACISKAJĄC BŁYSKAJĄCĄ IKONĘ SZEFA. | |

05 | FUNKCJE DODATKOWE

Grupa funkcyjna EXTRAS obejmuje specjalne programy obróbki termicznej przystosowane do nowoczesnych metod gotowania, pozwalające na używanie urządzenia do niestandardowych zastosowań.

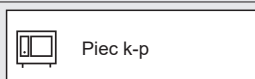
5.1 PIECZENIE W NISKIEJ TEMPERATURZE

Tryb ten jest szczególnie przydatny do powolnego, łagodnego opiekania różnych mięs. Dzięki niemu mięso zachowuje maksimum wartości odżywczych. Nie traci zbyt wiele na gramaturze i pozostaje soczyste w środku.

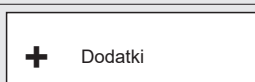
5.1.1 Gotowanie z trybem pieczenia w niskiej temperaturze

1 WEJDŹ DO MENU „FUNKCJE DODATKOWE”

Naciśnij



Wybierz



2 NACIŚNIJ



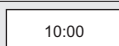
3 WYBIERZ TRYB PRACY

3.1 OPCJA: GOTOWANIE CZASOWE



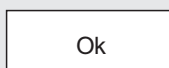
Wybór typu potrawy

Użyj paska przewijania, aby dostosować czas przygotowania potrawy.



i Wartość temperatury wybranego rodzaju potrawy jest wstępnie ustawiona na stało i nie można jej zmienić

Naciśnij



Wyświetla podgląd wszystkich kroków programu (QUICKVIEW, ekran C).
Kliknięciem na wybrany krok programu można według wymogów zmienić parametry, tak jak w przypadku pracy z programami (ekrany B, C).

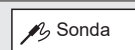
Rozpocznij gotowanie naciskając



3.2 OPCJA: GOTOWANIE NA PODSTAWIE WSKAZAŃ SONDY TEMPERATURY



Naciśnij

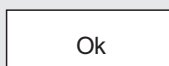


Wybór typu potrawy

Suwakiem ustaw wymaganą do celową temperaturę w środku potrawy



Naciśnij



Wyświetla podgląd wszystkich kroków programu (QUICKVIEW, ekran C).
Kliknięciem na wybrany krok programu można według wymogów zmienić parametry, tak jak w przypadku pracy z programami (ekrany B, C).

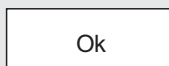
Rozpocznij gotowanie naciskając



i Jeśli w potrawie nie ma sondy, zostanie wyświetlony następujący komunikat:

Włóż sondę

Po włożeniu sondy naciśnij



4 PO ZAKOŃCZENIU PROCESU GOTOWANIA WYBIERZ CZYNNOŚĆ, KTÓRA BĘDZIE NASTĘPOWAĆ (ekran D)

5.2 TRYB TIMER PÓŁEK

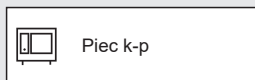
W przypadku pojedynczych półek przygotowywanych w tym samym trybie gotowania (na parze, gorącym powietrzem lub w trybie combo), tryb Timer półek pozwala przypisać różne czasy obróbki lub temperatury końcowe wewnątrz potrawy.

W trybie Timer półek można również utworzyć harmonogram czasowy (4.2/4.2.7), który można zapisać w folderze programów i dowolnie wywołać bez konieczności ponownego ustawienia. Wystarczające jest jedynie podanie określonych czasów gotowania dla poszczególnych półek.

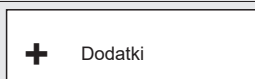
5.2.1 Gotowanie w trybie Timer półek – Ustawienia ręczne

1 WEJDŹ DO MENU „FUNKCJE DODATKOWE”

Naciśnij



Wybierz



2 NACIŚNIJ



3 WYBIERZ USTAWIENIA RĘCZNE

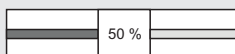


4 WYBIERZ TRYB GOTOWANIA



5 UWZGLĘDNIAJĄC WYBRANY TRYB GOTOWANIA, WYBIERZ:

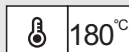
5.1 Poziom wilgotności (4.4.1, bod B2) w przypadku trybu Kombi



5.2 Poziom otwarcia zaworu klapowego (4.4.1, punkt B3) w aktywnym trybie gotowania z termoobiegiem gorącego powietrza



6 WYBIERZ DOMYŚLNĄ TEMPERATURĘ KOMORY ROBOCZEJ

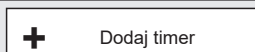


7 WYBIERZ DOMYŚLNE USTAWIENIA WENTYLATORA

(4.4.1, punkt B6)



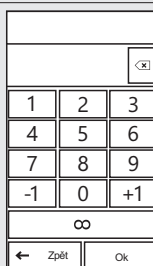
8 NACIŚNIJ



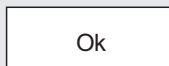
9 USTAW CZAS LUB TEMPERATURĘ SONDY

9.1 OPCJA: USTAWIENIE CZASU

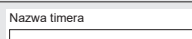
Ustaw czas w kolejności Godziny: Minuty: Sekundy, po upływie którego program czasowy zatrzyma się



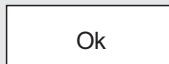
Naciśnij



Wpisz nazwę programu czasowego



Naciśnij



9.1 OPCJA: DODAWANIE KOLEJNEGO PROGRAMU CZASOWEGO

W celu dodania kolejnego programu czasowego powtórz procedurę od punktu 8-9

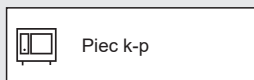


9.1.2	OPCJA: USUWANIE PROGRAMU CZASOWEGO Wybierz program czasowy do usunięcia i naciśnij	
	Wybierz opcję	
9.2	OPCJA: USTAWIENIA TEMPERATURY SONDY Naciśnij	
	Ustaw temperaturę wewnątrz potrawy, po osiągnięciu której program czasowy zostanie zatrzymany	
	Naciśnij	
	Wpisz nazwę programu czasowego	<input type="text" value="Nazwa timera"/>
	Naciśnij	
9.2.1	OPCJA: DODAWANIE KOLEJNEJ TEMPERATURY SONDY Aby dodać kolejną temperaturę sondy, powtórz czynności z punktu 9.2	
	<i>Urządzenie jest fabrycznie wyposażony w jedną sondę temperatury. W tej sytuacji należy w pierwszej kolejności wprowadzić sondę w potrawę, która prawdopodobnie osiągnie temperaturę docelową jako pierwsza. Następnie należy wprowadzić sondę w potrawę, której przygotowanie potrwa dłużej. W tym celu najlepiej doposażyć urządzenie w dodatkową sondę (akcesorium dostępne za opłatą). W przypadku zastosowania dwóch sond można gotować z obiema a dla każdej z nich ustawić różną temperaturę końcową.</i>	
9.2.2	OPCJA: GOTOWANIE NA PODSTAWIE WSKAZAŃ SONDY TEMPERATURY Wybierz temperaturę, którą chcesz usunąć, a następnie naciśnij	
	Wybierz opcję	
10	ROZPOCZNIJ GOTOWANIE, NACISKAJĄC	
11	PO OSIĄGNIĘCIU TEMPERATURY WSTĘPNEJ ZOSTANIE WYŚWIETLONY EKRAŃ STEROWANIA, NA KTÓRYM MOŻNA USTAWIĆ TRYB DRAWER TIMING W naszym przykładzie widać sześć pustych półek, jeden program czasowy i dwie temperatury sondy. Liczba półek może zostać ustawiona w menu „Ustawienia użytkownika” w zależności od wielkości maszyny (6/6.1).	
12	WSKAŹ PROGRAM CZASOWY DO PRZYPISANIA POSZCZEGÓLNYM PÓLKOM, WYBIERZ NACISKAJĄC Wybrany program czasowy zostanie podświetlony.	
13	WYBIERZ JEDNĄ LUB WIĘCEJ PÓLEK, KTÓRYM CHCESZ PRZYPISAĆ PROGRAM CZASOWY Po przypisaniu program czasowy uruchamia się automatycznie. Po zakończeniu programu czasowego dla danej półki jej oznaczenie na ekranie miga, a urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy. Wykonaj tę samą procedurę dla wszystkich pozostałych programów czasowych.	
13.1	Wybierz półkę z programem czasowym, który chcesz zatrzymać. Naciśnij	
13.2	OPCJA: ZAKOŃCZENIE PROCESU PRZED UPLYNIECIEM ZADANEGO CZASU / OSIĄGNIĘCIEM ZADANEJ TEMPERATURY Uruchomione programy czasowe i sam proces gotowania możesz zatrzymać, naciskając	

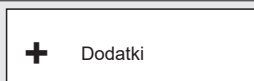
5.2.2 Gotowanie w trybie Timer półek – Wg typu przygotowywania

1 WEJDŹ DO MENU „FUNKCJE DODATKOWE”

Naciśnij



Wybierz



2 NACIŚNIJ



3 WYBIERZ DOSTOSOWANIE POTRAWY

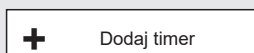


Parametry podstawowe, takie jak tryb, wilgotność, temperatura, odstęp i ustawienia wentylatora są wstępnie określone, ale można je łatwo zmienić.



