

# retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

## Combi-ovens **Blue Vision**

**BEDIENINGSHANDLEIDING**



 **LEES DEZE HANDLEIDING VOOR GEBRUIK**

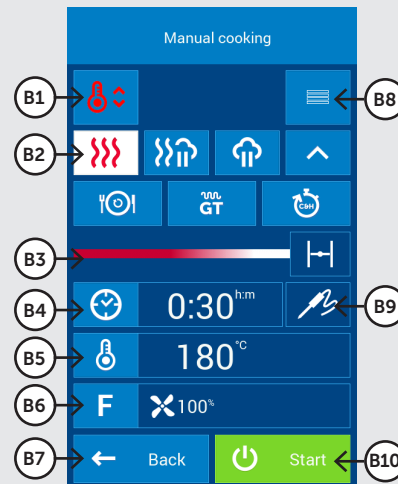
# BESCHRIJVING VAN DE MEEST VOORKOMENDE SCHERMEN

## EEN ALGEMEEN SCHERM



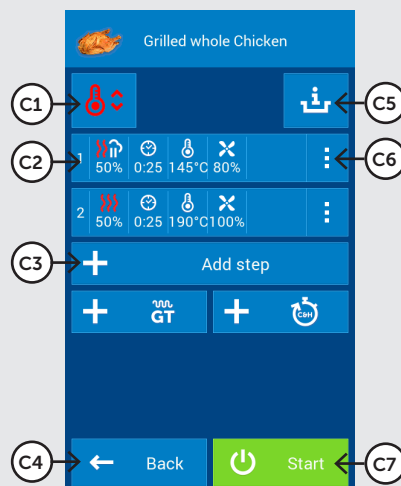
- A1 Actuele tijd
- A2 Installatie voor handmatige bereiding
- A3 Bereiding met behulp van Easy Cooking
- A4 Selectie eerder gebruikte programma's/ eerder gebruikt bereidingsproces
- A5 Selectie uit programma's die zijn gemarkeerd als Favoriet
- A6 Gebruikers- en service-instellingen
- A7 Active Cleaning automatisch wassen
- A8 Selectie uit opgeslagen programma's
- A9 Installatie van Hoofdscherm (Gebruikersprofielen)
- A10 Speciale functies
- A11 Help/instructies

## B HANDMATIGE STAND



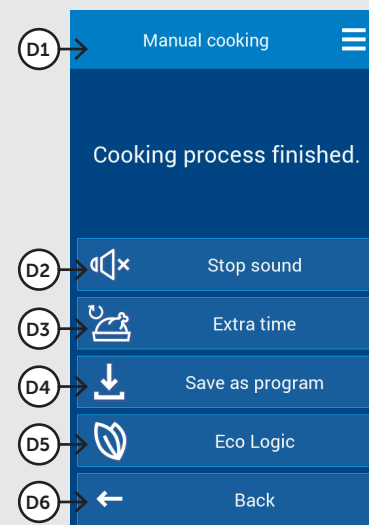
- B1 Voorverwarming van bereidingskamer
- B2 Selectie bereidingsstand
- B3 Vochtighedsselectie
- B4 De tijd instellen
- B5 De temperatuur instellen
- B6 Instellingen voor andere functies
- B7 Stap terug
- B8 Overzicht van programmastappen
- B9 Instellingen temperatuursonde
- B10 Begin met koken

## C PROGRAMMAGEGEVENS (QUICKVIEW)



- C1 Optie Voorverwarmen/ Koelen
- C2 Stapparameters
- C3 Voer nog een programmastap in
- C4 Stap terug
- C5 Tips van de Chef
- C6 Voer een programmastap in/wis een programmastap
- C7 Begin met koken

## D EINDE VAN DE BEREIDING



- D1 Informatie over de geselecteerde stand/ het geselecteerde programma voor het bereidingsproces
- D2 Het geluidssignaal uitschakelen
- D3 Optie voor het onmiddellijk uitbreiden van de laatste bereidingsstap
- D4 Het voltooide bereidingsproces opslaan als een programma
- D5 Het stroomverbruik tonen tijdens het bereidingsproces
- D6 Terugkeren naar het laatste scherm voordat u op de knop START drukt

---

# INHOUD

<b>VOORWOORD</b>	<b>4</b>
<b>OVER DEZE HANDLEIDING</b>	<b>5</b>
<b>01   BASISINFORMATIE OVER DE COMBI-OVEN</b>	<b>7</b>
1.1 GEBRUIK: TE GEBRUIKEN VOOR	7
1.2 BESCHRIJVING COMBI-OVEN	7
1.3 ALS OPTIE VERKRIJGBARE ACCESSOIRES	7
1.4 BEDIENINGSFUNCTIES: BASISFUNCTIES	8
<b>02   VEILIGHEID TIJDENS GEBRUIK</b>	<b>9</b>
2.1 VEILIGE BEDIENING	9
2.2 VEILIGHEIDSUITRUSTING	10
2.3 BESCHERMENDE ELEMENTEN VAN DE COMBI OVEN	10
2.4 GEVAARLIJKE LOCATIES EN OVERIGE RISICO'S	11
2.5 ACCESSOIRES GEBRUIKEN	13
<b>03   BEDIENINGSFUNCTIES</b>	<b>14</b>
3.1 AANRAAKPANEEL	14
3.2 OVERIGE KNOPPEN	14
3.3 TOETSENBORD	14
<b>04   BEREIDING</b>	<b>15</b>
4.1 HANDMATIGE STAND	15
4.2 PROGRAMMA'S	18
4.3 EASY COOKING	28
4.4 MULTITASKING	29
<b>05   EXTRA'S</b>	<b>30</b>
5.1 BAKKEN BIJ EEN LAGE TEMPERATUUR	30
5.2 LADE-TIMING	31
5.3 EXTRA'S (VERDERE FUNCTIES)	34
<b>06   HELP</b>	<b>35</b>
<b>07   INSTELLINGEN</b>	<b>36</b>
7.1 EENVOUDIGE INSTELLINGEN	36
7.2 PROFIELEN	42
<b>08   ONDERHOUD</b>	<b>43</b>
8.1 DAGELIJKS ONDERHOUD	43
8.2 WEKELIJKS ONDERHOUD	44
8.3 HALFJAARLIJKS ONDERHOUD	46
8.4 HANDMATIGE ONDERHOUD	46
<b>09   AUTOMATISCH WASSEN</b>	<b>47</b>
9.1 AUTOMATISCH WASSEN: WAT U MOET WETEN	47
9.2 START WASSEN	48
<b>10   TABEL VAN FOUTMELDINGEN</b>	<b>49</b>
<b>11   LEVENSDUUR VAN DE APPARATUUR, BUITENBEDRIJFSTELLING EN GARANTIE</b>	<b>51</b>

# VOORWOORD

Geachte klant,

Wij danken u dat u een product hebt aangeschaft van Retigo s.r.o. Wij zijn een fabrikant en leverancier van gespecialiseerde professionele culinaire apparaten met een jarenlange succesvolle reputatie. Wij denken dat dit apparaat u zal helpen uw ideeën om te zetten in uitstekende resultaten in uw dagelijks werk. Met dit apparaat kunt u maaltijden bereiden die zo goed zijn dat uw klanten steeds weer graag terug zullen komen.






Wij wensen u veel genoegen en succes bij het gebruik van de BLUE VISION combi-oven.

# OVER DEZE HANDLEIDING

Deze handleiding leert u gemakkelijk hoe u met de combi-oven BLUE VISION moet werken en vertelt u alles over de opties en mogelijkheden.

## SYMBOLEN DIE IN DEZE HANDLEIDING WORDEN GEBRUIKT

In deze handleiding vindt u symbolen met de volgende betekenis:

SYMBOOL	BETEKENIS
 	Deze symbolen betekenen 'ATTENTIE' en 'WAARSCHUWING'. Zij informeren u over dingen die ernstig letsel van de gebruiker kunnen veroorzaken en/of de machine kunnen beschadigen. Verder duiden zij een belangrijke instructie, functie, methode of aangelegenheid aan die moet worden gevolgd of overwogen bij het bedienen of onderhouden van het apparaat.
	Dit symbool wijst op nuttige informatie over het apparaat of zijn accessoires.
	Dit symbool verwijst naar een ander hoofdstuk in de handleiding.
	Duidt overige procedure-opties aan die u kunt, maar niet hoeft toe te passen.



### GELDIGHEID VAN DE DOCUMENTATIE

Deze handleiding behandelt het apparaat van het type RP en de volgende modellen:

#### ELEKTRISCHE UITVOERINGEN

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

#### UITVOERINGEN OP GAS

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

### VOOR WIE IS DE HANDLEIDING BEDOELD?

Deze handleiding is bedoeld voor iedereen die met het apparaat in contact komt, alleen bij onderhoud of bediening ervan. Deze personen moeten de handleiding aandachtig bestuderen voor zijn aan werken met het apparaat beginnen.

### ABSOLUUT NOODZAKELIJK

Bestudeer de handleiding aandachtig. De handleiding moet als een onderdeel worden gezien dat onlosmakelijk met het apparaat is verbonden. Daarom is het belangrijk dat u de handleiding opbergt en in de toekomst ook kunt gebruiken.

Volg de instructies nauwkeurig op, niet alleen om het gebruik van het apparaat te vergemakkelijken, maar ook om optimaal gebruik en een lange levensduur te garanderen.

Start het apparaat pas als u zich volledig vertrouwd hebt gemaakt met alle instructies, verboden handelingen en aanbevelingen die in deze handleiding worden aangeduid, vooral die in het hoofdstuk "Veiligheid tijdens gebruik".

De afbeeldingen in deze handleiding zullen misschien niet altijd overeenkomen met een apparaat waar u mee werkt. Het doel is de belangrijkste functies van het apparaat te beschrijven.



**De volledige technologische documentatie van het apparaat is te vinden op de website van de fabrikant.**

### WANNEER U HET NIET ZEKER WEET

In de praktijk doen zich vaak situaties voor die niet kunnen worden voorzien, en die niet in deze gebruikershandleiding kunnen worden opgenomen en beschreven. Neem daarom, wanneer u niet zeker weet wat u moet doen, altijd contact op met de fabrikant:

RETIGO s.r.o.

Rope 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

**+420 571 665 511**

**INFO@RETIGO.CZ**

**WWW.RETIGO.CZ**

Als u vragen hebt of als u twijfelt, neem dan vooral contact op met de getrainde vakmensen op de volgende telefoonnummers:

### PROFESSIELE VERKOPERS:

+420 603 571 360

+420 604 568 562

### PROFESSIELE CHEFS:

+420.734.751.061

+420.727.867.220

### PROFESSIELE SERVICEMONTEURS:

+420 571 665 560

Zorg ervoor dat u, wanneer u contact opneemt met de fabrikant of getrainde vakmensen, de basisinformatie van uw apparaat binnen handbereik hebt. Deze vindt u op het typeplaatje - zie het hoofdstuk "Zien welk apparaat het is".



Een gedetailleerde beschrijving van de gegevens op het typeplaatje vindt u in de alinea "Zien welk apparaat het is".

### ORGANISATIE VAN DE DOCUMENTATIE VOOR DE KLANT

Deze documentatie voor de klant bestaat uit twee delen:

- Instructies voor transport en installatie
- Bedieningsinstructies

**BELANGRIJKSTE ONDERWERPEN IN DE INSTRUCTIES VOOR TRANSPORT EN INSTALLATIE**

- **Algemene informatie:** beschrijft de functies en de belangrijkste onderdelen van het apparaat waar het gaat op de installatie ervan
- **Veiligheid:** beschrijft de veiligheid en passende maatregelen tijdens installatie
- **Transport:** bevat de noodzakelijke informatie over het verplaatsen van het apparaat en hanteren van het apparaat op de installatielocatie
- **Plaatsing:** beschrijft en geeft regels voor het selecteren van de installatielocatie
- **Installatie:** beschrijft het instellen van het apparaat, het tot stand brengen van de elektrische aansluitingen, het aansluiten van gas (alleen voor modellen op gas), het aansluiten van water en de afvoer, en ten slotte het opstarten.
- **Buitengebruikstelling:** beschrijft de taken die nodig zijn voor het buiten gebruik stellen van het apparaat en ook het aanbieden voor ontmanteling.
- **Technische gegevens:** bevat alle schematische weergaven en afmetingen voor aansluiting

**BELANGRIJKSTE ONDERWERPEN IN DE BEDIENINGSINSTRUCTIES**

- **Algemene informatie:** beschrijft de functies en de belangrijkste onderdelen van het apparaat waar het gaat om de installatie ervan
- **Veiligheid:** beschrijft de veiligheid en passende maatregelen tijdens installatie
- **Bedieningsfuncties:** beschrijft de belangrijkste bedieningsfuncties van het apparaat
- **Software-bediening:** bevat instructies voor het werken met de regelsoftware bij de bereiding van eten, en het gebruiken van speciale "Extra" functies voor warmtebehandeling. Beschrijft ook instellingen, invoer en uitvoer van gegevens en het werken met profielen.
- **Reiniging:** beschrijft reinigingsmethoden, werkprocedures en stappen voor het het reinigen en **de manieren waarop de gebruiker met het apparaat kan werken.**

**Onderhoud:** bevat de instructies, het onderhoudsschema en het behandelen van het apparaat bij onderhoud.

**AANDUIDING VAN HET APPARAAT**

Het typeplaatje bevindt zich aan de rechter-onderzijde van het apparaat. Op het typeplaatje staan de volgende gegevens: de fabrikant van het apparaat, de technische gegevens van het apparaat en de CE-markering, die aangeeft dat het product aan alle eisen van de normen ČSN, EN, IEC en regeringsbesluiten voldoet.

**Elektrische uitvoeringen**

A - Merknaam

B – Model

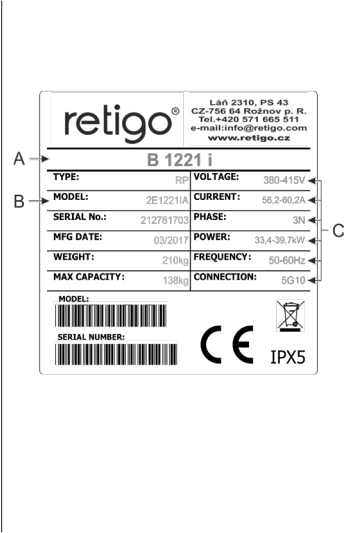
**2E – methode van warmteproductie:**  
E – elektrisch

**1221 – omvang van het apparaat:** 0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

**I – is de stoomopwekkingsmethode:**  
I – sproeien  
B – boiler

**A – regeling ventilatormotor:**  
A – frequentie-omzetter  
Z – geen frequentie-omzetter

C – Elektrische parameters



**Gas uitvoeringen**

A - Merknaam

B – Model

**2G – methode van warmteproductie:**  
G – gas

**0611 – omvang van het apparaat:** 0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

**I – is de stoomopwekkingsmethode:**  
I – sproeien

**A – regelmethode ventilatormotor:**  
A – frequentie-omzetter  
Z – geen frequentie-omzetter

C – Elektrische parameters

D – Gasparameters



# 01 | BASISINFORMATIE OVER DE COMBI-OVEN

## 1.1 GEBRUIK: TE GEBRUIKEN VOOR

De BLUE VISION combi-oven is een universeel apparaat voor het bereiden van maaltijden, en ook van volledige menu's. De oven kan worden gebruikt voor alle typen voedselbereiding met behulp van warmte, bijvoorbeeld bakken, braden, grillen, stoven, bereiden met stoom, langdurig bereiden bij lage temperatuur, enz. Het proces wordt uitgevoerd in de handmatige stand of in de automatische stand met behulp van programma's.

### HET JUISTE GEBRUIK VAN DE COMBI-OVEN

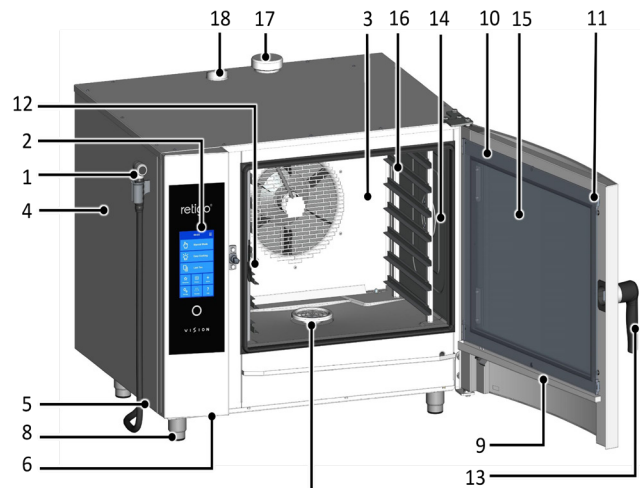
- De apparatuur kan alleen worden gebruikt voor bereiding met behulp van warmte van diverse typen voedsel. Dit omvat stoom, hete lucht of een combinatie van de twee. Het voedsel moet altijd worden geplaatst in een gestandaardiseerde bereidingsbak, bakblikken met de afmetingen voor bereiding of standaardaccessoires exclusief geleverd door de fabrikant.
- De apparatuur die wordt gebruikt moet van roestvrijstaal, keramiek, hittebestendig kunststof of geëmailleerd staal zijn.
- De combi-oven is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik op culinair terrein.

