

Kom i kontakt med fremtiden



RETIGO ORANGE VISION
Bruksanvisning

retigo®
vision

Kjære kunde.

Gratulerer med anskaffelse av ny kombidamper, **RETIGO Vision**. RETIGO s. r. o. setter pris på avgjørelsen din, og tror at du alltid vil oppnå veldig gode resultater når du realiserer ideene dine hver dag ved å bruke dette utstyret. Ved å bruke det nye utstyret ditt vil du oppnå høy kvalitet på tilberedningen av maten, og gjestene dine vil ønske å komme tilbake til spisestedet ditt.

Det nye utstyret ditt **RETIGO Vision** kombinerer den langsiktige erfaringen fra de beste kokkene med det siste innen moderne teknologi. På grunn av den intuitive bruken vil hverdagsmatlagingen din bli akkurat perfekt.

RETIGO s. r. o. tror at den nye kombidamperen **RETIGO Vision** vil gi deg maksimal komfort i det daglige arbeidet og nye muligheter innen mattilberedning. Dette viser også garantitiden, som oppgis i serviceloggen og garantisertifikatet. Husk å spørre firmaet som installerer den nye kombidamperen din om å validere garantisertifikatet ditt. Garantien dekker ikke skade og mangler som forårsakes av at den er brukt på feil måte, bruksanvisningen ikke er overholdt, benyttelse av kjemiske rengjøringsmidler eller ukorrekt rengjøring av utstyret. Garantien utelater også skader som er forårsaket av feil installasjon, som ikke er i henhold til produsentens instruksjoner; teknisk feilaktige utbedringer, samt feil forårsaket av uautoriserte personer eller feil spenning.

For at du skal oppnå gode resultater med din nye kombidamper **RETIGO Vision** helt fra starten av, vil vi gjerne med denne bruksanvisningen gi deg all nødvendig informasjon og nyttige tips for problemfri bruk. For å utnytte alle muligheter med din nye kombidamper **RETIGO Vision** anbefaler vi at du studerer bruksanvisningen nøye før du starter å bruke ovnen.

RETIGO s. r. o. håper du vil nyte å bruke din nye kombidamperen **RETIGO Vision**.



INNHold

1.	Introduksjon	3
1.1	Sikker bruk av utstyret	3
2.	Sikkerhetsmerknader	4
2.1	Generelle merknader	4
3.	Generell informasjon	5
4.	Generell beskrivelse av utstyret	8
5.	Utstyrskarakteristikk	9
6.	Betjeningspanel	10
6.1	Grunnleggende beskrivelse av kontrollpanelet	10
6.2	Funksjonen for skjermikonene	12
7.	Manuell modus	13
7.1	Grunnleggende manuelle innstillinger	13
7.2	Andre funksjoner i manuelle innstillinger	15
8.	Programmer	17
8.1	Programvalg	17
8.2	Å lage egne programmer.	18
8.3	Kontrollere de nyopprettede programmene	18
8.4	Gå tilbake til manuell innstilling av parametrene	19
8.5	Annullere det nyopprettede programmet	19
9.	"Extras (Ekstra)"-menyen	19
9.1	Bruk av „Extras (Ekstra)“	19
10.	Gassdrevne kombidampere	22
10.1	Tenning av gassbrenner	22
10.2	SIKKERHETSINSTRUKSJONER for gass kombidampovn service	22
11.	Rengjøring	24
11.1	Semiautomatisk rengjøring (alternativ for basisenhet)	24
11.2	Automatisk rengjøring (alternativ for valgfri enhet)	24
12.	Vedlikehold	28
12.1	Generelle instruksjoner	28
12.2	Daglig rengjøring (vedlikehold)	28
12.3	Månedlig rengjøring (vedlikehold)	29
12.4	Kvartalsvis rengjøring (vedlikehold)	30
12.5	Årlig rengjøring (vedlikehold)	30
13.	Levetiden for RETIGO kombidampere	31
14.	Feilkodeliste	32
15.	Struktur på Orange-meny	34
15.1	„EXTRAS (Ekstra)“	34
15.2	„8 SERVICE“	35
15.3	„8.2 DIAGNOSTIKK“	36

1. Introduksjon

1.1 Sikker bruk av utstyret

Kombidampovner fra RETIGO Vision er designet og produsert for å tilfredsstill alle gjeldende internasjonale sikkerhetsstandarder. Installasjon som avviker fra installasjonsinstruksjonene, feilaktig bruk, innstilling, vedlikehold, samt feil rengjøring eller eventuelle endringer på kombidamperen, som ikke er autorisert av produsenten, kan forårsake skade eller livsfare.

LES NØYE denne bruksanvisningen før du tar i bruk utstyret. Oppbevar denne bruksanvisningen slik at alle brukere av utstyret kan benytte seg av den, og for fremtidig oppslag.

Sørg for at elektrisitetstilkoblingen, vanntilkoblingen, samt utløpet er riktig og i henhold til produsentens standarder som opplyst i kapittelet "Transport og installasjon" i ovnens tekniske brukerdokumentasjon. Hvis du måtte ha spørsmål eller er i tvil om noe angående installasjon, bruk, eller utstyrets sikkerhet, kan du spørre leverandøren din.

Ikke fjern noen av de faste dekslene - det kan medføre fare for elektrisitetsrelaterte skader.

Ikke la utstyret være uten tilsyn når det er i bruk, såfremt ikke annet er spesifikt nevnt i bruksanvisningen.

Ikke fortsett å bruke maskinen dersom du tviler på om den fungerer feilfritt, eller om den skulle være skadet på noen måte, skru den da av umiddelbart, koble fra strømkontakten, stopp vanntilførselen og rådfør deg med din leverandør.

La aldri uautorisert personell benytte dette utstyret eller endre det, rengjøre det eller utføre andre aktiviteter som det ikke er laget for. Slikt uautorisert bruk kan føre til skader eller mulig overdreven slitasje på utstyret.

Hold deg alltid til prinsippene som gjelder for arbeid med elektriske artikler.



Dette symbolet betyr at RETIGO s.r.o. har rett til å bruke varemerket Green Point, i henhold til statutt 477/2001 Codex, (94/62/ES), som betyr at prisen på utstyret er inkludert kostnader relatert til avhending av emballasjematerialene.

2. Sikkerhetsmerknader



Les denne bruksanvisningen nøye.



Kun kvalifiserte og personer som har fått opplæring har lov til å bruke dette utstyret.



Avhold regelmessig opplæring av personene som benytter den. Slik vil du forhindre mulige arbeidsrelaterte skader og skade på utstyret.



Utstyret må kun benyttes til mattilberedning og i samsvar med denne bruksanvisningen. All annen bruk bryter med den tiltenkte bruken, og regnes som farlig.



Før du tar i bruk kombidamperen må du kontrollere ovnsrommet. Matrester og rengjøringsmateriale må fjernes, og ovnsrommet må rengjøres ved hjelp av den manuelle hånddusjen.



Aldri skyll matrester ned i avløpet - fjern det fra ovnsrommet.



Rengjøringsmidler og avkalkningsmidler må brukes i henhold til beskrivelsen i denne bruksanvisningen, og instruksjonene på hvert middel må følges.



Knappene på betjeningspanel må kun trykkes med fingrene. Bruk av skarpe, spisse eller andre objekter gjør garantien ugyldig.



Ikke blokker ventilasjonsåpningene på kombidamperen ved å plassere ting foran dem, legge stekebrett, kluter eller andre objekter på ovnen. Sørg for at dampen går ut gjennom ventilasjonsåpningene over kombi-ovnen.



Sørg for at vann ikke drypper eller spruter på ovnen, ikke legg vannfylte fat på kombidamperen



Ikke plasser brennbare kilder på utstyret eller i nærheten av det.



Av sikkerhetsgrunner må du ikke fjerne det faste dekselet og ikke forsøke å nå noe inne i utstyret.

Apparatet har ingen deler brukeren kan endre på. Reparasjoner som ikke er beskrevet i denne bruksanvisningen bør utføres av kvalifiserte serviceteknikere.

2.1 Generelle merknader



Ikke installer varmekilder (frityrgruter, griller, brenner, kokeplater ...) i nærheten av kombidampere.



Temperaturen på den ytterste dørens glass kan komme over 60°C.



Skru av vannet og strømtilførselen når du ikke bruker ovnen over lengre tid.



La ovnens dør stå åpen når du er ferdig med arbeidet, f. eks. over natten.



Hvis stekebrettene er fulle av væske over to tredjedeler – bør spesiell oppmerksomhet utvises når du rører i dem eller flytter på dem. Plasser bare slike fylte stekebrett på hyller du kan se. Utvis ekstra varsomhet når du tar ut et varmt stekebrett uansett innhold!



Pass på! Når du jobber med kombidamperen må du huske på at GN brett, kokematter og kar kan være varme - det er fare for brannskader!



Pass på! Når den er i bruk vil kombidamperen produsere varm damp - fare for skolding!



Ulykkesfare!!! Vær forsiktig når du bruker gastrobeholdere i kombidamperen når det øverste brettet er 160 cm og lenger over gulvet - fare for skade på grunn av varmt innhold.

3. Generell informasjon

Skru AV/PÅ kombidamperen

Kombidamperen er laget for permanent strømtilkobling. Koble til eller koble fra strømmen ved hjelp av den eksterne hovedbryteren.

Bryteren kan brukes til å skru på og av (når den skal tas i bruk, ved vedlikehold, og installering, samt for å skru av apparatet i nødsfall.)

Må være lett tilgjengelig!

Varmtvannskoker forvarmer

(For kombidampere med boiler)

Etter å ha skrudd på kombidamperen vil boileren automatisk fylles med vann, som deretter blir varmet opp. I løpet av denne tiden vil "Steam (Damp)" og "Hot air with steam (Varmluft med damp)"-modus være blokkert. Hvis "START"-knappen trykkes på nå, vil det vises en melding.



og START vil utsettes til oppvarmingen av vannet i boileren er ferdig. Etter dette vil kombidamperen fortsette sine funksjoner. Hvis alternativet "Hot air (Varmluft)" velges, vil kombidamperen starte med en gang.

Åpne/lukke døren

Kombidamperen er utstyrt med en lukkemekanisme som lar deg åpne med både høyre og venstre hånd. Ved å bevege håndtaket til sidene utløses smekklåsen, og døren kan åpnes ved å trekke i håndtaket. Av sikkerhetsgrunner vil varme- og ventilasjonsviften skru seg av når døren åpnes, for å hindre at damp slipper ut av ovnsrommet. Åpne døren bare litt først, åpne den

deretter helt etter en kort stund for å hindre skolding av varm damp. Lukk døren ved å trykke dørhåndtaket (lukk døren, hvis du har en modell med lastetralle, trykk døren og vri håndtaket med klokken 90°).



Hvis døren ikke er ordentlig lukket og kombidamperen er i "START"-modus, vil en informasjonsmelding vises. Etter at døren er ordentlig lukket, vil ovnen fortsette kokeprosessen i henhold til de gitte parametrene.



