

Dotaknite se prihodnosti



RETIGO ORANGE VISION
Priročnik

retigo®
Vision

Spoštovani kupec,

zahvaljujemo se vam za nakup kombinirane parne pečice **RETIGO Vision**. Pri RETIGO s.r.o. cenimo vašo odločitev in verjamemo, da boste z uporabo te opreme vsak dan dosegali izjemne rezultate in uresničili vse svoje zamisli. Z vašo novo opremo boste lahko kakovostno pripravljali raznovrstne jedi, gostje pa se bodo z veseljem vračali.

Nova oprema **RETIGO Vision** združuje večletne izkušnje priznanih kuharskih mojstrov in uporabo najnovejših tehnoloških rešitev. Zaradi razpoznavno novejšega pristopa, bodo vaši vsakodnevni kuharski dosežki enostavno izjemni.

RETIGO Vision kombinirane parne pečice so opremljene s tehnologijo inteligentnega nadzora delovnih postopkov.

Pri RETIGO s.r.o. verjamemo, da bo nova kombinirana parna pečica **RETIGO Vision** zagotovila maksimalno udobje pri vašem vsakodnevnem delu in vam omogočila nove možnosti za pripravo jedi. Za brezhibno delovanje pečice zagotavljamo tudi garancijo, podrobnosti o njej pa so navedene v servisnem poročilu in garancijskem listu. Prosimo, da podjetje, ki vam bo montiralo vašo novo kombinirano parno pečico prosite, da vam potrdi garancijo. Garancija ne krije poškodb in nepravilnega delovanja zaradi napačne in s tem priročnikom neskladne uporabe, uporabe agresivnih čistilnih sredstev ali napačnega postopka čiščenja naprave. Garancija izključuje tudi poškodbe, ki nastanejo zaradi neupoštevanja proizvajalčevih navodil za namestitve; tehnično neustreznih priklonov ter okvar, ki jih povzročijo nepooblaščen osebe ali nastanejo zaradi višje sile.

Da bi z uporabo nove kombinirane parne pečice **RETIGO Vision** že od samega začetka dosegali izjemne rezultate, smo vam pripravili ta priročnik, ki vsebuje vse pomembne informacije in koristne nasvete za delo brez težav. Da bi kombinirano parno pečico **RETIGO Vision** lahko optimalno izkoristili, vam priporočamo, da pred začetkom uporabe pazljivo preučite vsebino priročnika.

Pri RETIGO s.r.o. si želimo, da bi pri uporabi nove kombinirane parne pečice **RETIGO Vision** skrajno uživali.

VSEBINA

1.	Uvod	3
1.1	Varna uporaba opreme	3
2.	Varnostne opombe	4
2.1	Splošna opozorila	4
3.	Splošne informacije	5
4.	Splošni opis opreme	8
5.	Karakteristike opreme	9
6.	Nadzorna plošča	10
6.1	Osnovni opis nadzorne plošče	10
6.2	Funkcije ikon na zaslonu	11
7.	Ročni način	13
7.1	Osnovne ročne nastavitve	13
7.2	Druge funkcije ročne nastavitve	15
8.	Programi	17
8.1	Izbira programa	17
8.2	Oblikovanje lastnih programov	18
8.3	Preverjanje ustvarjenih programov	18
8.4	Vrnitev v ročno nastavitve parametrov	19
8.5	Preklic ustvarjenih programov	18
9.	Meni "Extras (Dodatno)"	19
9.1	Uporaba funkcije „Extras (Dodatno)“	19
10.	Plinske kombinirane parne pečice	22
10.1	Vžig plinskega gorilnika	22
10.2	VARNOSTNA NAVODILA za plin servis kombinirane parne pečice	22
11.	Čiščenje	24
11.1	Polavtomatsko čiščenje (osnovna izbira enote)	24
11.2	Avtomatsko čiščenje (opcijna izbira)	24
12.	Vzdrževanje	28
12.1	Splošna navodila	28
12.2	Dnevno čiščenje (vzdrževanje)	28
12.3	Mesečno čiščenje (vzdrževanje)	29
12.4	Kvartalno čiščenje (vzdrževanje)	30
12.5	Letno čiščenje (vzdrževanje)	30
13.	Življenjska doba kombiniranih parnih pečic RETIGO	31
14.	Seznam kod napak	32
15.	Struktura menija Orange	34
15.1	„EXTRAS (DODATNO)“	34
15.2	„8 SERVIS“	35
15.3	„8.2 DIAGNOSTIKA“	36

1. Uvod

1.1 Varna uporaba opreme

Kombinirane parne pečice RETIGO Vision so zasnovane in izdelane tako, da izpolnjujejo vse predpisane mednarodne varnostne standarde. Namestitvev, ki ni takšna, kot je predpisano, napačna uporaba, nastavitvev, servisiranje ter neustrezno čiščenje ali morebitne spremembe kombinirane parne pečice, ki jih ne odobri proizvajalec opreme, lahko povzročijo poškodbe, celo smrt.

Pred uporabo opreme, si **PAZLJIVO PREBERITE** ta uporabniški priročnik. Priročnik hranite na varnem mestu, tako, da ga bodo vsi uporabniki opreme imeli na doseg.

Poskrbite, da bosta električna in vodna povezave, kot tudi odvod odpadne vode urejene, kot je predpisano in skladne s smernicami proizvajalca, navedenimi v poglavju "Transport in namestitvev", tehnične dokumentacije za kombinirano parno pečico. Če ste glede namestitve, delovanja ali varnosti opreme v dvomu, oziroma imate vprašanja, se posvetujte s svojim dobaviteljem.

Nikoli ne odstranjajte pokrovov pečice - obstaja nevarnost poškodb zaradi električnega toka.

Delujoče pečice nikoli ne pustite brez nadzora, razen, če to ni navedeno v priročniku.

Če le malce dvomite, da pečica ne deluje kot bi morala, oziroma, da je morda v okvari, jo takoj izklopite, odklopite električno napajanje, zaprite dovod vode in se posvetujete z dobaviteljem.

Nikoli ne dovolite, da bi s pečico upravljale ali jo čistile nepooblašene osebe, niti, da bi slednje na najej izvajale kakršna koli ne predpisana dejanja. Tovrstna nepooblašena uporaba lahko povzroči poškodbe ali prekomerno uporabo opreme.

Pri delu z električnimi napravami vedno upoštevajte načela uporabe tovrstnih naprav.



Ta simbol pomeni, da je gospodarska družba RETIGO s.r.o. skladno s statutom 477/2001 Codex, (94/62/ES) pooblašena za uporabo blagovne znamke Green Point (zelena točka), ki pomeni, da so v ceni opreme zajeti tudi stroški odlaganja embalaže opreme.

2. Varnostne opombe



Pazljivo preučite vsebino priročnika.



Napravo lahko uporabljajo le ustrezno kvalificirane in usposobljene osebe.



Osebe, ki napravo uporabljajo se mora tudi redno usposabljanje. To namreč prepreči morebitne delovne poškodbe in tudi poškodbe opreme.



Opremo je dovoljeno uporabljati le za pripravo hrane, skladno s tem priročnikom. Vsaka drugačna uporaba je prepovedana in nevarna.



Pred vsako uporabo preverite stanje predela za kuhanje. Iz notranjosti pečice odstranite vse predmete ter z ročno prho splaknite vse ostanke živil in čistilnih sredstev.



Ostanke živil ne splakujte v odtok - ročno jih odstranite iz notranjosti pečice.



Čistilna sredstva in sredstva za preprečevanje nastajanja vodnega kamna morate uporabljati le skladno z opisi v tem priročniku, upoštevajoč navodila za uporabo posameznega sredstva.



Gumbe na nadzorni plošči lahko pritiskate le s prsti. Uporaba ostrih, točkovnih predmetov lahko izniči garancijo.



Pazite, da ne boste blokirali prezračevalnih odprtin kombinirane parne pečice z različnimi predmeti, nikakor pa na pečico ne postavljajte posod za kuhanje, krp niti drugih predmetov. Poskrbite, da se bo para lahko nemoteno odvajala iz prezračevalnih odprtin, ki so na zgornji strani pečice.



Preprečite, da bi po pečici tekla ali škropila voda, niti na pečico ne postavljajte posod, napoljenih z vodo.



Na opremo ali v njeno bližino ne postavljate vnetljivih snovi.



Za zagotavljanje varnosti uporabe, nikoli ne odstranjujte oblog in nikoli ne skušajte posegati v notranjost opreme. Naprava nima nobenih

notranjih delov, s katerimi bi uporabnik lahko samostojno upravljala. Popravila, ki niso opisana v tem priročniku lahko izvajajo le usposobljeni serviserji.

2.1 Splošna opozorila



V bližino kombiniranih parnih pečic nikoli ne nameščajte virov toplote (zamrzovalnikov, žarov, pekačev, kuhalnih plošč, ...).



Temperatura stekla zunanjih vrat lahko preseže 60 °C.



Če kombinirane parne pečice ne boste uporabljali dlje časa, odklopite dovoda električne energije in vode.



Po končanem delu, npr. preko noči, pustite vrata kombinirane parne pečice odprta.



Če morate posode za kuhanje napolniti s tekočinami več kot do dve tretjini, morate biti med pripravo in pri odstranjevanju posebej previdni. Te posode postavite le na vodila, ki vam omogočajo dober pregled. Še posebej bodite pozorni, kadar iz pečice odstranjujete vroče posode za kuhanje!



Pozor! Pri uporabi kombinirane parne pečice upoštevajte, da so posode za kuhanje, modeli ali pladnji lahko vroči - pazite, da se ne opečete!



Pozor! Kombinirane parne pečice med delovanjem ustvarjajo paro - nevarnost opeklina s paro!



Nevarnost poškodb!!! Pri uporabi kuhalnih posod, ki so v kombinirani parni pečici nameščeni 160 cm ali višje od dna obstaja nevarnost poškodb, saj se vsebina teh posod zelo segreje.

3. Splošne informacije

VKLOP/IZKLOP kombinirane parne pečice

Kombinirana parna pečica je zasnovana za stalni priklop na električno napajanje. Električno napajanje lahko priklopite ali odklopite preko zunanjega glavnega stikala.

Stikalo je namenjeno vklopu in izklopu (za uporabo, vzdrževanje in namestitvev, ter ta izklop naprave v sili).

Mora biti enostavno dostopno!

Predgrevanje zbiralnika tople vode

(Namnjeno le kombiniranim parnim pečicam z zbiralnikom tople vode)

Po vklopu kombinirane parne pečice se zbiralnik tople vode samodejno napolni z vodo, ki se nato ogreje. Medtem sta načina "Steam (Para)" in "Hot air with steam (Vroč zrak s paro)" blokirana. Če medtem pritisnete gumb "START", se bo na prikazovalniku kombinirane parne pečice prikazalo sporočilo



in ZAGON se bo izvedel šele, ko se bo voda v zbiralniku ustrezno ogrela. Potem bo kombinirana parna pečica začela normalno delovati. Če izberete možnost "Hot air (Vroč zrak)", se bo kombinirana parna pečica takoj zagnala.

Odpiranje/zapiranje vrat

Vrata kombinirane parne pečice so opremljena z mehanizmom za zapiranje, ki zahteva uporabo obeh rok. S pomikom ročaja proti strani se zaklep sprostí in vrata lahko odprete tako, da povlečete za ročaj. Zaradi varnostnih razlogov, se grelni in prezračevalni ventilator med odprtjem vrat izklopita in tako preprečita uhajanje

pare iz predela za kuhanje. Zaradi preprečevanja opeklin zaradi vroče pare, vrata najprej odprite le delno, nato pa do konca. Vrata zaprete tako, da potisnete ročaj proti notranjosti (zaprite vrata, če imate model z vozičkom, pritisnite vrata in ročaj obrnite za 90°).



