

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Kombinovani šporeti **Blue Vision**

UPUTSTVO ZA RAD



PROČITAJTE OVO UPUTSTVO PRE UPOTREBE

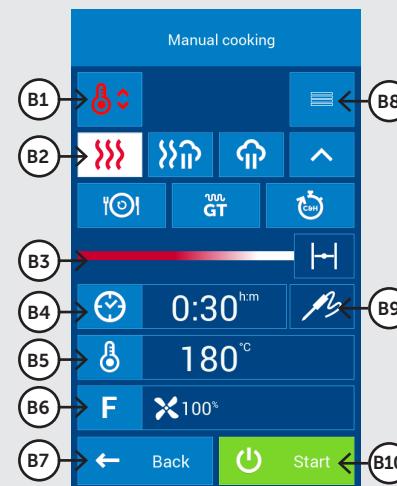
OPIS NAJČEŠĆIH EKRANA

A OSNOVNI EKRAN



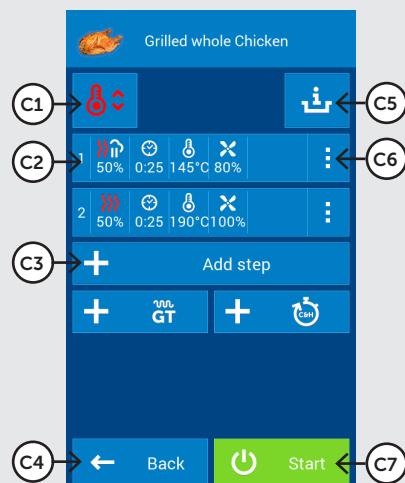
- | | |
|-----|--|
| A1 | Trenutno vreme |
| A2 | Konfiguracija za ručnu termičku obradu |
| A3 | Termička obrada pomoću Easy cooking funkcije |
| A4 | Prethodno korišćeni programi/izbor procesa termičke obrade |
| A5 | Izbor iz programa označenih kao omiljeno |
| A6 | Korisničko i servisno podešavanje |
| A7 | Automatsko pranje funkcijom Active Cleaning |
| A8 | Izbor iz memorisanih programa |
| A9 | Konfiguracija početnog ekrana (korisnički profili) |
| A10 | Specijalne funkcije |
| A11 | Pomoć/uputstva |

B RUČNI REŽIM RADA



- | | |
|-----|----------------------------------|
| B1 | Predzagrevanje pećnice |
| B2 | Biranje režima kuhanja |
| B3 | Izbor vlažnosti |
| B4 | Podešavanje vremena |
| B5 | Podešavanje temperature |
| B6 | Podešavanja za ostale funkcije |
| B7 | Korak unazad |
| B8 | Pregled koraka programa |
| B9 | Podešavanje sonde za temperaturu |
| B10 | Početak termičke obrade |

C DETALJI PROGRAMA (BRZI PREGLED)



- | | |
|----|---------------------------------|
| C1 | Opcija Predzagrevanje/ hlađenje |
| C2 | Parametri koraka |
| C3 | Unos drugog koraka programa |
| C4 | Korak unazad |
| C5 | Saveti šefa |
| C6 | Unos/brisanje koraka u programu |
| C7 | Početak termičke obrade |

D KRAJ TERMIČKE OBRADE



- | | |
|----|---|
| D1 | Informacije o odabranom režimu/programu za proces termičke obrade |
| D2 | Onemogućavanje zvučnog signala |
| D3 | Opcije za trenutno produžavanje poslednjeg koraka termičke obrade |
| D4 | Memorisanje završenog procesa termičke obrade kao program |
| D5 | Prikaz potrošnje struje tokom procesa kuhanja |
| D6 | Povratak na poslednji ekran pritiskom na dugme START |

SADRŽAJ

PREDGOVOR.....	4
O OVOM UPUTSTVU.....	5
01 I OSNOVNE INFORMACIJE O KOMBINOVANOM ŠPORETU.....	7
1.1 UPOTREBA: ZA ŠTA SLUŽI.....	7
1.2 OPIS KOMBINOVANOG ŠPORETA.....	7
1.3 OPCIONALNA OPREMA.....	7
1.4 KONTROLE: OSNOVE.....	8
02 I BEZBEDNOST TOKOM UPOTREBE.....	9
2.1 BEZBEDAN RAD.....	9
2.2 ZAŠTITNA OPREMA.....	10
2.3 ZAŠTITNI ELEMENTI KOMBINOVANOG ŠPORETA.....	10
2.4 OPASNE LOKACIJE I PREOSTALE OPASNOSTI.....	11
2.5 KORIŠĆENJE PRIBORA.....	13
03 I KONTROLE.....	14
3.1 PANEL EKRANA NA DODIR.....	14
3.2 OSTALA DUGMAD.....	14
3.3 TASTATURA.....	14
04 I TERMIČKA OBRAĐA HRANE.....	15
4.1 RUČNI REŽIM.....	15
4.2 PROGRAMI.....	18
4.3 FUNKCIJA EASY COOKING.....	28
4.4 VIŠE ZADATAKA ODJEDNOM.....	29
05 I DODACI.....	30
5.1 PEČENJE NA NIŽOJ TEMPERATURI.....	30
5.2 PODEŠAVANJE VREMENA PREGRADE.....	31
5.3 DODACI (DALJE FUNKCIJE).....	34
06 I POMOĆ.....	35
07 I PODEŠAVANJA.....	36
7.1 OSNOVNA PODEŠAVANJA.....	36
7.2 PROFILI.....	42
08 I ODRŽAVANJE.....	43
8.1 IDNEVNO ODRŽAVANJE.....	43
8.2 NEDELJNO ODRŽAVANJE.....	44
8.3 ŠESTOMESEČNO ODRŽAVANJE.....	46
8.4 RUČNO ODRŽAVANJE.....	46
09 I AUTOMATSKO PRANJE.....	47
9.1 I AUTOMATSKO PRANJE: ŠTA TREBA DA ZNATE.....	47
9.2 I POKRETANJE PRANJA.....	48
10 I TABELA S PORUKAMA O GREŠCI.....	49
11 I VEK TRAJANJA OPREME, ISKLJUČIVANJE IZ RADA I GARANCIJA.....	51

PREDGOVOR

Poštovani kupac,

zahvaljujemo se na kupovini proizvoda kompanije Retigo s.r.o. Mi smo proizvodnjači i snabdevači specijalizovanih, profesionalnih uređaja za kulinarstvo i to radimo uspešno već dugi niz godina. Smatramo da ćete pomoći 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 BLUE VISION kombinovanog šporeta.

O OVOM UPUTSTVU

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

KORIŠĆENI SIMBOLI U OVOM UPUTSTVU

U ovom 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 je referenca za drugo poglavlje u uputstvu.
	On označava druge opcije procedure koje možete ali ne morate nužno da koristite.



VAŽNOST DOKUMENTACIJE

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

ELEKTRIČNI MODELI

2E0623IA, 2E0611IA, 2E0611BA, 2E1011IA, 2E1011BA, 2E2011IA, 2E2011BA, 2E1221IA, 2E1221BA, 2E2021IA, 2E2021BA.

MODEL NI 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 proučite ovo uputstvo pre početka bilo kakvog rada s uređajem.

IMPERATIV

Pažljivo proučite ovo uputstvo. Upustvo je neodvojiv deo uređaja. 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 poglavljju "Bezbednost tokom upotrebe".

Slike u uputstvu možda ne odgovaraju uvek aktuelnom uređaju. Njihova svrha je da opišu glavne funkcije uređaja.



Kompletanu dokumentaciju o tehnologiji uređaja možete naći na vebajtu 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.

Rope 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 obučenim 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 poglavje "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:

- Upustva za transport i instaliranje
- Upustva 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 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 UPUTSTVIMA ZA RAD

- **Osnovne informacije:** opisuje funkcije i glavni delovi uređaja relevantni za njegovo instaliranje
- **Bezbednost:** opisuje bezbednost i prikladne mere 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 - električno

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
Z – 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
Z – bez pretvarača frekvencije

C – električni parametri

D – parametri za gas



01 | OSNOVNE INFORMACIJE O KOMBINOVANOM ŠPORETU

1.1 UPOTREBA: ZA ŠTA SLUŽI

Kombinovani šporet BLUE VISION je univerzalni uredaj za pripremu jela, uključujući kompletne menije. On se može koristiti za sve vrste priprema namirnica na osnovu toplosti, na primer pečenje, prženje, grilanje, kuhanje, kuhanje na pari, termička obrada preko noći na niskoj temperaturi, itd. Proces se vrši ili u ručnom ili u automatskom režimu rada korišćenjem programa.

PRAVILNA UPOTREBA KOMBINOVANOG ŠPORETA

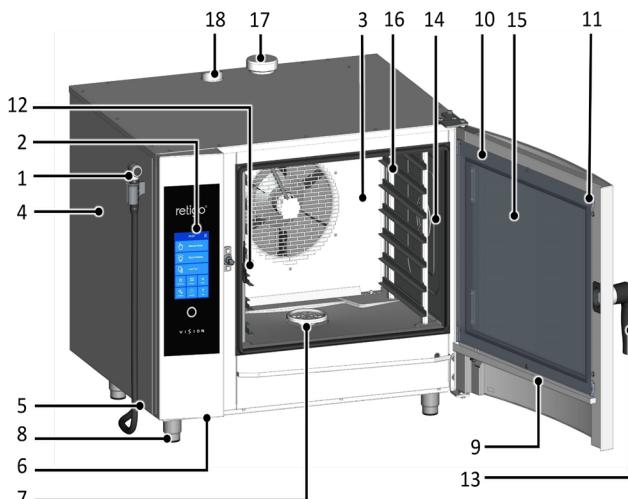
- Oprema može da se koristi samo za toplostnu pripremu raznih vrsta hrana. To uključuje paru, vruć vazduh ili njihova kombinacija. Hrana mora uvek da se stavi u standardizovanoj posudi zatvorenim staklom sa automatskom drenažom.
- Korišćena oprema mora da bude od nerđajućeg čelika, keramike, plastike otporne na toplost ili emajliranog čelika.
- Kombinovani šporet je isključivo namenjen za profesionalnu upotrebu u kulinarstvu.

PRAVILNA UPOTREBA KOMBINOVANOG ŠPORETA

Zabranjeno je stavljanje 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
- svu prahu ili granulat

1.2 OPIS KOMBINOVANOG ŠPORETA



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

- Nogare koje se mogu podešavati po visini
- Posuda za kapanje kondenzacije za unutrašnje staklo sa automatskom drenažom
- Vrata sa zaobljenim spoljnim stakлом
- Zavrtnji za pričvršćivanje unutrašnjeg stakla
- Temperaturna sonda
- Ručica za vrata
- Unutrašnje osvetljenje
- Unutrašnje staklo vrata koje se može otvarati
- Šine za posude za kuhanje - Kod veličina 2011, 1221, 2021 šine su zamenjene kolicama koje se guraju unutra
- Ventilacioni poklopac za višak pare
- Ventilacioni isput



Bilo kakva upotreba kombinovanog šporeta koja prevaziđa ove okvire, uključujući modifikacije na zaštitnim ili operativnim komponentama, se smatra kao nenamenska. Kompanije ne snosi odgovornost za oštećenja zbog nenamenske 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

POSUDE ZA TERMIČKU OBRADU HRANE I LIMOVI ZA PEĆENJE

Posude za termičku obradu hrane i limovi za pečenje ne služe samo kao posude za kuhanje 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 pečena jela iz jedne u drugu posudu.

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

POSTOLJA, KOLICA ZA PUNJENJE I NOSAČI

U važne pribore za kombinovani šporet spadaju različita postolja od nerđajućeg čelika, zidni nosači (na modelu 623) i kolica za punjenje (kod veličina 1011, 2011, 1221, 2021). U specijalnu opremu spadaju banketne korpe, kolica i termički poklopci koja se koristi za serviranje jela.

VISION VENT ASPIRATOR

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

PIŠTOLJ ZA ULJE

Ovo je specijalan uredaj koji vam štedi do 2/3 troškova vezanih za potrošnju ulja za kuvanje ili kada pržite u kombinovanom šporetu. 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 korištene u industriji hrane, kao što je čokolada.

VISION SMOKER

Vision Smoker je jednostavan pribor usklađen sa svim Retigo kombinovanim šporetima. 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 Vision Smoker pridržavajte se bezbednosnim propisima na radnom mestu kao što je opisano u uputstvu za ovaj uredaj.

1.4 KONTROLE: OSNOVE

UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJE

Uredaj je trajno priključen na električnu mrežu i uključuje i isključuje se pritiskom na spoljnjem glavnom prekidaču. Njegova lokacija je utvrđena od strane operatera kombinovanog šporeta tokom instaliranja i vi kao korisnik morate da znate njegovu lokaciju. Tokom uobičajene upotrebe dovoljno je staviti kombinovani šporet u režimu stanja pripravnosti pitiskom na beli krug ispod displeja a onda dugme Standby.

OTVARANJE I ZATVARANJE VRATA

Vrata kombinovanog šporeta su opremljena sa mehanizmom za zatvaranje koji omogućava otvaranje levom ili desnom rukom. Pomeranje poluge u stranu oslobođa se brava vrata. Povuvite ručicu za otvaranje vrata.

