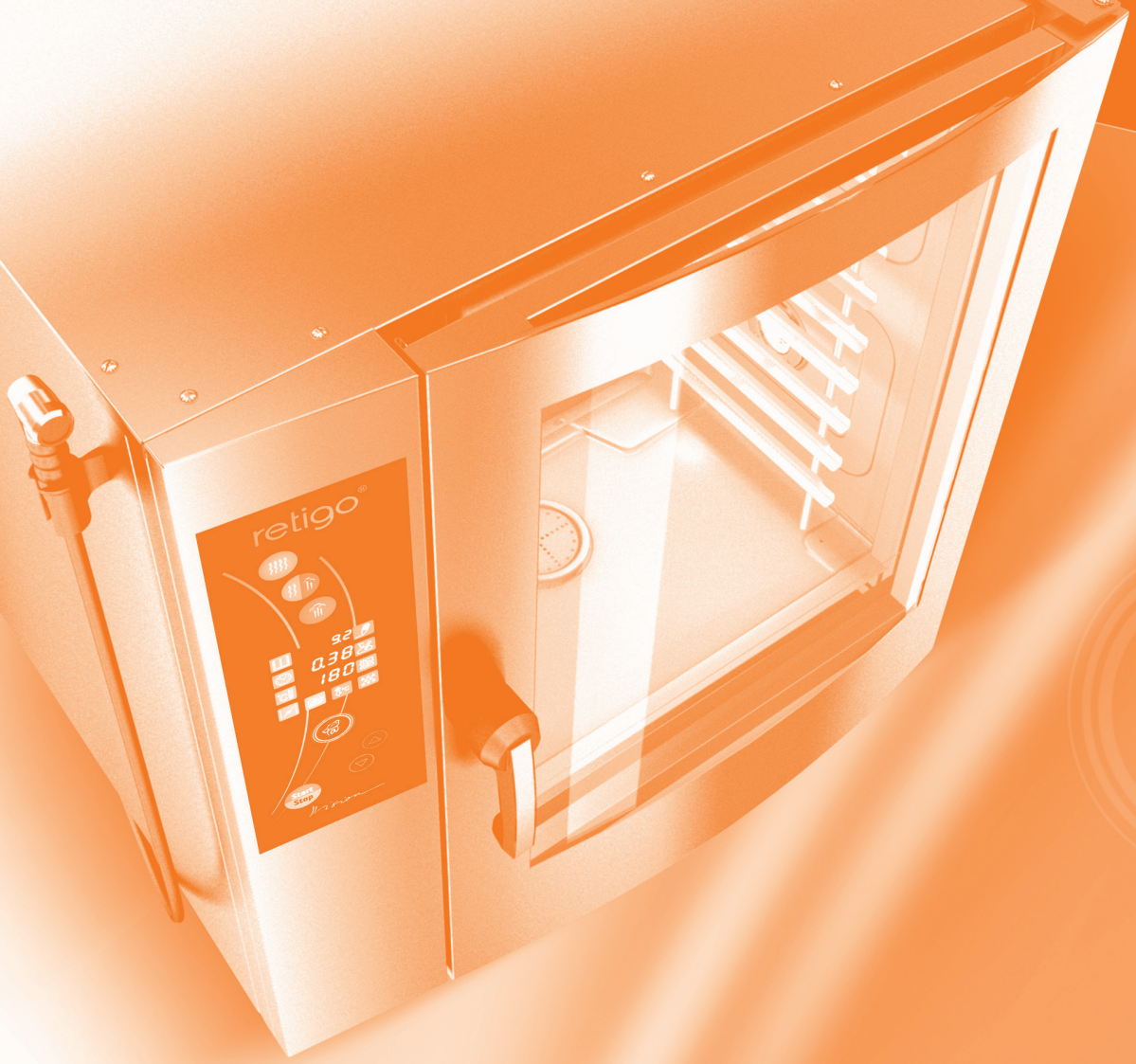


Dotaknite budućnost



RETIGO Orange Vision

Uputstvo za upotrebu

retigo®
Vision

Poštovani kupci,

Zahvaljujemo Vam na kupovini novog konvektomata RETIGO VISION. Firma RETIGO s.r.o. veoma ceni Vašu odluku i veruje da će te uz pomoć ovog uređaja uvek dosegnuti izvanredne rezultate prilikom realizacije Vaših ideja u svakodnevnoj praksi. Korišćenjem Vašeg novog uređaja dostićete visok kvalitet pripremanih jela i Vaši gosti će se rado vraćati Vama.

Vaš novi konvektomat RETIGO VISION je nastao kao rezultat dugogodišnjeg iskustva najboljih kuvara, najnovijeg poznavanja nauke i moderne tehnologije. Zahvaljujući intuitivnom upravljanju, mnoštvu već postavljenih programa i jedinstvene funkcije „Easy cooking“ odmah će te praktično dostići optimalne rezultate pripreme bez potrebe za ispitivanjem tehnologije i postupka prilikom spremanja namirnica.

Podrazumeva se da je moguće izraditi sopstvene programe, sa neograničenim brojem koraka, koje je moguće uložiti i razvrstati prema Vašim navikama i potrebama. Pregledni meni će Vam ponuditi izbor, kako Vaših omiljenih recepata, tako i najčešće korišćenih programa pripreme.

Konvektomati RETIGO VISION poseduju inteligentni sistem kontrole tekućeg procesa, sa mogućnošću promene aktuelne tehnologije u svakom trenutku. Uz pomoć dostupne funkcije „Nauči i zapamti“ moguće je promeniti postupak pripreme i zapamtiti ga pod novim nazivom, kao i koristiti ga prilikom dalje pripreme iste namirnice.

Firma RETIGO s.r.o. veruje da će Vam novi konvektomat RETIGO VISION doneti maksimalne pogodnosti pri svakodnevnom radu i nove mogućnosti prilikom pripreme namirnica. Tome doprinosi i garantni rok, koji je naznačen u servisnoj knjižici i u garantnom listu. Iz tog razloga je potrebno da dosledno tražite overu od firme koja Vam je instalirala Vaš novi konvektomat. Iz garancije su izuzete štete i kvarovi nastali pogrešnim korišćenjem, neobraćanjem pažnje na uputstvo za upotrebu, korišćenjem agresivnih hemijskih sredstava za pranje i neadekvatnim čišćenjem uređaja. Dalje su iz garancije izuzeti kvarovi nastali neadekvatnom instalacijom, koja nije u saglasnosti sa preporukama proizvođača, neadekvatnim popravkama, kao i kvarovi koji su nastali kao posledica tuđe greške ili više sile.

Da bi ste od početka samog rada sa konvektomatom RETIGO VISION imali dobre rezultate želimo da Vam ovim uputstvom za upotrebu dostavimo potrebne informacije i dobre savete za besprekoran rad. Za maksimalno iskorišćenje mogućnosti Vašeg RETIGO VISION konvektomata preporučujemo da pažljivo pročitate uputstvo za upotrebu, pre samog korišćenja konvektomata.

Firma RETIGO s.r.o. Vam želi potpuno zadovoljstvo pri korišćenju konvektomata RETIGO VISION.

Sadržaj

1.	Uvod	3
1.1	Bezbedno korišćenje uređaja	3
2.	Bezbednosna upozorenja	4
2.1	Opšta upozorenja	4
3.	Osnovne informacije	5
4.	Osnovni opis uređaja	8
5.	Karakteristike uređaja	9
6.	Komandni panel	10
6.1	Osnovni opis komandnog panela	10
6.2	Značenje ikona na displeju	12
7.	Ručni režim	13
7.1	Osnovno ručno podešavanje	13
7.2	Ostale funkcije ručnog upravljanja	15
8.	Programi	16
8.1	Izbor postavljenih programa	16
8.2	Izrada vlastitih programa	17
8.3	Kontrola memorisanih programa	17
8.4	Povratak u ručno podešavanje parametara	18
8.5	Poništavanje izrađenog programa	18
9.	Meni „Extras“	18
9.1	Korišćenje funkcije „Extras“	18
10.	Gasni konvektomati	21
10.1	Startovanje gasnog gorionika	21
10.2	SIGURNOSNA UPOZORENJA za servisiranje gasnih konvektomata	21
11.	Poluautomatsko pranje	22
12.	Održavanje	24
12.1	Osnovni saveti	24
12.2	Dnevno čišćenje (održavanje)	24
12.3	Mesečno čišćenje (održavanje)	25
12.4	Kvartalno čišćenje (održavanje)	25
12.5	Godišnje održavanje	26
13.	Životni vek RETIGO konvektomata	27
14.	TABELA GREŠAKA	28
15.	Struktura menija Orange	30
15.1	„EXTRAS“	30

1. Uvod

1.1 Bezbedno korišćenje uređaja

Konvektomati RETIGO VISION su projektovani i proizvedeni tako da ispunjavaju sve međunarodne bezbednosne norme. Instalacija uređaja koja ne odgovara datim propisima, neadekvatno korišćenje uređaja, podešavanja, servis kao i neadekvatno čišćenje i promene u uređaju, koje nisu odobrene od proizvođača, mogu dovesti do eventualnih povreda korisnika.

Pre nego što počnete sa korišćenjem uređaja, **PAŽLJIVO PROČITAJTE** uputstvo za upotrebu. Ovo uputstvo sačuvajte za sve korisnike uređaja i za eventualna korišćenja u budućnosti.

Uverite se da su priključak el.energije, priključak za vodu, kao i priključak otpada na uređaju ispravno instalirani i u skladu sa navodima proizvođača, navedenim u poglavlju „Transport i instalacija“ tehničke dokumentacije konvektomata. Ukoliko imate bilo kakve sumnje povodom instalacije, rada ili bezbednosti uređaja, savetujte se sa vašim prodavcem uređaja.

Nemojte odstranjivati bočne stranice dok je konvektomat pod naponom.

Nemojte ostavljati uređaj uključen bez nadzora, ukoliko u uputstvu nije drugačije navedeno.

Nemojte nastaviti proces rada uređaja, ukoliko imate manje greške u njegovom besprekornom funkcionisanju. U slučaju bilo kakve greške, uređaj momentalno isključite, isključite ga sa napona el. mreže, zaustavite dovod vode i kontaktirajte Vašeg prodavca.

Nikad nemojte dozvoliti da bilo ko neobučen za korišćenje ovog uređaja i neupoznat sa funkcijama, manipuliše sa uređajem, ili vrši njegovo održavanje. Ovako nestručna radnja može imati za posledicu povređivanje i eventualno oštećivanje uređaja.

Uvek se pridržavajte osnova rada sa el. uređajima.



Ovaj simbol označava da je firmi Retigo s.r.o. dozvoljeno prema Zakonu 477/2001 Codex, (94/62/ES) koristiti zaštitni simbol Zelena tačka, što znači da su u ceni proizvoda sadržani troškovi nastali kod likvidacije materijala za pakovanje.

2. Bezbednosna upozorenja



Pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu.



Uređaj može koristiti samo kvalifikovano i školovano osoblje.



Obezbedite pravilnu obuku korisnika uređaja. Time će te sprečiti moguće povrede na radu i oštećenja uređaja.



Uređaj se sme koristiti samo za pripremu namirnica u saglasnosti sa uputstvom. Svako drugo korišćenje nije saglasno nameni uređaja i smatra se nesigurnim.



Pre korišćenja prekontrolišite unutrašnjost konvektomata. Ostaci namirnica kao i neodstranjena sredstva za čišćenje, kao i svi predmeti moraju biti odstranjeni i unutrašnjost temeljno isprana ručnim tušem.



Čvrste ostatke namirnica odstranite izbacivanjem iz unutrašnjosti, nikad ih nemojte ispirati u otpad konvektomata.



Hemikalije za čišćenje i skidanje kamenca je dozvoljeno koristiti samo uz saglasnost ovog uputstva i uputstvom samih hemikalija.



Tastere komandnog panela je dozvoljeno koristiti samo sa prstima ruku. Korišćenje oštrih, špicastih ili drugih predmeta na panelu konvektomata nije obuhvaćeno garancijom.