Če vrat ne zaprete do konca, kombinirana parna pečica pa je v načinu "START", se bo na prikazovalniku prikazalo sporočilo. Ko boste vrata zaprli do konca, bo kombinirana parna pečica nadaljevala v izbranem načinu kuhanja.



Ravnanje s posodami za kuhanje

Če morate posode za kuhanje napolniti s tekočinami več kot do dve tretjini, morate biti med pripravo in pri odstranjevanju posebej previdni. Te posode postavite le na vodila, ki vam omogočajo dober pregled. Še posebej bodite pozorni, kadar iz pečice odstranjujete vroče posode za kuhanje!

Postavitev vozička v pečico

(nanaša se na modele 1221, 2011, 2021)

Preden zapeljete voziček v kombinirano parno pečico, ga morate za trenutek zaustaviti.

Med premikanjem vozička morate vedno uporabljati pritrđilo (pripravo) posod za kuhanje.

Če premikate posode za kuhanje v katerih je tekočina, morate nanje namestiti tesnilne pokrove. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost opeklin z vročimi tekočinami.

Če so tla neravna, vozička ne smete uporabljati.

Iz vozička pred vklopom kombinirane parne pečice obvezno odstranite ročaj, sicer lahko pride do poškodb vrat.

Nikoli ne odstranjujte vozička iz pečice, brez, da bi vanj najprej vstavili ročaj - če tega ne storite, se lahko opečete.

Ko uporabljate banketne vozičke se vedno prepričajte da so plošče pravilno pritrjene v stojala.

Za čiščenje vozičkov vedno uporabljajte samodejni čistilni program.

Kombinirane parne pečice ne smete uporabljati niti za kuhanje, niti za čiščenje, če vanje najprej ne vstavite vozička!

Tester temperature v notranjosti

(opcijna oprema)

Tester temperature v notranjosti se uporablja za preverjanje temperature v notranjosti jedi, ki jih pripravljate, da bi lažje nadzirali kuhanje in jed optimalno pripravili.

- Tester temperature v notranjosti uporabljajte je za merjenje temperature jedi
- Testerja nikoli ne vstavljajte v zamrznjena živila - nevarnost loma!
- Pazite, da kabel na delu kjer se pritrjen v tester ne bo preveč upognjen
- Testerja ne odstranjujete iz živila na način, da ga povlečete za kabel
- Tester vstavite v živilo tako, da se ne bo dotikal vratnega stekla
- Tester se med uporabo lahko močno segreje - uporabite zaščitne rokavice
- Preden jed odstranite iz pečice, iz nje izvalcite tester in ga namestite v držalo.
- Če testerja temperature notranjosti ne uporabljate, naj bo nameščen v držalu
-



- Testerja temperature notranjosti nikoli ne puščajte zunaj predela za kuhanje - obstaja nevarnost poškodbe z vrati!

Ročna prha

Ročno prho uporabljajte za izpiranje notranjosti predela za kuhanje, njegovo ohlajevanje in dodatne postopke pri uporabi kombinirane parne pečice (mastitev, ...).



Ročna prha deluje le, če so vrata kombinirane parne pečice odprta



Z ročno prho nikoli ne škropite po vročem steklu vrat - obstaja nevarnost poškodb stekla.



Ročne prhe nikoli ne uporabljajte za hlajenje notranjosti pečice, če je slednja segreta bolj kot na 90 °C - notranje steklo bi lahko počilo. Za tovrstne poškodbe stekla, garancija ne velja. Vedno uporabite funkcijo "Pre-heating/ cooling (Predgretje/hlajenje)" .



Po uporabi ročno prho vedno namestite v držalo prhe.

Vzdrževanje kombinirane parne pečice

Kombinirano parno pečico morate redno čistiti (glejte poglavje "Cleaning the combi-steam oven (Čiščenje kombinirane parne pečice)")

Pri čiščenju kombinirane parne pečice morate nujno upoštevati naslednja navodila:

- Uporabljajte le čistilna sredstva, ki jih priporoča proizvajalec kombinirane parne pečice.
- Upoštevajte navodila, ki so navedena na embalaži čistilnih sredstev.
- Čistilnih sredstev nikoli ne nanašajte na vroče površine iz nerjavečega jekla - obstaja nevarnost strukturnih poškodb in trajno razbarvanje. Garancija ne krije tovrstnih poškodb!
- Po čiščenju vedno temeljito izperite notranjost kombinirane parne pečice - odstranite ostanke čistilnih sredstev.
- Za čiščenje kombinirane parne pečice nikoli ne uporabljajte kislin, saj te lahko poškodujejo površine iz nerjavečega jekla.
- Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev.
- Za čiščenje kombinirane parne pečice nikoli ne uporabljajte mehanskih čistilnih pripomočkov (kot so jeklene gobice, strgalniki, noži).
- Kombinirane parne pečice nikoli ne čistite z visokotlačnimi vodnimi čistilniki.
- Po končanem čiščenju pustite vrata pečice odprta.



Pri čiščenju kombinirane parne pečice vedno uporabljajte priporočeno zaščitno opremo (rokavice, očala, masko)! Tako zaščitite svoje zdravje!



Če kombinirane parne pečice ne čistite zadosti pogosto - na stenah se tedaj nakopičijo maščobne obloge - se te pri visokih temperaturah lahko zažgejo. Tovrstne poškodbe so izključene iz garancije!

Popravila okvar

Okvare lahko odpravi le s strani proizvajalca ustrezno usposobljen in pooblaščen serviser.

V primeru, da okvaro odpravlja nepooblaščen oseba, garancija ne velja!

Pregled in vzdrževanje

Kombinirano parno pečico in opremo mora zaradi zagotavljanja brezhibnega delovanja vsaj enkrat letno pregledati pooblaščen serviser. (glejte poglavje "Maintenance (Vzdrževanje)").

4. Splošni opis opreme



Modeli kombiniranih parnih pečic 623, 611, 1011

1. Vrata kombiniranih parnih pečic iz dvojnega stekla
2. Ročaj vrat z vgrajenim zaklepom
3. Notranje vratno steklo
4. Kljukica za pritrditev notranjega stekla
5. Vratni pladenj za zbiranje kondenzata z notranjega vratnega stekla s samodejnim odvajanjem
6. Nastavljive nožice
7. Pokrov odtočne posode
8. Filter zraka in trdih delcev
9. Stranski pokrov
10. Tester
11. Notranji snemljivi pokrov ventilatorja
12. Nadzorna plošča kombinirane parne pečice
13. Ročna prha
14. Ventilatorska gred
15. Nadzorni in varnostni ventil izhajajoče pare
16. Vodila posod za kuhanje
17. Notranja lučka
18. Voziček (modeli kombiniranih parnih pečic 1221, 2011, 2021)
19. USB priključek





Modeli kombiniranih parnih pečic 1221, 2011, 2021

Podatkovna ploščica kombinirane parne pečice je

nameščena zgoraj desno. Kopija podatkovne ploščice je nameščena v notranjosti naprave, levo.

Na podatkovni ploščici so naslednje informacije: proizvajalec, tehnični podatki naprave, t.j. vrsta in model, konstrukcijska številka, leto proizvodnje, pomembni podatki o električnem napajanju, moči, teži in zaščita pred vodo.

Na nalepki sta tudi oznaki  in , ki potrjujeta, da je oprema skladna s predpisi CSN, EN, IEC in ostalimi zakonskimi predpisi.



Podatkovna ploščica kombinirane parne pečice RPE06111A

5. Karakteristike opreme

RETIGO Vision je univerzalna naprava za pripravo jedi. Omogoča vam pripravo celotnih obrokov. Živila v kombinirani parni pečici RETIGO Vision lahko toplotno obdelate na katerikoli način: pečenje, cvrtje, pečenje z žarom, pogrevanje, parno kuhanje, kuhanje pri nizkih temperaturah, praženje/pečenje pri nizkih temperaturah preko noči. Ena od prednosti je obdelava živil v ločenih posodah, z nizko porabo vode in olja, brez izgube vonja, ohranitvijo vitaminov in mineralov, z izdatnim prihrankom energije, vode, prostora in časa. Zaradi možnosti neposrednega nadzora vlažnosti v predelu za kuhanje lahko veliko prihranite pri teži, ki se pri kuhanju sicer izgubi.

Možno je tudi kombinirano parno kuhanje v smislu ohranjanja in sušenja sadja ali drugih tehnoloških postopkih. Vse tovrstne postopke lahko programirate in opravljate ne glede na to, kdo uporablja pečico. Uporaba testerja temperature v notranjosti je dodatna možnost, posebej pri pripravi občutljivih živil z visoko temperaturo (roastbeef)

S pravilno uporabo opreme lahko prihranite na prostoru in času, sicer uporabo pri eno-namenskih napravah za individualne postopke priprave živil.

Toplotna obdelava živil poteka v predelu za kuhanje, v katerem s pomočjo ventilatorja enakomerno kroži vroč zrak. Zrak lahko s pomočjo pare tudi vlažite. Vlažnost nadzirate samodejno, glede na nastavljeno vrednost in program. Med parnim delovanjem je raven vlažnosti nastavljena na 100 %, pri kombiniranem pa se spreminja.

Vsi postopki so samodejno nadzirani preko mikro računalnika, vgrajenega v centralni procesni enoti kombinirane parne pečice.

Kuhanje samo po sebi lahko poteka v dveh različnih oblikah:

- Zadnja možnost je ročna nastavitev parametrov. Najbolj izkušeni uporabniki bodo to možnost koristno uporabili in nastavili parametre kuhanja točno tako, kot si želijo.
- Druga možnost je uporaba vnaprej nastavljenih programov ali nastavitev programov po meri. V pomnilnik kombinirane parne pečice lahko vnesete 5 programov (receptov), vsak pa lahko vsebuje do 5 korakov. Vsak korak lahko vsebuje različne parametre in različne načine kuhanja. Prednost takšnega programiranja je, da se celotni postopek priprave jedi lahko izvede samodejno, če pa ga shranite ga lahko naslednjič tudi ponovite.

Prednosti

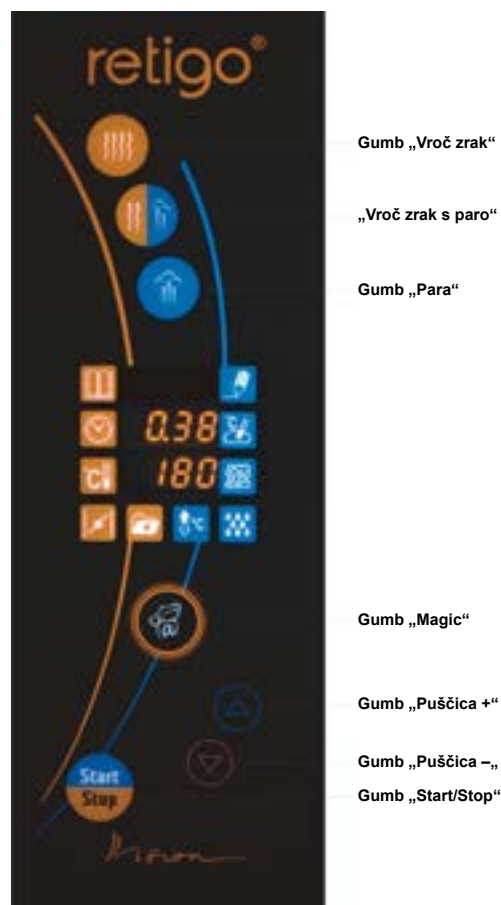
- Racionalna priprava jedi
- Ohranitev vitaminov in mineralov, mikroelementov in okusa
- Manjša izguba teže
- Obdelava živil z minimalno uporabo vode in olja
- Nič neprijetnih vonjav med sočasno pripravo različnih jedi
- Prihranek energije, vode, olja in časa, upoštevajoč enotno tehnologijo
- Nastajanje pare v zbiralniku z mehanizmom za samodejno čiščenje ali preko tehnologije pršenja (voda se dovaja v ventilator, ki jo nato razprši po grelnih elementih).
- Higiensko neoporečno kuhhalno območje
- Dvosmerni ventilator zagotavlja idealno in enakomerno ogrevanje
- Oprema se nadzira preko mokro računalnika z notranjim pomnilnikom
- Odlična osvetlitev notranjosti predela za pripravo jedi - halogenska lučka s samodejnim izklopom po 2 minutah
- Samodejno delujoča varnostna naprava s servisnim diagnostičnim sistemom
- Neprekinjen nadzor temperature odpadne vode v zbiralni posodi (maks. 60 °C)
- Akustični signal ob koncu postopka priprave jedi
- Vgrajena prha za čiščenje notranjosti kombinirane parne pečice
- Panoramska vrata z dvojnimi steklom
- Tester (*)
- Snemanje HACCP podatkov
- Možnost analize HACCP na računalniku

(*) opcijska oprema

6. Nadzorna plošča

Kombinirana parna pečica je opremljena z zaslonom na dotik. Individualne funkcije lahko izbirate na enostaven način - z dotikom posameznega gumba za izbiro načina pripravo jedi ali zelenega elementa na prikazovalniku.