Za zatvaranje vrata gurnite ručicu (zalupljivanjem). Ako imate uredaj sa kolicima za punjenje (2011, 1221, 2021) zatvorite vrata i okrenite ručicu za vrata udesno za 90°.

PREDZAGREVANJE BOJLERA (kombinovani šporeti sa bojlerom)

Kada uključite kombinovani šporet, 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 kombinovani šporet nastavlja automatski sa radom.

02 | BEZBEDNOST TOKOM UPOTREBE

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

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

2.1 BEZBEDAN RAD

UOPŠTE

- Kombinovani šporet sme da bude korišćen isključivo od strane ovlašćenog osoblja, koji je kvalifikovan i obučen 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 šporetom. Time sprečavate povrede prilikom rada i oštećenje kombinovanog šporeta.
- Ovaj kombinovani šporet 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 kombinovanog šporeta, postoji rizik od električnog udara. Uredaj 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 uređaj koji se zagrejava u neposrednoj blizini kombinovanog šporeta (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 kombinovanim šporetom 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 kombinovanom šporetu.
- 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 šta u blizini kombinovanog šporeta, na šta možete da se saptete. Održavajte radno mesto (uključujući pristupne putanje) čistim i urednim.

RADNO OKRUŽENJE KOMBINOVANOG ŠPORETA

- 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 kombinovanog šporeta.
- Ispod ili pored kombinovanog šporeta ne smeju da budu zapaljivi materijali, gasovi ili tečnosti.

PRE UPOTREBE KOMBINOVANOG ŠPORETA

- 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 kombinovanog šporeta, onda stupite u kontakt sa snabdevačem opreme.
- Ako je električna oprema oštećena na bilo koji način, onda odmah uredite popravku - nikada nemojte koristiti oštećen kombinovanog šporeta.
- Nemojte blokirati ventilacione otvore kombinovanog šporeta sa predmetima, naročito nemojte stavljati posude za kuhanje, tkanine ili druge artikle na uređaju. Uverite se da para slobodno izlazi iz ventilacionih otvora na vrhu kombinovanog šporeta.
- Pre upotrebe proverite komoru za termičku obradu hrane kod kombinovanog šporeta. Uklonite svu preostalu hranu, ostatke sredstva za čišćenje ili druge predmete, i temeljno isperite pećnicu sa ručnim tušem.
- Pazite da ne prskate vodom na kombinovanom šporetu, i nemojte stavljati predmete napunjene vodom na kombinovani šporet.
- Nemojte stavljati izvore otvorenog plamena na ili u blizini kombinovanog šporeta.

TOKOM UPOTREBE KOMBINOVANOG ŠPORETA

- Nemojte nastavljati sa upotrebom kombinovanog šporeta 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.
- Ako se buka uveća preko dozvoljene granice dok koristite kombinovani šporet, zaustavite njegov rad i popravite uzrok.
- Odmah prijate sve kvarove vašem pretpostavljenom, koji mora urediti njihove popravke.
- Nemojte ostavljati kombinovani šporet bez nadzora kada je uključen, osim ako to izričito nije navedeno u uputstvu.
- Koristite samo prste za aktiviranje dugmada na kontrolnoj ploči. Upotreba oštih, šiljastih ili drugih predmeta poništava garanciju.
- Kada radite sa kombinovanim šporetom, budite svesni da posude, umeci 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 kombinovanog šporeta 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 kuhanje na pari. Otvorite samo delimično vrata i nemojte ih kompletno otvarati dok ne izade sva para.
- Ako su posude napunjene više od tri četvrtine sa tečnošću, onda morate da budeš pažljiviji kada rukujete sa njima i kada ih vadite iz pećnice. Kada postavljate posude 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 posude - bez obzira na njihov sadržaj!
- Budite naročito pažljivi kada radite sa kombinovanim šporetom (set uređaja) čija najviše pregrada je udaljena 160 cm ili više od poda. Tu postoji rizik da se posuda za kuhanje može prevrnuti i prouzrokuje opekotine.
- Tokom procesa kuhanja mogu se formirati vruća područja, naročito na posude, rešetke i unutrašnjoj strani vrata. Kada god rukujete vrućim predmetima koristite zaštitne rukavice.
- Ako je kombinovani šporet opremljen kolicima za punjenje, onda uvek zakočite kolica kada se nalaze u uređaju. Kada rukujete punim kolicima, onda uvek morate da koristite mehanizam za zaključavanje posuda za kuhanje (posude za kuhanje su zatvorene).

- Kada transportujete posude za kuvanje napunjene tečnošću, onda moraju da budu zapečaćene zaptivnim poklopциma. U protivnom, korisnik može da se ošuri.
- Ako je pod veoma neravan, onda nemojte gurati kolica unutra i vani iz kombinovanog šporeta. Nikada ne ostavljajte ručku kolica unutar zatvorenog kombinovanog šporeta. To može polomiti vrata kombinovanog šporeta. Ne vucite kolica za punjenje bez ručke konstruisane za tu namenu. U suprotnom mogu nastati opekotine.
- Kada koristite kolica za banket, onda vodite računa da su ploče pravilno postavljene na postoljima.
- Za pranje kolica uvek koristite automatski program pranja (ako postoji). U suprotnom koristite proizvode za čišćenje određene za poluautomatsko pranje. Zabranjeno je koristiti kombinovani šporet bez kolica za standardan rad i automatsko pranje!

NAKON ZAVRŠETKA RADA SA KOMBINOVANIM ŠPORETOM

- Čistite i servisirajte kombinovanim šporet samo kada je hladan!
- Uklonite tvrde komade hrane tako što ćete ih izvaditi iz pećnice - nikada nemojte da ih isperete niz odvoda kombinovanog šporeta.
- 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 kombinovanog šporeta odškrinuta.
- Kada nećete koristiti kombinovani šporet 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 OPREMA

Kada radite sa kombinovanim šporetom 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:



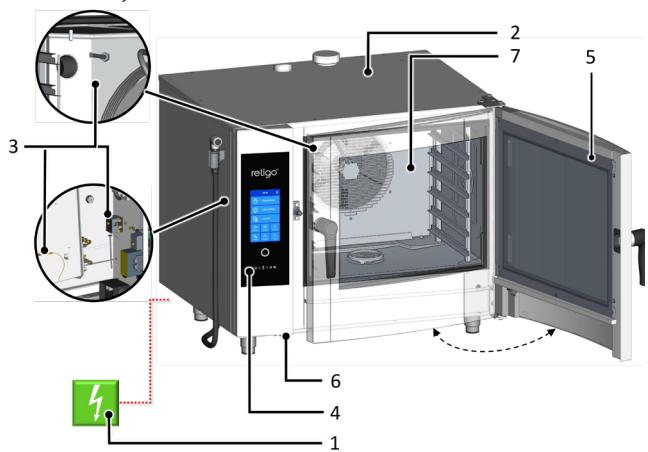
Prilikom rada sa kombinovanim šporetom, preporučujemo da ne nosite:

- Šalove, kravate, lance, satove, narukvice, ključeve, prstenje ili druge metalne predmete, ili raditi sa neprikladnim zavojem na sebi.
- Električne komponente kao što su pejsmeker, satovi, kreditne kartice, itd., ili ostale artefakte sa medijem za magnetni zapis.
- Dugu, nevezanu kosu. Osigurajte dugu kosu pomoću pogodne kape.

2.3 ZAŠTITNI ELEMENTI KOMBINOVANOG ŠPORETA

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

- Spoljni glavni prekidač
- Spoljni poklopci
- Zaštitni ograničivač temperature
- Kontrolna ploča
- Vrata s magnetnom bravom
- Položaj vrata uređaja za ventilaciju
- Unutrašnji zid



Nijedan od elemenata ispod nije namenjen da se skidaju od strane operatora. 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. Električno napajanje se uključuje i isključuje 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 ograničivač temperature su smešteni u pećnici, bojeru 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. Display 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 zaštitali od pare, prvo otvorite malo vrata i sačekajte pre kompletног otvaranja. Za zatvaranje vrata gurnite ručicu (zalupljivanjem). Ako imate mašinu sa kolicima za punjenje (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 zabravljena. 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 PREOSTALE OPASNOSTI

Uredaj 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. Prepoznajte unapred ove rizike i izbegnite ih.

Opasne lokacije, tipovi opasnosti i njihovi efekti.

PEĆNICA

Tokom rada kombinovani šporet kreira paru visoke temperature u pećnici.



- Opasnost od opeketina od vrućih mesta u pećnici.
- Opasnost od opeketina od bočnih ručki (pregrade) posuda za termičku obradu hrane i ostalog pribora korишћen za zagrevanje hrane.
- Opasnost od šurenja od vruće pare koja izlazi iz pećnice kada se otvore vrata uređaja.

VENTILATOR

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



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

VRATA

Unutrašnjošću vrata i naročito umutrašnje 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 opeketina 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 opeketina tokom procesa kuvanja.
- Opasnost od požara ako je poklopac pokriven ili ako se na njemu nalaze zapaljive materijale tokom procesa kuvanja.

POSUDE ZA TERMIČKU OBRADU HRANE

Nikad ne rukujte posudama iznad visine oči koje sadrže vruće tečnosti ili vruću tečnu hranu, i uvek koristite zaštitne rukavice.



- Rizik od opeketina tokom nepravilnog rukovanja vrućim priborima kada ih uklanjate iz uređaja nakon termičke obrade hrane.

KLAPNA I ISPUSNI OTVOR

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



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

RUČNI TUŠ



- Opasnost od šurenja od strane vruće pare ili vruće masti prilikom prskanja vruće pećnice.
- 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 dotočnih 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. Postoji opasnost samo ako je električni kabl oštećen, na primer ako je neadekvatno postavljen, uvijen, prgnječen, visi naniže, itd. Pored toga, ako se uređaj samostalno pomeri na ramu s točkovima, onda to može pokidati napojni kabl.



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

Ako postoji bilo kakvo oštećenje na električnoj opremi onda je neophodno odmah prekinuti rad kombinovanog šporeta 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 instaliran vezano za stabilnost, 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 hlađi 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 olabavljanja!
- Opasnost od povrede ruku može nastati kada izvlačite ili povlačite kolica za punjenje ili punite korpe.
- Prilikom rukovanja s priborom za punjenje uvek koristite obezbeđenu ručku za tu namenu.

VISOKA TEMPERATURA

Tokom procesa termičke obrade hrane unutrašnjost uređaja se zagревa 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 opeketina ili šurenje kada radite sa ili u blizini kombinovanog šporeta.



- Opasnost od opeketina 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 opekovina ili iritacije kože, oči i respiratornih organa od direktnog kontakta sa sredstvima za čišćenje ili njihovih isparenja.



- Izbegavajte direktni kontakt s deterdžentima. Ako postoji opasnost od dodira, onda nosite zaštitne rukavice.
- Prilikom doziranja budite naročito pažljivi da ne uđišete deterdžent.
- Tokom kompletног 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 stavlјajte 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 izdunvi 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 točkići blokirani pomoću parking kočnice! Održavajte radno područje i okolinu kombinovanog šporeta čistim i svim!

2.5 KORIŠĆENJE PRIBORA**TEMPERATURNRA SONDA**

Kada koristite temperaturnu sondu pridržavajte se sledećem:

- Koristite sondu samo za umetanje u hrani.
- Nemojte umetati sondu u zamrznutu hranu. To može da je polomi!
- Nikada nemojte silom savijati kabl temperaturne sonde.
- Nikada nemojte izvlačiti sondu iz hrane povlačenjem kabla.
- Postavite temperaturnu sondu u hrani tako da se ne oslanja na staklo na vratima.

- Temperaturna sonda može da bude vruća - koristite zaštitne rukavice.
- Izvucite temperaturnu sondu iz hrane pre nego što izvadite hranu iz uređaja i odložite je u držaću sonde.
- Kada ne koristite temperaturnu sondu, onda je čuvajte u držaću sonde.
- Nikada nemojte ostavljati temperaturnu sondu da visi izvan pećnice - vrata mogu da se zatvore i oštete sondu.

RUČNA PRSKALICA

Kada koristite ručni tuš pridržavajte se sledećem:

- Ručni tuš smete koristiti samo za čišćenje pećnice.
- Ručni tuš funkcioniše samo dva minuta nakon otvaranje vrata. Zatim se automatski isključuje.
- Nikada nemojte koristiti ručni tuš kada je kombinovani šporet vruć. Sačekajte da se ohladi ispod 65 °C.
- Nikada nemojte koristiti ručni tuš za hlađenje pećnice kada je temperatura u pećnici veća od 90 °C — to može uništiti unutrašnje staklo vrata i prouzrokovati deformacije pećnice!
- Nikada nemojte prskati vodu od ručnog tuša na vruće staklo na vratima - to može uništiti staklo!
- Nakon upotrebe uvek postavite ručni tuš u njegovom držaću.

03 | KONTROLE

3.1 PANEL EKRANA NA DODIR

Značenje dugmadi (ikona) na uobičajenim ekranima je obezbeđeno na slikama A, B, C, D. Osnovne funkcije dugmadase biraju jednostavnim nežnim tapom na ikonu na panelu. Proširene funkcije se aktiviraju pritiskom i držanjem pritisnutim dugmeta duže od 2 sekunde.