Håndtering av GN Brett

Hvis GN brettene er fulle av væske over to tredjedeler – bør spesiell oppmerksomhet utvises når du håndterer dem eller tar dem ut. Plasser bare slike fylte GN brett på hyller du kan se. Utvis ekstra varsomhet når du tar ut et varmt GN Brett uansett innhold!

Transporttralle trallen

(gjelder for typene 1221, 2011, 2021)

Du må stoppe trallen hver gang du setter den inn i kombidamperen.

Når du bruker en transporttralle må du alltid benytte og sette på låsen (GN brettlås) på GN brettene.

Når du fjerner GN Brett/kantine som er fylt med væske - må forseglingsdekke benyttes. Ellers er det risiko for skolding.

I tilfelle gulvet er ujevnt må transporttralle ikke brukes til å trille det inn i kombidamperen.

La aldri håndtaket på trallen være inne i en lukket kombidampovn - døren kan bli skadet.

Aldri trekk ut trallen uten å bruke det riktige håndtaket - hvis du ikke bruker håndtaket kan du bli brent.

Når du bruker bankettraller må du alltid sørge for at tallerkenene er plassert riktig.

Bruk alltid det automatiske vaskeprogrammet til å rengjøre trallene.

Det er forbudt å bruke kombidamperen uten transporttralle til vanlig bruk og til rengjøring!

Kjernetemperaturmåler

(Tilleggsstyr)

Kjernetemperaturmåleren brukes til å lese av temperaturen i mat som blir tilberedt, samt for å håndtere kokeprosessen under mattilberedning på den omtenksomme måten.

- Bruk kjernetemperaturmåleren kun på mat
- Aldri før måleren inn i frossen mat - den kan brekke!
- Unngå å vri for mye på ledningen som går til måleren
- Ikke trekk kjernetemperaturmåleren ut via ledningen
- Plasser måleren slik at den ikke berører glasset på døren
- Kjernetemperaturmåleren kan være varm - bruk beskyttelseshansker
- Ta ut kjernemåleren før du tar ut maten, og plasser den i målerholderen.
- Når du ikke bruker kjernemåleren, plasser den i holderen.



- La aldri kjernetemperaturmåleren ligge utenfor ovnsrommet - det er fare for at den setter seg fast i døren og påfører skade!

Manuell hånddusj

Bruk den manuelle hånddusjen til å rense inne i ovnsrommet, for å kjøle ned ovnsrommet til en lavere temperatur og for flere andre prosesser i ovnen.



Den manuelle hånddusjen er bare i funksjon når døren er åpen.



Aldri sprut vann fra den manuelle hånddusjen på det varme glasset på døren - det er fare for at glasset ødelegges.



Bruk aldri håndskylleren til å kjøle ned ovnsrommet hvis temperaturen i kammeret er høyere enn 90 °C – glasset på innsiden kan knuse. Garantien kan ikke påberopes for skade på glass på denne måten. Bruk alltid **“Pre-heating/ cooling (Forvarme/kjøle)”**-funksjon.



Plasser alltid den manuelle hånddusjen i holderen etter bruk.

Vedlikehold av kombidamperen

Det er nødvendig å rengjøre kombidamperen regelmessig (se kapittelet "Rengjøring av kombidamperen")

Når du rengjør kombidamperen er det nødvendig å følge disse instruksjonene:

- Benytt kun rengjøringsmidler som er anbefalt av produsenten av kombidamperen.
- Følg instruksjonene som er skrevet på rengjøringsmidlene.
- Aldri påfør rengjøringsmidler på varme rustfrie overflater - det er fare for at overflaten blir skadet og påfølgende misfarging. Garantien dekker ikke slik skade!
- Alltid rense inne i ovnsrommet med den manuelle hånddusjen etter rengjøring - når den er fri for rengjøringsmidlene som er brukt.
- Bruk aldri noe syreholdig til rengjøring av kombidamperen, la ikke en gang syreholdig materiale ligge i nærheten av kombidampovnen - det kan skade den rustfrie ståloverflaten
- Bruk ikke poleringssand eller andre "harde" rengjøringspulver.
- Aldri påfør mekaniske rengjøringsmidler til å rense kombidamperen (som stålull, skraper, kniver).
- Ikke rengjør kombidampere med høytrykkspylere.
- La døren stå åpen etter rengjøring av ovnsrommet.



Alltid bruk beskyttelsesutstyr og anbefalt arbeidstøy (hansker, beskyttelsesbriller, maske) når du rengjør kombidamperen! Du beskytter helsen din!



Når kombidamperen ikke rengjøres ofte nok – kan rester av fett bygge seg opp på veggene i ovnsrommet – det kan antenne ved høye temperaturer. Slik skade er ikke omfattet av garantien!

Reparasjon av funksjonsfeil

Funksjonsfeil kan kun repareres av autorisert service, kvalifisert og sertifisert av produsenten.

I tilfelle en uten ekspertise gjør noe inne i ovnen eller det foretas uautorisert service, vil ikke garantien gjelde!

Kontroll og vedlikehold

Det er nødvendig å gjennomføre minimum en årlig kontroll av kombidamperen og utstyret av en autorisert servicemann for å sikre trygg og feilfri bruk av utstyret. (se kapittelet "Vedlikehold").

4. Generell beskrivelse av utstyret



Kombidamper type 623, 611, 1011





Kombidamper type 1221, 2011, 2021

1. Dør med dobbelt glass
2. Dørhåndtak med integrert smekklås
3. Innvendig dør glass som kan åpnes
4. Befestning av indre glass
5. Drypprenne i døren for å samle opp kondensert vann fra innsiderglasset.
6. Justerbare ben
7. Avløpsdeksel
8. Luft- og støvfilter
9. Sidedeksel
10. Kjernetemperaturmåler
11. Den indre avtakbare vegg foran ventilasjonsviften
12. Betjeningspanel
13. Manuell hånddusj
14. Ventilasjonssjakt
15. Kontrollerbar sikkerhetsventil for overskuddsdamp.
16. Geidere for kantiner/GN brett
17. Innvendig lys
18. Transporttralle (kombidamper type 1221, 2011, 2021)
19. USB-tilkobling

Produktskilt på ovnen er plassert opp til høyre. En kopi av skiltet er plassert inne i apparatet på venstre side.

Skiltet har følgende informasjon: produsenten, tekniske data om utstyret, f. eks. type og modell, konstruksjonsnummer, produksjonsår, viktig informasjon om typen strømtilførsel, energiinntak, vekt og beskyttelse fra vann.

Merkelappen inkluderer  og  -merker som bekrefter at utstyret overholder alle krav fra CSN, EN, IEC og offentlige bestemmelser.



Produktskilt for kombidamperen RPE06111A

5. Utstyrkarakteristikk

RETIGO Vision er et universelt apparat for tilberedning av matretter. Det gjør brukeren i stand til å tilberede en komplett meny. Det er mulig å utføre alle typer oppvarming av mat i RETIGO Vision kombidamper, som steking, frityrsteking, grilling, stuing, damping, koking på lave temperaturer, steking/baking over natten på lave temperaturer. En av fordelene er mattilberedning med lavt forbruk av vann og oljer uten luktoverføring når du lager to forskjellige retter, bevaring av vitaminer og mineraler, store besparelser av strøm, vann plass og tid. På grunn av muligheten til å kontrollere fuktigheten i ovnsrommet vil maten som tilberedes beholde mer av vekten.

Det er også mulig å bruke kombidamperen som lagringsrom, for å konservere og tørke frukt eller andre teknologiske prosesser. Alle slike prosesser kan programmeres og kan utføres uavhengig av personell. Bruk av kjernetemperaturmåleren er en annen fordel, spesielt med mat som er sensitiv for høy temperatur (oksestek).

Ved å bruke utstyret riktig, kan du spare plass og tid, som ellers er nødvendig for utstyr som er tenkt for kun en hensikt til individuelle produksjonsprosesser.

Oppvarming av mat finner sted i ovnsrommet hvor varmluft sirkulerer jevnt ved hjelp av ventilasjonsviften. Luften kan fuktes ved å generere damp. Fuktigheten kontrolleres automatisk i henhold til angitt verdi og funksjon. Når dampen er aktivert vil fuktighetene settes til 100%, i kombinert anvendelse kan dette varieres.

Alle prosesser blir automatisk kontrollert av en mikrodatamaskin, innebygget i prosessoren i kombidamperen.

Kokingen i seg selv kan ta to forskjellige former:

- Det siste alternativet er å stille inn alle parametrene manuelt. For det meste erfarne brukere vil benytte denne muligheten og angi parametrene for kokeprosessen akkurat slik de vil ha det.
- Et annet alternativ er å bruke de forhåndsinnstilte programmene eller lage egne programmer. 5 programmer (oppskrifter) kan tastes inn i kombidampovnens minne og hver kan inneholde opp til 5 trinn. Hvert trinn kan inkludere forskjellige parametre og forskjellige kokemoduser. Fordelen med slike programmer ligger i det faktum at de utføres automatisk, og når de samme betingelsene blir beholdt, kan den samme kvaliteten oppnås hver gang.

Fordeler

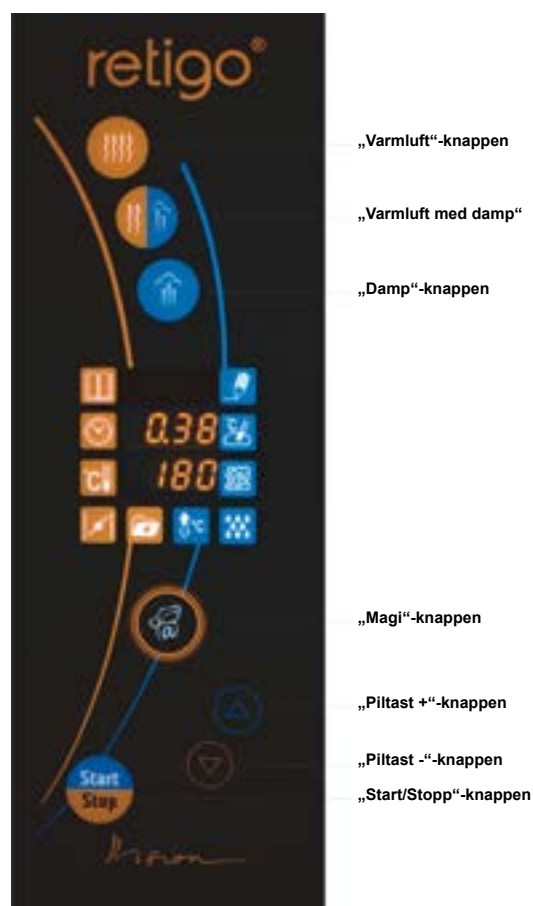
- Rasjonell mattilberedning
- Konservering av vitaminer og mineraler, mikroelementer og smak
- Reduksjon av vekttap
- Tilberedninga ved hjelp av et minimum av vann og olje
- Ingen luktsmitte når mat tilberedes samtidig
- Spar energi, vann, olje og tid sammenlignet med vanlig teknologi
- Damp genereres fra en boiler med en selvrensende automatisk mekanisme, eller med sprayteknologi (vannet ledes til ventilatoren og deretter sprayeres på varmeelementene).
- Hygienisk ovnrom
- Toveis ventilatorrotasjon gir ideell lik fordeling
- Utstyret kontrolleres av en mikrodatamaskin med minne
- Perfekt lyssetting på innsiden av ovnsrommet - halogenlys som slår seg av automatisk etter 2 minutter.
- Automatisk sikkerhetsanretning med servicediagnosesystem
- Kontinuerlig temperaturregulering av spillvann i dreneringsboksen (maks. 60°C)
- Akustisk signal mot slutten av kokeprosessen
- Innebygd hånddusj til å rengjøre innsiden av kombidamperen.
- Panoramadør med dobbelt glass
- Kjernetemperaturmåler (*)
- HACCP dataopptak
- Mulighet for å analysere HACCP-data på PC

(*) Tilleggsutstyr

6. Betjeningspanel

Ovnen er utstyrt med et berøringsskjermpanel. De individuelle funksjonene velges på en enkel måte - ved å berøre den bestemte knappen til det ønskede mattilberedningsmoduset eller et ønsket element på skjermbildet.