6.1 Osnovni opis nadzorne plošče



Nadzorna plošča RETIGO Orange Vision

6.1.2 Funkcije gumbov na nadzorni plošči



“Hot air (Vroč zrak)” gumb izbire načina

Če ga pritisnete, se vzpostavijo naslednje vrednosti tehnološkega postopka:

Čas priprave:	30 min.
Temperatura komore:	180°C
Vlažnost:	0%

Postopek priprave jedi se po preteku tega časa prekine.

Časovne vrednosti lahko nastavite od 1 min - 23 ur 59 min.

Temperaturne vrednosti lahko nastavite 30 - 300 °C.



“Hot air with steam (Vroč zrak s paro)”
gumb izbire načina
(kombinacija)

Če ga pritisnete, se vzpostavijo naslednje vrednosti tehnološkega postopka:

Čas priprave:	30 min.
Temperatura komore:	160°C
Vlažnost:	50%

Postopek priprave jedi se po preteku tega časa prekine.

Časovne vrednosti lahko nastavite od 1 min - 23 ur 59 min.

Temperaturne vrednosti lahko nastavite 30 - 300 °C.



“Steam (Para)” gumb izbire načina

Če ga pritisnete, se vzpostavijo naslednje vrednosti tehnološkega postopka:

Čas priprave:	30 min.
Temperatura komore:	99°C
Vlažnost:	100%

Postopek priprave jedi se po preteku tega časa prekine.

Časovne vrednosti lahko nastavite od 1 min - 23 ur 59 min.

Temperaturne vrednosti lahko nastavite 30 - 130°C.



“Magic” gumb za izbiro

Ta gumb lahko uporabite za nastavitve posebnih funkcij za optimalno uporabo kombinirane parne pečice (na primer polavtomatsko čiščenje, informacije, nastavitve itd).




“Start/Stop (zagon/zaustavitev)”
gumb za izbiro

Ta gumb zažene in zaustavi postopek priprave jedi.



“Pušci +/-” gumb za izbiro

S tem gumbom lahko povišate ali znižate vrednosti vnaprej nastavljenih parametrov postopka kuhanja, v meniju „EXTRAS“ .

6.2 Funkcije ikon na zaslonu



Osnovni prikaz po zagonu



“Nastavitev časa“

Omogoča ročno nastavitev in spreminjanje časovne periode tekom postopka kuhanja, s časovnim zamikom od 1 min do 23 ur 59 minut.



“Nastavitev temperature“

Uporabniku omogoča ročno nastavitev in prilagoditev temperature postopka kuhanja znotraj območja, dovoljenega pri posameznih modelih.



“Nastavitev programov“

Omogoča izbiro programov in njihovo nastavitev.



“Posnetek programa/koraki“

Omogoča posnetek nastavljenih parametrov programa.



“Nastavitev vlažnosti“

Omogoča ročno nastavitev in prilagoditev vlažnosti postopka kuhanja v načinu “Hot air with steam (Vroč zrak s paro)”.



“Predgrevanje/hlajenje“

S tem gumbom lahko izberete, da se komora za kuhanje pred kuhanjem ogreje ali ohladi, če je temperatura previsoka.



Ročne prhe nikoli ne uporabljajte za hlajenje notranjosti pečice, če je slednja segreta bolj kot na 90 °C - notranje steklo bi lahko počilo. Za tovrstne poškodbe stekla, garancija ne velja. Vedno uporabite funkcijo “**Pre-heating/ cooling (Predgretje/hlajenje)**“ .



“Ročno vlaženje “

Omogoča ročno vlaženje kugalne komore v načinih “Hot air (Vroč zrak)” ali “Hot air with steam (Vroč zrak s paro)”.



“Nastavitev temperature v notranjosti“

(opcijna oprema)

Omogoča nastavitev temperature v sredini, pri kateri se postopek toplotne obdelave prekine (30 - 110 °C).



„Poklopni ventil“

(opcijna oprema)

Omogoča odpiranje ali zapiranje ventila v primeru, da je temperatura kugalne komore previsoka in jo je zato treba prezračiti.



„Extras (Dodatno)“

Omogoča izbiro posebnih funkcij kombinirane parne pečice.

7. Ročni način

Ta način izberete tedaj, ko ne želite uporabljati vnaprej nastavljenih programov v "Program selection (izbira programa)" . Ročna izbira vnosa tehnoloških parametrov postopka kuhanja omogoča ustvarjalno oblikovanje lastnih postopkov z možnostjo spremembe parametrov tudi med samim postopkom priprave jedi.

7.1 Osnovne ročne nastavitve

Ročno nastavitve individualnih tehnoloških postopkov za pripravo jedi lahko izberete na štiri načine:

7.1.1 S pritiskom gumba za izbiro enega od načinov



Vrednosti TEMPERATURE (TEMPERATURA) in TIME (ČAS) lahko vnaprej nastavite na privzete parametre.

a) "Hot air (Vroč zrak)" način



b) "Hot air with steam (Vroč zrak s paro)" način



c) "Cooking in steam (Kuhanje s paro)" način



Če privzete vrednosti ustrezajo posameznim zahtevam za pripravo jedi, pritisnite



za zagon tehnološkega postopka. Postopek lahko v vsakem trenutku prekinete s pritiskom na isti gumb.

7.1.2 Nastavitev parametrov po meri

Nekateri spodaj opisani postopki se nanašajo na vse tri načine priprave hrane.

1. Z nežnim pritiskom na ikono vrednosti, ki jo želite spremeniti (čas, temperatura, vlažnost) boste osvetlili ikono

2. S pritiskom „Puščici +/-“



lahko spremenite parametre glede na lastne zahteve.

Na primer:

Način	Vroč zrak s paro
Čas	2 uri 30 min.
Temperatura	145 °C
Vlažnost	65 %

1. Izbira zelenega načina za pripravo živil



2. Izbira zelenega časa za pripravo jedi.



3. Izbira zelene temperature na isti način.



4. Izbira zelene vlažnosti



Opomba: Nastavitev vlažnosti v načinih “Hot air (Vroč zrak)” in “Cooking in steam (Kuhanje s paro)” ni na voljo.

Če nastavljeni parametri ustrezajo vašim zahtevam za pripravo jedi, pritisnite gumb „START/STOP“ in zaženite tehnološki postopek. Postopek lahko v vsakem trenutku prekinete s pritiskom na isti gumb.

Opomba: Med postopkom kuhanja, bosta na prikazovalniku prikazana čas trajanja postopka in temperatura. Temperaturo kuhalne komore (ali vstavljenega testerja) lahko preverite s pritiskom na gumb Temperature (Probe) (Temperatura (Tester))

S pritiskom na gumb Time (Čas) boste prikazali preostali čas.

7.1.3 Nadzor postopka kuhanja preko tester temperature
(opcijna oprema)

Ta način izberite, če želite prekiniti postopek kuhanja, ko notranjost kuhalne komore doseže zeleno temperaturo. Nastavitev temperature se v tem primeru opravi na isti način, kot temperatura kuhalne komore.

1. Z nežnim pritiskom na ikono Temperature (Temperatura) boste slednjo osvetlili .
2. Nastavite temperaturo za pripravo jedi
3. Z nežnim pritiskom na ikono Temperature (Temperatura) boste slednjo osvetlili .




S pritiskom na "Puščici +/-" lahko spremenite parametre glede na lastne zahteve.

Opomba: V primeru, da morate nastaviti parametre kuhanja med samim postopkom, pritisnite na ustrezen gumb (čas, temperatura, vlažnost, temperatura v notranjosti) in prilagodite parametre skladno z vašimi željami. Postopek kuhanja se bo nadaljeval skladno z novo nastavljenimi vrednostmi.

7.1.4 Izbira možnosti "Preheat / Cooling (predgretje/hlajenje)"

To možnost izberite v primeru, da želite dati živilo v vnaprej ogreto komoro. Sistem za nadzor delovanje kombinirane parne pečice bo samodejno zaznal ali je treba komoro ogreti ali ohladiti na zeleno temperaturo, šele potem pa vsa bo pozval, da v pečico dajte živilo.

1. Najprej nastavite parametre kuhanja (glejte točke 7.1.1 ali 7.1.2 ali 7.1.3).

2. Izberite funkcijo "Preheat/ Cool (predgretje/hlajenje)" 

3. Pritisnite gumb „START/STOP“

Kombinirana parna pečica bo začela s predgrevanjem kuhalne komore do temperature, ki je 25 °C višja, kot je nastavljena. Če je temperatura kuhalne komore višja od nastavljene, se bo za 25 % znižala od nastavljene vrednosti.

Kombinirana parna pečica vas bo s sporočilom obvestila o predgretju/hlajenju, slišali boste zvočni signal, na prikazovalniku pa bo prikazana temperatura kuhalne komore.



Ko bo dosežena ustrezna temperatura, vas bo kombinirana parna pečica z zvočnim signalom in prikazom naslednje oznake pozvala, da vanjo vstavite živilo.

PUT FOOD

Po vstavitvi posode z živilom in zaprtju vrat, se bo začel vnaprej nastavljeni postopek kuhanja.

7.2 Druge funkcije ročne nastavitve


7.2.1 Prekinitev ročnega nadzora in vrnitev v glavni meni

sledi samodejno na koncu postopka kuhanja, ter po preteku vnaprej nastavljenega časa in dosegi nastavljene temperature, če uporabljate tester temperature v notranjosti. Kombinirana parna pečica vas bo na dokončanje postopka kuhanja obvestila z zvočnim signalom in prikazom


END

Postopek kuhanja lahko kadarkoli prekinete s pritiskom na gumb "Start/ Stop".

7.2.2 Ročno povečanje vlažnosti v kuhalni komori

Če je med postopkom kuhanja treba nastaviti vlažnost kuhane komore (na primer med peko testa), pritisnite gumb "Manual moistening (Ročno vlaženje)" 



Po pritisku tega gumba se bo zaradi prhe vode po

grelnih elementih vlažnost v kuhalni komori povečala. Postopek ročnega vlaženja lahko prekinete s ponovnim pritiskom istega gumba .

Opomba: Gumb "Manual moistening (Ročno vlaženje)" je aktiven le v načinih "Hot air (Vroč zrak)" in "Hot air with steam (Vroč zrak s paro)".

7.2.3 Izbira "Poklopni ventil"

(opcijna oprema)

Če morate med postopkom kuhanja zmanjšati vlažnost v kuhalni komori (npr. če želite, da se površina jedi zapeče), pritisnite gumb "  ". To bo odprlo ventil za prezračevanje in hitro odvedlo prekomerno soparo. Ta funkcija je aktivna do naslednjega pritiska gumba .