DUGMAD KOJA SE UČESTALO KORISTE

Sistem ima dugmad koja su uobičajena za pojedinačne režime i funkcije kombinovanog šporeta. Njihovo značenje je kao što sledi:

 Back	Pritisnite dugme za prelazak na sledeći korak.
 Ok	Pritisnite simbol za potvrdu vašeg izbora.
 Start	Pritisnite za pokretanje željenog procesa termičke obrade, pranje, itd.
 Stop	Pritisnite za prekid trenutnog procesa termičke obrade i prikaz na ekranu D.

3.2 OSTALA DUGMAD

	Vision dugme služi za: a) prebacivanje na režim više zadataka odjednom "Multitasking"  b) uključivanje kontrolnog sistema c) stavljanje kombinovanog šporeta u režimu stanja pripravnosti. d) režim kalibracije ekrana nakon što držite pritisnuto dugme više od 2 sekunde
	Pritiskom na simbol prikazaće se početni ekran (A).
	Kada pritisnete, kontrolni sistem se prebacuje u režim spavanja i ekran se isključuje. Budenje sistema se vrši pritiskom na dugme Vision.
	Pritisnite za brzi savet o pojedinačnim funkcijama kontrolnog sistema.
 Light	Pritisak uključuje neprekidno osvetljenje u pećnici a ponovni pritisak ga isključuje. Osvetljenje se tada uključuje samo kada se otvore vrata pećnice.
	Pritisnite za prikaz ili sakrivanje dodatnih linija koje nude proširene funkcije kombinovanog šporeta.

3.3 TASTATURA

Sistem takođe ima tastature. Njihova kontrola je ista u svim režimima i funkcijama kombinovanog šporeta.

OSNOVNA NUMERIČKA TASTATURA

Za unos vrednosti

	Brisanje vrednosti.
 -1  +1	Brza ispravka vrednosti.
	Nonstop vreme, nonstop performanse neke funkcije.

PROŠIRENA ALFANUMERIČKA TASTATURA

Za unos slova, simbola i brojeva.

	Mala/velika slova.
	Prebacivanje između tastature sa slovima i tastature sa brojevima/simbolima.
	Brisanje karaktera.
	Razmaknica.
	Opcije tastature. Izbor jezika i stila (QUERTY-QUERTZ).
	Prebacivanje između tastature sa brojevima/simbolima i tastature sa slovima.
	Brisanje karaktera.
	Razmaknica.

04 I TERMIČKA OBRADA HRANE

4.1 RUČNI REŽIM

Ova opcija se koristi od strane 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 diskrecijom i iskustvom.

Pritisakom na opciju A2 prikazuje se **Ručni režim** (B).

B1 PREDZAGREVANJE PEĆNICE

Izključeno.



Uključeno.
Vrednost ispod simbola je fabrički podešena na 15°C više nego što je temperatura termičke obrade koju ste podesili (B5). To znači da se temperatura automatski uvećava za 15°C kada god ručno podesite temperaturu termičke obrade s aktivnim predzagrevanjem. Jedini izuzetak je režim kuvanje na pari, gde temperatura predzagrevanja odgovara podešenoj temperaturi obrade.



i Vrednost uvećavanja možete promeniti u korisnička podešenja (07 PODEŠAVANJA/7.1/Termička obrada/Predzagrevanje/Uvećavanje temperature).

Vrednost predzagrevanja takođe može ručno da se menja u opsegu od 30°C do 300°C nakon što pritisnute i držite simbol za predzagrevanje. Time se omogućava kreiranje programa koji sadrži individualan korak s automatskim predzagrevanjem sa preciznom vrednošću temperature. Nakon pokretanja, ako je temperatura u pećnici značajno niža onda postoji mogućnost otvaranje vrata bez zaustavljanja rotacije ventilatora. Ventilator će nastaviti da radi na standardnom broju obrtaja u minutu i duvače vruć vazduh van pećnice. Čim temperatura u pećnici postigne podešenu temperaturu predzagrevanja, ventilator se automatski zaustavlja.

B2 BIRANJE REŽIMA KUVANJA

VRUĆ VAZDUH

Zamena za pečenje u tiganju,

u pećnici, prženje u fritezi, itd.

Opseg temperature: 30-300 °C

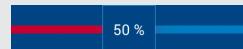


VRUĆ VAZDUH SA PAROM (KOMBINACIJA)

Zamena za pečenje koje zahteva polivanje ili procedure gde obrok zahteva određen procenat vlage dok se istovremeno termički obrađuje vrućim vazduhom, itd.



Količina vruće pare u pećnici može da se podešava pomeranjem klizača ili tapom na procentualnu vrednost i unosom pomoću numeričke tastature.



Opseg temperature: 30-300 °C

KUVANJE NA PARI

Zamena za kuvanje u vodi.



Opseg temperature: 30-130 °C

ZAGREVANJE NA TANJIRU

Za zagrevanje ohlađene hrane. Opseg temperature: 80-180 °C



ZLATNI DODIR

Kontrolisan završetak termičke obrade hrane pomoći visoke temperature za savršenu boju i hrskavost. Opseg temperature: 180-250 °C



OBRADJ I ZADRŽI

Nakon završetaka termičke obrade, automatski menja fazu sistema za održavanje hrane na 75°C. Ako je proces termičke obrade završen u skladu sa temperaturom sredine hrane, a ona je niža od 75°C za fazu održavanja toplim, kombinovani šport automatski podešava temperaturu u sredini kada je termička obrada završena.



B3 KONTROLA VLAŽNOSTI

Režim VRUĆ VAZDUH je prikaz pomoći simbola preklopnika, a pomeranjem ili tapom na traci za pomeranje omogućavaju se sledeća podešavanja:



Kompletno otvoreni preklopni ventila; neprekidno ventilisanje vlažnosti iz pećnice.



Sistem samostalno kontroliše otvaranje/zatvaranje preklopnog ventila u skladu sa podešenim procentom vlage.



Kompletno zatvoren preklopni ventila; sva vлага ostaje u pećnici.



U režimu Kombinacija, vлага se prikazuje kao procenat, koji se može menjati pomeranjem trake u opsegu od 0% do 100%.



NAPOMENA:
U režimu KUVANJE NA PARI vlažnost je fiksno podešena i ne može da se menja.

100 %

B4 PODEŠAVANJE VREMENA

Podesite vreme termičke obrade.
Vremenski period: 00:01-23:59 (č:m)

**B5 TEMPERATURA TERMIČKE OBRADE**

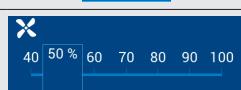
Podesite temperaturu termičke obrade.
Opseg temperature zavisi od korišćenog režima termičke obrade.

**B6 PODEŠAVANJA ZA OSTALE FUNKCIJE**

F

BRZINA VENTILATORA

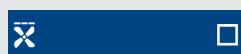
Podesite sedma brzina ventilatora.



VREMENSKA KONTROLA VENTILATORA

Ventilator se okreće samo:

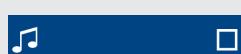
- kada su grejaci uključeni
- za 10 sekundi kada je neaktivnost duža od 2 minuta.



NAPOMENA U KORAKU

Omogućava pisanje tekstualnih komentara, koji se prikazuju nakon prelaska u dotični korak programa.

Komentari su praćeni zvučnim signalom.

**4.1.1 Termička obrada hrane sa ručnim podešavanjima****1 IDI U RUČNIM REŽIM****2 ODABERITE I UREĐITE PARAMETRE OD B1 DO B9 PO POTREBI.**

2.1 OPCIJA: DODAVANJE KORAKA

Pritisnite



Pritisnite



Odaberite i uredite parametre od B1 do B9 po potrebi.



Za dodavanje novog koraka ponovite proceduru od tačke 2.1

2.2 OPCIJA: SAČUVAJ KAO AUTOMATSKI START

Ako želite da se program automatski pokreće ponovljeno specifičnog dana ili vremena, nastavite u skladu s poglavljem 4.2.10.

3 POKRENITE PROCES TERMIČKE OBRADE PRITISKOM NA**4 NA KRAJU PROCESA TERMIČKE OBRADE HRANE ODABERITE RADNUJU SA KOJOM ĆETE NASTAVITI (ekran D)****B8 PREGLED KORAKA PROGRAMA**

Prikazuje pregled svih podešenih parametara termičke obrade. Omogućava promenu podešenja, dodavanje novog koraka ili čitanje saveta šefa. Za detaljniji opis pogledajte ekran C.

**B9 TEMPERATURNΑ SONDA**

Podešavanje temperature sonde. Omogućava kontrolu procesa termičke obrade podešavanjem završne temperature u sredini hrane. Opseg temperature: 30-110 °C



DELTA T

Omogućava podešavanje konstantne razlike između temperature u sredini hrane i one u pećnici.

Opseg temperature: 20-70 °C

ΔT

**4.1 OPCIJA: PRODUŽAVANJE VREMENA POSLEDNJEG KORAKA
TERMIČKE OBRADE**

Pritisnite



4.2 OPCIJA: MEMORISANJE PROCEDURE U PROGRAMIMA

Pritisnite



Odaberite fasciklu za memorisanje novog programa.



Unesite naziv programa



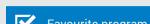
Pritisnite



Po želji možete dodati piktogram/sliku 4/4.2.5, tačka 4.1

Set pictogram

Štiklirajte ovu opciju za dodavanje programa u odeljku omiljeni programi.



U brzom pregledu (QuickView) možete proveriti sve korake programa za termičku obradu.



4.3 OPCIJA: PREGLED STATISTIKE PROCESA TERMIČKE OBRADE

Pritisnite



4.4 OPCIJA: ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

Pritisnite



4.5 OPCIJA: POVRATAK NA POČETNI EKRAN

Pritisnite



4.2 PROGRAMI

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

SISTEM SIMBOLA U REŽIMU PROGRAMA

	Beef	Glavna kategorija u skladu sa vrstom obroka (kategorija).
	Steak	Podkategorije sa još programa
	Rare	Program
		Novo kreirani program kome nije dodeljen piktogram.

4.2.1 Termička obrada prema programu

1 UDITE U PROGRAME (opcija A8)



2 ODABERITE KATEGORIJU PROGRAMA



3 ODABERITE UREDI OBROK (PROGRAM)



4 POJAVLJUJE SE PREGLED PROGRAMA (BRZI PREGLED)

Svi koraci programa su prikazani na jednom ekranu s opcijom za uređivanje ili dodavanje još koraka.



4.1 OPCIJA: UREĐIVANJE PARAMETARA

Odaberite i uredite parametre od B1 do B9 po potrebi.



4.2 OPCIJA: DODAVANJE KORAKA

Pritisnite



Za dodavanje novog koraka ponovite proceduru od tačke 3.1

4.3 OPCIJA: POKRETANJE PROGRAMA OD ODABRANOG KORAKA

Pritisnite



Izaberite

Start from this step

4.4 OPCIJA: BRISANJE KORAKA

Kod koraka kojih želite da obrišete, pritisnite na



Izaberite

Delete step

4.5 OPCIJA: SAČUVAJ KAO AUTOMATSKI START

Ako želite da se program automatski pokreće ponovljeno specifičnog dana ili vremen, nastavite u skladu s poglavljem 4.2.10.

5 POKRENITE PROCES TERMIČKE OBRADE PRITISKOM NA



6 NA KRAJU PROCESA TERMIČKE OBRADE HRANE ODABERITE RADNU SA KOJOM ĆETE NASTAVITI (ekran D)

4.2.2 Kreiranje novog programa

1 UĐITE U PROGRAME



2 ODABERITE KATEGORIJU PROGRAMA U KOJOJ ŽELITE DA KREIRATE NOVI PROGRAM



3 PRITISNITE



4 PRITISNITE

New program

5 UNESITE NAZIV PROGRAMA



5.1 OPCIJA: PROMENA PIKTOGRAMA

Možete dodeliti pikrogram/sliku za program
4/4.2.5, tačka 4.1

Set pictogram

5.2 OPCIJA: OMILJENI PROGRAM

Štiklirajte ovu opciju za dodavanje programa u odeljku omiljeni programi.

 Favourite program

Programi označeni kao omiljeno možete naći pod dugmetom A5



6 PRITISNITE

Ok

7 PRIKAZAĆE SE DETALJI PROGRAMA (ekran C)

7.1 OPCIJA: DODAVANJE KORAKA U PROGRAMU



Uredite parametre od B1 do B9 po potrebi



Pritisnite

Ok

7.2 OPCIJA: PODEŠAVANJA PARAMETRI KORAKA

Pritisnite na korak koji želite da uredite



Uredite parametre od B1 do B9 po potrebi



Pritisnite

Ok

7.3 OPCIJA: UMETANJE KORAKA

Pritisnite kod koraka, iznad koga želite da umetnete novi korak



Za umetanje odaberite dugme



7.4 OPCIJA: BRISANJE KORAKA

Kod koraka kojih želite da obrišete, pritisnite na



Za brisanje odaberite dugme



7.5 OPCIJA: DODAVANJE SAVETE ŠEFA ILI INFORMACIJE PROGRAMU

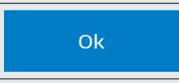
Pritisnite




Unesite informacije ili savete za program



Pritisnite



8 PRITISNITE



9 NOVI PROGRAM JE SAČUVAN

10 VRAĆANJE U PROGRAM



4.2.3 Uređivanje memorisanog programa

1 UDITE U PROGRAME

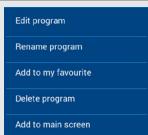


2 ODABERITE KATEGORIJU PROGRAMA U KOJOŽELITE DA UREDITE PROGRAM



3 ODABERITE PROGRAM KOGAŽELITE DA UREDITE I DRŽITE GA PRITISNUTIM DUŽE OD 2 SEKUNDE

4 IZ MENIJA ODABERITE MODIFIKACIJU KOJUŽELITE DA SPROVEDETE



4.1 OPCIJA: UREĐIVANJE PROGRAMA
Postoji mogućnost promene naziva programa, podešenja parametara, dodavanje ili brisanje koraka. Ova procedura je slična kao kod kreiranje novog programa.