4 NACIŚNIJ

Ustaw czas lub temperaturę dla sondy zgodnie z procedurą opisaną w rozdziale, kroki 9 – 13.2



5.3 FUNKCJE DODATKOWE (POZOSTAŁE)

Grupa funkcyjna EXTRAS (Dodatki) zawiera programy specjalne:

Sous-vide

Nowoczesna metoda gotowania, w której potrawa jest zamykana próżniowo przed obróbką.

Konfitowanie

Program jest wstępnie ustawiony do obróbki potraw, zwłaszcza mięsa, w wyniku długiego gotowania w tłuszczu we względnie niskiej temperaturze (110 °C).

Wędzenie

Do obróbki potraw wędzeniem konieczne jest dodatkowe wyposażenie wędzarnia Vision smoker. Pozwala uzyskać charakterystyczny aromat w zależności od użytych wiórków.

Sterylizacja

Ta funkcja pozwala na konserwację mięs, warzyw, owoców, potraw, dżemów, marmolad i grzybów. Potrawę należy włożyć do urządzenia w odpowiednich pojemnikach (słoikach, puszkach), zamkniętych w sposób gwarantujący sterylizację (konserwowanie).

Suszenie

Program przeznaczony do suszenia owoców, warzyw i mięs.

Podgrzewanie i utrzymywanie

Ten program jest przeznaczony do podgrzewania schłodzonych potraw. W fazie utrzymywania temperatura potrawy utrzymuje się na ustawionym poziomie przez żądany czas. Potrawy można podgrzać, a następnie utrzymywać ich temperaturę w pojemnikach lub na talerzach.

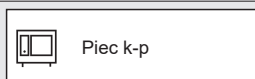
GOLDEN TOUCH

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

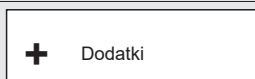
5.3 Korzystanie z programów EXTRAS

1 WEJDŹ DO MENU „FUNKCJE DODATKOWE”

Naciśnij



Wybierz



2 WYBIERZ ŻĄDANĄ FUNKCJĘ



3 WYBIERZ KATEGORIĘ POTRAWY

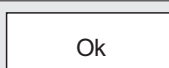


3.1 OPCJA: REGULACJA TEMPERATURY/CZASU

W razie konieczności użyj paska przewijania, aby ustawić temperaturę lub czas.



4 NACIŚNIJ



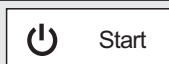
5 WYŚWIETLENIE PODGLĄDU PROGRAMU (QUICKVIEW)

Wszystkie kroki programu zostają wyświetlone na jednym ekranie z opcją edycji istniejących lub dodania kolejnych kroków.

5.1 OPCJA: EDYCJA PARAMETRÓW







W razie konieczności po kliknięciu danego kroku programu można zmienić parametry w taki sam sposób, jak w przypadku programów (ekrany B, C).

6 NACIŚNIJ



06 | POMOC

Jedną z części ekranu głównego A jest sekcja Pomocy zawierająca najważniejsze kontakty i skróconą instrukcję obsługi pieca konwekcyjno-parowego. Z kontaktów możesz skorzystać, gdy nie ma pewności co do danej procedury lub potrzebujesz porady kogoś bardziej doświadczonego. Skrócona instrukcja obsługi przydaje się w sytuacjach, gdy trzeba szybko przypomnieć sobie przebieg procedury lub ustawienie pieca konwekcyjno-parowego.

1 NA EKRANIE GŁÓWNYM NACIŚNIJ	
2 WYBIERZ ŻĄDANĄ POZYCJĘ POMOCY <ul style="list-style-type: none"> - Infolinia szefa kuchni: Zawiera numery telefonów doświadczonych szefów kuchni - Infolinia serwisowa: Zawiera numery telefonów specjalistów, którzy doradzą Ci w zakresie ustawień pieca konwekcyjno-parowego lub w sytuacjach, gdy któraś z funkcji nie działa prawidłowo. - Kontakt: Zawiera kompletne informacje kontaktowe o producencie urządzenia. - Instrukcja obsługi: Zawiera skrócony opis wszystkich podstawowych funkcji urządzenia i procedur pracy. 	 <ul style="list-style-type: none">  Infolinia kucharze  Infolinia serwis  Kontakt  Instrukcja obsługi

07 | USTAWIENIA

7.1 USTAWIENIA PODSTAWOWE

1. USTAWIENIA UŻYTKOWNIKA



Po naciśnięciu pojawi się klawiatura numeryczna. Aby przejść do ustawień, wprowadź kod **1001** i potwierdź przyciskiem OK.

Data i czas

Możliwość wykonania ustawień lub zmiany czasu. Zmiana daty jest możliwa tylko przez autoryzowany serwis.

Wersja językowa

Służy do zmiany języka systemu.

Jednostki temperatury

Pozwala ustawić jednostkę °C lub °F.

Sygnat

Wybierz melodię, głośność i długość trwania dźwięku dla następujących zdarzeń:

- Błędy
- Klawiatura
- Koniec gotowania
- Sygnat dźwiękowy kroku
- Rozgrzewanie
- Regulacja timera półki
- Zaplanowane wydarzenia
- Koniec czyszczenia
- Temperatura sondy

Wyświetlacz

Umożliwia wykonać ustawienia:

- Jasności ekranu za pomocą suwaka. Domyślne ustawienie wynosi 100%.
- Wygaszacz ekranu – wybierz wygaszacz ekranu i określ czas bezczynności, po upływie którego zostanie uruchomiony. Dodatkowa opcja pozwala wyświetlić czas i pokaz slajdów (wygaszacz jako sekwencja zdjęć).
- Motywy – pozwala na wybór jednego z dostępnych kolorów menu. Dostępne opcje to: czarny, brązowy, niebieski, zielony i czerwony.

Gotowanie


Inne ustawienia zwiększające komfort eksploatacji urządzenia:

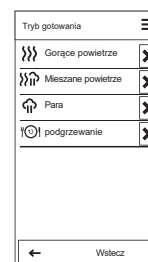
- **ACM** (Automatic capacity management) - Automatyczne zarządzanie wydajnością – funkcja ta powoduje wykrywanie przez urządzenie wielkości potrawy i odpowiednie wydłużenie czasu gotowania w celu uzyskania zadanej temperatury w komorze roboczej. Domyślne ustawienie to „On” (Wł.) .
- **Rozgrzewanie**
 - Nagrzewanie wstępne zawsze aktywne (dla ustawień trybu ręcznego) Ustawieniem domyślnym jest „Włączono”. .

- Podwyższenie temperatury, umożliwia ustawić o ile stopni nad ustawioną temperaturę, ogrzeje się komora robocza. Ustawienie domyślne wynosi 15 °C. Przykład: Z ustawieniem temperatury 150 °, urządzenie automatycznie ogrzeje się do temperatury 165 °C. UWAGA: Ma to zastosowanie wyłącznie w trybie Gorącego powietrza i Combo. W trybie gotowania na parze temperatura rozgrzewania jest równa wartości ustawionej temperatury.

- Maksymalny czas rozgrzewania — Służy do ustawienia maksymalnego czasu, po upływie którego rozpoczyna się gotowanie i odliczanie czasu. Wartość domyślna wynosi 5 minut.

• Lista trybów

Pozwala ustawić tryby gotowania dostępne na pasku wyboru trybów, w trybie ręcznym lub podczas tworzenia programu. Naciśnij symbol , aby dodać tryby.



• Wstępnie ustawione wartości

Pozwala edytować parametry podstawowe, takie jak wilgotność, temperatura sondy, temperatura w komorze roboczej, prędkość wentylatora w następujących funkcjach:

- Termoobieg
- Tryb combo
- Para
- Natrysk
- Pauza
- Podgrzewanie na talerzu
- Golden Touch
- Cook&Hold (Pieczenie i utrzymanie)

• Wyłącz po zakończeniu gotowania

Zezwalaj

Domyślne ustawienie jest wyłączone

Wyłącz po upływie

Ustawienie domyślne to 1 min.

• Jednostki czasu

Służy do wyboru formatu czasu: h:m lub h:m:s

• Kontynuuj pieczenie

Pozwala wybrać, czy komunikat „Kontynuuj pieczenie” będzie wyświetlany na ekranie po zakończeniu pieczenia.

Ustawienie domyślne „włączono” .