Opomba: Gumb "Flap valve (Poklopni ventil)" je aktiven le v načinih "Hot air (Vroč zrak)" in "Hot air with steam (Vroč zrak s paro)".

7.2.4 Sprememba načina med delovanjem programa

Način kuhanja lahko spremenite tudi med postopkom kuhanja. Gumb za izbiranje držite




vsaj tri sekunde, parametri kuhanja se bodo ponastavili na nove vrednosti, brez, da bi se pri tem postopek kuhanja prekinil.

7.2.5 Kuhanje se začne ob nastavljenem času (Zakasnjeni vklop)


Izbrani program ali način kombinirane parne pečice z vnaprej nastavljenimi parametri lahko nastavite tako, da se zažene ob določenem času.

Postopek nastavitve:

1. Izberite način in parametre kuhanja (Glejte točke 7.1.1 ali 7.1.2 ali 7.1.3) ali izberite program (glejte poglavje 8).

2. Pritisnite in pridržite gumb "Time (Čas)" . Zaslona za nastavev ure bo začel utripati in vas pozval za nastavev ure..

3. Samodejni zagon z gumbom "Puščici +/-".

4. Pritisnite gumb "Time (Čas)" . Prikazovalnik za nastavev minut bo začel utripati

5. Minute samodejnega zagona nastavite z gumbom "Puščici +/-".

6. Pritisnite gumb "Start/Stop". Na zaslonu bo prikazan dejanski čas, premikajoče se besedilo pa bo prikazovalo čas zakasnjene zagona.

Takoj, ko dejanski čas doseže čas zakasnjene zagona se bo začelo samodejno kuhanje, z vnaprej nastavljenimi parametri.

To funkcijo lahko prekličete s pritiskom na gumb "Extras (Dodatno)" kadarkoli med nastavljenim samodejnim časom.

Čakanje na samodejni zagon lahko kadarkoli prekinete s pritiskom na gumb "Start/ Stop".

Opomba: Medtem, ko kombinirana parna pečica čaka na samodejni zagon lahko nastavite sekundarni samodejni čas vklopa, z enakimi parametri.

Po končanem prvem postopku kuhanja se bo kombinirana parna pečica preklopila v sekundarni čas samodejnega vklopa, ki se bo aktiviral takoj, ko bo dejanski čas dosegel nastavljeno vrednost in začelo se bo kuhanje z vnaprej nastavljenimi parametri.

7.2.6 Nastavev hitrosti ventilatorja - 5 stopenj (opcijna izbira)

Pri Retigo Orange Vision konvekcijskih pečicah lahko z vgradnjo opcijne opreme nastavite 5 stopenj delovanja ventilatorja. Hitrost ventilatorja lahko, glede na uporabo, nastavite na privzeto vrednost ali izberete individualne programe. Tovarniško nastavljen vrednost je 4.

Hitrost vrtenja ventilatorja lahko prikažete s pritiskom na gumb »Magic«. Npr. na zaslonu je prikazana vrednost 4-5, kar pomeni, da je nastavljen 4. možnost od 5., ki so na voljo.


Hitrost vrtenja ventilatorja lahko spreminjate s puščicama, s katerima nastavite zeleno vrednost, ki jo potrdite s ponovnim pritiskom na gumb »Magic«.

Če nastavite hitrost na ta način in je naprava v stanju pripravljenosti, bo ta hitrost ostala nastavljena kot privzeta. Uporabljena bo ob vsakem nadaljnjem vklopu naprave.

Če spremenite hitrost ventilatorja med kuhanjem, bo ta vrednost uporabljena le do konca kuhanja. Takoj, ko boste pritisnili gumb »Start/Stop«, se bo ponastavila izvirno nastavljena hitrost.

Po zgoraj opisanem postopku lahko nastavite tudi hitrost ventilatorja za posamezne individualne programe.

8. Programi

Ta način izberite, če želite uporabljati vnaprej nastavljene programe iz menija "Program selection (Izbira programa)" . Uporaba te funkcije vam omogoča nastavitve in shranjevanje pogosto uporabljenih postopkov kuhanja in njihovo hitro izbiro z možnostjo spreminjanja parametrov, celo med delujočim postopkom priprave živil.

Kombinirana parna pečica vam omogoča izbiranje med 5 programi, od katerih lahko vsak vsebuje največ 5 neodvisnih korakov. To izbiro lahko podaljšate do največ 99 programov s 5 koraki *(opcijski dodatek)*.

8.1 Izbira programa

1. Pritisnite gumb "Program selection (Izbira programa)"




2. S puščicama izberite želeni program



Na prikazovalniku "Program choice (Možnosti programa)" bodo prikazane informacije o stanju trenutno izbranega programa:



Številka programa Trenutni korak Skupno število korakov

3. V kuhalno komoro dajte živilo, ki ga želite obdelati.
Opomba: Če prvi korak programa vsebuje možnost „Preheat/ Cooling (predgretje/hlajenje)“, se bo vklopila ikona  na nadzorni plošči. V takšnem primeru ne vstavljajte živil v pečico in se vrnite na korak 4.

4. Pritisnite gumb „Start/Stop“.

Opomba: Če prvi korak vsebuje možnost „Preheat/ Cooling (predgretje/hlajenje)“ najprej počakajte, da se ta postopek prekine in ne vstavljate živila, dokler ne boste pozvani.


Vnaprej nastavljene parametre lahko spremenite na način, ki je opisan v 7. poglavju, v razdelku 7.1.2.

Trenutni korak programa iz „Program selection (Izbira programa)“ bo prikazan na prikazovalniku.

8.2 Oblikovanje lastnih programov

Kombinirana parna pečica vam omogoča oblikovanje lastnih programov, njihovo shranjevanje, spreminjanje vrednosti in njihovo prilagajanje za doseg enake vrhunske kakovosti končnih izdelkov.

Oblikovanje programa:

1. Pritisnite gumb „Program selection (Izbira programa)“ .

2. S puščicama izberite številko programa, za katerega želite shraniti recept. Kombinirana parna pečica se bo samodejno nastavila v prvem koraku.

Primer: Oblikovanje lastnih programov št. 2:




Če niste nastavili nobenega koraka programov št. 2, bo na prikazovalniku „Time (Čas)“ oznaka „END (KONEC)“.

3. Izberite parametre „Mode (Način)“, „Temperature (Temperatura)“, „Time (Čas)“, „Humidity (Vlažnost)“,

„Preheating/cooling (predgretje/hlajenje)“ ali „Flap valve (Poklopni ventil)“. Izbrani gumbi se osvetlijo.



4. Pritisnite gumb „Program/step recording (Snemanje programa/koraka)“ . Gumb bo začel utripati. S ponovnim pritiskom na gumb se bo v pomnilnik kombinirane parne pečice posnel prvi korak, drugi korak pa se bo samodejno nastavil za vnos novih parametrov.


Opomba: Korak brez nastavljenih parametrov kuhanja bo na prikazovalniku „Time (Čas)“ prikazoval oznako „End“, kar pomeni, da se bo postopek kuhanja prekinil, ko bo program dosegel ta korak. Ob koncu programa se bo oglasil zvočni signal. To pomeni, da v primeru, če želite programirati program z le tremi koraki, morate nastaviti četrtega na „END“. To oznako lahko nastavite na vrednosti med 0,01 in 23,59.

5. Z oblikovanje ostalih korakov sledite postopku, ki je opisan v točkah 1 do 4.


6. Če ima vaša pečica Retigo Orange Vision možnost delovanja ventilatorja z različnimi hitrostmi, lahko slednje nastavite za vsako stopnjo programa. Stopnje programa nastavite tako, da pritisnete gumb »Magic«, izberete vrednost za posamezno stopnjo in ponovno pritisnete gumb »Magic«.

8.3 Preverjanje ustvarjenih programov

Nastavitev posameznega programa lahko enostavno preverite. Prikazane korake lahko prilagodite glede na posamezne potrebe.


1. Pritisnite gumb „Program selection (Izbira programa)“ .

Na prikazovalniku bo prikazan korak trenutno izbranega programa. To namestitev lahko sprejmete ali prilagodite z vnosom novih parametrov, opisanih v razdelku 8.2, točke 3.

2. Dvakrat pritisnite gumb **“Program/Step recording (Snemanje programa/koraka)”** . Na prikazovalniku bo prikazan naslednji korak. Če ste spremenili parametre prejšnjega koraka, se bo posnela nova nastavitvev prejšnjega koraka.


S ponovitvijo postopka 2) lahko preverite vse korake trenutnega programa. Če je na prikazovalniku **“Time (Čas)”** prikazana oznaka **“End (Konec)”**, to pomeni, da bo kombinirana parna pečica prekinila delovanje po dokončanju prejšnjega koraka.

8.4 Vrnitev v ročno nastavitvev parametrov


S ponovnim pritiskom gumba **“Program selection (Izbira programa)”**  se bo kombinirana parna pečica preklopila v ročno nastavitvev parametrov kuhanja.

8.5 Preklic ustvarjenih programov


1. Izberite program, ki ga želite preklicati. (glejte razdelek 8.1).

2. Pritisnite gumb **“Time (Čas)”**. .

3. S pomočjo **“Puščic +/-”** na prikazovalniku nastavite vrednost **“End (Konec)”**.


4. Dvakrat pritisnite gumb **“Program/Step recording (Snemanje programa/koraka)”** . Izbrani program bo preklican.

9. Meni “Extras (Dodatno)”

Meni **“Extras (Dodatno)”**  vsebuje posebne ponudbe, ki vam omogočajo enostavno uporabo funkcij kombinirane parne pečice. Podrobno razčlenitev menija „Extras (Dodatno)” si lahko ogledate na koncu teh navodil. Za delo v tem meniju uporabite glavne gumb:

„Extras (Dodatno)”  - vrnitev nivo višje

„Magic“  - potrditev izbire in nastavitve

„Puščici +/-“  - brskanje po meniju ali sprememba vrednosti +/-.

V meniju Extras (Dodatno) je:

1. Čiščenje
2. Pripravljenost
3. Hlajenje
4. Nепrekinjena osvetlitev
5. Informacije
6. Uporabniške nastavitve
7. Praznjenje zbiralnika
8. Servis

9.1 Uporaba funkcije „Extras (Dodatno)”

Za izbiro te funkcije, pritisnite **„Extras (Dodatno)”**. Prikaže se prvi element tega menija.




Z uporabo **„Puščic + / -“** lahko izbirate med ostalimi funkcijami. Izbrano funkcijo potrdite s klikom na gumb **„Magic“**.

9.1.1 »1 Čiščenje«

To funkcijo lahko izberete, če želite zagnati čiščenje kombinirane parne pečice s pomočjo sistema za čiščenje (glejte poglavje »Čiščenje«).

9.1.2 „2 Pripravljenost“

Če potrdite to možnost, se kombinirana parna pečica preklopi v način „sleep (spanje)“-Standby (pripravljenost). To stanje je prikazano z utripanjem

gumba . Poraba električne energije je minimalna. V normalni način lahko preklopite z držanjem gumba „Start / Stop“.

9.1.3 „3 Hlajenje“

Z uporabo te funkcije lahko ohladite kombinirano parno pečico potem, ko ste jo uporabljali pri visokih temperaturah, nato pa želite nadaljevati delo pri nižjih temperaturah (npr. „steam (para)“ - kuhana zelenjava). Med hlajenjem boste ostali informirani o trenutni temperaturi kuhalne komore. Hlajenje lahko vsakič prekinete s pritiskom na gumb „Start/Stop“.



Ročne prhe nikoli ne uporabljajte za hlajenje notranjosti pečice, če je slednja segreta bolj kot na 90 °C - notranje steklo bi lahko počilo. Za tovrstne poškodbe stekla, garancija ne velja.