6.1 Grunnleggende beskrivelse av betjeningspanel



Kontrollpanel for RETIGO Orange Vision

6.1.2 Funksjonene for knappene på betjeningspanelet



“Hot air (Varmluft)“-modusknappen

Hvis det trykkes på dem vil de følgende teknologiske prosessverdiene være forhåndsinnstilte:

Forberedelsestid:	30 min.
Kammertemperatur:	180 °C
Fuktighet:	0%

Kokeprosess avsluttes etter den angitte tidsperioden.
Tidsverdiene kan angis mellom 1 min – 23 t 59 min.
Temperaturverdiene kan angis mellom 30 - 300°C.



“Hot air with steam (Varmluft med damp)”-modusknappen
(kombinasjon)

Hvis det trykkes på dem vil de følgende teknologiske prosessverdiene være forhåndsinnstilte:

Forberedelsestid:	30 min.
Kammertemperatur:	160°C
Fuktighet:	50%

Kokeprosess avsluttes etter den angitte tidsperioden.
Tidsverdiene kan angis mellom 1 min – 23 t 59 min.
Temperaturverdiene kan angis mellom 30 - 300°C.



“Steam (Damp)”-modusknappen

Hvis det trykkes på dem vil de følgende teknologiske prosessverdiene være forhåndsinnstilte:

Forberedelsestid:	30 min.
Kammertemperatur:	99°C
Fuktighet:	100%

Kokeprosess avsluttes etter den angitte tidsperioden.
Tidsverdiene kan angis mellom 1 min – 23 t 59 min.
Temperaturverdiene kan angis mellom 30 - 130°C.



“Magic (Magi)”-knappen

Denne knappen brukes til å velge og angi spesielle funksjoner (for eksempel halvautomatisk rengjøring, Info, Innstillinger etc.) for å oppnå optimal bruk av kombidamperen.




“Start/Stop”-knappen

Denne knappen starter og stopper kokeprosessen.



“Arrows +/- (Piler +/-)”-knappen

Med denne knappen kan du øke eller minke verdiene av forhåndsinnstilte parametre for kokeprosessen, i „EXTRAS (EKSTRA)”-menyen .

6.2 Funksjonen for skjermikonene



Grunnleggende skjermbilde etter start



“Stille klokken”

Tillater manuell angivelse av tid, samt innstilling av tidsperioden for kokeprosessen, med et tidsintervall mellom 1 min til 23 timer. 59 min.



“Setting temperature (Angi temperatur)”

Tillater brukeren å manuelt angi og justere kokeprosessens temperatur innen området som tillates i de forskjellige modus.



“Setting the programs (Stille inn programmene)”

Lar deg velge kokeprogrammer og justering av dem.



“Recording of program/ steps (Opptak av program/trinn)”

Lar deg registrere angitte parametre for programmet.



“Setting humidity (Angi fuktighet)”

Lar deg angi manuelt og justere fuktigheten i kokeprosessen i "Hot air with steam (Varmluft med damp)"-modus.



“Pre-heating/ cooling (Forvarming/ avkjøling)”

Med denne knappen kan du velge at ovnsrommet skal forhåndsoppvarmes før kokeprosessen, eller kjøles i tilfelle temperaturen er for høy.



Bruk aldri hånddusjen til å avkjøle ovnsrommet hvis temperaturen i kammeret er høyere enn 90 °C – glasset på innsiden kan knuse. Garantien kan ikke påberopes for skade på glass på denne måten. Bruk alltid “Pre-heating/ cooling (Forvarming/kjøling)” -funksjonen.



“Manual moistening (Manuell fukting)”

Lar deg fukte manuelt ovnsrommet i "Hot air (Varmluft)" eller "Hot air with steam (Varmluft med damp)"-modus.



“Setting the core temperature (Stille inn kjernetemperaturen)” (Tilleggsstyr)

Lar deg angi kjernetemperaturen når kokeprosessen skal avsluttes (30 – 110°C).



„Flap Valve (Klaffventil)” (Tilleggsstyr)

Lar deg åpne eller lukke ventilen i tilfelle fuktigheten i ovnsrommet er for høy og det må ventileres.



„Extras (Ekstra)”

Lar deg velge spesielle funksjoner.

7. Manuell modus

Vi velger dette moduset hvis vi ikke vil bruke de forhåndsinnstilte programmene i "Program selection (Programvalg)" . Valget om å legge inn kokeprosessen teknologiske parametre manuelt gjør at du kan være kreativ og lage egne prosesser med mulighet til å endre parametrene selv under matlaging.

7.1 Grunnleggende manuelle innstillinger

De manuelle innstillingene for de individuelle teknologiske prosessene for mattilberedning kan velges på fire måter:

7.1.1 Ved å trykke på en av modusknappene



Verdiene TEMPERATUR og TID vil være forhåndsinnstilte til sine standardparametre.

a) "Hot air (Varmluft)"-modus



b) "Hot air with steam (Varmluft med damp)"-modus



c) "Cooking in steam (Matlaging med damp)" modus



Hvis de forhåndsinnstilte verdiene tilfredsstillere de spesielle kravene til din mattilberedning, trykk



for å sette i gang den teknologiske prosessen. Vi kan avslutte prosessen med den samme knappen når vi måtte ønske.

7.1.2 Parameter setting to own desires (Parameterinnstilling etter eget ønske)

Samme prosess som er beskrevet under gjelder for alle tre matlagingsmodus.

1. Ved å trykke lett på ikonet for verdien du vil endre (Tid, Temperatur, Fuktighet) vil du få ikonet til å blinke

2. Ved å trykke på "Pilene +/-"



kan du endre parametrene til det du ønsker.

For eksempel:

Modus	Varmluft med damp
Tid	2 t 30 min
Temperatur	145°C
Fuktighet	65 %

1. Velg ønsket mattilberedningsmodus



2. Velg ønsket tilberedningstid.



3. Velg ønsket temperatur på samme måte.





4. Velg ønsket fuktighet



Merk: Fuktighetsinnstillingen er ikke tilgjengelig i "Hot air (Varmluft" og "Cooking in steam (Matlaging med damp)"-modus.



Hvis de angitte parametrene tilfredsstillere våre krav til tilberedningen kan vi trykke „**START/STOP**“ -knappen og starte den teknologiske prosessen. Vi kan avslutte prosessen med den samme knappen når vi måtte ønske.

Merk: Under matlagingsprosessen vises tids- og temperaturparametrene på skjermbildet. Du kan kontrollere temperaturen i ovnsrommet (eller på målerstangen) ved å trykke Temperatur-knappen (Måleren) . Koke tiden som gjenstår vil vises når du trykker Tid-knappen .

7.1.3 Kontroll av matlagingsprosessen med kjernetemperaturmåleren

(Tilleggsutstyr)

Dette moduset bør velges hvis vi vil avslutte matlagingsprosessen på et tidspunkt temperaturen i matvaren når en viss verdi. Innstilling av denne temperaturen gjøres på samme måte som med kokekammertemperaturen.

1. Ved å trykke lett på Temperaturikonet vil du få ikonet til å blinke .
2. Angi mattilberedningstemperaturen
3. Ved å trykke lett på kjernetemperaturmåleren vil du få ikonet til å blinke .



Ved å trykke på "Pilene +/-" kan du endre parametrene til det du ønsker.

Merk: I tilfelle vi trenger å justere kokeparametrene for en prosess som allerede er i gang, kan vi trykke på den relevante knappen (Tid, Temperatur, Fuktighet, Kjernetemperaturmåleren) og justere parametrene i henhold til våre umiddelbare behov. Matlagingsprosessen vil fortsette i henhold til de nylig angitte verdiene.

7.1.4 Valg av "Preheat / Cooling (Forvarming/kjøling)"-alternativet

Dette alternativet bør velges i tilfelle vi ønsker å sette maten inn i et allerede forhåndsoppvarmet ovnsrom. Kombidamperens kontrollsystem vil automatisk bestemme om det er nødvendig å varme eller kjøle kammeret til den påkrevde temperaturen, og kun etter dette vil du bli bedt om å sette inn maten.

1. Først angi matlagingsparametrene (se punkt 7.1.1 eller 7.1.2 eller 7.1.3).

2. Velg "Preheat/ Cool (Forvarming/kjøling)"-funksjonen 

3. Trykk knappen „START/STOP“

Kombidamperen vil starte forhåndsoppvarming av ovnsrommet til en temperatur 25°C høyere enn den angitte temperaturen. Hvis temperaturen i ovnsrommet var høyere enn den angitte, vil den bli satt ned til en verdi 25% under den angitte temperaturen.

Kombidamperen vil informere deg om forvarmingen/avkjølingen ved å vise et tegn og den faktiske ovnsromstemperaturen.



Etter å ha nådd den riktige temperaturen vil kombidamperen be deg om å sette inn maten din med et lydsignal og visning av følgende tegn.



Etter at du har satt inn beholderne med mat og lukket døren vil den automatiske kokeprosessen starte i henhold til de forhåndsinnstilte parametrene.

7.2 Andre funksjoner i manuelle innstillinger


7.2.1 Avslutning av den manuelle kontrollen og gå tilbake til hovedmenyen


følger automatisk etter slutten av kokeprosessen, enten etter den forhåndsinnstilte tidsperioden er gått, eller etter den angitte temperaturen er nådd når du bruker kjernetemperaturmåleren. Kombidamperen vil annonsere avslutningen på kokeprosessen med et lydsignal og et tegn



Kokeprosessen kan også avsluttes når som helst ved å trykke på "Start/Stop"-knappen.