4.2 OPCIJA: PREIMENOVANJE PROGRAMA
Promena naziva programa pomoću alfanumeričke tastature.

4.3 OPCIJA: DODAVANJE U OMILJENO
Omogućava dodavanje programa u omiljeno. Programi koji se označeni na ovaj način možete naći pod dugmetom A5.

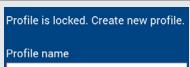


4.4 OPCIJA: UKLONI IZ OMILJENO
Ako ste prethodno dodali program u omiljeno, prikazaće se njegova opcija biranja.

4.5 OPCIJA: BRISANJE PROGRAMA
Trajno brisanje programa nakon potvrđivanja

4.6 OPCIJA: DODAVANJE NA POČETNI EKRAN
Dodavanje programa na početni ekran za brzo pokretanje.
PAŽNJA: Ako radite u standardnom podrazumevanom korisničkom profilu, onda morate sačuvati promene kao novi profil.
Podrazumevani profil se ne može menjati.

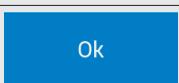
Na displeju se pojavljuju informacije.



Unesite naziv za novi profil.



Pritisnite



i Program se dodaje svim dugmadima na početnom ekranu. Ako se dugme nalazi zvan područja ekrana, koristite traku na desnoj strani displeja.

Po potrebi možete menjati poziciju i veličinu dumeta  6/6.2.2

4.2.4 Kreiranje novog programa na računaru i njegovo učitavanje u kombinovani šporet preko USB diska.

i Programi za vaš kombinovani šporet se takođe mogu kreirati i uređivati pomoću vašeg računara sa specijalnim softverskim programom **VisionCombi software**.

Ako želite da učitate vaš sopstveni program od vašeg računara na kombinovani šporet pomoću USB diska, uđite u meni Settings i odaberite **USB disk**. Više detalja možete naći u poglavljiju **6/6.1, tačka 4**.

Softver VisionCombi je dostupan na vebajtu proizvodača.

4.2.5 Kreiranje nove kategorije programa

1 UĐITE U PROGRAME



2 PRITISNITE



3 IZABERITE



4 UNESITE NAZIV KATEGORIJE



4.1 OPCIJA: DODAVANJE PIKTOGRAMA

Pritisnite

Set pictogram

Odaberite izvor piktograma

Za pikrogram iz internog diska kombinovanog šporeta, pritisnite

Internal disk



Odaberite odgovarajući program iz internog diska kombinovanog šporeta ili sačuvajte svoj pikrogram pomoću USB diska, **7/7.1**.

Pritisnite

Ok

Sada je nova kategorija kreirana i sačuvana.

Za pikrogram od USB-a, priključite vaš USB i pritisnite

USB disk

Odaberite pikrogram i pritisnite

Ok

Sada je nova kategorija kreirana i sačuvana.

4.2 OPCIJA: KATEGORIJA BEZ PIKTOGRAMA

Nakon unosa naziva kategorije programa pritisnite na

Ok

Sada je nova kategorija kreirana i sačuvana.

4.2.6 Uređivanje nove kategorije programa

1 UDITE U PROGRAME



2 ODABERITE KATEGORIJU KOJU ŽELITE DA UREDITE I DRŽITE JE PRITISNUTOM DUŽE OD 2 SEKUNDE.



3 IZ MENIJA ODABERITE MODIFIKACIJU KOJU ŽELITE DA SPROVEDETE

3.1 UREĐIVANJE KATEGORIJE

Za uređivanje naziva kategorije i menjanje ili uklanjanje piktograma.

3.2 OPCIJA: BRISANJE KATEGORIJE

Nakon potvrđivanja trajno ćete obrisati grupu.

3.3 OPCIJA: DODAVANJE NA POČETNI EKRAN

Dodavanje kategorije na početni ekran za brzo pokretanje.

Pritisnite za postavljanje kategorije na početnom ekranu.

PAŽNJA: Ako radite u standardnom podrazumevanom korisničkom profilu, onda morate sačuvati promene kao novi profil.

Podrazumevani profil se ne može menjati.

Na displeju se pojavljuju informacije.



Unesite naziv za novi profil.



Pritisnite

Ok



Kategorija se dodaje svim dugmadima na početnom ekranu. Ako se dugme nalazi zvan područja ekrana, koristite traku na desnoj strani displeja.

Po potrebi možete menjati poziciju i veličinu dumeta **6/6.2.2**

4.2.7 Kreiranje novog programa za podešavanje vremena pregrade

1 UDITE U PROGRAME



2 PRITISNITE



3 PRITISNITE

New rack timing



4 UNESITE NAZIV PROGRAMA ZA PODEŠAVANJE VREMENA

- 4.1 OPCIJA: PROMENA PIKTOGRAMA

Možete dodeliti pikrogram/sliku za program
EE 4/4.2.5, tačka 4.1

Set pictogram

4.2 OPCIJA: OMILJENI PROGRAM

Štiklirajte ovu opciju za dodavanje programa u odeljku omiljeni programi.
EE 4/4.2.2, tačka 5.2

 Favourite program

5 PRITISNITE

Ok

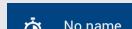
6 PRIKAZAĆE SE DETALJI PROGRAMA ZA PODEŠAVANJE VREMENA

Sledite EE 5/5.2.1, tačka 8- 13.2.

7 PRITISNITE

Ok

Novi program za podešavanje vremena je sačuvan



No name

Ostale opcije rada sa programom za podešavanje vremena pregrade (uredjivanje, brisanje, preimenovanja, dodavanje na početni ekran) su iste kao u poglavljiju EE 4.2.3.

Termička obrada sa programima za podešavanje vremena pregrade je ista kao u poglavljiju EE 5/5.2.

4.2.8 Poslednji deset

U odeljku poslednji deset hronološki su sačuvane poslednje deset korišćene metode termičke obrade. Ovde ćete takođe naći ručno podešavanje termičke obrade, termička obrada uz pomoć programa, termička obrada korišćenje vremena pregrade i termičku obradu korišćenjem Lako kuvanje.

1 UDITE U ODELJAK POSLEDNJI DESET (opcija A4)



2 ODABERITE PROGRAM



3 POJAVA LJUJE SE PREGLED PROGRAMA (BRZI PREGLED)

Svi koraci programa su prikazani na jednom ekranu s opcijom za uređivanje ili dodavanje još koraka.



3.1 OPCIJA: UREDI PROGRAM

Iz odabranog programa možete uredavati parametre od B1 do B9 ili korake u skladu sa EE 4.2.2/7.1 do 7.4

4 POKRENITE PROCES TERMIČKE OBRADE PRITISKOM NA



5 NA KRAJU PROCESA TERMIČKE OBRADE HRANE ODABERITE RADNUJU SA KOJOM ĆETE NASTAVITI (ekran D)

4.2.9 Omiljeno

Funkcija omiljeno omogućava kreiranje spiska programa koji najčešće koristite ili najviše volite da koristite. Tada imate brz pristup ovim sačuvanim programima bez potrebe za pretraživanjem među grupama programa.

 Procedura za memorisanje programa u omiljeno je opisana u poglavlju 4.2.3/korak 4.3.

1 PRITISNITE



1.1 OPCIJA: POKRETANJE PROGRAMA

 Kada tapnete na jedan od sačuvanih programa otvara se ekran C, koji vam omogućava da odmah pokrenete termičku obradu, ili uređivanje programa kao u poglavlju 4.2.3.

1.2 UKLANJANJE PROGRAMA IZ OMILJENO

 Tapnite na program koji želite da uredite i držite ga tapnuto duže od 2 sekunde

Pritisnite

[Remove from my favourite](#)

4.2.10 Automatsko pokretanje programa

Kada god radite u ručnom režimu rada, tokom rada s programima u režimu EasyCooking ili režimu dodaci s prikazivanjem ekrana B, C ili D, ili na ekranu o progresu termičke obrade, program možete podešiti da se automatski pokrene pod vašim uslovima podešenja.

4.2.10.1 Podešavanje programa za automatsko pokretanje

1 NA VRHU EKRANA PRITISNITE NA

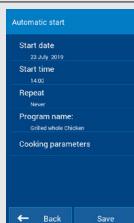
Važi za ekrane B, C, D i ekran s progresom termičke obrade



2 PRITISNITE

[Save as automatic start](#)

3 BIRANJE IЛИ PODEŠAVANJE OPCIJE AUTOMATSKOG POKRETANJA, PO POTREBI



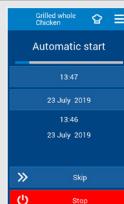
4 PRITISNITE

[Save](#)

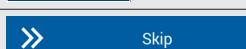
Podešenje za automatsko pokretanje programa je označeno simbolom u gornjoj traci glavnog ekrana A.



Pre automatskog pokretanja programa na ekranu se pojavljuje podešen datum i vreme s brojačem i oglašava se zvučni signal



Brojač možete preskočiti pritiskom na



Skip

Takođe možete poništiti automatsko pokretanje pritiskom na



Stop

4.2.10.2 Prikazivanje, uređivanje ili brisanje automatsko pokrenutog programa

1 NA GLAVNOM EKRANU PRITISNITE NA

Prikazuje se spisak programa podešenih za automatsko pokretanje.



1.1 OPCIJA: PRIKAZIVANJE STAVKI ZA AUTOMATSKO POKRETANJE
Tapnite željeni program



Nakon prikazivanja pritisnite na



1.2 OPCIJA: UREĐIVANJE STAVKI ZA AUTOMATSKO POKRETANJE
Tapnite



Nako obavljene promene pritisnite na



1.3 BRISANJE AUTOMATSKO POKRENUTOG PROGRAMA
Kod programa koji želite da obrišete, pritisnite na



Izaberite



Potvrdi brisanje
Program je uklonjen iz spiska automatsko pokrenutih programa



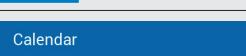
4.2.11 Kalendar

Omogućava kreiranje, prikazivanje i uređivanje planiranih događaja.

1 PRITISNITE



2 PRITISNITE



U zavisnosti od toga koju ste poslednju opciju za prikazivanje kalendaru koristili, pojavljuje se ili pregled trenutnog meseca ili spisak svih planiranih događaja.

Za prebacivanje između režima prikazivanja kalendaru pritisnite na

Izaberite željeni prikaz
Mesec - prikazuje se mesečni prikaz. Za biranje drugog meseca koristite strelice < ili >.

Plan - prikazuje se spisak svih događaja, uključujući programi podešeni za automatsko pokretanje



2.1 OPCIJA: KREIRANJE NOVOG PROGRAMA

U režimu prikaza kalendaru tapnite na željeni dan. Ako želite da koristite drugi mesec od trenutnog koristite strelicu < ili >.

Pritisnite



Uređivanje datuma, vreme početka, interval ponavljanja i bilo koji tekstualni podsetnik



Sačuvajte podešavanja

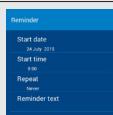


Podsetnik se prikazuje kao jedna puna bela kocka blizu odabranog datuma, čak i ako unesete više od jednog podsetnika za jedan dan.

2.2 OPCIJA: PRIKAŽI PODSETNIKE

- Odaberite režim prikazivanja kalendara (mesec ili plan)
- U režimu kalendara odaberite željeni dan.
 - U režimu spisak odaberite željeni dan i događaj

Tapnite na željeni događaj i prikažite stavke podsetnika

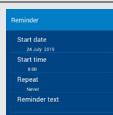


Pritisnite

Back

2.3 OPCIJA: PODEŠAVANJE PODSETNIKA/VREMENA

- U spisku sačuvanih podsetnika ili u kalendaru tapnite na željeni podsetnik



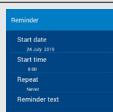
Uredite željenu stavku podsetnika

Pritisnite

Save

2.4 OPCIJA: BRISANJE PODSETNIKA

- U spisku sačuvanih podsetnika ili u kalendaru tapnite na željeni podsetnik



Pritisnite



Delete event

Izaberite

Pritisnite
Događaj je obrisan

4.2.12 Saveti šefa ili informacije o programu

Za većinu unapred podešenih programa dostupni su kratki saveti šefa ili saveti za program. Ovi saveti mogu da se prikazuju ili uređuju po potrebi i dodaju programima koji ste kreirali.

