

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

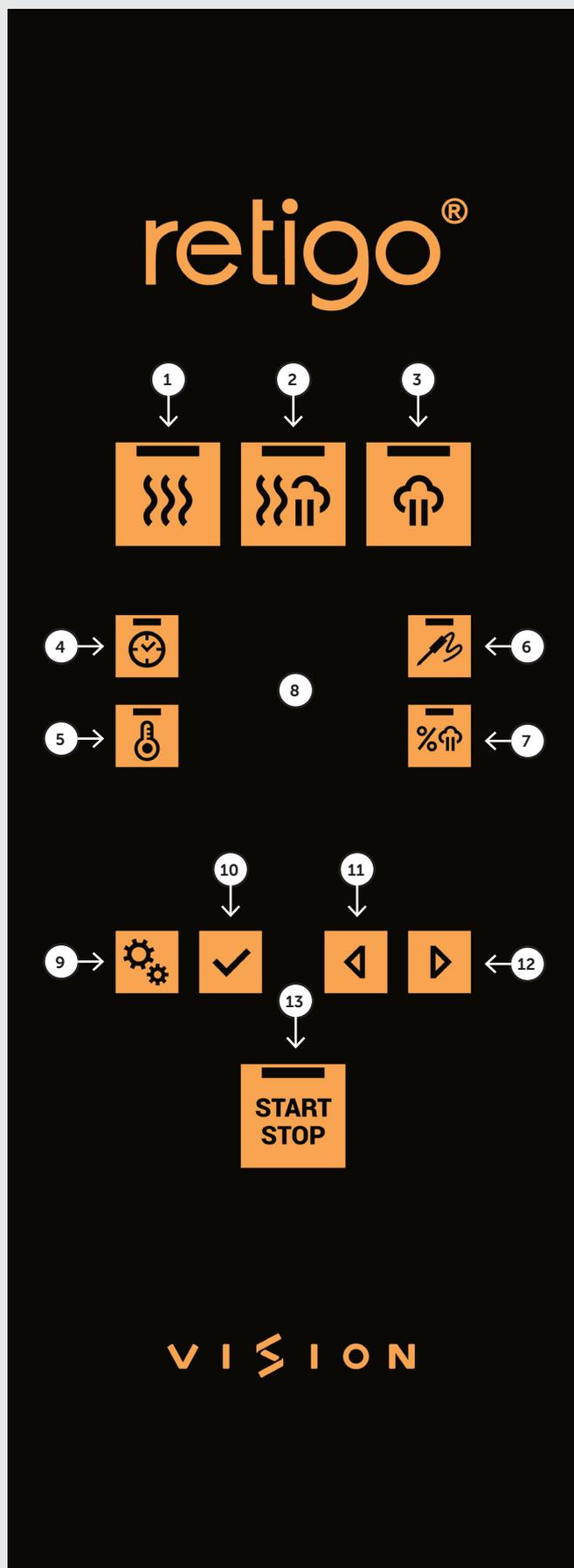
Kombinovana pečnica **Orange Vision**

KORISNIČKO UPUTSTVO



 **PROČITAJTE OVAJ PRIRUČNIK PRE UPOTREBE**

KONTROLNA PLOČA



- | | |
|----|---------------------------------|
| 1 | REŽIM VRUĆ VAZDUH |
| 2 | KOMBINOVANI REŽIM |
| 3 | REŽIM KUVANJE NA PARI |
| 4 | VREME |
| 5 | TEMPERATURA U PEĆNICI |
| 6 | TEMPERATURE SONDE ZA JEZGRO |
| 7 | NIVO VLAGE |
| 8 | DISPLEJ SA STVARNIM VREDNOSTIMA |
| 9 | FUNKCIJE / NAZAD |
| 10 | POTVRĐIVANJE / UNOS |
| 11 | LEVA STRELICA |
| 12 | DESNA STRELICA |
| 13 | START / STOP TRENUTNOG PROCESA |

SADRŽAJ

PREDGOVOR	4
O OVOM UPUTSTVU	5
1 OSNOVNE INFORMACIJE O KOMBINOVANOJ PEĆNICI	7
1.1 UPOTREBA: NJEGOVA NAMENA	7
1.2 UVOD: GLAVNI DELOVI	7
1.3 OPCIONALNA OPREMA	7
1.4 KONTROLE: OSNOVE	8
2 BEZBEDNOST TOKOM UPOTREBE	9
2.1 BEZBEDAN RAD	9
2.2 ZAŠTITNA SREDSTVA	10
2.3 ZAŠTITNI ELEMENTI KOMBINOVANE PEĆNICE	10
2.4 OPASNE LOKACIJE I ZAOSTALE OPASNOSTI	11
3 RAD	14
3.1 KONTROLNA PLOČA	14
3.2 OPIS DUGMETA	14
4 TERMIČKA OBRADA HRANE	15
4.1 PODEŠAVANJE FUNKCIJA KOMBINOVANE PEĆNICE PRE POČETKA TERMIČKE OBRADE	15
4.2 RUČNA PODEŠAVANJA	16
4.3 PROGRAMI (opcionalni pribor)	17
5 PODEŠAVANJA	24
5.1 KORIŠĆENJE MENIJA PODEŠAVANJE	24
5.2 POJEDINAČNE STAVKE U PODEŠENJIMA MENIJA	25
6 AUTOMATSKO ČIŠĆENJE	30
6.1 DNEVNO ODRŽAVANJE	30
6.2 NEDELJNO ODRŽAVANJE	31
6.3 ŠESTOMESEČNO ODRŽAVANJE	33
6.3 GODIŠNJE ODRŽAVANJE	33
7 ODRŽAVANJE	34
7.1 OSNOVNE INFORMACIJE I UPOZORENJA	34
7.2 POKRETANJE PROCESA ČIŠĆENJA	35
8 TABELA SA PORUKAMA O GREŠCI	36
9 VEK TRAJANJA, ISKLJUČIVANJE IZ RADA I GARANCIJA	38

PREDGOVOR

Poštovani kupci,

zahvaljujemo se na kupovini proizvoda kompanije Retigo s.r.o. Mi smo proizvođači i snabdevači specijalizovanih, profesionalnih uređaja za kulinarnstvo i to radimo uspešno već dugi niz godina. Smatramo da ćete pomoću ovog uređaja ostvariti svoje ideje sa odličnim rezultatom u vašem svakodnevnom radu. Pomoću ovog uređaja možete peći kvalitetna peciva i jela koja će vaše kupce vraćati opet i opet kod vas.

Želimo vam da uživate i uspeh u korišćenju ORANGE VISION kombinovane pećnice.

OVOM UPUTSTVU

Ovo uputstvo služi da lako razumete kako da radite sa kombinovanim šporetom Orange Vision i u njemu ćete saznati sve njegove opcije i mogućnosti.

KORIŠĆENI SIMBOLI U OVOM UPUTSTVU

U ovom korisničkom uputstvu ćete naći simbole sa sledećim značenjima:

SIMBOL	ZNAČENJE
	Ovi simboli znače "PAŽNJA" i "UPOZORENJE", oni vas obaveštavaju o stvarima koji mogu prouzrokovati ozbiljne povrede korisniku i/ili oštećenje uređaja. Pored toga, oni ukazuju na važnu instrukciju, karakteristiku, metodu ili slučaj koji mora da bude ispraćen ili uzet u obzir prilikom rada ili održavanja uređaja.
	
	Ovaj simbol ukazuje na korisne informacije vezane za uređaj ili njegove pribore.
	Ovaj simbol se odnosi na drugo poglavlje u ovom uputstvu.
	On obaveštava o drugim opcijama procedure koje možete ali ne morate nužno da koristite.



VAŽNOST DOKUMENTACIJE

Ovo uputstvo je o RP tipu uređaja i o sledećim modelima:

ELEKTRIČNI MODELI

2E0623IZ, 2E0611IZ, 2E0611BZ, 2E1011IZ, 2E1011BZ, 2E2011IZ, 2E2011BZ, 2E1221IZ, 2E1221BZ, 2E2021IZ, 2E2021BZ.

MODELI NA GAS

2G0611IA, 2G1011IA, 2G2011IA, 2G1221IA, 2G2021IA.

KOME JE OVO UPUTSTVO NAMENJENO?

Ovo uputstvo je namenjeno osobama koji dolaze u kontakt sa uređajem tokom njegovog održavanja ili rada. Te osobe moraju pažljivo proučiti ovo uputstvo pre početka bilo kakvog rada s uređajem.

IMPERATIV

Važno je da se uputstvo smatra kao deo ovog uređaja i ono ne sme da bude odvojeno od njega. Iz tog razloga sačuvajte uputstvo za buduće potrebe.

Pažljivo proučite ovo uputstvo. Ovo uputstvo je sastavni deo uređaja i u slučaju ponovne prodaje mora da bude predato sledećem vlasniku. Iz tog razloga sačuvajte uputstvo za buduće potrebe.

Sledite precizno uputstva, ne samo zbog olakšane upotrebe uređaja nego i da biste osigurali optimalnu upotrebu i dug vek trajanja.

Nemojte uključivati uređaj ukoliko niste temeljno upoznati sa svim instrukcijama, zabranama i preporukama označenim u ovom uputstvu, naročito navedene u poglavlju "Bezbednost tokom upotrebe".

Slike u uputstvu možda ne odgovaraju uvek aktuelnom uređaju. Njihova svrha

je da opišu glavne funkcije uređaja.



Kompletnu dokumentaciju o tehnologiji uređaja možete naći na veb-sajtu proizvođača.

U SLUČAJU NEDOUMICA

U praksi se često dešavaju nepredviđene situacije koje ne mogu da budu obuhvaćene i opisane u ovom korisničkom uputstvu. Iz tog razloga, kada niste sigurni šta da uradite, uvek stupite u kontakt sa proizvođačem:

RETIGO s.r.o.

Venison 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.CZ

U slučaju da imate pitanja ili nedoumice, slobodno stupite u kontakt sa obučanim profesionalcima na sledeće telefonske brojeve:

PROFESIONALNI PRODAVCI:

+420 603 571 360

+420 604 568 562

PROFESIONALNI KUVARI:

+420.734.751.061

+420.727.867.220

PROFESIONALNI SERVISERI:

+420 571 665 560

Kada kontaktirate proizvođača ili obučene profesionalce, uvek imajte spremnim osnovne informacije o uređaju. Podaci možete naći na pločici s modelom - pogledajte poglavlje "Identifikacija uređaja".



Detaljan opis podataka na pločici s modelom možete naći u paragrafu "Identifikacija uređaja".

ORGANIZACIJA DOKUMENTACIJE KUPCA

Dokumentacija kupca se sastoji iz dva dela:

- Uputstvo za transport i instaliranje
- Uputstvo za rad

GLAVNE TEME U UPUTSTVIMA ZA TRANSPORT I INSTALIRANJE

- **Osnovne informacije:** opisuje funkcije i glavni delovi uređaja relevantni za njegovo instaliranje.
- **Bezbednost:** opisuje bezbednost i prikladne mere opreza tokom instaliranja.
- **Transport:** sadrži neophodne informacije o pomeranju uređaja i njegovim rukovanjem na mestu instaliranja.
- **Postavljanje:** opisuje i određuje propise za izbor mesta instaliranja.
- **Instaliranje:** opisuje konfigurisanje uređaja, priključivanje električnih priključaka, priključivanje gasa (samo za modele na gas), priključivanje vode i na kraju pokretanje.
- **Isključivanje iz rada:** opisuje neophodne zadatke za završetak veka trajanja uređaja, uključujući odlaganje u otpad.
- **Tehnički podaci:** sadrži sve crteže s dimenzijama i dimenzije za priključivanje.

GLAVNE TEME U UPUTSTVU ZA RAD

- **Osnovne informacije:** opisuje funkcije i glavni delovi uređaja relevantni za njegovo instaliranje.
- **Bezbednost:** opisuje bezbednost i prikladne mere opreza tokom instaliranja.
- **Kontrole:** opisuje glavne kontrole uređaja.
- **Rad sa softverom:** sadrži uputstva za rad s kontrolnim softverom prilikom termičke obrade i korišćenje specijalnih funkcija "Dodaci" za obradu toplotom. Takođe opisuje podešavanja, uvoz i izvoz podataka i rad s profilima.
- **Čišćenje:** opisuje metode čišćenja, radne procedure i korake za čišćenje i rukovanje operatera s uređajem.
- **Održavanje:** sadrži uputstva, plan održavanja i rukovanje uređajem tokom održavanja.

IDENTIFIKACIJA UREĐAJA

Pločica s modelom se nalazi na desnoj strani uređaja pri dnu. Pločica s modelom navodi proizvođača uređaja, tehničke podatke o uređaju i CE oznaku, označavajući da je proizvod usaglašen sa svim zahtevima standarda ČSN, EN, IEC i vladinim propisima.

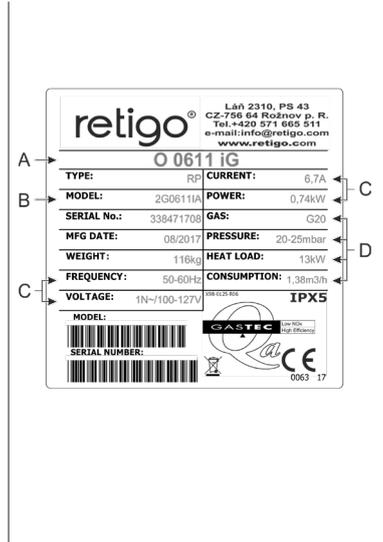
Električni modeli

- A – naziv brenda
- B – model
- 2E – metoda proizvodnje toplote:
 - E – električna
- 1221 - veličina uređaja: 0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021
- I – je metoda kreiranje pare:
 - I – sprej
 - B – bojler
- A – metoda kontrole motora ventilatora:
 - A – pretvarač frekvencije
 - A – bez pretvarača frekvencije
- C – električni parametri



Modeli na gas

- A – naziv brenda
- B – model
- 2G – metoda proizvodnje toplote:
 - G – gas
- 0611 - veličina uređaja: 0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021
- I – je metoda kreiranje pare:
 - I – sprej
- A – metoda kontrole motora ventilatora:
 - A – pretvarač frekvencije
 - A – bez pretvarača frekvencije
- C – električni parametri
- D – parametri za gas



1 | OSNOVNE INFORMACIJE O KOMBINOVANOJ PEĆNICI

1.1 UPOTREBA: NJEGOVA NAMENA

Kombinovana pećnica ORANGE VISION je univerzalni uređaj za pripremu jela, uključujući kompletnih menija. On se može koristiti za sve vrste metoda priprema namirnica na osnovu toplote, na primer pečenje, prženje, grilovanje, kuvanje, kuvanje na pari, termička obrada preko noći na niskoj temperaturi, itd. Proces se vrši ili u ručnom ili u automatskom režimu rada korišćenjem programa.