• Funkcja Learn

Pozwala wybrać, czy komunikat „Wczytaj jako program” będzie wyświetlany na ekranie po zakończeniu pieczenia.

Ustawienie domyślne „włączono” .

• Eco Logic

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

Ustawienie domyślne „włączono” .

Regulacja timera pólki

- Ilość pólki - parametr ten umożliwia określenie liczby pólki widocznych na ekranie tworzenia programów timera pólki (☰ 5/5.2). **Maksymalna liczba pólki wynosi 10.**
- Liczba pozycji pólki – każda pólka może zostać podzielona na pozycje. Maksymalna liczba pozycji na pólce wynosi 2.
- Pokaż podobne programy – podczas gotowania w trybie Timer pólki automatycznie sugeruje podobne programy, z których można korzystać w tym samym czasie. Domyślne ustawienie to „On” (Włączono) .
- Pasek trybów – pozwala ustawić tryby gotowania dostępne na pasku trybów podczas gotowania trybie Timer pólki. Naciśnij symbol ☰, aby dodać tryby.

Lista reżimów	
☰ Gorące powietrze	X
☰ Mieszane powietrze	X
☰ Para	X
☰ Podgrzewanie	X
← Wstecz	
- Wstępnie ustawione wartości – w przypadku pólki pozwala edytować parametry podstawowe, takie jak wilgotność, czas, temperatura sondy, temperatura w komorze roboczej, prędkość wentylatora dla następujących funkcji:
 - Gorące powietrze
 - Tryb combo
 - Para
 - Podgrzewanie na talerzu

Mycie

Programy mycia

Funkcja jest dostępna wyłącznie dla techników serwisowych

Wyłączenie po myciu

Umożliwia wyłączyć urządzenie po zakończeniu mycia. Możliwość ustawienia czasu (min.), po którym nastąpi wyłączenie urządzenia.

Ustawienie domyślne to „Allow” (Zezwól) .

Wartość domyślna to „1 min”.

Blokady

Pozwala zablokować edytowanie programów, i zabezpieczyć przed zmianami.

Program po zablokowaniu można włączyć bez możliwości edycji lub usunięcia.

Zestawy programów

Oferta Deli programy i Programy.

Ustawienie domyślne - „Zamknięcie programów”

Ustawienie możliwości „Zamknięcie programów” - zabroni wykonywania zmian w zapisanym programie, oprócz wykonania zmiany do jego konkretnego jednorazowego uruchomienia za pomocą widoku QuickView.

Blokada urządzenia

Funkcja nie jest dostępna dla użytkownika. Funkcja jest dostępna wyłącznie dla serwisantów.

Blokada uruchomionego programu

Ustawienie domyślne „Pozwól” .

Po zezwoleniu nie będzie możliwości wykonania żadnej zmiany zapisanego programu, nawet po jego uruchomieniu. W podglądzie kroków programu ich edytowanie będzie niemożliwe.

Blokada profilu

Ustawienie domyślne „Pozwól” .

Po aktywowaniu tej opcji wprowadzanie zmian w profilu będzie niemożliwe.

Blokada kalendarza

Ustawienie domyślne „Pozwól” .

Po aktywowaniu tej opcji wprowadzanie zmian w zaplanowanych wydarzeniach i będzie niemożliwe uruchamianie automatyczne.

2. KALENDARZ

Pozwala na tworzenie, wyświetlanie i edytowanie zaplanowanych wydarzeń. Szczegółowy opis znajduje się w rozdziale 4.2.11.

3. INFORMACJE

Po naciśnięciu pojawią się szczegółowe informacje dotyczące urządzenia i systemu sterowania.

4. SERWIS

Funkcja dostępna wyłącznie dla techników serwisowych lub fachowców i jest chroniona hasłem.

5. REJESTRACJA CZYNNOŚCI

Błędy

Funkcja nie jest dostępna dla użytkownika. Funkcja jest dostępna wyłącznie dla serwisantów.

Rejestr zdarzeń operacyjnych

Wyświetla kompletny raport wszystkich zdarzeń operacyjnych. Umożliwia filtrować w danych według własnych żądań lub w ostatnim tygodniu, miesiącu i roku.

Rejestr HACCP

Pozwala wyświetlić kompletny raport danych HACCP bezpośrednio na ekranie.

Dane eksploatacyjne

Funkcja jest dostępna wyłącznie dla techników serwisowych

6. PAMIĘĆ USB

Pozwala utworzyć kopię zapasową różnych danych z systemu sterowania na dysku USB lub zaimportować z niego dane do urządzenia.

Transfer danych z urządzenia na dysk USB

- Deli programy – szczegółowy opis procedury zapisywania programów znajduje się w rozdziale 7.1.1.
- Programy – szczegółowy opis procedury zapisywania programów znajduje się w rozdziale 7.1.1.
- Błędy - nazwa pliku posiada format „ErrorReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt”
- HACCP- nazwa pliku posiada „HaccpReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.haccp”
- Lista danych eksploatacyjnych - nazwa pliku posiada format „Log_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt”
- Ustawienia - nazwa pliku posiada format „Oven_Blue Vision_0.zip”
- Więcej – ta funkcja jest zabezpieczona hasłem i jest dostępna wyłącznie dla serwisantów.

Po wybraniu jednej z opcji pojawi się komunikat **Podłącz USB** dysk (☰ 1.2, punkt 6) a system będzie oczekiwał na jego podłączenie.

Po podłączeniu dysku zostanie wyświetlony komunikat **USB dysk podłączony** i pojawi się opcja **Kopiowanie danych na dysk USB**. Transfer danych z dysku USB do urządzenia

Z USB do urządzenia

- Deli programy – szczegółowy opis procedury kopiowania programów znajduje się w rozdziale 7.1.2.
- Programy – szczegółowy opis procedury kopiowania programów znajduje się w rozdziale 7.1.2.
- Melodia – tylko pliki w formacie *.wav
- Więcej – funkcja nie jest dostępna dla użytkowników, jest dostępna wyłącznie dla serwisantów po wprowadzeniu hasła.



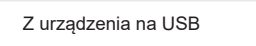

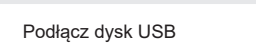

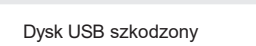



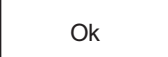
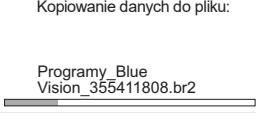

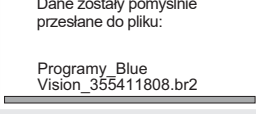


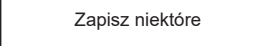
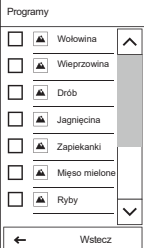

Po wybraniu jednej z opcji pojawi się komunikat **Podłącz USB** dysk (☰ 1.2, punkt 6) a system będzie oczekiwał na jego podłączenie.

Po podłączeniu pamięci USB zostanie wyświetlona jej zawartość i będzie możliwe przeglądanie jej zawartości, podobnie jak ma to miejsce na komputerze. Użytkownik może kopiować poszczególne pliki, a nawet całe foldery. Wybranie danego pliku lub folderu spowoduje skopiowanie go do pamięci urządzenia.

! *Pliki Programy (*.br2), HACCP (*.haccp) można administrować wyłącznie w oprogramowaniu VisionCombi, który jest dostępny na stronach internetowych producenta.*

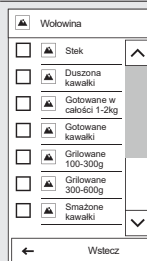
7.1.1 Zapisywanie programów na dysku USB

W następującym rozdziale podano informacje dotyczące zapisu programów gotowania (Piec konwekcyjno-parowy->Programy). Postępowanie dotyczące Deli programów jest identyczne, plik z programami zostanie zapisany pod inną nazwą w formacie domyślnym (DeliPrograms_Blue Vision_355411808.br).