4.2.12.1 Prikazivanje saveta šefa

- 1 NA EKRANU S PREGLEDOM PROGRAMA (EKRAN C) PRITISNITE NA



- 2 PROČITAJTE INFORMACIJE I VRATE SE NA PREGLED PROGRAMA



Back

4.2.12.2 Uređivanje saveta šefa

- 1 ODABERITE PROGRAM ZA KOJI ŽELITE DA UREDITE SAVETE ŠEFA I DRŽITE DUŽE OD 2 SEKUNDE

- 2 IZ MENIJA ODABERITE

Edit program

- 3 PRITISNITE

Ok

- 4 PRITISNITE



5 UNESITE INFORMACIJE ILI SAVETE ZA PROGRAM



6 PRITISNITE

Ok

4.2.12.3 Kreiranje savete šefa za novi program

Za kreiranje saveta za novi program, vidi 4.2.2/ korak 7.5

4.3 FUNKCIJA EASY COOKING

Termička obrada u funkciji Easy Cooking režimu omogućava i manje iskusnim kuvarima da postignu savršene rezultate. Nije potrebno poznavati pojedinačne faze procesa termičke obrade u detalje i tegobno ih podešavati u pojedinačnim koracima. Sistem Easy Cooking je vrsta vodiča koji automatski preporučuje i podešava pogodnu tehnologiju na osnovu vrste obroka i željenog rezultata.

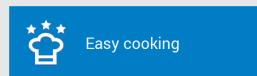
U režimu Easy Cooking jednostavno bira samo obrok, uz mogućnost prilagođavanja nivoa završne termičke obrade i boju površine i onda pritiska dugme Start. Sve ostalo radi kombinovani šporet za vas.

Vi možete da uđete u proces termičke obrade u bilo kojoj fazi i promeniti parametre, tako da rezultat ispunjava vaša očekivanja.

Ako ste zadovoljni sa završnim proizvodom, možete sačuvati odabranu tehnologiju u vašim programima i koristiti ih kasnije za postizanje rezultata istog kvaliteta.

4.3.1 Termička obrada hrane sa funkcijom Easy cooking

1 UĐITE U REŽIM EASY COOKING



2 ODABERITE KATEGORIJU OBROKA



3 ODABERITE SPECIFIKACIJE OBROKA



4 ODABERITE KOLIČINU OBROKA

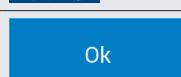


4.1 OPCIJA: UREĐIVANJE TEMPERATURE

- Po potrebi koristite klizač za temperaturu da biste podešili nivo završetka površine obroka (ili jezgra).



5 PRITISNITE



6 POJAVLJUJE SE PREGLED PROGRAMA (ekran C)

Svi koraci programa su prikazani na jednom ekranu s opcijom za uređivanje ili dodavanje još koraka.

6.1 OPCIJA: UREĐIVANJE PARAMETARA

- Nakon što ste kliknuli na odabrani korak programa, po potrebi možete promeniti parametre isto kao kada radite sa programima (ekrani B, C).

7 PRITISNITE



4.4 VIŠE ZADATAKA ODJEDNOM

Retigo Blue Vision kombinovani šporet omogućava da radite na više nivoa u isto vreme, bez prekidanja procesa termičke obrade koji je u toku. Na primer, možete termički obradivati hrancu i u isto vreme koristiti funkciju više zadataka odjednom da biste se prebacili na odeljak programi i pripremili novi program. Funkcija više zadataka odjednom ne omogućava sprovođenje operacija koji bi uticali ili prekinuli trenutni proces termičke obrade, npr. pokretanje funkcije automatskog pranja.

4.4.1 Korišćenje funkcije više zadataka odjednom

- POKRENITE TERMIČKU OBRADU NA BILO KOJI NAČIN, NA PRIMER POMOĆU PROGRAMA**

4/4.2.1



- PRITISNITE DUGME**



- PRITISNITE DUGME**

Prebacujete se na početni ekran (A)



- NAKON PREBACIVANJA U GORNjem DELU displeja POČINJE DA TREPERI IKONA KAPE KUVARA NA ZELENOJ POZADINI**

Ikona označava da je u toku proces termičke obrade



- NA POČETNOM EKRANU (A) MOŽETE ODABRATI OPCIJU SA KOJOM ŽELITE DA RADITE**

Ovaj izbor ne sme da utiče na proces termičke obrade. Na primer, ne možete odabratи funkciju pranja

- VRATITE SE NA EKRAN PROCESA TERMIČKE OBRADE PRITISKOM NA IKONU TREPČUĆE KAPE KUVARA.**

05 | DODACI

Funkcijska grupa DODACI (dugme A10) sadrži specijalne programe termičke obrade za moderne metode u kulinarstvu, koji vam omogućavaju da koristite kombinovani šporet za neobične procedure.

5.1 PEČENJE NA NIŽOJ TEMPERATURI

Ovaj režim rada je naročito pogodan za laganu i nežnu termičku obradu različitih mesa. On omogućava da se maksimalno sačuvaju nutritivne vrednosti u mesu. Meso gubi minimalno na težini i sočno je iznutra.

5.1.1 Termička obrada u režimu pečenja na nižoj temperaturi

1 UĐITE U DODACI



2 PRITISNITE



3 IZABERITE REŽIM TERMIČKE OBRADE

3.1 OPCIJA: TERMIČKA OBRADA PREMA VREMENU



Odaberite vrstu hrane

Po potrebi koristite traku za promenu vremena potrebnog za pripremu hrane.

10:00



Temperatura odabrane vrste hrane je fiksno podešena i ne može da se menja.

Pritisnite

Ok

Prikazuje pregled svih koraka programa (QuickView, ekran C). Klikom na odabran korak programa, po potrebi možete promeniti parametre isto kao kada radite sa programima (ekrani B, C).

Pokrenite proces termičke obrade pritiskom na



Start

3.2 OPCIJA: TERMIČKA OBRADA POMOĆU TEMPERATURNE SONDE



Pritisnite



Odaberite vrstu hrane

Koristite traku za pomeranje da podesite željeno vreme temperature u sredini hrane

83°C

Pritisnite

Ok

Prikazuje pregled svih koraka programa (QuickView, ekran C). Klikom na odabran korak programa, po potrebi možete promeniti parametre isto kao kada radite sa programima (ekrani B, C).

Pokrenite proces termičke obrade pritiskom na



Start



Ako nema sonde u hrani, onda se pojavljuje sledeća poruka:

Insert the probe. (umetnite sondu).

Nakon umetanja sonde pritisnite na

Ok

4 NA KRAJU PROCESA TERMIČKE OBRADE HRANE ODABERITE ZADATAK SA KOJOM ĆETE NASTAVITI (ekran D)

5.2 PODEŠAVANJE VREMENA PREGRADE

Za individualne pregrade koje pripremate u istom režimu termičke obrade (na pari, vruć vazduh ili kombinacija), funkcijep podešavanje vremena pregrade vam omogućava da dodelite različita vremena obrade ili različite završne temperature za sredinu hrane.

Pomoći podešavanja vremena pregrade takođe postoji mogućnost kreiranja programa podešavanja vremena ( 4.2/4.2.7), što možete sačuvati u direktoriju programi i kasnije opozvati bez dodatnih podešavanja. Samo ćete definisati određena vremena za pojedinačne pregrade.

5.2.1 Termička obrada u režimu podešavanja vremena pregrade – ručna podešavanja

1 UDITE U DODACI



Extras

2 PRITISNITE



Rack timing

3 ODABERITE RUČNA PODEŠAVANJA



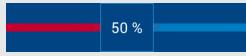
Manual setting

4 ODABERITE REŽIM TERMIČKE OBRADE



5 NA OSNOVU ODABRANOG REŽIMA TERMIČKE OBRADE, ODABERITE:

5.1 Nivo vlažnosti (4/4.1, tačka B2) za kombinovani režim



5.2 Nivo otvaranja preklopnog ventila (4/4.1, tačka B3) u slučaju režima na vruć vazduh



6 ODABERITE PODRAZUMEVANU TEMPERATURU ZA PEĆNICU



180 °C

7 ODABERITE PODRAZUMEVANO PODEŠENJE ZA VENTILATOR (4/4.1, tačka B6)



X 100%

8 PRITISNITE

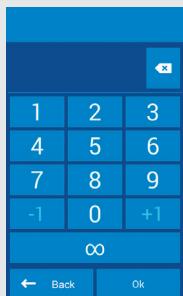


Add timer

9 PODESITE VREME I LI TEMPERATURU NA IGLI

9.1 OPCIJA: PODEŠAVANJE VREMENA

Podesite vreme prema redosledu časovnika: Minuti: Sekunde nakon čega se tajmer zaustavlja



Pritisnite

Ok

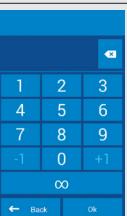
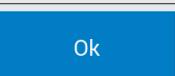
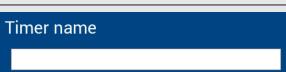
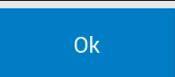
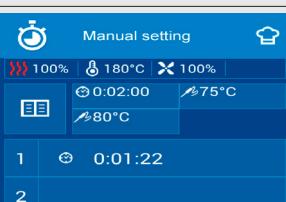
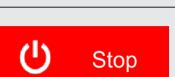
Unesite naziv tajmera

Pritisnite

Ok

9.1.1 OPCIJA: DODAVANJE DRUGOG TAJMERA

Za dodavanje novog tajmera ponovite proceduru od tačke 8-9

- 9.1.2** OPCIJA: BRISANJE TAJMERA
Za tajmer koga želite da obrišete, pritisnite na 
- Odaberite opciju  Delete timer
- 9.2** OPCIJA: PODEŠAVANJE TEMPERATURE IGLE
Pritisnite 
- Podesite temperaturu u sredini hrane za zaustavljanje tajmera 
- Pritisnite  Ok
- Unesite naziv tajmera 
- Pritisnite  Ok
- 9.2.1** OPCIJA: DODAVANJE TEMPERATURE DRUGE IGLE
Za dodavanje temperature druge igle ponovite tačku 9.2.
-  Kombinovani šporet fabrički je opremljen samo s jednom temperaturnom sondom. U tom slučaju prvo morate da ubodete sondu u hrano koja će verovatno postići ranije temperaturu. Zatim morate da ubodete sondu u drugu hrano čija priprema traje duže. U tu svrhu je bolje opremiti kombinovani šporet s drugom temperaturnom sondom (opcionalni pribor uz doplatu). Ako se koriste dve sonde, onda termičku obradu možete završiti s obe sa različitim podešenjem za završnu temperaturu.
- 9.2.2** OPCIJA: TERMIČKA OBRADA POMOĆU TEMPERATURNE SONDE
Za temperaturu koju želite da izbrišite pritisnite 
- Odaberite opciju  Delete timer
- 10** **POKRENITE PROCES TERMIČKE OBRADE PRITISKOM NA**  Start
- 11** **NAKON PREDZAGREVANJE POJAVAJAVA SE KONTROLNI EKRAN ZA PODEŠAVANJE VREMENA PREGRADE**
U našem primeru prikazane su 6 prazne pregrade, jedan tajmer i dve temperature na igli. Broj pregrada može da bude podešen na osnovu veličine mašine u korisnička podešenja ( 6/6.1)
- 12** **OZNAČITE TAJMER KOJI ŽELITE DA POSTAVITE ZA PREGRADU PRITISKOM NA**
Odabrani tajmer je istaknut. 
- 13** **TAPNITE NA JEDNU ILI VIŠE PREGRADA ZA KOJE ŽELITE DA KORISTITE TAJMER**
Tajmer se dodeljuje odabranoj pregradi i automatski s pokreće. Čim se završi pregrada s tajmerom on počinje da treperi i čućete zvučni signal.
Koristite istu proceduru za ostale podešene tajmere. 
- 13.1** Tapnite na pregradu s tajmerom koji želite da zaustavite.
Pritisnite  Stop timer
- 13.2** OPCIJA: ZAVRŠAVANJE PRE ISTEKA VREMENA / POSTIZANJA TEMPERATURE
Možete zaustaviti tajmere koje rade a time i celokupan proces termičke obrade pritiskom na 

5.2.2 Termička obrada u režimu podešavanja vremena pregrade - prema vrsti pripreme

1 UĐITE U DODACI



2 PRITISNITE



3 ODABERITE MODIFIKACIJA HRANE

i Osnovni parametri, kao što su režim rada, vlažnost, temperatura, prostor i podešavanje ventilatora, su već unapred podešeni, ali se lako mogu i promeniti.



4 PRITISNITE

Podesite vreme ili temperaturu za iglu u skladu s procedurom u poglavljiju, koraci 9 do 13.2.



5.3 DODACI (DALJE FUNKCIJE)

Funkcija grupa DODACI sadrži još ove specijalne programe:

Sous-vide kuvanje

Moderna tehnologija kuvanja u kojoj se hrana stavlja u hermetički zatvorenim plastičnim kesama.

Confit kuvanje

Program je unapred podešena za pripremu hrane — naročito mesa — dugim krčkanjem u masti pri relativno niskoj temperaturi (110°C).