NAMENSKA UPOTREBA KOMBINOVANOG ŠPORETA

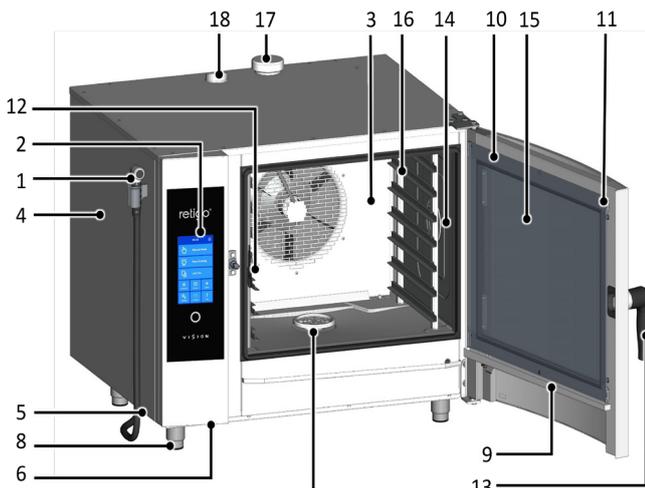
- Oprema može da se koristi samo za toplotnu pripremu raznih vrsta hrana. To uključuje paru, vruć vazduh ili njihova kombinacija. Hrana mora uvek da se stavi u standardizovanu posudu za kuvanje, limu za pečenje dimenzionisan za pečenje ili standardnom priboru ekskluzivno od proizvođača.
- Korišćena oprema mora da bude od nerđajućeg čelika, keramike, plastike otporne na toplotu ili emajliranog čelika.
- Kombinovani šporet je isključivo namenjen za profesionalnu upotrebu u kuhinjarstvu.

PRAVILNA UPOTREBA KOMBINOVANOG ŠPORETA

Zabranjeno je stavljati sledeće u kombinovani šporet:

- hrana zatvorena u konzervama ili ambalaži
- lako zapaljive predmete s tačkom paljenja ispod 260°C, kao što su lako zapaljiva ulja, masti ili odeća
- suv prah ili granulat

1.2 UVOD: GLAVNI DELOVI



1. Samostalno namotavajući ručni tuš - Standardna konfiguracija uključuje tuš koji visi sa leve strane mašine.
2. Kontrolna ploča
3. Unutrašnji zid ispred ventilatora, koji se može skinuti
4. Bočni poklopac
5. Filter vazduha i prašine
6. USB konektor

7. Poklopac odvoda
8. Nogare koje se mogu podešavati po visini
9. Posuda za kapanje kondenzacije za unutrašnje staklo sa automatskom drenažom
10. Vrata sa zaobljenim spoljnim staklom
11. Zavrtnji za pričvršćivanje unutrašnjeg stakla
12. Temperaturna sonda
13. Ručica za vrata
14. Unutrašnje osvetljenje
15. Unutrašnje staklo za otvaranje na vratima
16. Šine za posude za kuvanje - veličine 2011, 1221, 2021 imaju kolica za punjenje umesto šine.
17. Ventilacioni poklopac za višak pare
18. Otvori za ventilaciju



Bilo kakva upotreba kombinovane pećnice koja prevazilazi ove okvire, uključujući modifikacije na zaštitnim ili operativnim komponentama, se smatra kao nenamenska. Kompanije ne snosi odgovornost za oštećenja zbog nenamske upotrebe, korisnik snosi sav rizik.

Korisnik je takođe odgovoran da se pridržava opisanim uslovima od strane proizvođača vezani za instaliranje, rad i održavanje uređaja, koji mora da bude održavan i servisiran od strane osoba koji su upoznati sa uređajem i upućeni u njegovim opasnostima.

1.3 OPCIONALNA OPREMA

Kombinovana pećnica ORANGE VISION opremljena je automatskim čišćenjem samo u osnovnoj konfiguraciji.

Opcionalno možete dobiti

- Sondu za temperaturu jezgra
- Preklopni ventil
- 99 programa sa 9 koraka
- Ručna tuš
- Pokretni ručni tuš (osim za model 623)
- Sedam brzina ventilatora + funkcija stop ventilatora (osim za model 623)

Pribori

GASTRO POSUDE I PLEHOVI ZA PEČENJE

Gastro posude i plehovi za pečenje ne služe samo kao posude za kuvanje i pečenje, nego su pogodni i za transport, serviranje i skladištenje jela. Oni značajno doprinose većoj efikasnosti u radu kada se pravilno isplanira, a tada je često nepotrebno prebacivati kuvana ili pečenja jela iz jedne u drugu posudu.



Prilikom rukovanja gastro posudama pridržavajte se bezbednosnim propisima na radnom mestu, vidi 2. BEZBEDNOST TOKOM UPOTREBE.

POSTOLJA, KOLICA KOJA SE GURAJU UNUTRA I NOSAČI

U važne pribore za kombinovanu pećnicu spadaju različita postolja od nerđajućeg čelika, zidni nosači (na modelu 623) i kolica koja se guraju unutra (kod veličina 1011, 2011, 1221, 2021). U specijalnu opremu spadaju banketne korpe, kolica i termičke kutije koja se koristi za serviranje jela.

VISION VENT ASPIRATOR

RETIGO Vison Vent aspirator vam omogućava da održavate prijatnu klimu u kuhinji zahvaljujući snažnim performansama izduva i inteligentnim uključivanjem/isključivanjem. RETIGO Vision Vent je konstruisan za kombinovane pećnice RETIGO Vision 623, 611, 1011, 2011.

PIŠTOLJ ZA ULJE

Ovo je specijalan uređaj koji vam omogućava da uštedite do 2/3 troškova vezanih za potrošnju ulja za kuvanje ili kada pržite u kombinovanoj pećnici. Zahvaljujući uskoj mlaznici možete savršeno premazati hranu sa veoma tankim slojem ulja i održavati lepu boju pržene hrane, dok održavate potrošnju ulja na minimum. Zahvaljujući mlaznici koju možete menjati, pištolj za ulje možete koristiti za druge viskozne materijale korišćene u industriji hrane, kao što je čokolada.

VISION SMOKER

Generator dima Retigo Visio Smoker je jednostavan pribor usklađen sa svim Retigo kombinovanim pećnicama. Zahvaljujući jednostavnim kontrolama, uz opciju neprekidnog dimljenja do tri časova i jednostavnim održavanjem, Vision Smoker vam omogućava da oživite ponuđena jela ili da proširite meni sa dimljenim specijalitetima.



Kada radite sa pištoljem za ulje i sa Retigo Smoker pridržavajte se bezbednosnim propisima na radnom mestu kao što je opisano u uputstvu za ovaj uređaj.

1.4 KONTROLE: OSNOVE**UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJE**

Kombinovana pećnica je trajno priključen na električnu mrežu i uključuje i isključuje se pritiskom na spoljnjem glavnom prekidaču. Njegova lokacija je utvrđena od strane opepratera kombinovane pećnice tokom instaliranja i vi kao korisnik morate da znate njegovu lokaciju. Tokom standardne upotrebe, kada završite korišćenje, dovoljeno je da uključite režim spavanja dugim pritiskom tastera Start/Stop.

OTVARANJE I ZATVARANJE VRATA

Vrata kombinovane pećnice su opremljena sa mehanizmom za zatvaranje koji omogućava otvaranje levom ili desnom rukom. Pomeranje poluge u stranu oslobađa se brava vrata. Povucite ručicu za otvaranje vrata.

Za zatvaranje vrata gurnite ručicu (zalupljivanjem). Ako imate uređaj sa kolicima koja se guraju unutra (2011, 1221, 2021) zatvorite vrata i okrenite ručicu za vrata udesno za 90°.

PREDZAGREVANJE BOJLERA (kombinovane pećnice sa bojlerom)

Kada uključite kombinovanu pećnicu, onda se bojler automatski puni vodom koja se zatim greje. Za to vreme, start programa će privremeno biti onemogućen u režimima "Para" i "Vruć vazduh sa parom", dok se bojler ne zagreje do kraja. Nakon tog vremena kombinovana pećnica nastavlja automatski sa radom.

2 | BEZBEDNOST TOKOM UPOTREBE

Bez određene količine opreznosti i zdravog razuma ne možete koristiti kombinovana pećnica. Čak iako je kombinovana pećnica konstruisan i proizveden da ispuni sve internacionalne bezbednosne standarde, korisnik snosi osnovnu odgovornost za svoju bezbednost tokom korišćenja kombinovane pećnice. Proizvođač ne snosi odgovornost za lične povrede, oštećenje opreme ili ekološka oštećenja prouzrokovana upotrebom kombinovane pećnice koja nije u skladu sa uputstvom ili ako ne sledite primenljive bezbednosne propise.

Ovo poglavlje obezbeđuje najvažnije informacije o bezbednom radu i zaštiti zdravlja korisnika i svih ostalih koji dolaze u kontakt sa kombinovanim pećnicom ili njegovim priborima.

2.1 BEZBEDAN RAD

UOPŠTE

- Kombinovana pećnica sme da bude korišćen isključivo od strane ovlašćenog osoblja, koji je kvalifikovan i obučeno za rad. Osoblje koje nije ovlašćeno da koristi i koje nije obučeno za rad na njemu ne sme nikada da rukuje i održava uređaj, ili da sprovodi bilo kakvu aktivnost koja je u suprotnosti sa upotrebom uređaja. Takva vrsta neprofesionalne aktivnosti može da prouzrokuje povrede ili oštećenje uređaja.
- Redovno vežbajte kako da radite sa kombinovanim pećnicom. Time sprečavate povrede prilikom rada i oštećenje kombinovane pećnice.
- Ovaj kombinovana pećnica treba koristiti samo za pripremanje hrane i u skladu sa uputstvom. Bilo kakva drugačija upotreba je u sukobu sa namenom uređaja i smatra se opasnom.
- Iz bezbednosnih razloga nemojte skidati tvrde poklopce ili pokušavati da doprete unutar kombinovane pećnice, postoji rizik od električnog udara. Uređaj ne sadrži nikakve komponente sa kojim korisnik može da rukuje. Popravka bilo kojih kvarova ili održavanje koje nije opisano u ovom uputstvu mora da bude sprovedeno od strane kvalifikovanog servisera.
- Nemojte instalirati opremu koja se zagrejava u neposrednoj blizini kombinovana pećnica (kao što su uređaji za prženje, roštilji, pećnice, rešoe, itd.).



Detaljniji zahtevi za postavljanje uređaja su dati u uputstvima za transport i instaliranje.

- Nemojte raditi sa kombinovana pećnica ako patite od vrtoglavice, nesvestice ili drugih malaksalosti ili od gubitka koncentracije ili kada ste pod uticajem lekova ili alkohola!
- Strogo je zabranjeno uklanjanje ili oštećenje etiketa pričvršćenih na kombinovanoj pećnici.
- Koristite kombinovani šporet samo ako savršeno funkcioniše. Nemojte vršiti nikakve izmene na njemu.
- Sledite propisani plan inspekcije, sledite uputstva u priručniku za rad, pridržavajte opšte važećim propisima za gasne uređaje.
- Ne stavljajte bilo kakve predmete u blizini kombinovane pećnice, a koje mogu pasti. Održavajte radno mesto (uključujući pristupne putanje) čistim i urednim.

RADNO OKRUŽENJE KOMBINOVANE PEĆNICE

- Dozvoljeni opseg ambijentalne temperature je od +4 °C do +35 °C.
- Okruženje ne sme da bude eksplozivno ili toksično.
- Zabranjeno je postavljati aparat za gašenje požara ili automatski sistem gašenja požara direktno iznad kombinovane pećnice.
- Ispod ili pored kombinovane pećnice ne smeju da budu zapaljivi materijali, gasovi ili tečnosti.

PRE UPOTREBE KOMBINOVANE PEĆNICE

- Pre pokretanja uređaja apsolutno je neophodno da proučite poglavlje "**Bezbednost tokom upotrebe**", zajedno s ovim poglavljem.
- Ako imate nedoumica u vezi instaliranje, rad ili bezbednost kombinovane pećnice, onda stupite u kontakt sa snabdevačem opreme.
- Ako je električna oprema oštećena na bilo koji način, onda odmah uredite popravku - nikada nemojte koristiti oštećen kombinovanu pećnicu.
- Nemojte blokirati ventilacione otvore kombinovane pećnice sa predmetima, naročito nemojte stavljati posuđe za kuvanje, tkanine ili druge artikle na uređaju. Uverite se da para slobodno izlazi iz ventilacionih otvora na vrhu kombinovane pećnice.
- Pre upotrebe proverite komoru za termičku obradu hrane kod kombinovane pećnice. Uklonite svu preostalu hranu, ostatke sredstva za čišćenje ili druge predmete, i temeljno isperite pećnicu sa ručnom prskalicom.
- Pazite da ne prskate vodom na kombinovanoj pećnici, i nemojte stavljati predmete napunjene vodom na kombinovanoj pećnici.
- Nemojte stavljati izvore otvorenog plamena na ili u blizini kombinovane pećnice.