7.2.2 Manuell økning av ovnsrommet-kammerets fuktighet



Hvis det er nødvendig å øke ovnsrommet fuktighet under matlagingsprosessen (for eksempel når du baker deig), kan du trykke på "Manual moistening (Manuell fukt)"-knappen 

Etter å ha trykket på denne knappen vil fuktigheten i ovnsrommet økes ved å spraye vann på de varme oppvarmingsenhetene. Vi kan avslutte fuktighetsøkningen ved å trykke den samme knappen en gang til .

Merk: "Manual moistening (Manuell fukting)"-knappen er bare aktiv i "Hot air (Varmluft)" og "Hot air with steam (Varmluft med damp)"-modus.

7.2.3 "Flap valve (Klaffventil)"-valg

(Tilleggsstyr)

Hvis det er nødvendig å senke ovnsrommets fuktighet under matlagingsprosessen (for eksempel når vi vil ha en godt bakt overflate), trykk denne knappen . Dette vil åpne ventilasjonsventilen og overskuddsdampen vil raskt oppløses. Denne funksjonen er aktiv til knappene blir trykket på nytt .

Merk: "Flap valve (Klaffventil)"-knappen er bare aktiv i "Hot air (Varmluft)" og "Hot air with steam (Varmluft med damp)"-modus.

7.2.4 Modusbytte mens programmet er i gang

Det er mulig å endre tilberedningsmodus selv når den faktiske matlagingsprosessen allerede er underveis. Når du holder valgknappen



i minst tre sekunder, vil tilberedningsparametrene tilbakestilles til de nye verdiene uten å stoppe den pågående matlagingsprosessen.


7.2.5 Kokestart på et spesifikt tidspunkt

(Utsatt start)

Ovnens valgte program eller en modus med forhåndsinnstilte parametre kan stilles inn til å starte på et tidspunkt som er spesifisert på forhånd.

Innstillingsprosedyre:

1. Velg modus og tilberedningsparametre (se punktene 7.1.1 eller 7.1.2 eller 7.1.3) eller velg et program (se kapittel 8.).

2. Trykk og hold "Tid"-knappen . Klokkeinnstillingsbildet vil starte å blinke og meldingen vil be deg om å stille klokken.

3. Angi den automatiske oppstarten med "Pilene +/-"-knappene.

4. Trykk "Tid"-knappen . Minuttinnstillingsbilde vil begynne å blinke

5. Angi minuttene for den automatiske oppstarten med "Piler +/-"-knappene.

6. Trykk "Start/Stop"-knappen. Skjermbildet vil vise virkelig tid og løpeteksten viser den utsatte starttiden.

Så snart virkelig tid når det utsatte starttidspunktet vil automatisk tilberedning starte i henhold til de parametre du har valgt på forhånd.

Du kan forlate denne funksjonen ved å trykke "Ekstra"-knappen når som helst under den automatiske tidsinnstillingen.

Venting på den automatiske oppstarten kan avbrytes ved å trykke på "Start/Stop"-knappen når som helst.

Merk: Mens kombidamperen venter på den automatiske starten er det mulig å angi en annen automatisk starttid med de samme tilberedningsparametrene.

Etter å ha fullført den først matlagingen vil dampovnen automatisk kan angi det andre starttidspunktet, og etter å ha sammenlignet den angitte tiden med virkelig tid, vil den automatisk starte tilberedningen i henhold til de angitte parametrene.

7.2.6 Innstilling av viftehastighet - 5 hastigheter

(valgfri enhet alternativ)

Retigo Orange Vision konveksjonsovner har ekstrastyr som gjør det mulig å stille inn 5 viftehastigheter. Viftehastigheten kan settes til standardverdi, for nåværende bruk eller for individuelle programmer. Den fabrikkinnstilte standardhastigheten er 4.

Du kan vise viftens inneværende rotasjonshastighet ved å trykke på "Magic"-knappen. For eksempel vil skjermen vise 4-5, som betyr fjerde hastighet av fem.


Du kan endre hastigheten ved hjelp av pilene, still inn hastigheten du vil ha og trykk på „Magic“-knappen igjen.

Hvis du stiller inn hastigheten på denne måten når apparatet er i ro, vil den bli brukt som standard. Den vil bli brukt hver gang apparatet slås på.

Hvis du stiller inn viftehastigheten under matlagingen, vil den kun gjelde fra det øyeblikket. Når du trykker på „Start / Stopp“-knappen, vil den opprinnelige hastigheten igjen tas i bruk.

Du kan også bruke prosedyren som er beskrevet ovenfor til å stille inn viftehastighet for individuelle programmer / trinn.

8. Programmer

Velg dette moduset hvis du vil bruke de forhåndsinnstilte programmene i "Programvalg"-menyen . Bruk av denne funksjonen gjør at du kan forhåndsinnstille og lagre de mest brukte tilberedningsprosessene og hurtigvalg for dem med muligheten til å endre parametrene, selv under mattilberedning.

Ovnen lar deg velge blant 5 programmer, som hver kan bestå av 5 uavhengige trinn på det meste. Dette valget kan utvides til maksimalt 99 programmer med 5 trinn (*Tilleggsstyr*).

8.1 Programvalg

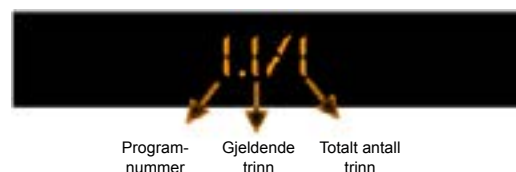
1. Trykk "Program selection (Programvalg)"-knappen




2. Velg det ønskede programmet med pilene



Visningen "Programvalg" vil vise informasjon om gjeldende programstatus:



3. Sett inn mat i ovnsrommet.

Merk: Hvis det første trinnet i programmet inneholder "Forvarming/avkjøling"-alternativet, da vil ikonet  på kontrollpanelet lyse opp. I så tilfelle må du ikke sette inn maten, men gå til trinn 4.

4. Trykk "Start/Stop"-knappen.

Merk: Hvis det første trinnet i programmet inneholder "Preheat/ Cooling (Forvarming/avkjøling)"-alternativet, må du først vente til denne prosessen avsluttes, og ikke sett inn maten før du blir bedt om det.


Du kan også endre de forhåndsinnstilte parametrene på samme måte som beskrevet i kapittel 7., i avsnitt 7.1.2.

Du vil bli informert om gjeldende programtrinn i "Programvalg"-informasjonsbildet.

8.2 Å lage egne programmer.

Kombidamperen lar deg lage dine egne programmer, lagre dem, og deretter justere og håndtere dem for å kunne oppnå den samme utmerkede kvaliteten på sluttproduktet ditt gang etter gang.

Lage program:

1. Trykk "Program selection (Programvalg)"-knappen .

2. Ved hjelp av pilene kan du velge nummeret på programmet du vil lagre oppskriften din i. Kombidamperen vil automatisk forhåndsinnstille det første programtrinnet.

Eksempel: Lage programnr. 2:



Hvis det ikke har blitt angitt noe trinn i programnr. 2 enda, er det "END (SLUTT)"-tegnet i "Time (Tid)"-skjermbildet.

3. Velg parametrene "Mode (Modus)", "Temperature", "Time (Tid)", "Humidity (Fuktighet)",

kokekammeret „Preheating/cooling (Forvarming/kjøling“ eller „Flap valve (Klaffventil)“. Valgte knapper begynner å lyse.



4. Trykk "Program/step recording (Program-/trinnregistrering)"-knappen . Knappen starter å blinke. Ved å trykke på knappen en gang til vil det første trinnet bli registret i dampovnens minne, og det andre trinnet i programmet vil automatisk gå videre til inntasting av de nye parametrene.


Merk: Et trinn uten tilberedningsparametrene vil vise et "End (Slutt)"-tegn i „Time (Tid)"-skjermbildet, som betyr at tilberedningsprosessen vil avsluttes så snart programmet kommer til dette punktet. Slutten på programmet vil annonseres med et lydssignal. Det betyr at hvis du vil ha programmet med bare tre trinn, må du angi tiden i det fjerde trinnet på "END (SLUTT)"-tegnet. Dette tegnet vises mellom tiden 0.01 og 23.59.

5. For å lage andre trinn må du følge de samme instruksjonene som i punkt 1 til 4.

6. Hvis din Retigo Orange Vision vifte har en flerhastighetsfunksjon, kan du stille inn denne hastigheten for hvert programtrinn. Når du programmerer et trinn ved å trykke på „Magic“-knappen; velg viftehastigheten for det spesifikke trinnet, og trykk deretter på „Magic“ igjen.

8.3 Kontrollere de nyopprettede programmene

Innstillingen på de individuelle programmene kan veldig enkelt kontrolleres. De viste trinnene kan justeres til å passe de umiddelbare tilberedningsbehovene.


1. Trykk "Program selection (Programvalg)"-knappen .

Skjermbildet vil vise det gjeldende programtrinnet. Denne innstillingen kan godtas eller justeres ved å taste inn nye parametre som i artikkel 8.2, punkt 3.

2. Trykk **“Program/Step recording (Program-/trinnregistrering)”**-knappen  Skjermbildet vil vise det neste trinnet. Hvis parametrene i det forrige trinnet hadde vært endret, ville den nye innstillingen i det forrige trinnet bli registrert.

Ved å gjenta prosedyre 2) kan du vurdere alle trinnene i det valgte programmet. Hvis **“Time (Tid)”**-bildet viser tegnet **“End (Slutt)”**, betyr det at kombidampovnen avsluttet programmet etter forrige trinn.

8.4 Gå tilbake til manuell innstilling av parametrene


Ved å trykke **“Program selection (Programvalg)”**-knappen  igjen vil ovnen bytte til manuell innstilling av tilberedningsparametrene.

8.5 Annullere det nyopprettede programmet

1. Velg programmet som skal annulleres. (se seksjon 8.1).

2. Trykk **“Time (Tid)”**-knappen. .

3. Ved hjelp av **“Arrows +/- (Piler +/-)”** angi **“End (Slutt)”**-verdien i bildet.


4. Trykk **“Program/Step recording (Program-/trinnregistrering)”**-knappen  Det valgte programmet vil annulleres.

9. “Extras (Ekstra)”-menyen

“Extras (Ekstra)”  inneholder spesialtilbud, som lar deg få enkel bruk av andre dampovnfunksjoner. En detaljert beskrivelse av menyen “Extras (Ekstra)” kan du finne til slutt i denne bruksanvisningen. For å jobbe i denne menyen må du bruke hovedknappene:

„Extras (Ekstra)“  - gå tilbake til nivået over

„Magic (Magi)“  - bekreft valget og innstillingen

„Arrows (Piler) +/-“  - søk i menyen eller endre verdiene +/-.

I Ekstra-menyen finner du:

1. Rengjøring
2. Standby
3. Avkjøling
4. Permanent belysning
5. Info
6. Bruker Innstilling
7. Tømme boiler
8. Service

9.1 Bruk av „Extras (Ekstra)”

For å velge denne funksjonen må du trykke “Extras (Ekstra)”. Det første menyelementet fra denne menyen vises.




Bruk “Arrows (Piler) +/-” til å velge andre funksjoner. Bekreft den valgte funksjonen ved å klikke på “Magic (Magi)”-knappen.