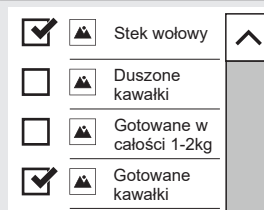
<p>1 NACIŚNIJ</p>	
<p>2 NACIŚNIJ</p>	
<p>3 NACIŚNIJ</p>	
<p>4 WYBIERZ PROGRAM</p>	
<p>5 ZOSTANIE WYŚWIETLONY KOMUNIKAT Podłącz dysk USB (1.2, bod 6)</p>	
<p>6 ZOSTANIE WYŚWIETLONY KOMUNIKAT  Jeśli dysk USB jest uszkodzony lub niekompatybilny z urządzeniem, zostanie wyświetlony komunikat „Nieznany dysk USB”. Użyj innego dysku USB.</p>	
<p>6.1 OPCJA: ZAPISZ WSZYSTKO Pozwala zapisać wszystkie programy z pamięci pieca na dysku USB jako pojedynczy plik.</p>	
<p> Naciśnij</p>	
<p>Zostanie wyświetlona nazwa domyślna pliku wyjściowego. W razie konieczności nazwę pliku można zmienić.</p>	
<p>Wpisz swoją nazwę pliku lub pozostaw nazwę domyślną i naciśnij</p>	
<p>Pojawi się przebieg procesu zapisu</p>	
<p> Po prawidłowym zapisaniu danych zostanie wyświetlony komunikat informacyjny. Jeżeli zapis nie przebiegł pomyślnie, pojawi się komunikat „Błąd zapisu danych”. Powtórz procedurę zapisywania danych, korzystając z innego dysku USB.</p>	
<p>Odtóż dysk USB i naciśnij</p>	
<p>6.2 OPCJA: ZAPISZ WYBRANE Pozwala wybrać programy lub foldery do zapisania</p>	
<p> Naciśnij</p>	
<p>Zostaną wyświetlone wszystkie programy z polem wyboru</p>	
<p>6.2.1 OPCJA: ZAPISYWANIE FOLDERÓW Wybranie któregoś z pól wyboru powoduje zaznaczenie całego folderu wraz ze znajdującym się w nim programem</p>	

6.2.2 OPCJA: ZAPISYWANIE OKREŚLONYCH PROGRAMÓW

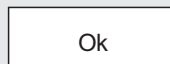
Wybranie nazwy pliku powoduje wyświetlenie menu wszystkich programów wraz z polami wyboru.



Wybranie któregoś z pól wyboru powoduje zaznaczenie żądanych programów



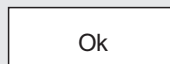
Po wybraniu folderów lub programów naciśnij



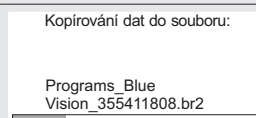
Zostanie wyświetlona nazwa domyślna pliku wyjściowego. W razie konieczności nazwę pliku można zmienić.



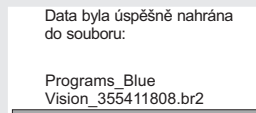
Nazwę domyślną lub nazwę utworzoną przez użytkownika, potwierdzić naciśnięciem.



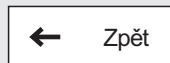
Pojawi się przebieg procesu zapisu



Po prawidłowym zapisaniu danych zostanie wyświetlony komunikat informacyjny. Jeżeli zapis nie przebiegł pomyślnie, pojawi się komunikat „Błąd zapisu danych”. Powtórz procedurę zapisywania danych, korzystając z innego dysku USB.





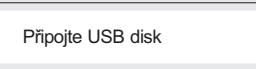

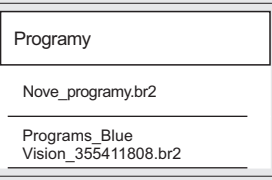



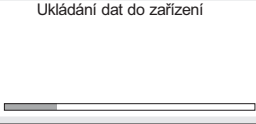
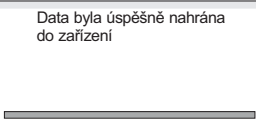
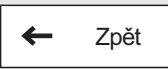

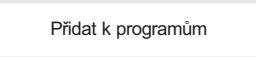
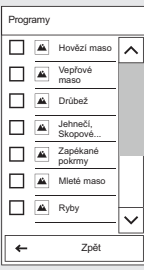
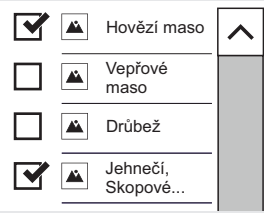


Odtłącz dysk USB i naciśnij

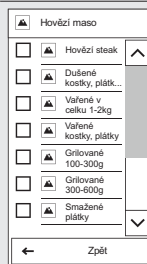


7.1.2 Kopiowanie plików z dysku USB do urządzenia

W następującym rozdziale podano informacje dotyczące zapisu programów gotowania (Piec konwekcyjno-parowy->Programy). Postępowanie dla Deli programów jest identyczne, użyj opcji „Deli programy” zamiast opcji „Programy”.

<p>1 NACIŚNIJ</p>	
<p>2 NACIŚNIJ</p>	
<p>3 NACIŚNIJ</p>	
<p>4 WYBIERZ</p>	
<p>5 ZOSTANIE WYŚWIETLONY KOMUNIKAT Podłącz dysk USB (☰ 1.2, bod 6)</p>	
<p>6 ZOSTANIE WYŚWIETLONA ZAWARTOŚĆ DYSKU USB</p> <p> <i>Widoczne będą tylko pliki z sufiksem „br2”. Plik tego formatu można obsługiwać w oprogramowaniu VisionCombi, który jest do dyspozycji na stronach internetowych producenta.</i></p>	
<p>6.1 OPCJA: ZAPISZ PONOWNIE WSZYSTKIE Pozwala zapisać wszystkie programy w pamięci urządzenia za programy z dysku USB.</p>	
<p> Naciśnij</p>	
<p> <i>UWAGA - wszystkie pierwotne programy w pamięci urządzenia zostaną nieodwrótnie usunięte i zastąpione programami z dysku USB.</i></p>	
<p>Pojawi się przebieg procesu zapisu</p>	
<p>Po prawidłowym zapisaniu danych zostanie wyświetlony komunikat informacyjny</p>	
<p>Odtłącz dysk USB i naciśnij</p>	
<p>6.2 OPCJA: DODAJ DO PROGRAMÓW Służy do przeniesienia nowych programów z USB dysku do pamięci urządzenia.</p>	
<p> Naciśnij</p>	
<p>Zostaną wyświetlone wszystkie programy z polem wyboru</p>	
<p>6.2.1 OPCJA: DODAWANIE KOMPLETNYCH FOLDERÓW Wybranie któregośkolwiek z pól wyboru powoduje zaznaczenie całego folderu wraz ze znajdującym się w nim programem</p>	

6.2.2 OPCJA: DODAWANIE OKREŚLONYCH PROGRAMÓW
Wybranie nazwy pliku powoduje wyświetlenie menu wszystkich programów wraz z polami wyboru.

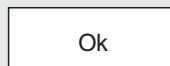


Wybranie któregośkolwiek z pól wyboru powoduje zaznaczenie żądanych programów

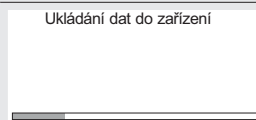
i *Jeśli chcesz wybrać programy z innych folderów, cofnij się o jeden poziom, używając przycisku „Wstecz”, a następnie wybierz inny folder. Ta operacja nie będzie mieć wpływu na programy już zaznaczone.*



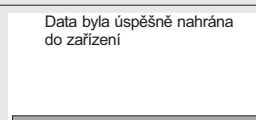
Po wybraniu folderów lub programów naciśnij



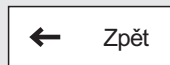
Pojawi się przebieg procesu zapisu



Po prawidłowym zapisaniu danych zostanie wyświetlony komunikat informacyjny



Odtłącz dysk USB i naciśnij



7.2 PROFILE

Urządzenie Deli Master posiadają unikatową funkcję pozwalającą na dostosowanie ekranu głównego (A). Użytkownik ma możliwość zmiany wielkości przycisków widocznych na ekranie głównym, ich rozmieszczenia, usunięcia lub dodania przycisków, zmiany ich koloru, tła itp. Wszystkie ustawienia mogą zostać zapisane w PROFILU użytkownika. Liczba dodawanych przycisków nie jest ograniczona. Jeżeli przycisk znajdzie się poza obszarem ekranu, skorzystaj z paska przewijania widocznego po prawej stronie ekranu.

7.2.1 Wybór zapisanego profilu

1 NACIŚNIJ PRZYCISK A9



2 NACIŚNIJ

Profily

3 WYBIERZ ODPOWIEDNI PROFIL

Naciśnięcie profilu spowoduje jego aktywowanie i zmianę wyglądu ekranu głównego.



Profil ustawiony przez producenta jest zapisany pod nazwą Domyślny - **Default**.

7.2.2 Tworzenie/edycja własnego profilu użytkownika

1 NACIŚNIJ PRZYCISK A9



2 NACIŚNIJ

Upravit aktuální profil

3 EDYCJA WYGLĄDU I ROZMIESZCZENIA PRZYCISKÓW.

Przycisk pojawi się na każdym przycisku aktualnego profilu.