Dimljenje

Ova specijalna priprema zahteva dodatni uređaj Vision Smoker. Ovaj uređaj dodaje ukus dima u skladu sa vrstom drvenog čipsa koji se pali.

Konzerviranje

Ova funkcije služi za konzervaciju mesa, povrća, voća, pripremljene hrane, džemova, marmelada i pečurki. Ona zahteva da se hrana stavi u kombinovani šporet u pogodnim posudama (staklene tegle, konzerva) koja je zatvorena na način koji je preporučen za konzerviranje.

Sušenje

Program pogodan za tradicionalno sušenje voća, povrća i mesa.

Zagrevanje i održavanje

Ovaj program se koristi za zagrevanje ohlađene hrane. Održavanje zatim održava hrano na podešenu temperaturu za neophodno vreme. Hrana se može zagrejati i održavati u posudama ili tanjirima.

ZLATNI DODIR

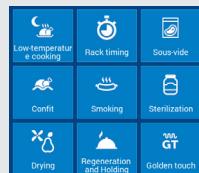
Kontrolisan završetak termičke obrade hrane pomoću visoke temperature za savršenu boju i hrskavost.

5.3 Korišćenje ostalih funkcija za DODACI

1 UDITE U DODACI



2 ODABERITE ŽELJENU FUNKCIJU



3 ODABERITE KATEGORIJU OBROKA



3.1 OPCIJA: PODEŠAVANJE TEMPERATURE/VREMENA

Po potrebi koristite traku za podešavanje temperature ili vremena pripreme.

81 °C

4 PRITISNITE

Ok

5 POJAVA LJUJE SE PREGLED PROGRAMA (BRZI PREGLED)

Svi koraci programa su prikazani na jednom ekranu s opcijom za uređivanje ili dodavanje još koraka.

5.1 OPCIJA: UREĐIVANJE PARAMETARA

Nakon što ste kliknuli na odabranu korak programa, po potrebi možete promeniti parametre isto kao kada radite sa programima (ekrani B, C).

6 PRITISNITE



06 | POMOĆ

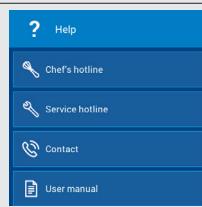
Deo glavnog ekrana A je funkcija pomoć u obliku važnih kontakata i pojednostavljenog uputstvo za rad za kombinovani šporet. Kontakte možete koristiti kada niste sigurni u proceduru ili treba vam detaljan savet od strane iskusne osobe. Pojednostavljeno uputstvo vam pomaže u situacijama kada treba da se setite radne procedure ili podešavanje kombinovanog šporeta što je pre moguće.

1 NA GLAVNOM EKRANU PRITISNITE NA



2 ODABERITE ŽELJENU STAVKU POMOĆI

- Telefon šefa: Sadrži telefonske kontakte iskusnih šefova
- Telefon servisa: Sadrži kontakte osoba koji će vas posavetovati o podešavanjima kombinovanog šporeta ili kada nešto ne radi kako treba.
- Kontakt sadrži kompletne informacije o proizvođaču kombinovanog šporeta.
- Korisnički priručnik sadrži pojednostavljen opis svih osnovnih funkcija kombinovanog šporeta i radnih metoda.



07 | PODEŠAVANJA

7.1 OSNOVNA PODEŠAVANJA

1. KORISNIČKA PODEŠENJA



Kada prisnete pojavljuje se numerička tastatura. Za ulazak u podešavanja unesite lozinku **1001** i potvrditi sa OK.

Datum i vreme

Podesite ili prilagodite vreme. Samo ovlašćeni servis ima odobrenje da menja datum.

Jezik

Za podešavanje jezika sistema.

Jedinice za temperaturu

Omogućava podešavanje jedinica za temperaturu kao °C ili °F.

Melodije

Podesite melodiju, jačinu i trajanje zvuka za sledeće stavke:

- Greške
- Tastatura
- Završetak procesa termičke obrade
- Zvučni signal koraka
- Predzagrevanje
- Podešavanje vremena pregrade
- Planirani događaji
- Završetak čišćenja
- Temperature igle

Displej

Omogućava podešavanje:

- Osvetljaja ekrana - podesite pomoću klizača. Podrazumevano podešenje je 100%.
- Čuvar ekrana - odaberite čuvar ekrana i vreme nakon kojeg se kombinovani šporet isključuje u režim čuvar ekrana kada radi u prazno. Dalja opcija je da se prikaže vreme i slajdsou (čuvar ekrana napravljen od slike).
- Šeme boja - Nudi izbor sistemskih boja kroz meni. Opcije su plava, crna, crvena i zelena boja. Podrazumevano podešenje je plava.

Bojler

Omogućava podešavanje različitih željenih postavki za udobnu operaciju maštine:

- **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 pećnicama.

Podrazumevano podešenje je "Uključeno"

Predzagrevanje

- Predzagrevanje uvek aktivno (za podešavanja ručnog režim rada).

Podrazumevano podešenje je UKLJUČENO .

- Uvećavanje temperature omogućava podešavanje koliko stepeni više treba da se predzgreje pećnica od njene podešene temperature. Podrazumevano podešenje je 15°C. Primer: Ako je podešena temperatura 150°, kombinovani šporet se automatski zagreva na 165°C. PAŽNJA:

Primenjivo samo na režim VRUĆ VAZDUH i Kombinovano. U režimu kuvanje na paru temperatura predzagrevanja jednaka je podešenoj temperaturi.

- Maksimalno vreme predzagrevanja - Za podešavanje maksimalnog vremena nakon koga se pokreće proces termičke obrade za odbrojavanje vremena. Podrazumevana vrednost je 5 minuta.

Spisak režima rada

Ova funkcija vam omogućava da podesite koje režime termičke obrade će biti dostupne u traci sa režimima, u ručnom režimu ili tokom kreiranja programa. Pritisak na simbol vam omogućava da dodate više režima.



Unapred postavljena podešenja

Omogućava uređivanje osnovnih parametara, kao što je vlažnost, temperature igle, temperatura pećnice, brzina ventilatora i sledeće funkcije

- Vruć vazduh
- Kombinovani režim
- Para
- Zagrevanje na tanjur
- Zlatni dodir
- Funkcija termičke obrade i održavanja temperature

Isključivanje nakon termičke obrade

Omogući

Podrazumevano podešenje je isključeno

Isključivanje posle

Podrazumevano podešenje je 1 min.

Jedinice za vreme

Za biranje vremenskog formata: č:m ili č:m:s

Nastavak termičke obrade

Omogućava podešavanje da li ponuda "Nastavak termičke obrade" je prikazana na ekranu nakon završetka termičke obrade.

Podrazumevano podešenje je "Uključeno" .

Funkcija učenja

Omogućava podešavanje da li ponuda "Učitaj kao program" je prikazana na ekranu nakon završetka termičke obrade.

Podrazumevano podešenje je isključeno .

Eco Logic

Omogućava podešavanje da li ponuda "Eco Logic" je prikazana na ekranu nakon završetka termičke obrade.

Podrazumevano podešenje je "Uključeno" .

Podešavanje vremena pregrade

- Broj pregrada - ovde možete odabrat broj pregrada prikazani na kontrolnom ekranu programa za podešavanje vremena pregrade (5/5.1). **Maksimalan broj pregrada je 10.**
- Broj pozicija po pregradi - svaka pregrada može da bude podeljena u pozicije. Maks. broj za jednu pregradu je 2 pozicije.
- Prikaži slične programe - Tokom termičke obrade u režimu podešavanje vremena pregrade, kombinovani šporet automatski nudi slične programe koji se mogu pripremati u isto vreme. Podrazumevano podešenje je "Uključeno" .
- Traka sa režimima - Ova funkcija vam omogućava da podešite koje režime termičke obrade će biti dostupne u traci sa režimima tokom podešavanja vremena pregrade. Pritisak na simbol  vam omogućava da dodate više režima.
- Unapred postavljena podešenja - za pregrade omogućava uređivanje osnovnih parametara, kao što je vlažnost, temperature igle, temperatura pećnice, brzina ventilatora i sledeće funkcije
 - Vruć vazduh
 - Kombinovani režim
 - Para
 - Zagrevanje na tanjuru



Pranje

• Programi za pranje

Ova funkcija nije dostupna za uobičajene korisnike – samo za serviseru.

• Isključivanje nakon čišćenje

Omogućava isključivanje kombinovanog šporeta nakon završetka čišćenja. Isključeno vreme kombinovanog šporeta može da se podešava u minutima.

Podrazumevano je "Dozvoli"

Isključi nakon: podrazumevana vrednost je "1 min."

Zaključavanja

Omogućava zaključavanje programa radi zaštite od izmena.

Nakon zaključavanja program se može pokrenuti ali se ne može uređivati ili obrisati.

• Postavke programa

Podrazumevano podešenje je "Isključeno" .

Podešavanje opcije "Isključeno" omogućava da se izvrše promene u sačuvanom programu, osim za vršenje promene za jedan specifično pokrenut program pomoću brzog pregleda (QuickView).

• Zaključavanje uređaja

Ova funkcija nije dostupna za uobičajene korisnike – samo za serviseru.

• Zaključavanje programa koji rade

Podrazumevano podešenje je "Isključeno" .

Posle aktivacije neće više biti u stanju da vršite bilo kakve izmene u sačuvanom programu čak i posle njegovog pokretanja. U prikazu koraka programa QuickView nećete biti u stanju da uređujete korake.

• Zaključavanje profila

Podrazumevano podešenje je "Isključeno" .

Posle aktivacije nećete biti u stanju da vršite bilo kakve izmene na profilu.

• Zaključavanje kalendara

Podrazumevano podešenje je "Isključeno" .

Posle aktivacije nećete biti u stanju da promenite bilo koje planirane događaje ili automatska pokretanja.

2. KALENDAR

Omogućava kreiranje, prikazivanje i uređivanje planiranih događaja. Postoji detaljan opis u poglaviju 4.2.11.

3. INFORMACIJE

Nakon pritiska prikazuju se detalji kombinovanog šporeta i kontrolnog sistema.

4. SERVIS

Ova opcija je dozvoljena samo serviserima ili stručnjacima i zaštićena je lozinkom.

5. OPERATIVNI ZAPISI

Greške

Ova funkcija nije dostupna za uobičajene korisnike – samo za serviseru.

Zapis radnih događaja

Prikazuje kompletan izveštaj o svim operativnim događajima.

HACCP zapis

Za prikazivanje kompletног izveštaja sa HACCP podacima na displeju.

6. USB DISK

Rezervno kopiranje različitih stavki kontrolnog sistema na eksterni USB disk ili obratno uvoz stavki od eksternog diska u kombinovani šporet.

• Od uređaja prema USB disku

- Programi – detaljan opis memorisanja programa možete naći u odvojenom poglavju 7.1.1.
- Greške – naziv datoteke ima format „ErrorReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt“
- HACCP – naziv datoteke ima format „HaccpReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.haccp“
- Izveštaj o operativnim događajima – naziv datoteke ima format „Log_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt“
- Podešavanja – naziv datoteke ima format „Oven_Blue Vision_0“
- Dalje – Ova stavka nije pristupačna uobičajenim korisnicima – samo serviserima sa posebnom lozinkom.

Kada odaberete jednu od opcija, pojavljuje se poruka **Connect a USB** (priključite USB) i sistem će čekati na konekciju (1.2, tačka 6).

Nakon povezivanja pojavljuje se poruka **USB drive connected** (USB disk priključen) i ponuda **Copy data to USB drive** (kopiraj podatke na USB disk). Tapnite na meni za prenos podataka na USB disk.

• Od USB prema uređaju

- Programi – detaljan opis kopiranje programa možete naći u odvojenom poglavju 7.1.2.
 - Melodija – samo datoteke u formatu *.wav“
- Dalje – Ova stavka nije pristupačna uobičajenim korisnicima – samo serviserima sa posebnom lozinkom.

Kada odaberete jednu od opcija, pojavljuje se poruka **Connect a USB** (priključite USB) i sistem će čekati na konekciju (1.2, tačka 6).

Nakon konekcije pojavljiće se USB oprema koju možete pretražiti na isti način kao i običan računar. Možete odabrat i kopirati pojedinačne datoteke ili čak i cele fascikle. Tapom na odabranu datoteku ili fasciklu pokrećete njen kopiranje u kombinovani šporet.

Programskim datotekama (*.br2), HACCP (*.haccp) možete upravljati samo pomoću softvera VisionCombi, koji je dostupan na vebajtu proizvođača.

7.1.1 Memorisanje programa na USB disk

Ako želite da sačuvate stavke kombinovanog šporeta na eksterni USB disk, uradite sledeće:

1 PRITISNITE



2 PRITISNITE

USB disk

3 PRITISNITE

Oven to USB

4 POJAVLJUJE SE PORUKA

Connect a USB drive (EE 1.2, tačka 6)

Connect USB disk.

5 POJAVLJUJE SE PORUKA

i Ako je USB disk oštećen ili nekompatibilan, onda se pojavljuje "USB drive was not recognized" (USB disk nije prepoznat). Koristite drugi USB disk.

USB disk connected.

5.1 OPCIJA: SAČUVAJ SVE

Za memorisanje svih programa iz memorije kombinovanog šporeta u jednu datoteku na USB disk.