9.1.1 „1 Cleaning“

Velg denne funksjonen hvis du vil rengjøre kombidampveren ved bruk av rengjøringsystemet (se kap. Rengjøring).

9.1.2 „2 Standby“

Hvis du bekrefter dette alternativet vil dampovnen gå i „sove“-Standbymodus. Denne tilstanden indikeres med en blinkende knapp . Energiforbruket er minimalt. Du kan bytte til normalmodus ved å holde inne "Start / Stop".

9.1.3 „3 Avkjøling“

Bruk av denne funksjonen er passende når det er nødvendig å kjøle ned ovnen etter å ha jobbet på høye temperaturer, etterfulgt av jobbing på mye lavere temperaturer (f. eks. "damp" - kokte grønnsaker). Under kjøling vil du holdes informert om den gjeldende temperaturen i ovnsrommet. Avkjøling kan avbrytes når som helst ved å klikke "Start/Stop".



Bruk aldri hånddusjen til å kjøle ned ovnsrommet hvis temperaturen er høyere enn 90 °C i kammeret – glasset på innsiden kan ødelegges. Garantien kan ikke påberopes for skade på glass på denne måten.

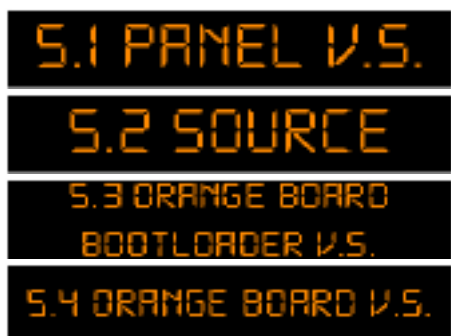
9.1.4 „4 Permanent belysning“

Hvis du trenger lys i ovnsrommet hele tiden, velg verdien "Yes (Ja)" i "Time (Tid)"-bildet ved å klikke på "Magic (Magi)"-knappen.

For å gå tilbake til å automatisk skru av lyset, velg verdien "No (Nei)".

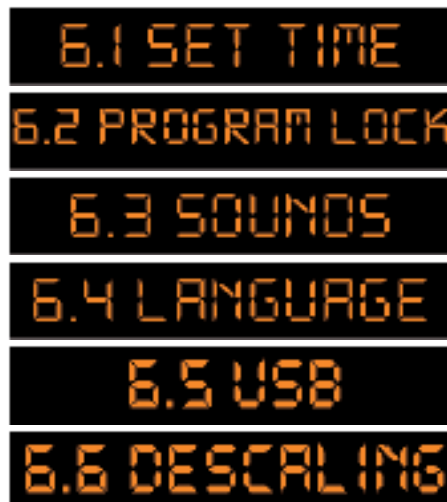
9.1.5 „5 Info“

Denne funksjonen vil vise hvilken programvare som er i bruk. Løpeteksten viser informasjon om kontrollenheten og "Time (Tid)"-bildet vil vise nummeret på versjonen som er i bruk. Ved hjelp av pilene kan du vise individuelle kontrollenheter:



9.1.6 „6 Brukerinnstillinger“

Du kan angi:



Trykk knappen "Magic (Magi)" for å velge det parameteret du ønsker å angi.

9.1.6.1 Stille klokken

Her har du muligheten til å angi tiden. Videre, etter å ha tastet inn PIN-koden kan du angi år og dato.



a) Stille klokken

Når du velger en angitt tid, vil den gjeldende tiden begynne å blinke. Bruk piltastene til å angi timene. Hopp til minutter ved hjelp av "Magic (Magi)". Bekreft tiden ved å trykke "Magic (Magi)"-knappen.

Anmodningen om PIN-kode vil begynne å blinke når du angir gjeldende dato. Hvis du ikke har PIN-koden din eller ikke vil angi år eller dato, trykk "Magic (Magi)"-knappen igjen. Du vil komme tilbake til menyen "6.1 Stille klokka".

b) Angi år og dato

Hvis du har en PIN-kode og du vil endre år og dato, fyll inn denne koden som følger:

Bruk pilene til å angi verdien av PIN-tallene. For å flytte en posisjon til høyre må du trykke "Manual moistening (Manuell fukting)"-knappen  og en posisjon til venstre trykk „Flap valve (Sperreventil)"-knappen .

PIN-koden bekreftes med "Magic (Magi)"-knappen.

Nå må du bruke pilene til å angi året og etter bekreftelsen med "Magic (Magi)"-knappen må du bruke pilene til å angi måned og bekrefte en gang til. Angi datoen på samme måte som måneden.

Trykk "Magic (Magi)"-knappen for å bekrefte innstillingene dine og gå tilbake til menyen "6.1 Stille klokka".

Hvis du vil gå ut uten å lagre innstillingene, kan du trykke "Extras (Ekstra)" -knappen.

9.1.6.2 „Lås programmer“

Hvis du vil hindre andre personer i å overskrive programmene dine må du velge dette alternativet med "Magic (Magi)"-knappen.

Angi PIN-koden på samme måte som du gjorde i "Setting the Year and date (Angi år og dato)" og angi verdien til "Yes (Ja)" i bildet med klokka ved hjelp av piltastene.

For å kunne programmere igjen må du velge verdien "No (Nei)".

9.1.6.3 Lyder

Her kan du justere lydvolument og lydtypen.

Du kan jobbe med lyder for avslutningen av kokeprosessen, forvarming, feil og tastatur.


a) Volum

Velg „6.3.1 Volum“ med „Magic (Magi)"-knappen, bruk piltastene for å angi volumnivået fra 0 til 100

Bekreft valget ved å trykke "Magic (Magi)"-knappen.

b) Lydvalg

Velg „6.3.2 Lydvalg“ med „Magic (Magi)"-knappen, bruk pilene til å velge elementet du vil endre lyden for. Trykk "Magic (Magi)"-knappen og trykk lyden du vil ha ved hjelp av piltastene. Bekreft ved å trykke "Magic (Magi)"-knappen.

For å avbryte innstillingen av lyder må du trykke „Extras (Ekstra)" .

9.1.6.4 Språk

Her kan du endre språket.

Velg dette valget med "Magic (Magi)"-knappen og velg språket ditt med "Arrows (Pilene)". Deretter bekrefter du valget med "Magic (Magi)"-knappen.

9.1.6.5 USB

Du vil bare kunne se følgende valg hvis du har en USB-flashdisk koblet til kombidamperen.

a) Kombidamper til USB-flashdisk

Med dette valget kan du laste ned fra kombidamperen til flashdisken.

Programmer – du kan laste ned alle programmer som er konfigurert i kombidamperen. Disse programmene kan deretter redigeres på en PC ved hjelp av Vision Combi programvaren som kan lastes ned fra RETIGOs nettsider.

HACCP – HACCP-listen lastes ned i haccp.txt format.

Liste over feil - denne filen (ErrorReport.txt) viser alle programvarefeil registrert av kombidamperen.

Loggliste - denne filen viser alle programvareoppdateringer (update.log), programvarefeil (SwErrorLog.txt), strømtilførselsopptak og programstart- og avslutningsopptak (Log.txt).

Nedlastingen starter når du trykker på "Magic"-knappen. Bruk pilene til å foreta et valg.

For å vise og skrive rapporter bruk en teksteditor, som for eksempel Word eller WordPad.

Alle nedlastede filer vil automatisk bli lagret på USB-flashdisken i Orange-katalogen. Når det gjelder hendelseslisten, vil en spesiell LOGGMAPPE bli opprettet og de tre ovenfor omtalte filene vil bli lagret i denne.

b) USB til kombidamper

Programmer - dette valget gir deg muligheten til å laste programmer inn til kombidamperen, som du opprettet eller endret i PC-en ved hjelp av Vision Combi programvaren.

Programfilene må være i ".orp" format. Nedlastingen starter når du trykker på "Magic"-knappen.

9.1.6.6 Tømme boileren

(Gjelder kun for kombidampere med boiler)

Bruk av denne funksjonen er kun ment for autorisert servicepersonell.



Hvis programmet for avkalkning startes må det alltid fullføres. Det kan ikke avbrytes, ikke engang ved å skru dampovnene av og på.

Merk: Dette tilbudet kan ikke ses hvis maskinen er konfigurert som en innsprøyting.

9.1.7 „7 Tømme boiler“

(Gjelder kun for kombidampere med boiler)

Bekreftelse av denne funksjonen vil forårsake en automatisk tømning av boileren. Denne funksjonen brukes hvis du ikke vil at vann skal være i boileren over lengre tid (for eksempel når det er slått av). Boileren vil automatisk bli fylt når ovnen kobles til elektrisitet eller hvis du velger ett av modusene og trykker "Start"-knappen.

Merk: Dette tilbudet kan ikke ses hvis maskinen er konfigurert som en innsprøyting.

9.1.8 „8 Service“

Bruk av denne funksjonen er kun ment for autorisert servicepersonell.

10. Gassdrevne kombidampere

10.1 Tenning av gassbrenner

Prikk bak temperaturtallet indikerer at en gassbrenner er i bruk. Hvis prikken lyser, er brenneren tent og aktiv.



I tilfelle gassbrenneren er i bruk, og flammen går ut eller flammen ikke en gang lyser (prikken er ikke synlig) av en eller annen grunn, hører du lydsignalet, og du skal kunne se meldingen



I så tilfelle må du trykke hvor som helst på skjermen. Dette signaliserer at brukeren er kjent med denne situasjonen og at det vil bli et nytt forsøk på å tenne gassen.

Det vanligste tilfellet i denne situasjonen er at hovedgassventilen er lukket. Men hvis gasstilførselen er åpen og rapporten om at det ikke er tenning kommer flere ganger, må du ringe en profesjonell reparatør.

10.2 SIKKERHETSINSTRUKSJONER for gass kombidampere service



Det anbefales på det sterkeste at den gassdrevne kombidampere tilkobling til strøm og gass, bruksaktivering, justering og alle andre service-

handlinger utelukkende foretas av en reparatør. Reparatøren er forpliktet til å gjøre deg kjent med aktivering av den gassdrevne kombidamperen og service, vedlikehold og gjøre deg oppmerksom på ukorrekt bruk. Disse handlingene inkluderer spesielt alle inngrep i apparatet under dekselet unntatt vanntilførselen gjennom den hydrauliske enheten.

INSTRUKSJON

- Den gassdrevne kombidamperen må installeres utelukkende i henhold til generelt aksepterte offentlige reguleringer og standarder.

- I samsvar med generell gjeldende lovgivning og standarder, er brukeren forpliktet til å sørge for riktig bruksaktivering og deretter, minst en gang i året, inspeksjon av gassutstyret av en reparatør.