3.1 OPCJA: EDYTACJA WIELKOŚCI PRZYCISKU (MAŁY/ŚREDNI/DUŻY)



3.2 OPCJA: DOSTOSOWANIE KOLORU PRZYCISKU (12 KOLORÓW)



3.3 OPCJA: USUŃ PRZYCISK Z EKRANU GŁÓWNEGO



3.4 OPCJA: ZMIANA POŁOŻENIA PRZYCISKU



Naciśnij i przytrzymaj przycisk w celu zmiany jego położenia na ekranie. W ten sposób możliwe jest przesunięcie przycisku w dowolny punkt ekranu.

4 EDYCJA LICZBY I TYPU PRZYCISKÓW LUB TŁA EKRANU.

Przycisk znajduje się w prawym, dolnym rogu ekranu.



4.1 OPCJA: DODAJ PRZYCISK



Pojawi się lista przycisków. Naciśnij przycisk wybrany do dodania do profilu. W celu potwierdzenia wyboru naciśnij

4.2 OPCJA: USUŃ WSZYSTKIE PRZYCISKI



Po naciśnięciu pojawi się pytanie **Naprawdę usunąć?** Naciskając **Tak** spowoduje usunięcie wszystkich przycisków.

4.3 OPCJA: ZMIANA TŁA



System umożliwia wybór jednego z 12 kolorów tła ekranu głównego.

5 NACIŚNIJ

Ok

5.1 OPCJA: ZAPIS NOWEGO PROFILU



Zmiany dokonane w profilu domyślnym można zapisać wyłącznie jako nowy profil. Profilu domyślnego nie można edytować. Wpisz nazwę profilu i potwierdź ją.

Uložít jako nový profil

W ten sposób możliwe jest utworzenie profilu osobistego.

Ok

5.2 OPCJA: ZAPISZ PROFIL



Profil osobisty użytkownika zostanie zapisany pod taką samą nazwą z zachowaniem ustawień.

Uložít profil



Jeśli chcesz zmienić profil domowy lub osobisty, ustaw jego blokadę zgodnie z instrukcjami z rozdziału 7.1 USTAWIENIA PODSTAWOWE / USTAWIENIA PIERWSZEGO UŻYTKOWNIKA/Blokady

08 | KONSERWACJA

INSTRUKCJE OGÓLNE

Urządzenie przez cały okres eksploatacji musi być poddawane regularnym przeglądom, testom i kontrolom zgodnie z przepisami obowiązującymi na danym kraju.

Urządzenie należy utrzymywać w czystości i usuwać z niego resztki tłuszczu oraz produktów spożywczych. Tylko regularna konserwacja i stosowanie się do instrukcji gwarantuje długi okres trwałości eksploatacyjnej urządzenia, jego prawidłowe działanie oraz wysoką jakość przygotowywanych potraw.

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

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

Do czyszczenia urządzenia zabrania się używać:

- myjki wysokociśnieniowej
- środków czystości o właściwościach ściernych lub na bazie piasku.
- urządzeń do mechanicznego czyszczenia powierzchni (druciaki, skrobaki, noże)

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających ze stosowania detergentów innych niż zalecane przez producenta lub detergentów zalecanych przez producenta, ale używanych w sposób niezgodny z instrukcjami.

Jeśli urządzenie jest uszkodzone lub nie działa prawidłowo, należy zaprzestać jego użytkowania, odłączyć od źródła energii elektrycznej i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.



Przed przystąpieniem do eksploatacji lub konserwacji urządzenia, należy dokładnie zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami podanymi z rozdziale INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA (patrz. „Informacje podstawowe”, rozdz. 2 „Informacje bezpieczeństwa”).

Nie należy rozpylać wody ze zraszacza na szybę drzwi ani na elementy oświetlenia, jeżeli temperatura wewnętrzna wynosi ponad 65 °C. W przeciwnym razie może dojść do pęknięcia szyby i zranienia obsługi!

ZESTAWIENIE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNYCH		
OKRES CZASU	OPIS	OPIS CZYNNOŚCI
Codziennie	Komora robocza	Czyszczenie przy użyciu programu automatycznego i środka Active Cleaner
	Uszczelka drzwi	Czyszczenie ręczne przy użyciu ściereki, detergentu i wody
	Obudowa	Czyszczenie ręczne przy użyciu miękkiej szmatki i preparatu do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła
Co tydzień	Komora robocza	Czyszczenie przy użyciu programu automatycznego i środka Vision Descaler
	Przestrzeń za ścianą wewnętrzną	Czyszczenie ręczne przy użyciu środka Manual Cleaner lub Puron K oraz następującego programu PŁUKANIE
	Filtr powietrza	Czyszczenie ręczne przy użyciu detergentu lub w zmywarce
	Czyszczenie drzwi i szyby	Czyszczenie ręczne przy użyciu szmatek i odpowiednich środków czyszczących
Co sześć miesięcy*	Bojler	Czyszczenie przy użyciu Program automatycznego i środka Strip-A-Way
Raz w roku	Całe urządzenie	Inspekcja wykonana przez autoryzowaną firmę

* dotyczy wyłącznie urządzeń z bojlerem

8.1 KONSERWACJA CODZIENNA

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

MYCIE KOMORY ROBOCZEJ

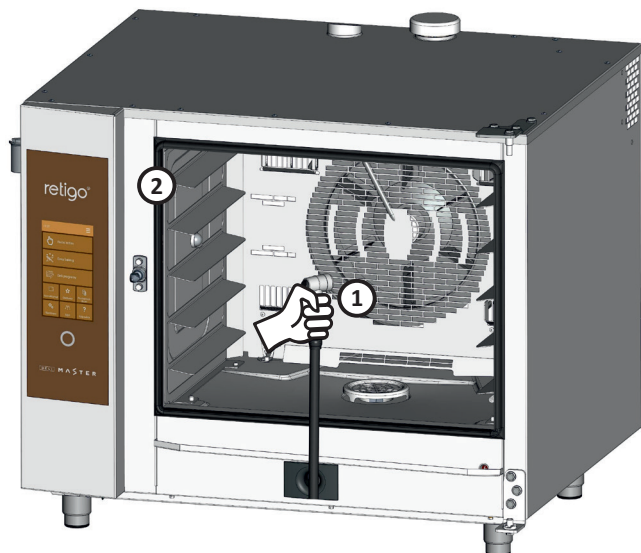
Do codziennego czyszczenia urządzenia należy stosować jeden z programów w ramach funkcji czyszczenia dostępnej w menu urządzenia.

Instrukcje dotyczące używania funkcji czyszczenia automatycznego są podane w rozdziale **9. Mycie automatyczne**.



Do czyszczenia należy używać wyłącznie środków zalecanych przez producenta, w tym zwłaszcza preparatów Active Cleaner i Vision Descaler.

Po zakończeniu programu mycia należy sprawdzić, czy wszystkie zabrudzenia zostały usunięte. Powtórz czyszczenie, jeżeli efekt nie jest zadowalający. Jeśli na powierzchni komory roboczej lub akcesoriach pozostały resztki środka czyszczącego, spłucz prysznicem ręcznym lub uruchom program płukania. Zaniechanie tej czynności powoduje, że powierzchnia ze stali nierdzewnej może ulec odkształceniu lub odbarwieniu podczas pracy w wysokich temperaturach. Gwarancja nie obejmuje szkód powstałych w ten sposób!



Po wyczyszczeniu komory roboczej otwórz drzwi urządzenia i pozostaw je uchylone do połowy, aby wysuszyć komorę.



Podczas stosowania detergentów stosuj się do instrukcji obsługi i sposobu użycia podanych przez producenta. Zapobiegiesz uszkodzeniu zdrowia!

Podczas czyszczenia urządzenia należy zawsze nosić środki ochrony i wymaganą odzież roboczą (rękawice, gogle, maska)!

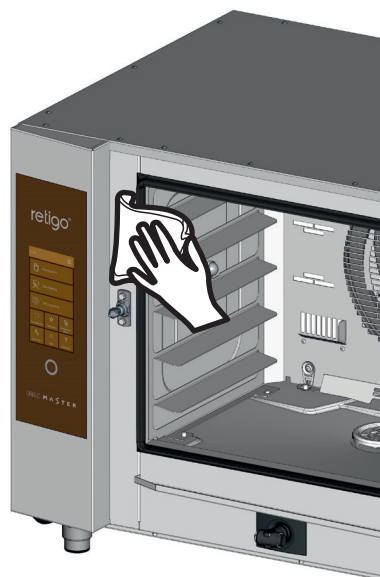
Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia z wózkiem załadunkowym przy użyciu automatycznego programu czyszczenia należy umieścić wózek w urządzeniu.

Automatyczne programy czyszczące nie są przeznaczone do czyszczenia wkładów ani blach.

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

CZYSZCZENIE USZCZELKI DRZWI

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



CZYSZCZENIE ELEMENTÓW ZEWNĘTRZNYCH

Wyczyść elementy zewnętrzne urządzenia miękką szmatką i detergentem do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła.