TOKOM UPOTREBE KOMBINOVANE PEĆNICE

- Zabranjeno je stavljati sledeće u kombinovanu pećnicu:
 - bilo kakva hrana zatvorena u kutijama ili pakovanju
 - bilo kakvi lako zapaljivi predmeti da tačkom paljenja nižom od 260 °C, kao na primer lako zapaljiva ulja, masti, brisači (krpe)
 - bilo kakav suv prah ili granule
- Nemojte nastavljati sa upotrebom kombinovane pećnice ukoliko imate i najmanju sumnju u vezi njegove radne bezbednosti ili da li je oštećen. Odmah isključite uređaj, iskopčajte električni kabl, isključite dovod vode i stupite u kontakt sa vašim snabdevačem.
- U slučaju da tokom upotrebe kombinovane pećnice primetite uvećan nivo buke koji prekoračuje dozvoljenu granicu, zaustavite rad kombinovane pećnice i uklonite uzrok.
- Odmah prijavite sve kvarove vašem pretpostavljenom, koji mora urediti njihove popravke.
- Nemojte ostavljati kombinovana pećnica bez nadzora kada je uključen, osim ako to izričito nije navedeno u uputstvu.
- Koristite samo prste za aktiviranje dugmada na kontrolnoj ploči. Upotreba oštrih, šiljastih ili drugih predmete poništava garanciju.
- Kada radite sa kombinovanim pećnicom, budite svesni da posuđe, umeći i rešetke mogu da budu vruće. Temperatura spoljnog stakla na vratima može dostići veće od 60 °C. U svakom slučaju postoji rizik od opekotina.
- Tokom rada kombinovane pećnice proizvodi se vruća para - kada se otvore vrata, onda postoji rizik od šurenja, itd. Kada otvarate vrata, stanite tako da ne možete da budete ošureni od strane pare koja izlazi kroz otvorena vrata, a naročito kada koristite funkciju kuvanje na pari. Otvorite samo delimično vrata i otvarajte ih kompletno tek kada izađe sva para.
- Ako su gastro posuđe napunjene više od tri četvrtine sa tečnošću, onda morate da budete još pažljiviji kada rukujete sa njima i kada ih vadite iz pećnice. Kada postavljate posuđe u uređaju koje su toliko napunjene, onda ih postavljajte samo u pregradama u kojima imate uvid. U protivnom, korisnik može da se ošuri. Budite veoma pažljivi kada vadite vruće posuđe - bez obzira na njihov sadržaj!
- Budite naročito pažljivi kada radite sa kombinovanim pećnicom (set uređaja) čija najviše pregrada je udaljena 160 cm ili više od poda. Tu postoji rizik da se gastro posuda može prevrnuti i prouzrokuje opekotine.
- Tokom procesa kuvanja mogu se formirati vruća područja, naročito na posuđe, rešetke i unutrašnjoj strani vrata. Kada god rukujete vrućim predmetima koristite zaštitne rukavice.

- Zabranjeno je uključivati ventilator bez poklopca.
- Ako je kombinovana pećnica opremljen kolicima koji guraju unutra, onda uvek zakočite kolica kada se nalaze u uređaju. Kada rukujete punim kolicima, onda uvek morate da koristite mehanizam za zaključavanje gastro posuda (posude su zatvorene).
- Kada transportujete gastro posude napunjene tečnošću, onda moraju da budu zapečaćene zaptivnim poklopcima. U protivnom, korisnik može da se ošuri.
- U slučaju da je pod veoma neravan, onda nemojte gurati kolica unutra i vani iz kombinovane pećnice. Nikada ne ostavljajte ručku kolica unutra zatvorenog kombinovane pećnice. Možete polomiti vrata kombinovane pećnice. Ne vucite kolica bez ručke konstruisane za tu namenu. U suprotnom to može dovesti do opekotina.
- Kada koristite kolica za banket, onda vodite računa da su ploče pravilno postavljene na postoljima.
- Za čišćenje kolica uvek koristite automatski program čišćenja (ako postoji). U suprotnom koristite proizvode za čišćenje određene za poluautomatsko čišćenje. Zabranjeno je koristiti kombinovanu pećnicu bez kolica za standardan rad i automatsko čišćenje!

NAKON ZAVRŠETKA RADA SA KOMBINOVANOM PEĆNICOM

- Očistite i servisirajte kombinovana pećnica samo kada se potpuno ohladi!
- Uklonite tvrde komade hrane tako što ćete ih izvaditi iz pećnice - nikada nemojte da ih isperete niz odvodu kombinovane pećnice.
- Sredstva za čišćenje i skidanje kamenca su dozvoljena za upotrebu samo u skladu sa instrukcijama u ovom uputstvu i u skladu sa instrukcijama pojedinačnog sredstva.
- Nakon završetka radnog vremena (npr. preko noći), ostavite vrata kombinovane pećnice odškrinuta.
- Kada nećete koristiti kombinovanu pećnicu duži vremenski period, onda isključite vodu i električno napajanje.

ČIŠĆENJE

- Budite posebno pažljivi kada rukujete sredstvima za čišćenje. Kontakt sa sredstvima za čišćenje i njihovim isparenjima predstavljaju opasnost od opekotina ili iritacije kože, oči i respiratornih organa.
- Kada rukujete sa sredstvima za čišćenje nosite zaštitnu opremu.
- Kada dozirate sredstva za čišćenje u prahu, budite dodatno oprezni da ih ne udišete i ne dođu u kontakt s očima i sluzokožom.

2.2 ZAŠTITNA SREDSTVA

Kada radite sa kombinovanom pećnicom takođe je neophodno da nosite pravilnu odeću i koristite ličnu zaštitnu opremu. Odeća, obuća i zaštitna oprema mora da bude usklađena sa nacionalnim bezbednosnim zahtevima za vaš tip posla. Naročito nemojte da zaboravite upotrebu sledećih važnih artikala:



Prilikom rada sa kombinovanom pećnicom, preporučujemo da ne nosite:

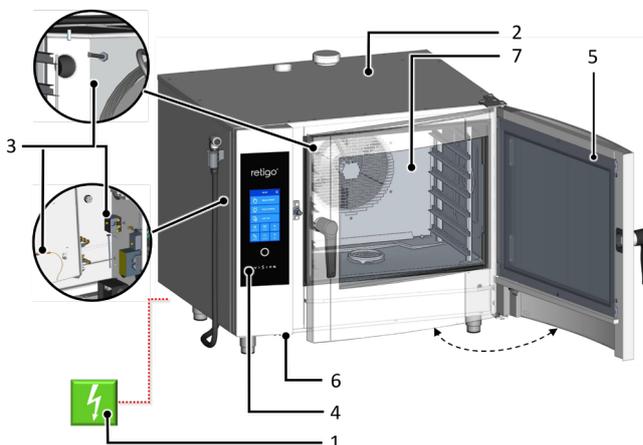
- Šalove, kravate, lance, satove, narukvice, ključeve, prstenje ili druge metalne predmete, ili raditi sa neprikladnim zavojem na sebi.

- Električne komponente kao što su pejsmekeri, satovi, kreditne kartice, itd., ili ostale artikle sa medijem za magnetni zapis.
- Dugu, nevezanu kosu. Osigurajte dugu kosu pomoću pogodne kape.

2.3 ZAŠTITNI ELEMENTI KOMBINOVANE PEĆNICE

Kombinovani šporet je opremljen za zaštitnim elementima koje ga čine bezbednijim za rad. U nastavku je spisak najvažnijih:

1. **Spoljni glavni prekidač**
2. **Spoljni poklopci**
3. **Zaštitni ograničivač temperature**
4. **Kontrolna ploča**
5. **Vrata s magnetnom bravom**
6. **Položaj vrata uređaja za ventilaciju**
7. **Unutrašnji zid**



Nijedan od elemenata ispod nisu namenjeni da se skidaju od strane operatera. Oni mogu da se skidaju radi inspekcije, održavanje ili popravke samo od strane osobe koja je kvalifikovana za taj zadatak.

SPOLJNI GLAVNI PREKIDAČ

Kombinovani šporet je konstruisan za trajno priključivanje na električnu mrežu. Uključite i isključite električno napajanje pomoću spoljnog glavnog prekidača. Prekidač se koristi za uključivanje i isključivanje uređaja (kada započinjete operaciju, vršite popravku, instalirate i takođe i u slučaju nužde). Spoljni glavni prekidač mora uvek da bude lako dostupan!



Zabranjeno je neovlašćeno dirati zaštitna kola, skidati bočne poklopce ili sprovesti bilo kakve neovlašćene izmene, koje mogu promeniti pouzdanost i bezbednost tih kola.

SPOLJNI POKLOPCI

Svi poklopci koji se mogu skidati su čvrsto spojeni sa kombinovanim šporetom, tako da se mogu skidati samo pomoću alata. Poklopci sprečavaju nenameravano dodirivanje delova pod naponom. Uvek proverite da li su poklopci na mestu.

ZAŠTITNI OGRANIČIVAČ TEMPERATURE

Zaštitni ograničivači temperature su smešteni u pećnici, bojleru i električnom panelu. Kada postoji prekomerna temperatura, ovi elementi aktiviraju i isključuju uređaj.

Ako neki zaštitni ograničivač ne radi, onda se na displeju pojavljuje kod greške zajedno sa zvučnim signalom.

KONTROLNA PLOČA

Kontrolna ploča se nalazi izvan područja naklonjenog visokim temperaturama i omogućava brzo isključivanje uređaja pomoću STOP dugmeta. Displej takođe prikazuje i kvarove.

Kontrolna ploča je bezbedno pričvršćena na prednjoj kontrolnoj ploči i sprečava nenameravano dodirivanje delova pod naponom. Ona se može ukloniti samo pomoću alata.

VRATA S MAGNETNOM BRAVOM

U trenutku otvaranja vrata se automatski isključuju grejači a ventilator se brzo zaustavlja da bi se ograničilo ispuštanje pare iz područja pećnice. Da biste se zaštitili od pare, prvo otvorite malo vrata i sačekajte pre kompletnog otvaranja. Za zatvaranje vrata gurnite ručicu (zalupljivanjem). Ako imate mašinu sa kolicima koja se guraju unutra (2011, 1221, 2021) zatvorite vrata i okrenite ručicu za vrata udesno za 90°.

Ako vrata nisu pravilno zatvorena i uređaj se nalazi u režimu **Start**, pojaviće se obaveštenje "close door" (zatvorite vrata).

POLOŽAJ VRATA UREĐAJA ZA VENTILACIJU

Za zaštitu od šurenja parom vrata se prvo otvaraju neznatno. U tom položaju vrata ostaju delimično završena. Čim prestane para da izlazi iz pećnice vrata možete otvoriti do kraja.

UNUTRAŠNJI ZID

On se uvek nalazi unutar pećnice ispred ventilatora, tko da sprečava sudaranje s ventilatorom koji se okreće. Unutrašnji zid može da se skine samo pomoću alata.



Ni pod kojim uslovima ne smete skidati bilo koji bezbednosni ili zaštitni element kombinovanog šporeta! Nemojte praviti izmene na njemu bez dozvole proizvođača.

2.4 OPASNE LOKACIJE I ZAOSTALE OPASNOSTI

Kombinovani šporet je konstruisan tako da prilikom pravilne upotrebe u perfektnom tehničkom stanju ne predstavlja opasnost korisniku ili okolini. Bez obzira na to, tokom rada uređaja mogu nastati situacije koje su možda opasne ako korisnik nije svestan o tim situacijama. Ove situacije se nazivaju zaostale opasnosti - opasnosti koje zaostaju čak i nakon svih implementiranih preventivnih i zaštitnih mera. Saznajte više o tim rizicima i izbegavajte ih.

Opasne lokacije, tipovi opasnosti i njihovi efekti.

PEĆNICA

Tokom rada kombinovani šporet kreira paru visoke temperature u pećnici.



- Opasnost od opekotina od vrućih mesta u pećnici
- Opasnost od šurenja od strane vruće pare tokom procesa kuvanja
- Opasnost od šurenja od vruće pare koja izlazi iz pećnice kada se otvore vrata uređaja.

VENTILATOR

U pećnici kombinovanog šporeta, iza unutrašnjeg zida, nalazi se jedan ili više cirkulacionih ventilatora.



- Opasnost od povrede ruke zbog nemarnog rukovanja u pećnici iza unutrašnjeg zida kada nije pravilno instaliran u svom mestu.
- Opasnost od povrede ruke zbog nemarnog rukovanja u pećnici iza unutrašnjeg zida tokom čišćenja i održavanja.

VRATA

Unutrašnjost vrata i naročito unutrašnje staklo se zagrevaju na visoku temperaturu kada kombinovani šporet radi. Kombinovani šporet takođe kreira vruću paru koja izlazi kada se vrata pećnice otvore.



- Opasnost od opekotine od unutrašnjosti vrata kada se otvaraju tokom ili nakon procesa termičke obrade hrane.
- Opasnost od šurenja od vruće pare i isparenja kada se otvara uređaj a naročito kada je gornji deo vrata u nivou lica, kao što je slučaj kod setova s dva kombinovana šporeta.

GORNJI POKLOPAC UREĐAJA

Nikada nemojte pokrivati poklopac ili postavljati na njemu bilo kakve predmete koje se mogu zapaliti. Vaš uređaj nije polica za skladištenje!

Budite pažljivi i nosite zaštitne rukavice.



- Opasnost od opekotina tokom procesa kuvanja.
- Opasnost od požara ako je poklopac pokriven ili ako se na njemu nalaze zapaljive materijale tokom procesa kuvanja.

GASTRO POSUDE

Nikada nemojte rukovati posudama tako što ćete držati vruće tečnosti ili vruću tečnu hranu iznad nivoa očiju, i nosite uvek zaštitne rukavice.



- Rizik od opekotina kada rukujete nehajno i kada ne koristite zaštitna sredstva.

KLAPNA I ISPUSNI OTVOR

Nemojte stavljati bilo koji deo tela iznad tih delova i uvek nosite zaštitnu opremu (rukavice, zaštitne naočare, itd.).



- Opasnost od opekotine od strane vruće pare koja izlazi tokom procesa kuvanja

IZDUVNI OTVOR

Nemojte stavljati bilo koji deo tela iznad tih delova i uvek nosite zaštitnu opremu (rukavice, zaštitne naočare, itd.).



- Opasnost od opekotine od strane vrućih dimnih gasova koja izlazi tokom procesa kuvanja.

RUČNA PRSKALICA

- Opasnost od šurenja kada prskate vruću pećnicu.
- Ne koristite ručni tuš za hlađenje pećnice ili za čišćenje ako je temperatura veća od 90°C.
- Opasnost od šurenja od vruće masti i pare kada voda prska na vruću mast.
- Ne prskajte vodu direktno na vruću mast, to može prouzrokovati prskanje i intenzivno kreiranje toplote.

Preostale opasnosti

Za dalje smanjivanje opasnosti i obezbeđivanje efikasnosti zaštitne opreme pružamo informacije o preostalim opasnostima. Za njihovo uklanjanje ustanovili smo sledeće tehničke i organizacione mere za implementaciju od strane korisnika. One su namenjene za prevazilaženje dotičnih opasnosti.

ELEKTRIČNA STRUJA

Svi kombinovani šporeti se napajaju sa strujom koja je potencijalno fatalna po život. Priključci za električno napajanje i ostale električne komponente ostaju pod napajanjem čak i kada je kombinovani šporet isključen.



- Opasnost od povrede od strane električne struje kod provodnih delova

Međutim, pristup području sa električnim komponentama je samo moguć nakon skidanja čvrstog poklopca. Kao korisnik vi niste ovlašćeni da servisirate električne komponente uređaja. Opasnost postoji samo ako se ošteti električni kabl, kao na primer neadekvatnim postavljanjem, uvijanjem, prignječenjem, ako je pod opterećenjem, itd. Štaviše, ako se uređaj samostalno pomera na

točkice onda to može pokidati električni kabl.