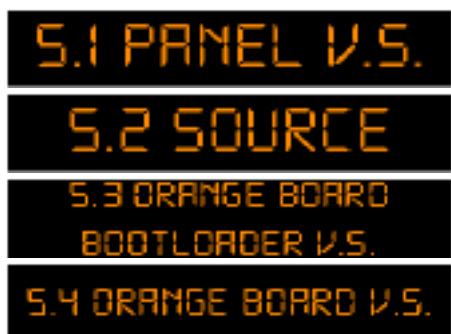
9.1.4 „4 Neprekinjena osvetlitev“

Če želite, da v kuhalni komori med delom ostane vklopljena lučka, izberite vrednost „Yes (Da)“ na prikazovalniku „Time (Čas)“ tako, da kliknete gumb „Magic“.

Za vrnitev v način samodejnega izklopa lučke, izberite vrednost „No (Ne)“.

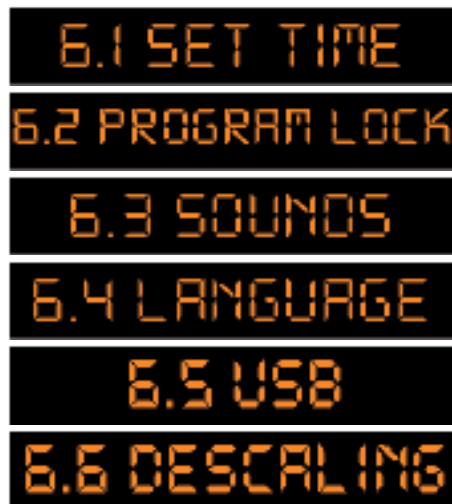
9.1.5 „5 Informacije“

Ta funkcija bo prikazala različico trenutno nameščene programske opreme. Premikajoče besedilo prikazuje informacije o nadzorni enoti, na prikazovalniku „Time (Čas)“ pa bo prikazana številka uporabljene različice. S puščicama lahko prikažete posamezne nadzorne enote:



9.1.6 „6 Uporabniške nastavitve“

Nastavite lahko:



Pritiskanje gumba „Magic“ za izbiro parametra, ki ga želite nastaviti.

9.1.6.1 Nastavitev časa

Prikazana je možnost za nastavitev časa. Dodatno lahko po vnosu PIN kode izberete leto in datum.



a) Nastavitev časa

Če želite nastaviti čas, bo prikaz trenutno nastavljenega časa začel utripati. S puščičnima tipkama se pomaknite na nastavitev ur. Z uporabo gumba „Magic“ preskočite na minute. Potrdite nastavljeni čas s pritiskom gumba „Magic“.

Pri nastavljanju datuma, bo začel utripati prikazovalnik za vnos PIN kode. Če nimate svoje PIN kode ali ne želite nastaviti letnice, ponovno pritisnite gumb „Magic“. Vrnili se boste v meni „6.1 Nastavitev časa“.

b) Nastavitev leta in datuma


Če imate PIN kodo in želite spremeniti letnico in datum, vnesite kodo na naslednji način:

S puščicama nastavite vrednost PIN številke: Za pomik enega mesta proti desni, pritisnite gumb „Manual moistening (Ročno vlaženje)“  eno mesto proti levi in pritisnite gumb „Flap valve (Poklopni ventil)“ .

PIN kodo potrdite z gumbom „Magic“.

Sedaj s puščicama nastavite leto in izbiro potrdite z gumbom „Magic“ ter s puščicama potrdite nastavitve meseca, ter izbiro ponovno potrdite. Datum nastavite tako kot mesec.

Pritisnite gumb „Magic“ in potrdite nastavitve ter se vrnite v meni „6.1 Nastavitve časa“.

Če želite zapustiti meni za nastavitve brez shranitve sprememb, pritisnite gumb „Extras (Dodatno)“ .

9.1.6.2 „Zakleni programe“

Če želite preprečiti dostop nepooblaščenim osebam izberite možnost z uporabo gumba „Magic“.

PIN nastavite na isti način, kot ste storili pri „Setting the Year and date (Nastavitve leta in datuma)“ in na prikazovalniku s puščicama nastavite vrednost na „Yes (Da)“.

Za nadaljnje programiranje izberite vrednost „No (Ne)“.

9.1.6.3 Zvoki

Tukaj lahko prilagodite glasnost in vrsto zvokov.

Zvoke lahko nastavite za postopke kuhanja, predgretja, napake in tipkovnico.


a) Glasnost

„6.3.1 Glasnost“ lahko prilagodite z gumbom „Magic“, pri čemer uporabite puščični tipki in nastavite glasnost med 0 in 100

Potrdite izbiro s pritiskom gumba „Magic“.

b) Izbira zvokov

„6.3.2 Vrste zvokov“ lahko prilagodite z gumbom „Magic“, pri čemer uporabite puščični tipki in nastavite element, kateremu želite spremeniti zvok. Pritisnite gumb „Magic“ in s puščičnima tipkama izberite zeleni zvok. Izbiri potrdite s pritiskom gumba „Magic“.

Za izhod iz nastavljanja zvokov, pritisnite „Extras (Dodatno)“ .

9.1.6.4 Jezik

Tukaj lahko spremenite jezik.

Možnost izberite z gumbom „Magic“, nato izberite zeleni jezik s „Puščicama“. Izbiri potrdite z gumbom „Magic“.

9.1.6.5 USB

Ta izbira vam je na voljo le, če v kombinirano parno pečico priklopite USB pomnilnik.

a) S kombinirane parne pečice na USB pomnilnik

Ta izbira vam omogoča prenos vsebin s kombinirane parne pečice na USB pomnilnik.

Programi – prenesete lahko vse programe, ki so nastavljeni v kombinirani parni pečici. Te programe lahko posamično urejate na računalniku, vendar mora biti na njem nameščena programska oprema Vision Combi, ki si jo lahko prenesete s spletnih strani RETIGO.

HACCP – seznam HACCP si lahko prenesete v haccp.txt formatu.

Seznam napak – ta datoteka (ErrorReport.txt) vsebuje vse programske napake, ki jih je zaznala vaša kombinirana parna pečica.

Seznam prijav – ta datoteka vsebuje vse posodobitve programske opreme (update.log), programske napake (SwErrorLog.txt) ter zgodovino zagonov in zaustavitve programov (Log.txt).

Prenašanje se bo začelo takoj, ko boste pritisnili gumb »Magic. Za oblikovanje lastne izbire, uporabljajte puščici.

Za prikaz ali tiskanje poročila, uporabite urejevalnik besedil, kot sta npr. Word ali WordPad.

Vse prenesene vsebine se bodo samodejno shranile v USB pomnilnik, v imenik Orange. V primeru, da boste prenašali seznam dogodkov (Events), se bo ustvarila posebna mapa LOG in vanjo se bodo shranile tri zgoraj omenjene datoteke.

b) Z USB-ja na kombinirano parno pečico

Programi – ta izbira vam omogoča nalaganje programov v pečico, ki ste jih ustvarili ali spremenili na vašem računalniku z uporabo programa Vision Combi.

Ta program mora biti v obliki »*.orp«. Prenašanje se bo začelo takoj, ko boste pritisnili gumb »Magic.

9.1.6.6 Praznjenje zbiralnika

(le za kombinirane parne pečice z zbiralnikom)

Uporaba te funkcije je namenjena le pooblaščenim serviserjem.



Če zaženete program za odstranjevanje vodnega kamna, se mora slednji vedno izvesti do konca. Slednjega ne morete prekiniti, niti, če kombinirano parno pečico izklopite.

Opomba: Te ponudbe ne morete videti, če je naprava konfigurirana za možnost vbrizgavanja.

9.1.7 „7 Praznjenje zbiralnika“

(le za kombinirane parne pečice z zbiralnikom)

Potrditev te funkcije bo povzročila samodejno praznjenje zbiralnika. Ta funkcija se uporablja v primeru, ko ne želite puščati vode v zbiralniku dlje časa (npr. med odklopom). Ko boste kombinirano parno pečico ponovno priklopili na električno napajanje ali ko boste izbrali enega od načinov parnega delovanja ter pritisnili gumb "Start".

Opomba: Te ponudbe ne morete videti, če je naprava konfigurirana za možnost vbrizgavanja.

9.1.8 „8 Servis“

Uporaba te funkcije je namenjena le pooblaščenim serviserjem.

10. Plinske kombinirane parne pečice

10.1 Vžig plinskega gorilnika

Pika za temperaturnim znakom prikazuje, da plinski gorilnik deluje. Če pika utripa, je gorilnik vklopljen in deluje.



V primeru, da plinski gorilnik deluje in se plamen ugaša oziroma se zaradi določenega razloga niti ne prikaže (pika ni vidna), boste slišali avdio signal in videli sporočilo



V tem primeru pritisnite kamorkoli na zaslonu. To bo potrdilo, da je upravljavec seznanjen s situacijo in bo ponovno zagnal vžig plina.

Najpogostejši vzrok te situacije je zaprt glavni ventil za plin. Vsekakor pa v primeru, da je glavni ventil odprt in še vedno ni možno zagnati gorilnika, pokličite serviserja.

10.2 VARNOSTNA NAVODILA za plin servis kombinirane parne pečice



Močno priporočamo, da priklop kombinirane parne pečice na elektriko in plin, aktivacijo delovanja, prilagoditve in vsa servisna dejanja

opravi izključno serviser. Serviser vas mora ustrezno podučiti s postopkom aktivacije plinske kombinirane parne pečice in načinom njenega servisiranja, vzdrževanja, hkrati pa vas opomniti glede napačnih ravnanj. Ta dejanja vključujejo vsakršni stik z notranjostjo naprave, razen polnjenja vode preko hidravlične enote.

UVOD

• Plinsko kombinirano parno pečico morate namestiti skladno s splošnimi predpisi in standardi.

• Skladno s splošnimi zakoni in standardi, je upravljavec dolžan zagotoviti pravilno delovanje naprave, pri čemer mora vsaj enkrat letno slednjo pregledati serviser.



Širjenje vonja po plinu

- zaprite dovod plina
- izklopite kombinirano parno pečico
- odprite okna
- ugasnite odprt ogenj
- ne vklapljajte električnih stikal in naprav
- pokličite službo za pomoč v sili



Postopek pri tekočem plinu

- izklopite kombinirano parno pečico
- odprite okna
- ne vklapljajte plinske kombinirane parne pečice in se posvetujte s serviserjem



Postopek ogrevanja

- zaprite dovod plina
- izklopite kombinirano parno pečico
- odklopite električno napajanje
- ne vklapljajte plinske kombinirane parne pečice in se posvetujte s serviserjem



Postopek v primeru požara

- zaprite dovod plina
- izklopite kombinirano parno pečico

- odklopite električno napajanje
- uporabite gasilni aparat na prah ali gasilni aparat na sneg (v primeru plina propan, le gasilni aparat na sneg)
- ne vklapljajte plinske kombinirane parne pečice in se posvetujte s serviserjem



Zaščita pred električnim udarom

Plinske kombinirane parne pečice ne smete nikoli priklopiti na napajanje preko podaljška ali adapterja. Vsakršno poseganje v notranjost kombinirane parne pečice lahko opravite le po odklopu električnega napajanja. Dela na električnih komponentah plinske parne pečice lahko opravlja le serviser.



Kako se izogniti nevarnosti požara

Poleg plinske kombinirane parne pečice ne shranjujte eksplozivnih in vnetljivih materialov, ki lahko vzpostavijo potencialno vnetljivo okolje.



Preverjanje dimnika


Kombinirano parno pečico vrste B morate redno servisirati, vzdrževati in iz dimnika omesti nakopičene obloge vsaj enkrat letno (Češka norma - ČSN EN 73 4201/2008), lahko pa so dejanski državni predpisi še strožji, in je tovrsten poseg potreben pogosteje (npr. še vedno veljaven predpis št. 111/1981 Coll., ki predpisuje šest mesečni interval).