### HET JUISTE GEBRUIK VAN DE COMBI-OVEN

Het volgende mag niet in de combi-oven worden geplaatst:

- geen voedsel in gesloten blikjes of verpakkingen
- geen licht brandbare voorwerpen met een ontstekingspunt lager dan 260°C, zoals gemakkelijk ontvlambare oliën, vetten of weefsels
- geen droog poeder of granulaat

## 1.2 BESCHRIJVING COMBI-OVEN



1. Zelf-oprollende handsproeier – De standaard-configuratie omvat een sproeier die aan de linkerzijde van de machine hangt.
2. Bedieningspaneel
3. Demonteerbare binnenwand voor de ventilator
4. Zijplaat
5. Lucht- en stoffilter

6. USB-aansluiting
7. Afdekking van afvoer
8. In de hoogte verstelbare poten
9. Condensatie-druippan voor de binnenste glasplaat met automatische afvoer
10. Deur met rond glas aan buitenzijde
11. Bouten voor het vastpakken van de glasplaat binnenin
12. Temperatuursonde
13. Handgreep van de deur
14. Binnenverlichting
15. Te openen binnenste glasplaat van de deur
16. Rail-laden voor bereidingsbakken – Op de formaten 2011, 1221, 2021 zijn de rail-laden vervangen door een laad-trolley
17. Ventilatieflap voor overtollige stroom
18. Ventilatiekanaal



Ieder gebruik van de combi-oven dat buiten deze omschrijving valt, inclusief modificaties aan componenten voor de veiligheid en voor de bediening, wordt gezien als onbedoeld gebruik. De onderneming aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die het gevolg is van dergelijk gebruik; de gebruiker draagt alle risico.

De gebruiker is er ook verantwoordelijk voor dat de voorwaarden worden aangehouden, die worden voorgeschreven door de fabrikant voor installatie, bediening en onderhoud van het apparaat, dat alleen mag worden onderhouden en gerepareerd door personen die er bekend mee zijn en die zijn geïnstrueerd over de risico's ervan.

## 1.3 ALS OPTIE VERKRIJGBARE ACCESSOIRES

### BEREIDINGSBAKKEN EN BAKLADEN

Bereidingsbakken en bakladen dienen niet alleen voor bereiden en bakken, maar zijn ook geschikt voor het vervoeren, opdienen en opslaan van de maaltijden. Zij dragen aanzienlijk bij aan een hogere werk-efficiency – wanneer u uw werkzaamheden goed plant, is het vaak niet nodig bereide maaltijden of gebakken producten van de ene pan of lade over te plaatsen in de andere.



Houd u aan de voorschriften voor veiligheid op de werkplek, wanneer u werkt met bereidingsbakken, zie 2. VEILIGHEID TIJDENS GEBRUIK.

### STANDAARDEN, LAAD-TROLLEYS EN BEUGELS

Essentiële accessoires voor de combi-oven zijn onder meer diverse roestvrijstalen standaarden, wandbeugels (op model 623) en laad-trolleys (op formaten 1011, 2011, 1221, 2021). Speciale apparatuur is onder meer banketmanden, trolleys en thermoboxen die worden gebruikt voor het opdienen van maaltijden.

### VISION VENT-KAP

Met de Vision Vent condensatiekap kunt u op comfortabele wijze een plezierig klimaat in uw keuken aanhouden, dankzij de krachtige afvoer en de intelligente schakelmogelijkheden. Vision Vent is ontworpen voor de combi-ovens RETIGO Vision 623, 611, 1011, 2011.

**OLIESPUIT**

Dit is een speciaal toestel dat tot wel 2/3 van de kosten bespaart die betrekking hebben op het oliegebruik voor bereidingen, of wanneer u braadt in de combi-oven. Dankzij de smalle spuitmond kunt u het voedsel prima van een zeer fijne laag olie voorzien, en de mooie kleur van gefrituurd voedsel behouden terwijl u het oliegebruik tot een minimum beperkt. Dankzij de verwisselbare spuitmond is de oliespuit voor andere viskeuze materialen die in de voedingsindustrie worden gebruikt, zoals chocolade.

**VISION SMOKER**

De Vision Smoker is een eenvoudig accessoire dat geschikt is voor alle Retigo combi-ovens. Dankzij de eenvoudige bedieningsfuncties, met de optie tot wel drie uur non-stop roken en het eenvoudige onderhoud, kunt u met de Vision Smoker de maaltijden die u serveert, verlevendigen of het menu uitbreiden met gerookte specialiteiten.



Wanneer u werkt met de Oil Gun en met de Vision Smoker, moet u zich houden aan de voorschriften voor veiligheid op de werkplek, zoals deze worden beschreven in de bedieningshandleidingen voor dit apparaat.

**1.4 BEDIENINGSFUNCTIES: BASISFUNCTIES****IN- EN UITSCHAKELEN**

Het apparaat is permanent aangesloten op de stroomvoorziening en wordt in- en uitgeschakeld met een druk op een externe hoofdschakelaar. De locatie daarvan wordt bepaald door de gebruiker van de combi-oven, wanneer deze wordt geïnstalleerd en u als gebruiker moet over de plaatsing van deze schakelaar worden ingelicht. Bij normaal gebruik kunt u de combi-oven in de stand Stand-by zetten door op de witte cirkel onder het display en vervolgens op de knop Stand-by te drukken.

**DE DEUR OPENEN EN SLUITEN**

De deur van de combi-oven is uitgerust met een sluitmechanisme dat het openen met zowel de linker- als de rechterhand mogelijk maakt. Wanneer u de hendel opzij drukt, wordt de deur ontgrendeld. U kunt de deur openen door aan de handgreep te trekken.

Duw op de handgreep wanneer u de deur wilt sluiten (deur dichtslaan). Als u een apparaat hebt met de laad-trolley (2011, 1221, 2021), sluit u de deur en draait u de handgreep van de deur 90° naar rechts.

**DE BOILER VOORVERWARMEN** (combi-ovens met een boiler)

Wanneer u de combi-oven inschakelt, wordt de boiler automatisch gevuld met water en dat wordt vervolgens verwarmd. Nu wordt de programmastart tijdelijk uitgesteld in de standen "Stoom" en "Hete lucht met stoom", tot de boiler geheel is opgewarmd. Hierna werkt de combi-oven automatisch verder.



## 02 | VEILIGHEID TIJDENS GEBRUIK

Er mag alleen met een zekere mate van voorzichtigheid, alertheid en gezond verstand met de combi-oven worden gewerkt. De combi-oven is ontworpen en vervaardigd volgens alle internationale veiligheidsnormen, maar de gebruiker draagt de primaire verantwoordelijkheid voor zijn of haar veiligheid tijdens het bedienen van de combi-oven. De fabrikant draagt geen verantwoordelijkheid voor persoonlijk letsel, beschadiging van de apparatuur of milieuschade die wordt veroorzaakt door nalatigheid. De combi-oven te gebruiken volgens de handleiding of nalatigheid de van toepassing zijnde veiligheidsvoorschriften te volgen.

Dit hoofdstuk geeft de belangrijkste informatie over werkveiligheid en het beschermen van de gezondheid van de gebruiker en van alle anderen die in contact komen met De combi-oven of zijn accessoires.

### 2.1 VEILIGE BEDIENING

#### ALGEMEEN

- De combi-oven mag alleen worden gebruikt door personeel dat bevoegd, gekwalificeerd en opgeleid is voor de bediening ervan. Personen die niet zijn bevoegd voor het gebruik van de combi-oven en niet zijn getraind in het gebruik ervan, mogen er niet mee omgaan, er geen onderhoud aan uitvoeren en geen activiteiten uitvoeren die in strijd zijn met het bedoeld gebruik hiervan. Dergelijke onprofessionele activiteiten kunnen letsel en schade aan het apparaat veroorzaken.
- Volg regelmatig trainingen voor het bedienen van de combi-oven. Dit voorkomt letsel tijdens het werk en schade aan de combi-oven.
- Deze combi-oven mag alleen worden gebruikt voor de voedselbereiding en in overeenstemming met de handleiding. Elk ander gebruik is in strijd met het bedoeld gebruik en wordt als onveilig beschouwd.
- Om veiligheidsredenen kunt u beter niet de harde delen van de behuizing verwijderen of proberen tot het binnenste van de combi-oven door te dringen - risico van letsel door een elektrische schok. Het toestel bevat geen componenten waar de gebruiker iets mee kan doen. Reparaties van defecten of onderhoudswerkzaamheden, die niet zijn beschreven in deze handleiding, moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.
- Installeer geen apparatuur die warm wordt, in de directe omgeving van de combi-oven (zoals, frituurpannen, grillapparaten, fornuizen, warmhoudplaten, enz.).



Gedetailleerde vereisten voor de plaatsing van het apparaat worden vermeld in de instructies voor vervoer en installatie.

- Werk niet met de combi-oven als u last hebt van duizeligheid, flauwvallen of andere zwakten, u zich niet kunt concentreren of als u onder invloed bent van drugs of alcohol!
- Het is streng verboden de labels die op de combi-oven zijn bevestigd, te verwijderen of te beschadigen.
- Werk alleen met de combi-oven wanneer deze in perfecte werkende staat is. Breng er geen veranderingen in aan.
- Volg het voorgeschreven inspectieschema, volg de instructies in de bedieningshandleiding, houd u aan de algemeen geldende voorschriften voor gasapparatuur.
- Plaats niet iets bij de combi-oven, waarover u zou kunnen struikelen. Houd de werkplek, (ook de toegangswegen) schoon en opgeruimd.

#### BEDIENINGSGOMGEVING VOOR DE COMBI-OVEN

- De toegestane omgevingstemperatuur ligt in het bereik van +4°C tot +35°C.
- De omgeving mag niet explosief of giftig zijn.

- Er mag niet een brandblusser of een systeem voor automatische brandbestrijding direct boven de combi-oven zijn geplaatst.
- Er mogen geen brandbare materialen, gassen of vloeistoffen onder of bij de combi-oven worden geplaatst.

#### VOOR U DE COMBI-OVEN IN GEBRUIK NEEMT

- Voordat u het apparaat start is het beslist noodzakelijk kennis te nemen van en de inhoud van het hoofdstuk "**Veiligheid tijdens gebruik**", in combinatie met dit hoofdstuk.
- Hebt u twijfels over de installatie, bediening of veiligheid van de combi-oven, neem dan contact op met de leverancier.
- Als de elektrische apparatuur op welke wijze dan ook is beschadigd, zorg er dan onmiddellijk voor dat deze wordt gerepareerd – gebruik nooit een beschadigde combi-oven.
- Blokkeer de ventilatieopeningen van de combi-oven niet met voorwerpen, plaats vooral geen keukengereedschap, doeken of andere items op het apparaat. Zorg ervoor dat stoom vrij kan ontsnappen uit de ventilatieopeningen bovenop de combi-oven.
- Controleer de bereidingskamer van de combi-oven voordat u de oven in gebruik neemt. Verwijder alle voedselresten, reinigingsmiddelresten en andere objecten en reinig het bereidingsgedeelte met een hand-sproeier.
- Sprengel of spuit geen water op de combi-oven en plaats er geen objecten op die zijn gevuld met water.
- Plaats geen bronnen van open vuur op of bij de combi-oven.

#### TIJDENS GEBRUIK VAN DE COMBI-OVEN

- Gebruik de combi-oven niet meer als u de geringste twijfel hebt over de veilige werking ervan of als u denkt dat het apparaat misschien is beschadigd. Schakel het onmiddellijk uit, trek de stekker van de voedingskabel uit het stopcontact, sluit de watertoevoer en neem contact op met de leverancier.
- Als het lawaai toeneemt tot boven de toegestane grenswaarde terwijl u de combi-oven gebruikt, stop de combi-oven dan en verhelp de oorzaak.
- Rapporteer onmiddellijk alle gebreken bij uw leidinggevende, die vervolgens reparatie moet regelen.
- Laat de combi-oven nooit ingeschakeld onbeheerd achter, tenzij de handleiding hiertoe expliciet instructies geeft.
- Bedien de knoppen van het bedieningspaneel alleen met uw vingers. Bij gebruik van scherpe, puntige of andere voorwerpen voor het bedienen van het apparaat, vervalt de garantie.
- Houd er bij het werken met de combi-oven altijd rekening mee dat bereidingsbakken, inzetbakken en roosters heet kunnen zijn. De temperatuur van het externe glazen gedeelte van de deur kan temperaturen bereiken die hoger zijn dan 60°C. In alle gevallen is er het risico van brandwonden.
- Wanneer de combi-oven werkt, wordt stoom gegenereerd – wanneer u de deur opent, is er een risico dat u zich brandt. Wanneer u de deur opent, ga dan, vooral tijdens bereidingen met stroom, altijd zo staan dat u zich niet kunt branden aan de stroom die door de open deur ontsnapt. Open de deur op een kier en daarna pas volledig wanneer de stoom is ontsnapt.
- Als bereidingsbakken voor meer dan driekwart zijn gevuld met vloeistof, moet u voorzichtiger te werk wanneer u ze hanteert en verwijdert. Wanneer u containers die zo vol zijn in het apparaat plaatst, plaats ze dan alleen in laden waar u in kunt kijken. Anders kunt u brandwonden oplopen. Ga zeer voorzichtig te werk bij het verwijderen van hete bereidings-containers – ongeacht wat erin zit!

- Wees vooral erg voorzichtig bij het werken met een combi-oven (apparaatcombinatie) waarvan de bovenste lade 160 cm of meer van de vloer is verwijderd. Er is dan een risico dat de bereidingsbak omvalt en brandwonden veroorzaakt.
- Er kunnen hete gedeelten ontstaan tijdens het bereidingsproces, vooral op het kookgerei, de roosters en de binnenzijde van de deur. Draag veiligheidshandschoenen wanneer u hete voorwerpen hanteert.
- Als de combi-oven is voorzien van een laad-trolley, moet u de trolley altijd op de rem zetten wanneer deze in het apparaat staat. Wanneer u werkt met een volle trolley, moet u altijd het vergrendelingsmechanisme voor de bereidingsbak gebruiken (bereidingsbakken zijn gesloten).
- Wanneer u bereidingsbakken vervoert die gevuld zijn met een vloeistof, moeten zij zijn afgedekt met afsluitdeksels. Anders kunt u brandwonden oplopen.
- Als de vloer zeer ongelijk is, mogen geen laad-trolleys worden gebruikt voor het rijden in of uit de combi-oven. Laat nooit de handgrepen van een trolley achter in een gesloten combi-oven. Hierdoor zou de deur van de combi-oven kunnen breken. Trek niet aan de laad-trolley zonder de handgreep die voor dat doel is ontworpen. U zou zich dan kunnen branden.
- Wanneer u banket-trolleys gebruikt, is het belangrijk dat de borden op de juiste manier op de standaarden zijn gezet.
- Gebruik voor het wassen van de trolleys altijd het automatische wasprogramma (als dat beschikbaar is). Gebruik anders reinigingsproducten voor half-automatische wassing. Het is niet toegestaan de combi-oven voor standaardwerk te gebruiken zonder de laad-trolley en automatische wassing!

#### NADAT U KLAAR BENT MET UW WERKZAAMHEDEN MET DE COMBI-OVEN

- Maak de combi-oven alleen schoon en verricht er alleen onderhoudswerk aan wanneer de oven koud is!
- Verwijder vaste voedselresten uit de bereidingskamer – spoel ze nooit weg door de afvoer van de combi-oven.
- Reinigings- en ontkalkingsmiddelen mogen alleen worden gebruikt volgens de instructies in deze handleiding en in overeenstemming met de instructies voor het individuele middel.
- Laat na het werk (zoals s'-nachts), de deur van de combi-oven op een kier staan.
- Wanneer de combi-oven langere tijd niet wordt gebruikt, sluit dan de watertoevoer en de stroomvoorziening af.

#### REINIGING

- Ga extra voorzichtig te werk wanneer u reinigingsmiddelen gebruikt. Contact met reinigingsmiddelen en de dampen ervan geven een risico van brandwonden of irritatie van de huid, ogen of luchtwegen.
- Draag een veiligheidsuitrusting wanneer u met reinigingsmiddelen werkt.
- Wees extra voorzichtig wanneer u reinigingsmiddelen in poedervorm doseert, zodat u ze niet inademt en ze niet in contact komen met ogen en slijmvliezen.