- Kada radite s uređajem uvek blokirajte točkice pomoću parking kočnice!

Ako postoji bilo kakvo oštećenje na električnoj opremi onda je neophodno odmah prekinuti rad kombinovanim šporetima i organizovati odmah popravku od strane ovlašćenog servisera.

Ako nemate potrebe da držite kombinovani šporet pod električnim napajanjem, onda iskopčajte glavno električno napajanje pomoću glavnog prekidača.

MEHANIČKI DELOVI

Opasnosti nastaju samo ako je kombinovani šporet instaliran na ramu s točkovima ili nepravilno instaliran (kao na primer na nagibu, nije usidren na klizavoj ili nestabilnoj površini, itd.), i neočekivano pomeranje uređaja može prouzrokovati lomljenje ili priklještenje kada izgubi stabilnost.



- Ako smatrate da je uređaj nepravilno i nestabilno instaliran, ne nastavljajte rad i odmah stupite u kontakt s vlasnikom za proveru instalacije.
- Opasnosti od povrede od strane pokretnih delova nastaju u situacijama gde se pećnica hladi s otvorenim vratima, funkcija "Hlađenje", nedostaje unutrašnji zid ispred ventilatora tako da je ventilator pristupačan.

Prilikom rukovanja kombinovanim šporetom pridržavajte se relevantnih propisa za vuču tereta i rukovanju s opremom za podizanje.



- Uverite se da je unutrašnji zid uvek na svom mestu i pravilno osiguran protiv olabavlivanja!
- Opasnost od povrede ruku može nastati kada izvlačite ili povlačite kolica za punjenje ili punitelje korpe.
- Prilikom rukovanja s priborom za punjenje uvek koristite obezbeđenu ručku za tu namenu.

VISOKA TEMPERATURA

Tokom procesa termičke obrade hrane unutrašnjost uređaja se zagreva na visoku temperaturu, uključujući posude i hranu koju ste stavili, i nakon otvaranja vrata pećnice ta toplota izlazi u okolini uređaja. Iz tog razloga postoji opasnost od opekotina ili šurenje kada radite sa ili u blizini kombinovanog šporeta.



- Opasnost od opekotina na vrućim površinama koja uglavnom nastaje u celoj pećnici, uključujući na unutrašnjoj strani vrata i na svim delovima koji su ili su bili unutra tokom pečenja, kao što su posude za termičku obradu hrane, ručice posude za termičku obradu hrane i rešetke.
- Nosite propisanu zaštitnu odeću, naročito zaštitne rukavice!
- Opasnost od šurenja od strane vruće pare može nastati kada se prska voda u zagrejanu pećnicu ili vrata su otvorena tokom funkcija "Hlađenje".
- Udaljite se dovoljno od uređaja i ne prskajte vodu u zagrejanu pećnicu za brzo hlađenje ili kada ispirate s ručnim tušem!



- Opasnost od šurenja nastaje kada se prska voda u uređaju kada u njega ima posuda s vruću mast.
- Ne prskajte vodu u vruću mast!
- Takođe postoji opasnost od šurenja tokom nepravilnog rukovanja s posudama za termičku obradu hrane, kada koristite posude za termičku obradu hrane nepravilnih dimenzija kada koristite ploču nepravilnih dimenzija vezano za ručicu na banketnim kolicima.
- Kada rukujete s posudama koje sadrže vruće tečnosti ili vruću tečnu hranu, budite posebno pažljivi i nosite uvek zaštitne rukavice.

DETERDŽENT

Kada se koriste deterdženti postoji opasnost od opekotina ili iritacije kože, oči i respiratornih organa od direktnog kontakta sa sredstvima za čišćenje ili njihovih isparenja.



- Izbegavajte direktan kontakt s deterdžentima. Ako postoji opasnost od dodira, onda nosite zaštitne rukavice.
- Prilikom doziranja budite naročito pažljivi da ne udišete deterdžent.
- Tokom kompletnog automatskog čišćenja ne otvarajte vrata uređaja osim ako se to zahteva od strane softvera, postoji opasnost od udisanja isparenja deterdženta ili prskanje na kožu i oči.

KONTAMINACIJA HRANE

Kada se sredstva za čišćenje ili skidanje kamenca pogrešno koriste, onda područje oko kombinovanog šporeta gde se obično hrana priprema može da postane kontaminirano. Onda hrana može da se kontaminira.



- Uverite se da radna površina nije uprskana s deterdžentom ili sredstvom za skidanje kamenca!
- Na stavlajte prazne posude na radnu površinu, hrana može da se kontaminira!

GAS

Kombinovani šporeti na gas takođe predstavljaju ove opasnosti:



- Opasnost od eksplozije ako curi ili je u kvaru gasni vod.
- Postoji opasnost od nedostatka kiseonika u kuhinji ako se gorionik nepravilno koristi i nedostatak vazduha u kuhinji ako curi izduvni vod.
- Sledite propisani plan inspekcije, sledite uputstva u priručniku, pridržavajte opšte važećim propisima za gasne uređaje.

VODA

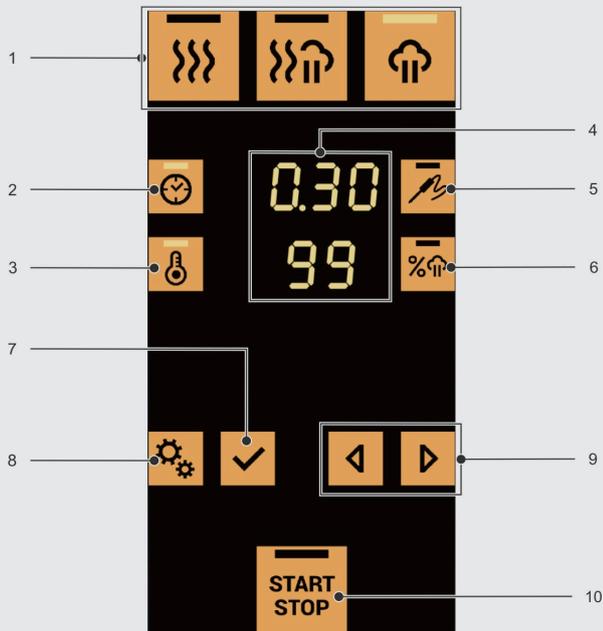
Ako uređaj i njegova kolica na točkove počinju da prave neželjena pomeranja, onda to može polomiti ili oštetiti cevi za vodu i voda koja ističe može prouzrokovati klizanje i padove.



- Pre rada uvek proverite da li su točkovi blokirani pomoću parking kočnice! Održavajte radno područje i okolinu kombinovanog šporeta čistim i suvim!

3 | RAD

3.1 KONTROLNA PLOČA



Kombinovana pećnica je opremljena sa kontrolnom pločom na dodir. Pojedinačne funkcije možete odabrati nežnim "pritiskom" na dugme.

1. Biranje režima kuvanja
2. Podešavanje vremena
3. Podešavanje temperature pećnice
4. Displej sa vrednostima
5. Podešavanje temperature sonda za jezgro
6. Podešavanje nivoa vlažnosti
7. OK (potvrđivanje/unos)
8. Funkcija / nazad
9. Navigacione strelice
10. Start / stop procesa kuvanja

3.2 OPIS DUGMETA

- 
REŽIM VRUĆ VAZDUH
 Podešava režim kuvanja na vruć vazduh u skladu sa predpodešenja. Podešenja se mogu menjati po potrebi.
- 
VRUĆ VAZDUH SA PAROM REŽIM RADA
 Podešava režim vlažnosti tokom kuvanja u skladu sa predpodešenima. Podešenja se mogu menjati po potrebi.
- 
KUVANJE NA PARI REŽIM
 Podešava režim kuvanja na pari u skladu sa predpodešenja. Podešenja se mogu menjati po potrebi.
- 
TIME (VREME)
 Služi za podešavanje vreme kuvanja.
- 
TEMPERATURA U PEĆNICI
 Služi za podešavanje temperature kuvanja.
- 
TEMPERATURA NA SONDI
 Služi za podešavanje temperature na sondi.
- 
NIVO VLAŽNOSTI
 Služi za podešavanje vlažnosti u režimu vruć vazduhu sa parom.
- 
FUNKCIJA / NAZAD
 Služi za unos drugih podmenija i tako služi kao dugme za "NAZAD". Ostale opcije:
 - 
PREKLOPNI VENTIL (opcionalni pribor)
 Omogućava otvaranja ili zatvaranje preklopnog ventila ako je neophodno ispustiti višak pare iz pećnice.
 - 
RUČNO POVEĆAVANJE VLAŽNOSTI
 Omogućava dodavanje dodatne vlažnosti
 - 
BRZINA VENTILATORA (opcionalni pribor)
 Služi za promenu brzine ventilatora.
 - PREDZAGREVANJE**
 Omogućava podešavanje režima predzagrevanje pećnice pre procesa kuvanja ili alternativno za hlađenje pećnice kada je previše vruća.
 - 
PROGRAMI (opcionalni pribor)
 Omogućava pokretanje i upravljanje memorisanim programima.
 - 
START SA KAŠNJENJEM
 Služi za podešavanje vremena početka procesa kuvanja.
 - 
PODEŠENJA
 Prikazuje korisnički meni podešenja.
 - 
PRANJE
 Služi za pokretanje pranja u skladu sa programom pranja.
- 
OK (POTVRĐIVANJE/UNOS)
 Služi za potvrđivanje podešenja ili funkcija i za ulazak u menije i podmenije.
- 
LEVA I DESNA NAVIGACIONA STRELIKA
 Služi za povećavanje ili smanjivanje podešenja parametra i navigaciju u pojedinačnim podmenjima.
- 
START / STOP PROCESA KUVANJA
 Služi za start / stop procesa kuvanja. Držanjem pritisnutim dugme (duže od 3s), kombinovana pećnica ulazi u režim spavanja, gde se celokupan displej isključuje i dugme treperi samo kratko. Za nastavak aktivnosti jednostavno pritisnite ponovo dugme.

4 | TERMIČKA OBRADA HRANE

Jela možete pripremati u kombinovanoj pećnici ili ručnim podešavanjem parametara ili korišćenjem memorisanih ili prilagođenih programa (opcionalni pribor).

4.1 PODEŠAVANJE FUNKCIJA KOMBINOVANE PEĆNICE PRE POČETKA TERMIČKE OBRADJE

Pre početka procesa termičke obrade postoji mogućnost podešavanja sledećih funkcija kombinovane pećnice:

Predzagrevanje pećnice

UKLJUČIVANJE

- PRITISNITE**  
- IZABERITE**   OFF se pojavljuje. Simbol  treperi.
- PRITISNITE**  Simbol  upaljen. Predzagrevanje je aktivirano.



Ako je funkcija predzagrevanje  isključena, nakon pokretanja termičke obrade pomoću dugmeta  prvo se pokreće predzagrevanje (ili hlađenje) pećnice. Na displeju se pojavljuje tekst "Preparing temperature" (pripremanje temperature). Tokom predzagrevanja pećnica se zagreva na:

- Režim vruć vazduh, vruć vazduh sa parom:
 <100°C – za temperature podešene na +20°C
 >100°C – za temperature podešene na +20°C
- Režim kuvanje na pari – direktno na podešenu temperaturu.

Kada se postigne podešena temperatura displej prikazuje poruku "Insert food" (stavi hranu) i zvučnih signal označava kraj funkcije predzagrevanje. Ovaj zvuk se ponavlja svakog minuta dok se ne otvore vrata. Ako korisnik ne otvori vrata za stavljanje hrane, pećnica ostaje na podešenu temperaturu.

Ako 5 minuta nakon završetka funkcije predzagrevanje (prikaz poruke) korisnik ne stavi hranu, onda se funkcija predzagrevanje poništava i pećnica se više ne greje.

Tokom ručnog podešavanja korisnik podešava predzagrevanje u funkcijama pre stvarnog pokretanja procesa termičke obrade.

Tokom termičke obrade u skladu s programom, podešenje funkcije predzagrevanja se koristi direktno iz podešenog programa.

Funkciju predzagrevanje možete preskočiti u fazi "pripremanje temperature" pritiskom na funkciju  ili na dugme OK  i direktnim pokretanjem termičke obrade.

ISKLJUČIVANJE

- PRITISNITE**  
- IZABERITE**   ON se pojavljuje. Simbol  treperi.
- PRITISNITE**  Tekst OFF nestaje. Simbol  nestaje. Predzagrevanje je deaktivirano.

Preklopni ventil (opcionalni pribor)



Preklopni ventil može da se podesi samo u režimima  i .

OTVARANJE

- PRITISNITE**  OFF se pojavljuje. Simbol  treperi.
- PRITISNITE**  Simbol  upaljen. Preklopni ventil je otvoren.

ZATVARANJE

- PRITISNITE**  ON se pojavljuje. Simbol  treperi.
- PRITISNITE**  Tekst OFF nestaje. Simbol  nestaje. Preklopni ventil je zatvoren.

Start sa kašnjenjem

UKLJUČIVANJE

- PRITISNITE**  
- IZABERITE**   OFF se prikazuje. Simbol  treperi.
- PRITISNITE**  Trenutno vreme hh.mm i simbol  trepere.
- PODESITE VREDNOST**  Podesite vreme kada želite da se kombinovana pećnica uključi. Podešena vrednost treperi.
- PRITISNITE**  Poruka "Combi oven will start in hh.mm" (kombinovana pećnica se uključuje u hh.mm) pri čemu je hh.mm vreme koje ste podesili.

ISKLJUČIVANJE

- PRITISNITE**  Tekst "Combi oven will start in hh.mm" (kombinovana pećnica se uključuje u hh.mm) nestaje i odbrojavanje se poništava.

4.2 RUČNA PODEŠAVANJA

Ova opcija se koristi više od strane iskusnih korisnika, koji žele da su im parametri za proces kuvanja podešeni tačno u skladu sa njihovim zahtevima. Podesite ručno parametre kuvanja u skladu sa sopstvenom diskreциjom i iskustvom.

Za termičku obradu kombinovana pećnica koristi tri osnovna režima - vruć vazduh i kombinacija vruć vazduh i pare. Svaki režim ima svoja predpodešenja i svoje korake i koristi se sa drugim tehnološkim priprema jela. Međutim, vi možete da uđete u proces termičke obrade u bilo kojoj fazi i promeniti vreme, temperaturu i vlažnost, tako da rezultat ispunjava vaša očekivanja.