Nemojte blokirati otvor za ventilaciju konvektomata stvarima, tj. nemojte stavljati na konvektomat gastro-posude, tkanine i druge predmete. Obezbedite slobodan odvod pare iz ventilacionog otvora nad konvektomatom.



Obezbedite da na uređaj ne kaplje ili prska voda i nemojte na njega stavljati predmete napunjene vodom.



Nemojte stavljati na uređaj ili njegovu blizinu aparate sa otvorenim plamenom.



Iz bezbednosnih razloga nemojte skidati bočne panele, niti ne pokušavajte prići ka unutrašnjosti uređaja. Unutrašnjost uređaja ne sadrži nikakve

delove sa kojima bi mogao manipulirati korisnik. Popravku bilo kakvih grešaka i održavanje van navedenog u ovom uputstvu prepustite kvalifikovanim servisnim tehničarima.



Posebno obratite pažnju ukoliko radite sa konvektomatom (konvektomat sa postoljem) zbog visine najvišlje gastro posude, koja se nalazi 160 cm iznad zemlje. Postoji opasnost od prosipanja sadržaja gastro-posude prilikom njenog izvlačenja.

2.1 Opšta upozorenja



U blizini konvektomata nemojte instalirati nikakve termičke uređaje (friteze, roštilje, šporete....).



Temperatura spoljašnjeg stakla vrata može dostići više od 60°C.



Kod dužeg nekorišćenja konvektomata, zatvorite dovod vode i isključite el.napon.



Nakon završetka rada npr.preko noći, ostavite vrata konvektomata malo otvorena



Ukoliko su gastro posude napunjene tekućinom više od tri četvrtine, potrebna je povećana pažnja prilikom manipulacije sa njima i prilikom izvlačenja. Ovako napunjene gastro-posude smeštajte u konvektomat samo u nosače, koje možete dobro videti. U suprotnom može doći do opekotina kod korisnika. Obratite pažnju prilikom izvlačenja vrućih gastro-posuda bez obzira na sadržaj!



Pažnja! Prilikom rada sa konvektomatom obratite pažnju na realnost da su gastro-posude, nosači i unutrašnjost zagrejani – opasnost od opekotina.



Pažnja! Prilikom rada konvektomata nastaje para - opasnost od opekotina



Opasnost od nezgode!!! Budite pažljivi ukoliko koristite gastro-posude u konvektomatu gde su posude iznad 160 cm od poda – rizik od povrede od vrelag sadržaja iz gastro-posude.

3. Osnovne informacije

Uključivanje/Isključivanje konvektomata

Konvektomat je osposobljen za trajno pripajanje na el.mrežu. Isključenje i uključenje el.energije se sprovodi pritiskom na spoljašnji glavni prekidač.

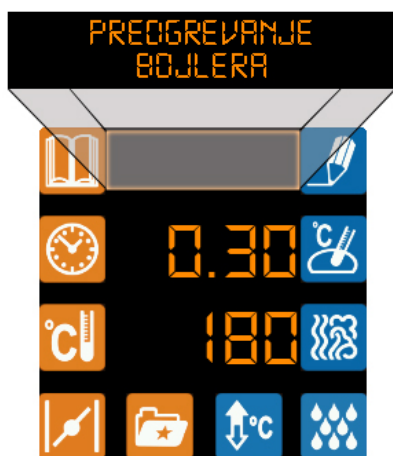
Prekidač služi za isključenje i uključenje uređaja (prilikom puštanja u rad, popravke, instalacija kao i prinudnog isključivanja uređaja.)

Mora biti stalno dostupno!

Zagrevanje bojlera

(samo za konvektomate sa bojlerom)

Nakon uključjenja konvektomata automatski se pušta voda u bojler i dolazi do njenog zagrevanja. Za ovo vreme se u režimu „Para“ i „Vruć vazduh sa parom“, nakratko odlaže start programa. Ukoliko dođe u vremenu pripreme bojlera do pritiska tastera „START“, konvektomat signalizira upozorenje



i „START“ će biti privremeno odložen dok ne dođe do potpunog zagrevanja bojlera. Nakon toga će konvektomat automatski nastaviti rad.

Otvaranje/zatvaranje vrata

Vrata konvektomata su opremljena mehanizmom za zatvaranje koji omogućava otvaranje desnom i levom rukom. Pokretom kvake u stranu vrata se oslobađaju i moguće ih je otvoriti povlačenjem za kvaku. U istom momentu otvaranja vrata dolazi, iz bezbednosnih razloga, do automatskog isključenja grejača i brzog zaustavljanja ventilatora što sprečava izlazak pare iz unutrašnjosti. Vrata lagano otvorite malo, a nakon par trenutaka u potpunosti da bi ste sprečili moguće povrede parom.

Zatvaranje vrata sprovedite pritiskom na kvaku (zalupite), kod modela sa kolicima dodatno pritisnite vrata i okrenite kvaku za 90° smerom na dole.



Ukoliko vrata nisu ispravno zatvorena a konvektomat je u poziciji „START“, pojaviće se poziv da zatvorite vrata. Nakon što su vrata pravilno zatvorena, konvektomat će nastaviti proces pripreme shodno zadatim parametrima.

Manipulacija sa gastro-posudama

Ukoliko su gastro posude napunjene tekućinom više od tri četvrtine, potrebna je povećana pažnja prilikom manipulacije sa njima i prilikom izvlačenja.



Ovako napunjene gastro-posude smeštajte u konvektomat samo u nosače, koje možete dobro videti. U suprotnom može doći do opekotina kod korisnika. Obratite pažnju prilikom izvlačenja vrućih gastro-posuda bez obzira na sadržaj!

Kolica za punjenje

(važi za modele konvektomata 2011, 1221, 2021)

Nakon ubacivanja u konvektomat, kolica obavezno zakočite

Ukoliko manipulišete sa punim kolicima obavezno mora biti korišćena i obezbeđena blokada (zabrana GN) gastro posuda.

Ukoliko preoperetite gastro-posude napunjene tekućinom, iste moraju biti pokrivene odgovarajućim poklopcem, u suprotnom može doći do povređivanja korisnika

U slučaju neravne podloge ispred konvektomata, kolica za punjenje se ne smeju koristiti za izvlačenje i ubacivanje u konvektomat.

Ručice kolica nemojte nikada ostavljati unutar zatvorenog konvektomata. Može doći do razbijanja vrata konvektomata

Nemojte izvlačiti kolica za punjenje bez ručica za tu namenu. U suprotnom može doći do povreda.

Kod korišćenja banket kolica uvek se uverite da li su tanjiri ispravno postavljeni na nosače.

Za pranje kolica uvek koristiti program automatskog pranja.

Nije dozvoljeno koristiti konvektomat bez kolica u redovnom radu i kod automatskog pranja!

Ubodna sonda

(dodatna oprema)

Ubodna sonda je namenjena za kontrolu temperature unutar namirnice i dalje kod regulisanja procesa

pečenja, kod specifičnog načina pripreme.

- Sondu koristite samo za ubadanje u namirnice
- Nemojte ubadati sondu u smrznute namirnice. Opasnost od preloma!
- Dovodni kabl ubodne sonde nemojte nasilno prelamati
- Nemojte izvlačiti sondu iz namirnice potezanjem za kabl
- Ubodnu sondu smestite u namirnicu tako, da se ne oslanja o staklo vrata
- Ubodna sonda može biti vruća – koristite zaštitne rukavice
- Izvucite ubodnu sondu iz namirnice pre nego što namirnicu izvadite iz konvektomata i smestite je u nosač sonde
- Ukoliko ne koristite sondu, smestite je u nosač sonde



- Ubodnu sondu nemojte nikad ostavljati van unutrašnjosti komore – postoji opasnost da prilikom zatvaranja vrata dođe do njenog oštećenja!

Ručni tuš

Ručni tuš služi za ispiranje unutrašnjeg prostora komore, hlađenje komore na nisku temperaturu, kao i kod pomoćnih radnji u konvektomatu (zalivanje...).



Ručni tuš je funkcionalan samo kod otvorenih vrata konvektomata.



Nikad nemojte prskati vodu na vruće staklo vrata – mogućnost destrukcije stakla.



Nikada nemojte za hlađenje komore koristiti ručni tuš ukoliko je temperatura unutrašnjosti komore veća od 90°C – mogućnost destrukcije unutrašnjeg stakla vrata! Ovako oštećeno staklo nije pokriveno garancijom! Uvek koristite funkciju predgrevanje/hlađenje.



Nakon korišćenja ručnog tuša, odložite ga uvek na njegov nosač.

Čišćenje konvektomata

Konvektomat je potrebno blagovremeno čistiti (vidi poglavlje „Čišćenje konvektomata“)

Kod čišćenja je potrebno obratiti pažnju na sledeće:

- Koristite samo sredstva za čišćenje preporučena od proizvođača.
- Pridržavajte se saveta navedenih u uputstvu sredstava za čišćenje
- Nikad nemojte stavljati sredstva za čišćenje na zagrejanu površinu nerđajućeg čelika – moguće je njeno oštećenje i trajna promena boje. Ovako nastala oštećenja nisu pokrivena garancijom!
- Po završetku ručnog pranja uvek temeljno isperite unutrašnjost komore ručnim tušem od sredstava za čišćenje. U suprotnom postoji opasnost da se pri daljem korišćenju konvektomata pri visokim temperaturama ošteti nerđajuća površina komore i trajno promeni boja. Ovako nastala oštećenja nisu pokrivena garancijom!
- Konvektomat nikada nemojte čistiti pomoću kiselina, niti ih ne ostavljajte u blizini konvektomata – opasnost od oštećenja nerđajuće površine
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje na bazi peska niti sredstva za čišćenje sa grubim zrnima
- Nemojte koristiti mehaničke predmete za čišćenje konvektomata (žice, špahtle, noževi)
- Nemojte prati konvektomat pomoću uređaja sa visokim pritiskom vode
- Nakon pranja komore, vrata ostavite malo otvorena



Prilikom čišćenja konvektomata uvek koristite zaštitna sredstva i propisano radno odelo (rukavice, naočare, maska)! Čuvajte svoje zdravlje!



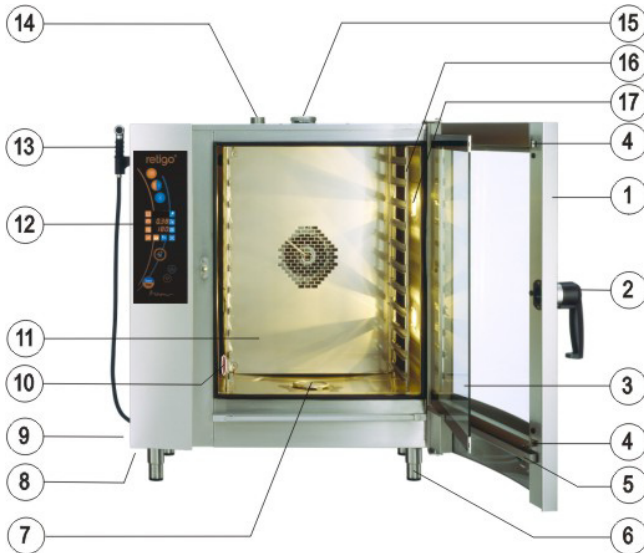
Kod neredovnog čišćenja konvektomata dolazi do nagomilavanja masnoće na stranicama, koja se kod visokih temperatura može zapaliti. Ovakvo nastala oštećenja nisu pokrivena garancijom!