## 2.2 VEILIGHEIDSUITRUSTING

Tijdens het werken met de combi-oven is het ook nodig de juiste kleding te dragen en uitrusting voor persoonlijke bescherming te gebruiken. Kleding, schoenen en beschermende uitrusting moeten voldoen aan de nationaal geldende veiligheidseisen voor uw type werk. Denk er vooral aan deze belangrijke artikelen te gebruiken:



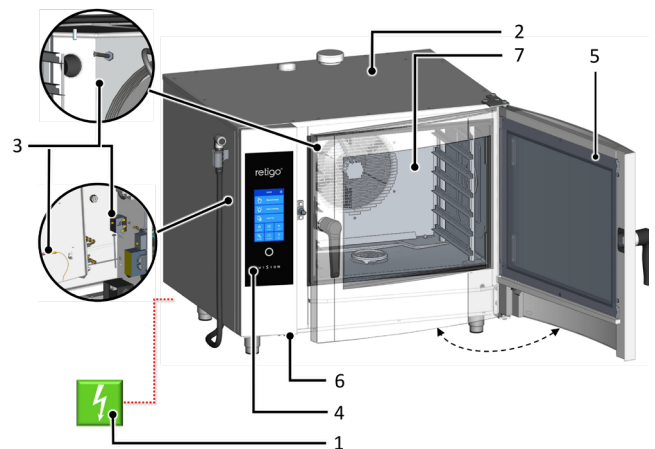
#### Wanneer u met de combi-oven werkt, draag dan de volgende artikelen niet:

- Sjaals, halskettingen, kettingen, horloges, armbanden, sleutels, ringen of andere metalen voorwerpen, en werk niet met een niet goed aangelegd verband.
- Elektrische componenten, hart-pacemakers, horloges, credit-cards, enz., of andere items met magnetische opnamemedia.
- Lang, los haar. Zet lang haar vast met een geschikte hoofdbedekking.

## 2.3 BESCHERMENDE ELEMENTEN VAN DE COMBI OVEN

Het apparaat is voorzien van veiligheidscomponenten die het veiliger maken om mee te werken. Hier volgt een lijst van de belangrijkste componenten:

1. Externe hoofdschakelaar
2. Externe kappen
3. Beschermende temperatuurbegrenzer
4. Bedieningspaneel
5. Deur met magnetische sluiting
6. Ventilatiepositie van de deur van het apparaat
7. Interne wand



Geen van onderstaande elementen mag door de gebruiker worden verwijderd. Zij kunnen worden verwijderd ten behoeve van inspectie, onderhoud of reparatie, maar uitsluitend door iemand die gekwalificeerd is voor de taak.

#### EXTERNE HOOFDSCHAKELAAR

Het is de bedoeling dat de combi-oven permanent op de stroomvoorziening is aangesloten. De stroomvoorziening wordt tot stand gebracht en verbroken met een externe hoofdschakelaar. De schakelaar wordt gebruikt voor het in- en uitschakelen van het apparaat (bij aanvang van het gebruik, bij reparaties, installeren en ook bij noodsituaties). De externe hoofdschakelaar moet te allen tijde gemakkelijk bereikbaar zijn!



Het is verboden te knoeien met de veiligheidscircuits, de zij-kappen te verwijderen of veranderingen uit te voeren die niet zijn toegestaan en die de betrouwbaarheid en de veiligheid van deze circuits in gevaar brengen.

### EXTERNE KAPPEN

Alle verwijderbare kappen zijn stevig op de combi-oven bevestigd, dus u kunt ze alleen met gereedschap losnemen. Kappen voorkomen dat onbedoeld onderdelen die onder stroom staan, worden aangeraakt. Controleer altijd dat de kappen op hun plaats zitten.

### BESCHERMENDE TEMPERATUURBEGRENZER

Er bevinden zich beschermende temperatuurbegrenzers in de bereidingskamer, de boiler en het elektrische paneel. Wanneer de temperatuur te hoog oploopt, treden deze elementen in werking en schakelen het apparaat uit.

Als een beschermende begrenzer niet werkt, verschijnt een foutcode en dat gaat vergezeld van een akoestisch signaal.

### BEDIENINGSPANEEL

Het bedieningspaneel bevindt zich buiten het gebied dat erg heet wordt, en dat maakt het mogelijk het apparaat snel uit te schakelen met de STOP-knop. De display toont ook de storingen.

Het regelpaneel is stevig op het voorste regelpaneel bevestigd en zo wordt voorkomen dat geleidende onderdelen worden aangeraakt. Het kan alleen met behulp van gereedschap worden verwijderd.

### DEUR MET MAGNETISCHE SLUITING

De warmte wordt automatisch uitgeschakeld en de ventilator komt snel tot stilstand zodra de deur wordt geopend, zodat het ontsnappen van stoom uit de bereidingskamer wordt beperkt. U kunt voorkomen dat u zich aan de stoom brandt door de deur eerst een stukje te openen, even te wachten en daarna de deur volledig te openen. Duw op de handgreep wanneer u de deur wilt sluiten (deur dichtslaan). Als u een apparaat hebt met de laad-trolley (2011, 1221, 2021), sluit u de deur en draait u de handgreep van de deur 90° naar rechts.

Als de deur niet goed is gesloten en het apparaat staat in de **Start**-stand, verschijnt een signaal "close door" (Deur sluiten).

### VENTILATIEPOSITIE VAN DE DEUR VAN HET APPARAAT

U kunt voorkomen dat u zich brandt aan de stroom, u kunt de deur eerst een klein stukje openen. In deze stand blijven de deuren gedeeltelijk vergrendeld. Zodra er geen stroom meer uit de bereidingskamer komt, kunt u de deur geheel openen.

### INTERNE WAND

Deze bevindt zich altijd binnen in de bereidingskamer voor de ventilator, zodat u niet tegen de roterende ventilator kunt stoten. De interne wand kan alleen met behulp van gereedschap worden verwijderd.



**U mag onder geen enkele omstandigheid een veiligheidselement of beschermend element van de combi-oven verwijderen! Breng geen veranderingen aan zonder toestemming daarvoor van de fabrikant.**

## 2.4 GEVAARLIJKE LOCATIES EN OVERIGE RISICO'S

Het apparaat is zo ontworpen dat wanneer het goed wordt gebruikt in een perfecte technische staat, het geen gevaar oplevert voor de gebruiker of de omgeving. Toch kunnen er tijdens het gebruik situaties ontstaan die gevaarlijk kunnen zijn als de gebruiker zich daar niet van bewust is. Deze situaties worden overige risico's genoemd — deze blijven bestaan ook nadat alle preventieve en beveiligende maatregelen in acht zijn genomen en zijn geïmplementeerd. Spoor deze risico's op in een vroeg stadium en vermijd ze.

## Gevaarlijke locaties, typen risico's en de effecten ervan.

### BEREIDINGSKAMER

Wanneer de combi-oven in werking is, genereert het apparaat zeer hete stoom in de bereidingskamer.



- Risico van brandwonden door hete plaatsen in de gehele bereidingskamer.
- Risico van brandwonden door de zij-handgrepen (rekken) van bereidingsbakken en andere accessoires die bij de verhitting van voedsel worden gebruikt.
- Is een risico van brandwonden door de hete stroom die ontsnapt uit de bereidingskamer wanneer de deur van het apparaat wordt geopend.

### VENTILATOR

In de bereidingskamer van de combi-oven, achter de interne wand, bevinden zich één of meer draaiende ventilatoren.



- Het risico van verwondingen aan handen door onzorgvuldig te werk gaan in de bereidingskamer achter de interne wand, wanneer deze niet goed op z'n plaats zit.
- Het risico van verwondingen aan handen door onzorgvuldig te werk gaan in de bereidingskamer achter de interne wand bij het uitvoeren van reinigings- en onderhoudswerk.

### DEUR

De temperatuur van de binnenzijde van deur en vooral van de glasplaat binnenin loopt hoog op wanneer de combi-oven in bedrijf is. De combi-oven genereert ook hete stoom die ontsnapt wanneer de deur van de bereidingskamer wordt geopend.



- Risico van brandwonden door het aanraken van de binnenzijde van de deur, tijdens of na het bereidingsproces.
- Risico van brandwonden door hete stoom en dampen wanneer u het apparaat opent, en vooral wanneer de bovenzijde van de deur op gezichtshoogte is, wat het geval is bij sets van twee combi-ovens.

### BOVENSTE KAP VAN HET APPARAAT

Dek het apparaat nooit af en plaats er nooit voorwerpen op die vlam kunnen vatten. Uw apparaat is geen voorraadplank!

Wees voorzichtig en gebruik veiligheidshandschoenen.



- Risico van brandwonden tijdens het bereidingsproces.
- Brandgevaar als de kap wordt bedekt of als brandbare materialen op de kap staan tijdens het bereidingsproces.

### BEREIDINGSBAKKEN

Werk nooit boven ooghoogte met bakken die hete vloeistoffen of heet vloeibaar voedsel bevatten, en gebruik altijd veiligheidshandschoenen.



- Risico van brandwonden tijdens het onjuist hanteren van hete accessoires wanneer ze na de bereiding uit het apparaat haalt.

**FLAP EN SCHOORSTEEN**

Plaats niet een deel van het lichaam boven deze gedeelten en gebruik altijd beschermende uitrusting (handschoenen, veiligheidsbril, enz.).



- Risico van brandwonden door hete stoom die ontsnapt tijdens het bereidingsproces.

**UITSTOOTOPENING**

Plaats niet een deel van het lichaam boven deze gedeelten en gebruik altijd beschermende uitrusting (handschoenen, veiligheidsbril, enz.).



- Risico van brandwonden door hete gassen die ontsnappen tijdens het bereidingsproces.

**HANDSPROEIER**

- Risico van brandwonden door hete stoom of heet vet wanneer u de sproeier gebruikt in een heet bereidingskamer.
- Gebruik niet de handsproeier voor het afkoelen van de bereidingskamer of voor het reinigen ervan, als de temperatuur hoger is dan 90°C.
- Gevaar van brandwonden door heet vet en stoom wanneer water in heet vet spat.
- Sproei geen water direct in heet vet — dit kan het water en het vet doen opspatten en grote hitte doen ontstaan.

**Overige risico's**

Wij geven u hierbij nadere informatie over overige risico's zodat deze verder kunnen worden beperkt en de effectiviteit van de veiligheidsmaatregelen kan worden gewaarborgd. Wij hebben de volgende door de gebruiker te implementeren technische en organisatorische maatregelen ingesteld, zodat deze risico's zoveel mogelijk worden uitgesloten. Deze maatregelen zijn bedoeld om de betreffende gevaren te voorkomen.

**ELEKTRISCHE STROOM**

Alle elektrische componenten van het apparaat staan onder mogelijk dodelijke spanningen. De aansluitingen voor de stroomvoorziening en andere elektrische componenten blijven onder spanning staan, ook als de combi-oven is uitgeschakeld.



- Gevaar van letsel door elektrische stroom van geleidende onderdelen!

Toegang tot het compartiment met de elektrische componenten is echter alleen mogelijk na het verwijderen van een harde kap. Als gebruiker is het u niet toegestaan servicewerkzaamheden te verrichten aan de elektrische componenten van het apparaat. Er is alleen een risico als de stroomkabel beschadigd is, bijvoorbeeld wanneer deze niet goed is geplaatst, gedraaid, bekneld is geraakt, als er een zwaar voorwerp op is geplaatst, enz. Bovendien kan de stroomkabel breken als het apparaat uit zichzelf van z'n plaats kan komen.



- Vergrendel, wanneer u met het apparaat werkt, altijd de wielen met de parkeerrem!

Als de elektrische uitrusting is beschadigd, moet het gebruik van de combi-oven onmiddellijk worden gestopt en moet onmiddellijke reparatie door geautoriseerd servicepersoneel worden geregeld.

Als het niet nodig is dat er spanning op de combi-oven staat, verbreek dan de aansluiting op de stroomvoorziening door de hoofdschakelaar uit te zetten.

**MECHANISCHE ONDERDELEN**

Er ontstaan alleen risico's wanneer de combi-oven op een wagen is geplaatst of niet goed is geïnstalleerd (zoals schuin, niet is verankerd op een glad of onstabiel oppervlak, enz.) en onverwachte bewegingen ervan kunnen leiden tot ernstige verwonding of beknelling, wanneer het apparaat uit balans raakt.



- Als u denkt dat het apparaat niet goed is geïnstalleerd, niet stabiel staat, werk hij dan niet verder mee en neem onmiddellijk contact op met de eigenaar zodat de installatie kan worden gecontroleerd.
- Er doen zich risico's voor door bewegende onderdelen in situaties waarin de bereidingskamer wordt afgekoeld met de deuren open — de functie "Cool down" (Afkoelen), de interne wand voor de ventilator ontbreekt, zodat de ventilator vrij toegankelijk is.

Wanneer u de combi-oven verplaatst, houd u dan aan de geldende voorschriften voor het vastzetten van ladingen en het werken met hijsapparatuur.



- Let er op dat de interne wand altijd op z'n plaats moet zitten en stevig vast moet zitten!
- Er kan zich een risico van verwonding van handen voordoen wanneer u de laad-trolley of de laadmand naar binnen schuift of naar buiten trekt.
- Wanneer u met accessoires voor het laden werkt, gebruik dan altijd de handgreep die voor dat doel beschikbaar is.

**HOGE TEMPERAATUUR**

Tijdens het bereidingsproces loopt de temperatuur binnen in het apparaat hoog op, ook die van bakken en voedsel erin in zijn gezet, en wanneer de deuren van de bereidingskamer worden geopend, kan deze hitte ontsnappen. Dat is de reden dat er een risico op brandwonden ontstaat wanneer u met of bij de combi-oven werkt.



- Risico van brandwonden door hete oppervlakken doet zich voornamelijk voor in de gehele bereidingskamer, en aan alle onderdelen die in de oven zijn geweest tijdens de bereiding, zoals bereidingsbakken, handgreep en bereidingsbakken en roosters.
- Draag de voorgeschreven veiligheidskleding, vooral veiligheidshandschoenen!
- Een risico van brandwonden door hete stoom kan zich voordoen wanneer er water in de opgewarmde bereidingskamer wordt gespreoid of de deuren openstaan tijdens de functie "Cool down" (Afkoelen).
- Stap ver genoeg van het apparaat vandaan, en sproei geen water in de opgewarmde bereidingskamer voor een snelle afkoeling of wanneer u spoelt met de handsproeier!



- Er doet zeer een risico van brandwonden voor wanneer u water in het apparaat sproeit en er een bak met heet water in staat.
- Sproei geen water in heet vet!
- Er is ook een risico van brandwonden door water bij het op onjuiste wijze hanteren van bereidingsbakken, wanneer u bereidingsbakken gebruikt van ongeschikte afmetingen, en wanneer u een schotel gebruikt van onjuiste afmetingen voor de handgreep van de banketwagen.
- Wanneer u werkt met bakken die hete vloeistoffen of heet vloeibaar eten bevatten, ga dan extra voorzichtig te werk en draag altijd veiligheidshandschoenen.

**REINIGINGSMIDDEL**

Wanneer reinigingsmiddelen worden gebruikt, is er een risico van brandwonden of irritatie van de huid, ogen en luchtwegen door direct contact met het reinigingsmiddel en de dampen ervan.



- Vermijd direct contact met schoonmaakmiddelen. Als er risico van contact bestaat, gebruik dan veiligheidshandschoenen.
- Let bij het verspreiden van het reinigingsmiddel vooral goed op dat u het niet inademt.
- Open tijdens de volledige automatische reiniging pas de deur van het apparaat wanneer de software erom vraagt — er is een gevaar dat u de dampen van het schoonmaakmiddel inademt of dat u spatten op uw huid en in uw ogen krijgt.

**VERONTREINIGING VAN VOEDSEL**

Wanneer middelen voor schoonmaken of ontkalken niet goed worden gebruikt, kan het gebied rond de combi-oven, waar meestal het voedsel wordt bereid, verontreinigd raken. De voedingsmiddelen kunnen dan ook verontreinigd raken.



- Controleer dat erop het werkoppervlak geen schoonmaakmiddel of ontkalkingsmiddel is gespat!
- Plaats geen lege bakken op het werkoppervlak — het eten kan verontreinigd raken!

**GAS**

Combi-ovens op gas geven ook deze risico's:



- Risico van explosie als de gasleiding defect is of lekt.
- Er is een risico van zuurstoftekort in de keuken als de brander niet goed is afgesteld, en een gebrek aan frisse lucht in de keuken als de afvoerleiding lekt.
- Volg het voorgeschreven inspectieschema, volg de instructies in de handleiding, houd u aan de algemeen geldende voorschriften voor gasapparatuur.

**WATER**

Als het apparaat en de wagen waar het op staat ongewenste bewegingen beginnen te maken, kan daardoor de wateraanvoer breken of beschadigd raken en het water kan vallen tot gevolg hebben.



- Controleer, voordat u aan het werk gaat, dat de wielen zijn geblokkeerd met de parkeerrem! Houd het werkgebied van de combi-oven en de werkomgeving schoon en droog!

**2.5 ACCESSOIRES GEBRUIKEN****TEMPERATUURSONDE**

Houd u aan de volgende aanwijzingen wanneer u de temperatuursonde gebruikt:

- Steek de sonde alleen in voedsel dat u aan het bereiden bent.
- Steek de sonde niet in bevroren voedsel. De sonde zou kunnen breken!
- Buig nooit de voedingskabel van de temperatuursonde met geweld.
- Trek de sonde nooit aan de kabel uit het voedsel.
- Plaats de temperatuursonde zo in het voedsel, dat de sonde niet tegen het glas van de deur leunt.