Celokupan proces termičke obrade je kompletno automatizovan i kada održavate tačne uslove unosa, onda postoji mogućnost da uvek postignete iste rezultate kvaliteta.



VRUĆ VAZDUH

Predpodešavanja:
Vreme obrade: 30 min.
Temperatura pećnice: 180°C
Vlažnost: 0%



VRUĆ VAZDUH SA PAROM

Predpodešavanja:
Vreme obrade: 30 min.
Temperatura pećnice: 160°C
Vlažnost: 50%



KUVANJE NA PARI

Predpodešavanja:
Vreme obrade: 30 min.
Temperatura pećnice: 99°C
Vlažnost: 100%

Ručno podešavanje parametra za proces termičke obrade

1 IZABERITE REŽIM TERMIČKE OBRAD E



2 IZABERITE PARAMETAR TERMIČKE OBRAD E

Trenutna vrednost odabranog parametra počinje da treperi.



U režimu VRUĆ VAZDUH i KUVANJE NA PARI parametri za vlažnost se ne mogu menjati.



3 PODESITE VREDNOST PARAMETRA U SKLADU SA VAŠOM DISKRECIJOM

Na isti način promenite druge parametre.



4 POTVRDITE PODEŠENJE



5 POKRENITE PROCES TERMIČKE OBRAD E



Kada god hoćete možete prekinuti proces termičke obrade pomoću dugmeta **START STOP**. Ako ne pritisnete dugme, onda se proces termičke obrade prekida na kraju podešenog vremena i displej prikazuje tekst **COOKIN DONE** (termička obrada završena).

4.3 PROGRAMI (opcionalni pribor)

Režim program omogućava maksimalno korišćenje kombinovane pećnice, uz krajnju udobnost kontrole koja stalno obezbeđuje najviši kvalitet finalnog proizvoda.

Termička obrada u skladu sa programima

1	PRITISNITE	
2	SKROLAJTE DO PROGRAME 	
3	PRITISNITE	
4	SKROLAJTE DO ŽELJENOG PROGRAMA	
5	POKRENITE PROCES TERMNIČKE OBRAD	

Kuvanje po programu sa odloženim startom

UKLJUČIVANJE

1	PRITISNITE	
2	IZABERITE  OFF se prikazuje. Simbol  treperi.	
3	PRITISNITE Trenutno vreme hh.mm i simbol  trepere.	
4	PODESITE VREDNOST Podesite vreme kada želite da se kombinovana pećnica uključi. Podesena vrednost treperi.	
5	PRITISNITE Poruka "Combi oven will start in hh.mm" (kombinovana pećnica se uključuje u hh.mm) pri čemu je hh.mm vreme koje ste podesili.	
6	PRITISNITE Ikona  će se pojaviti	
7	IZABERITE PROGRAM	
8	PRITISNITE Ovde će se pojaviti trenutno vreme na prvom displeju, izabrani program na drugom displeju i poruka "Pećnica će startovati u hh.mm." gde je hh.mm vreme startovanja na trećem displeju.	

ISKLUČIVANJE

1	PRITISNITE Tekst "Combi oven will start in hh.mm" (kombinovana pećnica se uključuje u hh.mm) nestaje i odbrojavanje se poništava.	
---	---	---

Dodavanje koraka u programu

1	PRITISNITE	
2	IZABERITE PROGRAMI 	
3	PRITISNITE	
4	IZABERITE ŽELJENI PROGRAM	
5	UĐITE U PROGRAM Pritisnite i držite dugme više od 2 sekunde. Pojavljuje se broj programa s brojem koraka programa (npr. 13 - 1/2 pri čemu je 13 broj programa, 1 je redosled trenutno prikazanog koraka i 2 je ukupan broj koraka u programu).	
	Ako želite da dodate novi korak u programu koji ima više od jednog koraka, nakon odabira programa koristite navigacionu strelicu za biranje koraka nakon kojeg želite da dodate novi korak. U suprotnom se novi korak dodaje kao korak 1.	
6	OTVORITE MENI AKTIVOSTI PROGRAMA ADD se pojavljuje.	
7	POTVRDITE IZBOR Pojavljuje se novi broj koraka i svi dugmadi režima počinju da trepere.	
8	IZABERITE REŽIM TERMIČKE OBRAD	
9	IZABERITE PARAMETAR TERMIČKE OBRAD Trenutna vrednost odabranog parametra počinje da treperi.	
10	UREDITE VREDNOST PARAMETRA Na isti način promenite druge parametre.	
11	POTVRDITE PODEŠENJE	
12	POKRENITE PROCES TERMIČKE OBRAD	

Uređivanje parametara memorisanog programa

1	PRITISNITE	
2	IZABERITE PROGRAMI 	
3	PRITISNITE	
4	UĐITE U PROGRAM Pritisnite taster duže od 3s	
5	PROMENITE REŽIM TERMIČKE OBRAD	
6	IZABERITE PARAMETAR TERMIČKE OBRAD Trenutna vrednost odabranog parametra počinje da treperi.	
7	UREDITE VREDNOST PARAMETRA Na isti način promenite druge parametre.	
8	POTVRDITE PODEŠENJE	
9	POKRENITE PROCES TERMIČKE OBRAD	

Kreiranje novog programa

1	PRITISNITE	
2	IZABERITE PROGRAMI 	
3	PRITISNITE	
4	SKROLAJTE DO POLOŽAJA DOSTUPNOG PROGRAMA (NPR. BR.56)	
5	UĐITE U PROGRAM Pritisnite taster duže od 3s	
6	OTVORITE MENI AKTIVOSTI PROGRAMA ADD se pojavljuje.	
7	POTVRDITE IZBOR Pojavljuje se broj programa, broj koraka i svi dugmadi režima počinju da trepere.	
8	IZABERITE REŽIM TERMIČKE OBRAD	
9	IZABERITE PARAMETAR TERMIČKE OBRAD Trenutna vrednost odabranog parametra počinje da treperi.	
10	PODESITE VREDNOST PARAMETRA U SKLADU SA VAŠOM DISKRECIJOM Na isti način promenite druge parametre.	
11	POTVRDITE IZMENE Meni ADD se ponovo pojavljuje.	
11.1	OPCIJA: DODAJTE NOVI KORAK  Ponovite procedure koraka 6-11	
11.2	OPCIJA: IMENOVANJE PROGRAMA  Vratite se nazad u meni aktivnosti programa (tačka 6) i izaberite meni NAME (naziv)	
	Uđite u meni. Pojaviće se tačka.	
	Nadite prvo slovo naziva programa (npr. N)	
	Potvrdite slovo Kod trenutnog slova počinje da treperi decimalna tačka.	
	Potvrdite slovo Kod trenutnog slova počinje da treperi decimalna tačka.	
	Pritisnite ponovo za povratak na naziv, pritisnite ponovo 	
	Unesite ostala slova iz naziva programa na isti način i potvrdite	
	Vratite se u program	

11.3	OPCIJA: OSTALA PODEŠAVANJA PARAMETRA ZA TERMIČKU OBRADU	
	PREDZAGREVANJE	
	Vratite se nazad u meni aktivnosti programa (tačka 6) i izaberite meni PREHEATING (predzagrevanje).	
	Aktivirajte funkciju PREDZAGREVANJE (moguće samo u prvom koraku programa) . Više o predzagrevanju u poglavlju 4.1. ON se pojavljuje.	
	Vratite se u program.	
	PREKLOPNI VENTIL (opcionalni pribor)	
	Vratite se nazad u meni aktivnosti programa (tačka 6) i izaberite meni FLAP VALVE (preklopni ventil).	
	Aktivirajte funkciju FLAP VALVE (preklopni ventil). ON se pojavljuje.	
	Vratite se u program.	
	BRZINA VENTILATORA (opcionalni pribor)	
	Vratite se nazad u meni aktivnosti programa (tačka 6) i izaberite meni FAN SPEED (brzina ventilatora). Podrazumevana brzina je 100%. U režimu kuvanje na pari podrazumevana brzina je 50%.	
	Po potrebi promenite brzinu. Svaki put kada pritisnete dugme vrednost brzine se menja ciklično.	
	Vratite se u program.	
	ZVUČNI SIGNAL NA KRAJU NEKOG KORAKA	
	Vratite se nazad u meni aktivnosti programa (tačka 6) i izaberite meni BEEP (zvučni signal).	
	Aktivirajte funkciju zvučnog signala ON se pojavljuje.	
	Vratite se u program.	
12	POKRENITE PROCES TERMIČKE OBRADE	
13	ILI VRATITE SE U MENI SVI PROGRAMI	

Brisanje koraka u programu

1	PRITISNITE	
2	IZABERITE PROGRAMI 	
3	PRITISNITE	
4	IZABERITE PROGRAM KOJI ŽELITE DA UREDITE	
5	UĐITE U PROGRAM Pritisnite taster duže od 3s	
6	IZABERITE KORAK KOJI ŽELITE DA OBRISETE (NPR 2/2)	
7	OTVORITE MENI AKTIVOSTI PROGRAMA Aktivirajte meni aktivosti programa ADD se pojavljuje.	
8	IZABERITE OBRISI	
9	PRITISNITE Korak je obrisao.	
10	VRATITE SE U MENI SVI PROGRAMI	
11	VRATITE SE U GLAVNI MENI	

Brisanje programa

1	PRITISNITE	
2	IZABERITE PROGRAMI 	
3	PRITISNITE	
4	IZABERITE PROGRAM KOJI ŽELITE DA OBRISATE	
5	UĐITE U PROGRAM Pritisnite taster duže od 3s	
6	AKTIVIRAJTE MENI AKTIVOSTI PROGRAMA ADD se pojavljuje.	
7	IZABERITE OBRISI	
8	PRITISNITE Korak je obrisani.	
9	AKO PROGRAM IMA VIŠE KORAKA, PONOVI PROCEDURE 6-8 Kada su svi koraci obrisani, onda je celokupan program obrisani	
10	VRATITE SE U MENI SVI PROGRAMI	
11	VRATITE SE U GLAVNI MENI	

5 | PODEŠAVANJA

Meni SETTINGS (podešavanja) se koristi za korisnička podešavanja na vašem kombinovanoj pećnici. U meniju ćete naći:

1. VREME	Služi za podešavanje trenutnog vremena.
2. MELODIJE	Podešavanje melodija koje prate različite aktivnosti kombinovanog šporeta.
3. JAČINA ZVUKA	Služite za podešavajne jačine zvuka melodije.
6. USB	Služi za kopiranje programa, melodija, jezika, HACCP, evidencije funkcije od/ka USB disku.
7. OPCIJE	Služi za podešavanje funkcija kao što je stalno osvetljenje, ACM, stanje pripravnost posle čišćenja, blokada prskalice, blokada programa, automatsko predzagrevanje.
8. JEZIK	Služi za podešavanje jezika za sve menija.

5.1 KORIŠĆENJE MENIJA PODEŠAVANJE

Ulazak u podešenja

1 PRITISNITE	
2 IZABERITE PODEŠENJE 	
ULAZAK U PODEŠENJA BEZ PIN KODA	
2.1 PRITISNITE 2X Za podešavanje stavki: 1. Vreme, 2. Melodije, 3. Jačina zvuka, 5. Bojler, 6. USB, 7. Opcije - 7.1 Trajno svetlo, 7.6 Automatsko predzagrevanje.	
ULAZA U PODEŠENJA SA PIN KODOM 1001	
2.2 PRITISNITE 1X I PODESITE PIN KOD 1001 Da podesite 7. Opcije - 7.2 ACM, 7.3 Stanje pripravnost posle čišćenja, 7.4 Blokada prskalice, 7.5 Blokada programa	
2.2.1 PIN podešavanje Za menjanje vrednosti broja pritisnite	 
2.2.2 Za menjanje pozicije broja pritisnite dugme Time ili Temperature core probe	 
2.2.3 Potvrdite PIN KOD	

Navigacija u meniju Podešavanja

- | | | |
|---|---|---|
| 1 | NAVIGACIJE IZMEĐU POJEDINAČNIN STAVKI MENIJA I PODEŠENJE PODMENIJA / VREDNOSTI STAVKE |   |
| 2 | IZBOR STAVKE 1 - 8 / POTVRĐIVANJE PODEŠENJA |  |
| 3 | IZLAZ IZ BILO KOG MENIJA ILI PODMENIJA / PONIŠTAVANJE PODEŠENJA |  |



5.2 POJEDINAČNE STAVKE U PODEŠENJIMA MENIJA

1. Vreme

- | | | |
|---|--|---|
| 1 | ULAZAK U PODEŠENJA MENIJA BEZ PIN KODA
Ulazak u podešavanja menija bez PIN koda je opisano u poglavlju 5.1 |  |
|---|--|---|

- | | | |
|---|---|---|
| 2 | IZABERITE STAVKU 1. TIME (vreme) |   |
|---|---|---|



1.1 HOURS (ČASOVI)

Izaberite stavku 1.1 Hours (časovi).
Trenutna vrednost počinje da treperi.



Podesite željeni čas.



Potvrdite podešenje.



1.2 MINUTES (MINUTI)

Izaberite 1.2 Minutes (minuti).
Trenutna vrednost počinje da treperi



Podesite željene minute.



Potvrdite podešenje.



Vratite se u meni **SETTINGS** (podešavanja).