Povratna varnost

Plinska kombinirana parna pečica vrste B₁₃ ima funkcijo povratne varnosti, ki v primeru aktivacije prikaže napako Err 97.2 - 'Wrong stack (Dimnik ni izpraven)', odklopi plin in prekine s postopkom kuhanja.

11. Čiščenje

Retigo Orange Vision Combi parne pečice ohranite čiste s sistemom Retigo Cleaning. Ta možnost je na voljo v meniju »Extras (Dodatno)«. 

11.1 Polavtomatsko čiščenje (osnovna izbira enote)

Najprej pritisnite gumb »Extras (Dodatno)«, nato pa z gumbom »Magic« izberite možnost »1 Cleaning (Čiščenje)«.





Parna pečica vas bo vprašala, če se strinjate s to izbiro




Izberite »Yes (Da)« in potrdite z gumbom »Magic«. Začne se postopek čiščenja.



Prikazovalnik »Programs (Programi)«  - prikaz pozivov kombinirane parne pečice.

Prikazovalnik »Time (Čas)«  - prikaz preostalega časa do konca čiščenja.

Prikazovalnik »Temperature (Temperatura)«  - prikaz števila korakov postopka čiščenja:

1.0 - Priprava temperature prostora za kuhanje za nanašanje čistilnega sredstva.

2.0 - Nanašanje čistilnega sredstva - parna pečica vas bo pozvala k nanašanju čistilnega sredstva takoj, ko bo temperatura prostora za kuhanje dosegla 60 °C. Uporabljajte le **Retigo Manual Cleaner**.

3.0 - Učinkovanje čistilnega sredstva - ta korak traja nekaj minut. Najprej parna pečica dovoli čistilnemu sredstvu, da deluje pri optimalni temperaturi, v naslednjem koraku pa zažene parni sistem, kar zagotovi dodatno odstranjevanje nečistoč.

4.0 - Splakovanje z ročno prho - parna pečica vas samodejno pozove k čiščenju prostora za kuhanje. To storite z uporabo ročne prhe.

11.2 Avtomatsko čiščenje (opcijna izbira)

RETIGO Orange Vision kombinirane parne pečice so opremljene s samodejnim čistilnim sistemom **RETIGO ACTIVE CLEANING**. Redna uporaba sistema za samodejno čiščenje vam prihrani čas in opazno pomaga k daljši življenjski dobi opreme.

Vse aktivnosti, posvečene čiščenju kombinirane parne pečice so omejene na:

- izbiro ustreznega programa čiščenja glede na stopnjo zamazanosti.
- uporabi čistilnega sredstva
- zagonu čistilnega programa


11.2.1 Prašek za avtomatsko čiščenje »RETIGO Active Cleaner«

Kot čistilni prašek morate vedno uporabljati le »RETIGO Active Cleaner«. »RETIGO Active Cleaner« je pakiran v vedru, ki vsebuje 40 vrečk, v vsaki pa je 100 g čistilnega praška.



Pokrov zaščiti prašek pred vlago; shranjujte ga na mestih, kjer ni vode ali visoke vlažnosti. Ko vrečko s praškom enkrat odprete, slednjega nanesite do konca, nikoli ga ne pustite odprtega, posebej ne v vlažnih prostorih in brez nadzora.

11.2.2 Uporaba programov »Cleaning (Čiščenje)«


Samodejno čiščenje parne pečice lahko zaženete s pritiskom na gumb »Extras (Dodatno)« .

Najprej pritisnite gumb »Extras (Dodatno)«, nato pa z gumbom »Magic« izberite možnost »1 Cleaning (Čiščenje)«.



Parna pečica nudi pet programov čiščenja.

- 1.1 Izpiranje
- 1.2 Osnovno čiščenje
- 1.3 Dnevno čiščenje
- 1.4 Dodatno čiščenje
- 1.5 Polavtomatsko čiščenje - glejte 11.1
- 1.6 Odstranjevanje vodnega kamna v notranjosti pečice

Posamezne programe spremenite s pritiskom na »Puščici« .


Posamezne programe čiščenja uporabite glede na zamazanost prostora za kuhanje.

Izbira programa	Opis	Čistilni prašek	Trajanje*
1.1 Izpiranje	Čiščenje notranjosti pečice z mlačno vodo brez uporabe čistilnega sredstva	Ne	16 min.
1.2 Osnovno čiščenje	Čiščenje blago zamazane notranjosti pečice brez nakopičenih maščobnih oblog	Da 1 kos	62 min.
1.3 Dnevno čiščenje	Čiščenje srednje zamazane notranjosti pečice po peki pri visokih temperaturah	Da 1 kos	83 min.
1.4 Dodatno čiščenje	Čiščenje močno zamazane notranjosti pečice, možno zažgane maščobne obloge, po peki mesa, po večkratni uporabi kombinirane parne pečice	Da 2 kosa	110 min.
1.5 Ročno čiščenje	Ročno čiščenje uporabljate kadar ne uporabljate avtomatskega oziroma, če slednje ni na voljo	RETIGO Sredstvo za ročno čiščenje, Da – glede na zamazanost	68 min.
1.6 Odstranjevanje vodnega kamna v prostoru za kuhanje	Program je namenjen odstranjevanju oblog vodnega kamna v notranjosti pečice	Active descaler (Aktivni odstranjevalec vodnega kamna) Da 2 kosa	62 min.

*- trajanje postopka čiščenja je ocenjeno približno in je lahko različno, odvisno od velikosti parne pečice

Kombinirana parna pečica vas bo vprašala, če se strinjate z izbiro.



Izberite »Da« s »Puščico«  in izbiro potrdite z gumbom »Magic«. Začne se postopek čiščenja.

Kombinirana parna pečica začne preverjati temperaturo prostora za kuhanje. Če temperatura presega 80 °C, zaženite postopek ohlajanja notranjosti pečice.

Če temperatura ne presega 80 °C ali se je hlajenje zaključilo, vas bo kombinirana parna pečica pozvala, da nanesete sredstvo za čiščenje.



Pri rokovanju s čistilnim sredstvom sledite zgoraj navedenim smernicam za delo s kemičnimi sredstvi!


Za nanašanje čistilnega sredstva sledite naslednjim priporočilom:


- odrežite rob vrečke čistilnega sredstva na označenem mestu
- nalijte vsebino vrečke v pokrov za odtekanje, ki je na dnu pečice.




- zaprite vrata kombinirane parne pečice.
1. Program, ki ste ga izbrali se bo samodejno zagnal in na zaslonu bo prikazano dejansko stanje poteka programa, ter preostali čas do konca operacije.



Prikazovalnik »Programs (Programi)«  - prikaz pozivov kombinirane parne pečice.

Prikazovalnik »Time (Čas)«  - prikaz preostalega časa do konca čiščenja.

Prikazovalnik »Temperature (Temperatura)«  - ta podatek je uporaben le za serviserje.

Na koncu postopka čiščenja bo pečica oddala zvočni signal in vas obvestila, da je postopek čiščenja dokončan. Kombinirano parno pečico sedaj lahko ponovno uporabite.

11.2.3 Odstranjevanje vodnega kamna v prostoru za kuhanje

Če v prostoru za kuhanje opazite sledi kopičenja vodnega kamna (bele lise vodnega kamna), ki so posledica trde vode v vaši napeljavi, priporočamo, da zaženete postopek odstranjevanja vodnega kamna.

Odstranjevanje vodnega kamna v kombinirani parni pečici RETIGO Orange Vision vedno uporabiti posebno sredstvo, imenovano Active descaler. Sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna nanese na enak način, kot je opisan za sredstvo RETIGO Active cleaner.

Standardna velikost pakiranja sredstva Active descaler je plastično vedro v katerem je 25 manjših vrečk po 100 gramov. Ena vrečka tega sredstva je že priložena novi kombinirani parni pečici.

11.2.4 Prekinitev postopka čiščenja pred dokončanjem

Postopek čiščenja lahko prekinete preden se dokonča tako, da pritisnete gumb »Extras (Dodatno)« aaa. Pečica vas bo vprašala, če ste prepričani o svoji izbiri. Če potrdite izbiro, se bo postopek zaustavil in zagnal se bo postopek izpiranja. Ta postopek bo trajal pribl. 16 min. Po tem postopku bo čiščenje dokončano. Če ne boste potrdili prekinitve, se bo postopek nadaljeval dokler ga ne boste zaustavili.

Pomembna opozorila:

- V primeru, da boste za čiščenje uporabljali drugo sredstvo, kot je »Retigo Active Cleaner« (Retigo Manual Cleaner, Retigo descaler) podjetje Retigo ne odgovarja za morebitne neželene posledice ali poškodbe, ki se nanašajo na povezane garancijske obveznosti.
- Čistilna sredstva vedno hranite izven dosega otrok.
- Pri rokovanju s čistilnimi sredstvi vedno upoštevajte vsa varnostna priporočila in predpise za rokovanje s kemičnimi sredstvi, pri delu pa vedno uporabljajte zaščitna očala in rokavice
- Upoštevajte vsa priporočila, ki so navedena na pokrovu čistilnega sredstva.
- V nobenem primeru ne sme priti čistilno sredstvo v stik s kožo, očmi ali usti.
- Med izvajanjem postopka čiščenja nikoli ne odpirajte vrat pečice – nevarnost poškodb ali poškroplitve s sredstvom za čiščenje.
- Pred začetkom čiščenja iz pečice odstranite vse GN posode.
- Sledite navodilom na zaslonu.
- Nikoli ne puščajte sredstva za čiščenje v notranjosti pečice.

- Nikoli ne nanašajte sredstva za čiščenje neposredno na vročo površino kombinirane parne pečice – lahko pride do nepopravljivih poškodb strukture notranjih delov pečice. Tovrstnih poškodb garancija ne krije.
- Če ne izvajate čiščenja zadosti pogosto, se pri običajni uporabi kombinirane parne pečice njena notranjost lahko vname.



Po končanem čiščenju vedno preverite, ali se je slednje izvedlo brezhibno. Če opazite sledi čistilnega sredstva, površino temeljito izperite z vodo.



Če kombinirane parne pečice ne boste uporabljali takoj po končanem čiščenju, vam priporočamo da pustite njena vrata odprta (npr. preko noči)



Prazno embalažo čistilnih sredstev odlagajte na predpisani način – odnesite jo na mesto za ločeno zbiranje odpadkov.



Nikoli ne puščajte prazne embalaže prosto ležati okoli.

12. Vzdrževanje

12.1 Splošna navodila

Kombinirana parna pečica ne zahteva posebnega vzdrževanja, vsekakor pa jo morate redno čistiti, predvsem odstranjevati ostanke maščob ali živil.

Notranjost kuhalne komore dnevno izpirajte, upoštevanje in izvajanje priporočil za vzdrževanje pa vam bo zagotovilo, da boste napravo lahko dolgo uporabljali in bo brezhibno delovala.

Vrednosti, ki jih je nastavil proizvajalec ali pooblaščen servisier, uporabnik ne sme spreminjati.



Pri odpiranju vrat, še posebej med delovanjem pare, vedno stojte na mestu, kjer vas izstopajoča para ne bo mogla poškodovati. Vrata najprej malce odprite, pustite da para izstopi, nato jih odprite do konca!



Po vratnem steklu ali lučeh ne škropite z vodo, razen, če je temperatura površin nižja od 60 °C, sicer steklo lahko poči!



Pred vsakodnevni zaganjanjem naprave se prepričajte, če je dotok vode odprt. Po končani uporabi dotok vode zaprite!

12.2 Dnevno čiščenje (vzdrževanje)

Najprej sledite postopkom, ki so opisani v poglavju 10. »Čiščenje«.

- Ko se polavtomatski program čiščenja dokonča, izklopite glavno stikalo in temeljito izperite notranjost prostora za kuhanje z ročno prho.
- Izperite tudi zadnji del ventilatorja za notranjo steno, preko sesalne odprtine in odprtin na notranji steni.
- Za nekaj sekund usmerite curek ročne prhe v zbiralno posodo in izperite nakopičeno nesnago.
- Uporaba čistilnega sredstva - izperite vratno tesnilo
- Če je vratno tesnilo zelo zamazano in zamaščeno, ga odstranite, lahko s pripomočki (začnite v vogalih) in ga nato izperite z vodo in čistilnim sredstvom.



- Suho tesnilo vstavite nazaj (začnite v vogalih) in ne uporabljajte nobenih orodij.
- Po čiščenju pustite vrata naprave odprte, da se bo kuhinjska komora lahko temeljito prezračila. S takšnim ravnanjem lahko podaljšate uporabno dobo vratnega tesnila.
- Za čiščenje naprave uporabljajte le čistilna sredstva, ki jih priporoča proizvajalec (RETIGO Manual cleaner, PURON K, in RETIGO Active cleaning). Nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev! Za čiščenje površin nikoli ne uporabljajte mehanskih pripomočkov (žične gobice itd). Dolgotrajno uporabo in kakovostno pripravo jedi boste zagotovili le z vsakodnevni čiščenjem kuhalne komore.
- Pri čiščenju naprave s čistilnim sredstvom, slednja ne sme biti segreta na več kot 70 °C. Pri višjih temperaturah se čistilno sredstvo lahko zapeče na površino kuhalne komore in na njej pusti madeže, podobne rji. Garancija ne krije tovrstnih poškodb.
- Pri delu s čistilnimi sredstvi (npr. RETIGO Manual cleaner ali PUREX K) bodite izjemno previdni in vedno sledite navodilom in priporočilom proizvajalca čistilnega sredstva. Tovrstno ravnanje bo preprečilo škodljive vplive na vaše zdravje!
- Po polavtomatskem čiščenju vedno temeljito izperite notranjost kuhalne komore z ročno prho - odstranite ostanke čistilnih sredstev. Neizvajanje tega opravila se lahko odrazi v površinskih poškodbah kuhalne komore, če pa je ne izperete večkrat, se površina lahko celo razbarva. Takšne poškodbe niso pokrite z garancijo.

- Nikoli ne čistite kombiniranih parnih pečic s kislinami, niti slednjih ne puščajte v njihovi bližini - obstaja nevarnost površinskih poškodb.
- Nikoli ne uporabljate abrazivnih čistilnih sredstev na bazi peska ali grobih delcev.
- Za čiščenje kombinirane parne pečice nikoli ne uporabljajte mehanskih predmetov (jeklene gobice, strgalniki, noži).



Pri čiščenju kombinirane parne pečice vedno uporabljajte priporočeno zaščitno opremo (rokavice, očala, masko)! Tako zaščitite svoje zdravje!



Če kombinirane parne pečice ne čistite zadosti pogosto - na stenah se tedaj nakopičijo maščobne obloge - se te pri visokih temperaturah lahko zažgejo. Tovrstne poškodbe so izključene iz garancije!

12.3 Mesečno čiščenje (vzdrževanje)

Mesečno čiščenje se izvaja podobno, kot navaja poglavje "Daily cleaning (Dnevno čiščenje)". Poleg opisanega postopka morate temeljito očistiti tudi zadnji del ventilatorja in izvesti odstranjevanje vodnega kamna.

Postopek čiščenja kombinirane parne pečice:

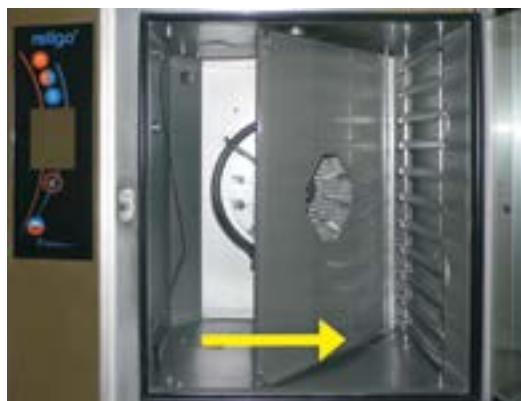
- Izvedite polavtomatsko čiščenje, kot je opisano v poglavju "Daily cleaning (Dnevno čiščenje)".
- Odstranite vodila posod na levi strani (če je treba jih potisnite navzgor in iztaknite iz spodnjih vijakov, nato snemite vodila tudi iz zgornjih vijakov in jih odstranite)



- Sprostite zaponke, ki držijo sprednjo steno pred ventilatorjem (uporabite kovanec).



- Vlecite levo in odprite notranjo steno.



- Nadaljujte na isti način, kot je opisano v poglavju „Daily cleaning (Dnevno čiščenje)“ (vzdrževanje), ter po zadnji strani kuhinjske komore, ventilatorju, in vodnem škropilniku (pipica na sredini ventilatorja) ter grelnih elementih poškopite posebno čistilo (RETIGO Manual Cleaner).

12.4 Kvartalno čiščenje (vzdrževanje)

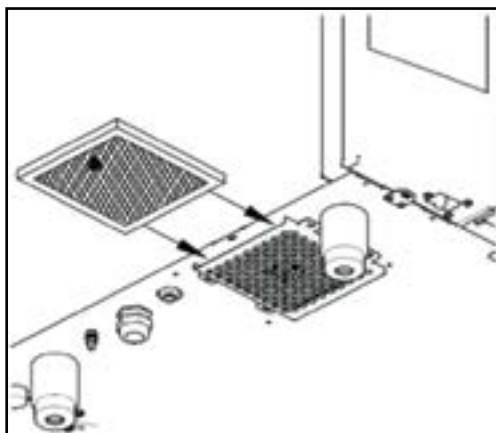
Kvartalno čiščenje se izvaja podobno, kot navaja poglavje "Monthly cleaning (Mesečno čiščenje)". Dodatno pa poleg opisanega postopka očistite tudi filter zraka.

Oprema je zasnovana za uporabo v okolju IPX5 (odpornost na škropljenje z vodo). Zato ima tudi dodatni ventilator, ki ohlaja notranji del, kjer je električni priklop z električnimi komponentami. Zrak za hlajenje se dovaja preko filtra zraka, ki je nameščen pod nadzorno ploščo, odvaja pa preko odprtine na zadnji strani naprave. Za zagotavljanje učinkovitega hlajenja morate filter zraka očistiti vsake tri mesece. V primeru močne zamazanosti, ga očistite pogosteje.

Postopek čiščenja filtra zraka:

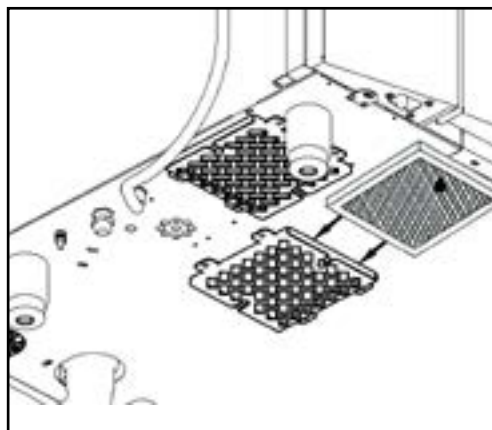
Električne kombinirane parne pečice:

- Filter zraka je nameščen na spodnjem levem delu kombinirane parne pečice.
- Enostavno odstranite filter in ga operite v topli milnici.
- Nato ga vstavite nazaj.



Plinske kombinirane parne pečice:

Ravnajte na isti način kot pri čiščenju sekundarnega filtra zraka pri električnih parnih pečicah in plinskih parnih pečicah.



Redno čiščenje filtra zraka in upoštevanje navodil za vzdrževanje lahko izdatno vplivata na podaljšanje življenjske dobe naprave in je jamstvo za brezhibno delovanje.

12.5 Letno čiščenje (vzdrževanje)

Letno čiščenje se izvaja podobno, kot navaja poglavje "Quarterly cleaning (Kvartalno čiščenje)". Treba je tudi:

- RETIGO s.r.o. priporoča, da preverjanje namestitve in stanja opreme izvaja le pooblaščen servisier.
- Le strokovna namestitev skladna z navodili za vzdrževanje lahko podaljša življenjsko dobo naprave in zajamči njeno brezhibno delovanje.
- Pri letnem preverjanju naj pooblaščen servisier preveri vse točke iz seznama „Check list (Seznam preverjanja)“.

SEZNAM PREVERJANJA

1	Upoštevanje navodil za namestitev opreme
2	Postavitve naprave v vodoravni položaj
3	Nastavitev vrat
4	Priklop naprave na hladno vodo
5	Nastavitev tlaka vtočne vode na 300 – 500 kPa
6	Upoštevanje padca, minimalne dolžine in premera odvodne cevi
7	Minimalna razdalja 50 cm od drugih virov toplote
8	Minimalna razdalja 5 cm od drugih termičnih površin
9	Prostor 50 cm nad napravo, ki omogoča nemoten pretok zraka
10	Zadostno delovno območje za uporabo in vzdrževanje
11	Mehčalnik vode, če je slednja trša od 10_N
12	Zaščita naprave z varovalkami električnega tokokroga
13	Skladnost s požarnimi predpisi
14	Zaščita naprave z varovalkami električnega tokokroga
15	Glede zadev v zvezi s čiščenjem in vzdrževanjem, naj bo prisoten lastnik
16	Glede načel za odstranjevanje vodnega kamna v zbiralniku, naj bo prisoten lastnik

- Celotno obdobje uporabe morate napravo redno preverjati, testirati in popravljati, kot to predpisuje ČÚBP no. 48/1982 Codex.
- Garancija ne krije poškodb, ki nastanejo zaradi nestrokovnega čiščenja in vzdrževanja.
- Uporabnik naprave ne more spreminjati vrednosti, ki jih je nastavil proizvajalec ali pooblaščen servisier.
- Le z rednim čiščenjem in preverjanjem naprave se lahko izognete prekomerni obrabi.

13. Življenjska doba kombiniranih parnih pečic RETIGO

Življenjska doba naprave je 10 let, pri čemer je treba upoštevati naslednje pogoje:

- Izvajanje rednih preventivnih pregledov vsakih 12 mesecev uporabe.
- Te preglede mora opraviti servisier RETIGO ali servisier RETIGO-jevega pooblaščenega zastopnika.
- Kupec mora vse te preglede zavesti v poročilo.
- Natančno sledenje navodilom za uporabo, navedenim v uporabniškem priročniku.
- Dnevno vzdrževanje in čiščenje kombinirane pečice s čistilnimi sredstvi, ki jih priporoča RETIGO (RETIGO Manual Cleaner, PURON K).
- Pri kombiniranih pečicah s samodejnim čiščenjem morate obvezno uporabiti čistilno sredstvo RETIGO Active Cleaner.
- Usposabljanje osebja s strani strokovnega delavca RETIGO. Zavedeno mora biti v servisni dokumentaciji ali kopiji poročila o usposabljanju osebja.
- V primeru zamenjave osebja, morate novega takoj ustrezno usposobiti.