- De temperatuursonde kan heet zijn — gebruik beschermende handschoenen.
- Trek de temperatuursonde uit het voedsel voordat u het voedsel uit het apparaat neemt en plaats de sonde in de houder.
- Houd de sonde opgeborgen in de houder, als u de sonde niet gebruikt.
- Laat de temperatuursonde nooit buiten de bereidingskamer hangen — bij het sluiten van de deur kan de sonde beschadigd raken.

**HANDSPROEIER**

Houd u aan de volgende aanwijzingen wanneer u de handsproeier gebruikt:

- De handsproeier mag alleen worden gebruikt voor het reinigen van de bereidingskamer.
- De handdouche werkt slechts gedurende twee minuten, nadat de deur van het apparaat is geopend. Dan wordt de sproeier automatisch uitgeschakeld.
- Gebruik de handsproeier nooit wanneer de combi-oven heet is. Laat de combi-oven afkoelen tot een temperatuur lager dan 65 °C.
- Gebruik de handsproeier nooit voor het afkoelen van de bereidingskamer wanneer de temperatuur binnen in de bereidingskamer hoger is dan 90 °C — het binnenste glas van de deur zou kunnen breken en de bereidingskamer zou kunnen vervormen!
- Spuit nooit water met de handdouche op het hete glas in de deur — hierdoor zou het glas kunnen breken!
- Plaats de handdouche steeds na gebruik terug in de houder.

## 03 | BEDIENINGSFUNCTIES

### 3.1 AANRAAKPANEEL

De betekenissen van de knoppen (pictogrammen) die u op de meest voorkomende schermen aantreft, worden gegeven in de afbeeldingen A, B, C, D. De basisfuncties van de knoppen kunt u selecteren door gewoon licht op het pictogram op het bedieningspaneel te tikken. De uitgebreide functies kunt u vervolgens activeren door de knop in te drukken en langer dan 2 seconden ingedrukt te houden.

#### VAAK TERUGKERENDE KNOPPEN

Het systeem heeft knoppen die door de individuele standen en functies van de combi-oven gemeenschappelijk worden gebruikt. De betekenissen ervan zijn de volgende:

	<b>Back</b>	Druk op de knop als u naar de volgende stap wilt gaan.
	<b>Ok</b>	Druk op het symbool als u uw selectie wilt bevestigen.
	<b>Start</b>	Druk hierop als u het gewenste bereidingsproces, de gewenste wasprocedure, enz., wilt starten.
	<b>Stop</b>	Druk hierop als u het actuele bereidingsproces wilt stopzetten en op scherm D wilt weergeven.

### 3.2 OVERIGE KNOPPEN

	De Vision-knop dient om: a) over te schakelen naar de stand Multitasking  4/4.4 b) het regelsysteem in te schakelen c) de combi-oven in de stand stand-by te zetten. d) de stand schermkalibratie nadat u de knop langer dan 2 seconden ingedrukt hebt gehouden
	Wanneer u op dit symbool drukt, verschijnt het hoofdscherm (A).
	Wanneer u hierop drukt, gaat het regelsysteem over in de sluimerstand en wordt het scherm uitgeschakeld. Het systeem wordt gewekt met een druk op de knop Vision.
	Druk erop voor een snelle aanwijzing voor de individuele functies van het regelsysteem.
	Door hierop te drukken schakelt u de ononderbroken verlichting in de bereidingskamer in en met nog een keer drukken schakelt u deze uit. Verlichting gaat dan alleen branden wanneer de deur van de bereidingskamer wordt geopend.
	Door hierop te drukken kunt u meer regels met uitgebreide functies van de combi-oven tonen of verbergen.

### 3.3 TOETSENBORD

Het systeem is ook voorzien van toetsenborden. De bediening ervan is dezelfde in alle standen en functies van de combi-oven.

#### EENVOUDIG NUMERIEK TOETSENBLOK

Voor het invoeren van waarden

		Waarden wissen.
		Snelle correctie van waarden.
		Non-stop tijd, non-stop uitvoering van een functie.

#### UITGEBREID ALFANUMERIEK TOETSENBORD

Voor het invoeren van letters, symbolen en getallen.

		Hoofdletters of kleine letters.
		Schakel over tussen een toetsenbord met letters en een toetsenbord met cijfers/symbolen.
		Tekens wissen.
		Spatiebalk.
		Toetsenbord-opties. Selecteer taal en stijl (QUERTY-QUERTZ).
		Schakel over tussen een toetsenbord met cijfers/symbolen en een toetsenbord met letters.
		Tekens wissen.
		Spatiebalk.

# 04 | BEREIDING

## 4.1 HANDMATIGE STAND

Deze optie wordt gebruikt door gebruikers die de parameters voor het bereidingsproces nauwkeurig willen instellen volgens hun eigen wensen. Stel de parameters voor bereiding handmatig in naar eigen inzicht en ervaring.

Wanneer u optie A2 indrukt, verschijnt de **Handmatige stand (B)**.

**B1 VOORVERWARMING VAN DE BEREIDINGSKAMER**

Uit. 


---

Aan.  
De waarde onder het symbool is in de fabriek 15°C hoger ingesteld dan de temperatuur van het bereidingsproces die u hebt ingesteld (B5). Dit betekent dat wanneer u zelf de temperatuur van het bereidingsproces instelt met actieve voorverwarming, de temperatuur van de voorverwarming automatisch toeneemt met 15°C. De enige uitzondering is de stand Stomen, in deze stand komt de temperatuur van de voorverwarming overeen met de ingestelde temperatuur van het proces. 



 De waarde van de toename kan worden gewijzigd in de gebruikersinstellingen  07 INSTELLINGEN/7.1/ Bereiding/Voorverwarmen/ Temperatuurtoename).

U kunt de waarde van voorverwarming ook zelf wijzigen in een bereik van 30°C tot 300°C wanneer u het symbool Voorverwarmen indrukt en ingedrukt houdt. Zo kunt u een programma aanmaken dat een individuele stap bevat met automatische voorverwarming en een nauwkeurige temperatuurwaarde. Nadat het is gestart, en als de temperatuur in de bereidingskamer aanzienlijk lager is, is het mogelijk de deur te openen zonder dat de ventilator stopt met draaien. De ventilator blijft draaien op een standaard aantal toeren per minuut en blaast hete lucht uit de bereidingskamer. Zodra de temperatuur in de bereidingskamer de ingestelde temperatuur voor de voorverwarming bereikt, stopt de ventilator automatisch.


**B2 SELECTIE BEREIDINGSSTAND**

**HETE LUCHT**   
Is een vervanging voor het bakken in een pan, in een oven, frituren in een frituurpan, enz.  
Temperatuurbereik: 30-300° C


---

**HETE LUCHT MET STOOM (COMBINATIE)**   
Is een vervanging voor het bakken waarbij bedruipen nodig is of voor procedures waarbij de maaltijd een bepaald vochtigheidspercentage vraagt, terwijl tegelijkertijd bereiding plaatsvindt met hete lucht, enz.  
De hoeveelheid stoom in de bereidingskamer kan worden ingesteld door de schuifbalk te verplaatsen of door te tikken op de procentagewaarde en deze waarde in te voeren met het numerieke toetsenblok.   
Temperatuurbereik: 30-300 °C


---

**STOMEN**   
Is een vervanging voor bereiding in water.  
Temperatuurbereik: 30-130 °C


---

**OP DE PLAAT WARMEN**   
Voor het opwarmen van gekoeld eten.  
Temperatuurbereik: 80-180 °C


---


**GOLDEN TOUCH**   
Gecontroleerde eindbereiding van eten door middel van bakken op hoge temperatuur voor excellente kleur en krokantheid.  
Temperatuurbereik: 180-250 °C

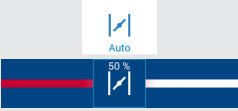
---

**COOK and HOLD**   
Nadat het bereidingsproces is voltooid gaat de systeemfase automatisch over op warmhouden van het voedsel op 75°C. Als het bereidingsproces is voltooid uitgaande van de temperatuur in het midden van het eten en die is lager dan 75°C, zal de combi-oven voor de bewaarfase de temperatuur in het midden van het eten automatisch instellen, wanneer de bereiding is voltooid.

---

**B3 VOCHTIGHEIDSREGELING**   
De stand HOT AIR wordt getoond met het symbool van een flap, en u kunt door het verplaatsen of aantikken van de bladerbalk de volgende instellingen kiezen:

Flapafsluiter volledig open; voortdurende ventilatie van vochtigheid uit de bereidingskamer. 

Het systeem regelt het openen/sluiten van de flapafsluiter zelf op basis van de ingestelde vochtigheid. 

Flapafsluiter volledig gesloten; alle vochtigheid blijft in de bereidingskamer.




In de stand Combinatie wordt de luchtvochtigheid weergegeven als een percentage, en dat kunt u wijzigen door de bladerbalk te verplaatsen in een bereik van 0% to 100%.




OPMERKING:  
In de stand STEAMING is de vochtigheid een vaste instelling die niet kan worden gewijzigd.



**B4 DE TIJD INSTELLEN**  
Stel de tijd van het bereidingsproces in. Bereik van de bereidingstijd: 00:01 - 23:59 (u:m)



**B5 TEMPERATUUR BEREIDINGSPROCES**  
Stel de temperatuur van het bereidingsproces in. Het temperatuurbereik is afhankelijk van de gebruikte bereidingsstand.




**B6 INSTELLINGEN VOOR ANDERE FUNCTIES**

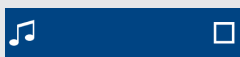
VENTILATORSNELHEID  
U kunt zeven ventilatorsnelheden instellen.




REGELING VAN DE VENTILATORTIJD  
De ventilator zal alleen draaien:  
- wanneer de verwarmingselementen zijn ingeschakeld  
- gedurende 10 seconden wanneer langer dan 2 minuten niet actief.




OPMERKING OVER DE STAP  
Maakt het schrijven van een tekst als commentaar mogelijk, deze tekst zal worden weergegeven bij de overgang naar de relevante programmastap. De commentaren gaan vergezeld van een hoorbaar signaal.



**B8 OVERZICHT VAN PROGRAMMASTAPPEN**  
Toont een overzicht van alle ingestelde bereidingsparameters. Hiermee kunnen de instellingen worden gewijzigd, kan nog een stap worden toegevoegd of kunnen de tips van de chef worden gelezen. Zie scherm C voor een uitgebreide beschrijving.



**B9 TEMPERATUURSONDE**  
De temperatuursonde instellen  
Maakt het mogelijk het bereidingsproces te regelen door de eindtemperatuur in het midden van het eten in te stellen.  
Temperatuurbereik: 30 - 110 °C




DELTA T  
Maakt een voortdurend in te stellen verschil mogelijk tussen de temperatuur in het midden van het eten en die in de bereidingskamer.  
Temperatuurbereik: 20 - 70 °C




### 4.1.1 Bereiding met handmatige instellingen

**1 GA NAAR HANDMATIGE STAND**





**2 SELECTEER EN BEWERK NAAR WENS DE PARAMETERS B1 TOT EN MET B9.**




2.1 **OPTIE: VOEG EEN STAP TOE**


Druk

Druk



Selecteer en bewerk naar wens de parameters B1 tot en met B9.




U kunt nog een stap toevoegen door de procedure te herhalen vanaf punt 2.1

2.2 **OPTIE: BEWAREN ALS AUTOMATISCHE START**

Als u het programma automatisch herhaaldelijk op een bepaalde dag en tijd wilt laten starten, ga dan verder volgens de aanwijzingen in hoofdstuk 4.2.10.

**3 START HET BEREIDINGSPROCES DOOR TE DRUKKEN OP**



**4 SELECTEER AAN HET EINDE VAN HET BEREIDINGSPROCES EEN BEWERKING WAARMEE U WILT DOORGAAN** (scherm D)



4.1 OPTIE: DE TIJD VAN DE LAATSTE BEREIDINGSTAP VERLENGEN

 Druk

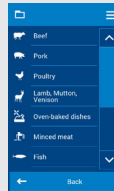


4.2 OPTIE: SLA DE PROCEDURE OP BIJ DE PROGRAMMA'S

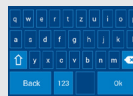
 Druk



Selecteer de map voor het opbergen van het nieuwe programma.




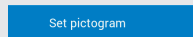
Voer de naam in van het programma



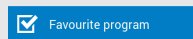
Druk



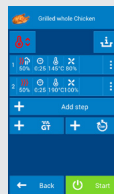
U kunt een pictogram/afbeelding toevoegen, als u dat wilt  4/4.2.5, punt 4.1



Vink deze optie aan als u het programma aan het gedeelte van favoriete programma's wilt toevoegen.



In QuickView kunt u alle stappen van het bereidingsprogramma controleren.



4.3 OPTIE: OVERZICHT VAN DE STATISTIEK VAN HET BEREIDINGSPROCES

 Druk



4.4 OPTIE: SCHAKEL HET GELUIDSSIGNAAL UIT

 Druk



4.5 OPTIE: KEER TERUG NAAR HET HOOFDSCHERM





 Druk



## 4.2 PROGRAMMA'S

In de stand Programma's kunt u de combi-oven optimaal gebruiken, met het uiterste bedieningsgemak en met de zekerheid dat de eindproducten keer op keer van de hoogste kwaliteit zijn.

### SYSTEEM VAN SYMBOLEN VOOR PROGRAMMASTANDEN

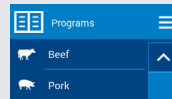
 Beef	Hoofdcategorie uitgaande van het maaltijdtype (categorie).
 Steak	Subcategorie met meer programma's
 Rare	Programma
	Nieuw gecreëerd programma waaraan geen pictogram is toegewezen.

### 4.2.1 Bereiding volgens een programma

**1 VOER PROGRAMMA'S IN** (optie A8)



**2 SELECTEER EEN PROGRAMMACATEGORIE**

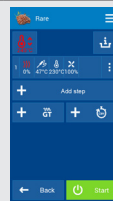


**3 SELECTEER MAALTIJD BEWERKEN (PROGRAMMA)**



**4 PROGRAMMAVOORBEELD VERSCHIJNT (QUICKVIEW)**

Alle programmastappen worden weergegeven op een enkel scherm met de optie stappen te bewerken en stappen toe te voegen.



**4.1 OPTIE: BEWERK PARAMETERS**

Selecteer en bewerk naar wens de parameters B1 tot en met B9.



**4.2 OPTIE: VOEG EEN STAP TOE**

Druk



U kunt nog een stap toevoegen door de procedure te herhalen vanaf punt 3.1.

**4.3 OPTIE: HET PROGRAMMA STARTEN VANAF DE GESELECTEERDE STAP**

Druk



Selecteer

Start from this step

**4.4 OPTIE: STAP WISSEN**

Druk bij stappen die u wilt wissen, op



Selecteer

Delete step

**4.5 OPTIE: BEWAREN ALS AUTOMATISCHE START**

Als u het programma automatisch herhaaldelijk op een bepaalde dag en tijd wilt laten starten, ga dan verder volgens de aanwijzingen in hoofdstuk 4.2.10.