Otklanjanje kvarova

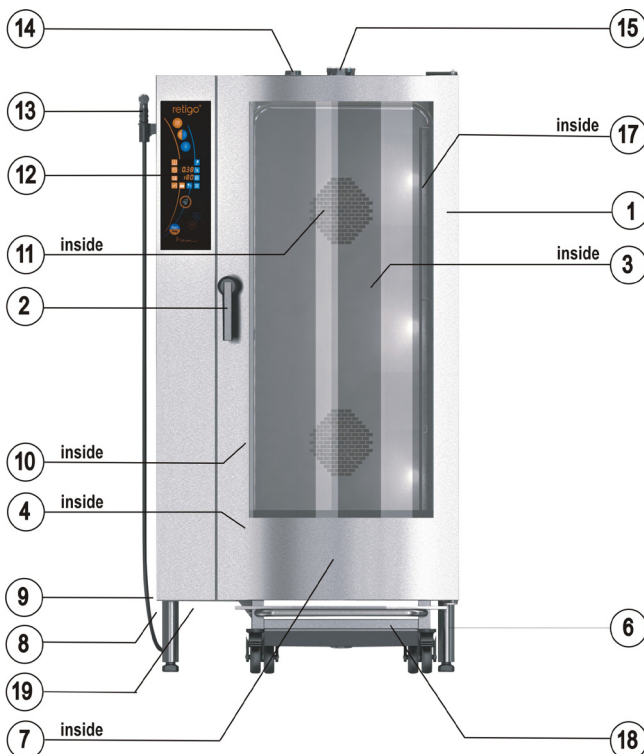
Kvar na konvektomatu sme otklanjati samo ovlašćeni servis, obučeni i sertifikovani od proizvođača. U slučaju nestručne popravke neovlašćenog servisa garancija ne važi!

Kontrola i održavanje

Za bezbedan i besprekoran rad konvektomata potrebno je obezbediti minimalno jednom godišnje kontrolni pregled konvektomata od ovlašćenog servisa (pogl.poglavlje „Održavanje“).



Konvektomat tipa 623, 611, 1011



Konvektomat tipa 1221, 2011, 2021

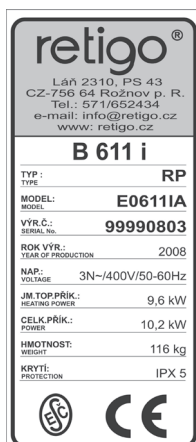
4. Osnovni opis uređaja

1. Vrata konvektomata sa dvostrukim staklom
2. Ručica vrata
3. Unutrašnje otvarajuće staklo vrata
4. Osigurači unutrašnjeg stakla
5. Kadica za odvod vode iz unutrašnjeg stakla sa automatskim odvodom
6. Nogice podesive po visini
7. Poklopac odvoda
8. Filter vazduha i praha
9. Bočna stranica
10. Ubodna sonda
11. Unutrašnja odstranjiva stranica ispred ventilatora
12. Komandni panel konvektomata
13. Ručni tuš
14. Ventilacioni otvori
15. Programska i bezbednosna klapna za odvod viška pare
16. Nosači gastro-posuda
17. Osvetljenje unutrašnjeg prostora konvektomata
18. Kolica za punjenje (konvektomati 1221, 2011, 2021)
19. USB konektor

Tipska pločica konvektomata je smeštena na desnoj bočnoj strani, na gore. Kopija tipske pločice je smeštena unutar uređaja, na levoj strani. Na tipskoj pločici je naveden proizvođač uređaja, tehnički podaci, tj. tip i model uređaja, fabrički broj, godina proizvodnje, važni podaci o tipu napajanja, naponu, težini i zaštiti od vode. Dalje se na tipskoj pločici nalaze oznake CE i ESČ. Koje označavaju da proizvod ispunjava norme ČSN, EN, IEC i uredbe Vlade.

Dalje se na tipskoj pločici nalaze oznake **CE**

i **ESČ**. Koje označavaju da proizvod ispunjava norme ČSN, EN, IEC i uredbe Vlade.



Tipaska pločica konvektomata RPE0611IA

5. Karakteristike uređaja

RETIGO VISION je univerzalni uređaj za pripremu jela. Moguće je pripremiti kompletni meni. U konvektomatu RETIGO VISION moguće je sprovesti sve vrste termičke obrade namirnica kao što je pečenje, pohovanje, grilovanje, kuvanje u pari, kuvanje pri niskim temperaturama, niskotoplotno pečenje preko noći. Prednost je spremanje namirnica sa minimalnom količinom vode i masnoće, sa neutralisanjem prenosa mirisa prilikom istovremene pripreme namirnica, očuvanje vitamina i minerala, velika ušteda energije, vode, mesta i vremena. Zahvaljujući mogućnosti regulisanja vlažnosti u unutrašnjem prostoru, značajne su uštede na težini spremljene namirnice.

Dalje je moguće konvektomat koristiti kao komoru za fermentaciju, za konzerviranje i sušenje voća ili za druge tehnološke postupke. Svi ovi režimi imaju mogućnost programiranja i proces nakon toga protiče nezavisno od osoblja. Prednost je mogućnost korišćenja termo-sonde za namirnice koje su osetljivije na prekoračenje temperature (rostbif).

Racionalnim korišćenjem ovog uređaja moguće je uštedeti mesto i vreme, koje bi nam bilo potrebno pri korišćenju pojedinačnih uređaja za pojedinačne procese pripreme namirnica.

Termička obrada namirnica teče u unutrašnjem prostoru, gde zahvaljujući ventilatoru ravnomerno cirkuliše vruć vazduh. U toku procesa moguće je proizvoditi paru. Vlažnost je automatski regulisana prema podešenim vrednostima i režimu. U parnom režimu vlažnost je podešena na 100%, a u kombinovanom režimu je stvar izbora.

Svi procesi su regulisani automatski mikroračunarom, koji se nalazi u komandnom sistemu konvektomata.

Samo pripremanje može proticati na dva različita načina:

- Podešavanje svih parametara pripreme ručno u manuelnom režimu. Ova mogućnost traži iskustvo korisnika, koji žele imati parametre procesa pripreme podešene tačno prema svojim kriterijumima.
- Dalja mogućnost je korišćenje sopstvenih programa. U konvektomat je moguće memorisati standardnih 99 programa (receptata), koji se mogu sastojati od 5 koraka. Za svaki korak moguće je podesiti različite parametre i drugi režim pripreme. Prednost programa je da ceo proces pripreme i prebacivanja pojedinačnih koraka protiče automatski i pri očuvanju istih ulaznih parametara moguće je uvek postići isti kvalitet finalnog proizvoda. Poslednja mogućnost je

podešavanje svih parametara pripreme ručno u ručnom režimu. Ovu mogućnost bi trebao koristiti iskusni korisnik, koji želi imati parametre procesa pripreme podešene tačno prema svojim željama.

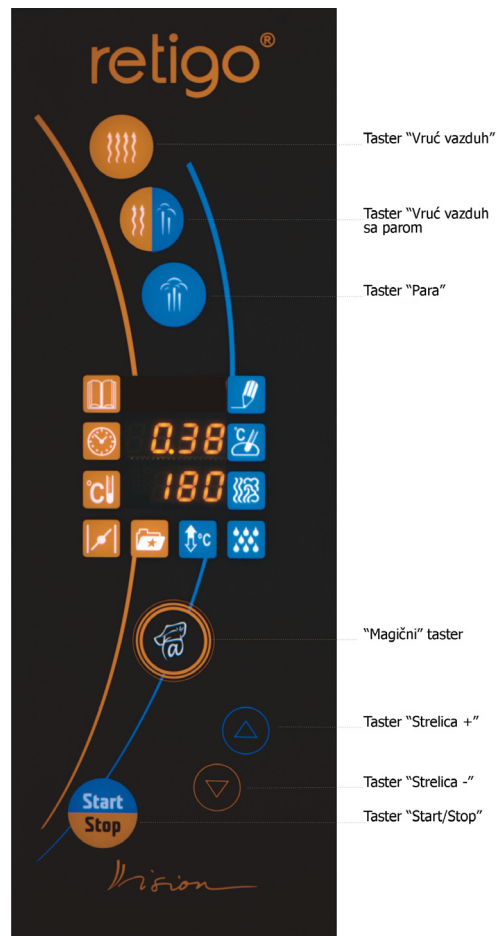
Prednosti:

- Racionalna priprema jela
- Očuvanje vitamina, minerala, elemenata u tragovima i sadržaja ukusa
- Redukcija gubitka na težini
- Rad sa minimalnom količinom vode i masnoće
- Neutralisan prenos mirisa prilikom istovremene pripreme namirnica
- Ušteda energije, vode, težine i vremena nasuprot klasičnim tehnologijama
- Proizvodnja pare pomoću bojlera sa automatskim čišćenjem ili, pomoću tehnologije ubrizgavanja (voda se dovodi na ventilator i ubrizgava se na grejače).
- Higijenski unutrašnji prostor
- Obostrani obrtaji ventilatora koji obezbeđuju ravnomernost
- Uređaj je regulisan mikroračunom sa memorijom
- Memorisanje programiranih podataka
- Temeljno osvetljenje unutrašnjeg prostora – halogenske sijalice sa automatikom isključivanja svetla nakon 2 minuta
- Automatsko sigurnosno regulisanje sa servisnom dijagnostikom
- Protočna regulacija temperature kondenzata (max. 60°C)
- Akustična signalizacija prilikom završetka programa
- Integrisan tuš za čišćenje unutrašnjeg prostora konvektomata
- Panoramska vrata sa duplim staklom
- Termo-sonda
- Popis podataka HACCP
- Mogućnost analize podataka HACCP na PC
- Mogućnost izrade i arhiviranja programa na PC

6. Komandni panel

Konvektomat je opremljen „touch screen„ panelom. Pojedinačne funkcije se biraju jednostavnim načinom – blagim pritiskom na željeni simbol na displeju ili na pripadajući taster željenog režima pripreme namirnica.

6.1 Osnovni opis komandnog panela



Komandni panel konvektomata Orange Vision

6.1.1 Značenje tastera na panelu



Taster režima „**Vruć vazduh**“

Nakon pritiska podesiće vrednosti za pripremu ovako:

Vreme pripreme:	30 min
Temperatura prostora:	180°C
Vlažnost:	0%

Završetak procesa pripreme po dostizanju zadatog vremena. Vrednosti vremena moguće je podesiti u rasponu od 1 min-23 h 59 min. Vrednost temperature moguće je podesiti u rasponu 30 - 300°C.



Taster režima „**Vruć vazduh sa parom**“
(kombinovani režim)

Nakon pritiska podesiće vrednosti za pripremu ovako:

Vreme pripreme:	30 min
Temperatura prostora:	160°C
Vlažnost:	50%

Završetak procesa pripreme po dostizanju zadatog vremena. Vrednosti vremena moguće je podesiti u rasponu od 1 min-23 h 59 min. Vrednost temperature moguće je podesiti u rasponu 30 - 300°C.



Taster režima „**Kuvanje u pari**“

Nakon pritiska podesiće vrednosti za pripremu ovako:

Vreme pripreme:	30 min
Temperatura prostora:	99°C
Vlažnost:	100%

Završetak procesa pripreme po dostizanju zadatog vremena. Vrednosti vremena moguće je podesiti u rasponu od 1 min-23 h 59 min. Vrednost temperature moguće je podesiti u rasponu 30 - 130°C.



Taster režima „**Magic**“

Služi za izbor i podešavanje specijalnih funkcija (npr. ručno pranje, info, podešavanja itd.) za najoptimalnije korišćenje konvektomata



Taster režima „**Start/Stop**“

Koristi se za pokretanje i zaustavljanje procesa pripreme.



Tasteri „**Strelica +/-**“

Koriste za povećavanje/smanjivanje vrednosti podešenih parametara procesa pripreme ili za izbor pojedinačnih podmenija, kao npr. u sekciji „Exstras“.



6.2 Značenje ikona na displeju



Osnovni prikaz po uključenju



„Podešavanje vremena“

Omogućava ručno podešavanje i promenu vremena trajanja procesa pripreme u rasponu od 1 min. – 23 h 59 min.



„Podešavanje temperature“

Omogućava ručno podešavanje i promenu temperature procesa pripreme u rasponu dozvoljenom od pojedinačnih režima.



„Izbor programa“

Omogućava izbor programa za pripremu i njihovu izmenu.



„Memorisanje programa/koraka“

Omogućava memorisanje podešenih parametara u programe.



„Podešavanje vlažnosti“

Omogućava ručno podešavanje i izmenu vlažnosti procesa pripreme u režimu „Vruć vazduh sa parom“.



„Predgrevanje/hlađenje“

Omogućava izbor režima predgrevanja komore pre početka procesa kao i hlađenje komore, ukoliko je previsoka temperatura.