Gassluktprosedyre

- lukk gasstilførselen
- steng av kombidamperen
- åpne vinduene
- slukk åpen ild
- ikke håndter strømbrytere og apparater
- ring nødnummeret



Prosedyre for gasslukkt fra avtrekk

- steng av kombidamperen
- åpne vinduene
- ikke start den gassdrevne kombidamperen og kontakt reparatøren



Oppvarmingsprosedyre

- lukk gasstilførselen
- steng av kombidamperen
- koble fra strømtilførselen
- ikke start den gassdrevne kombidamperen og kontakt reparatøren



Prosedyre i tilfelle brann

- lukk gasstilførselen
- steng av kombidampovnen
- koble fra strømtilførselen

- slukk med pulverapparat eller CO₂-apparatet (i tilfelle propan må du kun bruke CO₂-apparat)
- ikke start den gassdrevne kombidamperen og kontakt reparatøren



Beskyttelse mot elektrisk støt

Det er forbudt å koble den gassdrevne kombidamperen til strømmen med skjøteledningen eller en adapter. Alle inngrep under dekselet på den gassdrevne kombidamperen bør kun gjøres etter å ha koblet fra strømtilførselen. Kun reparatøren bør foreta arbeid med elektriske deler i den gassdrevne ovnen.



Hvordan unngå brannfare

Ikke lagre eksplosiver eller brennbare artikler nær den gassdrevne kombidamperen, som kan føre til et miljø med potensielt eksplosiv atmosfære eller brennbare gasser og damp.



Sikkerhetsventil


Hvis kombidamperen er av type B, må det utføres vanlig service, vedlikehold og rengjøring minst en gang i året (Tsjekisk norm - ČSN EN 73 4201/2008), hvis ikke det relevante nasjonale regelverket setter et kortere intervall. (f. eks. fremdeles regelnr. 111/1981 Coll., som setter et intervall på seks måneder).



Sikkerhetsventil mot tilbakeslag

Hvis kombidamperen er av type B₁₃, har den en sikkerhetsanordning mot tilbakeføring av gass, og når dette skjer kan det forårsake feil Err 97.2 - 'Wrong stack', som slår av gassen og stopper tilberedningsprosessen.

11. Rengjøring

Retigo Orange Vision kombidampere holdes rene gjennom Retigos rengjøringsystem. Denne funksjonen er tilgjengelig i menyen „Extras“. 

11.1 Semiautomatisk rengjøring (alternativ for basisenhet)

Når du har trykket på „Extras“-knappen kan du velge et alternativ „1 Cleaning“ med „Magic“-knappen.





Kombidampere vil be deg om å bekrefte valget



Velg „Yes“ og bekreft med „Magic“-knappen. Rengjøringsprosessen starter.



„Programs“  visning- se kombidampere signaler.

„Time“  visning - du kan se den gjenværende tiden til avsluttet rengjøringsprosess.

„Temperature“  visning - se antallet rengjøringstrinn:

1.0 - Forberedelse av temperaturen i ovnsrommet for bruk av rengjøringsmiddel.

2.0 - Bruk av rengjøringsmiddel - kombidampere vil be deg om å tilføre rengjøringsmiddel så snart temperaturen i ovnsrommet når 60 ° C . Bruk kun **Retigo manuell rengjøring** .

3.0 - Virkning av rengjøringsmiddelet - dette trinnet tar flere minutter. Først vil kombidampere la rensfunksjonen gå på den mest optimale temperaturen, deretter er det neste trinnet å kjøre dampsystemet som sørger for en effektiv rengjøring av urenheter.

4.0 - Skulle med håndusj - kombidampere vil automatisk be deg om å rengjøre ovnsrommet. Bruk håndusjen til dette.

11.2 Automatisk rengjøring (alternativ for valgfri enhet)

RETIGO Orange Vision kombidampere er alternativt utstyrt med det automatiske rengjøringssystemet RETIGO **ACTIVE CLEANING**. Regelmessig bruk av det automatiske rengjøringsystemet sparer deg for tid og bidrar betydelig til å forlenge utstyrets livssyklus.

Alle aktivitetene viet til rengjøring av kombidampovnen vil være begrenset til:

- valg av riktig renholdsprogram i henhold til graden av urenheter
- bruk av rengjøringsmiddel
- start av rengjøringsprogrammet


11.2.1 Automatisk rengjøringspulver "RETIGO Active Cleaner"

Det er viktig å bruke "RETIGO Active Cleaner" som rengjøringspulver. "RETIGO Active Cleaner" er pakket som en bøtte som inneholder 40 poser med 100 gr rengjøringspulver.



Dekselet beskytter rengjøringspulveret fra fuktighet; men det bør likevel lagres på steder uten tilstedeværelse av vann og høy luftfuktighet. Bruk pulveret med en gang det åpnes, la det aldri stå utildekket, spesielt på et fuktig sted og uten tilsyn.

11.2.2 Bruk av "Cleaning"-programmene

Den automatiske rengjøringen av kombidamperen kan startes ved å trykke på "Extras"-knappen .

Når du har trykket på „Extras“-knappen kan du velge alternativ „1 Cleaning“ med „Magic“-knappen.



Da vil kombidamperen vise fem rengjøringsprogrammer.

- 1.1 Skylling
- 1.2 Grunnrengjøring
- 1.3 Daglig rengjøring
- 1.4 Ekstra rengjøring
- 1.5 Halvautomatisk rengjøring - se 11.1
- 1.6 Avkalking av ovnsrom

Endre individuelle programmer ved å trykke

„Arrows“ 

Bruk de individuelle programmene i følge hvor skittent ovnsrommet er.

Programvalg	Beskrivelse	Rengjøringspulver	Varighet*
1.1 Skylling	Rengjøring av ovnsrommet med lunkent vann uten å bruke rengjøringsmidler	Nei	16 min
1.2 Grunnrengjøring	Rengjøring av lett tilsmussing uten brent fett	Ja 1 stk.	62 min.
1.3 Daglig rengjøring	Rengjøring av midtels tilsmussing etter steking, grilling ved høyere temperaturer	Ja 1 stk.	83 min.
1.4 Ekstra rengjøring	Rengjøring av sterk tilsmussing, svært brent fett, etter steking og grilling, etter flere bruk av kombidamperen	Ja 2 stk.	110 min.
1.5 Manuell rengjøring	Manuell rengjøring brukes når den automatiske rengjøringen ikke anvendes eller er tilgjengelig	RETIGO Manuell rengjørør Ja - i henhold til skittenhet	68 min.
1.6 Avkalking av ovnsrom	Programmet brukes til å fjerne vannkalkleiringer i ovnsrommet	Aktivt avflakingsmiddel Ja 2 stk.	62 min.

*- varigheten av vaskeprosessen er omtrentlig, og kan variere i henhold til kombidamperens størrelse

Kombidamperen vil spørre deg om du er sikker på programmet.



Velg „Yes“ med „Arrows“  og bekreft med Magic“-knappen. Rengjøringsprosessen starter.

Kombidamperen starter med å sjekke temperaturen i ovnsrommet. Skulle temperaturen overskride 80°C, start nedkjølingen av ovnsrommet.

Hvis temperaturen ikke overgår 80°C eller nedkjølingen er gjennomført, vil kombidamperen oppfordre deg til å ta i bruk rengjøringsmiddelet.




Når du manipulerer rengjøringspulveret må du følge alle de ovennevnte retningslinjene for håndtering av kjemikalier!


For å bruke rengjøringsmiddelet går du frem på følgende måte:


- klipp av kanten på posen med pulveret på det markerte stedet
- hell innholdet av posen på avløpslokket i bunnen av ovnsrommet.



- lukk kombidamperens ovnsdør.
 1. Det valgte programmet starter automatisk, og skjermen vil informere deg om programmets faktiske plassering og den gjenværende rengjøringstiden.

„Programs“  visning- se kombidamperens anmodninger.

„Time“  visning - du kan se den gjenværende tiden til avsluttet rengjøringsprosess.

„Temperatur“  visning - nummeret i denne raden er kun nyttig for en servicespesialist.

Slutten av rengjøringsprosessen varsles med en lyd og en melding om avsluttet rengjøringsprosess. Kombidampovnen er nå klar til bruk igjen.

11.2.3 Avkalking av ovnsrom

Avkalking anbefales når det er synlige kalkavleiringer i ovnsrommet (et hvitt lag av vannkalk), noe som vanligvis avhenger av vannets hardhet.

For å utføre avkalking på RETIGO Orange Vision kombidamper må det brukes et spesialmiddel kalt Active descaler (Aktiv avkalkningsmiddel). Avkalkningsmidlet brukes på samme måte som RETIGO Active cleaner.

Standard pakkestørrelse for Active descaler er en plastbøtte med 25 poser på 100 gram hver. En pose med dette middelet er inkludert med en ny kombidamper.

11.2.4 Avbryte en pågående rengjøringsprosess før tiden.

Du kan avbryte rengjøringsprosessen før tiden ved å trykke inn „Extras“  knappen. Du vil bli bedt om å bekrefte. Hvis så, stopper prosessen og skylleprogrammet starter i ca. 16 min. Rengjøringen er definitivt stoppet etter det. Hvis du ikke bekrefter at du vil avbryte, vil prosessen fortsette der du stoppet den.

Viktige advarsler:

- Bruker du andre rengjøringsmidler enn “**Retigo Active Cleaner**” (Retigo Manual Cleaner, Retigo descaler) påtar selskapet Retigo seg intet ansvar for følgeskader som slike tilfeller er unntatt fra garantien.
- Hold rengjøringsmidlene unna barns rekkevidde.
- Når du manipulerer rengjøringsmidler må du overholde alle sikkerhetsregler og forskrifter for arbeid med kjemikalier, det er spesielt viktig å bruke verneutstyr (hansker og briller)
- Følg instruksjonene skrevet på forsiden av rengjøringsmiddelet.
- Under ingen omstendigheter må rengjøringsmiddelet komme i kontakt med hud, øyne eller munn.
- Åpne aldri kombidamperens ovnsdør når rengjøringsprogrammet kjører – fare for sprut og flekking av det kjemiske rengjøringsmiddelet.
- Ta ut alle GN-beholdere før rengjøring.
- Følg instruksene som vises på skjermen.
- Pass på å ikke etterlate rengjøringsmiddelets emballasje i ovnsrommet.
- Bruk aldri rengjøringsmiddelet på kombidampovnsens varme overflater – det kan føre til irreversibel skade på overflaten. Slike skader er utelukket fra garantien.
- Ved utilstrekkelig rengjøring av utstyret kan akkumulert fett i ovnsrommet antennes under vanlig bruk.



Sjekk ovnsrommet etter at rengjøringen er avsluttet. Skyll nøye ut eventuelle rester av rengjøringsmiddelet med den manuelle dusjen eller med vann.



Hvis du ikke skal bruke kombidampovnen etter rengjøringen, anbefaler vi at du lar døren være åpen (f.eks. over natten)



Avhending av rengjøringsmiddelets emballasje gjøres på vanlig måte – ta dem til steder som er utviklet spesielt for innsamling av plastemballasje.



La aldri brukt emballasje bli liggende rundt eller fritt tilgjengelig.

12. Vedlikehold

12.1 Generelle instruksjoner

Kombidamperen krever ikke spesielt vedlikehold, men det er nødvendig å holde det rent og fjerne restene av gammelt fett og mat.