**5 START HET BEREIDINGSPROCES DOOR TE DRUKKEN OP**



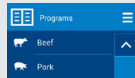
**6 SELECTEER AAN HET EINDE VAN HET BEREIDINGSPROCES EEN BEWERKING WAARMEE U WILT DOORGAAN** (scherm D)

## 4.2.2 Een nieuw programma maken

### 1 VOER DE PROGRAMMA'S IN



### 2 SELECTEER EEN PROGRAMMACATEGORIE WAARIN U EEN NIEUW PROGRAMMA WILT AANMAKEN



### 3 DRUK





### 4 DRUK



### 5 VOER DE NAAM IN VAN HET PROGRAMMA




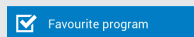
#### 5.1 OPTIE: EEN ANDER PICTOGRAM KIEZEN

 U kunt een pictogram/afbeelding aan een programma toe wijzen  
 4/4.2.5, punt 4.1

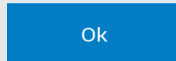


#### 5.2 OPTIE: FAVORIETE PROGRAMMA

 Vink deze optie aan als u het programma aan het gedeelte van favoriete programma's wilt toevoegen.  
 U kunt programma's die als favoriet zijn gemarkeerd, vinden onder knop A5



### 6 DRUK



### 7 DE GEGEVENS VAN HET PROGRAMMA WORDEN GETOOND

(scherm C)

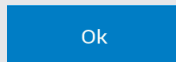
#### 7.1 OPTIE: PROGRAMMASTAPPEN TOEVOEGEN



Bewerk naar wens de parameters B1 tot en met B9



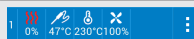
Druk



#### 7.2 OPTIE: PARAMETERINSTELLINGEN VAN DE STAP



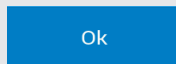
Druk op de stap die u wilt bewerken



Bewerk naar wens de parameters B1 tot en met B9



Druk



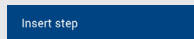
#### 7.3 OPTIE: VOEG EEN STAP IN



Druk bij de stap waarboven u een nieuwe stap wilt invoegen op



U kunt de stap invoegen door te drukken op knop



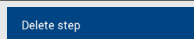
#### 7.4 OPTIE: WIS STAP



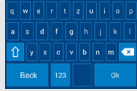





Druk bij stappen die u wilt wissen op



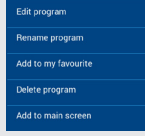


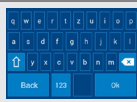





U kunt de stap wissen door te drukken op knop



7.5	OPTIE: TIPS VAN DE CHEF OF INFORMATIE AAN HET PROGRAMMA TOEVOEGEN	
	Druk	
	Informatie of programmatips invoeren	
	Druk	
<b>8</b>	<b>DRUK</b>	
<b>9</b>	<b>HET NIEUWE PROGRAMMA WORDT OPGESLAGEN</b>	
<b>10</b>	<b>TERUGKEREN NAAR HET PROGRAMMA</b>	

### 4.2.3 Een opgeslagen programma bewerken

<b>1</b>	<b>VOER DE PROGRAMMA'S IN</b>	
<b>2</b>	<b>SELECTEER EEN PROGRAMMACATEGORIE WAARIN U EEN PROGRAMMA WILT BEWERKEN</b>	
<b>3</b>	<b>SELECTEER HET PROGRAMMA DAT U WILT BEWERKEN EN HOUD HET LANGER DAN 2 SECONDEN INGEDRUKT</b>	
<b>4</b>	<b>SELECTEER UIT HET MENU DE WIJZIGING DIE U WILT AANBRENGEN</b>	
4.1	<p>OPTIE: BEWERK EEN PROGRAMMA</p> <p>Het is mogelijk de naam van het programma en parameterinstellingen te wijzigen, een stap toe te voegen of te wissen. De procedure is dezelfde als wanneer u een nieuw programma aanmaakt.</p>	
4.2	<p>OPTIE: EEN PROGRAMMA EEN ANDERE NAAM GEVEN</p> <p>Geef een programma een andere naam met behulp van het alfanumerieke toetsenbord.</p>	
4.3	<p>OPTIE: TOEVOEGEN AAN FAVORIETEN</p> <p>Maaakt het toevoegen van een programma aan Favorieten mogelijk. Programma's die op deze manier zijn gemarkeerd, zijn te vinden onder knop A5.</p>	
4.4	<p>OPTIE: VERWIJDEREN UIT FAVORIETEN</p> <p>Als u je het programma aan Favorieten hebt toegevoegd, wordt de optie voor het selecteren weergegeven.</p>	
4.5	<p>OPTIE: WIS EEN PROGRAMMA</p> <p>Wis een programma permanent na bevestiging</p>	
4.6	<p>OPTIE: TOEVOEGEN AAN HET HOOFDSCHERM</p> <p>Voeg een programma toe aan het hoofdscherm zodat u het snel kunt starten.</p> <p>ATTENTIE: Werkt u in het standaard gebruikersprofiel, dan moet u de wijzigingen als een nieuw profiel opslaan. Het standaardprofiel kan niet worden gewijzigd.</p>	
	Er verschijnt informatie op de display.	
	Voer een naam in voor het nieuwe profiel.	
	Druk	
	<p>Het programma zal worden toegevoegd aan alle knoppen op het hoofdscherm. Als de knop zich buiten het schermgebied bevindt, kunt u de bladerknop aan de rechterzijde van het display gebruiken.</p> <p>Zo nodig, kan de positie en het formaat van de knoppen worden gewijzigd  6/6.2.2</p>	

## 4.2.4 Een programma aanmaken op een PC en vanaf een USB-stick in de combi-oven laden.
















U kunt ook op de PC in een speciaal softwareprogramma, **VisionCombi-software**, programma's voor de combi-oven aanmaken en bewerken.

Als u uw eigen programma, dat u op uw PC hebt aangemaakt, met behulp van een USB-drive in de combi-oven wilt laden, ga dan naar het menu **Instellingen** en selecteer **USB-drive**. Naderge gegevens zijn beschikbaar in hoofdstuk 6/6.1, punt 4.

De VisionCombi-software is verkrijgbaar op de website van de fabrikant.

## 4.2.5 Een nieuwe programmacategorie aanmaken

<b>1</b>	<b>VOER DE PROGRAMMA'S IN</b>	
<b>2</b>	<b>DRUK</b>	
<b>3</b>	<b>SELECTEER</b>	
<b>4</b>	<b>VOER DE NAAM IN VAN DE CATEGORIE</b>	
4.1	OPTIE: VOEG EEN PICTOGRAM TOE	
	Druk	
	Selecteer de bron van het pictogram	
	Druk voor een pictogram van de interne schijf van de combi-oven op	
	Kies het betreffende programma van de interne schijf van de combi-oven of sla uw eigen pictogram op met behulp van de USB-drive,  7/7.1.	
	Druk	
	Nu is de nieuwe categorie aangemaakt en opgeslagen.	
	Sluit voor een pictogram van een USB-drive uw USB-drive aan en druk op	
	Selecteer een pictogram en druk op	
	Nu is de nieuwe categorie aangemaakt en opgeslagen.	
4.2	OPTIE: CATEGORIE ZONDER EEN PICTOGRAM	
	Druk na het invoeren van de naam van de programmacategorie op	
	Nu is de nieuwe categorie aangemaakt en opgeslagen.	

## 4.2.6 Een programmacategorie bewerken

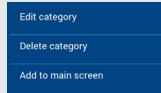
### 1 VOER DE PROGRAMMA'S IN



### 2 SELECTEER DE CATEGORIE DAT U WILT BEWERKEN EN HOUD DEZE LANGER DAN 2 SECONDEN INGEDRUKT.



### 3 SELECTEER UIT HET MENU DE WIJZIGING DIE U WILT AANBRENGEN



#### 3.1 EEN CATEGORIE BEWERKEN



Voor het bewerken van de naam van een categorie en wijzigen of verwijderen van een pictogram.

#### 3.2 OPTIE: WIS EEN CATEGORIE



Na bevestiging wordt de groep permanent gewist.

#### 3.3 OPTIE: TOEVOEGEN AAN HET HOOFDSCHERM

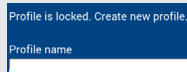


Voeg een categorie toe aan het hoofdscherm zodat u deze snel kunt starten.

Druk hierop zodat de categorie aan het hoofdscherm wordt toegevoegd.

ATTENTIE: Werkt u in het standaard gebruikersprofiel, dan moet u de wijzigingen als een nieuw profiel opslaan. Het standaardprofiel kan niet worden gewijzigd.

Er verschijnt informatie op de display.




Voer een naam in voor het nieuwe profiel.



Druk



De categorie zal worden toegevoegd aan alle knoppen op het hoofdscherm. Als de knop zich buiten het schermgebied bevindt, kunt u de bladerknop aan de rechterzijde van het display gebruiken. Zo nodig, kan de positie en het formaat van de knoppen worden gewijzigd  6/6.2.2

## 4.2.7 Een nieuw programma voor Lade-timing aanmaken

### 1 VOER DE PROGRAMMA'S IN



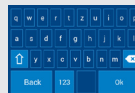
### 2 DRUK



### 3 DRUK



### 4 VOER DE NAAM IN VAN HET TIMINGPROGRAMMA



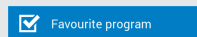
#### 4.1 OPTIE: EEN ANDER PICTOGRAM KIEZEN

U kunt een pictogram/afbeelding aan een programma toewijzen  
 4/4.2.5, punt 4.1

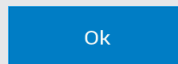


#### 4.2 OPTIE: FAVORIETE PROGRAMMA

Vink deze optie aan als u het programma aan het gedeelte van favoriete programma's wilt toevoegen.  
 4/4.2.2, punt 5.2



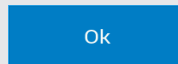
### 5 DRUK



### 6 GEGEVENS VAN TIMING-PROGRAMMA WORDEN GETOOND

Volg 5/5.2.1, punt 8 - 13.2.

### 7 DRUK



Het nieuwe timing-programma wordt opgeslagen



**Overige werkopties** met Lade-timing-programma's (bewerken, wissen, een andere naam geven, toevoegen aan het hoofdscherm) zijn hetzelfde als in hoofdstuk 4.2.3. **Bereiding** met lade-timing-programma's is gelijk aan hoofdstuk 5/5.2.

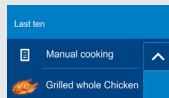
## 4.2.8 Laatste tien

In het gedeelte Laatste tien, worden de laatste tien bereidingsmethoden die u hebt gebruikt, chronologisch opgeslagen. Hier vindt u ook handmatig ingestelde bereidingen, bereidingen met behulp van programma's, bereidingen met programma's voor lade-timing en bereidingen met behulp van Easy Cooking.

### 1 GA NAAR DE SECTIE LAATSTE TIEN (optie A4)

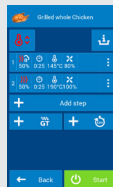


### 2 SELECTEER EEN PROGRAMMA



### 3 PROGRAMMAVOORBEELD VERSCHIJNT (QUICKVIEW)

Alle programmastappen worden weergegeven op een enkel scherm met de optie stappen te bewerken en stappen toe te voegen.



#### 3.1 OPTIE: EEN PROGRAMMA BEWERKEN

Vanuit het geselecteerde programma kunt u parameters B1 tot en met B9 of stappen volgens 4.2.2/7.1 tot 7.4 bewerken


### 4 START HET BEREIDINGSproces DOOR TE DRUKKEN OP



### 5 SELECTEER AAN HET EINDE VAN HET BEREIDINGSproces EEN BEWERKING WAARMEE U WILT DOORGAAN (scherm D)

## 4.2.9 Favorieten


Met de functie Favorieten kunt u een lijst aanmaken van programma's die u het vaakst hebt gebruikt of die u het liefst gebruikt. U hebt dan snel toegang tot deze opgeslagen programma's zonder dat u ze hoeft op te zoeken in de programmagroepen.

 De procedure voor het opslaan van programma's bij Favorieten wordt beschreven in hoofdstuk 4.2.3/stap 4.3.


### 1 DRUK



#### 1.1 OPTIE: EEN PROGRAMMA STARTEN

 Wanneer u op één van de opgeslagen programma's tikt, verschijnt scherm C, en kan de bereiding onmiddellijk worden gestart, of kan het programma worden bewerkt zoals in hoofdstuk 4.2.3.

#### 1.2 EEN PROGRAMMA VERWIJDEREN UIT FAVORIETEN

 Tik op het programma dat u wilt verwijderen en houd het langer dan 2 seconden vast

Druk

Remove from my favourite

## 4.2.10 Automatische programmastart

Wanneer u ook maar werkt in de handmatige stand, bij werken met de programma's in de stand EasyCooking, of in de stand Extra's waarin het scherm B, C of D wordt weergegeven, of in het scherm van de bereidingsvoortgang, kunt u instellen dat het programma onder de door u ingestelde condities automatisch start.

### 4.2.10.1 Een programma instellen voor automatisch opstarten

#### 1 DRUK AAN DE BOVENZIJDIGE VAN HET SCHERM OP

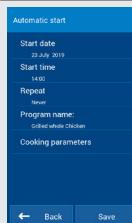
Geldt voor schermen B, C, D en het scherm van de bereidingsvoortgang



#### 2 DRUK

Save as automatic start

#### 3 DE OPTIE VOOR AUTOMATISCH DESGEWENST STARTEN OF INSTELLEN



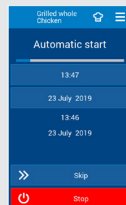
#### 4 DRUK

Save

Het programma dat is ingesteld voor automatisch starten wordt aangeduid door een symbool op het bovenste lint van het hoofdscherm A.



Voordat het programma automatisch wordt opgestart worden de ingestelde datum en tijd weergegeven op het scherm met een afteltimer, en er klinkt een akoestisch signaal



U kunt het aftellen overslaan door te drukken op

>> Skip

U kunt ook de automatische start annuleren door te drukken op

⏻ Stop





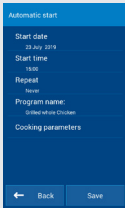



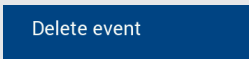
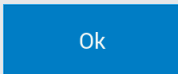
### 4.2.10.2 Een automatisch gestart programma weergeven, bewerken of wissen

#### 1 DRUK OP HET HOOFDSCHERM OP

De lijst van programma's die zijn ingesteld voor automatisch opstarten, wordt weergegeven.









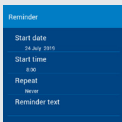



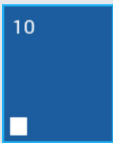
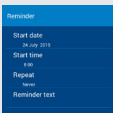

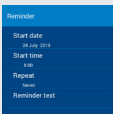

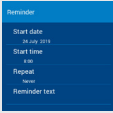
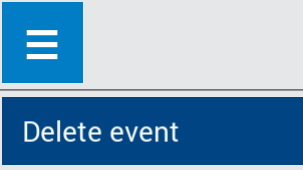
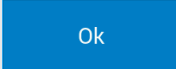


<p>1.1 </p>	<p>OPTIE: ITEMS VOOR AUTOMATISCHE START WEERGEVEN Tik op het programma van uw keuze</p>	
<p>Druk na weergave op</p>		
<p>1.2 </p>	<p>OPTIE: ITEMS VOOR AUTOMATISCHE START BEWERKEN</p>	
<p>Druk na het aanbrengen van veranderingen op</p>		
<p>1.3 </p>	<p>EEN AUTOMATISCH GESTART PROGRAMMA WISSEN Druk bij het programma dat u wilt wissen op</p>	
<p>Selecteer</p>		
<p>Bevestig het wissen Het programma wordt verwijderd uit de lijst van automatisch te starten programma's</p>		

### 4.2.11 Kalender

Hiermee kunt u geplande evenementen aanmaken, weergeven en bewerken.



<p><b>1 DRUK</b></p>		
<p><b>2 DRUK</b></p>		
<p>Afhankelijk van de weergaveoptie voor de kalender die u het laatst hebt gebruikt, verschijnt een overzicht van de actuele maand of een lijst van geplande evenementen.</p>		
<p>U kunt overschakelen tussen de weergavestanden van de kalender door te drukken op</p>		
<p>Selecteer de weergave van uw keuze Maand - de maandweergave verschijnt. U kunt een andere maand kiezen met de pijlen  of .</p>		
<p>Schema – De lijst van alle evenementen wordt weergegeven, met ook programma's die zijn ingesteld voor automatisch opstarten</p>		
<p>2.1 </p>	<p>OPTIE: EEN NIEUW GEHEUGENSTEUNTJE AANMAKEN Tik in de stand voor de kalenderweergave op de dag van uw keuze. U kunt met de pijl  of  een andere maand dan de actuele kiezen, als u dat wilt.</p>	
<p>Druk</p>		
<p>Bewerk de datum, starttijd, tussenpoze voor herhaling en eventuele tekst als geheugensteuntje</p>		
<p>Sla de instellingen op</p>		

<p>Het geheugensteuntje zal worden weergegeven als een geheel wit vierkant bij de geselecteerde datum, ook als u meer dan één geheugensteuntje voor dezelfde dag invoert.</p>	
<p><b>2.2</b> <b>OPTIE: GEHEUGENSTEUNTJES WEERGEVEN</b>                  Selecteer de stand voor kalenderweergave (Maand of Schema)                  - Kies in de kalenderweergave de dag van uw keuze.                  - Selecteer in de stand Lijst de dag en het evenement van uw keuze</p>	
<p>Tik op het evenement van uw keuze en geef de geheugensteuntjes weer</p>	
<p>Druk</p>	
<p><b>2.3</b> <b>OPTIE: GEHEUGENSTEUNTJE/TIJD AANPASSEN</b>                  Tik in de lijst van opgeslagen geheugensteuntjes of in de kalender op het geheugensteuntje van uw keuze</p>	
<p>Bewerk het geheugensteuntje van uw keuze</p>	
<p>Druk</p>	
<p><b>2.4</b> <b>OPTIE: GEHEUGENSTEUNTJES WISSEN</b>                  Tik in de lijst van opgeslagen geheugensteuntjes of in de kalender op het geheugensteuntje van uw keuze</p>	
<p>Druk</p>	
<p>Selecteer</p>	
<p>Druk Het evenement wordt gewist</p>	

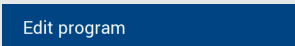
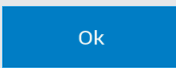

### 4.2.12 Tips van de chef of programma-informatie

Voor de meeste vooraf ingestelde programma's zijn korte tips van de chef en adviezen over het programma beschikbaar. Deze tips kunnen naar behoefte worden weergegeven of bewerkt en kunnen worden toegevoegd aan programma's die u hebt aangemaakt.