Da bi ste rashladili komoru, nikad nemojte koristiti ručni tuš, ukoliko je temperatura u komori veća od 90°C – opasnost od oštećenja unutrašnjeg stakla vrata i deformacije same komore.



„Ručno vlaženje“

Omogućava ručno povećanje vlažnosti u komori kod režima „Vruć vazduh“ i „Vruć vazduh sa parom“.



„Podešavanje temperature jezgra“
(*dodatna oprema*)

Omogućava podešavanje temperature jezgra pri čijem dostizanju dolazi do završetka procesa pripreme (30 – 110 °C).



„Klapna“
(*dodatna oprema*)


Omogućava otvaranje ili zatvaranje klapne u slučaju potrebe provetravanja komore od viška vlažnosti.



„Extras“

Omogućava izbor specijalnih funkcija konvektomata

7. Ručni režim

Ovaj režim izaberite u slučaju da ne želite iskoristiti mogućnost izbora „Izbor programa“ .

Izabir ručnog režima omogućava kreativnu izradu ličnog postupka, koji se može po završetku procesa pripreme, memorisati kao novonastali program.

7.1 Osnovno ručno podešavanje

Ručni režim je moguće izabrati na četiri načina:

7.1.1 Pritiskom bilo kojeg tastera izbora režima



Vrednosti TEMPERATURA, VREME su podešeni na osnovnu vrednost.

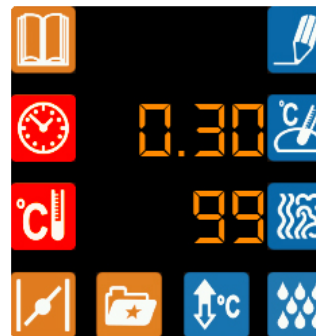
a) „Vruć vazduh“



b) „Vruć vazduh sa parom“



c) „Kuvanje u pari“



Ukoliko postavljene vrednosti odgovaraju željenim vrednostima za pripremu konkretne namirnice, pritisnemo taster



i pokrenemo proces tehnološke pripreme.

Istim tasterom možemo proces bilo kada završiti.

7.1.2 Podešavanje parametara pripreme prema sopstvenim potrebama

Za sva tri režima pripreme važi isti postupak, kako podešene vrednosti podesiti prema ličnim potrebama i postupku, kako je niže i navedeno.

1. Blagim pritiskom na simbol vrednosti, koji želite promeniti (Vreme, Temperatura), zasvetiće ikona pored podešavanog parametra.

2. 1) Pomoću tastera „Strelica+“ ili „Strelica-“



Možemo promeniti parametre prema sopstvenoj želji.

Primer podešavanja procesa pripreme na:

Režim	vruć vazduh sa parom
Vreme	2 h 30 min
Temperatura	145 °C
Vlažnost	65%

1. Izaberite željeni režim pripreme namirnice



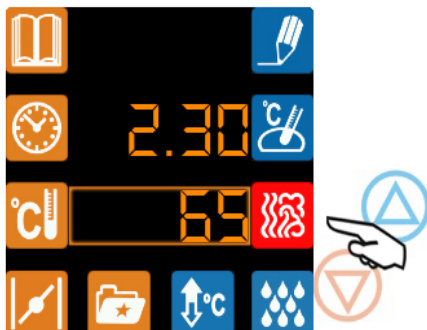
2. Izaberite željeno vreme pripreme



3. Izaberite željenu temperaturu na isti način kao i vreme



4. Izaberite željenu vlažnost



Napomena: pri podešavanju „Vruć vazduh“ i „Kuvanje u pari“ nije dostupno podešavanje vrednosti vlažnosti.

Ukoliko podešeni parametri odgovaraju, tasterom „START/STOP“ započecemo proces pripreme. Istim tasterom možemo proces bilo kada završiti.

Napomena: u toku procesa pripreme na displeju su

prikazani podešeni parametri vremena i temperature. Kontrolu aktuelnim temperatura u komori (npr. ubodna sonda) dobijate pritiskom pomoćnog tastera Temperatura



(Ubodna sonda). Informaciju o preostalom vremenu do završetka procesa dobićete pritiskom tastera Vreme.



7.1.3 Upravljanje procesom pripreme pomoću ubodne sonde (dodatna oprema)

Izaberite u slučaju da želite završetak procesa pri dostizanju željene temperature u jezgru. Podešavanje ove temperature sprovodimo na isti način kao podešavanje temperature u komori.

1. Blagim pritiskom na simbol „Temperatura“,



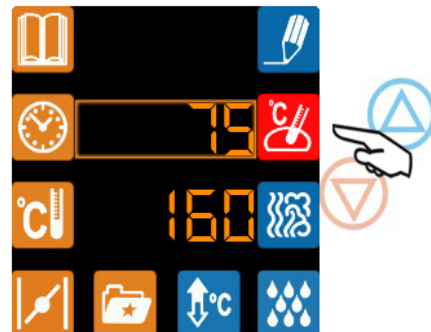
rasvetličete ikonu

2. Podesite temperaturu, pri kojoj se treba pripremati namirnica

3. Blagim pritiskom na simbol „Ubodna sonda“,



rasvetličete ikonu



Pomoću tastera „Strelica+“ ili „Strelica -“ promenite temperaturu završetka procesa prema vašim željama.

Napomena: u slučaju da je potrebno podesiti parametre procesa pripreme, koji je u toku, pritisnite pomoćni taster (Vreme, Temperatura, Vlažnost, Temperatura sonde) i podesite parametre prema trenutnim potrebama. Proces pripreme će biti nastavljen prema novopostavljenim vrednostima.

7.1.4 Izbor funkcije Predgrevanje / Hlađenje

Ovu funkciju koristite u slučaju ukoliko je potrebno

datu namirnicu staviti u već zagrejanu komoru. Komandni sistem konvektomata sam prepoznaje da li je potrebno komoru zagrejati ili ohladiti na željenu temperaturu i nakon toga će vas pozvati na ubacivanje namirnice.

1. Najpre podesite parametre pripreme namirnica (pogl. tačku „7.1.1 ili 7.1.2 ili 7.1.3).

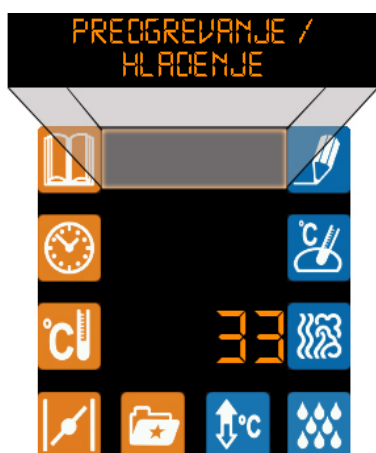
2. Izaberite funkciju „Predgrevanje/Hlađenje“ 

3. Pritisnite taster „START/STOP“ 

Konvektomat će početi da predgreva komoru na temperaturu koja je za 25% viša od podešene temperature. Ukoliko je temperatura komore viša od podešene, smanjivaće njenu temperaturu na temperaturu koja je za 25% viša od podešene temperature.

Konvektomat će početi predgrevati komoru ili je hladiti na temperaturu koja je zadata.

O toku predgrevanja/hlađenja konvektomat će vas informisati natpisom i prikazom aktuelne temperature u komori.



Nakon dostizanja zadate vrednosti, konvektomat će vas zvučnim signalom i natpisaom pozvati da ubacite namirnice .

UBACITE NAMIRNICU


Nakon ubacivanja gastro-posuda sa namirnicama i zatvaranju vrata počinje automatski proces pripreme prema aktuelno podešenim parametrima.

7.2 Ostale funkcije ručnog upravljanja

7.2.1 Završetak ručnog upravljanja i povratak u osnovni meni


Nastaje po završetku procesa pripreme automatski, nakon završetka podešenog vremena ili postizanju podešene temperature kod korišćenja ubodne sonde. Konvektomat zvučnom signalizacijom i natpisom daje do znanja da je završen proces pripreme.

KRAJ

Proces pripreme je takođe moguće bilo kada završiti pritiskom tastera „Start/Stop“ .



7.2.2 Ručno povećavanje vlažnosti u komori

Ukoliko je potrebno tokom procesa pripreme povećati vlažnost u komori (npr. prilikom pečenja testa), koristite taster „Ručno vlaženje“ .

Nakon pritiska tastera dolazi do povećanja vlažnosti u komori, pomoću injektovanja vode na grejače. Povećavanje vlažnosti završavamo ponovnim pritiskom tastera .

Napomena: funkcija „Ručno vlaženje“ je aktivna samo kod režima „Vruć vazduh“ i „Vruć vazduh sa parom“.

7.2.3 Izbor „Klapna“ (dodatna oprema)

Ukoliko je potrebno tokom procesa pripreme smanjiti vlažnost u komori (npr. za postizanje bolje pečene površine), moguće je koristiti taster . Doći će do otvaranja klapne za odvetravanje i brzog izlaza viška pare. Ova funkcija je aktivna do ponovnog pritiska tastera .

Napomena: funkcija „Klapna“ je aktivna samo kod režima „Vruć vazduh“ i „Vruć vazduh sa parom“.

7.2.4 Menjanje režima u toku rada


Konvektomat vam omogućava menjanje režima pripreme u toku samog procesa pripreme. Pritiskom tastera izbora režima (Vruć vazduh., Kombinovani, Para) na vreme minimalno 3 sekunde parametri pripreme se podešavaju prema novoizabranom režimu, a da ne dolazi do zaustavljanja pripreme.

7.2.5 Odloženi start


Konvektomat je moguće podesiti tako, da se željeni program, eventualno režim, sa podešenim parametrima pokrene automatski u prethodno podešenom vremenu.

Postupak podešavanja:

1. Izaberemo režim i parametre pripreme (vreme, temperaturu itd.), ili izaberemo program (pogl. poglavlje „7.1.1 ili 7.1.2 ili 7.1.3“). ili pogledajte neki od prethodno podešenih programa (pogl. poglavlje 8).

2. Pritisnite i zadržite taster „Vreme“ . Zasvetliće displej za podešavanje sata a tekući tekst upozorava na potrebu podešavanja vremena.

3. Pomoću tastera „Data+“ ili „Data-“ postavite vrednost sata za automatski Start.

4. Pritisnemo taster „Vreme“  Pritisnemo taster „Vreme“

5. Po završetku pritisnite taster „Start/Stop“. Tekući tekst vas informiše o vremenu, kada će konvektomat biti pušten u rad a u redu „Vreme“ je prikazano aktuelno vreme.

U momentu kad realno vreme dostigne podešeno vreme odloženog starta, proces će se automatski pokrenuti prema prethodno podešenim parametrima.

Tokom zadavanja vremena automatskog starta moguće je ovu funkciju bilo kada obustaviti pritiskom tastera „Extras“ .

Vreme do početka automatskog starta moguće je bilo kada prekinuti pritiskom tastera „Start/Stop“.

Napomena: Tokom čekanja konvektomata na automatski start moguće je istim postupkom zadati drugo vreme za automatski start sa istim parametrima procesa pripreme.

U slučaju podešavanja dva odložena starta se nakon završetka prvog procesa pripreme konvektomat automatski prebacuje i počinje drugo odbrojavanje odloženog starta.

Kad realno vreme dostigne vreme drugog odloženog starta, konvektomat se automatski uključuje, i počinje pripremu sa parametrima, koje ste podesili za prvi odloženi start.

8. Programi

Ovaj režim izaberite u slučaju da želite koristiti koristiti prethodno podešene programe u izboru „Izbor programa“. Korišćenje ove funkcije će vam omogućiti da podesite i sačuvate najčešće korišćene procese, njihov brzi izbor, kao i mogućnost promene parametara tokom pripreme namirnica.

Konvektomat RETIGO Orange Vision vam omogućava izbor 5 programa, koji mogu mogu sadržati max. 5 nezavisnih koraka. Ovaj izbor je moguće proširiti sve do 99 programa sa 5 koraka (*dodatna opcija*).