2. Melodije

1	ULAZAK U PODEŠENJA MENIJA BEZ PIN KODA Ulazak u podešenja menija bez PIN koda je opisano u poglavlju 5.1	
2	IZABERITE STAVKU 2. SOUNDS (melodije)	 
3	IZABERITE OD SLEDEĆIH STAVKI	
	2.1 KEYBOARD (TASTATURA)	
	2.2 END OF COOKING (KRAJ TERMIČKE OBRADJE)	
	2.3 END OF STEP (KRAJ KORAKA)	
	2.4 PREHEATING (PREDZAGREVANJE)	
	2.5 ERRORS (GREŠKE)	
4	PRITISNITE Trenutno podešenje počinje da treperi.	
5	PODESITE ŽELJENU MELODIJU	 
6	POTVRDITE PODEŠENJE	
7	VRATITE SE NAZAD U MENI SETTINGS	

3. Jačina zvuka

1	ULAZAK U PODEŠENJA MENIJA BEZ PIN KODA Ulazak u podešenja menija bez PIN koda je opisano u poglavlju 5.1	
2	IZABERITE STAVKU 3. VOLUME (jačina zvuka)	 
3	IZABERITE OD SLEDEĆIH STAVKI	
	3.1 KEYBOARD (TASTATURA)	
	3.2 END OF COOKING (KRAJ TERMIČKE OBRADJE)	
	3.3 END OF STEP (KRAJ KORAKA)	
	3.4 PREHEATING (PREDZAGREVANJE)	
	3.5 ERRORS (GREŠKE)	
4	PRITISNITE Trenutna vrednost počinje da treperi.	
5	PODESITE ŽELJENU JAČINU ZVUKA	 
6	POTVRDITE PODEŠENJE	
7	VRATITE SE NAZAD U MENI SETTINGS	

4. USB

UTAKNITE USB DISK U KOMBINOVANU PEĆNICU

ULAZAK U PODEŠENJA MENIJA BEZ PIN KODA

Ulazak u podešenja menija bez PIN koda je opisano u poglavlju 5.1



IZABERITE STAVKU 6. USB



OD KOMBINOVANE PEĆNICE KA USB

1 IZABERITE STAVKU 6. 1 COMBI OVEN TO USB (OD KOMBINOVANE PEĆNICE KA USB)



2 IZABERITE OD SLEDEĆIH STAVKI U ZAVISNOSTI OD KOJE PODATKE ŽELITE DA KOPIRATE



6.1.1 PROGRAMS (PROGRAMI)

6.1.2 HACCP

6.1.3 LOGS (EVIDENCIJE)

6.1.4 ERRORS (GREŠKE)

6.1.5 SOUNDS (MELODIJE)

3 PRITISNITE

Podaci se izvoze od kombinovanog šporeta ka USB disku. Gornji displej prikazuje pokretne tačke koje označavaju da je u toku kopiranje.



Ako su podaci pravilno kopirani:

donE

Ako se desi greška prilikom kopiranja:

Err

Ako nema podataka za kopiranje:

nonE (nema)

4 VRATITE SE NAZAD U MENI SETTINGS



OD USB KA KOMBINOVANOJ PEĆNICI

1 IZABERITE STAVKU 6. 2 USB TO COMBI OVEN (OD USB KA KOMBINOVANOJ PEĆNICI)



2 IZABERITE OD SLEDEĆIH STAVKI U ZAVISNOSTI OD KOJE PODATKE ŽELITE DA KOPIRATE



6.2.1 PROGRAMS (PROGRAMI)

6.2.2 SOUNDS (MELODIJE)

6.2.3 LANGUAGE (JEZIK)

3 PRITISNITE

Podaci se izvoze od USB ka kombinovanom šporetu. Gornji displej prikazuje pokretne tačke koje označavaju da je u toku kopiranje.



Informacije o rezultatima kopiranja su iste kao u tački 3 u poglavlju Od kombinovanog šporeta do USB (vidi iznad).

4 VRATITE SE NAZAD U MENI SETTINGS



USB disk mora da bude formatiran u formatu **FAT** ili **FAT32** sistemu datoteka. Nazivi datoteka i direktorijuma ne razlikuju mala i velika slova.

Kada kopirate **programe od USB diska ka kombinovanom šporetu**, programi na USB disku moraju da budu smešteni u datoteci sa sufixom ***.or2** direktno u osnovnom direktorijumu.

Kada kopirate **melodije od USB diska ka kombinovanom šporetu**, datoteke zvuka ***.wav** moraju da budu smešteni direktno u osnovnom direktorijumu ili u direktorijumu **melodije**.

Kada kopirate **jezici od USB diska ka kombinovanom šporetu**, datoteke zvuka ***.lng** moraju da budu smešteni direktno u osnovnom direktorijumu ili u direktorijumu **jezik**.

5. Opcije

Objašnjenje pojedinačnih stavki u izboru OPCIJE.

7.1. TRAJNO SVETLO	Svetlo će neprekidno biti uključeno u pećnici. Ako je funkcija isključena, svetla se uključuju samo kada se otvore vrata i kada rukujete uređajem.
7.2. ACM	ACM (automatsko upravljanje kapacitetom) - ova funkcija obezbeđuje da kombinovani šporet identifikuje umetnutu količinu hrane i shodno tome produžava vreme termičke obrade za postizanje neophodne temperature u pećnici.
7.3. STANJE PRIPRAVNOST NAKON ČIŠĆENJA	Omogućava isključivanje kombinovanog šporeta nakon završetka čišćenja. Nakon čišćenja kombinovani šporet se isključuje nakon otprilike 3 minuta.
7.4. BLOKADA TUŠA	Tuš je opcionalni pribor i nije u osnovnoj konfiguraciji uređaja. Tuš mora da se aktivira u ovoj opciji ako uređaj ima jedan.
7.5. BLOKADA PROGRAMA	Programi su opcionalni i nisu u osnovnoj konfiguraciji uređaja. Programi moraju da se aktiviraju u ovoj opciji ako uređaj ima jedan.
7.6. AUTOMATSKO PREDZAGREVANJE	Ova funkcija se primenjuje samo kod termičke obrade s ručnim podešavanjem. Ako je podešeno na Yes (da), predzagrevanje se automatski zaustavlja nakon pokretanja procesa termičke obrade. Više o predzagrevanju u poglavlju 4.1. Tokom programirane termičke obrade funkcija predzagrevanje se pokreće ili se ne pokreće, kao što je podešeno u programu.

Predzagrevanje može da se preskoči pritiskom na funkcijsko dugme  ili na OK .

Stavke za podešavanje u OPCIJE

OPCIJE BEZ PIN KODA

1. ULAZAK U PODEŠENJA MENIJA BEZ PIN KODA Ulazak u podešenja menija bez PIN koda je opisano u poglavlju 5.1	
2. IZABERITE STAVKU 7. OPCIJE	 
3. IZABERITE OD SLEDEĆIH STAVKI Sve niže navedene stavke su fabrički podešene kao neaktivne.	 
7.1 PERMANENT LIGHT (TRAJNO OSVETLJENJE)	
7.6 AUTOMATSKO PREDZAGREVANJE	
4. TRENUTNO PODEŠENJE POČINJE DA TREPERI. Izaberite Yes (da) ili No (ne)	 
5. VRATITE SE NAZAD U MENI SETTINGS	

OPCIJE SA PIN KODOM 1001

1. ULAZAK U PODEŠENJA MENIJA BEZ PIN KODA 1001 Ulazak u podešenja menija sa PIN kodom je opisano u poglavlju 5.1	
2. IZABERITE STAVKU 7. OPCIJE	 
3. IZABERITE OD SLEDEĆIH STAVKI Stake 7.2 ACM i 7.3 Stanje mirovanja nakon čišćenja su fabrički podešene kao aktivne. Sve ostale su neaktivne.	 
7.2 ACM	
7.3 STANBY AFTER CLEANING (STANJE PRIPRAVNOSTI NAKON ČIŠĆENJA)	
7.4 SHOWER LOCK (BLOKADA PRSKALICE)	
7.5 PROGRAMS LOCK (BLOKADA PROGRAMA)	
4. TRENUTNO PODEŠENJE POČINJE DA TREPERI. Izaberite Yes (da) ili No (ne)	 
5. VRATITE SE NAZAD U MENI SETTINGS	

6. Jezik

1 ULAZAK U PODEŠENJA MENIJA BEZ PIN KODA 1001
Ulazak u podešenja menija sa PIN kodom je opisano u poglavlju 5.1



2 IZABERITE STAVKU 10. LANGUAGE (jezik)
Trenutni jezik počinje da treperi.



3 IZABERITE ŽELJENI JEZIK



- 8.01 CZ - CZECH (češki)
- 8.02 DE - GERMAN (nemački)
- 8.03 EN - ENGLISH (engleski)
- 8.04 ES - SPANISH (španski)
- 8.05 ET - ESTONIAN (estonski)
- 8.06 FI - FINNISH (finski)
- 8.07 FR - FRENCH (francuski)
- 8.08 HR - CROATIAN (hrvatski)
- 8.09 LT - LITHUANIAN (litvanski)
- 8.10 NL - DUTCH (holandski)
- 8.11 NO - NORWEGIAN (norveški)
- 8.12 PL - POLISH (poljski)
- 8.13 RU - RUSSIAN (ruski)
- 8.14 SL - SLOVENIAN (slovenački)
- 8.15 SR - SERBIAN (SRPSKI)

4 POTVRDITE PODEŠENJE



5 VRATITE SE NAZAD U MENI PODEŠAVANJA



06 | ODRŽAVANJE

OPŠTA UPUTSTVA

Tokom celokupnog perioda rada uređaj mora da bude podvrgnut redovnim inspekcijama, testiranjima i ažuriranjima za rad s ovim tipom uređaja u skladu s važećim propisima u državi u kojoj se koristi.

Uređaj mora da bude čist i svi ostaci od stare masti i hrane moraju da budu odstranjeni. Samo redovnim održavanjem i pridržavanjem svim uputstvima može osigurati dugotrajan rad uređaja, da radi dobro i priprema visoko kvalitetnu hranu.

Čim završite sa radom, zatvorite dovod vode! Ostavite ga otvorenim samo ako je priključen na uređaj za tretiranje vode koji zahteva redovnu regeneraciju. Kada je dovod zatvoren, neće se desiti regeneracije i uređaj za tretiranje vode neće raditi pravilno.

Garancija se ne odnosi na oštećenja prouzrokovana zato što niste sledili ova uputstva ili niste adekvatno obavili čišćenje!

Za čišćenje uređaja nemojte koristiti sledeće:

- uređaj za čišćenje visokim pritiskom
- gruba ili abrazivna sredstva za čišćenje
- predmete za mehaničko čišćenje površine (žičane četke, strugače, noževe)

Garancija ne pokriva oštećenja nastala kao rezultat korišćenja drugih deterdženata od preporučenih od strane proizvođača, ili kao rezultat korišćenja deterdženata preporučeni od strane proizvođača u kontradikciji sa preporukama proizvođača!

Ako je uređaj pokvaren ili se ne ponaša normalno, prekinite njegovu upotrebu, iskopčajte ga i stupite u kontakt s ovlašćenim servisom.



Pre upotrebe ili održavanje uređaja, upoznajte se temeljno sa svim uputstvima, zabranama i preporukama u poglavlju s uputstvima za BEZBEDNOST (vidi "Osnovne informacije", poglavlje 2 "Uputstva za bezbednost").

Nemojte prskati vodu na staklo vrata i sijalice, ako je temperatura preko 65°C — to može polomiti staklo!

PREGLED ODRŽAVANJA		
PROGRAM	OPIS	OPIS ZADATKA
Dnevno	Pećnica	Čišćenje s automatskim programom i ACTIVE CLEANER
	Zaptivač vrata	Ručno čišćenje s krpom, deterdžentom i vodom
	Spolja	Ručno čišćenje s mekom krpom i supstancom za tretiranje nerđajućeg čelika i stakla
Nedeljno	Pećnica	Čišćenje s automatskim programom i VISION DESCALER
	Prostor iza unutrašnjeg zida	Ručno čišćenje sa Manual Cleaner ili PURON K i sledeći program ISPIRANJE
	Vazdušni filter	Ručno čišćenje s deterdžentom ili u mašini za pranje sudova
	Čišćenje vrata i stakla	Ručno čišćenje s krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje
Na svaka šest meseca*	Bojler	Skidanje kamenca s automatskim programom i STRIP-A-WAY sredstvom za skidanje kamenca
Godišnje	Celokupan uređaj	Inspekcija od strane ovlašćene kompanije

* važi samo za uređaje s bojlerom

6.1 DNEVNO ODRŽAVANJE

Uređaj mora svakodnevno da se očisti pomoću sredstva za čišćenje preporučenih od strane proizvođača. Ako nije adekvatno očišćen, uređaj ili njegovi delovi mogu da se oštete.

PRANJE PEĆNICE

Za svakodnevnu upotrebu uređaja koristite jedan od programa u funkciji Cleaning (čišćenje), koje možete naći u meniju uređaja.



Uputstva za korišćenje funkcije automatskog čišćenja možete naći u poglavlju 7. **Automatsko čišćenje.**

Prilikom čišćenja koristite samo sredstva za čišćenje preporučena od strane proizvođača, naročito Active Cleaner i Vision Descaler.

Nakon završetka programa za čišćenje proverite da li je čišćenje obavljeno adekvatno. Ako nije, ponovite pranje. Ako su ostatke sredstva za čišćenje zalepljene na površinu pećnice ili njegovih pribora, isperite ih s ručnim tušom ili pokrenite program ispiranje. Ako to ne uradite, onda se površina od nerđajućeg čelika u pećnici može izobličiti i promeniti boju kada uređaj koristite pri visokim temperaturama. Garancija ne važi za oštećenja uređaja prouzrokovana na taj način!

Nakon čišćenja pećnice otvorite vrata i ostavite ih poluotvorena da bi se pećnica kompletno osušila.



Kada radite s deterdžentima uvek pažljivo sledite uputstva i preporuke proizvođača deterdženta. Time ćete sprečiti opasnosti po zdravlje!

Prilikom čišćenja uređaja uvek nosite zaštitnu opremu i opisanu radnu odeću (rukavice, naočare, masku)!

Kada koristite programe za automatsko čišćenje kod uređaja s kolicima za punjenje, apsolutno je neophodno da gurnete kolica u uređaj pre pokretanja programa za čišćenje!

Programi za automatsko čišćenje nisu predviđeni za čišćenje posude za termičku obradu hrane ili prekrivače!

Prilikom čišćenja uređaja deterdžentom, njegova temperatura ne sme nikada da prekorači 70°C. Pri većim temperaturama deterdžent može da izgori na površini pećnice i stvoriti mrlje ili rđanje ili ostala oštećenja na uređaju. Garancija ne pokriva ovu vrstu oštećenja!

ČIŠĆENJE ZAPTIVAČA NA VRATIMA

Nakon čišćenja pećnice obrišite zaptivač vrata s mekom krpom natopljenu deterdžentom. Zatim obrišite zaptivač s krpom natopljenom čistom vodom i onda ga osušite suvom krpom. Nakon završetka čišćenja ostavite vrata poluotvorena tako da se pećnica i zaptivač vrata mogu pravilno osušiti.



ČIŠĆENJE SPOLJNIH DELOVA

Očistite spoljašnost uređaja s mekom krpom i deterdžentom namenjenim za čišćenje i tretiranje nerđajućeg čelika i stakla.

6.2 NEDELJNO ODRŽAVANJE

SKIDANJE KAMENCA U PEĆNICI

Ako se pojavi kamenac u površini pećnice, onda skinite kamenac u pećnici s programom "Cooking chamber (skidanje kamenca u pećnici) i koristite Vision Descaler proizvod za to.