Daglig rens av det innvendige på ovnen og samsvar med vedlikeholdsinstruksjonene vil øke levetiden betydelig for apparatet og feilfri funksjonalitet kan garanteres.

Verdier som er forhåndsinnstilt av produsenten eller ansvarlig reparatør kan ikke endres på av brukeren.



Når du åpner døren, spesielt under dampbruk, må du alltid stå slik at ikke den varme dampen fra den åpne døren kan skole deg. Åpne døren bare litt først, for å la den varme dampen slippe ut, deretter åpner du døren helt!



Ikke sprut vann fra hånddusjen på glasset på døren eller lysene hvis ikke temperaturen er lavere enn 90°C. Glasset kan knuse!



Før hver gang du starter apparatet, må du sørge for at vanntilførselen er åpen. Steng av vanntilførselen etter at du er ferdig med å bruke apparatet!

12.2 Daglig rengjøring (vedlikehold)

Start med å følge fremgangsmåten som blir beskrevet i kapittel 10. „Cleaning“.

- Etter at det halvautomatiske rengjøringsprogrammet er avsluttet, slå av hovedbryteren til strømforsyningen og skyll grundig ut ovnsrommet med den manuelle dusjen.
- Du må også spraye den bakre delen av ventilasjonsviften bak den indre veggen gjennom innsugingsåpningen og åpningene på sidene av den indre veggen.
- I flere sekunder bør du rette den manuelle hånddusjen mot sluken og rense ut avløpet.
- Vask dørforseglingen - med rengjøringsmiddel.
- Hvis dørforseglingen er veldig skitten eller fettete, vask den eller, om nødvendig, fjern den uten å bruke verktøy (begynn i hjørnene) og vask den med vann og rengjøringsmiddel.



- Sett den tørre forseglingen tilbake (begynn igjen i hjørnene) uten å bruke verktøy.
- Etter rengjøring, la døren på apparatet stå på gløtt slik at ovnsrommet kan luftes ut. Ved å gjøre dette kan du forlenge levetiden på dørdekselet.
- Når du rengjør apparatet må du bare benytte rengjøringsmidler som er anbefalt av produsenten (RETIGO Manual cleaner, PURON K, og RETIGO Active cleaning). Avstå fra bruk av vaskemidler med skureeffekt! Ikke bruk mekaniske rengjøringshjelpemidler til å rengjøre overflatene (skrubbere, etc.) Det er bare gjennom daglig rengjøring av ovnsrommet du kan sørge for en lang levetid og kvalitet på mattilberedningen.
- Temperaturen kan under ingen omstendighet overgå 70°C når du rengjør apparatet ved hjelp av et rengjøringsmiddel. Ved høyere temperaturer kan rengjøringsmiddelet brenne seg fast på overflaten av ovnsrommet og etterlate rustlignende flekker. Garantien dekker ikke slik skade.
- Når du jobber med rengjøringsmidler (f. eks. RETIGO Manuelt vaskemiddel eller PUREX K) må du være veldig forsiktig og alltid følge instruksjonene og anbefalingene fra produsenten av rengjøringsmiddelet. Slik unngår du skade på egen helse!
- Alltid rens grundig inne i ovnsrommet med den manuelle hånddusjen etter semiautomatisk rengjøring - for å vaske vekk rengjøringsmidlene som er brukt. Hvis du ikke gjør dette kan det føre til skade på ovnsrommet og misfarging ved bruk på høyere temperaturer senere. Slik skade blir ikke omfattet av garantien.

- Aldri rengjør kombidamperen ved hjelp av syreholdige midler, eller la slike midler være i nærheten - fare for skade på overflaten.
- Aldri bruk rengjøringsmidler som er basert på sand eller grovkornet materiale.
- Aldri bruk mekaniske objekter til å rense kombidamperen (som stålull, skraper, kniver)



Alltid bruk beskyttelsesutstyr og anbefalt arbeidstøy (hansker, beskyttelsesbriller, maske) når du rengjør kombidampovnen! Du beskytter helsen din!



Når kombidamperen ikke rengjøres ofte nok – kan rester av fett bygge seg opp på veggene i kokekabinettet – det kan antenne ved høye temperaturer. Slik skade er ikke omfattet av garantien!

12.3 Månedlig rengjøring (vedlikehold)

Månedlig rengjøring ligner på den som er beskrevet i kapitlet "Daglig rengjøring". I tillegg til prosessen beskrevet der skal også den bakre delen av ventilatoren renses grundig og avkalkes.

Kombidamperens rengjøringsprosedyre:

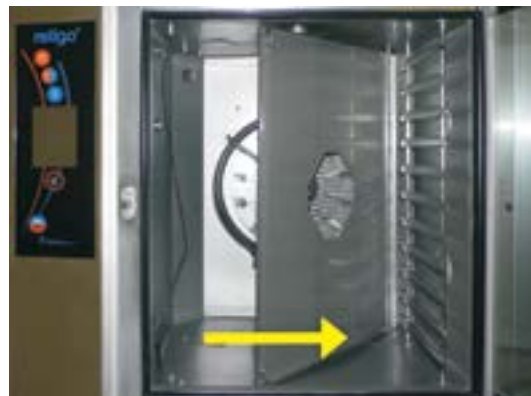
- Utfør halvautomatisk rengjøring som beskrevet i kapitlet "Daglig rengjøring".
- Ta ut den venstre hyllen (det er nødvendig å trykke den oppover og deretter løsne den fra de nedre skruene, så kan hyllen løsnes fra de øvre skruene og tas ut)



- Løsne klaffene som holder den fremre vegg foran ventilatoren (bruk en mynt til å løsne den).



- Ved å trekke den venstre siden kan du åpne den indre vegg



- Fortsett på samme måte som i kapitlet "Daglig rengjøring" (vedlikehold), men i tillegg til det må du spraye på et spesialmiddel (RETIGO Manuelt vaskemiddel) på den bakre delen av kokekabinettet, ventilatoren, vannsprederen (røret midt på ventilatoren hvor tilførselslangen går) og varmeelementene.

12.4 Kvartalsvis rengjøring (vedlikehold)

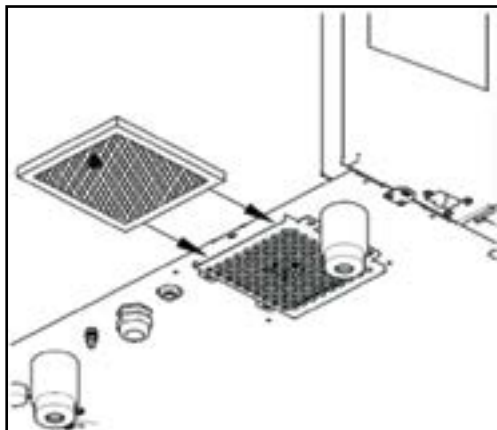
Kvartalsvis rengjøring ligner på den som er beskrevet i kapitlet "Månedlig rengjøring". I tillegg til prosessen som er beskrevet der må luftfilteret rengjøres.

Utstyret er laget for IPX5-miljø (tåler vannsprut) Derfor inkluderer den en reserveventilator for kjøling av innsiden hvor elektrisiteten er tilkoblet og der hvor elektronikk-kontrollene er. Kjøleluften suges inn gjennom et luftfilter som er plassert på bunnen under kontrollpanelet, og det slippes ut gjennom åpningen bakerst i apparatet. For effektiv kjøling er det nødvendig å rengjøre luftfilteret hver tredje måned. Hvis det er mye søl kan du rengjøre det tidligere.

Prosedyre for rengjøring av luftfilteret:

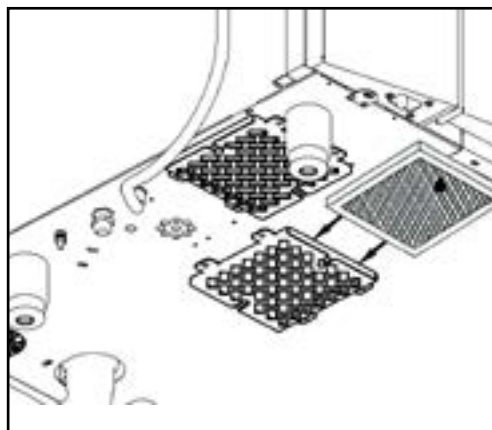
Elektrisk kombidamper:

- Luftfilteret er plassert nederst på venstre side av kombidamperen.
- Bare ta ut filteret og rens det i varmt såpevann.
- Etterpå setter du det tilbake.



Gassdrevne kombidampere:

Fortsett på samme måte som med elektriske kombidampere for det andre filteret for luftopptak i gassdrevne kombidampovner.



Regelmessig rengjøring av luftfilteret og etterfølgelse av vedlikeholdsinstruksjonene vil bidra betydelig til at apparatet varer lenger og garanterer problemfri bruk.

12.5 Årlig rengjøring (vedlikehold)

Årlig rengjøring ligner på den som er beskrevet i kapitlet "Kvartalsvis rengjøring". Det er også nødvendig å:

- Kontrollere installeringen og utstyret RETIGO s.r.o. anbefaler å utføre denne prosedyren utelukkende av en autorisert reparatør.
- Det er bare når installering er foretatt av eksperter og vedlikeholdsinstruksjonene blir etterfulgt, at levetiden på apparatet vil øke og dette garanterer at den er feilfri i bruk.
- Etter ett års bruk bør en autorisert servicemann kontrollere installeringen og apparatet som i tabellen "Check list (Sjekkliste)".

SJEKKLISTE

1	Følg de vedlagte installeringsinstruksjonene
2	Sett apparatet flatt i horisontal rett posisjon
3	Justering av døren
4	Tilkobling av apparatet til kaldt vann
5	Innstilling av trykk for vanntilførsel til 300 – 500 kPa
6	Tilpasse vinkelen riktig, min. lengde og diameter på avløpsrør
7	Minimum avstand på 50 cm fra andre varmekilder
8	Minimum avstand på 5 cm fra andre varmeoverflater
9	Plass til fri lufting på minst 50 cm over apparatet
10	Tilstrekkelig romslig arbeidsområde for bruk og vedlikehold
11	Vannmykner hvis vannets hardhet overgår 10_N
12	Elektrisk sikringsbeskyttelse av apparatet
13	Overholdelse av brannreglementet
14	Elektrisk sikringsbeskyttelse av apparatet
15	Gjør kundene oppmerksomme på betingelsene for rengjøring og vedlikehold av apparatet
16	Gjør kundene oppmerksomme på prinsippene for avkalkning av boiler











- For hele varigheten av apparatets brukstid må den gjennomgå regelmessige kontroller, tester og gjennomganger i henhold til reglene ČÚBP no. 48/1982 Codex.
- Garantien dekker ikke skade forårsaket av rengjøring og vedlikehold som er utført av andre enn eksperter.
- Brukeren av apparatet kan ikke endre de verdiene som er forhåndsinnstilte av produsenten eller foretatt av teknisk servicemann.
- Det er bare gjennom regelmessige kontroller og rengjøring av apparatet du kan unngå overdreven slitasje på apparatet.








13. Levetiden for RETIGO kombidampere

Levetiden for apparatet er 10 år, såfremt følgende betingelser er overholdt:

- Regelmessige forebyggende serviceinspeksjoner hver 12. måned den er i bruk.
- Slike inspeksjoner må utføres av serviceteknikere fra RETIGO eller serviceteknikere fra forretninger som er autoriserte av RETIGO.
- Kunden er forpliktet til å fremvise dokumentasjon på slike servicebehandlinger.
- Streng overholdelse av bruksinstruksjonene i henhold til bruksanvisningen.
- Daglig vedlikehold og rengjøring av kombidampere ved hjelp av rengjøringsmidler anbefalt av RETIGO (RETIGO Manual Cleaner, PURON K).
- For kombidampere med automatisk rengjøring er det nødvendig å utelukkende benytte rengjøringsmiddelet RETIGO Active Cleaner.
- Opplæring av brukerpersonell av RETIGOs ekspertkock. Det må dokumenteres i servicedokumentasjonen eller med en kopi av opplæringsregistreringen av personalet.
- Hvis personene som skal bruke ovnen byttes ut må ytterligere opplæring gjennomføres.

14. Feilkodeliste

Feil	Hva skjedde	Hva må gjøres
Feil 10	Vannet når maksimumsnivået, men når ikke minimumsnivået på to minutter.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke  -knappen. Ovn kan kun brukes på "Hot air (Varmluft)". Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 11	Forvarming av en boiler tok lenger enn 6 min.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke  -knappen. Ovn kan kun brukes på "Hot air (Varmluft)". Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 12	Når jeg fyller boiler når ikke vannet maksimumsnivået på to minutter.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke  -knappen. Ovn kan kun brukes på "Hot air (Varmluft)". Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 13	Når jeg fyller boiler når ikke vannet minimumsnivået på to minutter.	Kontroller vanntilførselen (åpne ventilen) Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke  -knappen. Ovn kan kun brukes på "Hot air (Varmluft)". Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 14	En fase i strømforsyningen mangler	Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 15	F2 feil ved beskyttelse mot overoppheting av motor. Indikasjon på motoroveroppheting over en angitt grense.	Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 16	Forvarming av en boiler tok lenger enn 7 min.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke  -knappen. Ovn kan kun brukes på "Hot air (Varmluft)". Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 17	Ved tømning av boileren sank ikke vann-nivået under minimumsnivået på 2 minutter.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke  -knappen. Ovn kan kun brukes på "Hot air (Varmluft)". Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 18	Ved tømning av boiler sank ikke vann-nivået under maksimumsnivået på 2 minutter.	Kontroller avløpet Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke  -knappen. Ovn kan kun brukes på "Hot air (Varmluft)". Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 26	Klaffventil motoren er ikke blokkert eller bryteren er fremdeles lukket.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke  -knappen. Ovn kan brukes uten "Klaffventil"-funksjonen.
Feil 27	Klaffventil motoren er ikke blokkert eller bryteren er fremdeles åpnet.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke  -knappen. Ovn kan brukes uten "Klaffventil"-funksjonen.
Feil 28	Feil ved klaffventilbryter	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke  -knappen. Ovn kan brukes uten "Klaffventil"-funksjonen.

Feil	Hva skjedde	Hva må gjøres
Feil 29	Feil ved klaffventil motor.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke  -knappen. Ovnens kan brukes uten "Klaffventil"-funksjonen.
Feil 30	Feil ved temperatursensor for over-skuddsdamp	(Gjelder kun for kombidampere med boiler) Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke  -knappen. Ovnens kan brukes midlertidig i alle tilberedningsmodus. Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 31	Feil ved temperatursensor for avløp.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke  -knappen. Ovnens kan brukes midlertidig i alle tilberedningsmodus. Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 32	Feil ved temperatursensor for boiler.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke  -knappen. Ovnens kan brukes midlertidig i alle tilberedningsmodus. Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 33	Feil ved temperatursensor 2 for ovnsrommet - den nedre i 1221, 2011, 2021	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke  -knappen. Ovnens kan brukes midlertidig i alle tilberedningsmodus. Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 34	Feil ved målestang - målestang 1	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke  -knappen. Ovnens kan brukes midlertidig i alle tilberedningsmodus. Ikke mulig å bruke Målerstand 1-funksjonen. Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 35	Feil ved temperatursensor 1 for ovnsrommet - den øvre i 1221, 2011, 2021	Kombidampere er blokkert i alle tilberedningsmodus for typene 623, 611, 1011. Det er mulig å bruke ved type 1221, 2011, 2021 hvis det ikke samtidig er feilen Er 33. Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 36	Feil ved målestang - målestang 2	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke  -knappen. Ovnens kan brukes midlertidig i alle tilberedningsmodus. Ikke mulig å bruke Målerstand 2-funksjonen. Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 40	Varmesikring (S1, S2) i kokekabinettet eller varmesikringen (S3) i boiler er utløst - beskyttelse mot overoppheting.	Du må ringe serviceselskapet ditt.
Err 60-78	Feil ved det elektroniske panelet	Du må ringe serviceselskapet ditt.
Err 80-90	Feil ved frekvensomformer	Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 95	Feil omdreiningar på viften	Hvis problemet vedvarer må du ringe en profesjonell reparatør
Feil 96	Gassen har ikke antent	Kontroller om gasstilførselen er på og gjenta tenneprosessen
Feil 97	Dårlig røykavtrekk (kun i apparat av typen B ₁₃)	Trekk slår inn - skru av lavtrykksventilasjon



15. Struktur på Orange-meny

15.1 „EXTRAS (Ekstra)“

- | | | | | |
|---|-------------------|-----|-----------------------------|----------------------|
| 1 | RENGJØRING | 1.5 | Halvautomatisk rengjøring | Er du sikker? JA/NEI |
| 2 | Standby | | | |
| 3 | AVKJØLING | | | |
| 4 | PERMANENT LYS | | | JA/NEI |
| 5 | INFO | 5.1 | PANELBRYTER | |
| | | 5.2 | KILDEPANELBRYTER | |
| | | 5.3 | ORANGE-PANEL OPPSTARTBRYTER | |
| | | 5.4 | ORANGE-PANELBRYTER | |
| 6 | BRUKERINNSTILLING | 6.1 | STILLE KLOKKEN | |
| | | 6.2 | LÅS PROGRAMMERING | |
| | | 6.3 | LYDER | 6.3.1 Lydvolum |
| | | 6.4 | SPRÅK | |
| | | 6.5 | USB | |
| | | 6.6 | AVKALKNING | Er du sikker? JA/NEI |
| 7 | TØMMING AV BOILER | | | |
| 8 | SERVICE* | | | |

* Detaljopplysninger på neste side

15.2 „8 SERVICE“

8.1	KONFIGURASJON	8.1.1	OVNSSTØRRELSE	
		8.1.2	BOILER	JA = kjele / NEI=innsprøyting
		8.1.3	GASS	JA=gass / NEI=elektrisk
		8.1.4	FØRSTE MÅLERSTANG	JA/NEI
		8.1.5	KLAFFVENTIL	JA/NEI
		8.1.6	FREKVENSOMFORMER	JA/NEI
		8.1.7	ENFASET APPARAT	JA/NEI
		8.1.8	SERIENUMMER	
		8.1.9	PROGRAMNUMMER	
8.2	DIAGNOSTIKK*	8.2.1	RELE	
		8.2.2	BRYTERE	
		8.2.3	NIVÅSENSORER	
		8.2.4	TEMPERATURSENSORER	
		8.2.5	GASSDIAGNOSTIKK	
8.3	FEILLISTE			
8.4	BRUKSTIMER			
		8.4.1	BRUKSTID	
		8.4.3	BRUKSTID BOILER	
8.5	INNSTILLING			
		8.5.1	STANDARDVERDIER	
		8.5.2	SOMMERTID	
		8.5.3	PROGRAMLÅS	
		8.5.6	TRINN NUMMER	
8.6	NULLSTILLE VARIABLER			
		8.6.1	NULLSTILLE FEIL	
		8.6.2	NULLSTILLE HACCP DATA	
		8.6.3	NULLSTILLE PROGRAMMER	
		8.6.4	NULLSTILLE LLGGFIL	
		8.6.5	NULLSTILLE BRUKSTID	
		8.6.6	NULLSTILLE BRUKSTID FOR BOILER	
		8.6.7	NULLSTILLE BRUKSTID FOR AVKALKNING AV BOILER	
8.7	VIS			JA/NEI
8.8	BERØRINGSKALIBRERING			
8.9	TEST BERØRINGSSKJERM			
8.10	LAST OPP KILDEPROGRAM			ER DU SIKKER? JA/NEI

* Detaljopplysninger på neste side

15.3 „8.2 DIAGNOSTIKK“

8.2.1 RELEER

- 1.1.1 Hovedkontaktor
- 1.1.2 Kjølervifte
- 1.1.3 Avløpskjøling
- 1.1.4 Lys
- 1.1.5 Skyller
- 1.1.6 Oppvarming 1
- 1.1.7 Oppvarming 2
- 1.1.8 Oppvarming 3
- 1.1.9 Oppvarming 4
- 1.1.10 Boiler 1
- 1.1.11 Boiler 2
- 1.1.12 Motor 1
- 1.1.13 Motor 2
- 1.1.14 Klaffventil
- 1.1.15 Innsprøyting
- 1.1.16 Forsinke innsprøyting
- 1.1.17 Pumpe til å tømme boiler
- 1.1.18 Fylling av boiler
- 1.1.19 Rengjøre sylinderspoleventil
- 1.1.20 Rengjøre pumpe
- 1.1.21 Avløpspumpe

8.2.2 BRYTERE

- 1.1 Brytermotor
- 1.2 Bryterklaff
- 1.3 Bryter dør
- 1.4 Bryter gass
- 1.5 Faser
- 1.6 Sikkerhetstermostat
- 1.7 Alle brytere

8.2.3 NIVÅSENSORER

- 1.1 Nivå 1
- 1.2 Nivå 2
- 1.3 Begge nivåer

8.2.4 TEMP. SENSORER

- 1.1 Kokekammer 1
- 1.2 Kokekammer 2
- 1.3 Første målerstang 1
- 1.4 Første målerstang 2
- 1.5 Første målerstang 3
- 1.6 Første målerstang 4
- 1.7 Andre målerstang 1
- 1.8 Andre målerstang 2
- 1.9 Andre målerstang 3
- 1.10 Andre målerstang 4
- 1.11 Boiler
- 1.12 Damp
- 1.13 Avløp
- 1.14 Kilde

8.2.5 GASSDIAGNOSTIKK

- 1.1 Lav hastighet på vifte
- 1.2 Full hastighet på vifte
- 1.3 Første hastighet på vifte

retigo®
Vision

Kom i kontakt med fremtiden

TSD-08-D-MAN-NOR-005

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

www.retigo.com