8.1 Izbor postavljenih programa

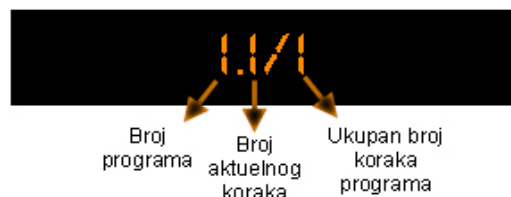
1. Pritisnite taster „Izbor programa“



2. Izaberite broj željenog programa pomoću tastera




Na displeju „Izbor programa“ prikazaće se informacija o aktuelnom stanju programa:



3. Ubacite namirnice u komoru

Napomena: ukoliko je kod prvog koraka programa izbor

„Predgrevanje/Hlađenje“, na komandnom panelu će zasvetliti ikona . U ovom slučaju namirnicu nemojte stavljati u komoru i pređite na korak 4.

4. Pritisnite taster „Start“

Napomena: ukoliko je kod prvog koraka programa izbor „Predgrevanje/Hlađenje“, najpre sačekajte na završetak ovog izbora i nakon toga, po pozivu, ubacite namirnice.

Tokom procesa pripreme možete menjati podešene parametre isto kako je opisano u poglavlju „Ručni režim“, tačka 7.1.2.

O aktuelnom koraku programa informisaće vas informacioni displej „Izbor programa“.

8.2 Izrada vlastitih programa

Konvektomat vam omogućava izradu ličnih programa, njihovo memorisanje, podešavanje i kontrolu, tako da vaš konačni rezultat ima uvek isti kvalitetan učinak.

Izrada programa:

1. Pritisnite taster „Izbor programa“ 

2. Pomoću tastera izaberite broj programa pod kojim želite sačuvati svoj recept. Konvektomat automatski postavlja prvi korak programa.

Primer: izrada programa broj 2:



Ukoliko u programu broj 2 još nije bio podešen korak, u redu „Vreme“ će se prikazati natpis „KRAJ“.

3. Izaberite parametre pripreme: „Režim“, „Temperaturu“, „Vreme“ i „Vlažnost“, eventualno „Predgrevanje“ komore ili „Klapnu“. Izabrani taster će se rasvetliti.



4. Pritisnite taster „Memorisanje programa/koraka“



Taster počinje da treperi. Ponovnim pritiskom ovog tastera memoriše se prvi korak i automatski se prikazuje drugi korak programa za novo zadavanje parametara.

Napomena: korak u kojem nisu upisani nikakvi parametri pripreme, biće signaliziran natpisom „Kraj“ na displeju vremena, što znači da pri prelasku programa na ovaj korak se završava proces pripreme i zvučnom signalizacijom oglašava kraj programa, što znači da ukoliko želite imati program npr. samo sa tri koraka, podesite 4 korak tako da bi u redu „Vreme“ bio natpis „KRAJ“. Ovaj natpis će se pojaviti nakon podešavanja vrednosti između vremena 0.01 i 23.59.

5. 1. Prilikom izrade sledećih koraka, postupajte isto kao u tački 1 – 4

8.3 Kontrola memorisanih programa

Podešavanje pojedinačnih programa moguće je lako prekontrolisati, eventualno podesiti izrađene korake tako da bi odgovarali aktuelnim potrebama pripreme.

1. Pritisnite taster „Izbor programa“ 

Na displeju će se prikazati aktuelni korak programa. Ovaj korak je moguće prihvatiti ili podesiti zadavanjem novih parametara.


2. Pritisnite taster „Memorisanje programa/koraka“





Ukoliko su bili promenjeni parametri prethodnog koraka, memorišaće se novopodešeni korak i prikazaće se dalji korak programa. Ukoliko nisu promenjeni parametri, prikazaće se dalji korak programa.

Ponavljajući proceduru 2) možete pregledati sve korake selektovanog programa. Ako displej „Vreme“ pokazuje „Kraj“, to znači da konvektomat završava program nakon prethodnog koraka.


8.4 Povratak u ručno podešavanje parametara


Ponovnim pritiskom tastera „Izbor programa“  konvektomat prelazi u ručno podešavanje parametara pripreme.


8.5 Poništavanje izrađenog programa

1. Izaberite program koji želite izbrisati (pogl. 8.1)
2. Pritisnite taster „Vreme“ .
3. Pomoću tastera „Data –“ podesite na displeju vrednost „End“.
4. Pritisnite 2x taster „Memorisanje programa/koraka“ . Izabrani program će biti izbrisan.

9. Meni „Extras“

Meni „Extras“  sadrži specijalne ponude, koje vam omogućavaju jednostavno korišćenje daljih funkcija konvektomata. Bliže objašnjenje menija „Extras“ naći ćete na kraju ovog uputstva. Za rad u ovom meniju koristimo glavne tastere:

„Extras“  - za povratak na nivo više.

„Magic“  - za potvrdu izbora i podešavanja

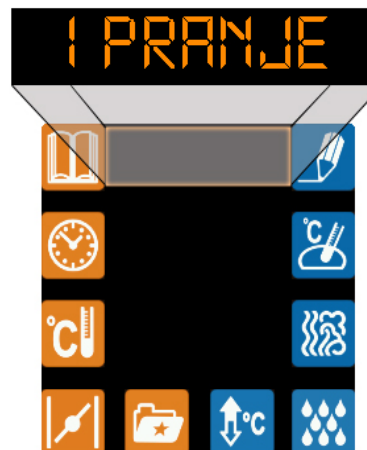
„Strelice“  - za listanje u meniju ili promenu vrednosti +/-.

U ponudi „Extras“ se nalazi sledeće:

1. „Pranje“
2. „Standby“
3. „Hlađenje“
4. „Trajno osvetljenje“
5. „Info“
6. „Podešavanje“
7. „Ispuštanje bojlera“
8. „Servis“

9.1 Korišćenje funkcije „Extras“

Za izbor ove funkcije pritisnite taster „Extras“. Automatski se pojavljuje prva ponuda (Pranje)




Pomoću tastera „Strelica +/-“ možete izabrati sledeće funkcije. Izabranu funkciju potvrdite pomoću tastera „Magic“

9.1.1 „1 Pranje“

Selektujte ovu funkciju ako želite da očistite konvektomat koristeći sistem poluautomatskog pranja. (vidi pogl. „Poluautomatsko pranje“).

9.1.2 „2 Standby“

Ako potvrdite ovu opciju, konvektomat će preći na mod „spavanja“ - Standby mod. Ovo stanje je indikovano trepćućom ikonom . Potrošnja energije je minimalna. Uvek možete preći u normalni mod držeći dugme „Start/Stop“.

9.1.3 „3 Hlađenje“

Korišćenje ove funkcije je pogodno kada je neophodno ohladiti konvektomat sa većih temperatura, a kada je nakon toga potrebna manja temperatura. Kod hlađenja će te biti informisani o trenutnoj temperaturi u komori za kuvanje. Hlađenje možete prekinuti u bilo kom momentu tako što će te pritisnuti „Start/Stop“.



Nikad nemojte koristiti ručni tuš za hlađenje komore ako je temperatura u komori veća od 90°C – unutrašnje staklo može pući. Tako nastao kvar ne može biti pokriven garancijom.

9.1.4 „4 Stalno osvetljenje“

Ukoliko vam je potrebno da svetlo u unutrašnjosti komore bude stalno uključeno, selektujte vrednost „Yes“ („Da“) na displeju vremena pritiskajući „Magični“ taster.

Da bi isključili stalno osvetljenje, selektujte vrednost „No“ („Ne“).

9.1.5 „5 Info“

Ova funkcija će prikazati verziju softvera koji se koristi. Pokretni tekst će pokazati informaciju koja se tiče kontrole uređaja, a displej vremena će pokazati broj verzije koja se koristi. Pomoću strelica možete videti pojedine kontrolne jedinice:



9.1.6 „6 Podešavanja korisnika“

Možete podesiti:



Pritiskajući „Magični“ taster selektovaćete željeni parametar.

9.1.6.1 Podešavanje vremena

Ovde imate opciju da podesite vreme. Nadalje, posle unosa PIN-a, možete podesiti godinu i datum.


a) Podešavanje vremena

Kada izaberete podešavanje vremena, trenutno vreme će početi treperiti. Koristite strelicu da podesite sate. Pređite na minute koristeći „Magični“ taster. Potvrdite vreme pritiskajući „Magični“ taster.

Zahtev za PIN kodom će početi treperiti kada podesite datum. Ako nemate Vaš PIN, ili ne želite da podesite godinu ili datum, pritisnite „Magični“ taster ponovo. Ovo će Vas vratiti na meni „6.1 Podešavanje vremena“.

b) Podešavanje godine i datuma

Ako imate PIN i želite da promenite godinu i datum, unesite PIN kako sledi:

Koristite strelice da podesite vrednost PIN brojeva. Za pomeranje pozicije u desno, pritisnite taster „Ručno vlaženje“  a za pomeranje u levo pritisnite taster


„Klapna“ .

PIN potvrdite „Magičnim“ tasterom.

Sada koristite strelice da podesite godinu, a nakon potvrde sa „Magičnim“ tasterom koristite strelice da

podesite mesec i potvrdite ponovo. Na isti način podesite i datum.

Pritisnite „Magični“ taster da potvrdite Vaša podešavanja i povratak na meni „6.1 Podešavanje vremena“.

Ako želite napustiti bilo koje podešavanje bez da ga sačuvate, pritisnite taster „Extras“ .

9.1.6.2 „Zaključavanje programa“

Ako želite da sprečite druga lica da prepravljaju Vaše programe, selektujte ovu opciju koristeći „Magični“ taster.

Unesite PIN na isti način kao što je opisano u „Podešavanju godine i datuma“ i podesite vrednost na „YES“ („DA“) na displeju vremena koristeći raspoložive strelice.

Da bi dozvolili ponovno programiranje, izaberite vrednost „NO“ („NE“).

9.1.6.3 Zvukovi

Ovde možete podesiti jačinu zvuka i tip zvuka. Možete podesiti zvuk za završetak procesa pripreme, zvuk predgrevanja, greške i tastature.


a) Jačina zvuka

Birajući „6.3.1 Jačina zvuka“ („Volume“) sa „Magičnim“ tasterom, koristite strelice da podesite jačinu od 0 – 100.

Potvrdite Vaš izbor pritiskom na „Magični“ taster.

b) Izbor zvukova

Birajući „6.3.2 Izbor zvukova“ („Sounds choice“) sa „Magičnim“ tasterom, koristite strelice za izbor dela u kome želite promeniti zvuk. Pritisnite „Magični“ taster i izaberite zvuk koji želite koristeći strelice. Potvrdite pritiskom na „Magični“ taster.

Da prekinete podešavanje zvukova, pritisnite taster „Extras“ .

9.1.6.4 Jezik (Language)

Ovde možete podesiti jezik menija.

Koristite ovu mogućnost sa „Magičnim“ tasterom i izaberite Vaš jezik sa strelicama. Nakon ovoga potvrdite Vaš izbor pritiskom na „Magični“ taster.

9.1.6.5 USB

Ova opcija će se pojaviti u podešavanjima ako je na vaš konvektomat povezan USB disk.

a) Od konvektomata na USB

Ovde možete prebaciti sa konvektomata na USB:

Programe – prebacujete sve programe koji su

podešeni u konvektomatu

Nakon toga, možete ih ispraviti na računaru, ali samo sa Comby Vision softverom, koji možete skinuti sa RETIGO website-a.

HACCP (analiza kritičnih kontrolnih tačaka) – HACCP fajl će biti prebačen kao haccp.text format. Lista sadrži podatke poslednjih xx sati rada.

Lista grešaka – prebacivanjem ovog fajla dobićete listu grešaka koje je konvektomat prijavio u poslednjih xx časova rada.

Lista događaja – prebacivanje započinje nakon što pritisnete „Magični“ taster. Da prebacujete između podataka, koristite strelicu. Da pogledate i štampate listu, koristite bilo koji tekst editor (Word, Notepad, WordPad i dr.). Svi prebačeni fajlovi biće automatski sačuvani na USB disk u Orange direktorijum.

b) Od USB diska na konvektomat

Programi – sa ovom opcijom možete učitati u konvektomat bilo koji program, koji ste kreirali ili ispravili na vašem računaru sa Combi Vision softverom.