#### 4.2.12.1 Tips van de chef weergeven

<p><b>1</b> <b>DRUK IN HET SCHERM MET HET PROGRAMMAVOORBEELD (SCHERM C) OP</b></p>	
<p><b>2</b> <b>LEES DE INFORMATIE EN KEER TERUG NAAR HET PROGRAMMAVOORBEELD</b></p>	

#### 4.2.12.2 Tips van de chef bewerken

<p><b>1</b> <b>SELECTEER HET PROGRAMMA WAARVOOR U DE TIPS VAN DE CHEF WILT BEWERKEN EN HOUD HET LANGER DAN 2 SECONDEN INGEDRUKT</b></p>	
<p><b>2</b> <b>KIES UIT HET MENU</b></p>	
<p><b>3</b> <b>DRUK</b></p>	
<p><b>4</b> <b>DRUK</b></p>	



## 4.3 EASY COOKING

Bij bereiding in de stand Easy Cooking kan zelfs een minder ervaren chef uitstekende resultaten behalen. Het is niet nodig de individuele stadia van het bereidingsproces door en door te kennen en er hoeven niet uitgebreid afzonderlijke stappen worden ingesteld. Het systeem Easy Cooking is een soort gids die automatisch de geschikte technologie adviseert en instelt, uitgaande van het type maaltijd en het gewenste resultaat.

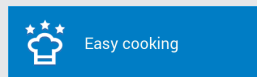
In de stand Easy Cooking beperkt de gebruiker zichzelf tot het eenvoudig selecteren van een maaltijd, mogelijk het afstellen van het niveau van gaarheid en de oppervlaktekleur, en druk vervolgens op de Start-knop. De combi-oven doet al het overige voor u.

U kunt in iedere fase toegang krijgen tot het bereidingsproces, en de vooraf ingestelde parameters bewerken, zodat het resultaat voldoet aan uw verwachtingen.

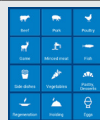
Als u tevreden bent met het eindproduct, kunt u de geselecteerde technologie opslaan bij uw programma's en ermee steeds resultaten van dezelfde kwaliteit bereiken.

### 4.3.1 Bereiding met Easy Cooking

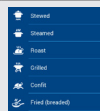
**1 GA NAAR DE STAND EASY COOKING**



**2 SELECTEER EEN MAALTIJDCATEGORIE**



**3 SELECTEER MAALTIJDSPECIFICATIES**



**4 SELECTEER EEN MAALTIJDOMVANG**



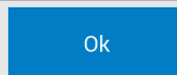
**4.1 OPTIE: BEWERK DE TEMPERatuur**



Stel, als u dat wilt, de temperatuurschuifbalk de gaarheid van het oppervlak van de maaltijd in (of de gaarheid van de kern).



**5 DRUK**



**6 PROGRAMMAVOORBEELD VERSCHIJNT** (scherm C)

Alle programmastappen worden weergegeven op een enkel scherm met de optie stappen te bewerken en stappen toe te voegen.

**6.1 OPTIE: BEWERK PARAMETERS**



Wanneer u op de geselecteerde programmastap hebt geklikt, kunt u de parameters precies op dezelfde wijze wijzigen als wanneer u werkt met programma's (schermen B, C), als dat nodig is.

**7 DRUK**



## 4.4 MULTITASKING

Met de Retigo Blue Vision combi-oven kunt u op meerdere niveaus tegelijk werken, zonder dat u een lopend bereidingsproces hoeft te onderbreken. Bijvoorbeeld, u bent iets aan het klaarmaken en tegelijkertijd schakelt u met Multitasking over naar de programmasectie en bereidt u een nieuw programma voor. Met Multitasking kunt u geen bewerkingen uitvoeren die het feitelijke bereidingsproces wijzigen of onderbreken, zoals het starten van automatische wassing.

### 4.4.1 De functie Multitasking gebruiken

**1 BEGIN IETS KLAAR TE MAKEN, BIJVOORBEELD MET DE PROGRAMMA'S**  
 4/4.2.1



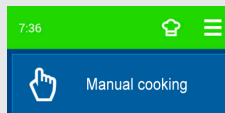
**2 DRUK OP DE KNOP**



**3 DRUK OP DE KNOP**  
 U gaat naar het hoofdscherm (A)



**4 NA HET OVERSCHAKELLEN BEGINT EEN PICTOGRAM IN DE VORM VAN EEN KOKSMUTS TE KNIPPEREN TEGEN EEN GROENE ACHTERGROND, AAN DE BOVENZIJDE VAN HET DISPLAY**  
 Het pictogram duidt aan dat een bereidingsproces loopt



**5 OP HET HOOFDSCHERM (A) KUNT U EEN OPTIE SELECTEREN WAARMEE U WILT WERKEN**

De selectie mag niet van invloed zijn op het bereidingsproces. U kunt bijvoorbeeld niet de functie Wassing selecteren

**6 KEER TERUG NAAR HET SCHERM VAN HET BEREIDINGSPROCES DOOR OP DE KNIPPERENDE KOKSMUTS VAN DE CHEF TE DRUKKEN.**

# 05 | EXTRA'S

De functiegroep EXTRAS (knop A10) bestaat uit speciale bereidingsprogramma's voor moderne culinaire methoden, en dat biedt u de mogelijkheid de combi-oven te gebruiken voor minder gebruikelijke procedures.

## 5.1 BAKKEN BIJ EEN LAGE TEMPERATUUR

Deze stand is vooral geschikt voor het langzaam en geleidelijk bereiden van verschillende soorten vlees. Voedingswaarden kunnen maximaal worden behouden in het vlees. Het vlees verliest een minimum aan gewicht en is van binnen sappig.

### 5.1.1 Bereiding in de stand Bakken op Lage temperatuur

**1 GA NAAR EXTRA'S**



**2 DRUK**



**3 SELECTEER EEN BEREIDINGSSTAND**

3.1 OPTIE: BEREIDEN VOLGENS TIJD



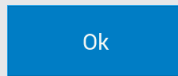
Selecteer het voedseltype

Wijzig met de bladerbalk zo nodig de tijd die nodig is voor het bereiden van het eten.



*De temperatuur van het geselecteerde voedseltype is van tevoren ingesteld en kan niet worden gewijzigd.*

Druk



Toont een voorbeeld van alle programmastappen (Quickview, scherm C).

Door op de geselecteerde programmastap te klikken, kunt u de parameters precies op dezelfde wijze wijzigen als wanneer u werkt met programma's (schermen B, C), als dat nodig is.

Start het bereidingsproces door te drukken op



3.2 OPTIE: BEREIDING OP SONDETEMPERATUUR



Druk

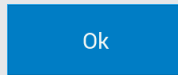


Selecteer het voedseltype

Selecteer met de bladerbalk de gewenste tijd temperatuur in het midden van het voedsel



Druk



Toont een voorbeeld van alle programmastappen (Quickview, scherm C).

Door op de geselecteerde programmastap te klikken, kunt u de parameters precies op dezelfde wijze wijzigen als wanneer u werkt met programma's (schermen B, C), als dat nodig is.

Start het bereidingsproces door te drukken op



*Is er geen sonde in het eten, verschijnt de volgende melding:  
Plaats de sonde.  
Druk, nadat u de sonde hebt geplaatst, op*







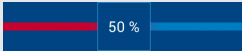




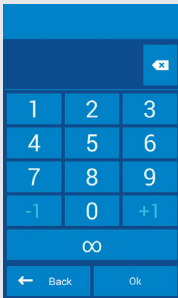
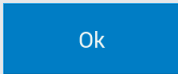
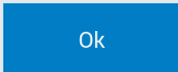
**4 SELECTEER AAN HET EINDE VAN HET BEREIDINGSPROCES DE  
TAAK WAARMEE U WILT DOORGAAN** (scherm D)






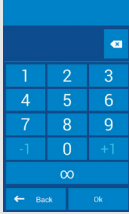










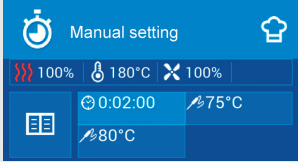
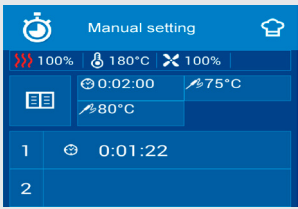

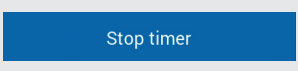

## 5.2 LADE-TIMING

Voor individuele laden die u bereidt in dezelfde bereidingsstand (stoom, hete lucht of een combinatie) kunt u met de functie Lade-timing verschillende verwerkingstijden of verschillende eindtemperaturen voor het midden van het voedsel toewijzen.

Met rek-timing kunt u ook timing-programma's aanmaken (▢ 4.2/4.2.7), die u in de programmalijst kunt opslaan en zonder verdere instellingen te allen tijde kunt oproepen. U hoeft alleen maar de specifieke tijden voor de individuele rekken te definiëren.

### 5.2.1 Bereiding in stand Lade-Timing – Handmatige instellingen

<b>1</b>	<b>GA NAAR EXTRA'S</b>	
<b>2</b>	<b>DRUK</b>	
<b>3</b>	<b>HANDMATIGE INSTELLINGEN SELECTEREN</b>	
<b>4</b>	<b>EEN BEREIDINGSSTAND SELECTEREN</b>	
<b>5</b>	<b>SELECTEER OP BASIS VAN DE GESELECTEERDE BEREIDINGSSTAND:</b>	
5.1	Vochtigheidsniveau (▢ 4/4.1, punt B2) voor combo-stand	
5.2	Niveau opening flapafsluiter (▢ 4/4.1, punt B3) in het geval van de stand Hete Lucht	
<b>6</b>	<b>SELECTEER EEN STANDAARDTEMPERATUUR VOOR DE BEREIDINGSKAMER</b>	
<b>7</b>	<b>SELECTEER EEN STANDAARDINSTELLING VOOR DE VENTILATOR</b> (▢ 4/4.1, punt B6)	
<b>8</b>	<b>DRUK</b>	
<b>9</b>	<b>STEL DE TIJD OF DE TEMPERATUUR OP DE NAALD IN</b>	
9.1	OPTIE: TIJDSINSTELLING Stel de tijd in de volgorde van de klok in: Minuten: Seconden en daarna stopt de timer	
	Druk	
	Voer de naam in van de timer	<input type="text" value="Timer name"/>
	Druk	
9.1.1	OPTIE: EEN TIMER TOEVOEGEN U kunt nog een timer toevoegen door de procedure te herhalen vanaf punt 8 - 9	

<p>9.1.2 </p>	<p><b>OPTIE: EEN TIMER WISSEN</b> Druk bij de timer die u wilt wissen, op</p>	
<p>Selecteer een optie</p>		
<p>9.2 </p>	<p><b>OPTIE: INSTELLINGEN VAN DE NAALDTEMPERATUUR</b> Druk</p>	
<p>Stel de temperatuur in het midden van het voedsel in voor het stoppen van de timer</p>		
<p>Druk</p>		
<p>Voer de naam in van de timer</p>		
<p>Druk</p>		
<p>9.2.1 </p>	<p><b>OPTIE: NOG EEN NAALDTEMPERATUUR TOEVOEGEN</b> U kunt nog een naaldtemperatuur toevoegen door punt 9.2 te herhalen</p>	
<p></p>	<p><i>De combi-oven is in de fabriek uitgerust met niet meer dan een temperatuursonde. In dat geval moet u eerst de sonde in het voedsel steken dat de beoogde temperatuur eerder zal bereiken. Vervolgens moet u de sonde in het andere voedsel steken, waarvan de bereiding meer tijd in beslag zal nemen. Het is voor doeleinden als deze dat u de combi-oven beter van een tweede temperatuursonde kunt voorzien (als optie tegen meerprijs verkrijgbaar accessoire). U kunt bij de bereiding van voedsel werken met twee sondes en voor elk ervan een verschillende eindtemperatuur instellen.</i></p>	
<p>9.2.2 </p>	<p><b>OPTIE: BEREIDING OP SONDETEMPERATUUR</b> Druk voor een temperatuur die u wilt wissen, op</p>	
<p>Selecteer een optie</p>		
<p><b>10</b></p>	<p><b>START HET BEREIDINGSPROCES DOOR TE DRUKKEN OP</b></p>	
<p><b>11</b></p>	<p><b>NA HET VOORVERWARMEN VERSCHIJNT HET BEDIENINGSSCHERM VOOR HET INSTELLEN VAN LADE-TIMING</b> In ons voorbeeld worden 6 lege laden getoond, een timer en twee temperaturen op de naald. Het aantal laden kan op basis van de afmeting van de machine worden ingesteld in Gebruikersinstellingen (  6/6.1)</p>	
<p><b>12</b></p>	<p><b>GEEF AAN WELKE TIMER U IN WELKE LADE WILT PLAATSEN DOOR TE DRUKKEN OP</b> De geselecteerde timer wordt geaccentueerd weergegeven.</p>	
<p><b>13</b></p>	<p><b>TIK OP EEN OF MEER LADEN WAAR U EEN TIMER VOOR WILT GEBRUIKEN</b> De timer wordt toegewezen aan de geselecteerde lade en start automatisch. Zodra de lade met de timer gereed is, begint deze te knippen en klinkt een akoestisch signaal.  Ga voor je andere ingestelde timers volgens dezelfde procedure te werk.</p>	
<p>13.1 </p>	<p>Tik op de lade met de timer die u wilt stoppen. Druk</p>	
<p>13.2</p>	<p><b>OPTIE: BEËINDIGEN VOORDAT DE TIJD IS VERSTREKEN / TEMPERATUUR IS BEREIKT</b> U kunt de lopende timers en dus het gehele bereidingsproces stoppen door te drukken op</p>	



## 5.2.2 Bereiding in stand Lade-Timing – volgens bereidingstype

**1 GA NAAR EXTRA'S**



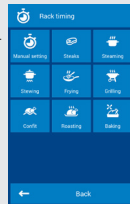
**2 DRUK**



**3 SELECTEER VOEDSELWIJZIGING**



Gewone parameters zoals stand, luchtvochtigheid, temperatuur, ruimte en instellingen voor de ventilator zijn al van tevoren ingesteld, maar zij kunnen gemakkelijk worden gewijzigd.



**4 DRUK**

Stelde tijd of de temperatuur voor de naald in volgens de procedure in het hoofdstuk, stappen 9 tot 13.2.



### 5.3 EXTRA'S (VERDERE FUNCTIES)

De functiegroep EXTRA'S omvat nog deze speciale programma's:

**Sous-vide**

Moderne bereidingstechnologie waarin het eten in een vacuüm sous-videzak wordt geplaatst.

**Confit**

Het programma is van tevoren ingesteld voor het bereiden van voedsel – vooral vlees – door middel van een lange bereiding in vet bij een relatief lage temperatuur (110°C).

**Roken**

Voor deze speciale bereiding is de Vision Smoker nodig. Hiermee wordt een rokerige smaak toegevoegd die afhankelijk is van het type houtsnippers die worden verbrand.

**Inblikken**

Deze functie is voor het inblikken van vlees, groenten, fruit, bereide etenswaren, jams, marmelades en paddenstoelen. Hiervoor is het nodig dat het eten in de combi-oven wordt geplaatst in geschikte containers (glazen

potten, blikken) die worden verzegeld op de wijze die wordt aanbevolen voor het inblikken van voedsel.

**Drogen**

Programma geschikt voor het traditioneel drogen van fruit, groenten en vlees.





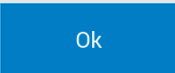

**Opwarmen en warmhouden**

Dit programma wordt gebruikt voor het opwarmen van gekoeld eten. Warmhouden houdt het eten dan op de ingestelde temperatuur gedurende de tijd die nodig is. Eten kan worden opgewarmd en warm worden gehouden in bereidingscontainers of direct op de borden.

**GOLDEN TOUCH**

Gecontroleerde eindbereiding van eten door middel van bakken op hoge temperatuur voor excellente kleur en kroktheid.

### 5.3 De overige functies van EXTRA'S gebruiken

<b>1</b>	<b>GA NAAR EXTRA'S</b>	
<b>2</b>	<b>SELECTEER DE GEWENSTE FUNCTIE</b>	
<b>3</b>	<b>SELECTEER EEN MAALTIJDCATEGORIE</b>	
3.1	<b>OPTIE: TEMPERATUUR/TIJD AANPASSEN</b> U kunt als dat nodig is met de bladerbalk de temperatuur of de tijd van de bereiding aanpassen.	
<b>4</b>	<b>DRUK</b>	
<b>5</b>	<b>PROGRAMMAVOORBEELD VERSCHIJNT (QUICKVIEW)</b> Alle programmastappen worden weergegeven op een enkel scherm met de optie stappen te bewerken en stappen toe te voegen.	
5.1	<b>OPTIE: PARAMETERS BEWERKEN</b> Wanneer u op de geselecteerde programmastap hebt geklikt, kunt u de parameters precies op dezelfde wijze wijzigen als wanneer u werkt met programma's (schermen B, C), als dat nodig is.	
<b>6</b>	<b>DRUK</b>	

## 06 | HELP

Een deel van het hoofdscherm A is de Help-functie in de vorm van belangrijke contacten en een vereenvoudigde bedieningshandleiding voor de combi-oven. U kunt de contacten gebruiken wanneer u twijfels heeft over de te volgen procedure of uitgebreid advies nodig hebt van een ervaren persoon. De vereenvoudigde handleiding helpt u in situaties waarin u uw kennis van een werkprocedure of een instelling van de combi-oven zo snel mogelijk moet opfrissen.