14. Seznam kod napak

Napaka	Kaj se zgodi	Kaj storiti
Err 10	Voda doseže maksimalni nivo, vendar ne doseže minimalnega nivoja v dveh minutah.	Sporočilo o napaki lahko prekličete s pritiskom na gumb  . Kombinirano pečico lahko uporabljate le v načinu „Hot air (Vroč zrak)“. Prosimo, pokličite serviserja.
Err 11	Predgretje zbiralnika traja dlje kot 6 minut.	Sporočilo o napaki lahko prekličete s pritiskom na gumb  . Kombinirano pečico lahko uporabljate le v načinu „Hot air (Vroč zrak)“. Prosimo, pokličite serviserja.
Err 12	Pri polnjenju zbiralnika se maksimalni nivo vode ne vzpostavi v 2 minutah.	Sporočilo o napaki lahko prekličete s pritiskom na gumb  . Kombinirano pečico lahko uporabljate le v načinu „Hot air (Vroč zrak)“. Prosimo, pokličite serviserja.
Err 13	Pri polnjenju zbiralnika se minimalni nivo vode ne vzpostavi v 2 minutah.	Preverite napeljavo za dovod vode (odprite ventil) Sporočilo o napaki lahko prekličete s pritiskom na gumb  . Kombinirano pečico lahko uporabljate le v načinu „Hot air (Vroč zrak)“. Prosimo, pokličite serviserja.
Err 14	Ena faza električnega napajanja manjka	Prosimo, pokličite serviserja.
Err 15	Okvara termične zaščite pred preobremenitvijo F2 motorja. Prikaz segrevanja motorja preko nastavljene meje.	Prosimo, pokličite serviserja.
Err 16	Predgretje zbiralnika traja dlje kot 7 minut.	Sporočilo o napaki lahko prekličete s pritiskom na gumb  . Kombinirano pečico lahko uporabljate le v načinu „Hot air (Vroč zrak)“. Prosimo, pokličite serviserja.
Err 17	Pri praznjenju zbiralnika se nivo vode ne zniža pod minimalnega v 2 minutah.	Sporočilo o napaki lahko prekličete s pritiskom na gumb  . Kombinirano pečico lahko uporabljate le v načinu „Hot air (Vroč zrak)“. Prosimo, pokličite serviserja.
Err 18	Pri praznjenju zbiralnika se nivo vode ne zniža pod maksimalnega v 2 minutah.	Preverite odvod Sporočilo o napaki lahko prekličete s pritiskom na gumb  . Kombinirano pečico lahko uporabljate le v načinu „Hot air (Vroč zrak)“. Prosimo, pokličite serviserja.
Err 26	Motor poklopnega ventila ni blokirano oziroma je stikalo še vedno zaprto.	Sporočilo o napaki lahko prekličete s pritiskom na gumb  . Kombinirano pečico lahko uporabljate brez funkcije „Flap valve (Poklopni ventil)“.
Err 27	Motor poklopnega ventila ni blokirano oziroma je stikalo še vedno odprto.	Sporočilo o napaki lahko prekličete s pritiskom na gumb  . Kombinirano pečico lahko uporabljate brez funkcije „Flap valve (Poklopni ventil)“.
Err 28	Okvara stikala poklopnega ventila	Sporočilo o napaki lahko prekličete s pritiskom na gumb  . Kombinirano pečico lahko uporabljate brez funkcije „Flap valve (Poklopni ventil)“.

Napaka	Kaj se zgodi	Kaj storiti
Err 29	Okvara motorja poklopnega ventila	Sporočilo o napaki lahko prekličete s pritiskom na gumb  . Kombinirano pečico lahko uporabljate brez funkcije „Flap valve (Poklopni ventil)“.
Err 30	Okvara sensorja temperature odpadne pare	Le za kombinirane parne pečice z zbiralnikom! Sporočilo o napaki lahko prekličete s pritiskom na gumb  . Kombinirano pečico lahko hkrati uporabljate v vseh načinih kuhanja. Prosimo, pokličite serviserja.
Err 31	Okvara sensorja temperature odvoda.	Sporočilo o napaki lahko prekličete s pritiskom na gumb  . Kombinirano pečico lahko hkrati uporabljate v vseh načinih kuhanja. Prosimo, pokličite serviserja.
Err 32	Okvara sensorja temperature zbiralnika.	Sporočilo o napaki lahko prekličete s pritiskom na gumb  . Kombinirano pečico lahko hkrati uporabljate v vseh načinih kuhanja. Prosimo, pokličite serviserja.
Err 33	Okvara sensorja 2 temperature kuhalne komore – nižje pri 1221, 2011, 2021	Sporočilo o napaki lahko prekličete s pritiskom na gumb  . Kombinirano pečico lahko hkrati uporabljate v vseh načinih kuhanja. Prosimo, pokličite serviserja.
Err 34	Okvara testerja temperature v notranjosti - tester 1	Sporočilo o napaki lahko prekličete s pritiskom na gumb  . Kombinirano pečico lahko hkrati uporabljate v vseh načinih kuhanja. Testerja temperature v notranjosti 1 ne morete uporabljati Prosimo, pokličite serviserja.
Err 35	Okvara sensorja 1 temperature kuhalne komore – višje pri 1221, 2011	Kombinirana pečica je blokirana v vseh načinih kuhanja vrste 623, 611, 1011. Na voljo so vrste 1221, 2011, 2021, če ne gre za napako Er 33. Prosimo, pokličite serviserja.
Err 36	Okvara testerja temperature v notranjosti - tester 2	Sporočilo o napaki lahko prekličete s pritiskom na gumb  . Kombinirano pečico lahko hkrati uporabljate v vseh načinih kuhanja. Testerja temperature v notranjosti 2 ne morete uporabljati Prosimo, pokličite serviserja.
Err 40	Termična varovalka kuhalne komore (S1, S2) ali termična varovalka zbiralnika (S3) se je sprožila – zaščita pred pregrevanjem.	Prosimo, pokličite serviserja.
Err 60-78	Okvara električne plošče	Prosimo, pokličite serviserja.
Err 80-90	Okvara frekvenčnega pretvornika	Prosimo, pokličite serviserja.
Err 95	Nepravilno število vrtljajev puhalnika	Če težava še vedno obstaja, pokličite serviserja
Err 96	Plin se noče vžgati	Preverite, če je dovod plina odprt in ponovite postopek vžiga
Err 97	Slab odvodni pretok (le pri napravi vrste B ₁₃)	Povratno delovanje - izklopite nizekotlačno prezračevanje

15. Struktura menija Orange

15.1 „EXTRAS (DODATNO)“

1	ČIŠČENJE	1.5	Polavtomatsko čiščenje	Ali ste prepričani? DA/NE
2	Pripravljenost			
3	HLAJENJE			
4	STALNA OSVETLITEV			DA/NE
5	INFORMACIJE	5.1	PANELNO STIKALO	
		5.2	STIKALO IZVORNE PLOŠČE	
		5.3	STIKALO PLOŠČE ORANGE BOOTLOADER	
		5.4	STIKALO PLOŠČE ORANGE	
6	UPORABNIŠKE NASTAVITVE	6.1	NASTAVITEV ČASA	
		6.2	ZAKLENI PROGRAMIRANJE	
		6.3	ZVOKI	6.3.1 Glasnost zvokov
		6.4	JEZIK	
		6.5	USB	
		6.6	ODSTRANJEVAJE VODNEGA KAMNA	Ali ste prepričani? DA/NE
7	PRAZNJENJE ZBIRALNIKA			
8	SERVIS*			

* Podrobne informacije so na naslednji strani

15.2 „8 SERVIS“

8.1	KONFIGURACIJA	8.1.1	VELIKOST PEČICE	
		8.1.2	ZBIRALNIK	DA = zbiralnik / NE = vbrizg
		8.1.3	PLIN	DA = plin / NE = elektrika
		8.1.4	PRVI TESTER TEMPERATURE	DA/NE
		8.1.5	POKLOPNI VENTIL	DA/NE
		8.1.6	FREKVENČNI PRETVORNIK	DA/NE
		8.1.7	ENOFAZNA NAPRAVA	DA/NE
		8.1.8	SERIJSKA ŠTEVILKA	
		8.1.9	ŠTEVILO PROGRAMOV	
8.2	DIAGNOSTIKA*	8.2.1	RELEJI	
		8.2.2	STIKALA	
		8.2.3	SENZORJI NIVOJA	
		8.2.4	SENZORJI TEMPERATUR	
		8.2.5	DIAGNOSTIKA PLINA	
8.3	SEZNAM NAPAK			
8.4	DELOVNE URE			
		8.4.1	ČAS OBRATOVANJA	
		8.4.3	ČAS DELOVANJA ZBIRALNIKA	
8.5	NASTAVITEV			
		8.5.1	PRIVZETE VREDNOSTI	
		8.5.2	POLETNI ČAS	
		8.5.3	ZAKLENI PROGRAMI	
		8.5.6	ŠTEVILO KORAKOV	
8.6	PONASTAVITEV SPREMENLJIVK			
		8.6.1	PONASTAVITEV NAPAK	
		8.6.2	PONASTAVITEV HACCP PODATKOV	
		8.6.3	PONASTAVITEV PROGRAMOV	
		8.6.4	PONASTAVITEV DATOTEKE S POROČILOM	
		8.6.5	PONASTAVITEV ČASA DELOVANJA	
		8.6.6	PONASTAVITEV ČASA DELOVANJA ZBIRALNIKA	
		8.6.7	PONASTAVITEV ČASA ODSTR. VODNEGA KAMNA ZBIRALNIKA	
8.7	PRIKAZ			DA/NE
8.8	KALIBRACIJA DOTIKA			
8.9	TEST ZASLONA NA DOTIK			
8.10	NALAGANJE IZVORNEGA PROGRAMA			ALI STE PREPRIČANI? DA/NE

* Podrobne informacije so na naslednji strani

15.3 „8.2 DIAGNOSTIKA“

8.2.1 RELEJI

- 1.1.1 Glavni kontaktor
- 1.1.2 Hladilni ventilator
- 1.1.3 Hlajenje odvoda
- 1.1.4 Luč
- 1.1.5 Prha
- 1.1.6 Ogrevanje 1
- 1.1.7 Ogrevanje 2
- 1.1.8 Ogrevanje 3
- 1.1.9 Ogrevanje 4
- 1.1.10 Zbiralnik 1
- 1.1.11 Zbiralnik 2
- 1.1.12 Motor 1
- 1.1.13 Motor 2
- 1.1.14 Poklopni ventil
- 1.1.15 Vbrizg
- 1.1.16 Prisiljeno vbrizgavanje
- 1.1.17 Črpalka za praznjenje zbiralnika
- 1.1.18 Polnjenje zbiralnika
- 1.1.19 Čiščenje elektromagnetnega ventila
- 1.1.20 Čistilna črpalka
- 1.1.21 Odvodna črpalka

8.2.2 STIKALA

- 1.1 SW. motor
- 1.2 SW. poklop
- 1.3 SW. vrata
- 1.4 SW. plin
- 1.5 Faze
- 1.6 Varnostni termostat
- 1.7 Vsa stikala

8.2.3 SENZORJI NIVOJA

- 1.1 Nivo 1
- 1.2 Nivo 2
- 1.3 Oba nivoja

8.2.4 TEMP. SENZORJI

- 1.1 Kuhalna komora 1
- 1.2 Kuhalna komora 2
- 1.3 Prvi tester temperature 1
- 1.4 Prvi tester temperature 2
- 1.5 Prvi tester temperature 3
- 1.6 Prvi tester temperature 4
- 1.7 Drugi tester temperature 1
- 1.8 Drugi tester temperature 2
- 1.9 Drugi tester temperature 3
- 1.10 Drugi tester temperature 4
- 1.11 Zbiralnik
- 1.12 Para
- 1.13 Odvod
- 1.14 Vir

8.2.5 DIAGNOSTIKA PLINA

- 1.1 Nizka hitrost puhalnika
- 1.2 Visoka hitrost puhalnika
- 1.3 Prva hitrost puhalnika

retigo®
Vizion

Dotaknite se prihodnosti

TSD-08-D-MAN-SL-R05

RETIGO Ltd.
Láň 2310, PS 43
756 64 Rožnov pod Radhoštěm
Republika Češka
tel.: +420 571 665 511
faks: +420 571 665 554
e-pošta: sales@retigo.com
service@retigo.com

www.retigo.com