Fajlovi sa programima moraju biti u „ORP“ formatu. Snimanje će započeti nakon što pritisnete „Magični“ taster.

9.1.6. „6 Dekalcifikacija bojlera“

(važi samo za konvektomate sa bojlerom)

Korišćenje ove funkcije je dozvoljeno samo autorizovanom servisu.

Napomena: ovaj meni neće biti vidljiv ako je konvektomat konfigurisan kao injektorski.

9.1.7 „7 Pražnjenje bojlera“

(važi samo za konvektomate sa bojlerom)

Potvrda ove funkcije dovešće do automatskog pražnjenja bojlera. Ova funkcija se koristi kada ne želite da voda ostaje u bojleru u dužem vremenskom periodu. Bojler će se automatski napuniti nakon što konvektomat ponovo uključite na električnu mrežu ili ako selektujete neki od parnih režima i pritisnete taster „Start“.

Napomena: ovaj meni neće biti vidljiv ako je konvektomat konfigurisan kao injektorski.

9.1.8 „8 Servis“

Korišćenje ove funkcije je dozvoljeno samo autorizovanom servisu.

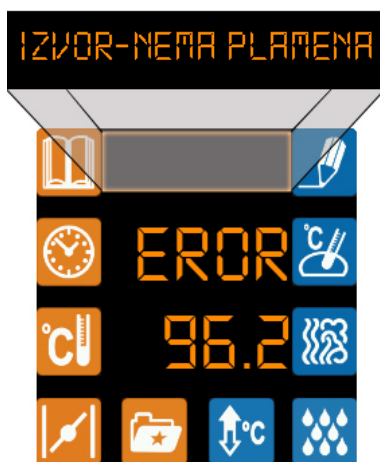
10. Gasni konvektomati

10.1 Startovanje gasnog gorionika

Tačka iza vrednosti temperature pokazuje da je gasni gorionik u funkciji. Ako tačka svetli, gorionik je upaljen i aktivan.



U slučaju da je gasni gorionik u funkciji, a plamen izlazi van ili tačka iza temperature nije vidljiva iz nekog razloga, ogласиće se signal i pojaviće se poruka



U ovom slučaju, pritisnite bilo gde na displeju. To će značiti da je korisnik upoznat sa stanjem i neće dolaziti do novih pokušaja paljenja gasa.

Najčešći uzrok ove situacije je zatvoren glavni ventil gasa. Međutim, ako je dovod gasa otvoren a pojavljuje se isti problem, potrebno je da pozovete ovlašćeni servis.

10.2 SIGURNOSNA UPOZORENJA za servisiranje gasnih konvektomata



Naročito preporučujemo da povezivanje gasnog konvektomata na el. energiju, gasnu mrežu, puštanje u rad, podešavanje i sve servisne akcije mogu biti izvršene isključivo od strane ovlašćenog

servisa. Ovlašćeni serviser je u obavezi da Vas upozna sa aktivacijom i održavanjem gasnog konvektomata, kao i da Vas upozori na nedozvoljene operacije.

Ove operacije naročito uključuju bilo kakav dodir sa eventualnim uređajima u samom konvektomatu, osim priključka vode kroz hidrauličnu jedinicu.

UPUTSTVO

Gasni konvektomat mora biti instaliran isključivo u skladu sa zakonskom regulativom u Vašoj zemlji.

U skladu sa generalno prihvaćenim zakonima i standardima, ovlašćeni uvoznik je u obavezi da, o trošku korisnika, minimalno jednom godišnje, organizuje kontrolni pregled gasne instalacije i gorionika na gasnom konvektomatu.



Procedura u slučaju jakog mirisa gasa

- Zatvorite dovod gasa
- Ugasite konvektomat
- Otvorite prozore
- Izbegavajte otvoreni plamen
- Ne koristite električne prekidače i uređaje
- Odmah pozovite servis



Procedura u slučaju jakog mirisa dima

- Ugasite konvektomat
- Otvorite prozore
- Nemojte startovati konvektomat i pozovite servis



Procedura kod pregrevanja

- Zatvorite dovod gasa
- Ugasite konvektomat
- Isključite dovod el. energije
- Nemojte startovati konvektomat i pozovite servis



Procedura u slučaju požara

- Zatvorite dovod gasa
- Ugasite konvektomat
- Isključite dovod el. energije
- Požar gasite isključivo za protiv-požarnih aparatom
- Nemojte startovati konvektomat i pozovite servis



Zaštita od električnih udara

Zabranjeno je povezivati gasni konvektomat na dovod gasa preko gibljive cevi ili adaptera. Svaka intervencija na gasnom konvektomatu se vrši isključivo nakon isključenja sa električne mreže. Ove intervencije su dozvoljene samo ovlašćenom servisu.



Kako izbeći rizik od požara

Nikada nemojte držati eksplozivne ili zapaljive stvari blizu gasnog konvektomata, koje mogu stvoriti okruženje sa potencijalno eksplozivnom ili zapaljivom atmosferom.



Kontrola dimnjaka

Kod gasnog konvektomata, redovni servis, servis gorionika i dimnjaka, moraju se sprovoditi minimalno jednom godišnje, odnosno u skladu sa nacionalnim Zakonom.




Sigurnost kod obrnutog potiska

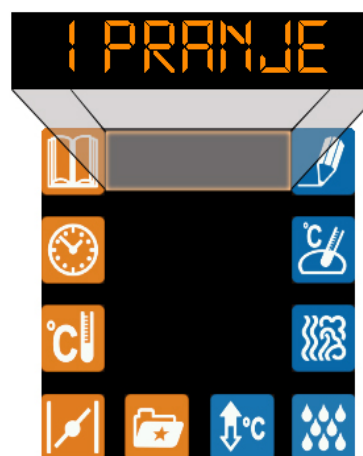
Kod gasnih konvektomata postoji sigurnosna mera, koja kod obrnutog potiska pokazuje grešku Err 97.2, te gasi gasni gorionik i zaustavlja proces pripreme.

11. Poluautomatsko pranje

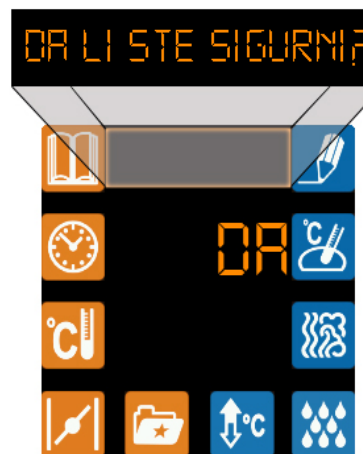
RETIGO Orange Vision konvektomati ostaju čisti kroz RETIGO program poluautomatskog pranja.

Ova opcija je dostupna u meniju „Exstras“ .

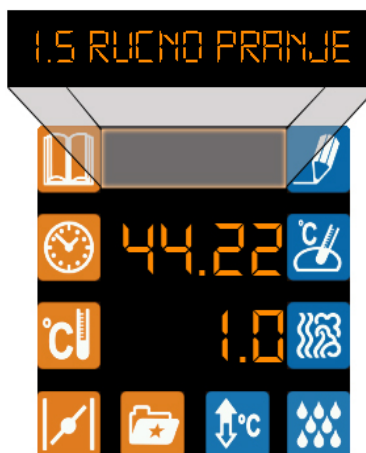
Kad pritisnete „Exstras“ taster, možete selektovati opciju „1 Pranje“ sa „Magičnim“ tasterom.(PRANJE)





Konvektomat će Vas pitati da li ste sigurni u Vaš izbor (DA LI STE SIGURNI?)




Izaberite „Yes“ („Da“) i potvrdite sa „Magičnim“ tasterom. Proces pranja započinje (MANUELNO PRANJE).



Displej  programa – pogledajte objašnjenja displeja

Displej  vremena – možete videti preostalo vreme do završetka procesa pranja.

Displej  - emperature- možete videti broj koraka programa pranja:

1.0 – priprema temperature u komori za aplikaciju deterdženta

2.0 – aplikacija deterdženta za pranje – konvektomat će Vas pitati da li želite da aplikujete sredstvo za pranje kad temperatura u komori dostigne 60°C. Koristite isključivo RETIGO deterdžent za pranje.

3.0 – delovanje deterdženta. Ovaj korak traje više minuta. Najpre, konvektomat dozvoljava deterdžentu da deluje na najoptimalnijoj temperaturi, nakon čega, u sledećem koraku, aktivira paru, koja omogućava najadekvatnije delovanje na nečistoće.

4.0 - ispiranje sa ručnim tušem. Konvektomat Vas automatski poziva da isperete unutrašnjost. To učinite koristeći ručni tuš.

Važna upozorenja:

- U slučaju da koristite druga sredstva za pranje, osim „RETIGO Active Cleaner“-a (ili RETGO Manual Cleaner-a), firma RETIGO i ovlašćeni zastupnik ne prihvataju odgovornost za svaku eventualnu štetu na konvektomatu, koja je nastala kao posledica i ovakva vrsta štete je isključena iz garancije.
- Čuvajte sredstva za čišćenje van domašaja dece.
- Kada koristite sredstva za čišćenje, poštujte sva sigurnosna pravila i pravila o radu sa hemikalijama. Koristite zaštitne rukavice.
- Pridržavajte se uputstva za korišćenje sredstava, koja se nalaze na omotu sredstva za pranje.

- Ni pod kojim okolnostima ne dozvolite da sredstva za pranje dođu u dodir sa kožom, očima ili sluzokožom usta.
- Nikada ne otvarajte vrata konvektomata dok je u toku program pranja – opasnost od prskanja hemikalija.
- Izvadite sve gastro-posude iz konvektomata pre pranja samog konvektomata.
- Pratite instrukcije sa displeja.
- Ne ostavljajte pakovanje sredstva za pranje unutar konvektomata.
- Nikad ne stavljajte sredstvo za pranje na vrelu površinu u unutrašnjosti konvektomata – može doći do nepovratnog oštećenja površine. Ovako nastala šteta je isključena iz garancije.
- U slučaju neredovnog pranja konvektomata, može doći do zapaljenja nakupljene masnoće u unutrašnjosti.



Provetrite unutrašnjost konvektomata nakon završetka procesa pranja. Temeljno isperite eventualne ostatke sredstva za pranje koristeći ručni tuš.



Ako konvektomat nećete koristiti odmah nakon pranja, preporučujemo da ostavite vrata blago otvorena (takođe i preko noći).



Pakovanje sredstava za pranje uklonite na za to preporučen način. Koristite kante za smeće predviđene za plastični otpad.



Nikad pakovanje sredstava za čišćenje ne ostavljajte naokolo ili lako dostupnima.

12. Održavanje

12.1 Osnovni saveti

Konvektomat ne iziskuje nikakvo posebno održavanje, potrebno je samo održavati ga čistim, odstranjivati ostatke masnoće i namirnica.

Potrebno je pridržavati se saveta za održavanje, inače se u suprotnom gubi garancija.

Svakodnevним ispiranjem unutrašnjeg prostora i pridržavanjem saveta za održavanje se produžava životni vek uređaja i obezbeđuje njegov besprekoran rad.

Korisnik konvektomata ne sme funkcije, koje su podešene od strane proizvođača ili servisnog tehničara menjati.



Prilikom otvaranja vrata, pre svega u radu sa parom, uvek stojte tako da vas vruća para, koja izlazi nakon otvaranja vrata ne može opeći. Vrata polako otvorite i tek po izlasku pare ih otvorite u potpunosti!



Nemojte prskati vodu iz tuša na staklo vrata i svetla, ukoliko je temperatura unutrašnjeg prostora veća od 90°C jer može doći do pucanja stakla!



Pre svakog puštanja u rad uređaja prekontrolišite da li je otvoren dovod vode. Po završetku rada sa uređajem, dovod vode (ili gasa) zatvorite!

12.2 Dnevno čišćenje (održavanje)

Kao prvo, koristite proceduru opisanu u poglavlju 10. „Poluautomatsko pranje“.