8.2 KONSERWACJA COTYGODNIOWA

ODKAMIENIANIE KOMORY ROBOCZEJ

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



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

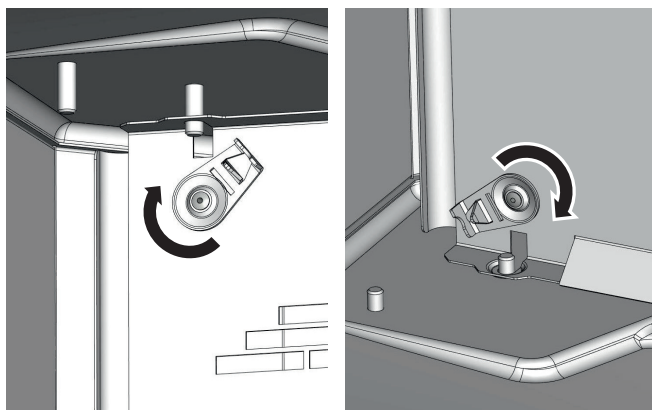
INSPEKcja I CZYSZCZENIE PRZESTRZENI ZA ŚCIANĄ WEWNĘTRZNĄ

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

1. Wyczyść półki (nie dotyczy urządzeń bez systemu załadunkowego).



2. Zwolnij blokady mocujące ścianę znajdującą się przed wentylatorem. Do wykonania tej czynności można postąpić się śrubokrętem lub monetą.



Otwórz ścianę wewnętrzną pociągając za jej lewą stronę.



Jeśli przestrzeń jest brudna lub pokryta kamieniem, zamknij ścianę wewnętrzną i zablokuj ją, a następnie wybierz odpowiedni program czyszczenia i stopień zabrudzenia. Po zakończeniu programu czyszczenia należy sprawdzić, czy wszystkie zabrudzenia zostały usunięte (postępuj zgodnie z punktami 2 – 3). Jeżeli po czyszczeniu pozostały jakieś zanieczyszczenia, powtórz proces. Jeśli efekt czyszczenia jest zadowalający, zamknij ścianę wewnętrzną (przed wentylatorem) i zablokuj ją, aby uniemożliwić jej otwarcie, po czym zamontuj obie szyny (nie dotyczy urządzeń bez systemu załadunkowego).

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

CZYSZCZENIE RĘCZNE PRZESTRZENI ZA ŚCIANĄ WEWNĘTRZNĄ

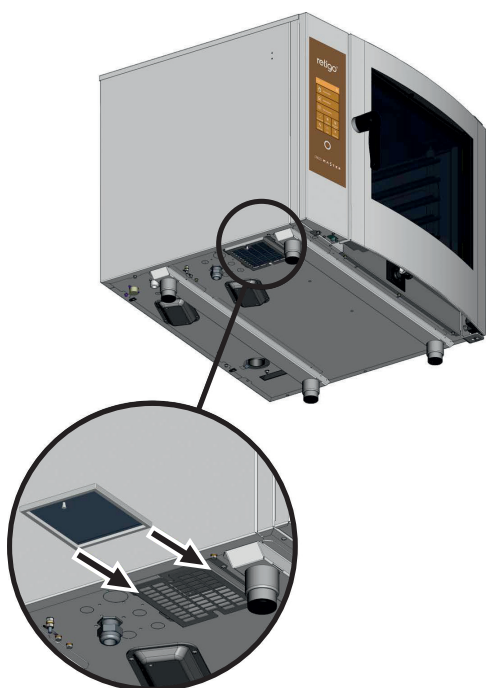


W niektórych przypadkach usunięcie zabrudzeń za ścianą wewnętrzną jest niemożliwe nawet po kilkukrotnym użyciu programu czyszczenia automatycznego i odkamieniania. W takiej sytuacji należy użyć środka czyszczącego (Manual Cleaner) lub odkamieniacza (Puron K) i wykonać ręcznie następujące czynności:

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

CZYSZCZENIE FILTRA POWIETRZA

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



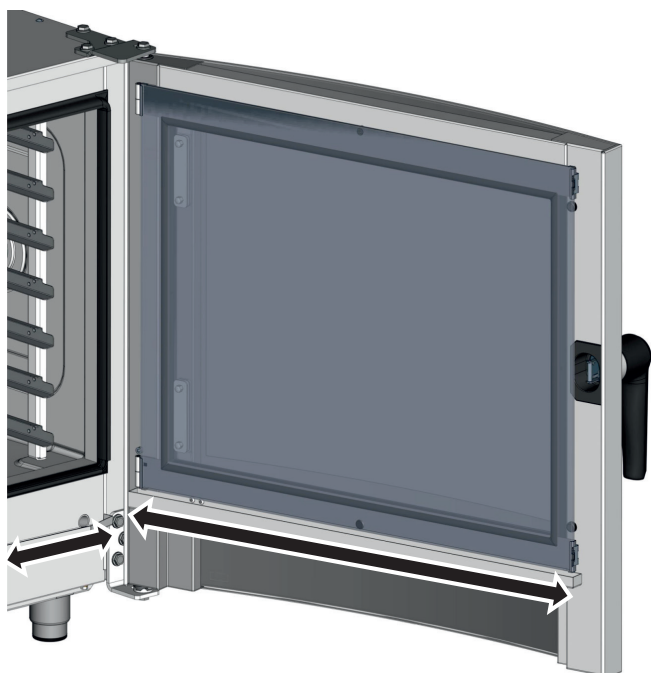
Wymontuj filtr w kierunku bliższej strony urządzenia i wyczyść go dokładnie przy użyciu detergentu lub w zmywarce. Po zakończeniu czyszczenia odczekaj do wyschnięcia filtra.



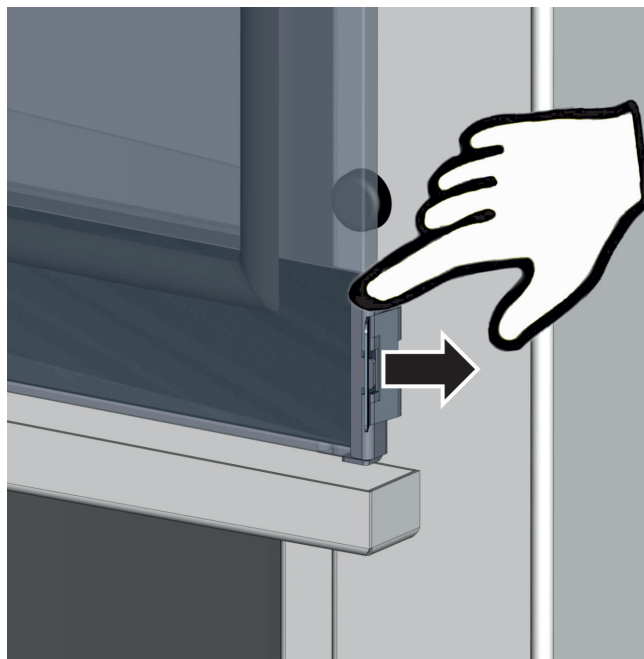
W przypadku niedrożności filtra powietrza może dojść do przegrzania elementów elektronicznych urządzenia i ograniczenia funkcji urządzenia.

CZYSZCZENIE DRZWI, SZYBY I TACY OCIEKOWEJ

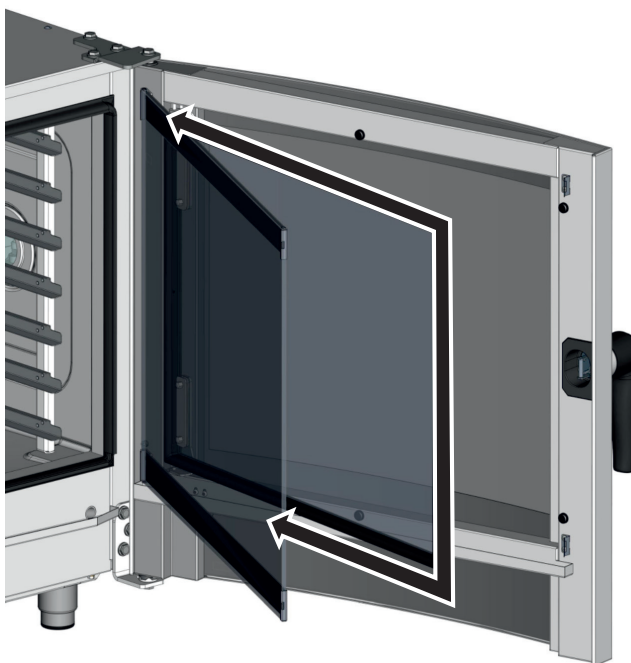
1. Otwórz drzwi urządzenia.
2. Sprawdź tacę ociekową znajdującą się u dołu drzwi. Jeśli jest zanieczyszczona, wyczyść ją przy użyciu miękkiej ściereczki i detergentu.
3. Sprawdź tacę ociekową znajdującą się u dołu urządzenia. Jeśli jest zanieczyszczona, wyczyść ją przy użyciu miękkiej ściereczki i detergentu.