Save all

Prikazana je podrazumevana izlazna datoteka. Po potrebi možete promeniti naziv datoteke.

Choose file name
Programs_Blue Vision_123456789

Potvrdite unapred podešenje ili vaš unet naziv datoteke pritiskom na

Ok

Prikazuje se progres memorisanja.

Copying data to file:

Programs_Blue
Vision_361161803.br2

i Pojavljuje se poruka s informacijama kada je memorisanje uspešno. Ako memorisanje nije uspešno, pojavljuje se "Error when saving data" (greška prilikom memorisanje podataka). Ponovite postupak memorisanja korišćenjem drugog USB diska.

Data saved to USB disk to
file:

Programs_Blue
Vision_123456789(5).br2

Iskopčajte USB disk i pritisnite

Back

5.2 OPCIJA: SAČUVAJ NEKE

Omogućava izbor i memorisanje odabranih programa ili fascikli



Save selected

Prikazani su svi štiklirani programi



5.2.1 OPCIJA: SAČUVAJ KOMPLETNO SASTOJKE

Tapom na bilo koje polje za štikliranje birate kompletну fasciklu, uključujući program unutra

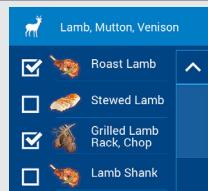


5.2.2 OPCIJA: MEMORISANJE SPECIFIČNIH PROGRAMA

Tap na naziv datoteke prikazuje meni svih programa, zajedno s poljima za štikliranje.



Tap na bilo koje polje za štikliranje birate željene programe



Nakon izbora sastojaka ili programa, pritisnite na

Ok

Prikazana je podrazumevana izlazna datoteka. Po potrebi možete promeniti naziv datoteke.

Choose file name

Programs_Blue Vision_123456789

Potvrdite unapred podešenje ili vaš unet naziv datoteke pritiskom na

Ok

Prikazuje se progres memorisanja.

Copying data to file:

Programs_Blue
Vision_361161803.br2



Pojavljuje se poruka s informacijama kada je memorisanje uspešno. Ako izvoz nije uspešan, pojavljuje se "Error when saving data" (greška prilikom memorisanje podataka). Ponovite postupak memorisanja korišenjem drugog USB diska.

Data saved to USB disk to file:

Programs_Blue
Vision_123456789(5).br2

Iskopčajte USB disk i pritisnite

Back

7.1.2 Kopiranje datoteka iz USB fleške u uređaju

Ako želite da kopirate programe iz eksterne USB fleške u memoriju kombinovanog šporeta, onda uradite kao što sledi:

1 PRITISNITE



2 PRITISNITE

USB disk

3 PRITISNITE

USB to oven

4 IZABERITE

Programs

5 POJAVLJUJE SE PORUKA

Connect a USB drive (1.2, tačka 6)

Connect USB disk.

6 PRIKAZUJE SE SADRŽAJ USB FLEŠKE



Prikazuju se samo datoteke sa sufiksom "br2". Ovim formatom možete upravljati samo pomoću softvera VisionCombi, koji je dostupan na vebajtu proizvodača.



6.1 OPCIJA: ZAMENI SVE

Za zamenjivanje svih programa iz memorije kombinovanog šporeta sa programima na USB disku

Pritisnite

Rewrite all



PAŽNJA - svi originalni programi u memoriji kombinovanog šporeta biće nepovratno zamenjeni s programima iz USB diska

Prikazuje se progres memorisanja.

Saving data to oven ...

Pojavljuje se poruka s informacijama kada je memorisanje uspešno.

Data saved to oven

Iskopčajte USB disk i pritisnite

Back

6.2 OPCIJA: DODAVANJE U PROGRAME

Za dodavanje novih programa iz USB diska u memoriju kombinovanog šporeta

Pritisnite

Add to existing

Meni s fasciklama i programima, zajedno s poljima za štikliranje



6.2.1 OPCIJA: DODAVANJE KOMPLETNIH SASTOJAKA

Tapom na bilo koje polje za štikliranje birate kompletну fasciklu, uključujući program unutra



6.2.2 OPCIJA: DODAVANJE SPECIFIČNIH PROGRAMA

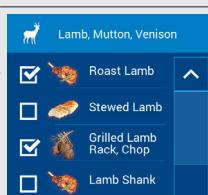
Tap na naziv datoteke prikazuje meni svih programa, zajedno s poljima za štikliranje.



Tap na bilo koje polje za štikliranje birate željene programe



Ako želite da odaberete programe iz drugih fascikli, idite nazad na viši nivo pomoću dugmeta "Back" (nazad) i odaberite drugu fasciklu. Već štiklirani programi ostaju štiklirani.



Nakon izbora sastojaka ili programa, pritisnite na

Ok

Prikazuje se progres memorisanja.

Saving data to oven ...

Pojavljuje se poruka s informacijama kada je memorisanje uspešno.

Data saved to oven

Iskopčajte USB disk i pritisnite

← Back

7.2 PROFILI

Retigo Blue Vision kombinovani šporet nudi jedinstvenu opciju prilagođavanja početnog ekrana (A). Na osnovu vaših potreba, na početnom ekranu možete npr. promeniti veličinu dugmada, njihov raspored, ukloniti ili dodavati dugmada, promeniti njihovu boju, promeniti boju pozadine, itd. Vaše promene možete sačuvati kao vaš prilagođeni PROFIL. Broj dodavanja dugmada je neograničen. Ako se dugmad nalaze zvan područja ekrana, koristite traku na desnoj strani displeja.

7.2.1 Biranje memorisanog profila

1 PRITISNITE DUGME A9



2 PRITISNITE

Profiles

3 IZABERITE ŽELJENI PROFIL

Pritisak na profil ga aktivira i početni ekran se menja.

Profil podešen od strane proizvođača je sačuvan pod nazivom
Podrazumevano.

7.2.2 Kreiranje/uređivanje vašeg prilagođenog profila

1 PRITISNITE DUGME A9



2 PRITISNITE

Edit actual profile

3 UREĐITE IZGLED I LOKACIJU DUGMADA.

Pored svakod dugmeta trenutnog profila biće i dugme



3.1 OPCIJA: UREĐIVANJE VELIČINE DUGMETA
(MALO/SREDNJE/VELIKO)



3.2 OPCIJA: UREĐIVANJE BOJE DUGMETA (12 BOJA)



3.3 OPCIJA: OBRIŠITE DUGME SA POČETNOG EKRANA



3.4 OPCIJA: PROMENA LOKACIJE DUGMETA

Pritisnite i držite pritisnuto dugme za menjanje njegove pozicije na ekranu. Na taj način možete pomerati dugme ka bilo kojoj lokaciji na ekranu.

4 UREĐIVANJE BROJ I VRSTE DUGMADA NA POZADINI EKRANA

Dugme se nalazi u donjem desnom uglu ekрана.



4.1 OPCIJA: DODAVANJE DUGMETA

Pojavljuje se spisak sa dugmadima. Štiklirajte dugme koje želite da dodata u vaš profil. Za potvrdu vašeg izbora pritisnite na

4.2 OPCIJA: BRISANJE SVIH DUGMADI

Kada pritisnute pojaviće se upit "Are you sure?" (**DA LI STE SIGURNI?**) Pritiskom na **Yes** (da) obrišaćete svu dugmad.

4.3 OPCIJA: PROMENA POZADINE

Sistem nudi 11 boja za pozadinu početnog ekranu.

5 PRITISNITE

Ok

5.1 OPCIJA: SAČUVAJ KAO NOVI PROFIL

Ako ste napravili izmene na podrazumevnom profilu, onda ih možete sačuvati samo kao novi profil. Sam podrazumevani profil se ne može menjati.

Save as a new profile

Unesite naziv profila i potvrdite.

Ok

Na taj način ste kreirali vaš lični profil.

5.2 OPCIJA: SAČUVAJ PROFIL

Vaš lični profil biće sačuvan pod istim nazivom sa izmenama.

Save profile

Ako želite da promenite početni ili lični profil(e), podesite njihovo zaključavanje u skladu s poglavljem 7.1 OSNOVNA PODEŠAVANJA / PODEŠAVANJE log KORISNIK/Zaključavanja

08 | 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.

Uredaj 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 poglavljju s uputstvima za BEZBEDNOST (vidi "Osnovne informacije", poglavje 2 "Uputstva za bezbednost").

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

PREGLED ODRŽAVANJA

INTERVAL	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
Na svaka šest meseca*	Čišćenje vrata i stakla	Ručno čišćenje s krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje
	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

8,1 | DNEVNO ODRŽAVANJE

Uredaj 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 poglavljju **9. 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 s 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!

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 obrinite zaptivač vrata s mekom krpom natopljenom deterdžentom. Zatim obrinite 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 spoljašnjost uređaja s mekom krpom i deterdžentom namenjenim za čišćenje i tretiranje nerđajućeg čelika i stakla.

8.2 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.

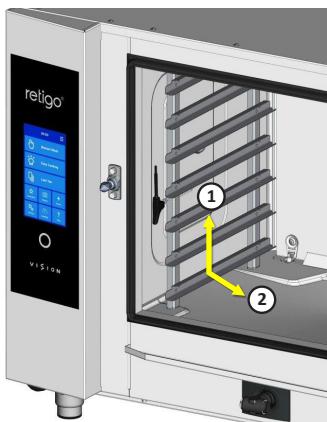


Ako pećnica ima značajno kamenac, onda ispitajte trenutni sastav vode, pravilnu funkciju uređaja za tretiranje vode, ukoliko se takav uređaj nalazi na prednjem kraju. Garancijom nisu pokrivena oštećenja vodom koja ne ispunjava zahteve proizvođača, ili neadekvatno održavanje!

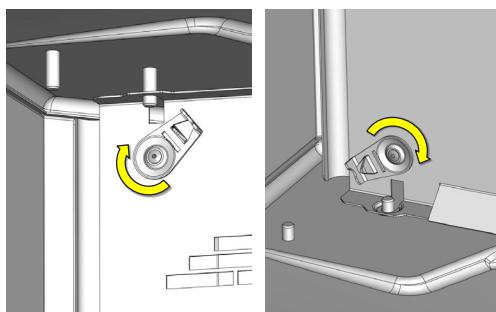
INSPEKCIJA I ČIŠĆENJE PROSTOR IZA UNUTRAŠNJEG ZIDA

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

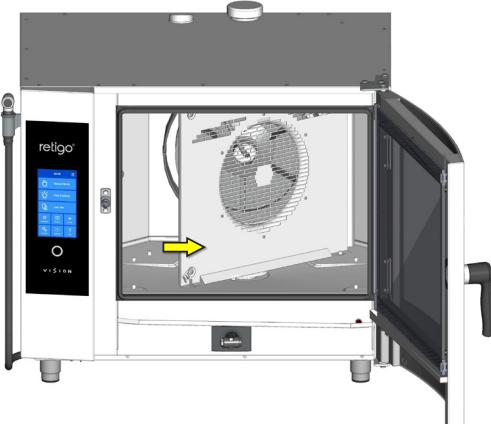
- Očistite leve i desne pregrade (ne važi za uređaje sa sistemom punjenja).



- Oslobodite brave koje pričvršćuju zid ispred ventilatora. Za oslobođanje 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 integriranu bravu za osiguranje od samostalnog otvaranja i vratite nazad pregrade (ne važi za uređaje sa sistemom punjenja).

- 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

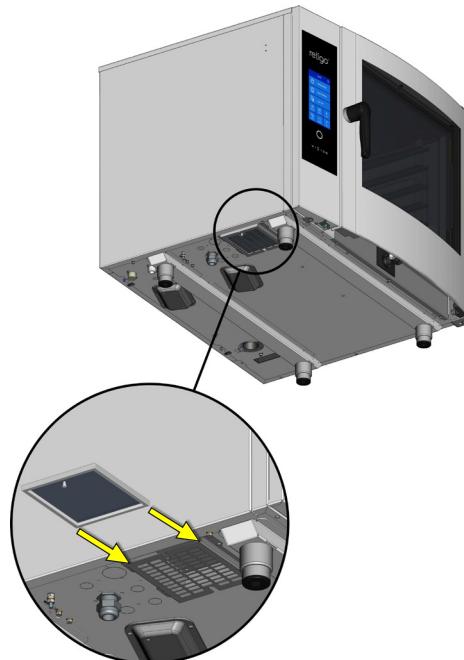


U retkim slučajevima čak i ponovljeno automatsko čišćenje i skidanje kamence može da bude neefikasno protiv jake prljavštine iz unutrašnjeg zida. U takvim slučajevima potrebno je ručno primeniti sredstvo za čišćenje (Manual Cleaner) ili sredstvo za skidanje kamenca (Puron K), kao što sledi:

- Otvorite unutrašnji zid na način opisan prethodno u ovom poglavlju.
- Naprskajte Manual Cleaner ili Puron K (za skidanje kamenca) na celokupnu površinu unutrašnjeg zida - ventilator, prskalice vode (cev u sredini ventilator u kojo ulaze brizgaljke) i grejač - i neka radi 15 minuta.
- Temeljno isperite pećnicu pokretanjem programa za automatsko čišćenje "Rinse with water" (ispiranje sa vodom).
- 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 integriranu bravu za osiguranje od samostalnog otvaranja i vratite nazad pregrade (ne važi za uređaje sa sistemom punjenja).
- 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.



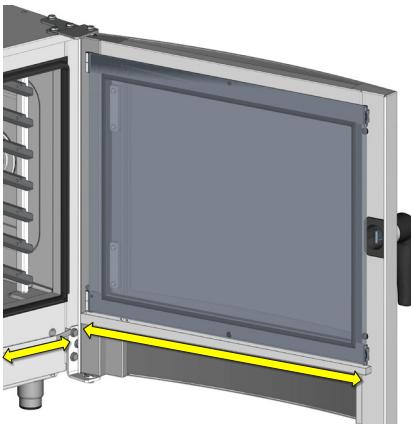
Skinite filter prema bližoj strani uređaja i temeljno ga očistite deterdžentom ili u mašini za pranje sudova. Nakon čišćenja ostavite da se temeljno osuši.



Ako se vazdušni filter zapuši, onda se mogu pregrenjati 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.

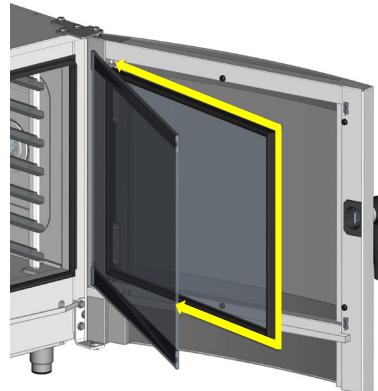


Otključajte unutrašnje staklo i nagnite staklo uvis.

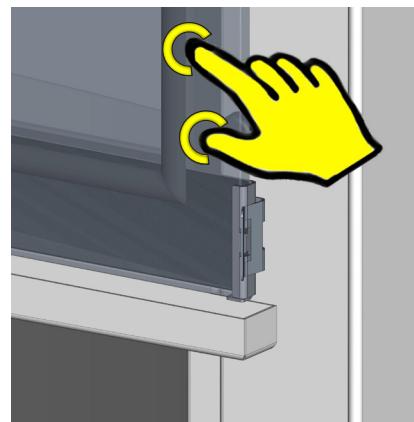


5. Očistite sve površina stakla čistom krpom i deterdžentom namenjenim za staklo.
6. Zatim suvom krpom prebrišite površinu stakla.

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.



8.3 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 ubičajenih nasлага i prljavštine, on na svakih 6 meseca mora temeljno da se očisti od kamenca. To spričava 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.

8.4 RUČNO ODRŽAVANJE

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

09 | AUTOMATSKO PRANJE

Kombinovani šporet Blue Vision je opremljen sa automatskim sistemom pranja, koji obezbeđuje da kombinovani šporet uvek bude perfektno higijenski čist.

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

Zahvaljujući ovom sistemu jedini zadaci pranja ovog uređaja su:

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

9.1 | AUTOMATSKO PRANJE: ŠTA TREBA DA ZNATE



Za automatsko pranje neophodno je da koristite deterdžent Active Cleaner, koji je upakovani 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 skladišti 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.



Važno:

- Ako koristite deterdžent koji nije originalan Retigo Active Cleaner (ili 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 domaćaja 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 direktni dodir sa kožom, očima ili ustima.
- Nikada nemojte otvarati vrata uređaja kada je u toku program za pranje - to može prouzrokovati opasnost od izlaganje hemikalijama.
- Pre čišćenja izvadite sve posude iz uređaja.
- Sledite sva uputstva prikazana na displeju uređaja.
- Nakon upotrebe deterdženta, nemojte ostavljati pakovanje deterdženta u pećnicu.
- 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 pećnicu uređaja mogu da se upale tokom uobičajene upotrebe.

Kombinovani šporet ima šest programa za pranje. Koji program treba koristiti zavisi od nivoa prljavštine u pećnici - vidi tabelu ispod.

PROGRAM	OPIS	TRAJANJA *
	Ispiranje vodom – Isperite mlakom vodom bez korišćenja deterdženta.	14:53
	Ekspresno pranje - Kratko pranje lake zaprljanosti.	33:39
	Primarno pranje - Pranje lake zaprljanosti.	50:19
	Srednje pranje - Pranje zaprljanosti srednjeg intenziteta.	01:15:19
	Ekstra jako pranje - Pranje veoma jake zaprljanosti.	01:48:39
	Skidanje kamenca u pećnici - Skidanje kamenca.	01:12:44

* Označen vremena čišćenja važe za veličinu 611. Ovi podaci mogu da se neznatno razlikuju sa ostalim veličinama kombinovanog šporeta.

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 KOMBINOVANOG ŠPORETA					
	623	611	1011	1221	2011	2021
	Ispiranje sa vodom*	0	0	0	0	0
	Ekspresno pranje	1	1	1	2	2
	Basic wash (osnovno pranje)	1	1	1	2	2
	Moderate wash (umereno pranje)	1	1	1	2	2
	Extra heavy wash (ekstra jako pranje)	1	2	2	3	5
	Skidanje kamenca u pećnici**	1	1	1	2	3

* Ispiranje vodom se vrši bez deterdženta.

** Za skidanje kamenca se koristi "Vision Descaler".

9.2 I POKRETANJE PRANJA

1 UDITE U REŽIM PRANJA

2 ODABERITE ODGOVARAJUĆI REŽIM

Water rinsing	0:14:03
Express cleaning	0:01:04
Basic cleaning	0:07:44
Medium cleaning	1:12:44
Extra strong cleaning	1:46:04
Cooking chamber descaling	1:12:44

3 NAKON POKRETANJA PROGRAMA ZA CIŠĆENJE PRITISNITE
Sačekajte na zahtev za stavljanje deterdženta.

ZA POVRATAK NA SPISAK REŽIMA PRANJA PRITISNITE NA

Kada pritisnete start, kombinovani šporet 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 kombinovanog šporeta

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

Nakon završetka programa za pranje čućete zvučni signal i pojavljuje se poruka. Sada je kombinovani šporet ponovo spreman za upotrebu.

PREVREMENI PREKID PROGRAMA ZA PRANJE

Možete prekinuti proces čišćenja tokom osnovnih koraka pomoću dugmeta **STOP** na ekranu. Ako to uradite, onda će vas kombinovani šporet upitati da li stvarno želite da zastavite čišćenje. Ako potvrdite, onda se program prebacuje u režim ispiranja, koji traje oko 16 min. Zatim je proces pranja kompletно zaustavljen. Ako ne potvrdite pauzu i pritisnute **No** (ne), onda će proces nastaviti tamo gde je stao.



- Kada se proces pranja završi proverite pećnicu. Odstranite sav preostali deterdžent tako što ćete ga temeljno isprati sa ručnom prskalicom ili oprati vodom. Ako to ne uradite, onda se površina od nerđajućeg čelika u pećnici može izobličiti i promeniti boju kada uredaj koristite pri visokim temperaturama. Garancija ne važi za oštećenja uredaja prouzrokovana na taj način!
- Nemojte prati kombinovani šporet pomoću opreme koja radi sa vodom pod visokim pritiskom.
- Ako se kombinovani šporet ne upotrebljava posle pranja, onda preporučujemo da ostavite vrata odškrinuta preko noći.
- Odrožite pakovanje deterdženta po običaju, tako što ćete ga staviti na mesto rezervisanom za plastične kese.
- Ne ostavljajte kesice da leže slobodno unaokolo.

DESCALING THE COOKING CHAMBER (SKIDANJE KAMENCA U PEĆNICI)

Preporučuje se skidanje kamenca ukoliko su naslage kamenca vidljive u pećnici (beli sloj vodenog kamenca). Za skidanje kamenca neophodno je koristiti specijalnu supstancu Vision Descaler.

Ova supstanca 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.

10 | TABELA S PORUKAMA O GREŠCI

Kada radite sa uređajem displej može prikazati poruke sa greškama.

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.	Kombinovani šporet se automatski prebacuje na stanje rezervnog ubrizgavanja i moguće je nastaviti privremeno sa upotrebotom. Nakon isključivanja kombinovanog šporeta i ponovnog uključivanja, on će pokušati da pokrene bojler. Ako se problem ponovo pojavi, onda stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 11	Greška grejača pećnice.	Kombinovani šporet ne može nastaviti sa radom. Stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 12	Maksimalni nivo vode u bojleru nije postignut u granici podešenog vremena.	Kombinovani šporet se automatski prebacuje na stanje rezervnog ubrizgavanja i moguće je nastaviti privremeno sa upotrebotom. Nakon isključivanja kombinovanog šporeta i ponovnog uključivanja, on će pokušati da pokrene 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). Kombinovani šporet 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 pregrevanja. Označava da je pregrevanje motora iznad podešene granice.	Stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 16	Bojler nije predzagrejan unutar granice podešenog vremena.	Kombinovani šporet se automatski prebacuje na stanje rezervnog ubrizgavanja i moguće je nastaviti privremeno sa upotrebotom. Nakon isključivanja kombinovanog šporeta i ponovnog uključivanja, on će pokušati da pokrene bojler.
Err 17	Prilikom pražnjenja bojlera, nivo vode nije pao ispod minimalnog nivoa vode unutar granice podešenog vremena.	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.	Kombinovani šporet se automatski prebacuje na stanje rezervnog ubrizgavanja i moguće je nastaviti privremeno sa upotrebotom. Nakon isključivanja kombinovanog šporeta i ponovnog uključivanja, on će pokušati da pokrene bojler. Ako se problem ponovo pojavi, onda stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 26	Kvar preklopног ventila.	Nepravilno funkcionisanje preklopног ventila može uticati na rezultate termičke obrade, međutim postoji mogućnost privremenog nastavka upotrebe kombinovanog šporeta. Stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 31	Senzor toplove za odvod u kvaru.	Kombinovani šporet se privremeno može koristiti u svim režimima rada. Stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 33	Senzor toplove bojlera u kvaru.	Kombinovani šporet se automatski prebacuje na stanje rezervnog ubrizgavanja i moguće je nastaviti privremeno sa upotrebotom. Nakon isključivanja kombinovanog šporeta i ponovnog uključivanja, on će pokušati da pokrene bojler. Ako se problem ponovo pojavi, onda stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 34	Greška sonde temperature za 1 tačku.	Kombinovani šporet se privremeno može koristiti u svim režimima rada uz izuzetak režima sa sondom temperature. Stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 35	Senzor toplove pećnice u kvaru.	Greška blokira rad u svim režimima rada. Stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 36	Greška sonde temperature za 6 tačku.	Kombinovani šporet 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 kombinovani šporet sa bojlerom), prekidač promaje (samo gasni kombinovani šporet 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.	Kombinovani šporet se automatski prebacuje na stanje rezervnog ubrizgavanja i moguće je nastaviti sa upotrebotom. Nakon isključivanja kombinovanog šporeta i ponovnog uključivanja, on će pokušati da pokrene bojler. Ako se problem ponovo pojavi, onda stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 60-79	Greška komunikacije Modbus.	Iskopčajte električno napajanje kombinovanog šporeta (ne u režimu "Stanje pripravnosti"), sačekajte 30 sekundi i onda ponovo uključite kombinovani šporet (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	Nepravilna brzina ventilatora.	
Err 96	Greška prilikom paljenja.	Proverite da li je dovod gase otvoren i pokušajte ponovo da pokrenete termičku obradu. Ako se problem ponovo pojavi, onda stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.
Err 100	Sistemska greška	Stupite u kontakt sa ovlašćenim servisom.



- Samo ovlašćen servis koji je obučen i sertifikovan od strane proizvođača sme da sprovodi popravke u uređaju. Neprofesionalna intervencija od strane neovlašćenog servisa poništava garanciju!
- Za celokupno vreme posmatranja kombinovani šporet mora da bude predmet redovnim inspekцијама, testiranjima i pregledima u skladu s važećim propisima u državi vlasnika.

11 I VEK TRAJANJA OPREME, ISKLJUČIVANJE 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 pomoći 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 operatera od strane Retigo profesionalnog kuvara mora da bude dokumentovana u servisnoj knjižici ili preko kopije registra za obuku operatera.

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

ISKLJUČIVANJE IZ RADA - ODLAGANJE

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



ZABRANJENO JE je odlagati kombinovani šporet 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 kombinovani šporet 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 kombinovanog šporeta preko distributera, koji će onda urediti odlaganje sa Retigo.

Prilikom naručivanja obezbedite sledeće informacije:

- tačna adresa za preuzimanje kombinovanog šporeta
- kontakt osoba, telefon
- vreme za preuzimanje kombinovanog šporeta

Samostalno odlaganje

Ako odlučite da sami odložite kombinovani šporet, onda to uradite u skladu sa primenjivim nacionalnim propisima za odlaganje otpad. Odnesite 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 kombinovani šporet.

Garancija ne pokriva oštećenja i kvarovi koji su prouzrokovani nepravilnim radom, na pridržavanju ovog priručnika za rad, upotrebom agresivnih sredstava za čišćenje i nepravilnim pranjem kombinovanog šporeta. 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 s.r.o.

Rope 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

E-pošta: info@retigo.cz

Tel.: +420 571 665 511

www.retigo.cz

verzija TSD-15-B-MAN-SRL_R04

verzija softvera: 2.75