- Nakon što program završi, isključite glavni prekidač i temeljno isperite unutrašnjost konvektomata koristeći ručni tuš.
- Takođe saperite zadnji deo ventilatora, koji je iza zadnjeg unutrašnjeg zida, kao i delove iza unutrašnjih bočnih stranica.
- Na par sekundi usmerite tuš u odvod u konvektomatu da bi isprali odvod.
- Koristeći blago sredstvo operite dihtung vrata.
- Ako je dihtung vrata jako zaprljan ili mastan, izvadite ga bez bilo kakvog alata (počnite u uglovima) i operite dihtung vrata sa vodom i blagim sredstvom za pranje. (počnite u uglovima) i operite dihtung vrata sa vodom i blagim sredstvom za pranje.



- Stavite suhu diht-gumu vrata nazad (počnite u uglovima) bez korišćenja alata.
- Nakon pranja, ostavite vrata konvektomata odškrinuta, tako da se unutrašnjost može provetravati. Ovim postupkom će te produžiti životni vek diht-gume vrata.
- Kada perete konvektomat, koristite samo sredstva preporučena od proizvođača (RETIGO Manuel cleaner, PURON K i RETIGO Active cleaning). Uzdržavajte se od korišćenja abrazivnih deterdženata. Nemojte koristiti mehanička sredstva za čišćenje. Samo svakodnevним čišćenjem unutrašnjosti konvektomata obezbedićete dug životni vek konvektomata i stalni kvalitet pripremljene hrane.
- Ni pod kojim okolnostima nemojte prati konvektomat ako je temperatura u unutrašnjosti komore veća od 70°C. Na većim temperaturama sredstvo za pranje može oštetiti površinu u unutrašnjosti konvektomata, ostavljajući fleke koje izgledaju kao rđa. Ovako nastala oštećenja nisu pokrivena garancijom.
- Prilikom rada sa sredstvima za čišćenje (npr. Retigo manuel cleaner ili PUREX K) obratite pažnju i uvek postupajte prema uputstvu proizvođača sredstava za čišćenje. Na taj način će te izbeći neželjene posledice po svoje zdravlje!!
- Po završetku ručnog pranja uvek temeljno isperite unutrašnji prostor od sredstava za čišćenje ručnim tušem. U suprotnom postoji opasnost da pri daljem korišćenju konvektomata na visokim temperaturama dođe do oštećenja unutrašnje površine. Ovako nastalu štetu ne pokriva garancija.
- Konvektomat nikada nemojte čistiti pomoću kiselina i nikad ih nemojte ostavljati u blizini konvektomata – opasnost od oštećenja

nerđajuće površine.

- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje na bazi peska niti grubozrnasta sredstva za čišćenje
- Nemojte koristiti mehaničke predmete za čišćenje konvektomata (žice, špahtle, noževе)



Prilikom čišćenja konvektomata koristite zaštitna sredstva i propisano radno odelo (rukavice, naočare, masku)! Čuvajte svoje zdravlje!



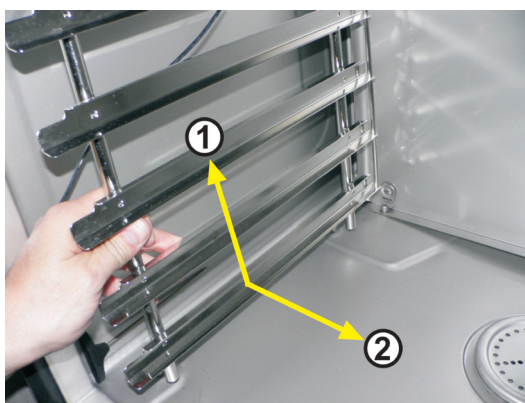
Kod neredovnog čišćenja konvektomata dolazi do taloženja masnoće na zidovima komore, koja se može kod visokih temperatura zapaliti. Ovako nastalu štetu ne pokriva garancija.

12.3 Mesečno čišćenje (održavanje)

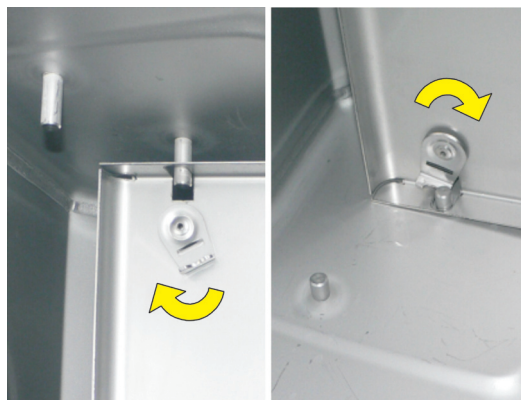
Mesečno čišćenje je navedeno kao poglavlje „Pranje“. Pored toga je potrebno temeljno čistiti i skinuti kamenac sa zadnjeg prostora ventilatora.

Postupak prilikom čišćenja konvektomata:

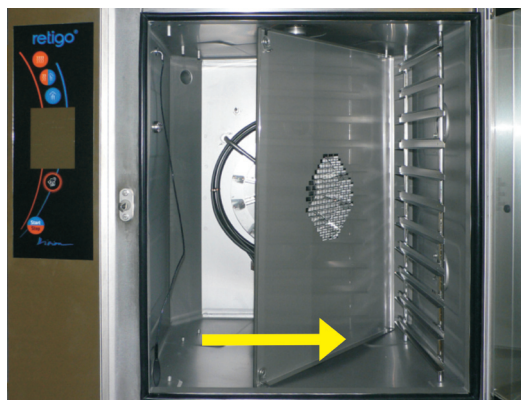
- Sprovedite manuelno čišćenje prema pogl. „Pranje“.
- Izvadite levi nosač (potrebno je povući smerom na gore i na taj način osloboditi nosač iz donjih žljebova, nakon toga je moguće nosač sručiti sa gornjih žljebova i izvaditi ga napolje).



- Oslobodite rezu fiksiranu na unutrašnjem zidu ispred ventilatora (za oslobađanje je moguće koristiti metalni novčić)



- Okretanjem na levu stranu, oslobodićete unutrašnji zid



- Postupajte isto kao u pogl. „Pranje“ - Dnevno čišćenje (održavanje) te pored toga poprskajte specijalno sredstvo (Retigo manuel cleaner) i na ceo zadnji prostor, ventilator, raspršivač vode (cev u sredini ventilatora u koju ulazi cev za prskanje) i grejače.

12.4 Kvartalno čišćenje (održavanje)

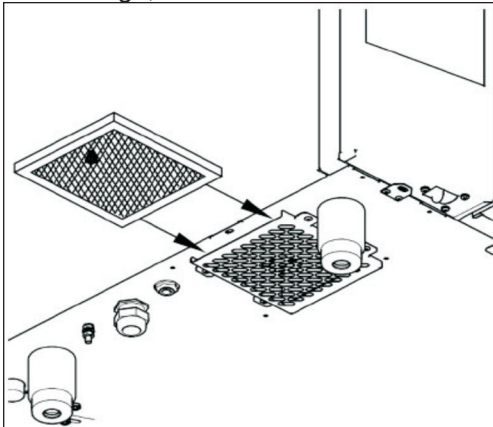
Sprovodi se prema poglavlju „Mesečno čišćenje“. Pored toga je potrebno samo oprati filter vazduha.

Uređaj je namenjen za korišćenje u okruženju IPX5 (otporno na prskajuću vodu). Iz ovog razloga ima pomoćni ventilator za hlađenje unutrašnjeg prostora u kojem se nalazi el.priključak i komandna elektronika. Vazduh za hlađenje se usisava kroz filter vazduha, koji se nalazi u donjem delu, ispod komandnog panela i otvorom izlazi u zadnju deo uređaja. Za učinkovito hlađenje je potrebno da filter vazduha redovno menjate svaka 3 meseca. U slučaju jakog zaprljanja, filter zamenite ranije.

Postupak prilikom zamene filtera vazduha:

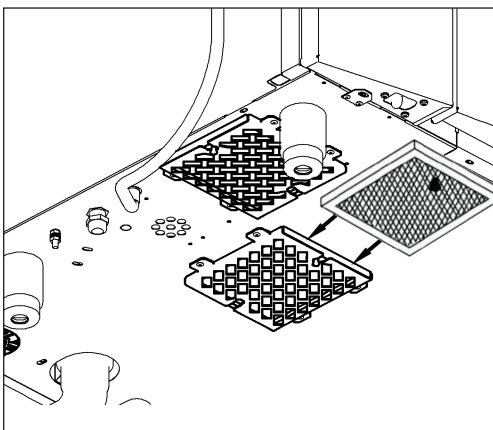
Električni konvektomati

- Filter se nalazi na levoj donjoj strani konvektomata.
- Jednostavno izvadite filter i operite ga sa toplom sapunjavom vodom.
- Nakon toga, filter vratite nazad.



Gasni konvektomati:

Postupite na isti način kao što je opisano za električne konvektomate, ali očistite i drugi filter za dovod svežeg vazduha do gorionika.



Redovnom zamenom filtera vazduha u konvektomatu i pridržavanjem saveta za održavanje produžava se radni vek uređaja i osigurava njegov besprekoran rad.

12.5 Godišnje održavanje

Godišnje održavanje je slično poglavlju „Kvartalno održavanje“. Takođe je potrebno:

- Dalje je potrebno sprovesti kontrolu instalacija i

uređaja. Ovu kontrolu je potrebno, prema preporuci proizvođača „Retigo“ s.r.o., provesti isključivo od strane ovlašćenog servisa (pog. pogl. „Osnovne informacije“)

- Stručna instalacija i pridržavanje saveta za održavanje produžuju radni vek uređaja i obezbeđuju njegov besprekoran rad.
- Nakon godinu dana rada, autorizovani servis kontroliše instalaciju i uređaj prema tabeli „Tabela provere“

KONTROLNI KORACI

1	Kontrola pridržavanja priloženog uputstva za instalaciju
2	Kontrola balansa uređaja u vodoravnom položaju
3	Podešavanje vrata
4	Kontrola pripojenosti uređaja na hladnu vodu
5	Kontrola podešenog pritiska dovoda vode 300-500 kPa
6	Kontrola sklopa, minimale razdaljine i prečnika otpadnih cevi
7	Kontrola min.udaljenosti 50 cm od drugih izvora topline
8	Kontrola min.udaljenosti 5 cm od ostalih graničnih površina
9	Kontrola prostora za slobodnu cirkulaciju vazduha, min.50 cm iznad uređaja
10	Kontrola manipulativnog prostora za korišćenje i održavanje
11	Kontrola omekšivača vode kod tvrdoće iznad 10 N
12	Kontrola el.osigurača uređaja
13	Kontrola protivpožarnih propisa
14	Kontrola el.osigurača uređaja
15	Upozoriti korisnika na uslove čišćenja i održavanja uređaja
16	Upozoriti korisnika na osnove dekalifikacije bojlera

- Za celo vreme rada uređaja, uređaj mora biti podvrgnut redovnim kontrolama, probama i reviziji, kako navodi proglas ČUBP br.48/1982 Sb.
- Štete nastale nestručnim rukovanjem i održavanjem nisu pokriveno garancijom.
- Korisnik uređaja ne sme podešavati osnovne elemente koji su postavljeni od strane proizvođača i ovlašćenog servisa.
- Redovnom kontrolom i čišćenjem uređaja sprečićete nastajanje neželjenih kvarova na uređaju.

13. Životni vek RETIGO konvektomata

Radni vek proizvoda je 10 godina uz pridržavanje sledećih uslova:

- Redovna servisna kontrola nakon 12 meseci rada
- Kontrola mora biti sprovedena od strane autorizovanog serviseru i poslovnog partnera firme RETIGO
- Kod kontrole je korisnik obavezan predložiti spisak o servisnoj intervenciji
- Tačno pridržavanje saveta za održavanje uređaja prema uputstvu za upotrebu.
- Dnevno održavanje i čišćenje korišćenjem deterđženata preporučenih od firme RETIGO (RETIGO Manuel cleaner, PURON K).
- Kod konvektomata sa automatskim pranjem neophodno je koristiti isključivo RETIGO Active Cleaner.
- Trening osoblja od strane ovlašćenog uvoznika, za koji mora postojati evidencija.
- U slučaju promene osoblja, mora se sprovesti dodatni trening.