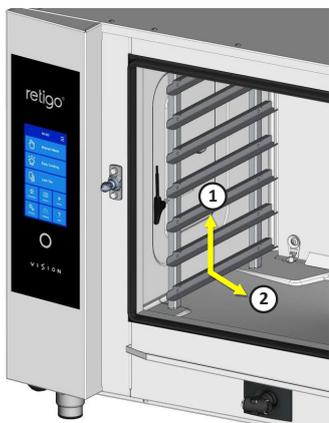


Ako pećnica ima značajno kamenac, onda ispitajte trenutni sastav vode, pravilnu funkciju uređaja za tretiranje vode, ukoliko se takav uređaj nalazi na prednjem kraju. Garancijom nisu pokrivena oštećenja vodom koja ne ispunjava zahteve proizvođača, ili neadekvatno održavanje!

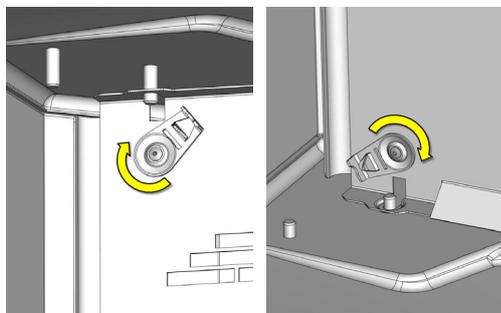
INSPEKCIJA I ČIŠĆENJE PROSTOR IZA UNUTRAŠNJEG ZIDA

Za nedeljno održavanje nastavite kao kod dnevnog održavanja (vidi poglavlje 7.1) i temeljno proverite prostor iza unutrašnjeg zida.

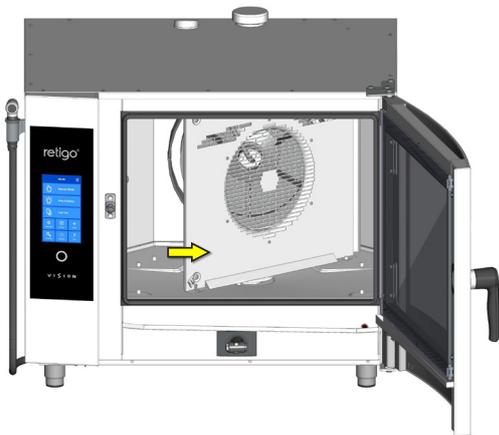
1. Očistite leve i desne pregrade (ne važi za uređaje sa sistemom punjenja).



2. Oslobodite brave koje pričvršćuju zid ispred ventilatora. Za oslobađanje možete koristiti odvijač ili kovanicu.



Otvorite unutrašnji zid povlačenjem na levoj strani.



Ako su delovi prostora uprljani ili kalicifikovani, zatvorite unutrašnji zid, osigurajte ga bravom i odaberite pravilan program čišćenja za vrstu i količinu prljavštine. Nakon završetka programa za čišćenje proverite da li je čišćenje obavljeno adekvatno (nastavite u skladu s tačkama 2 do 3). Ako sve nije lepo očišćeno, onda ponovite postupak. Ako je čišćenje bilo adekvatno, zatvorite unutrašnji zid (ispred ventilatora), koristite integrisanu bravu za osiguranje od samostalnog otvaranja i vratite nazad pregrade (ne važi za uređaje sa sistemom punjenja).

3. Nakon završetka čišćenja ostavite vrata uređaja odškrinuta tako da se pećnica može kompletno osušiti. Time takođe produžavate vek trajanja zaptivača.

RUČNO ČIŠĆENJE PROSTORA IZA UNUTRAŠNJEG ZIDA

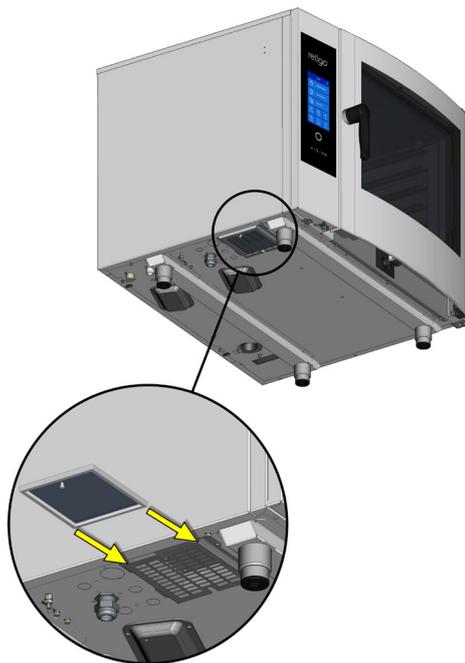


U retkim slučajevima čak i ponovljeno automatsko čišćenje i skidanje kamenca može da bude neefikasno protiv jake prljavštine iza unutrašnjeg zida. U takvim slučajevima potrebno je ručno primeniti sredstvo za čišćenje (Manual Cleaner) ili sredstvo za skidanje kamenca (Puron K), kao što sledi:

1. Otvorite unutrašnji zid na način opisan prethodno u ovom poglavlju.
2. Naprskajte Manual Cleaner ili Puron K (za skidanje kamenca) na celokupnu površinu unutrašnjeg zida - ventilator, prskalice vode (cev u sredini ventilator u koju ulaze brizgaljke) i grejač - i neka radi 15 minuta.
3. Temeljno isperite pećnicu pokretanjem programa za automatsko čišćenje "Rinse" (ispiranje).
4. Nakon završetka programa za čišćenje proverite da li je čišćenje obavljeno adekvatno. Ako sve nije lepo očišćeno, onda ponovite postupak. Ako je čišćenje bilo adekvatno, zatvorite unutrašnji zid (ispred ventilatora), koristite integrisanu bravu za osiguranje od samostalnog otvaranja i vratite nazad pregrade (ne važi za uređaje sa sistemom punjenja).
5. Nakon završetka čišćenja ostavite vrata uređaja odškrinuta tako da se pećnica može kompletno osušiti. Time takođe produžavate vek trajanja zaptivača.

ČIŠĆENJE VAZDUŠNOG FILTERA

Jednom mesečno proverite i očistite vazdušni filter, koji se nalazi u donjoj levoj strani uređaja.



Skinite filter prema bližoj strani uređaja i temeljno ga očistite deterdžentom ili u mašini za pranje sudova. Nakon čišćenja ostavite da se temeljno osuši.

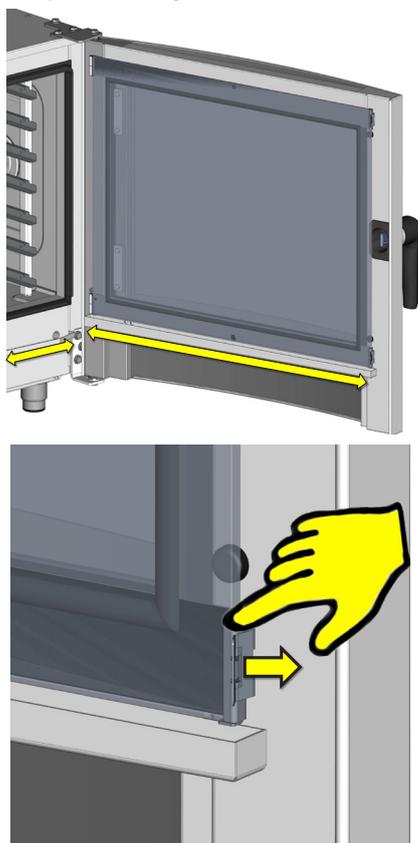


Ako se vazdušni filter zapuši, onda se mogu pregrejati elektronske komponente uređaja i funkcija uređaja može da se ograniči.

ČIŠĆENJE VRATA, STAKLA I POSUDE ZA KAPANJE

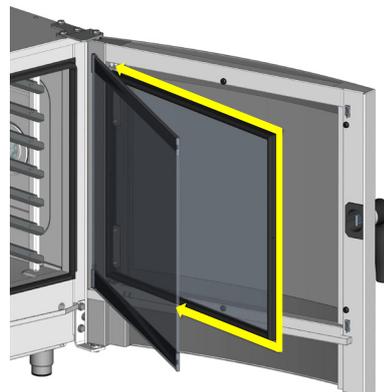
1. Otvorite vrata uređaja.
2. Proverite posudu za kapanje u donjem delu vrata. Ako je prljava očistite je mekom krpom i deterdžentom.
3. Proverite posudu za kapanje u donjem delu uređaja. Ako je prljava očistite je mekom krpom i deterdžentom.

Otključajte unutrašnje staklo i nagnite staklo uvis.

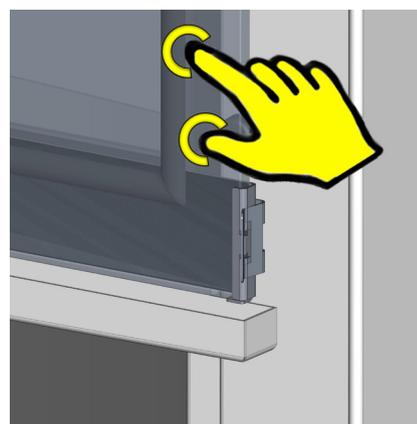


5. Očistite sve površine stakla čistom krpom i deterdžentom namenjenim za staklo.
6. Zatim suvom krpom prebrišite površinu stakla.

7. Obrišite zaptivač srednjeg stakla s vlažnom krpom i osušite ga.



8. Redom vratite srednje i unutrašnje staklo u njihov originalni položaj i osigurajte bravom tako što ćete nežno pritisnuti unutrašnje staklo blizu brave.



6.3 ŠESTOMESEČNO ODRŽAVANJE

SKIDANJE KAMENCA U BOJLERU

Iako su uređaji s bojlerom opremljeni s automatskom funkcijom koja obezbeđuje redovnu promenu vode u bojleru i čisti bojler od uobičajenih naslaga i prljavštine, on na svakih 6 meseca mora temeljno da se očisti od kamenca. To sprečava oštećenje grejača i obezbeđuje pravilan rad bojlera. Garancija ne pokriva oštećenja zbog kamenca u bojleru!

U zavisnosti od kvaliteta vode bojler uređaja može zahtevati češće skidanje kamenca. Ako bojler ima mnogo kamenca, onda uređaj možda neće raditi pravilno.



Samo ovlašćeni servis može skidati kamenac u bojleru.

6.4 GODIŠNJE ODRŽAVANJE

Za bezbedan rad bez problema uređaj i pribori moraju da budu provereni najmanje jednom godišnje od strane ovlašćenog servisa.

7 | AUTOMATSKO ČIŠĆENJE

Kombinovana pećnica ORANGE VISION je opremljen sa automatskim sistemom čišćenja, koji obezbeđuje da kombinovana pećnica uvek bude perfektno higijenski čist.

Redovna upotreba ovog automatskog sistema za čišćenje štedi vaše vreme i značajno produžava vek trajanja uređaja.

Zahvaljujući ovom sistemu jedini zadaci čišćenja ovog uređaja su:

- biranje pravog programa za čišćenje za nivo prljavštine
- pokretanje programa za čišćenje i dodavanje deterdženta.

7.1 OSNOVNE INFORMACIJE I UPOZORENJA



Za automatsko čišćenje neophodno je da koristite deterdžent Active Cleaner, koji je upakovan u plastične kesice od po 60 grama. Deterdžent se isporučuje u maloj kofici od po 50 kesica.

Pakovanje štiti deterdžent od oštećenja od vlage, ali bez obzira na to neophodno je skladištiti pakovanje na mestu bez vode ili prekomerne vlage. Koristite deterdžent uvek odmah nakon otvaranja pakovanja. Nikada nemojte da ga ostavljate otvorenim, a iznad svega nemojte ga ostavljati na vlažnim mestima ili bez nadzora.



Važne informacije:

- Ako koristite deterdžent koji nije originalan Active Cleaner (Retigo Manual Cleaner, Vision Descaler), Retigo ne preuzima odgovornost za bilo kakva oštećenja i garancija se ne odnosi na oštećenja koja su prouzrokovana na taj način.
- Držite deterdžent van domašaja dece.
- Kada rukujete sa deterdžentom sledite sve propise za bezbedan rad sa hemijskim supstancama, i nosite obavezno zaštitnu opremu (uglavnom rukavice i zaštitne naočare).
- Sledite uputstva na pakovanju deterdženta.
- Deterdžent ne sme nikada doći u direktan dodir sa kožom, očima ili ustima.
- Nikada nemojte otvarati vrata uređaja kada je u toku program čišćenja - to može prouzrokovati opasnost od izlaganja hemikalijama.
- Takođe uklonite gastro posude iz kombinovane pećnice pre njegovog čišćenja.
- Sledite sva uputstva prikazana na displeju uređaja.
- Nakon upotrebe deterdženta, nemojte ostavljati pakovanje deterdženta u pećnici.
- Nikada nemojte prosipati deterdžent na vruću površinu uređaja - to može nepovratno oštetiti površinu od nerđajućeg čelika. Garancija ne važi za oštećenja uređaja prouzrokovana na taj način.
- Ako je čišćenje neadekvatno, onda naslage masti u pećnici uređaja mogu da se upale tokom uobičajene upotrebe.

Kombinovana pećnica ima šest programa za čišćenje. Koji program treba koristiti zavisi od nivoa prljavštine u pećnici

PROGRAM	NAZIV	DETERDŽENT	TRAJANJA*
1.	Expres cleaning (ekspresno čišćenje)	Active Cleaner 1 pakovanje	00:28:59
2.	Basic cleaning (osnovno čišćenje)	Active Cleaner 1 pakovanje	0:49:19
3.	Medium cleaning (srednje čišćenje)	Active Cleaner 1 pakovanje	1:15:04
4.	Extra cleaning (ekstra čišćenje)	Active Cleaner 2 pakovanja	1:49:00
5.	Water rinse (ispiranje vodom)	Ne	0:16:50
6.	Descaling of cooking chamber (skidanje kamenca u pećnici)	Vision Descaler 1 pakovanje	1:15:04

* Vremena za čišćenje su samo reference i mogu se neznatno razlikovati u zavisnosti od veličine uređaja.

U zavisnosti od veličine kombinovanog šporeta i odabranog programa za čišćenje, takođe je neophodno odabrati pravu količinu deterdženta. Neophodna količina sredstva za čišćenje zavisi od stepena i karaktera prljavštine uređaja.