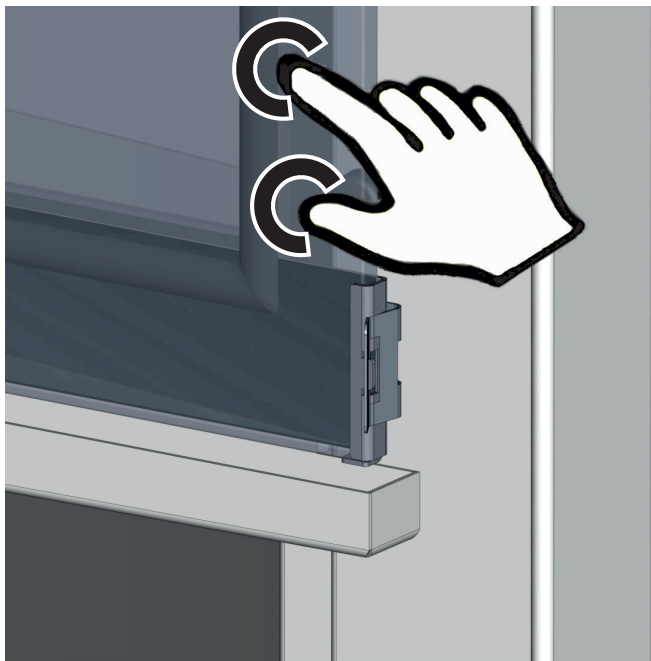
Odblokuj szybę wewnętrzną i przeczyl



5. Wyczyść szybę z każdej strony czystą szmatką i detergentem do mycia szyb.
6. Wytrzyj szybę do sucha suchą ściereczką.
7. Przetrzyj uszczelkę środkowej szyby wilgotną ściereczką i wytrzyj ją do sucha.



8. Stopniowo wróć środkową i wewnętrzną szybę do ich pierwotnego położenia i zablokuj zamkami, delikatnie naciskając wewnętrzną szybę w pobliżu zatrzasków.



8.3 KONSERWACJA CO SZEŚĆ MIESIĘCY

ODKAMIENIANIE BOJLERA

Choć urządzenia z bojlerem są wyposażone w funkcję automatycznej wymiany wody i czyszczenia wnętrza bojlera z osadów i zabrudzeń, kocioł należy dokładnie odkamienić raz na sześć miesięcy. Zapobiega to uszkodzeniu grzałek i gwarantuje prawidłowe działanie bojlera. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku pojawienia się osadu kamienia wodnego w bojlerze.

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



Odkamienienie bojlera należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi.

8.4 COROCZNA KONSERWACJA

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

09 | MYCIE AUTOMATYCZNE

Urządzenie DeliMaster jest wyposażone w system automatycznego mycia gwarantujący zachowanie najwyższego poziomu higieny.

Regularne korzystanie z systemu automatycznego mycia oszczędza czas i wydłuża okres trwałości eksploatacyjnej urządzenia.

Dzięki temu systemowi wszystkie czynności związane z myciem sprzętu będą ograniczone do:

- wybór odpowiedniego programu mycia w zależności od stopnia zabrudzenia
- uruchomienie programu mycia i zastosowanie środka do mycia

9.1 MYCIE AUTOMATYCZNE: CO NALEŻY WIEDZIEĆ



Do mycia automatycznego należy używać Active Cleaner, który jest pakowany w plastikowej torebce zawierającej 60 g proszku. Środek dostarczany jest w niewielkich kubeczkach zawierających po 50 woreczków.

Detergent należy zawsze zużywać natychmiast po otwarciu opakowania, nigdy nie należy pozostawiać otwartego woreczka, a przede wszystkim nie pozostawiać go w miejscach wilgotnych lub pozbawionych nadzoru. Nigdy nie należy pozostawiać otwartego woreczka, a przede wszystkim nie pozostawiać go w miejscach wilgotnych lub pozbawionych nadzoru.



Ważna informacja:

- W przypadku zastosowania innego niż oryginalnego środka do utrzymania czystości, firma Retigo nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia a gwarancja nie obejmuje szkód i uszkodzeń spowodowanych w ten sposób.
- Detergent należy przechowywać poza dostępem dzieci.
- Podczas manipulacji z detergentem należy przestrzegać wszystkich zasad bezpiecznej pracy ze środkami chemicznymi, a przede wszystkim stosować środki ochronne (głównie rękawice i okulary ochronne).
- Postępować zgodnie z instrukcjami umieszczonymi na opakowaniu detergentu.
- Należy wystrzegać się bezpośredniego kontaktu środka do utrzymania czystości ze skórą, oczami i jamą ustną.
- Nigdy nie otwieraj drzwi urządzenia podczas uruchomionego programu mycia - ryzyko kontaktu ze środkami chemicznymi.
- Przed czyszczeniem należy wyjąć wszystkie blachy piekarnicze i pojemniki z urządzenia.
- Należy przestrzegać wszystkich instrukcji pojawiających się na wyświetlaczu urządzenia.
- Po użyciu detergentu nie należy pozostawiać opakowania po nim w komorze roboczej.
- Nie sypać środka do utrzymania czystości na gorącą powierzchnię urządzenia - ryzyko niezwrótnego uszkodzenia powierzchni ze stali nierdzewnej. Gwarancja nie obejmuje szkód powstałych w wyniku takiego postępowania.
- W razie niedostatecznego wyczyszczenia urządzenia odkładająca się w komorze gotowania warstwa tłuszczu może się zapalić w czasie normalnej pracy urządzenia.

Urządzenie dysponuje sześcioma programami mycia. Wybór programu jest uzależniony od poziomu zanieczyszczenia komory roboczej (patrz tabela poniżej).

PROGRAM	OPIS	CZAS TRWANIA*
	Płukanie wodą* - Płukanie lekko ciepłą wodą bez dodatku detergentów.	14:53
	Mycie szybki - Krótkie mycie lekko zabrudzonej komory.	33:39
	Mycie zasadnicze - mycie lekko zabrudzonej komory.	50:19
	Mycie umiarkowane - usuwanie średniego zabrudzenia.	1:15:19
	Mycie bardzo intensywne - usuwanie bardzo silnego zabrudzenia.	01:48:39
	Odkamienianie komory roboczej - usuwanie kamienia	01:12:44

* Podane czasy czyszczenia dotyczą wielkości 611. Dane mogą różnić się nieznacznie dla innych wielkości urządzenia.


























W zależności od wielkości urządzenia i wybranego programu czyszczenia należy także wybrać odpowiednią ilość detergentu. Wymagana ilość środka do utrzymania czystości zależy od stopnia i rodzaju zabrudzenia urządzenia.

PROGRAM	WYMIARY URZĄDZENIA					
	ILOŚĆ DETERGENTU (szt.)					
	623	611	1011	1221	2011	2021
Płukanie wodą*	0	0	0	0	0	0
Mycie ekspresowe	1	1	1	2	2	3
Mycie podstawowe	1	1	1	2	2	4
Mycie średnie	1	1	1	2	2	4
Mycie intensywne	1	2	2	3	3	5
Odkamienianie komory roboczej**	1	1	1	2	2	3

* Płukanie odbywa się bez użycia detergentu

** Odkamienianie odbywa się przy użyciu preparatu Vision Descaler.

9.2 ROZPOCZĘCIE MYCIA

1 PRZEJDŹ DO TRYBU CZYSZCZENIA	 Myć												
2 WYBIERZ ODPOWIEDNI TRYB	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Natrysk 0:14:53</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Ekspresowe mycie 0:33:39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Podstawowe mycie 0:50:19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Standardowe mycie 1:15:19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Dokładne mycie 1:48:39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Odkamienianie 1:12:44</td> </tr> </table>		Natrysk 0:14:53		Ekspresowe mycie 0:33:39		Podstawowe mycie 0:50:19		Standardowe mycie 1:15:19		Dokładne mycie 1:48:39		Odkamienianie 1:12:44
	Natrysk 0:14:53												
	Ekspresowe mycie 0:33:39												
	Podstawowe mycie 0:50:19												
	Standardowe mycie 1:15:19												
	Dokładne mycie 1:48:39												
	Odkamienianie 1:12:44												
3 PO URUCHOMIENIU PROGRAMU CZYSZCZENIA NACIŚNIJ Zaczekaj na komunikat dodania detergentu. ABY WRÓCIĆ DO LISTY TRYBÓW MYCIA, NACIŚNIJ	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Start</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Powrót</td> </tr> </table>		Start		Powrót								
	Start												
	Powrót												

Po naciśnięciu przycisku Start, urządzenie automatycznie sprawdzi, czy temperatura we wnętrzu komory roboczej nie jest zbyt wysoka. Jeżeli temperatura przekracza 80 °C, wówczas rozpoczyna się automatyczny proces schładzania komory roboczej. Na urządzeniu pojawi się komunikat o konieczności dodania środka do utrzymania czystości, jeżeli temperatura w komorze roboczej nie przekracza 80 °C lub po schłodzeniu urządzenia.



Manipulacja z detergentem wymaga przestrzegania wszystkich zasad pracy z substancjami chemicznymi!

DODAWANIE DETERGENTU



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

Wybrany program mycia zostanie uruchomiony automatycznie, a wyświetlacz będzie informacja o aktualnej pozycji programu i czasie pozostałym do skończenia mycia.

Po zakończeniu programu mycia usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlacz pojawi się odpowiedni komunikat. Piec jest teraz gotów do ponownego użytku.

WCZEŚNIEJSZE ZATRZYMYWANIE PROCESU MYCIA

Proces mycia można przerwać naciskając przycisk **STOP**, który jest wyświetlony na wyświetlacz. Po naciśnięciu przycisku urządzenie zażąda potwierdzenia. Jeżeli potwierdzisz, urządzenie przełączy się do trybu płukania, który trwa około 16 minut. Następnie proces mycia zostanie całkowicie zatrzymany. Jeżeli nie potwierdzisz procesu wstrzymania mycia i naciśniesz przycisk **Nie**, proces mycia będzie kontynuowany od momentu jego wstrzymania.



- Po zakończeniu procesu mycia sprawdź stan komory roboczej. Należy usunąć pozostałości detergentu, dokładnie splukując komorę roboczą za pomocą zraszacza ręcznego lub myjąc ją wodą. Zaniechanie tej czynności powoduje, że powierzchnia ze stali nierdzewnej może ulec odkształceniu lub odbarwieniu podczas pracy w wysokich temperaturach. Gwarancja nie obejmuje szkód powstałych w ten sposób!
- Nie należy czyścić pieca za pomocą urządzeń podających wodę pod wysokim ciśnieniem.
- Jeśli urządzenie nie będzie ponownie używane po myciu, zalecamy pozostawienie drzwi otwartych np. przez całą noc.
- Opakowanie po detergentie należy wyrzucać jak zwykle, odkładając je do pojemnika przeznaczonego na odpady z tworzyw sztucznych.
- Nie wolno pozostawiać zużytych opakowań pod ręką ani w łatwo dostępnym miejscu.

ODKAMIENIANIE KOMORY ROBOCZEJ

Usuwanie osadów kamienia zalecane jest w sytuacji, gdy w komorze roboczej znajdują się widoczne osady (biała warstwa kamienia wodnego). Do odkamieniania urządzenia, należy zastosować preparat o nazwie Active Descaler.

Stosuje się go w ten sam sposób, co środek czyszczący Active Cleaner. Standardowa wielkość opakowania odkamieniacza Vision Descaler to plastikowe wiaderko zawierające 25 woreczków po 150 g.

10 | TABELA KOMUNIKATÓW O BŁĘDZIE

Podczas pracy urządzenia na wyświetlaczu mogą pojawiać się komunikaty o błędzie. Działanie przycisków jest następujące:

USTERKA	OPIS	ROZWIĄZANIE
Err 11	Błąd elementu grzewczego komory roboczej.	Dalsza praca urządzenia nie jest możliwa. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 15	Usterka zabezpieczenia termicznego silnika. Nagrzanie się silnika powyżej ustalonego poziomu.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 26	Błąd zaworu klapowego. Automatyczny zawór klapowy nie działa prawidłowo.	Nieprawidłowe działanie zaworu klapowego może mieć wpływ na działanie pieca, lecz tymczasowa kontynuacja jego eksploatacji jest możliwa. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 31	Usterka czujnika odpływu.	Urządzenie może tymczasowo działać w każdym z trybów. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 34	Usterka 1-punktowej sondy temperatury.	Urządzenie może tymczasowo działać w każdym z trybów z wyłączeniem trybów korzystających z funkcji sondy temperatury. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 35	Usterka czujnika temperatury komory roboczej.	Błąd uniemożliwia pracę w żadnym z trybów. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 36	Usterka 6-punktowej sondy temperatury.	Urządzenie może tymczasowo działać w każdym z trybów z wyłączeniem trybów korzystających z funkcji sondy temperatury. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 37	Termistor rozłączony.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 38	Termistor zwarty.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

Err 40	Usterka bezpiecznika termicznego komory, bojlera (wyłącznie urządzenia wyposażone w bojler), przerywacza opróżniania (wyłącznie urządzenia gazowe wyposażone w przerywacz opróżniania) lub bezpiecznika termicznego panela sterowania.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Err 41	Błąd chłodzenia – przegrzanie elektroniki.	Wyczyść filtr kurzu. Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
Błąd 60-79	Błąd komunikacji Modbus.	Odczuj zasilanie elektryczne pieca (nie pomył z trybem czuwania „Standby”), odczekaj 30 sekund i ponownie włącz piec (ponownie podłącz zasilanie elektryczne). Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
Błąd 80-91	Błąd falownika.	Ponowne wystąpienie usterki oznacza konieczność skontaktowania się z autoryzowanym serwisem.
Err 100	Błąd systemu.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.



- **Napraw usterek urządzenia może wykonywać wyłącznie autoryzowany serwis posiadający odpowiednie przeszkolenie i certyfikat producenta. Nieprofesjonalne działania podejmowane przez serwisantów z nieautoryzowanych punktów stanowią naruszenie warunków gwarancji!**
- **Urządzenie przez cały okres eksploatacji musi być poddawany regularnym przeglądom, testom i kontrolom zgodnie z przepisami obowiązującymi na danym kraju.**

11 | OKRES TRWAŁOŚCI EKSPLOATACYJNEJ, UTYLIZACJA I GWARANCJA

OKRES TRWAŁOŚCI EKSPLOATACYJNEJ

Okres trwałości eksploatacyjnej produktu wynosi 10 lat, przy dotrzymaniu następujących warunków: regularne przeglądy serwisowe co 12 miesięcy eksploatacji, pod warunkiem wykonania przeglądu przez serwisanta z autoryzowanego punktu serwisowego firmy RETIGO.

Użytkownik musi przedstawić listę wykonanych napraw.

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

Użytkownik musi wykonywać konserwację i czyścić urządzenie codziennie, stosując środki do utrzymania czystości zalecane przez firmę Retigo.

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

Szkolenie operatorów przez profesjonalnego kucharza z firmy Retigo musi być poświadczony wpisem w książce serwisowej lub kopią dzienniczka szkoleń operatora.

W przypadku zmiany personelu obsługującego piec szkolenie musi być przeprowadzone ponownie.

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI I UTYLIZACJA

Utylizację urządzenia po zakończeniu jego eksploatacji należy wykonać zgodnie z właściwymi przepisami (ustawą) krajowymi dotyczącymi usuwania odpadów. Urządzenie składa się z części elektrycznych (układy elektroniczne, transformator, żarówki halogenowe, baterie, itp.), które mogą stanowić zagrożenie dla środowiska naturalnego, jeżeli nie będą poddane właściwej utylizacji.



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

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

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

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

Prawidłowy sposób przygotowania urządzenia do utylizacji:

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



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

Utylizacja przez dystrybutora urządzenia

Żądanie utylizacji urządzenia należy złożyć u dystrybutora, który zamówi utylizację urządzenia w firmie Retigo.

Składając zamówienie, przygotuj następujące informacje:

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

Utylizacja urządzenia w własnym zakresie użytkownika

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

GWARANCJA

Okres gwarancyjny podano w książce serwisowej oraz w karcie gwarancyjnej. Zażądaj potwierdzenia gwarancji od firmy dokonującej montażu urządzenia.

Gwarancja nie obejmuje szkód i awarii spowodowanych przez nieprawidłową obsługę urządzenia, nieprzestrzeganie instrukcji zawartych w niniejszym podręczniku, stosowanie agresywnych środków czyszczących i niewłaściwe mycie urządzenia. Gwarancja nie dotyczy też wad spowodowanych instalacją niezgodną z zaleceniami producenta, nieprawidłowymi naprawami, manipulowaniem i ingerowaniem w konstrukcję urządzenia wykonywanymi przez osoby do tego nieupoważnione, a także szkód powstałych wskutek działania siły wyższej.



CE Deklaracja zgodności Declaration of Conformity

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

Typ urządzenia **PIEC PIEKARNICZY**
Type of equipment

Znak komercyjny **RM / DELI MASTER**
Trademark

Oznaczenie modelu **DM 5, DM 8**
Type designation

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

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

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

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

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

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

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

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


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

Data: 2021-04-01