<p><b>1 DRUK OP HET HOOFDSCHERM OP</b></p>	
<p><b>2 SELECTEER HET HELP-ITEM VAN UW KEUZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Directe lijn met de Chef: Bevat telefonische contacten met ervaren chefs</li> <li>- Service-hotline: Bevat contacten met mensen die u advies geven over instellingen van de combi-oven of wanneer iets niet werkt zoals zou moeten.</li> <li>- Bevat volledige contactinformatie van de fabrikant van de combi-oven.</li> <li>- In de gebruikershandleiding staat een vereenvoudigde beschrijving van alle algemene functies van de combi-oven en de werkmethoden.</li> </ul>	

# 07 | INSTELLINGEN

## 7.1 EENVOUDIGE INSTELLINGEN

### 1. GEBRUIKERSINSTELLINGEN



Druk hierop en het numerieke toetsenblok verschijnt. U kunt de instellingen alleen invoeren wanneer u het wachtwoord **1001** invoert en bevestigt met OK.

#### Datum en tijd

Stel de tijd in of pas deze aan. Alleen een geautoriseerde servicemonteur mag de datum aanpassen.

#### Taal

Voor instelling van het taalsysteem.

#### Temperatuur-eenheden

Hier kunt u temperatuur-eenheden instellen in °C of °F.

#### Geluiden

Stel de melodie, het volume en de geluidsduur in voor de volgende items:

- Fouten
- Toetsenbord
- Het bereidingsproces beëindigen
- Hoorbaar signaal bij stappen
- Voorverwarmen
- Lade-timing
- Geplande evenementen
- Einde van reiniging
- Naaldtemperatuur

#### Display

Voor het instellen van:

- Helderheid van het scherm - gebruik een schuifbalk. De standaardinstelling is 100%.
- Screensaver - Selecteer de screensaver en de tijd die verstrijkt tot de combi-oven overgaat naar de stand Screensaver wanneer de oven niet wordt gebruikt. Verder is het een optie de tijd weer te geven en een diavoorstelling te tonen (screensaver samengesteld uit afbeeldingen).
- Kleurenschema's — Biedt een keuze aan systeemkleuren door het menu heen. De opties zijn blauw, zwart, rood en groen. De standaardinstelling is blauw.

#### Koken

Voor diverse voorkeursinstellingen voor comfortabele bediening van de machine:

- **ACM** (Automatic capacity management) - deze functie zorgt ervoor dat de combi-oven de hoeveelheid voedsel die is ingezet, herkent en de bereidingstijd in overeenstemming daarmee verlengt, voor het bereiken van de vereiste temperatuur in de bereidingskamer. De standaardinstelling is "Aan" .
- **Voorverwarmen**
  - Voorverwarmen altijd actief (voor instellingen van de Handmatige stand). De standaardinstelling is "Aan" .

- U kunt de temperatuur laten toenemen en instellen tot hoeveel graden hoger dan de ingestelde temperatuur de bereidingskamer moet voorverwarmen. De standaardinstelling is 15°C. Voorbeeld: Als de ingestelde temperatuur 150° is, warmt de combi-oven automatisch op tot 165°C. LET OP: Geldt alleen voor de stand HOT AIR en Combo. In de stand Stomen is de temperatuur voor het voorverwarmen gelijk aan de ingestelde temperatuur.

- Maximale voorverwarmingstijd — Voor het instellen van de maximale tijd waarna het bereidingsproces start en de tijd begint af te tellen. De standaardwaarde is 5 minuten.

#### • Lijst van standen

Hiermee kunt u instellen welke bereidingsstanden beschikbaar zijn in het standenlijst, in Handmatige stand of tijdens het creëren van programma's. Door op het symbool te drukken kunt u meer standen toevoegen.



#### • Vooraf ingestelde waarden

Hiermee kunnen eenvoudige parameters worden bewerkt, zoals luchtvochtigheid, naaldtemperatuur, temperatuur van de bereidingskamer, ventilatorsnelheid en de volgende functies

- Hete lucht
- Gecombineerde stand
- Stoom
- Op de plaat warmen
- Golden touch
- Bereiden & Warmhouden (C&H - Cook&Hold)

#### • Uitschakelen na bereiding

Toestaan

De standaardinstelling is "Uit" .

Afsluiten na

De standaardinstelling is 1 min.

#### • Tijdeenheden

Voor het selecteren van de tijndeling: h:m of h:m:s

#### • Doorgaan met koken

Hiermee kan worden ingesteld of de mogelijkheid "Continue Cooking" (Bereiding voortzetten) op het scherm wordt getoond nadat de bereiding voorbij is.

De standaardinstelling is "Aan" .

#### • LEARN-functie

Hiermee kan worden ingesteld of de mogelijkheid "Load as a program" (Laden als programma) op het scherm wordt getoond nadat de bereiding voorbij is.

De standaardinstelling is "Uit" .

#### • Eco Logic

Hiermee kan worden ingesteld of de mogelijkheid "Eco Logic" op het scherm wordt getoond nadat de bereiding voorbij is.

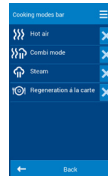
De standaardinstelling is "Aan" .

### Lade-timing

- Aantal laden - hier kunt u selecteren hoeveel laden worden getoond op het bedieningsscherm van het rek-timingprogramma (☰ 5/5.1). Het maximum aantal is 10 rekken.
- Aantal posities per rek — ieder rek kan ook worden verdeeld in posities. Max. aantal per rek is 2 posities.
- Toon vergelijkbare programma's — Tijdens bereiding in de stand Lade-Timing biedt de combi-oven automatisch andere, vergelijkbare programma's aan, die tegelijkertijd kunnen worden uitgevoerd.

De standaardinstelling is "Aan" .

- Standenlint — Hiermee kunt u instellen welke bereidingsstanden beschikbaar zijn in het standenlint tijdens Lade-Timing. Door op het symbool ☰ te drukken kunt u meer standen toevoegen.



- Voor af-ingestelde waarden — Voor laden is het mogelijk eenvoudige parameters, zoals luchtvochtigheid, naaldtemperatuur, temperatuur van de bereidingskamer, ventilator-snelheid en de volgende functies te bewerken

- Hete lucht
- Gecombineerde stand
- Stoom
- Op de plaat warmen

### Wassen

- **Was programma's**

Deze functie is niet toegankelijk voor gewone gebruikers — alleen voor service-technici.

- **Uitschakelen na reiniging**

De combi-oven kan worden uitgeschakeld nadat het reinigen is uitgevoerd. De uitschakeltijd van de combi-oven kan worden ingesteld in minuten.

De standaardwaarde is "Toestaan" .

Uitschakelen na: de standaardwaarde is "1 min".

### Vergrendelingen

Hiermee kunnen programma's worden vergrendeld zodat ze niet kunnen worden gewijzigd.

Na vergrendeling kan het programma worden gestart, maar het kan niet worden bewerkt of gewist.

- Programmareeksen

De standaardinstelling is "Uit" .

Door de optie in te stellen op "Uit" kunt u toestaan dat er veranderingen in een opgeslagen programma worden aangebracht, behalve voor een speciaal gestart programma met Quickview.

- Vergrendeling van het apparaat

Deze functie is niet toegankelijk voor gewone gebruikers — alleen voor service-technici.

- Vergrendelen van het lopende programma

De standaardinstelling is "Uit" .

Na activering is het niet mogelijk veranderingen in en opgeslagen programma aan te brengen, ook niet als het is gestart. In de weergave van QuickView-programma's stappen, kunnen de stappen niet worden bewerkt.

- Profielvergrendeling

De standaardinstelling is "Uit" .

Na activering is het niet mogelijk veranderingen in een profiel aan te brengen.

- Kalendervergrendeling

De standaardinstelling is "Uit" .

Na activering is het niet mogelijk een van de geplande evenementen of automatische starts te wijzigen.

### 2. KALENDER

Hiermee kunt u geplande evenementen aanmaken, weergeven en bewerken. U vindt een uitgebreide beschrijving in hoofdstuk 4.2.11.

### 3. INFO

Wanneer u hierop drukt, worden de gegevens van de combi-oven en het regelsysteem getoond.

### 4. SERVICE

Deze optie is alleen toegestaan voor servicemonteurs of deskundige gebruikers en is beveiligd met een wachtwoord.

### 5. REGISTRATIE VAN BEDIENINGSGEGEVENS

#### Fouten

Deze functie is niet toegankelijk voor gewone gebruikers — alleen voor service-technici.

#### Registratie van bedieningsgegevens

Toont een volledig rapport van alle bedieningsgegevens.

#### HACCP-gegevens

Voor het weergeven van een volledig rapport van HACCP-gegevens direct op het display.

### 6. USB-DRIVE

Exporteer diverse items van het bedieningssysteem naar een externe USB-drive of importeer items van een USB-drive in de combi-oven.

- **Van het apparaat naar een USB-drive**

- Programma's — Een uitgebreide beschrijving van het opslaan van programma's wordt in een apart hoofdstuk gegeven, 7.1.1.
- Fouten - de bestandsnaam heeft de indeling "ErrorReport\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.txt"
- HACCP - de bestandsnaam heeft de indeling "HaccpReport\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.haccp"
- Rapport bedieningsgegevens - de bestandsnaam heeft de indeling "Log\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.txt"
- Instellingen - de bestandsnaam heeft de indeling "Oven\_Blue Vision\_0.zip"
- Meer — Deze functie is niet toegankelijk voor gewone gebruikers — alleen voor service-technici met een speciaal wachtwoord.

Wanneer één van de opties is geselecteerd, verschijnt de melding **Sluit USB-drive aan** en zal het systeem wachten op de aansluiting (☰ 1.2, punt 6).

Wanneer de aansluiting tot stand is gebracht, verschijnen de meldingen **USB-stick aangesloten** en de mogelijkheid **Gegevens kopiëren naar USB-drive**. Tik op het menu en zet de gegevens over op de USB-drive.

- **Van USB naar het apparaat**

- Programma's — Een uitgebreide beschrijving van het kopiëren van programma's wordt in een apart hoofdstuk gegeven, 7.1.2.
- Melodie - Alleen bestanden in de indeling "\*.wav"
- Meer — Deze mogelijkheid is niet toegankelijk voor gewone gebruikers — alleen voor service-technici met een speciaal wachtwoord.

Wanneer één van de opties is geselecteerd, verschijnt de melding **Sluit USB-drive aan** en zal het systeem wachten op de aansluiting (☰ 1.2, punt 6).









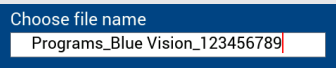

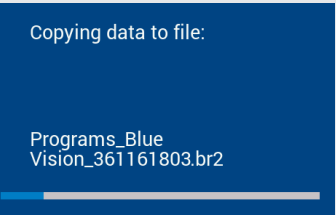

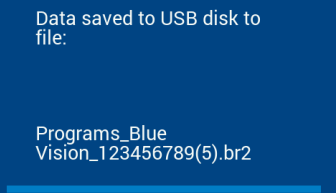


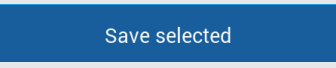
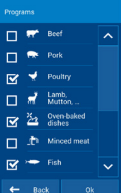

Na aansluiting zal de aanduiding van de USB-drive verschijnen en u kunt die op dezelfde wijze doorbladeren als een gewone PC. U kunt individuele bestanden en zelfs hele mappen selecteren en kopiëren. U kunt geselecteerde bestanden of mappen naar de combi-oven kopiëren door erop te tikken.



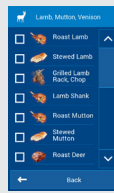
**U kunt alleen met programmabestanden (\*.br2), HACCP (\*.haccp) werken met VisionCombi-software, die verkrijgbaar is op de website van de fabrikant.**

### 7.1.1 Programma's opslaan op de USB-drive

Wilt u items van de combi-oven opslaan op een externe USB-drive, ga dan als volgt te werk:

<p><b>1 DRUK</b></p>	
<p><b>2 DRUK</b></p>	
<p><b>3 DRUK</b></p>	
<p><b>4 ER VERSCHIJNT EEN MELDING</b> Sluit een USB-drive aan (1.2, punt 6)</p>	
<p><b>5 ER VERSCHIJNT EEN MELDING</b>  Als de USB-drive beschadigd is of niet geschikt, verschijnt "USB drive was not recognized" (USB-drive wordt niet herkend). Gebruik een andere USB-drive.</p>	
<p>5.1 <b>OPTIE: ALLES OPSLAAN</b> Voor het opslaan van alle programma's uit het geheugen van de combi-oven in één bestand op de USB-drive.</p>	
<p> Druk</p>	
<p>Het standaard uitvoerbestand wordt weergegeven. U kunt desgewenst de bestandsnaam overschrijven.</p>	
<p>Bevestig de vooraf ingestelde bestandsnaam of de bestandsnaam die u zelf het ingevoerd door te drukken op</p>	
<p>De voortgang van het opslaan wordt weergegeven.</p>	
<p> Er verschijnt een melding wanneer het opslaan is gelukt. Als het opslaan niet lukt, verschijnt de melding "Error when saving data" (Fout bij het opslaan van gegevens). Herhaal de procedure voor het opslaan met een andere USB-drive.</p>	
<p>Neem de USB-drive los en druk op</p>	
<p>5.2 <b>OPTIE: ENKELE OPSLAAN</b> Biedt de mogelijkheid geselecteerde programma's en mappen te kiezen en op te slaan</p>	
<p> Druk</p>	
<p>Alle programma's die zijn aangevinkt, worden weergegeven</p>	
<p>5.2.1 <b>OPTIE: COMPLETE INGREDIËNTEN OPSLAAN</b> Door op een selectievakje te tikken selecteert u een volledige map, inclusief het programma dat erin staat</p>	

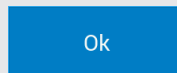
5.2.2 OPTIE: BEPAALDE PROGRAMMA'S OPSLAAN  
 Door op de bestandsnaam te tikken brengt u een menu van alle programma's op het scherm, samen met selectievakjes.



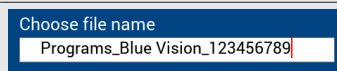
U kunt de programma's van uw keuze selecteren door op de bijbehorende selectievakjes te tikken



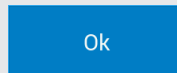
Druk na het selecteren van ingrediënten of programma's op



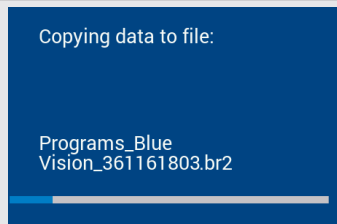
Het standaard uitvoerbestand wordt weergegeven. U kunt desgewenst de bestandsnaam overschrijven.



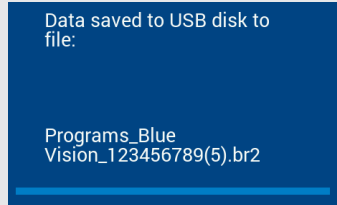
Bevestig de vooraf ingestelde bestandsnaam of de bestandsnaam die u zelf het ingevoerd door te drukken op



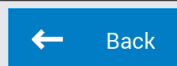
De voortgang van het opslaan wordt weergegeven.



**i** Er verschijnt een melding wanneer het opslaan is gelukt. Als het exporteren niet lukt, verschijnt de melding "Error when saving data" (Fout bij het opslaan van gegevens). Herhaal de procedure voor het opslaan met een andere USB-drive.



Neem de USB-drive los en druk op



## 7.1.2 Programma's kopiëren van een USB-drive naar het apparaat

Als u programma's van een externe USB-drive naar het geheugen van de combi-oven wilt kopiëren, gaan dan als volgt te werk:

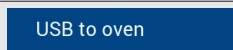
**1 DRUK**



**2 DRUK**



**3 DRUK**



**4 SELECTEER**



**5 ER VERSCHIJNT EEN MELDING**

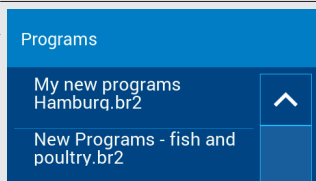
Sluit een USB-drive aan (1.2, punt 6)



**6 DE INHOUD VAN DE USB-DRIVE WORDT WEERGEGEVEN**



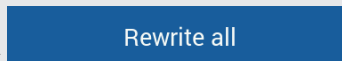
*M toont alleen bestanden met de toevoeging "br2". U kunt alleen met bestanden van deze indeling werken met VisionCombi-software, die verkrijgbaar is op de website van de fabrikant.*



**6.1 OPTIE: ALLES OVERSCHRIJVEN**  
Voor het vervangen van alle programma's in het geheugen van de combi-oven door programma's op de USB-drive

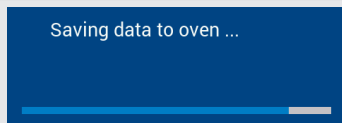


Druk

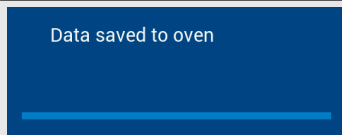


**LET OP** – Alle oorspronkelijke programma's in het geheugen van de combi-oven worden onherstelbaar overschreven door programma's van uw USB-drive

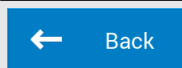
De voortgang van het opslaan wordt weergegeven.