PROGRAM		VELIČINA KONVEKCIONOG KONVEKTOMATA					
		PEPORUČENA MINIMALNA KOLIČINA DETERDŽENTA (jednice)					
		623	611	1011	1221	2011	2021
1.	Eskpresno pranje	1	1	1	2	2	3
2.	Basic wash (osnovno pranje)	1	1	1	2	2	4
3.	Moderate wash (umereno pranje)	1	1	1	2	2	4
4.	Extra heavy wash (ekstra jako pranje)	1	2	2	3	3	5
5.	Ispiranje sa vodom*	0	0	0	0	0	0
6.	Skidanje kamenca u pećnici**	1	1	1	2	2	3

* Ispiranje vodom se vrši bez deterdženta.
** Za skidanje kamenca se koristi „Active Descaler“.

7.2 POKRETANJE PROCESA ČIŠĆENJA

1 PRITISNITE	
2 IZABERITE ČIŠĆENJE	
3 PRITISNITE	
4 IZABERITE ODGOVARAJUĆI PROGRAM	
5 PRITISNITE Pojavljuje se PRESS START (PRITISNITE START)	
6 ZA POKRETANJE PROCESA ČIŠĆENJA PRITISNITE	
ZA POVRATAK U GLAVNI MENI PRITISNITE	
7 KOMBINOVANA PEĆNICA ĆE ZATRAŽITI DA STAVITE DETERDŽENT	

Kada pritisnete start, kombinovana pećnica automatski proverava da temperatura unutar pećnice nije previše visoka. Ako je temperatura preko 80°C, onda se automatski pokreće proces za hlađenje pećnice.

Ako temperatura ne prekoračuje 80°C ili hlađenje pećnice je završeno, onda će uređaj od vas zahtevati da dodate deterdžent.



Kada rukujete sa deterdžentom sledite sve propise za rad sa hemijskim supstancama!

DODAVANJE DETERDŽENTA



- Isecite kesicu deterdženta na označenom mestu
- Sipite celokupan sadržaj kesice na poklopac za odvod na dnu pećnice. Vežinu praška će pasti skroz u otvor za drenažu.
- Zatvorite vrata kombinovane pećnice

Izabrani program počinje da radi automatski, a ekran vas obaveštava o trenutnom statusu programa i preostalom vremenu čišćenja.

Nakon završetka programa za čišćenje čućete zvučni signal i pojavljuje se poruka.

PREVREMENI PREKID PROGRAMA ZA ČIŠĆENJE

Možete prekinuti proces čišćenja tokom osnovnih koraka pomoću dugmeta **STOP** na ekranu. Ako je deterdžent već stavljen, kombinovano šporet prebacuje na režim ispiranje sa vodom, koji traje oko 17 minuta. Zatim se proces pranja kompletno zaustavlja. Ako deterdžent nije stavljen, proces čišćenja se odmah zaustavlja (bez prebacivanja na ispiranje sa vodom).



- Kada se proces čišćenja završi proverite pećnicu. Odstranite sav preostali deterdžent tako što ćete ga temeljno isprati sa ručnom prskalicom ili očistiti sa vodom. Ako to ne uradite, onda se površina od nerđajućeg čelika u pećnici može izobličiti i promeniti boju kada uređaj koristite pri visokim temperaturama. Garancija ne važi za oštećenja uređaja prouzrokovana na taj način!
- Tokom čišćenja nemojte iskopčavati električno napajanje kombinovanog šporeta. U pećnici mogu zaostati delovi deterdženta.
- Nemojte prati kombinovanu pećnicu pomoću opreme koja radi sa vodom pod visokim pritiskom.
- Ako se kombinovana pećnica ne upotrebljava posle čišćenja, onda preporučujemo da ostavite vrata odškrinuta preko noći
- Odložite pakovanje deterdženta po običaju, tako što ćete ga staviti na mestu rezervisanom za plastične kesice.
- Nikada nemojte ostavljati kesice da leže slobodno unaokolo.

DESCALING OF COOKING CHAMBER (SKIDANJE KAMENCA U PEĆNICI)

Preporučuje se skidanje kamenca ukoliko su naslage kamenca vidljive u pećnici (beli sloj vodenog kamenca), to zavisi od tvrdoće vode.

Za skidanje kamenca na RETIGO Vision kombinovane uređaje za kuvanje na pari neophodno je koristiti specijalno sredstvo naziva Vision Descaler. Visio Descaler se primenjuje na isti način kao i Active Cleaner.

Standardna veličina pakovanja za Vision Descaler je plastična kofica koja sadrži 25 kesica težine 150 grama.

8 | TABELA SA PORUKAMA O GREŠCI

Na displeju mogu da se pojave poruke o grešci tokom procesa termičke obrade. Njihovo značenje je kao što sledi:

GREŠKA	OPIS	REŠENJE
Err 10	Nije postignut minimalni nivo vode u bojleru u granici podešenog vremena uprkos postignutom maksimalnom nivou vode.	Kombinovana pećnica se automatski prebacuje na stanje rezervnog ubrizgavanja i moguće je nastaviti privremeno sa upotrebom. Nakon isključivanja kombinovane pećnice i ponovnog uključivanja, on će pokušati da stavi u funkciju bojler. Ako se problem ponovo pojavi, onda stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 11	Greška grejača pećnice.	Kombinovana pećnica ne može nastaviti sa radom. Stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 12	Maksimalni nivo vode u bojleru nije postignut u granici podešenog vremena.	Kombinovana pećnica se automatski prebacuje na stanje rezervnog ubrizgavanja i moguće je nastaviti privremeno sa upotrebom. Nakon isključivanja kombinovane pećnice i ponovnog uključivanja, on će pokušati da stavi u funkciju bojler. Ako se problem ponovo pojavi, onda stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 13	Nije postignut minimalni nivo vode u bojleru u granici podešenog vremena.	Proverite dovod vode (otvorite slavinu). Kombinovana pećnica se može koristiti privremeno samo u režimu vruć vazduh. Ako se problem ponovo pojavi, čak iako postoji dovod vode, onda stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 15	Kvar zaštite motora od pregrevavanja. Označava da je pregrevavanje motora iznad podešene granice.	Stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 16	Bojler nije predzagrejan unutar granice podešenog vremena.	Kombinovana pećnica se automatski prebacuje na stanje rezervnog ubrizgavanja i moguće je nastaviti privremeno sa upotrebom. Nakon isključivanja kombinovane pećnice i ponovnog uključivanja, on će pokušati da stavi u funkciju bojler. Ako se problem ponovo pojavi, onda stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 17	Prilikom pražnjenja bojlera, nivo vode nije pao ispod minimalnog nivoa vode unutar granice podešenog vremena.	Kombinovana pećnica se automatski prebacuje na stanje rezervnog ubrizgavanja i moguće je nastaviti privremeno sa upotrebom. Nakon isključivanja kombinovane pećnice i ponovnog uključivanja, on će pokušati da stavi u funkciju bojler. Ako se problem ponovo pojavi, onda stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 18	Prilikom pražnjenja bojlera, nivo vode nije pao ispod maksimalnog nivoa vode unutar granice podešenog vremena.	Kombinovana pećnica se automatski prebacuje na stanje rezervnog ubrizgavanja i moguće je nastaviti privremeno sa upotrebom. Nakon isključivanja kombinovane pećnice i ponovnog uključivanja, on će pokušati da stavi u funkciju bojler. Ako se problem ponovo pojavi, onda stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 26	Kvar preklopnog ventila. Automatski preklopni ventil ne funkcioniše pravilno.	Nepravilno funkcionisanje preklopnog ventila može uticati na rezultate termičke obrade, međutim postoji mogućnost privremenog nastavka upotrebe kombinovane pećnice. Stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 31	Senzor toplote za odvod u kvaru.	Kombinovana pećnica se privremeno može koristiti u svim režimima rada. Stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 32	Senzor toplote bojlera u kvaru.	Kombinovana pećnica se automatski prebacuje na stanje rezervnog ubrizgavanja i moguće je nastaviti privremeno sa upotrebom. Nakon isključivanja kombinovane pećnice i ponovnog uključivanja, on će pokušati da stavi u funkciju bojler. Ako se problem ponovo pojavi, onda stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.

Err 34	Greška sonde temperature za 1 tačku.	Kombinovana pećnica se privremeno može koristiti u svim režimima rada uz izuzetak režima sa sondom temperature. Stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 35	Senzor toplote pećnice u kvaru.	Greška blokira rad u svim režimima rada. Stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 36	Greška sonde temperature za 6 tačku.	Kombinovana pećnica se privremeno može koristiti u svim režimima rada uz izuzetak režima sa sondom temperature. Stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 37	Termistor iskopčan.	Stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 38	Kratak spoj na termistoru.	Stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 40	Prekid toplotnog osigurača pećnice, bojlera (samo kombinovana pećnica sa bojlerom), prekidač promaje (samo gasni kombinovana pećnica sa prekidačem promaje) ili toplotni osigurač razvodne table.	Stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 41	Greška prilikom hlađenja - pregrevanje elektronike.	Očistite filter prašine. Ako se greška ponovo pojavi, onda stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 42	Pregrevanje grejača bojlera.	Kombinovana pećnica se automatski prebacuje na stanje rezervnog ubrizgavanja i moguće je nastaviti sa upotrebom. Nakon isključivanja kombinovane pećnice i ponovnog uključivanja, on će pokušati da stavi u funkciju bojler. Ako se problem ponovo pojavi, onda stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.

Err 60-79	Greška komunikacije Modbus.	Iskopčajte električno napajanje kombinovane pećnice (ne u režimu "Stanje pripravnosti), sačekajte 30 sekundi i onda ponovo uključite kombinovana pećnica (ponovo priključite električnog napajanje). Ako se problem ponovo pojavi, onda stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 80-91	Greška pretvarača frekvencije.	Ako se problem ponovo pojavi, onda stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 95/97	Nepravilna brzina ventilatora.	Ako se problem ponovo pojavi, onda stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 96/98	Greška prilikom paljenja.	Proverite da li je dovod gasa otvoren i pokušajte ponovo da pokrenete termičku obradu. Ako se problem ponovo pojavi, onda stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.



- **Kvarovi opreme mogu da budu popravljani isključivo od strane ovlašćenog servise, koji je obučen i sertifikovan od strane proizvođača. Garancije ne važi u slučaju nepravilnog ili neovlašćenog servisiranja!**
- **Kombinovana pećnica mora da bude predmet redovnog proveravanja tokom rada, testiranja i revizija, u skladu sa zahtevom od strane ČÚBP č. 48/1982 Coll.**

9 | VEK TRAJANJA, ISKLUČIVANJE IZ RADA I GARANCIJA

VEK TRAJANJA

Radni vek trajanja proizvoda je 10 godina ako se pridržavate sledećim uslovima: Redovna preventivna servisna inspekcija nakon svakih 12 meseci rada. Ova inspekcija mora da bude sprovedena od strane servisera koji je ovlašćen od strane kompanije Retigo.

Korisnik mora predstaviti spisak servisnih događaja.

Korisnik mora precizno da sledi uputstva u uputstvu za rad.

Korisnik mora da održava i čisti uređaj svakodnevno pomoću sredstva za čišćenje preporučena od strane Retigo.

Ako uređaj poseduje sistem za automatsko čišćenje, onda se moraju isključivo koristiti sredstva za čišćenje preporučena od strane Retigo.

Obuka korisnika od strane Retigo profesionalnog kuvara mora da bude dokumentovana u servisnoj knjižici ili preko kopije registra za obuku korisnika.

U slučaju da se promeni operativno osoblje, onda se obuka mora ponovo sprovesti.

ISKLUČIVANJE IZ RADA - ODLAGANJE

Za odlaganje kombinovane pećnice nakon njegovog isključivanja iz rada, neophodno je pridržavati se primenjivim nacionalnim propisima za odlaganje otpada. Uređaj sadrži električne delove (elektronika, transformator, halogene sijalice, baterije, itd.) koje mogu oštetiti životnu sredinu ako nije pravilno odložen.



ZABRANJENO JE je odlagati kombinovanu pećnicu i njegove delove u komunalni otpad!

Krajnji korisnik uređaja mora da izabere među tri opcije za odlaganje:

Odlaganje od strane RETIGO s.r.o.

Naručite odlaganje opreme od strane RETIGO tako što ćete pozvati telefonski broj +420 571 665 511 ili preko e-pošte info@retigo.cz

Kako pripremiti kombinovanu pećnicu za odlaganje:

- Profesionalno iskopčajte električnu opremu od medija
- Postavite električnu opremu na paletu, osigurajte je sa trakom koja se skuplja i prevezite je do pogodne lokacije za utovar.



Odstranjivanje i odlaganje su besplatni za krajnjeg korisnika. U saradnji sa ugovornom kompanijom, Retigo s.r.o. će urediti odstranjivanje i odlaganje električne opreme u skladu sa primenjivim zakonima. Na isti način Retigo s.r.o. će urediti odlaganje električne opreme drugih kompanija sličnog tipa i upotrebe ukoliko ih zamenjuju proizvodi Retigo s.r.o.

Odlaganje od strane distributera uređaja

Naručite odlaganje kombinovane pećnice preko distributera, koji će onda urediti odlaganje sa Retigo.

Prilikom naručivanja obezbedite sledeće informacije:

- tačna adresa za preuzimanje kombinovane pećnice
- kontakt osoba, telefon
- vreme za preuzimanje kombinovane pećnice

Samostalno odlaganje

Ako odlučite da sami odložite kombinovana pećnica, onda to uradite u skladu sa primenjivim nacionalnim propisima za odlaganje otpad. Odnosite limene delove uređaja kod odgovarajuće stanice za otkup starog gvožđa, a staklo odložite u kantama za recikliranje. Keramičnu izolaciju i električne delove odnesite specijalizovanoj kompaniji koja je ovlašćena za preradu i odlaganje takvog otpada.

GARANCIJA

Period garancije je naveden u servisnoj knjižici i na sertifikatu garancije. Tražite potvrdu garancije od kompanije koja je instalirala vaš kombinovanu pećnicu.

Garancija ne pokriva oštećenja i kvarovi koji su prouzrokovani nepravilnim radom, na pridržavanju ovog priručnika za rad, upotrebom agresivnih sredstava za čišćenje i nepravilnim čišćenjem kombinovane pećnice. Takođe garancija ne pokriva kvarove prouzrokovane od strane instalacije koja nije održavana u skladu sa preporukama proizvođača, pogrešnim popravkama, neovlašćenim manipulisanjem i višom silom.

retigo[®]

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO

Láň 2310, PS43

756 64 Rožnov pod Radhoštěm

Republika Češka

E-mail: info@retigo.com

Tel.: +420 571 665 511

www.retigo.com

ver. TSD-15-O-MAN-RS_R04

ver. SW: 3.71