14. TABELA GREŠAKA

GREŠKA	ZNAČENJE	POSTUPAK POPRAVKE
Err 10	Sonda nivoa vode signalizuje postizanje max. Nivoa i nepostizanje min. Nivoa duže od 2 minuta	Grešku možete poništiti tasterom  . Konvektomat je moguće koristiti samo u režimu „Vruć vazduh“. Molimo vas da pozovete ovlašćeni servis.
Err 11	Predgrevanje bojlera nije realizovano do 6 minuta nakon uključenja grejača bojlera.	Grešku možete poništiti tasterom  . Konvektomat je moguće koristiti samo u režimu „Vruć vazduh“. Molimo vas da pozovete ovlašćeni servis
Err 12	Prilikom puštanja vode u bojler nije postignut maksimalni nivo vode u vremenu od 2 minuta	Grešku možete poništiti tasterom  . Konvektomat je moguće koristiti samo u režimu „Vruć vazduh“. Molimo vas da pozovete ovlašćeni servis.
Err 13	Prilikom puštanja vode u bojler nije postignut minimalni nivo vode u vremenu od 2 minuta	Prekontrolišemo dovod vode (otvorena slavina).  Grešku možete poništiti tasterom . Konvektomat je moguće koristiti samo u režimu „Vruć vazduh“. Molimo vas da pozovete ovlašćeni servis
Err 14	Nedostaje faza u el.mreži	Molimo vas da pozovete ovlašćeni servis.
Err 15	Iskakanje toplotne zaštite motora F2. Signalizacija pregrevanja motora iznad podešenih vrednosti.	Molimo vas da pozovete ovlašćeni servis.
Err 16	Predgrevanje bojlera nije realizovano do 7 minuta nakon uključenja grejača bojlera.	Grešku možete poništiti tasterom  . Konvektomat je moguće koristiti samo u režimu „Vruć vazduh“. Molimo vas da pozovete ovlašćeni servis.
Err 17	Prilikom ispuštanja vode iz bojlera nivo vode nije pao ispod minimalnog nivoa u roku od 2 minuta.	Grešku možete poništiti tasterom  . Konvektomat je moguće koristiti samo u režimu „Vruć vazduh“. Molimo vas da pozovete ovlašćeni servis.
Err 18	Prilikom ispuštanja vode iz bojlera nivo vode nije pao ispod minimalnog nivoa u roku od 2 minuta.	Prekontrolišite otpad vode. Grešku možete poništiti tasterom  . Konvektomat je moguće koristiti samo u režimu „Vruć vazduh“. Molimo vas da pozovete ovlašćeni servis.
Err 26	Motor klapne nije u funkciji ili je prekidač klapne stalno uključen.	Grešku možete poništiti tasterom  . Konvektomat je moguće koristiti bez funkcije „Klapna“
Err 27	Motor klapne ne radi ispravno	Grešku možete poništiti tasterom  . Konvektomat je moguće koristiti bez funkcije „Klapna“

GREŠKA	ZNAČENJE	POSTUPAK POPRAVKE
Err 28	Prekidač klapne ne radi ispravno	Grešku možete poništiti tasterom „ESC“. Konvektomat je moguće koristiti bez funkcije „Klapna“
Err 29	Motor klapne ne radi ispravno	Grešku možete poništiti tasterom  Konvektomat je moguće koristiti bez funkcije „Klapna“
Err 30	Greška sonde otpadne pare	Važi samo za konvektomate sa bojlerom. Grešku možete poništiti tasterom  Konvektomat je moguće koristiti u svim režimima. Molimo vas da pozovete ovlašćeni servis.
Err 31	Greška sonde otpada	Grešku možete poništiti tasterom  Konvektomat je moguće koristiti u svim režimima. Molimo vas da pozovete ovlašćeni servis
Err 32	Greška sonde bojlera	Grešku možete poništiti tasterom  Konvektomat je moguće koristiti u svim režimima. Molimo vas da pozovete ovlašćeni servis.
Err 33	Greška sonde prostora 2 – donjeg kod modela 1211/2011	Grešku možete poništiti tasterom  Konvektomat je moguće koristiti u svim režimima. Molimo vas da pozovete ovlašćeni servis.
Err 34	Greška sonde jezgra 1 (igla)	Grešku možete poništiti tasterom  Konvektomat je moguće koristiti u svim režimima. Nije moguće koristiti u režimu sa ubodnom sondom. Molimo vas da pozovete ovlašćeni servis.
Err 35	Prekid sonde prostora 1 – gornji kod modela 1211/2011	Greška blokira rad u svim režimima. Molimo vas da pozovete ovlašćeni servis.
Err 36	Greška sonde jezgra 2 (igla)	Grešku možete poništiti tasterom  Konvektomat je moguće koristiti u svim režimima. Nije moguće koristiti u režimu igla 2. Molimo vas da pozovete ovlašćeni servis.
Err 40	Iskakanje toplotne zaštite prostora (S1, S2) ili bojlera (S3)	Molimo vas da pozovete ovlašćeni servis.
Err 60-78	Greška komandne elektronike	Molimo vas da pozovete ovlašćeni servis.
Err 80-90	Greška sklopa regulisanja brzine motora	Molimo vas da pozovete ovlašćeni servis.
Err 95	Nepravilni obrtaji ventilatora	Ako je problem trajan, molimo vas da pozovete ovlašćeni servis.
Err 96	Gorionik ne može da upali	Proverite dovod gasa i ponovite proces startovanja gorionika.
Err 97	Loš odvod sagorelih gasova (samo kod uređaja B13 tipa)	Ugasite ventilaciju niskog pritiska

15. Struktura menija Orange**15.1 „EXTRAS“**

1. PRANJE	1.5	Poluautomatsko pranje	Da li ste sigurni?	Da / Ne
2. STANDBY				
3. HLAĐENJE				
4. STALNO OSTVETLJENJE				Da / Ne
5. INFO	5.1	PANEL SW		
	5.2	IZVOR TABLE SW		
	5.3	TABLA ORANGE		
	5.4	TABLA ORANGE		
6. PODEŠAVANJA KORISNIKA	6.1	PODEŠAVANJE VREMENA		
	6.2	ZAKLJUČAVANJE PROGRAMIRANJA		
	6.3	ZVUCI		
	6.4	JEZIK (LANGUAGE)		
	6.6	DEKALCIFIKACIJA	Da li ste sigurni?	Da /

Ne

7. PRAŽNENJE BOJLERA

8. SERVIS*	8.1	KONFIGURACIJA		
(PIN)	8.2	DIJAGOSTIKA		
	8.3	TABELA GREŠAKA		
	8.4	RADNI SATI		
	8.5	PODEŠAVANJE		
	8.6	RESETOVANJE VARIJABILA		
	8.7	POKAŽI		
	8.8	KALIBRACIJA EKRANA		
	8.9	TEST TOCH SCREEN EKRANA		
	8.10	UČITAVANJE PROGRAMA IZ IZVORA		

* Detaljnije informacije na sledećoj strani

15.2 „8 SERVIS“

- 8.1 KONFIGURACIJA**
- 8.1.1 VELIČINA PEĆNICE
 - 8.1.2 BOJLER
 - 8.1.3 GAS
 - 8.1.4 PRVA UBODNA SONDA
 - 8.1.5 KLAPNA
 - 8.1.6 FREKVENTNI KONVERTOR
 - 8.1.7 JEDNOFAZNI UREĐAJ
 - 8.1.8 SERIJSKI BROJ
 - 8.1.9 BROJ PROGRAMA
- Da = bojler / Ne=injektorski
Da = gas / Ne=električni
Da/Ne
Da/Ne
Da/Ne
Da/Ne
- 8.2 DIJAGOSTIKA***
- 8.2.1 RELEJI
 - 8.2.2 PREKIDAČI
 - 8.2.3 SENZORI NIVOVA
 - 8.2.4 SENZORI TEMPERATURE
 - 8.2.5 DIJAGNOSTIKA GASA
- 8.3 TABELA GREŠAKA**
- 8.4 RADNI SATI**
- 8.4.1 VREME RADA
 - 8.4.3 VREME RADA BOJLERA
- 8.5 PODEŠAVANJE**
- 8.5.1 POČETNE VREDNOSTI
 - 8.5.2 LETNJE VREME
 - 8.5.3 ZAKLJUČVANJE PROGRAMA
 - 8.5.6 BROJ PROGRAMA
- 8.6 Resetovanje varijabila**
- 8.6.1 RESETOVANJE GREŠAKA
 - 8.6.2 RESETOVANJE HACCP PODATAKA
 - 8.6.3 RESETOVANJE PROGRAMA
 - 8.6.4 RESETOVANJE UNEŠENOG FAJLA
 - 8.6.5 RESETOVANJE VREMENA RADA
 - 8.6.6 RESETOVANJE VREMENA RADA BOJLERA
 - 8.6.7 RESETOVANJE VREMENA RADA BOJLERA KOD SKIDANJA KAMENCA
- 8.7 POKAŽI** Da/Ne
- 8.8 KALIBRACIJA EKRANA**
- 8.9 TEST TOCH SCREEN EKRANA**
- 8.10 UČITAVANJE PROGRAMA IZ IZVORA** Da li ste sigurni? Da/Ne

*Detaljnije informacije na sledećoj strani

15.3 „8.2 DIJAGNOSTIKA“**8.2.1 RELEJI**

- 8.2.1.1 Glavna sklopka
- 8.2.1.2 Ventilator hlađenja
- 8.2.1.3 Hlađenje otpada
- 8.2.1.4 Svetlo
- 8.2.1.5 Tuš
- 8.2.1.6 Grejanje 1
- 8.2.1.7 Grejanje 2
- 8.2.1.8 Grejanje 3
- 8.2.1.9 Grejanje 4
- 8.2.1.10 Bojler 1
- 8.2.1.11 Bojler 2
- 8.2.1.12 Motor 1
- 8.2.1.13 Motor 2
- 8.2.1.14 Klapna
- 8.2.1.15 Injektovanje
- 8.2.1.16 Prinudno injektovanje
- 8.2.1.17 Pumpa za pražnjenje bojlera
- 8.2.1.18 Punjenje bojlera
- 8.2.1.19 Čišćenje solenoidnog ventila
- 8.2.1.20 Čišćenje pumpe
- 8.2.1.21 Pumpa otpada

8.2.2 PREKIDAČI

- 8.2.2.1 SW motor
- 8.2.2.2 SW klapna
- 8.2.2.3 SW vrata
- 8.2.2.4 SW gas
- 8.2.2.5 Faze
- 8.2.2.6 Sigurnosni termostat
- 8.2.2.7 Svi prekidači

8.2.3 SENZORI NIVOA

- 8.2.3.1 Nivo 1
- 8.2.3.2 Nivo 2
- 8.2.3.3 Oba nivoa

8.2.4 TEMPERATURNI SENZORI

- 8.2.4.1 Komora za kuvanje 1
- 8.2.4.2 Komora za kuvanje 2
- 8.2.4.3 Prva ubodna sonda 1
- 8.2.4.4 Prva ubodna sonda 2
- 8.2.4.5 Prva ubodna sonda 3
- 8.2.4.6 Prva ubodna sonda 4
- 8.2.4.7 Druga ubod. sonda 1
- 8.2.4.8 Druga ubod. sonda 2
- 8.2.4.9 Druga ubod. sonda 3
- 8.2.4.10 Druga ubod. sonda 4
- 8.2.4.11 Bojler
- 8.2.4.12 Para
- 8.2.4.13 Otpad
- 8.2.4.14 Izvor

8.2.5 DIJAGNOSTIKA GASA

- 8.2.5.1 Mala brzina kompresora
- 8.2.5.2 Puna brzina kompresora
- 8.2.5.3 Prva brzina kompresora

retigo®
Vision

Dotknite budoucnost

TSD-08-D-MAN-SR-R01

RETIGO s.r.o.
Láň 2310, PS 43
756 64 Rožnov pod Radhoštěm
tel.: +420 571 665 511
fax: +420 571 665 554
e-mail: sales@retigo.com, service@retigo.com

www.retigo.com

obchod: +420 731 447 645, service: +420 733 641 315
hot line: