

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

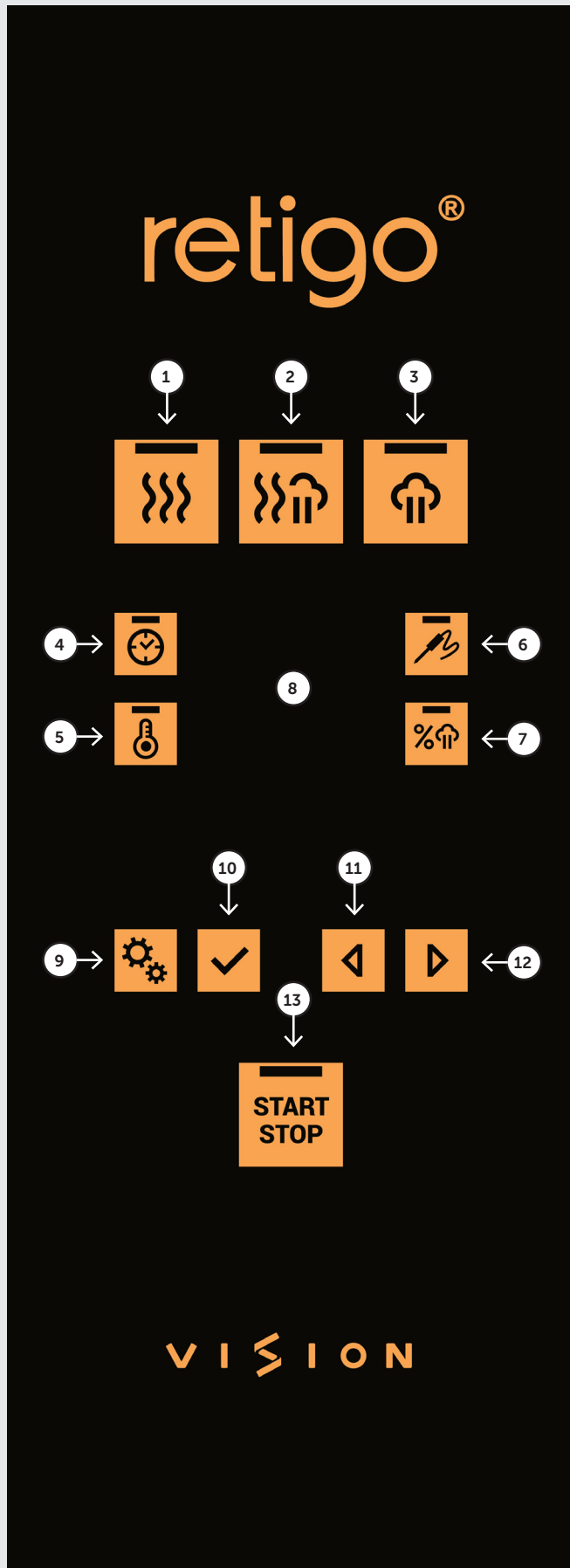
Kombidamper Ny Orange Vision

BRUKSANVISNING



 **LES DENNE BRUKSANVISNINGEN FØR BRUK**

BETJENINGSPANEL



- | | |
|----|------------------------------------|
| 1 | "HOT AIR (VARMLUFT)"-MODUS |
| 2 | "KOMBINASJON"-MODUS |
| 3 | "STEAMING (DAMP)" MODUS |
| 4 | TID |
| 5 | TEMPERATUR I OVNSKAMMER |
| 6 | KJERNETEMPERATURMÅLER |
| 7 | NIVÅ AV FUKTIGHET |
| 8 | DISPLAY MED FAKTISKE VERDIER |
| 9 | FUNKSJONER / TILBAKE |
| 10 | BEKREFTELSE / ENTER |
| 11 | VENSTRE PIL |
| 12 | HØYRE PIL |
| 13 | START / STOPP AV NÅVÆRENDE PROSESS |

INNHOOLD

FORORD	4
OM DENNE BRUKSANVISNINGEN	5
1 I GRUNNLEGGENDE INFORMASJON OM KOMBIDAMPEREN	7
1.1 BRUK: DENS HENSIKT.....	7
1.2 INTRODUSJON: HOVEDDELER.....	7
1.3 VALGFRI TT UTSTYR.....	7
1.4 KONTROLLER: GRUNNLEGGENDE.....	8
2 I SIKKERHET UNDER BRUK	9
2.1 SIKKER BRUK.....	9
2.2 BESKYTTELSESHJELPEMIDLER.....	10
2.3 BESKYTTELSESELEMENTER PÅ KOMBIDAMPEREN.....	10
2.4 FARLIGE STEDER OG GJENVÆRENDE RISIKOER.....	11
3 I BRUK	14
3.1 KONTROLLPANEL.....	14
3.2 BESKRIVELSE AV KNAPPENE.....	14
4 I KOKE	15
4.1 STILLE INN KOMBIDAMPERENS FUNKSJONER FØR DU BEGYNNER Å KOKE.....	15
4.2 MANUELLE INNSTILLINGER.....	16
4.3 PROGRAMMER (valgfritt tilbehør).....	17
5 I INNSTILLINGER	24
5.1 BRUKE INNSTILLINGSMENYEN.....	24
5.2 INDIVIDUELLE DELER I INNSTILLINGSMENYEN.....	25
6 I VEDLIKEHOLD	30
6.1 DAGLIG VEDLIKEHOLD.....	30
6.2 UKENTLIG VEDLIKEHOLD.....	31
6.3 SEKS MÅNEDERS VEDLIKEHOLD.....	33
6.4 ÅRLIG VEDLIKEHOLD.....	33
7 I AUTOMATISK RENGJØRING	34
7.1 GRUNNLEGGENDE INFORMASJON OG ADVARSLER.....	34
7.2 STARTE RENGJØRINGEN.....	35
8 I FEILMELDINGSTABELL	36
9 I LEVETID, TA UT AV DRIFT OG GARANTI	38

FORORD

Kjære kunde,

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Retigo s.r.o. Vi er produsent og leverandør med lang erfaring i utvikling av profesjonelt kjøkkenutstyr. Vi tror at dette utstyret vil hjelpe deg med å realisere dine ideer med gode resultater i ditt daglige arbeid. Med dette utstyret kan du lage matretter med høy grad av kvalitet, slik at kundene kommer tilbake igjen og igjen.






Vi ønsker deg stor glede og suksess ved bruk av ORANGE VISION kombidamper.

OM DENNE BRUKSANVISNINGEN

Denne bruksanvisningen vil hjelpe deg med å forstå og bruke Orange Vision kombidampere, samt informere deg om valgmuligheter og ytelse.

SYMBOLER SOM BRUKES I DENNE BRUKSANVISNINGEN

I denne bruksanvisningen vil du finne følgende symboler med de følgende betydningene:

SYMBOL	BETYDNING
	Disse symbolene betyr "OBS" og "ADVARSEL". De informerer deg om noe som kan forårsake alvorlig personskade for brukeren og/eller skade på maskinen. Videre indikerer de en viktig instruksjon, egenskap, metode eller sak som må følges eller tas hensyn til når du bruker eller utfører vedlikehold på apparatet.
	
	Dette symbolet indikerer nyttig informasjon som relaterer til apparatet eller tilbehør.
	Dette symbolet viser til et annet kapittel i denne bruksanvisningen.
	Informerer om andre prosedyrevalg som du kan, men ikke nødvendigvis må følge.



GYLDIGHET AV DOKUMENTASJON

Denne bruksanvisningen gjelder RP type apparat og de følgende modellene:

ELEKTRISKE MODELLER

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

GASSMODELLER

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

HVEM ER DENNE BRUKSANVISNINGEN FOR?

Denne bruksanvisningen er tiltenkt for alle som kommer i kontakt med apparatet under vedlikehold eller bruk. Disse personene må lese bruksanvisningen nøye før de starter noe som helst arbeid med dette apparatet.

AVGJØRENDE

Det er ytterst viktig at bruksanvisningen ses på som en viktig del av utstyret og skal ikke separeres fra det. På grunn av dette skal du oppbevare det for fremtidig bruk.

Les bruksanvisningen nøye. Den skal ses på som en del av utstyret og skal følge med ved videre salg. På grunn av dette skal du oppbevare det for fremtidig bruk.

Følg instruksjonene nøyaktig. Ikke bare for lettere bruk av utstyret, men også for å sikre optimal ytelse og lang levetid.

Ikke start bruk av apparatet uten at du er grundig kjent med alle instruksjoner,

forbud og anbefalinger som finnes i bruksanvisningen, spesielt det som står i kapittelet "Sikkerhet under bruk".

Illustrasjonene i denne bruksanvisningen korresponderer ikke alltid med det faktiske apparatet. Det er meningen at de skal beskrive hovedegenskapene til apparatet.



Den komplette teknologidokumentasjonen for apparatet finner du på produsentens webside.

NÅR DU ER I TVIL

I praksis kan det oppstå uforutsette situasjoner som ikke er beskrevet i denne bruksanvisningen. Derfor skal du i alle tvilstilfeller kontakte produsenten:

RETIGO s.r.o.

Venison 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.CZ

Hvis du har spørsmål eller er i tvil kan du kontakte utdannede profesjonelle på de følgende telefonnummer:

PROFESJONELLE SALGSREPRESENTANTER:

+420 603 571 360

+420 604 568 562

PROFESJONELLE KOKKER:

+420 734 751 061

+420 727 867 220

PROFESJONELLE SERVICETEKNIKERE:

+420 571 665 560

Dersom du kontakter produsenten eller utdannede profesjonelle, skal du ha apparatets grunnleggende informasjon foran deg. Dette finner du på modellplaten — se kapittelet "Apparatidentifikasjon".



En detaljert beskrivelse av data indikert på modellplaten finner du i paragrafen "Apparatidentifikasjon".

ORGANISERING AV KUNDEDOKUMENTASJON

Kundedokumentasjon er sammensatt av to deler:

- Transport- og installasjonsmanual
- Bruksanvisning

HOVEDEMNER I TRANSPORT OG INSTALLASJONSINSTRUKSJONENE

- **Grunnleggende informasjon:** beskriver funksjonene og hoveddeler av apparatet som er relevant for installasjonen.
- **Sikkerhet:** beskriver sikkerhet og korrekte tiltak under installasjon.
- **Transport:** inneholder nødvendig informasjon om flytting av apparatet og håndtering av det på installasjonsstedet.
- **Plassering:** beskriver og spesifiserer regler for valg av installasjonssted.
- **Installering:** beskriver oppsett av apparatet, utføre elektriske koblinger, koble gass (kun for gassmodeller), koble vann og drenering, og til slutt oppstart.
- **Avvikling:** beskriver de nødvendige oppgavene ved slutten av apparatets liv, inkludert avhending.
- **Teknisk data:** inneholder alle måleskisser og koblingsdimensjoner.

HOVEDEMNER I DRIFTSMANUALEN

- **Grunnleggende informasjon:** beskriver funksjonene og hoveddeler av apparatet som er relevant for installasjonen.
- **Sikkerhet:** beskriver sikkerhet og korrekte tiltak under installasjon.
- **Kontroller:** beskriver apparatets hovedkontroller.
- **Programvaredrift:** inneholder instruksjoner for arbeid med kontrollprogramvaren for matlaging, og bruk av spesielle "Ekstrafunksjoner" for varmebehandling. Beskriver også innstillinger, dataimport og eksport og arbeid med profiler.
- **Rengjøring:** beskriver rengjøringsmetoder, arbeidsprosedyrer og trinn for rengjøring og **operatørens håndtering av apparatet.**

Vedlikehold: inneholder instruksjonene, vedlikeholdsplan og håndtering av apparatet under vedlikehold.

APPARATIDENTIFIKASJON

Modellplaten er på høyre side, på bunnen av apparatet. Modellplaten (typeskiltet) viser apparatprodusent, teknisk data på apparatet og CE merking, som indikerer at apparatet samsvarer med alle krav og standardene ČSN, EN, IEC og offentlige forskrifter.

Elektriske modeller

A – Merkenavn

B – Modell

2E –

Varmeproduksjonsmetode:

E – Elektrisk

1221 - Apparatets størrelse:

*0623, 0611, 1011, 2011,
1221, 2021*

I – er

dampproduksjonsmetode:

I – Spray

B – Boiler

**A – Viftemotor
kontrollmetide:**

A – Frekvensomformer

A – Ingen

frekvensomformer

C – Elektriske parametre

retigo®		Lh 2310, PS 43 CZ-756 64 Rožnov p. R. Tel. +420 571 665 511 e-mail: info@retigo.com www.retigo.cz	
B 1221 i			
TYPE:	RP	VOLTAGE:	380-415V
MODEL:	2E1221IA	CURRENT:	56,2-60,2A
SERIAL No.:	212781703	PHASE:	3N
MFG DATE:	03/2017	POWER:	33,4-39,7kW
WEIGHT:	210kg	FREQUENCY:	50-60Hz
MAX CAPACITY:	138kg	CONNECTION:	5G10
MODEL: [Barcode]		SERIAL NUMBER: [Barcode]	
		CE IPX5	

Gassmodeller

A – Merkenavn

B – Modell

2G –

Varmeproduksjonsmetode:

G – Gass

0611 – pparatets størrelse:

*0623, 0611, 1011, 2011,
1221, 2021*

I – er

dampproduksjonsmetode:

I – Spray

**A – Viftemotor
kontrollmetide:**

A – Frekvensomformer

A – Ingen

frekvensomformer

C – Elektriske parametre

D – Gassparametre

retigo®		Lh 2310, PS 43 CZ-756 64 Rožnov p. R. Tel. +420 571 665 511 e-mail: info@retigo.com www.retigo.com	
O 0611 iG			
TYPE:	RP	CURRENT:	6,7A
MODEL:	2G0611IA	POWER:	0,74kW
SERIAL No.:	338471708	GAS:	G20
MFG DATE:	08/2017	PRESSURE:	20-25mbar
WEIGHT:	116kg	HEAT LOAD:	13kW
FREQUENCY:	50-60Hz	CONSUMPTION:	1,38m ³ /h
VOLTAGE:	1N~100-127V	IPX5	
MODEL: [Barcode]		SERIAL NUMBER: [Barcode]	
		CE 0063 17	

1 I GRUNNLEGGENDE INFORMASJON OM KOMBIDAMPEREN

1.1 BRUK: DENS HENSIKT

ORANGE VISION kombidampere er et universalapparat for å tilberede matretter inkludert komplette menyer. Den kan brukes til alle typer matforberedelsesmetoder basert på varme, for eksempel baking, steking, grilling, stuing, damping, lavtemperatur langtidssteking over natten, etc. Prosessen utføres enten i manuell modus eller i automatisk modus bruksprogrammer.

KORREKT BRUK AV KOMBIDAMPEREN

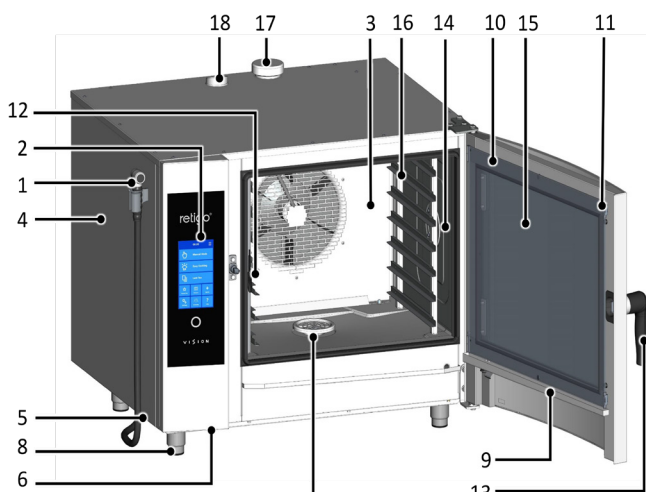
- Utstyret kan kun brukes til varmeberedelse av ulike typer mat. Dette involverer damp, varmluft eller en kombinasjon av de to. Maten må alltid plasseres i en standardisert matbeholder, bakebrett dimensjonert for baking eller standard tilbehør kun fra produsenten.
- Utstyret som brukes må være laget i rustfritt stål, keramikk, varmeresistent plast eller emaljert stål.
- Kombidampere er kun for profesjonell bruk i det kulinariske felt.

KORREKT BRUK AV KOMBIDAMPEREN

Det følgende må ikke plasseres inne i kombidampere:

- ingen mat i lukkede bokser eller pakker
- Ingen lettantennelige objekter med et antenningspunkt lavere enn 260°C, slik som lettantennelige oljer, fett eller kluter
- ingen tørrpulver eller granulat

1.2 INTRODUSJON: HOVEDDELER



1. Uttrekkbar hånddusj – Standardfigurasjon inkluderer at dusjen henger på venstre side av maskinen.
2. Betjeningspanel
3. Avtagbar indre vegg foran viften
4. Sidedeksel
5. Luft- og støvfilter
6. USB-tilkobling
7. Avløpsdeksel
8. Justerbare høydeben
9. Kondensryppbeholder for indre glass med automatisk drenering
10. Dør med rundet eksteriørglass
11. Bolter for grep på indre glass
12. Kjøretemperaturmåleren
13. Dørhåndtak
14. Interiørlys
15. Innvendig åpnende glass på dør
16. Skinneskuffer for beholdere – Størrelse 2011, 1221 og 2021 har en lastevogn i stedet for skinneskuffer.
17. Ventilasjonsklaff ekstra damp
18. Ventilasjonskanal

7. Avløpsdeksel
8. Justerbare høydeben
9. Kondensryppbeholder for indre glass med automatisk drenering
10. Dør med rundet eksteriørglass
11. Bolter for grep på indre glass
12. Kjøretemperaturmåleren
13. Dørhåndtak
14. Interiørlys
15. Innvendig åpnende glass på dør
16. Skinneskuffer for beholdere – Størrelse 2011, 1221 og 2021 har en lastevogn i stedet for skinneskuffer.
17. Ventilasjonsklaff ekstra damp
18. Ventilasjonskanal



Enhver bruk av kombidampere inkludert modifikasjoner på sikkerhet eller operative komponenter regnes som ikke tiltenkt bruk. Firmaet godtar ikke ansvar for skader på grunn av slik bruk. Brukeren har det fulle ansvar.

Brukeren er også ansvarlig for forholdene som er beskrevet av produsenten for installasjon, bruk og vedlikehold av apparatet, som kun skal vedlikeholdes og repareres av personer som er kjent med det og instruert om farene som kan forekomme.

1.3 VALGFRITT UTSTYR

ORANGE VISION kombidampere er utstyrt med automatisk rengjøring kun i grunnleggende konfigurasjon.

Du kan velge å ha

- Kjøretemperaturmåler
- Klaffventil
- 99 programmer med 9 trinn
- Hånddusj
- Uttrekkbar hånddusj (unntatt modell 623)
- Syv hastighetstrinn på viften + viftestoppfunksjon

Tilbehør

GASTRONORM PANNER OG BAKEBRETT

Gastronorm panner og bakebrett er ikke bare beholdere for matlaging og baking, men passer også for transportering, servering og oppbevaring av mat. De bidrar aktivt med å forbedre arbeidseffektiviteten - når du planlegger arbeidet ordentlig, er det ofte unødvendig å overføre kokte eller bakte måltider fra en panne eller brett til et annet.



Følg kodene for sikkerhet på arbeidsplassen når du håndterer gastronorm-panner, se 2. SIKKERHET UNDER BRUK.

STATIVER, INNKJØRBAR TRALLE MED HYLLER OG BRAKETTER

Viktig tilbehør for kombidampere inkluderer ulike stativer og veggbraketter i rustfritt stål (på modell 623) og innkjørbare traller med hyller (på størrelsene 1011, 2011, 1221 og 2021). Spesialutstyr er bankettkurver, traller og termobokser for servering av mat.

VISION VENT KONDENSJETTE

RETIGO Vision Vent kondensjette vil la deg opprettholde et behagelig klima i kjøkkenet, takket være sterk avtrekkseffekt og intelligent skifting. RETIGO Vision Vent er designet for kombidampere RETIGO Vision 623, 611, 1011 og 2011.

OLJEPISTOL

Dette er en innretning som lar deg spare opp til 2/3 av kostnadene relatert til oljeforbruk når du koker eller steker i kombidampere. Takket være den smale dysen kan du dekke maten med et perfekt lag med olje, samtidig som du opprettholder den fine fargen på stekt mat samt holde oljeforbruket på et minimum. Takket være den skiftende dysen kan oljepistolen brukes til andre viskøse materialer som brukes i matindustrien, slik som sjokolade.

VISJONRØYKER

Røykgeneratoren Retigo Vision Smoker er et enkelt tilbehør som er kompatibelt med alle Retigo kombidampere. Takket være enkle kontroller med valg som å røyke maten i opp til tre timer uten stopp og enkelt vedlikehold, lar Vision Smoker deg live opp måltidene eller utvide menyen med røykspesialiteter.



Når du jobber med oljepistolen og Retigo Smoker skal du følge retningslinjene for sikkerhet på arbeidsplassen som beskrives i bruksanvisningene for dette apparatet.

1.4 KONTROLLER: GRUNNLEGGENDE

SLÅ PÅ OG AV

Kombidampere er permanent koblet til strømmettet og skrur på og av ved å trykke på en utvendig strømbryter. Hvor den er plassert avgjøres av brukeren ved installasjon, og du som bruker må informeres og plasseringen av denne bryteren. Under standard bruk, når du er ferdig med å bruke den, er det tilstrekkelig å sette den i hvilemodus ved å trykke på start/stopp-knappen lenge.

ÅPNE OG LUKKE DØREN

Kombidampere dør er utstyrt med en lukkemekanisme som lar deg åpne høyrehendt eller venstrehendt. Bevegelse av håndtaket til siden vil åpne dørlåsen. Dra i håndtaket for å åpne døren.

For å lukke døren skal du trykke på håndtaket (slå døren igjen). Hvis du har et apparat med innkjørbare traller (2011, 1221 og 2021) skal du lukke døren og vri håndtaket 90° med klokken.

FORVARMING AV BOILEREN (kombidampere med boiler)

Etter å ha skrudd på kombidampere vil boileren automatisk fylles med vann, som deretter blir varmet opp. I denne tiden vil starten av programmet være midlertidig deaktivert i "Damp" og "Varmluft med damp" modusene til boileren er helt oppvarmet. Etter dette vil kombidampere fortsette å gå.

2 | SIKKERHET UNDER BRUK

Kombidampere kan ikke brukes uten en viss grad av forsiktighet, årvåkenhet og sunn fornuft. Selv om kombidampere er designet og produsert i henhold til internasjonale sikkerhetsstandarder bærer brukeren ansvar for hans eller hennes sikkerhet når de bruker kombidampere. Produsenten har ikke ansvar for personskader, skade på utstyr eller miljøskader som er forårsaket av feil bruk av kombidampere eller unnlatelse av å følge bruksanvisningen eller unnlatelse av å følge sikkerhetsanvisningene.

Dette kapitlet gir deg den viktigste informasjonen om hvordan du skal jobbe trygt og hvordan opprettholde brukerens helse og alle andre som kommer i kontakt med kombidampere eller dens tilbehør.

2.1 SIKKER BRUK

GENERELT

- Kombidampere skal kun brukes av personer som er autorisert, kvalifisert og opplært til å bruke den. Personer som ikke er autorisert for å bruke den og ikke har fått opplæring i bruken av den skal aldri håndtere eller vedlikeholde den, og heller ikke utføre noen aktivitet mot tiltenkt bruk. Slik uprofesjonell aktivitet kan forårsake personskader eller skade på apparatet.
- Få opplæring i hvordan du skal bruke kombidampere. Dette forhindrer arbeidsrelaterte personskader og skade på kombidampere.
- Kombidampere skal kun benyttes til mattilberedning og i samsvar med denne bruksanvisningen. All annen bruk bryter med den tiltenkte bruken, og regnes som farlig.
- Av sikkerhetsgrunner skal du ikke fjerne de harde dekslene eller prøve å nå inn i kombidampere - dette skaper fare for elektrisk støt. Enheten har ingen komponenter som brukeren kan håndtere. Reparasjon av feil eller vedlikehold utover det som er beskrevet i denne bruksanvisningen skal kun utføres av en kvalifisert servicetekniker.
- Du skal ikke installere noe varmeutstyr i kombidampere's umiddelbare nærhet (slik som frytkokere, griller, boiler, varmeplater etc.).



Detaljerte krav for plassering av apparatet oppgis i instruksjonene for transport og installasjon.

- Du skal ikke jobbe med kombidampere hvis du lider av svimmelhet, besvimelser eller andre svakheter, om du har problemer med å konsentrere deg eller hvis du er påvirket av narkotika eller alkohol!
- Det er strengt forbudt å fjerne eller gjøre skade på etikettene som er festet på kombidampere.
- Du skal kun bruke kombidampere når den er i perfekt stand. Ikke gjør noen endringer på den.
- Følg den beskrevne inspeksjonsplanen, følg instruksjonene i bruksanvisningen, følg gyldige regler for gassapparater.
- Ikke plasser gjenstander som du kan snuble i nær kombidampere. Hold arbeidsstedet (inkludert tilgangsvier) rene og ryddige.

KOMBIDAMPER BRUKSMILJØ

- Det tillatte omgivelsestemperaturområdet er +4 °C til +35 °C.
- Omgivelsene må ikke være eksplosive eller giftige.
- Et brannslukningsapparat eller en automatisk brannslukker må ikke være installert direkte over kombidampere.
- Det må ikke være brennbare materialer, gasser eller væsker plassert under eller ved siden av kombidampere.

FØR DU BRUKER KOMBIDAMPEREN

- Før du starter apparatet er det absolutt nødvendig å lære seg innholdet i kapitlet **"Sikkerhet under bruk"**, sammen med dette kapitlet.
- Hvis du har tvil om kombidampere's installasjon, bruk eller sikkerhet skal du kontakte produsenten.
- Hvis det elektriske utstyret er skadet på noen måte, skal du få det reparert umiddelbart — du skal aldri bruke en skadet kombidampere.
- Du skal ikke blokkere kombidampere's ventiler med objekter, og spesielt ikke plassere kjøkkenredskaper, tøy eller andre ting på apparatet. Forsikre deg om at damp fritt går ut fra ventilene på toppen av kombidampere.
- Før bruk skal du sjekke kombidampere's ovnskammer. Fjern all mat, rengjøringsmiddelrester eller andre objekter og rengjør grundig ovnskammeret med håndduksen.
- Forsikre deg om at du ikke spruter eller sprayer vann på kombidampere, og ikke plasser objekter fylt med vann på den.
- Ikke plasser kilder for åpen ild på eller nær kombidampere.

UNDER BRUK AV KOMBIDAMPEREN

- Du skal ikke fortsette å bruke kombidampere hvis du har den minste tvil om sikker bruk eller hvis den er skadet. Skru av umiddelbart, dra ut kontakten, slå av vanntilførselen og kontakt forhandleren.
- I tilfelle lydnivået går over den tillatte grensen mens du bruker kombidampere skal du stoppe kombidampere og finne årsaken.
- Du skal umiddelbart rapportere feil til din overordnede som må få den reparert.
- Ikke la kombidampere stå uten tilsyn mens den er påskrudd, hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen.
- Bruk fingrene dine til å operere kontrollpanelknappene. Ved bruk av spisse, skarpe eller andre objekter til å operere apparatet bortfaller garantien.
- Når du jobber med kombidampere skal du være oppmerksom på at kokekar, brett og rister kan være veldig varme. Temperaturen på det ytre glasset på døren kan oppnå temperaturer høyere enn 60 °C. I alle tilfeller er det en fare for brannskader.
- Varm damp genereres når kombidampere er i gang – når døren åpnes er det fare for skolding etc. Når du åpner døren skal du alltid stå på en slik måte at du ikke kan bli skoldet av dampen som siver ut av den åpne døren. Åpne døren litt på gløtt først slik at dampen forsvinner før du åpner døren helt.
- Hvis gastronom-beholdere er fylt mer enn tre fjerdedeler med væske, må du være veldig forsiktig når du håndterer og fjerner dem. Når du plasserer beholdere som er så fulle inn i apparatet skal du kun sette dem på hyller som du kan se. Dersom ikke kan brukeren bli skoldet. Vær veldig forsiktig når du fjerner varme kokebeholdere — uansett innhold!
- Vær ytterst forsiktig når du jobber med en kombidampere (utstyrsett) der høyeste hylle 160 cm eller høyere over gulvet. Det er fare for at gastronom-beholderen velter og forårsaker brannskader.
- Varme områder kan oppstå under kokeprosessen, spesielt på kokekar, griller og på innsiden av døren. Bruk vernehansker når du håndterer varme objekter.
- Det er forbudt å starte viften uten dekselet.

- Hvis kombidampere er utstyrt med en innkjørbar tralle, må du alltid bremse trallen når den er inne i apparatet. Når du håndterer en full tralle må gastronorm-beholderens låsemekanisme alltid brukes (GC-er er lukket).
- Når du transporterer gastronorm-beholdere fylt med væske, må de være dekket med lokk. Dersom ikke kan brukeren bli skodet.
- Hvis gulvet er veldig ujevnt skal ikke innkjørbare traller brukes til kjøre inn eller ut av kombidampere. Du skal aldri la et trallehåndtak stå inne i en lukket kombidampere. Døren på kombidampere kan ødelegges. Ikke dra i den innkjørbare trallen uten håndtaket som er laget spesielt til dette formålet. Hvis ikke kan det resultere i brannskader.
- Når du bruker banketraller må du alltid sørge for at tallerkenene er plassert riktig på stativene.
- Du skal alltid bruke automatisk rengjøringsprogram for trallene (hvis tilgjengelig). Hvis ikke skal du bruke rengjøringsprodukter som er spesielt laget for halvautomatisk rengjøring. Det er ikke tillatt å bruke kombidampere uten den innkjørbare trallen for standard jobber og automatisk rengjøring!

ETTER AT DU ER FERDIG MED Å BRUKE KOMBIDAMPEN

- Du skal kun utføre rengjøring og service på kombidampere når den er kald!
- Fjern harde matrester ved å ta dem ut av ovnsammeret – du skal aldri skylle dem ned i kombidampere avløp.
- Rengjøringsmidler og avkalkningsmidler må brukes i henhold til beskrivelsen i denne bruksanvisningen, og instruksjonene på hvert middel må følges.
- Etter jobb (f.eks over natten), skal du la døren på kombidampere stå på gløtt.
- Når kombidampere ikke brukes over lengre periode skal du stenge vanntilførselen og strømtilførselen.

RENGJØRING

- Utfør ekstra forsiktighet når du håndterer rengjøringsmidler. Kontakt med rengjøringsmidler og deres damp utgjør en fare for forbrenninger eller hudirritasjoner, øyeskader og skader på pusteorganer.
- Bruk verneutstyr når du håndterer rengjøringsmidler.
- Når du doserer pulveriserte rengjøringsmidler skal du være ekstra forsiktig slik at du ikke inhalerer det og at det ikke kommer i kontakt med øyner og slimhinner.

2.2 BESKYTTELSESHJELPEMIDLER

Når du bruker kombidampere er det også nødvendig å bruke riktige klær og bruke personlig beskyttelsesutstyr. Klær, sko og beskyttelsesutstyr må være i samsvar med nasjonale krav for din type arbeid. Det er spesielt viktig å huske disse tingene:



Når du jobber med kombidampere, anbefaler vi ikke å bruke:

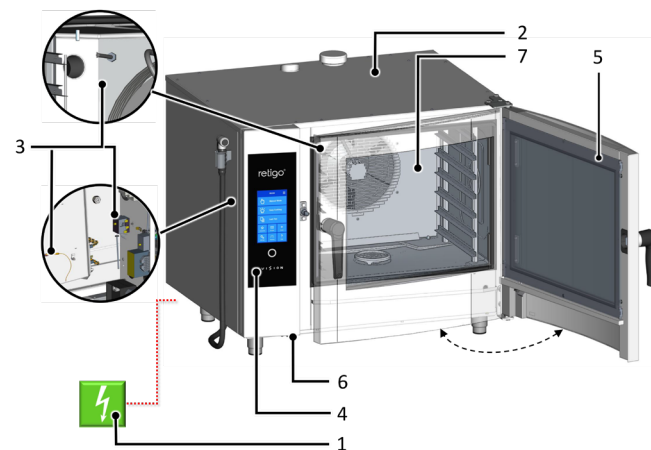
- Ikke jobb med skjerf, slips, kjeder, klokker, armbånd, nøkler, ringer eller andre metalobjekter eller jobbe med en upassende bandasje.
- Elektriske komponenter slik som pacemakere, klokker, kredittkort etc., eller andre objekter med magnetisk lagringsmedia.

- Langt, løst hår. Sikre langt hår med et passende hodedekke.

2.3 BESKYTTELSESELEMENTER PÅ KOMBIDAMPEN

Kombidampere er utstyrt med sikkerhetslementer som gjør den trygg å bruke. Her er en liste over de mest viktige elementene:

1. **Utvendig hovedbryter**
2. **Eksterne deksler**
3. **Beskyttende temperaturbegrener**
4. **Betjeningspanel**
5. **Dør med magnetisk lås**
6. **Ventilasjonsposisjon av utstyrsdøren**
7. **Intern vegg**



Ingen av elementene under skal fjernes av operatøren. De kan fjernes for inspeksjon, vedlikehold eller reparasjon, kun av en person som er kvalifisert for oppgaven.

UTVENDIG HOVEDBRYTER

Kombidampere er laget for kontinuerlig strømtilkobling. Koble til eller koble fra strømmen ved hjelp av den eksterne hovedbryteren. Bryteren brukes til å skru apparatet av og på (under oppstart, utførelse av reparasjon, installering og også i nødstilfeller). Den utvendige hovedbryteren må være lett tilgjengelig hele tiden!



Det er forbudt å tukle med sikkerhetskreter, fjerne sidedeksler eller å utføre noe uautoriserte endringer, noe som vil endre påliteligheten og sikkerheten til disse kretsene.

EKSTERNE DEKSLER

Alle fjernbare deksler er fast koblet til kombidampere, så de kan kun fjernes med verktøy. Deksler forhindrer at deler som er strømførende ikke utilsiktet tar borti hverandre. Kontroller alltid om dekslene er på plass.

BESKYTTENDE TEMPERATURBEGRENSER

Beskyttende temperaturlimnere er plassert i kokekammeret, boileren og det elektriske panelet. Når det er for høy temperatur, aktiveres disse elementene og skrur av apparatet.

Dersom det er feil på en beskyttende temperaturlimner, vises en feilkode sammen med et lydsignal.

BETJENINGSPANEL

Kontrollpanelet er plassert utenfor området grunnet høye temperaturer og gjør det mulig å hurtig skru av apparatet ved bruk av STOPP-knappen. Displayet viser også feil.

Kontrollpanelet er sikkert festet til frontkontrollpanelet og forhindrer utilsikket berøring av strømførende deler. Det kan kun fjernes med et verktøy.

DØR MED MAGNETISK LÅS

I øyeblikket døren åpnes, vil varmen automatisk slå av viften til full stopp for å begrense utslipp av damp fra ovnskammeret. For å beskytte mot dampskolding, skal du først åpne døren litt på gløtt og vente litt før du åpner døren helt. For å lukke døren skal du trykke på håndtaket (slå døren igjen). Hvis du har et apparat med innkjørbare traller (2011, 1221 og 2021) skal du lukke døren og vri håndtaket 90° med klokken.

Dersom døren ikke er helt lukket og apparatet er i **Start** modus, vil en "lukk døren" advarsel komme til syne.

VENTILASJONSPOSISJON AV UTSTYRSDØREN

For å beskytte mot dampskolding, kan dørene først kun åpnes på gløtt. I denne posisjonen forblir dørene delvis låst. Når damp slutter å komme ut av kokekammeret, kan dørene åpnes fullstendig.

INTERN VEGG

Denne er alltid plassert inne i kokekammeret foran viften for hindring av viftens roterende hjul. Den interne vegg kan kun fjernes med verktøy.



Du skal ikke under noen omstendighet fjerne noe sikkerhets- eller beskyttelselement på kombidampere! Du skal ikke gjøre noen endringer uten tillatelse fra produsenten.

2.4 FARLIGE STEDER OG GJENVÆRENDE RISIKOER

Kombidampere er designet slik at når den brukes på riktig måte i perfekt teknisk stand, utgjør den ingen fare for brukeren eller omgivelsene. Uansett, under bruk kan det oppstå farlige situasjoner hvis brukeren ikke er oppmerksom på dem. Dette kalles gjenværende risikoer — de som er igjen etter alle forebyggende og sikkerhetstiltak er tatt hensyn til og implementert. Lær mer om disse risikoene og unngå dem.

Farlige steder, faretyper og deres effekter.

OVNSKAMMER

Når den er i bruk, skaper kombidampere høy temperaturdamp i ovnskammeret.



- Fare for brannskader fra varme steder i hele kammeret
- Fare for skolding fra varm damp som produseres under kokeprosessen
- Skoldefare fra varm damp som unnslipper ovnskammeret når døren åpnes.

VIFTE

I kombidampere ovnskammer, bak den interne vegg, finnes det et eller flere viftehjul.



- Fare for håndskader fra uvøren håndtering av ovnskammeret bak den innvendige vegg når den ikke er riktig installert.
- Fare for håndskader fra uvøren håndtering av ovnskammeret bak den innvendige under rengjøring og vedlikehold.

DØR

Innsiden av døren og spesielt det innvendige glasset varmes opp til høy temperatur når kombidampere er i bruk. Kombidampere lager også varm damp som unnslipper når døren til ovnskammeret åpnes.



- Fare for brannskader fra innsiden av døren når den åpnes under eller etter matlagingsprosessen.
- Fare for skolding av varm damp og røyk når du åpner apparatet, og spesielt når den øverste døren er ved ansiktsnivå, når den er i sett med to kombidampere.

ØVRE DEKSEL AV APPARATET

Du skal aldri dekke til apparatet eller plassere objekter på det som kan begynne å brenne. Apparatet er ikke en oppbevaringshylle!

Vær forsiktig og bruk alltid vernehansker.



- Fare for brannskader under kokeprosessen.
- Brannfare hvis dekselet er dekket til eller hvis brennbare materialer er på dekselet under kokeprosessen.

GASTRONORM-BEHOLDERE

Du skal aldri håndtere beholdere som inneholder varme væsker eller varm væskefylt mat over øyenivå, og du skal alltid bruke vernehansker.



- Fare for brannskader når den brukes uoppmerksomt og når beskyttelsesutstyr ikke brukes.

KLAFF OG PIPE

Ikke plasser noen del av kroppen over disse delene og alltid bruk beskyttelsesutstyr (hansker, vernebriller etc.).



- Fare for brannskader fra varm damp som siver ut under kokeprosessen

EKSOSUTSLIPP

Ikke plasser noen del av kroppen over disse delene og alltid bruk beskyttelsesutstyr (hansker, vernebriller etc.).



- Fare for brannskader fra varm damp som siver ut under kokeprosessen.

HÅNDDUSJ



- Fare for skolding når du dusjer det varme ovnskammeret.
- Ikke bruk hånddusjen til å kjøle ned ovnskammerer for rengjøring dersom temperaturen er høyere enn 90°C.
- Skoldefare fra varmt fett og damp når vann spruter inn i varmt fett.
- Ikke spray vann direkte inn i varmt fett – dette kan forårsake spruting og intens varmeutvikling.

Restrisiko

For videre å redusere farer og for å sikre effekt av sikkerhetsbeskyttelse, gir vi informasjon om restrisiko. For å fjerne dem, etablerer vi følgende tekniske og organisatoriske tiltak som skal igangsettes av brukeren. Disse er ment for å forhindre farer.

ELEKTRISK STRØM

Alle de elektriske komponentene til kombidampere drives av potensielt dødelig strøm. Strømtilførselterminalene og andre elektriske komponenter er strømførende selv når kombidampere er slått av.



- Fare for personskader fra elektrisk strøm fra strømførende deler

Tilgang til området med elektriske komponenter er kun mulig etter å ha fjernet det stive dekselet. Som bruker er du ikke autorisert for å utføre service på apparatets elektriske komponenter. Der er kun fare på ferde dersom strømkabelen er skadet, som feilaktig plassert, vridd, klemt, veiet ned eller lignende. Dessuten kan det bli brudd på strømkabelen dersom apparatet beveger seg på rammen med hjulene.



- Når du bruker apparatet skal du alltid låse hjulene med parkeringsbremsen!

Dersom det er skade på det elektriske utstyret, er det nødvendig å slutte å bruke kombidampere umiddelbart og få utført umiddelbar reparasjon av autorisert servicepersonell.

Hvis det ikke er nødvendig å ha kombidampere koblet til strømmen, skal du koble fra strømtilførselen ved å skru av hovedstrømbryteren.

MEKANISKE DELER

Fare oppstår når kombidampere er installert på hjulrammen eller er installert feil (slik som på skrå, ikke forankret på en glatt eller ujevn overflate, etc.) og dens plutselige bevegelse kan forårsake klemfare når den mister stabilitet.



- Dersom du tror at apparatet er feil installert med hensyn til stabilitet, ikke fortsett arbeidet, men kontakt eieren for å kontrollere installasjonen.
- Fare for personskader fra bevegende deler som oppstår i situasjoner der ovnskammeret er nedkjølt med dørene åpne – "Nedkjøling" funksjon, den innvendige veggen foran viften er borte, slik at viftehjulet er fritt tilgjengelig.

Når du håndterer kombidampere skal du gjøre det i henhold til relevante regler for binding av masse og håndtering av løfting av utstyr.



- Sikre at den innvendige veggen er på plass og sikkert festet mot å løsne!
- Fare for håndskade kan oppstå når du skyver eller drar innkjørbar tralle eller lastekurv.
- Når du håndterer lastetilbehør, bruk alltid håndtaket som er til denne bruken.

HØY TEMPERATUR

Under matlagingsprosessen, varmes apparatets innside opp til høy temperatur, inkludert beholdere og mat som er satt inn, og etter at dørene til ovnskammeret er åpnet, slippes denne varmen ut i omgivelsene. På grunn av dette er det fare for brannskader eller skolding når du arbeider med eller nær kombidampere.



- Fare for brannskader fra varme overflater oppstår vanligvis i hele ovnskammeret, inkludert innsiden av døren, og på alle deler som er eller har vært inne under matlaging, slik som beholdere, beholderhåndtak og kar.
- Bruk de beskrevne sikkerhetsklær, spesielt hansker!
- Skoldefare fra varm damp kan oppstå når vann sprøytes inn i det oppvarmede ovnskammeret eller når døren åpnes under "Nedkjøling" funksjon.
- Stå langt nok borte fra apparatet, og ikke spray vann inn i det oppvarmede ovnskammeret for hurtig nedkjøling eller når du rengjør med hånddusjen!



- Skoldefare oppstår når sprayes inn i apparatet når den holder en beholder med varmt fett.
- Ikke spray vann inn i varmt fett!
- Det er også vannskoldingsfare under feil håndtering av beholdere, når du bruker beholdere med feil dimensjoner, og når du bruker en plate med feil dimensjoner i relasjon til håndtaket til banketttralleplatehåndtakene.
- Når du håndterer beholdere som inneholder varme væsker eller varm væskefylt mat, skal alltid bruke vernehansker.

VASKEMIDDEL

Når du bruker rengjøringsmidler, er det fare for brannskader eller hudirritasjon, øyner og pusteorganer fra direkte kontakt med rengjøringsmidler eller damp fra dette.



- Unngå direkte kontakt med vaskemidler. Dersom det er fare for kontakt, bruk vernehansker.
- Når du doserer skal du være forsiktig så du ikke inhalerer vaskemiddelet.
- Under full automatisk rengjøring, ikke åpne apparatdøren, dersom ikke bedt om dette av programvaren — det er fare for inhalering av rengjøringsmiddelrøyk eller sprut på hus og øyer.

MATFORURENSNING

Når rengjøring eller avkalkingsmidler brukes feil, kan mat som tilberedes i området rundt kombidampere bli forurenset. Den kan da bli forurenset.



- Sikre at arbeidoverflaten ikke har blitt sprutet med vaskemidler eller avkalker!
- Ikke plasser tommebeholdere på arbeidsflaten — maten kan bli forurenset!

GASS

Gasskombidampere utgjør også disse farene:



- Fare for eksplosjon dersom gassledningen er defekt eller lekk.
- Det er fare for oksygenmangel i kjøkkenet, dersom brenneren er feil justert, og mangel på luft i kjøkkenet dersom eksosledningen er lekk.
- Følg den beskrevne inspeksjonsplanen, følg instruksjonene i bruksanvisningen, følg gyldige regler for gassapparater.

VANN

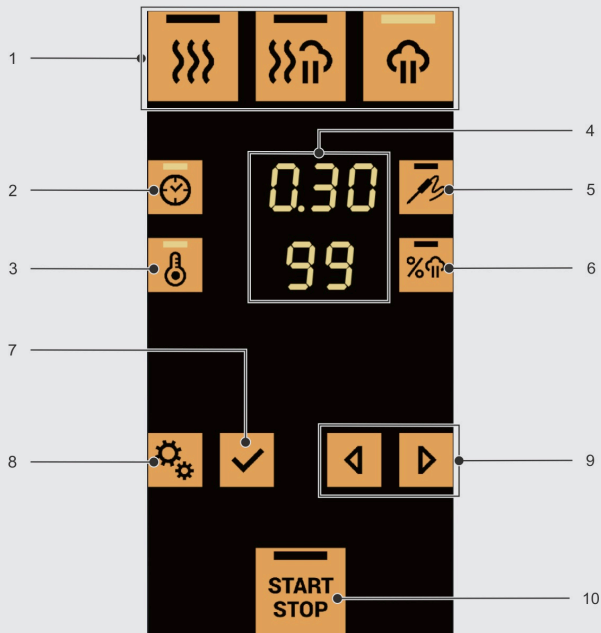
Dersom apparatet og hjulvognene begynner å gjøre uønskede bevegelser, kan dette brette eller skade vannmatingen, og vann som unnslipper kan forårsake skliing og fall.



- Før bruk skal du alltid kontrollere at hjulene er låst med parkeringsbremsen! Hold kombidampere arbeidsområde og omgivelser rene og tørre!

3 | BRUK

3.1 KONTROLLPANEL



Kombidampere er utstyrt med en berøringsskjerm. Individuelle funksjoner velges ved lett trykking på en knapp.

1. Kokemodusvalg
2. Stille klokken
3. Stille inn ovnskammertemperatur
4. Display med verdier
5. Stille inn temperaturmålerens temperatur
6. Stille inn fuktighet
7. OK (bekrefte/enter)
8. Funksjon / tilbake
9. Navigasjonspiler
10. Starter / stopper kokeprosessen

3.2 BESKRIVELSE AV KNAPPENE

- 
HOT AIR (VARMLUFT) MODUS
 Stiller inn kokemodus med varmluft i henhold til forinnstillingene.
 Innstillingene kan endres etter behov.
- 
VARMLUFT MED DAMP MODUS
 Stiller inn fuktighetsmodus i henhold til forinnstillingene.
 Innstillingene kan endres etter behov.
- 
STEAMING (DAMP) MODUS
 Stiller inn dampkokemodus i henhold til forinnstillingene.
 Innstillingene kan endres etter behov.
- 
TID
 Stiller inn koketiden.
- 
TEMPERATUR I OVNSKAMMER
 Stiller inn koketemperaturen.
- 
TEMPERATUR PÅ TEMPERATURPROBEN
 Stiller inn temperaturen på temperaturproben.
- 
FKTIGHETS-NIVÅ
 Stiller inn fuktighet i varmluftmodusen.
- 
FUNKSJON / TILBAKE
 Går inn i andre undermenyer og er også en TILBAKE-knapp.
 Andre valg:
 - 
KLAFFVENTIL (valgfritt tilbehør)
 Lar klaffventilen åpnes eller lukkes hvis overflødig fuktighet må ventileres fra ovnskammeret.
 - 
MANUELL FUKTIGHETSINNSTILLING
 Lar det tilføres ekstra fuktighet
 - 
VIFTEHASTIGHET (valgfritt tilbehør)
 Lar deg endre viftehastigheten.
 - FORVARMING**
 Lar deg stille inn en forvarmemodus i ovnskammeret før kokeprosessen, eller alternativt for å kjøle ned ovnskammeret når det er for varmt.
 - 
PROGRAMMER (valgfritt tilbehør)
 Lar deg ta i bruk og håndtere lagrede programmer.
 - 
UTSATT START
 Lar deg stille inn starttiden for kokeprosessen.
 - 
INNSTILLINGER
 Viser brukerinnstillingsmenyen.
 - 
VASKING
 Starter en vaskeprosess i henhold til et vaskeprogram.
- 
OK (BEKREFTE/ENTER)
 Lar deg bekrefte innstillingene eller funksjonene og å gå inn i menyene og undermenyene.
- 
VENSTRE OG HØYRE NAVIGASJONSPILER
 Lar deg øke og minke parameterinnstillinger og navigere i de individuelle undermenyene.
- 
STARTER / STOPPER KOKEPROSESSEN
 Starter / stopper kokeprosessen.
 Ved å holde inne knappen (mer enn 3 sekunder), går kombidampere inn i hvilemodus, og hele displayet går i blankt og knappen blinker bare en kort stund. For å gjenoppta aktivitet, skal du trykke på knappen igjen.

4 | KOKE






Måltider kan forberedes i kombidampere enten ved å manuelt stille inn parametrene eller ved å bruke lagrede eller kundetilpassede programmer (valgfritt tilbehør).

4.1 STILLE INN KOMBIDAMPERENS FUNKSJONER FØR DU BEGYNNER Å KOKE


Før du begynner kokeprosessen er det mulig å stille inn de følgende kombidamperfunksjonene:

Forvarming av kokekammer

SKRU PÅ

1	TRYKK		
2	VELG		AV vil vises. Symbol  vil blinke.
3	TRYKK		Symbol  vil lyse. Forvarming er aktivert.



Dersom forvarming er av, etter koking er startet med -knappen, starter forvarming (eller nedkjøling) i ovnskammeret. Teksten "Forvarming temperatur" vises på displayet. Under forvarming varmer kokekammeret opp:



- Varmluft, varmluft med dampmodus:
 <100°C – for temperature satt til +20%
 >100°C – for temperature satt til +20°C
- Dampmodus – direkte til innstilt temperatur.

Når innstilt temperatur er nådd, vil displayet vise meldingen "sett inn mat" og varsler slutt på forvarmingen med lydsignal. Lydsignalet gjentas en gang pr. minutt helt til døren åpnes. Dersom brukeren ikke åpner døren for å sette inn mat, holder kammeret seg på samme temperaturen.






Dersom brukeren ikke setter inn mat innen 5 minutter etter avsluttet forvarming (mens meldingen vises), vil forvarmingen avsluttes og kokammeret vil ikke varmes opp mer.

Ved manuell innstilling, stiller brukeren inn forvarming i funksjonene før kokingen egentlig starter.




Under koking i henhold til programmet vil forvarmings-innstillingen brukes direkte fra det valgte programmet.

Du kan avbryte forvarming i "Forvarmings-modus" ved å trykke på knappen  funksjon eller  og gå direkte til koking.





SKRU AV

1	TRYKK		
2	VELG		PÅ vil vise. Symbol  vil blinke.
3	TRYKK		AV teksten vil forsvinne.  symbolet vil forsvinne. Forvarming er deaktivert.

Klaffventil (valgfritt tilbehør)

 Klaffventilen kan kun stilles inn i disse modusene  og .

ÅPNE

1	TRYKK		AV vil vises. Symbol  vil blinke.
2	TRYKK		Symbol  vil lyse. Klaffventilen er åpen.

LUKKE


1	TRYKK		PÅ vil vise. Symbol  vil blinke.
2	TRYKK		AV teksten vil forsvinne.  symbolet vil forsvinne. Klaffventilen er lukket.

Utsatt start

SKRU PÅ

1	TRYKK		
2	VELG		AV vises. Symbol  vil blinke.
3	TRYKK		Den nåværende tiden tt.mm og symbol  blinker.
4	STILL INN VERDI		Still inn tiden når du vil at kombidampere skal starte. Den innstilte verdien blinker.
5	TRYKK		Meldingen "Kombidampere vil starte om tt.mm" der tt.mm er tiden du stilte inn.

SKRU AV

1	TRYKK		Teksten "Kombidampere vil starte om tt.mm" vil forsvinne og nedtellingen vil avbrytes.
---	-------	---	--

4.2. MANUELLE INNSTILLINGER

Dette valget brukes mer av erfarne brukere som vil stille inn kokeparametrene nøyaktig i henhold til deres krav. Still inn kokeparametrene manuelt i henhold til ditt eget ønske og erfaring.

Til koking bruker kombidampere tre grunnleggende moduser - varmluft, damp og en kombinasjon av varmluft og damp. Hver modus har sine forinnstillinger og trinn og brukes med andre tekniske måltidsforberedelser. Men du kan gå inn i kokeprosessen i enhver fase og endre tiden, temperaturen og fuktigheten slik at resultatet svarer til dine forventninger.

Hele kokeprosessen er helautomatisk, og når de nøyaktige forholdene opprettholdes er det mulig å oppnå de samme gode resultatene hver gang.



VARMLUFT

Forinnstillinger:
 Prosesseringstid: 30 min.
 Ovnskammertemperatur: 180°C
 Fuktighet: 0%



VARMLUFT MED DAMP

Forinnstillinger:
 Prosesseringstid: 30 min.
 Ovnskammertemperatur: 160 °C
 Fuktighet: 50 %



DAMPKOKING

Forinnstillinger:
 Prosesseringstid: 30 min.
 Ovnskammertemperatur: 99 °C
 Fuktighet: 100 %

Manuell kokeprosessparameterinnstilling



1 VELG ET KOKEMODUS



2 VELG EN KOKEPARAMETER

Den nåværende verdien av den valgte parameteren vil begynne å blinke.



I VARMLUFT-modusen  og DAMP  kan ikke fuktighetsparameterne endres.



3 JUSTER PARAMETERVERDIEN I HENHOLD TIL DITT ØNSKE

På samme måte skal du endre de andre parametrene.



4 BEKREFT INNSTILLINGENE



5 START KOKEPROSESSEN








Du kan avslutte kokeprosessen når som helst ved bruk av  knappen. Hvis du ikke trykker på knappen, vil kokeprosessen slutte ved innstilt tid og displayet vil vise teksten KOKING SLUTT.

4.3 PROGRAMMER (valgfritt tilbehør)













Programmodusen lar kombidampere brukes til det maksimale, med ultimat kontrollkomfort som sikrer at sluttproduktet er av høyeste kvalitet igjen og igjen.

Koking i henhold til programmer

1	TRYKK	
2	SKROLL TIL PROGRAMMER 	
3	TRYKK	
4	SKROLL TIL ØNSKET PROGRAM	
5	START KOKEPROSESSEN	

Koking i henhold til programmer med forsinket start













SKRU PÅ

1	TRYKK	
2	VELG  AV vises. Symbol  vil blinke.	
3	TRYKK Den nåværende tiden tt.mm og symbol  blinker.	
4	STILL INN VERDI Still inn tiden når du vil at kombidampere skal starte. Den innstilte verdien blinker.	
5	TRYKK Meldingen "Kombidampere vil starte om tt.mm" der tt.mm er tiden du stilte inn.	
6	TRYKK Ikon  fremkommer	
7	VELG PROGRAM	
8	TRYKK Det første displayet viser nåværende tid, det andre displayet viser valgt program. Det tredje displayet vil vise meldingen "Kombidampere vil starte om tt.mm", der tt.mm angir tiden i timer og minutter til start..	

















SKRU AV

1	TRYKK Teksten "Kombidampere vil starte om tt.mm" vil forsvinne og nedtellingen vil avbrytes.	
---	--	---






















Legger til et programtrinn

1	TRYKK	
2	VELG PROGRAMMER 	
3	TRYKK	
4	VELG ØNSKET PROGRAM	
5	GÅ INN I PROGRAMMET Trykk og hold knappen i mer enn 2 sekunder. Programnummeret vises med antall programtrinn (for eksempel 13 - 1/2, der 13 er programnummeret, 1 iser det aktuelle viste trinnet og 2 er totalt antall trinn i programmet).	
	Dersom du vil legge til et nytt trinn i et program som har med enn ett trinn, bruk navigasjonspilen for å velge trinnet som du vil legge til et nytt trinn etter. Ellers blir det nye trinnet lagt til som trinn 1.	
6	ÅPNE PROGRAMAKTIVITETSMENY LEGG TIL vil vise.	
7	BEKREFT VALGET Det nye trinnummeret vil vises og alle modusknapper vil begynne å blinke.	
8	VELG ET KOKEMODUS	
9	VELG ET KOKEPARAMETER Den nåværende verdien av den valgte parameteren vil begynne å blinke.	
10	REDIGER PARAMETERVERDI På samme måte skal du endre de andre parametrene.	
11	BEKREFT INNSTILLINGENE	
12	START KOKEPROSESSEN	

Rediger parametrene av lagret program













1	TRYKK	
2	VELG PROGRAMMER 	
3	TRYKK	
4	GÅ INN I PROGRAMMET Hold knappen inne i mer enn 3 s	
5	ENDRING AV EN KOKEMODUS	  
6	VELG ET KOKEPARAMETER Den nåværende verdien av den valgte parameteren vil begynne å blinke.	   
7	REDIGER PARAMETERVERDI På samme måte skal du endre de andre parametrene.	 
8	BEKREFT INNSTILLINGENE	
9	START KOKEPROSESSEN	

Opprette et nytt program

1	TRYKK	
2	VELG PROGRAMMER 	
3	TRYKK	
4	SKROLL TIL EN TILGJENGELIG PROGRAMPOSISJON (F.EKS. NR. 56)	
5	GÅ INN I PROGRAMMET Hold knappen inne i mer enn 3 s	
6	ÅPNE PROGRAMAKTIVITETSMENY LEGG TIL vil vise.	
7	BEKREFT VALGET Det nye programnummeret og antall trinn vil vise og alle modusknapper vil begynne å blinke.	
8	VELG ET KOKEMODUS	
9	VELG ET KOKEPARAMETER Den nåværende verdien av den valgte parameteren vil begynne å blinke.	
10	JUSTER PARAMETERVERDIEN I HENHOLD TIL DITT ØNSKE På samme måte skal du endre de andre parametrene.	
11	BEKREFT ENDRINGENE LEGG TIL menyen vil vise igjen.	
11.1	VALG: LEGG TIL ET ANNET TRINN Repeter prosedyrene i trinn 6-11	
11.2	VALG: GI NAVN TIL ET PROGRAM  Gå tilbake til programaktivitetsmenyen (punkt 6) og velg NAVN menyen	
	Gå inn i menyen. En prikk vil vises.	
	Finn den første bokstaven i programnavnet (f.eks. N)	
	Bekreft bokstaven Et desimalpunkt vil begynne å blinke på den viste bokstaven.	
	Trykk en gang til for å returnere til navnet og trykk igjen 	
	Bekreft bokstaven Et desimalpunkt vil begynne å blinke på den viste bokstaven.	
	Skriv inn de gjenværende bokstavene av programnavnet på samme måte og bekreft	
	Gå tilbake til programmet	

11,3	VALG: ANDRE KOKEPARAMETERINNSTILLINGER	
	FORVARMING	
	Gå tilbake til programaktivitetsmenyen (punkt 6) og velg FORVARMING menyen.	
	Aktivere FORVARME-funksjonen (kun mulig som første programtrinn). Mer om Forvarming i kapittel 4.1. PÅ vil vise.	
	Gå tilbake til programmet.	
	KLAFFVENTIL (valgfritt tilbehør)	
	Gå tilbake til programaktivitetsmenyen (punkt 6) og velg KLAFFVENTIL menyen.	
	Aktiver KLAFFVENTIL funksjonen. PÅ vil vise.	
	Gå tilbake til programmet.	
	VIFTEHASTIGHET (valgfritt tilbehør)	
	Gå tilbake til programaktivitetsmenyen (punkt 6) og velg HASTIGHET menyen. Standardhastighet er 100 %. I dampkoke-modus er standard hastighet 50 %.	
	Endre hastigheten som ønsket. Hastighetsverdien endres syklisk hver gang knappen trykkes på.	
	Gå tilbake til programmet.	
	LYDSIGNAL VED SLUTTEN AV TRINNET	
	Gå tilbake til programaktivitetsmenyen (punkt 6) og velg PIP menyen.	
	Aktiver lydsignalfunksjonen PÅ vil vise.	
	Gå tilbake til programmet.	
12	START KOKEPROSESSEN	
13	ETTER GÅ TILBAKE TIL ALLE PROGRAMMER MENYEN	

Sletter et programtrinn

1	TRYKK	
2	VELG PROGRAMMER 	
3	TRYKK	
4	VELG ET PROGRAM SOM DU VIL REDIGERE	
5	GÅ INN I PROGRAMMET Hold knappen inne i mer enn 3 s	
6	VELG ET TRINN SOM DU VIL SLETTE (F.EKS 2/2)	
7	ÅPNE PROGRAMAKTIVITETSMENY Aktiver programaktivitetsmenyen LEGG TIL vil vise.	
8	VELG SLETT	
9	TRYKK Trinnet er slettet.	
10	GÅ TILBAKE TIL ALLE PROGRAMMER MENYEN	
11	GÅ TILBAKE TIL HOVEDMENYEN	

Sletter et program

1	TRYKK	
2	VELG PROGRAMMER 	
3	TRYKK	
4	VELG ET PROGRAM SOM DU VIL SLETTE	
5	GÅ INN I PROGRAMMET Hold knappen inne i mer enn 3 s	
6	AKTIVER PROGRAMAKTIVITETSMENYEN LEGG TIL vil vise.	
7	VELG SLETT	
8	TRYKK Trinnet er slettet.	
9	HVIS PROGRAMMET HAR FLERE TRINN, SKAL DU REPETERE PROSEDYREN 6-8 Når alle trinnene er slettet, er hele programmet slettet	
10	GÅ TILBAKE TIL ALLE PROGRAMMER MENYEN	
11	GÅ TILBAKE TIL HOVEDMENYEN	





5 I INNSTILLINGER

INNSTILLINGER-menyen brukes til å utføre brukerinnstillinger på din kombidamper. I menyen vil du finne:

1. TID	Stiller inn klokken.
2. LYDER	Stiller inn lyder som tilhører ulike kombidamperaktiviteter.
3. VOLUM	Lar deg stille inn volumet på lyder.
6. USB	Skal kopiere programmer, lyder, språk, HACCP og funksjonslogger til/fra en USB-disk.
7. VALG	Lar deg stille inn funksjoner som permanent lys, ACM, Hvilemodus etter rengjøring, dusjlås, programlås og automatisk forvarming.
8. SPRÅK	Skal stille inn språk for alle menyer.

5.1 BRUKE INNSTILLINGSMENYEN

Gå inn i innstillinger

1 TRYKK	
2 VELG EN INNSTILLING 	
GÅ INN I INNSTILLINGER UTEN PINKODE	
2.1 TRYKK 2X For å velge punkter: 1. Tid, 2. Lyder, 3. Volum, 5. Boiler, 6. USB, 7. Valg - 7.1 Permanent lys, 7.6 Automatisk forvarming.	
GÅ INN I INNSTILLINGER MED PINKODE 1001	
2.2 TRYKK 1X OG SKRIV INN PINKODE 1001 For å stille inn 7. Valg - 7.2 ACM, 7.3 Hvilemodus eller rengjøring, 7.4 Dusjlås, 7.5 Programlås	
2.2.1 PIN innstilling For å endre verdien av nummeret trykk	 
2.2.2 For å endre nummerposisjonen trykk Tid eller Temperaturkjernemåler-knappen	 
2.2.3 Bekreft PINKODEN	

Navigere i innstillingsmenyen

1 NAVIGASJON MELLOM DE INDIVIDUELLE MENYDELENE OG UNDERMENYENE / DELVERDI-INNSTILLINGER



2 VALG AV DEL 1 – 8 / BEKREFT INNSTILLINGER



3 GÅ UT AV MENYER ELLER UNDERMENYER / AVBRYT EN INNSTILLING



5.2 INDIVIDUELLE DELER I INNSTILLINGSMENYEN

1. Tid

1 GÅ INN I INNSTILLINGSMENYEN UTEN PINKODE Gå inn i innstillingsmenyen uten PIN-kode er beskrevet i kapittel 5.1



2 VELG DEL 1. TID



1.1 TIMER

Velg del 1.1 Timer.
Den nåværende verdien vil begynne å blinke.



Still inn ønsket time.



Bekreft innstillingen.



1.2 MINUTTER

Velg 1.2 Minutter.
Den nåværende verdien vil begynne å blinke



Still inn ønskede minutter.












Bekreft innstillingen.












Gå tilbake til **INNSTILLINGER** menyen.



2. Lyder

1	GÅ INN I INNSTILLINGSMENYEN UTEN PINKODE Gå inn i innstillingsmenyen uten PIN-kode er beskrevet i kapittel 5.1	
2	VELG DEL 2. LYDER	 
3	VELG EN AV DE FØLGENDE DELENE	
	2.1 TASTATUR	
	2.2 KOKING SLUTT	
	2.3 SLUTT PÅ TRINN	
	2.4 FORVARMING	
	2.5 FEIL	
4	TRYKK Den nåværende innstillingen vil begynne å blinke.	
5	STILL INN ØNSKET LYD	 
6	BEKREFT INNSTILLINGENE	
7	GÅ TILBAKE TIL MENYEN INNSTILLINGER	

3. Volum

1	GÅ INN I INNSTILLINGSMENYEN UTEN PINKODE Gå inn i innstillingsmenyen uten PIN-kode er beskrevet i kapittel 5.1	
2	VELG DEL 3. VOLUM	 
3	VELG EN AV DE FØLGENDE DELENE	
	3.1 TASTATUR	
	3.2 KOKING SLUTT	
	3.3 SLUTT PÅ TRINN	
	3.4 FORVARMING	
	3.5 FEIL	
4	TRYKK Den nåværende verdien vil begynne å blinke.	
5	STILL INN ØNSKET VOLUM	 
6	BEKREFT INNSTILLINGENE	
7	GÅ TILBAKE TIL MENYEN INNSTILLINGER	

5. USB

SETT INN USB-DISKEN I KOMBIDAMPEREN

GÅ INN I INNSTILLINGSMENYEN UTEN PINKODE Gå inn i innstillingsmenyen uten PIN-kode er beskrevet i kapittel 5.1



VELG DEL 6. USB



FRA KOMBIDAMPER TIL USB

1 VELG DEL 6. 1 KOMBIDAMPER TIL USB



2 VELG EN AV DE FØLGENDE DELENE AVHENGIG AV HVILKE DATA DU VIL KOPIERE



6.1.1 PROGRAMMER

6.1.2 HACCP

6.1.3 LOGGER

6.1.4 FEIL

6.1.5 LYDER

3 TRYKK

Data vil begynne å eksporteres fra kombidamperen til USB-disken. Øvre display viser bevegelige prikker som viser kopieringsprosessen.



Hvis data kopieres riktig:

donE

Hvis det oppstår en feil under kopiering:

Feil

Hvis det ikke finnes filer å kopiere:

ingen

4 GÅ TILBAKE TIL MENYEN INNSTILLINGER



FRA USB TIL KOMBIDAMPER

1 VELG DEL 6. 2 USB TIL KOMBIOVN



2 VELG EN AV DE FØLGENDE DELENE AVHENGIG AV HVILKE DATA DU VIL KOPIERE



6.2.1 PROGRAMMER

6.2.2 LYDER

6.2.3 SPRÅK

3 TRYKK

Data vil starte å eksporteres fra USB til kombidamperen. Øvre display viser bevegelige prikker som viser kopieringsprosessen.



Informasjon om kopieringsresultatet er samme som i punkt 3 i avsnitt Fra kombidamper til USB (se over).

4 GÅ TILBAKE TIL MENYEN INNSTILLINGER



USB-disken må være formatert i **FAT** eller **FAT32** filsystemformat. Navnene på filene og mappene skiller ikke mellom store og små bokstaver. Når du kopierer programmer fra en USB-disken til en kombidamper, må programmene på USB-disken være i en fil med type *.or2 direkte i rotmappen.

Når du kopierer **lyder** fra USB-disken til kombidamperen, må lydfilene *.wav finnes direkte i rotmappen eller i mappen **lyder**.

Når du kopierer **språk** fra USB-disken til kombidamperen, må språkfilene *.lng finnes direkte i rotmappen eller i mappen **språk**.







7. Valg

Forlaringer av de enkelte punktene OPSJON avsnittet.

7.1. PERMANENT BELYSNING	Lysene vil alltid være på i kokekammeret. Dersom funksjonen er av, vil lysene slås på kun når døren er åpen og apparatet er i bruk.
7.2 ACM	ACM (Automatic capacity management) - denne funksjonen sikrer at kombidampere vil identifisere mengden mat som er satt inn for å oppnå ønsket temperatur i kokekammeret.
7.3 STANDBY ETTER RENGJØRING	Lar varmluftsovnene skru seg av etter rengjøring er utført. Etter rengjøringen vil kombidampere slås av etter omtrent 3 minutter.
7.4 .DUSJLÅS	Dusjen er valgfritt ekstrautstyr og er ikke del av grunnleggende utrustning på apparatet. Dusjen må aktiveres i denne opsjonen dersom apparatet er utstyrt med en.
7.5 PROGRAMLÅS	Programmer er valgfritt og er ikke del av grunnleggende utrustning på apparatet. Programmer må aktiveres i denne opsjonen der apparatet er utstyrt med de.
7.6 AUTOMATISK FORVARMING	Denne funksjonen gjelder kun koking med manuelle innstillinger. Dersom den er satt til Ja, vil forvarming automatisk stoppe etter at kokeprosessen er startet. Mer om Forvarming i kapittel 4.1. Under programmert koking, vil forvarming starte eller ikke starte, som definert i programmet. Forvarming kan deaktiveres ved å trykke på  funksjonstast eller OK  .

Stille inn punkt i Setting items in OPSJON







VALG UTEN PIN-KODE

1 GÅ INN I INNSTILLINGSMENYEN UTEN PINKODE Gå inn i innstillingsmenyen uten PIN-kode er beskrevet i kapittel 5.1	
2 VELG DEL 7. VALG	 
3 VELG EN AV DE FØLGENDE PUNKTER Alle punktene i listen under er satt som inaktive fra fabrikken.	 
7.1 PERMANENT LYS	
7.6 AUTOMATISK FORVARMING	
4 DEN NÅVÆRENDE INNSTILLINGEN VIL BEGYNNE Å BLINKE. Velg Ja eller Nei	 
5 GÅ TILBAKE TIL MENYEN INNSTILLINGER	

VALG MED PIN-KODE 1001

1 GÅ INN I INNSTILLINGSMENYEN UTEN PINKODE 1001 Gå inn i innstillingsmenyen uten PIN-kode er beskrevet i kapittel 5.1	
2 VELG DEL 7. VALG	 
3 VELG EN AV DE FØLGENDE PUNKTER Punktene 7.2 ACM og 7.3 Sove etter rengjøring er satt som aktive fra fabrikken. Resten er ikke aktive.	 
7.2 ACM	
7.3 HVILEMODUS ELLER RENGJØRING	
7.4 DUSJLÅS	
7.5 PROGRAMLÅS	
4 DEN NÅVÆRENDE INNSTILLINGEN VIL BEGYNNE Å BLINKE. Velg Ja eller Nei	 
5 GÅ TILBAKE TIL MENYEN INNSTILLINGER	

7. Språk

1	GÅ INN I INNSTILLINGSMENYEN UTEN PINKODE 1001 Gå inn i innstillingsmenyen uten PIN-kode er beskrevet i kapittel 5.1	
2	VELG DEL 10. SPRÅK Det nåværende språket vil begynne å blinke.	 
3	VELG ØNSKET SPRÅK	
	8.01 CS - TSJEKKIA	
	8.02 DE - TYSK	
	8.03 EN - ENGELSK	
	8.04 ES - SPANSK	
	8.05 ET - ESTISK	
	8.06 FI - FINSK	
	8.07 FR - FRANSK	
	8.08 HR - KROATISK	
	8.09 LT - LITAUISK	
	8.10 NL - NEDERLANDSK	
	8.11 NO - NORSK	
	8.12 PL - POLSK	
	8.13 RU - RUSSISK	
	8.14 SL - SLOVENSK	
	8.15 SR - SERBISK	
4	BEKREFT INNSTILLINGENE	
5	GÅ TILBAKE TIL MENYEN INNSTILLINGER	

6 I VEDLIKEHOLD

GENERELLE INSTRUKSJONER

Gjennom hele tiden av drift, må apparatet gå gjennom regelmessige inspeksjoner, tester og oppdateringer for drift av denne typen apparat i henhold til gjeldende regler og landet det brukes i.

Apparatet må holdes rent, og rester av gammelt fett og matrester må fjernes. Kun regelmessig vedlikehold og overholdelse av alle instruksjoner kan forsikre at apparatet vil vare lenge, arbeide godt og forberede høykvalitetsmat.

Når arbeidet er fullført, skal du lukke apparatets vannventil! La den stå åpen kun dersom den er koblet til en vannbehandlingsenhet som krever regelmessig regenerering. Når tilførselen er lukket, vil ikke regenerering finne sted, og vannbehandlingsenheten vil ikke virke skikkelig.

Garantien gjelder ikke skade som har oppstått etter unnlatelse av å følge disse instruksjonene eller forårsaket av dårlig utført rengjøring!

For å rengjøre apparatet, skal følgende ikke brukes:

- høytrykksvasker
- grove eller sandbaserte vaskemidler
- objekter for mekanisk overflaterengjøring (stålbørster, skraper, kniver)

Garantien dekker ikke skader som oppstår som resultat av bruk av vaskemidler andre enn dem som er anbefalt av produsenten, eller som resultat av bruk av vaskemidlene på en slik måte at det strider mot anbefalingene til produsenten!

Dersom apparatet er defekt eller ikke oppfører seg normalt, slutt å bruke det, plugg det fra og kontakt et autorisert servicefirma.



Før du bruker eller vedlikeholder apparatet, gjør deg kjent med alle instruksjoner, forbud og anbefalinger i kapittelet om sikkerhet INSTRUKSJONER (se "Grunnleggende informasjon", kapittel 2 "Sikkerhetsinstruksjoner").

Ikke spray vann på dørglasset og lamper, dersom den indre temperaturen er over 65°C – kan dette knuse glasset!

VEDLIKEHOLDSOVERSIKT		
PROGRAM	BESKRIVELSE	OPPGAVEBESKRIVELSE
Daglig	Ovnskammer	Rengjøring med det automatiske programmet og ACTIVE CLEANER
	Dørforsegling	Manuell rengjøring med en klut, vaskemiddel og vann
	Utvendig	Manuell rengjøring med en myk klut og substans for behandling av rustfritt stål og glass
Ukentlig	Ovnskammer	Rengjøring med det automatiske programmet VISION DESCALER
	Rommet bak den indre veggen	Håndrengjøring med bruk av Manual Cleaner eller PURON K og det følgende RINSE programmet
	Luftfilter	Manuell rengjøring med vaskemiddel eller i en oppvaskmaskin
	Rengjøre dørene og glasset	Håndrengjøring med kluter og passende rengjøringsmidler
Hver sjettemåned*	Boiler	Avkalking med det automatiske programmet og STRIP-A-WAY avkalker
Årlig	Hele apparatet	Inspeksjon av et autorisert firma

* gjelder kun apparater med en boiler

6.1 DAGLIG VEDLIKEHOLD

Apparatet må rengjøres daglig med produsentens anbefalte vaskemidler. Dersom det ikke rengjøres skikkelig, kan apparatet eller delene bli skadet.

VASKE KOKEKAMMERET

For daglig rengjøring av kombidampere skal du bruke ett av programmene i rengjøringsfunksjonen som du finner i apparatets meny.



Bruksanvisningen for bruk av automatisk rengjøring finner du i kapittel 7. **Automatisk rengjøring.**

Når du rengjør apparatet må du bare benytte rengjøringsmidler som er anbefalt av produsenten – spesielt Active Cleaner og Vision Descaler.

Etter at rengjøringsprogrammet er ferdig, kontroller om rengjøringen var tilfredsstillende. Hvis ikke, skal du repetere vaskingen. Dersom det finnes rester av vaskemiddel på overflaten i kokekammeret eller dens tilbehør, skyll det med hånddusjen eller start Rinse program. Hvis ikke dette blir gjort, kan den rustfrie overflaten i ovnskammeret forringes og få misfarging når apparatet brukes ved høye temperaturer. Garantien dekker ikke skade forårsaket av dette!

Etter at kokekammeret er rengjort, åpne døren og la den stå halvåpen for å tørke kammeret fullstendig.



Når du arbeider med vaskemidler skal du alltid følge bruksanvisningen nøye og følge alle produsentens anbefalinger. Dette vil forhindre helsefarer!

Når du rengjør kombidampere, skal du alltid bruke verneutstyr og foreskrevne arbeidsklær (hansker, vernebriller, maske)!

Når du bruker automatiske rengjøringsprogrammer på apparater med innkjørbar tralle, er det helt nødvendig å sette trallen inn i apparatet før du starter rengjøringsprogrammet!

Automatiske rengjøringsprogrammer skal ikke brukes til å vaske kokekar eller metalleder!

Når apparatet rengjøres med et vaskemiddel må temperaturen ikke under noen omstendighet gå over 70°C. Ved høyere temperaturer, kan vaskemiddelet bakes inn i overflaten av ovnskammeret og lage flekker som ligner rust, eller andre skader på apparatet. Garantien gjelder ikke denne typen skader!

RENGJØRING AV DØRFORSEGLINGEN

Etter at kokekammeret er rengjort, tørk rundt dørforseglingen med en myk klut dyppet i vaskemiddel. Tørk deretter rundt forseglingen med en klut dyppet i rent vann, og deretter tørk med en tørr klut. Etter fullført rengjøring, la apparatets dør stå halvåpen, slik at kokekammeret og dørforseglingen kan tørkes fullstendig.



RENGJØRING AV YTRE DELER

Rengjør utsiden av apparatet med en myk klut og et vaskemiddel som er ment for rengjøring og behandling av rustfritt stål og glass.

6.2 UKENTLIG VEDLIKEHOLD

KALKFJERNING AV OVNSKAMMERET

Dersom det oppstår en kalkskorpe på overflaten i kokekammeret, avkalk kokekammeret med "kokekammer avkalking" programmet, og bruk Vision Descaler produktet til dette.

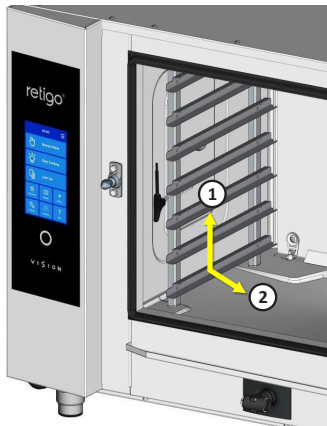


Dersom kokekammeret er betydelig forkalket, finn ut nåværende sammensetning av vannet, den korrekte driften av vannbehandlingsenheten, dersom det er en slikt apparat fremme på enheten. Skade grunnet vann som ikke møter produsentens krav, eller ufullstendig vedlikehold, dekkes ikke av garantien!

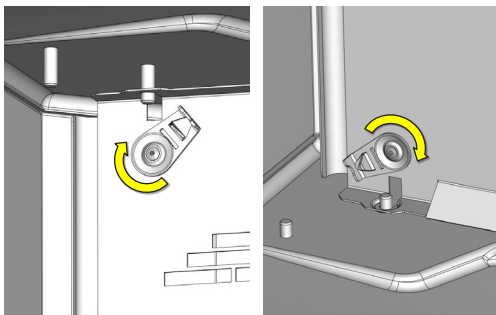
INSPEKSJON OG RENGJØRING AV ROMMET BAK DEN INDRE VEGGEN

For ukentlig vedlikehold, fortsett med daglig vedlikehold (se kapittel 7.1) og kontroller grundig rommet bak den indre veggen.

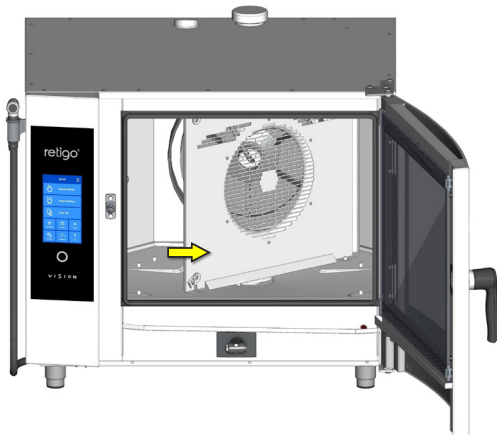
1. Rengjør de venstre og høyre hyllene (gjelder ikke apparater med lastesystem).



2. Løsne låsene som fester den indre veggen foran viften. Et skrujern kan brukes for å løsne dem.



Åpne den indre veggen ved å dra i den venstre siden.



Dersom deler av rommet er skittent eller forkalket, lukk den indre veggen, sikre den med låsen og velg riktig rengjøringsprogram for type nivå av skitt. Etter at rengjøringsprogrammet er ferdig, kontroller om rengjøringen var tilfredsstillende (fortsett til punkt 2 til 3). Hvis ikke alt er rent nok, skal du repetere prosessen. Dersom rengjøringen er tilfredsstillende, lukk den indre veggen (foran viften), bruk den integrerte låsen for å sikre mot selvåpning, og sett begge hyllene tilbake (gjelder ikke apparater med lastesystem).

3. Etter rengjøring, la døren på apparatet stå åpen slik at ovnskammeret kan luftes ut. Dette gjør også at dørforseglinger varer lengre.

INSPEKSJON OG RENGJØRING AV ROMMET BAK DEN INDRE VEGGEN

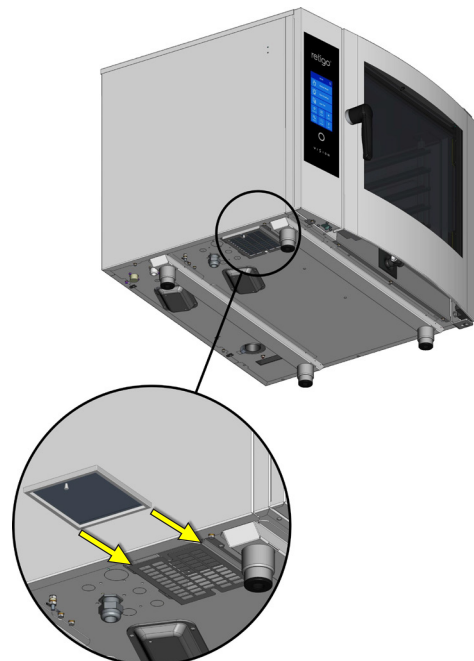


I sjeldne tilfeller, selv etter repetert automatisk rengjøring og avkalking, kan det være ineffektivt mot vanskelig skitt bak den indre veggen. I slike tilfeller må et rengjøringsmiddel (Manual Cleaner) eller avkalker (Puron K) brukes for hånd som følger:

1. Åpne den indre veggen på måten som er beskrevet tidligere i dette kapittelet.
2. Spray Manual Cleaner eller Puron K (for avkalking) på hele overflaten til den indre veggen – vifte, vannsprayer (tube i midten av viften som injeksjonen ledes) og varmeelementet – og la den virke i 15 minutter.
3. Skyll grundig kokekammeret ved å starte det automatiske rengjøringsprogrammet Rinse.
4. Etter at rengjøringsprogrammet er ferdig, kontroller om rengjøringen var tilfredsstillende. Hvis ikke alt er rent nok, skal du repetere prosessen. Dersom rengjøringen er tilfredsstillende, lukk den indre veggen (foran viften), bruk den integrerte låsen for å sikre mot selvåpning, og sett begge hyllene tilbake (gjelder ikke apparater med lastesystem).
5. Etter rengjøring, la døren på apparatet stå åpen slik at ovnskammeret kan luftes ut. Dette gjør også at dørforseglinger varer lengre.

RENGJØRE LUFFILTERET

En gang i måneden skal du kontrollere og rengjøre luftfilteret, som er nederst til venstre på apparatet.



Fjern filteret mot apparatets nærmeste side og vask det godt med vaskemiddel eller i en oppvaskmaskin. Etter vask, skal du la det tørke grundig.

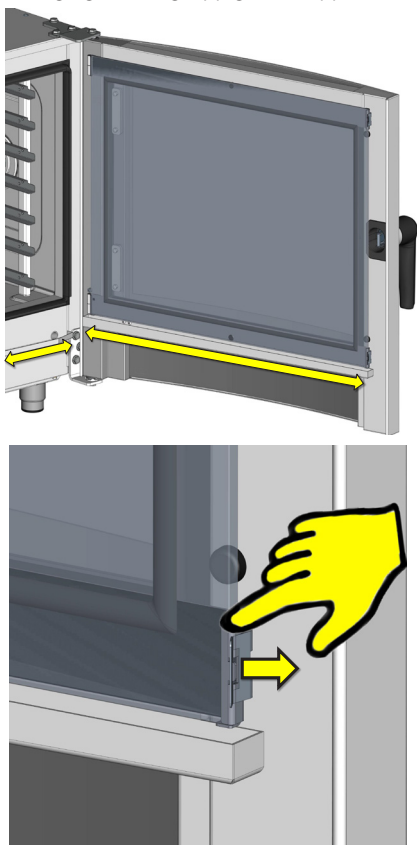


Dersom luftfilteret er blokkert, kan apparatets elektroniske komponenter overopphetes og apparatets funksjon kan bli begrenset.

RENGJØRE DØREN, GLASSET OG DRYPPEKARET

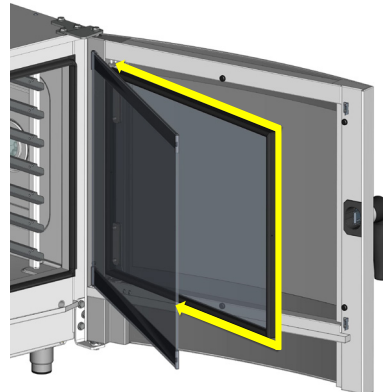
1. Åpne apparatdøren.
2. Kontroller dryppekaret på bunnen av døren. Dersom det er skittent, rengjør det med en myk klut og vaskemiddel.
3. Kontroller dryppekaret på bunnen av apparatet. Dersom det er skittent, rengjør det med en myk klut og vaskemiddel.

Lås opp det innvendige glasset og vipp glasset opp.

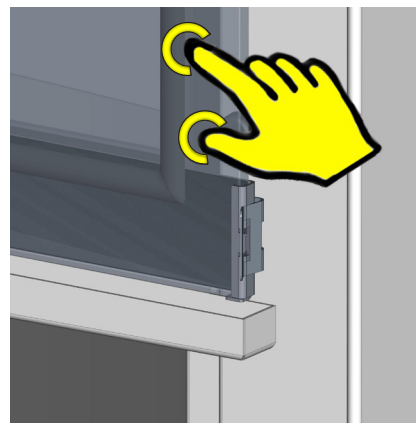


5. Rengjør alle glassoverflater med en ren klut og vaskemiddel ment for glass.
6. Tørk glassoverflatene med en tørr klut.

7. Tørk av pakningen på mellomglasset med en fuktig klut og tørk det.



8. Sett gradvis det midtre og indre glasset i originalposisjon og sikre dem med låsen ved å lett trykke på det indre glasset nær låsen.



6.3 SEKS MÅNEDERS VEDLIKEHOLD

AVKALKE BOILEREN

Selv om apparater med en boiler er utstyrt med en automatisk funksjon som regelmessig skifter vann i boileren og renser boileren for vanlig skitt og avleiringer, må den avkalkes grundig hver 6. måned. Dette forhindrer skade på varmelementene og sikrer at boileren virker skikkelig. Garantien dekker ikke skade grunnet en forkalket boiler!

Avhengig av vannkvalitet, kan apparatets boiler behøve avkalking oftere. Dersom boileren er sterkt forkalket, er det ikke sikkert at apparatet virker skikkelig.



Kun et autorisert servicefirma skal avkalke boileren.

6.4 ÅRLIG VEDLIKEHOLD

For sikker, feilfri drift og for å øke levetiden, må apparatet og tilbehør inspiseres minst en gang i året av et autorisert servicefirma.

7 I AUTOMATISK RENGJØRING

ORANGE VISION kombidamper er utstyrt med et automatisk rengjøringsystem som sikrer at kombidampere alltid er fullstendig hygienisk ren.

Regelmessig bruk av det automatiske rengjøringsystemet sparer deg tid og bidrar i betydelig grad til å forlenge levetiden på utstyret.

Takket være dette systemet er de eneste rengjøringsoppgavene på apparatet:

- velge rett rengjøringsprogram for nivået av skitt
- starte rengjøringsprogrammet og tilføre vaskemiddel.

6.1 GRUNNLEGGENDE INFORMASJON OG ADVARSLER



For automatisk rengjøring må du bruke vaskemiddelet Active Cleaner som pakkes i 60 g plasposer. Det leveres i små bøtter som inneholder 50 pakker.

Vaskemiddelets innpakning beskytter det fra fuktskader, men det skal uansett oppbevares på steder der ikke vann eller overdreven fuktighet finnes. Du skal alltid bruke vaskemiddelet umiddelbart etter å ha åpnet pakken. La den aldri stå åpen, og viktigst av alt, ikke la den stå på fuktige steder eller uten oppsyn.



Viktig informasjon:

- Hvis et vaskemiddel annet enn Active Cleaner brukes (Retigo Manual Cleaner, Vision Descaler), tar Retigo intet ansvar for skader, og garantien dekker ikke skader som oppstår på denne måten.
- Rengjøringsmidlene må oppbevares utilgjengelig for barn.
- Når du håndterer vaskemiddelet, skal du følge alle regler for HMS og jobbe sikkert med kjemiske substanser, og spesielt bruke beskyttelsesutstyr (først og fremst hansker og vernebriller).
- Følg instruksjonene på vaskemiddelpakken.
- Vaskemiddelet skal aldri komme i direkte kontakt med huden, øynene eller munnen.
- Du skal aldri åpne utstyrets dør når vaskeprogrammet er i gang - dette kan forårsake fare for eksponering fra kjemikalier.
- Du skal også fjerne gastronompanner fra kombidampere før du vasker den.
- Følg alle instruksjonene som vises på skjermen.
- Etter å ha brukt vaskemiddelet skal du ikke legge vaskemiddelpakken i ovnskammeret.
- Du skal aldri søle vaskemiddel på apparatets varme overflate — dette kan irreversibelt skade overflaten i rustfritt stål. Garantien gjelder ikke apparater som er skadet på denne måten.
- Hvis rengjøringen ikke er tilfredsstillende, vil fett bygge seg opp i apparatets ovnskammer og kan ta fyr under vanlig bruk av kombidampere.

Kombidampere har seks vaskeprogrammer. Hvilket program du skal bruke avhenger av nivået av skitt i ovnskammeret

PROGRAM	NAVN	VASKEMIDDEL	VARIGHET*
1.	Ekspressvask	Active Cleaner 1 pakke	00:29:01
2.	Grunnleggende rengjøring	Active Cleaner 1 pakke	00:49:21
3.	Medium rengjøring	Active Cleaner 1 pakke	01:15:06
4.	Ekstra rengjøring	Active Cleaner 2 pakker	01:49:00
5.	Vannskylling	Nei	00:16:50
6.	Kalkfjerning av ovnskammeret	Vision Descaler 1 pakke	01:15:06




* Vasketiden er kun referansetider og kan variere noe avhengig av størrelsen på apparatet.

Avhengig av størrelsen på kombidampere og vaskeprogrammet som velges, er det også nødvendig å velge den riktige mengden vaskemiddel. Mengden rengjøringsmiddel som trengs avhenger av graden og karakteren av apparatet skitt.

PROGRAM		STØRRELSE PÅ VARMLUFTSOVN					
		ANBEFALT MINIMUM MENGDE VASKEMIDDEL (enheter)					
		623	611	1011	1221	2011	2021
1.	Ekspressvask	1	1	1	2	2	3
2.	Vanlig vask	1	1	1	2	2	4
3.	Moderat vask	1	1	1	2	2	4
4.	Ekstra tung vask	1	2	2	3	3	5
5.	Skyll med vann*	0	0	0	0	0	0
6.	Kalkfjerning av ovnskammeret**	1	1	1	2	2	3

* Vannskylling gjøres uten vaskemiddel.
** Vision Descaler brukes til avkalkning.

6.2 STARTE RENGJØRINGEN

1 TRYKK	
2 VELG RENGJØRING	
3 TRYKK	
4 VELG RIKTIG PROGRAM	
5 TRYKK Det vises TRYKK START	
6 FOR STARTING AV VASKINGEN TRYKK	
FOR Å GÅ TILBAKE TIL HOVEDMENYEN TRYKK	
7 KOMBIDAMPEREN VIL SPØRRE DEG OM Å TILFØRE VASKEMIDDEL	

Når du trykker på Start, vil kombidampere automatisk sjekke om temperaturen inne i ovnskammeret ikke er for høy. Hvis temperaturen er over 80 °C, vil den automatiske nedkjølingsprosessen av ovnskammeret begynne.

Hvis temperaturen ikke går over 80 °C eller ovnskammernedkjølingen er avsluttet, vil apparatet be deg om å tilføre vaskemiddel.



Når du tilfører vaskemiddel skal du følge alle regler for arbeid med kjemiske substanser!

TILFØRE VASKEMIDDEL



- Åpne vaskemiddelposen der det er anvist
- Hell posens innhold på avløpsdekslet på bunnen av ovnskammeret. Mesteparten av pulveret vil falle gjennom avløpshullet.
- lukk døren på kombidampere

Det valgte programmet starter automatisk og skjermen vil informere deg om hvor langt programmet faktisk har kommet og tiden som gjenstår.

Etter at vaskeprogrammet er ferdig, kommer en signallyd og en melding vises.

STOPPE VASKEPROGRAMMER FØR TIDEN

Du kan avbryte vaskeprosessen under hovedtrinnet med **STOPP** knappen som vises på skjermen. Desom vaskemiddel allerede er tilført, vil kombidampere skifte til Rinse med vsann-modus, som varer i omtrent 17 min. Deretter stopper vaskeprosessen komplett. Dersom vaskemiddel ikke er tilført ennå, vil vaskeprosessen straks stoppe (uten å gå til Rinse med vann).



- Når vaskeprosessen er avsluttet, skal du sjekke ovnskammeret. Fjern vaskemiddelrester ved å skylle grundig med hånddusjen eller rens med vann. Hvis ikke dette blir gjort, kan den rustfrie overflaten i ovnskammeret forringes og få misfarging når apparatet brukes ved høye temperaturer. Garantien dekker ikke skade forårsaket av dette!
- Ikke koble fra strømmen til kombidampere uten rengjøring. Rester av rengjøringsmiddel kan være igjen i kokekammeret.
- Du skal ikke vaske kombidampere med høytrykkststyr.
- Hvis kombidampere ikke skal brukes igjen etter rengjøring, anbefaler vi at du lar døren stå på gløtt, for eksempel over natten
- Kast vaskemiddelpakken som vanlig, resirkuler som plastavfall.
- Aldri la tom emballasje ligge omkring eller lett tilgjengelig.

KALKFJERNING AV OVNSKAMMERET

Avkalkning anbefales når det er synlige kalkavleiringer i ovnskammeret (et hvitt lag av kalk), dette avhenger av vannets hardhet.

For å fjerne kalkavleiringer på RETIGO Vision kombidampere er det nødvendig å bruke et spesielt middel som kalles Vision Descaler (aktivt avkalkningsmiddel). Vision descaler tilføres på samme måte som RETIGO Active cleaner.

Standard pakke størrelse for Vision Descaler er en plastbøtte som inneholder 25 poser som veier 150 gram hver.

8 | FEILMELDINGSTABELL

Det kan oppstå feilmeldinger på displayet under kokeprosessen. Betydningene er som følger:

FEIL	BESKRIVELSE	LØSNING
Feil 10	Minimum vannivå er ikke nådd i boileren innen den innstilte tidsgrensen selv om maksimalnivå er nådd.	Kombidampere vil automatisk skifte til reserveinjeksjonsstand og det er mulig å fortsette å bruke den midlertidig. Etter at kombidampere er slått av og så på igjen, vil den prøve å få boileren i gang igjen. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 11	Feil med varmluftselementet.	Kombidampere kan ikke fortsette oppgaven. Kontakt et autorisert verksted.
Feil 12	Maksimalt vannivå ble ikke nådd i boileren innen den innstilte tidsgrensen.	Kombidampere vil automatisk skifte til reserveinjeksjonsstand og det er mulig å fortsette å bruke den midlertidig. Etter at kombidampere er slått av og så på igjen, vil den prøve å få boileren i gang igjen. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 13	Maksimalt vannivå ble ikke nådd i boileren innen den innstilte tidsgrensen.	Sjekk om vannkranen er åpen. Ovnen kan brukes midlertidig varmluftmodus. Hvis problemet kommer tilbake, selv om vanntilførselen er ordnet, skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 15	Feil ved motorvarmebeskyttelse. Signaliserer motoroveroppheting over en angitt grense.	Kontakt et autorisert verksted.
Feil 16	Boileren ble ikke forvarmet innen den angitte tiden.	Kombidampere vil automatisk skifte til reserveinjeksjonsstand og det er mulig å fortsette å bruke den midlertidig. Etter at kombidampere er slått av og så på igjen, vil den prøve å få boileren i gang igjen. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 17	Når du drenerer boileren, falt ikke vannivået under minimum vannivå innen den angitte tidsgrensen.	Kombidampere vil automatisk skifte til reserveinjeksjonsstand og det er mulig å fortsette å bruke den midlertidig. Etter at kombidampere er slått av og så på igjen, vil den prøve å få boileren i gang igjen. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 18	Når du drenerer boileren, falt ikke vannivået under maksimum vannivå innen den angitte tidsgrensen.	Kombidampere vil automatisk skifte til reserveinjeksjonsstand og det er mulig å fortsette å bruke den midlertidig. Etter at kombidampere er slått av og så på igjen, vil den prøve å få boileren i gang igjen. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 26	Klaffventilfeil. Den automatiske klaffventilen virker ikke skikkelig.	Feilfunksjon på klaffventilen kan påvirke kokeresultatene, men det er mulig å fortsette å bruke kombidampere midlertidig. Kontakt et autorisert verksted.
Feil 31	Feil med temperatursensor på avløp.	Kombidampere kan brukes midlertidig i alle moduser. Kontakt et autorisert verksted.
Feil 32	Feil på temperatursensor boiler.	Kombidampere vil automatisk skifte til reserveinjeksjonsstand og det er mulig å fortsette å bruke den midlertidig. Etter at kombidampere er slått av og så på igjen, vil den prøve å få boileren i gang igjen. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 34	Feil på 1-punkt temperaturprobe.	Kombidampere kan brukes midlertidig i alle moduser unntatt modusene med temperaturmåler. Kontakt et autorisert verksted.
Feil 35	Feil på temperatursensor ovnskammer.	Feil blokkerer arbeid i alle moduser. Kontakt et autorisert verksted.
Feil 36	Feil på 6-punkt temperaturprobe.	Kombidampere kan brukes midlertidig i alle moduser unntatt modusene med temperaturmåler. Kontakt et autorisert verksted.
Feil 37	Termistor frakoblet.	Kontakt et autorisert verksted.
Feil 38	Termistor har kortslettet.	Kontakt et autorisert verksted.
Feil 40	Overopphetingsikring ovnskammer, eller overopphetingsikring boiler har løst ut.	Kontakt et autorisert verksted.

Feil 41	Kjølefeil - overoppheting av elektronikken.	Rengjøre luftfilteret. Hvis problemet stadig kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 42	Overoppheting av boilerens varmeelement.	Kombidampere vil automatisk skifte til reserveinjeksjonsmodus og det er mulig å fortsette å bruke den midlertidig. Etter at kombidampere er slått av og så på igjen, vil den prøve å få boileren i gang igjen. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 60-79	Modbus kommunikasjonsfeil.	Koble fra strømmen fra kombidampere (ikke hvilemodus), vent i 30 sekunder og slå på kombidampere igjen (koble til strømmen igjen). Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 80-91	Feil ved frekvensomformer.	Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 95/97	Feil blåsehastighet.	Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 96/98	Feil med gass tenning.	Sjekk at gasstilførselen er åpen og prøv å koke igjen. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.



- **Utstysfeil skal kun repareres av autoriserte verksteder som er opplært og sertifisert av produsenten. Garantien gjelder ikke i tilfeller av uautorisert service!**
- **Kombidampere må gjennomgå regelmessige kontroller gjennom brukstiden, tester og revideringer som påkrevd av ČÚBP č. 48/1982 Coll.**

9 I LEVETID, TA UT AV DRIFT OG GARANTI

LEVETID

Produktets levetid er 10 år hvis de følgende forholdene opprettholdes: Regelmessige forebyggende serviceinspeksjoner hver 12. måned den er i bruk. Denne inspeksjonen skal utføres av serviceteknikere fra et Retigo- autoriser partnernærsted.

Brukeren må vise til en liste over servicehendelser.

Brukeren må følge presist instruksjonene i bruksanvisningen.

Brukeren må vedlikeholde og rengjøre apparatet daglig med vaskemidler som anbefales av Retigo.

Hvis apparatet har automatisk rengjøring, skal kun vaskemidler som anbefales fra Retigo brukes.

Brukeropplæring fra en Retigo profesjonell kokk må dokumenteres i serviceboken eller på kopier av opplæringsloggen.

Hvis brukspersonellet endres, skal opplæringen gis på nytt.

TA UT AV DRIFT - AVHENDING

For avhending av COMBI OVEN etter at den er tatt ut av drift må alle nasjonale regler for avfall følges. Apparatet består av elektriske deler (elektronikk, omformer, halogenlamper, batteri, etc.) som kan skade miljøet hvis det avhendes feil.



Kombidampere og dens deler MÅ IKKE avhendes sammen med husholdningsavfall!

Apparatets sluttbruker må velge mellom tre av de følgende avhendingsvalgene:

Avhending av RETIGO s.r.o.

Bestill avhending av utstyret av RETIGO ved å ringe telefonnummeret +420 571 665 511 eller via e-post info@retigo.cz

Hvordan forberede kombidampere for avhending:

- Koble profesjonelt det elektriske utstyret fra mediet
- Plasser det elektriske utstyret på en palle, sikre det med krympeplast/film og transporter det til en passende stasjon for avhending.



Fjerning og avhending er gratis for sluttbrukeren. I samarbeid med en underleverandør vil Retigo s.r.o. ordne med fjerning og avhending av det elektriske utstyret i henhold til lovene som gjelder. På samme måte vil Retigo s.r.o. ordne med avhending av andre firmaers elektriske utstyr hvis Retigo s.r.o. skifter dem ut med sine egne produkter.

Avhending via apparatets distributør

Bestill avhending av kombidampere gjennom distributøren, som så vil ordne avhending med Retigo.

Når du bestiller, skal du oppgi følgende informasjon:

- nøyaktig adresse for henting av kombidampere
- kontaktperson, telefon
- tid for henting av kombidampere

Avhende på egen hånd

Hvis du velger å avhende kombidampere på egenhånd, skal du gjøre dette i samsvar med nasjonale lover for dette. Ta apparatets metalleder til resirkuleringsstasjoner for dette, og kast glasset i resirkuleringskontainer. Ta keramisk isolasjon og elektriske deler med til et spesialisert forma som spesialiserer seg på å behandle og avhende slikt avfall.

GARANTI

Garantitiden står skrevet i serviceboken og på garantisertifikat. Krev en bekreftelse på garantien fra firmaet som installerte kombidampere.

Det som ikke dekkes av garantien er skade og feil som er forårsaket av feil bruk, ved ikke å følge denne bruksanvisningen, bruk av aggressive vaskemidler og feil rengjøring av kombidampere. Det som heller ikke dekkes av garantien er defekter som er forårsaket av installasjon som ikke er tråd med produsentens anbefalinger, ukorrekte reparasjoner, uautorisert tukling og force majeure.

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO

Láň 2310, PS43

756 64 Rožnov pod Radhoštěm

Tsjekkia

Email: info@retigo.com

Tel.: +420 571 665 511

www.retigo.com

ver. TSD-15-O-MAN-NO_R04

ver. SW: 3.71