Er verschijnt een melding wanneer het opslaan is gelukt.



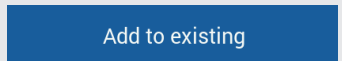
Neem de USB-drive los en druk op



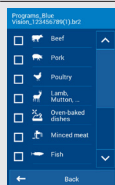
**6.2 OPTIE: TOEVOEGEN AAN PROGRAMMA'S**  
Voor het toevoegen van nieuwe programma's van de USB-drive aan het geheugen van de combi-oven



Druk



Er verschijnt een menu van mappen met programma's, samen met selectievakjes

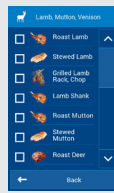


**6.2.1 OPTIE: COMPLETE INGREDIËNTEN TOEVOEGEN**  
Door op een selectievakje te tikken selecteert u een volledige map, inclusief het programma dat erin staat





6.2.2 OPTIE: BEPAALDE PROGRAMMA'S TOEVOEGEN  
 Door op de bestandsnaam te tikken brengt u een menu van alle programma's op het scherm, samen met selectievakjes.



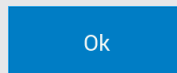
U kunt de programma's van uw keuze selecteren door op de bijbehorende selectievakjes te tikken



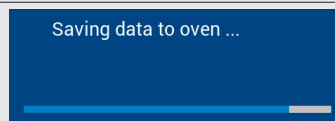
*Wilt u programma's selecteren uit andere mappen, ga dan terug naar een hoger niveau met behulp van de knop "Terug" en selecteer een andere map. Programma's die al zijn afgevinkt, blijven afgevinkt.*



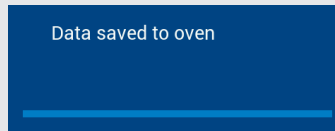
Druk na het selecteren van ingrediënten of programma's op



De voortgang van het opslaan wordt weergegeven.



Er verschijnt een melding wanneer het opslaan is gelukt.



Neem de USB-drive los en druk op



## 7.2 PROFIELEN

Retigo Blue Vision combi-ovens bieden een unieke optie voor het aanpassen van het hoofdscherm (A). Uitgaande van uw eigen wensen kunt u op het hoofdscherm bijvoorbeeld de afmeting van de knoppen wijzigen, de rangschikking ervan veranderen, knoppen verwijderen of toevoegen, de kleur ervan wijzigen, de achtergrondkleur wijzigen, enz. U kunt de wijzigingen opslaan als uw eigen PROFIEL. Het aantal knoppen dat u kunt toevoegen is ongelimiteerd. Als de knoppen zich buiten het schermgebied bevinden, kunt u bladeren met de bladerbalk aan de rechterzijde van de display.

### 7.2.1 Een opgeslagen profiel selecteren

#### 1 DRUK OP KNOP A9



#### 2 DRUK



#### 3 SELECTEER HET PROFIEL VAN UW KEUZE

Wanneer u op het profiel drukt, wordt het geactiveerd en verandert het hoofdscherm.



Het profiel dat is ingesteld door de fabrikant is opgeslagen onder de naam **Default** (Standaard).

### 7.2.2 Uw eigen profiel aanmaken/bewerken

#### 1 DRUK OP KNOP A9



#### 2 DRUK



#### 3 HET UITERLIJK EN DE LOCATIE VAN DE KNOPPEN BEWERKEN.

Bij iedere knop van het actuele profiel is er een knop



##### 3.1 OPTIE: BEWERK AFMETING VAN KNOP (KLEIN/MIDDEL/GROOT)



##### 3.2 OPTIE: KLEUR VAN DE KNOP BEWERKEN (12 KLEUREN)



##### 3.3 OPTIE: WIS DE KNOP VAN HET HOOFDSCHERM



##### 3.4 OPTIE: WIJZIG DE LOCATIE VAN DE KNOP



Druk op een knop en houd de knop ingedrukt als u de positie ervan op het scherm wilt wijzigen. Op deze manier kunt u een knop naar iedere locatie op het scherm verplaatsen.

#### 4 BEWERK HET AANTAL KNOPPEN EN HET TYPE OF DE ACHTERGROND VAN HET SCHERM

De knop bevindt zich rechts onderaan het scherm.



##### 4.1 OPTIE: VOEG KNOP TOE



Er verschijnt een lijst van knoppen. Tik op de knop die u aan uw profiel wilt toevoegen. Bevestig uw selectie door te drukken op

##### 4.2 OPTIE: ALLE KNOPPEN WISSEN



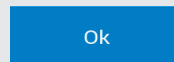
Wanneer u hierop drukt krijgt u de vraag "Are you sure?" (**WEET U HET ZEKER?**) Wanneer u op **Ja** drukt, worden alle knoppen gewist.

##### 4.3 OPTIE: ACHTERGROND WIJZIGEN



Het systeem biedt 11 gekleurde achtergronden voor het hoofdscherm.

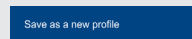
#### 5 DRUK



##### 5.1 OPTIE: OPSLAAN ALS EEN NIEUW PROFIEL

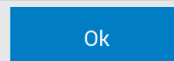


Als u wijzigingen hebt aangebracht in het standaardprofiel, kunnen deze uitsluitend als een nieuw profiel worden opgeslagen. Het standaardprofiel zelf kan niet worden gewijzigd.



Voer de naam in van het profiel en bevestig.

Op deze manier maakt u uw persoonlijke profiel aan.



##### 5.2 OPTIE: SLA PROFIEL OP



Uw persoonlijke profiel wordt opgeslagen onder de dezelfde naam met de wijzigingen.



Als u het profiel Home of Persoonlijke profiele(n) wilt wijzigen, stel de vergrendeling ervan dan in volgens hoofdstuk 7.1 EENVOUDIGE INSTELLINGEN / INSTELLING 1ste GEBRUIKER/Vergrendelingen

## 08 | ONDERHOUD

### ALGEMENE INSTRUCTIES

Gedurende de hele levensduur moet het apparaat regelmatig worden geïnspecteerd, getest en geüpdatet zodat met dit type apparaat in overeenstemming met de geldende voorschriften in het land van gebruik kan worden gewerkt.

Het apparaat moet schoon worden gehouden en alle oude vet- en voedselresten moeten worden verwijderd. Uitsluitend een regelmatig onderhoud en de naleving van alle instructies garanderen dat het apparaat lang meegaat en goed werkt, met als resultaat uitstekende producten.

Sluit na beëindiging van de werkzaamheden de watertoevoer van het apparaat af! Laat de watertoevoer uitsluitend open staan als het apparaat is aangesloten op een toestel voor waterbehandeling dat regelmatige regeneratie vereist. Wanneer de watertoevoer wordt afgesloten, zou regeneratie niet plaatsvinden en zou het toestel voor waterbehandeling niet goed werken.

De garantie is niet van toepassing op schade veroorzaakt door het niet opvolgen van deze aanwijzingen en/of veroorzaakt door gebrekkige reiniging!

Voor reiniging van het apparaat mag het volgende niet worden gebruikt:

- een hogedrukreiniger
- grove of op zand gebaseerde reinigingsmiddelen
- voorwerpen voor het mechanisch reinigen van de oppervlakken (staalborstels, schrapers, messen)

De garantie dekt geen schade die ontstaat als gevolg van het gebruik van andere reinigingsmiddelen, dan die welke worden aanbevolen door de fabrikant, of als gevolg van het gebruik van reinigingsmiddelen tegen de aanbevelingen van de fabrikant in!

Als het apparaat defect is of niet naar behoren werkt, stop dan met het apparaat te gebruiken, koppel het los en neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.



Zorg ervoor dat u, voordat u het apparaat gaat gebruiken of onderhouden, heel goed op de hoogte bent van alle aanwijzingen, verboden en aanbevelingen in het hoofdstuk over veiligheidsINSTRUCTIES (zie "Algemene informatie", hoofdstuk 2 "Veiligheidsinstructies").

Sproei geen water op het glas van de deur en de verlichting als de temperatuur in het apparaat hoger is dan 65°C – het glas zou hierdoor kunnen breken!

ONDERHOUDSOVERZICHT		
INTERVAL	BESCHRIJVING	OMSCHRIJVING VAN DE TAAK
Dagelijks	Bereidingskamer	Reinigen met het automatische programma en Active Cleaner
	Deurafdichting	Met de hand reinigen met een doek, reinigingsmiddel en water
	Buitenzijde	Met de hand reinigen met een zachte doek en een middel voor de behandeling van roestvrij staal en glas
Wekelijks	Bereidingskamer	Reinigen met het automatische programma en Vision Descaler
	Ruimte achter de binnenwand	Met de hand reinigen met 'Manual Cleaner' of PURON K en vervolgens het RINSE programma
	Luchtfilter	Met de hand reinigen met schoonmaakmiddel of in een vaatwasser
	Reinigen van de deur en het glas	Met de hand reinigen met doeken en geschikte reinigingsmiddelen
Om de zes maanden*	Boiler	Ontkalken met het automatische programma en Strip-A-Way ontkalker
Jaarlijks	Het gehele apparaat	Inspectie door een geautoriseerd servicebedrijf

\* geldt alleen voor apparaten met een boiler

### 8.1 DAGELIJKS ONDERHOUD

Het apparaat moet dagelijks worden gereinigd met de door de fabrikant aanbevolen reinigingsmiddelen. Als het apparaat niet voldoende wordt gereinigd, kan het apparaat of de onderdelen ervan beschadigd raken.

#### DE BEREIDINGSKAMER WASSEN

Maak voor de dagelijkse reiniging van het apparaat gebruik van een van de programma's in de functie Reiniging die u in het menu van het apparaat vindt.



De handleiding voor het gebruik van automatische reiniging vindt u in hoofdstuk 9. **Automatische reiniging.**

Gebruik voor het schoonmaken alleen reinigingsmiddelen die door de fabrikant worden aanbevolen – met name Active Cleaner en Vision Descaler.

Controleer na beëindiging van het reinigingsprogramma of het apparaat voldoende gereinigd is. Als dat niet het geval is, herhaal dan het wassen. Als resten van een reinigingsmiddel aan het oppervlak van de bereidingskamer of aan de onderdelen ervan blijven plakken, spoel deze dan af met een handdoeche of start het programma Rinse with water (Spoelen met water). Doet u dit niet, dan kan het RVS-oppervlak van de bereidingskamer vervormen en verkleuren wanneer het apparaat wordt gebruikt bij hoge temperaturen. Op deze wijze ontstane schade valt niet onder de garantie!

Nadat de bereidingskamer gereinigd is, opent u de deur en laat u deze half open staan zodat de bereidingskamer volledig kan drogen.



Bij het gebruik van reinigingsmiddelen is het altijd heel belangrijk dat u de handleiding en aanbevelingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht neemt. Dit voorkomt problemen met de gezondheid!

Draag bij het reinigen van het apparaat altijd beschermende uitrusting en de voorgeschreven werkkleding (handschoenen, bril, masker)!

Wanneer u automatische reinigingsprogramma's gebruikt bij apparaten met een laadwagen, is het absoluut noodzakelijk de laadwagen in het apparaat te plaatsen voordat u het reinigingsprogramma start!

De automatische reinigingsprogramma's zijn niet bedoeld voor het reinigen van bereidingsbakken of bakplaten!

Wanneer de combi-oven wordt gereinigd met een reinigingsmiddel, mag de temperatuur nooit hoger zijn dan 70°C. Bij hogere temperaturen kan het reinigingsmiddel in het oppervlak van de bereidingskamer branden en kunnen er vlekken die lijken op een roestplekken of andere schade aan het apparaat ontstaan. De garantie geldt niet voor dit soort schade!

### DE DEURAFDICHTING REINIGEN

Nadat de bereidingskamer is gereinigd, moet u de deurafdichting rondom afvegen met zachte doek gedrenkt in reinigingsmiddel. Veeg vervolgens de afdichting rondom af met een doek gedrenkt in schoon water en droog de afdichting daarna af met een droge doek. Laat na het reinigen de deur van het apparaat half open, zodat de bereidingskamer en de deurafdichting goed kunnen drogen.



### REINIGEN VAN HET UITWENDIGE DELEN

Reinig de buitenzijde van het apparaat met een zachte doek en een reinigingsmiddel dat bedoeld is voor het reinigen en behandelen van roestvrij staal en glas.

## 8.2 WEKELIJKS ONDERHOUD

### DE BEREIDINGSKAMER ONTKALKEN

Als er een laagje kalkaanslag op de oppervlakken van de bereidingskamer verschijnt, ontkalk de bereidingskamer dan met het programma "Cooking chamber descaling" (Bereidingskamer ontkalken) en gebruik hiervoor het product Vision Descaler.

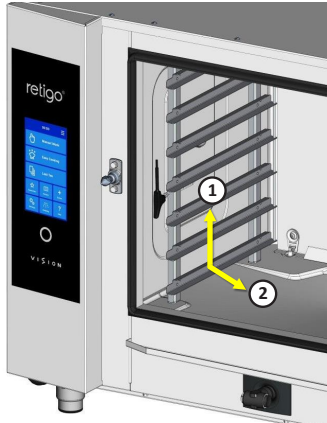


Als de bereidingskamer een aanzienlijke hoeveelheid kalkaanslag vertoont, dan moet u de huidige samenstelling van het water en de juiste werking van het waterbehandelingsapparaat (indien aanwezig in de wateraanvoer) controleren. De garantie geldt niet voor schade veroorzaakt door water dat niet voldoet aan de vereisten van de fabrikant of door ontoereikend onderhoud!

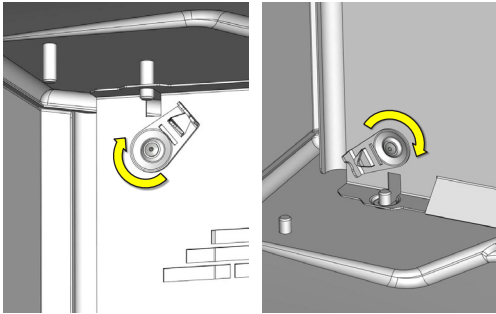
### INSPECTEREN EN REINIGEN VAN DE RUIMTE ACHTER DE BINNENWAND

Ga voor wekelijks onderhoud op dezelfde manier te werk als bij dagelijks onderhoud (zie hoofdstuk 7.1) en controleer de ruimte achter de binnenwand grondig.

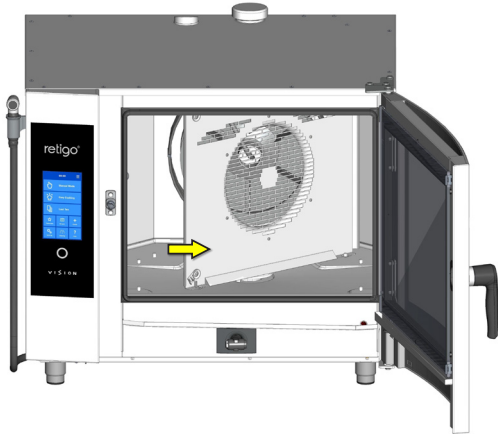
1. Reinig de linker en rechter rekken (geldt niet voor apparaten met een laadsysteem).



2. Maak de vergrendelingen los waarmee de wand voor de ventilator vastzit. Een schroevendraaier of munt kan helpen bij het losmaken.



Open de binnenwand door aan de linkerzijde te trekken.



Als delen van de ruimte vervuild of verkalkt zijn, sluit dan de binnenwand, zet deze vast met de vergrendeling en kies het juiste reinigingsprogramma voor het type en de mate van vervuiling. Controleer nadat het reinigingsprogramma is voltooid of de reiniging voldoende was (ga verder met de punten 2 en 3). Als alles nog niet schoon genoeg is, herhaal dan dit proces. Als de reiniging voldoende was, sluit dan de binnenwand (vóór de ventilator), sluit deze af met de geïntegreerde vergrendeling en plaats beide rekken terug (geldt niet voor apparaten met een laadsysteem).

3. Laat na het reinigen de deuren van het apparaat open, zodat de bereidingskamer volledig kan drogen. Hierdoor gaan de afdichtingen ook langer mee.

### HANDMATIG REINIGEN VAN DE RUIMTE ACHTER DE BINNENWAND

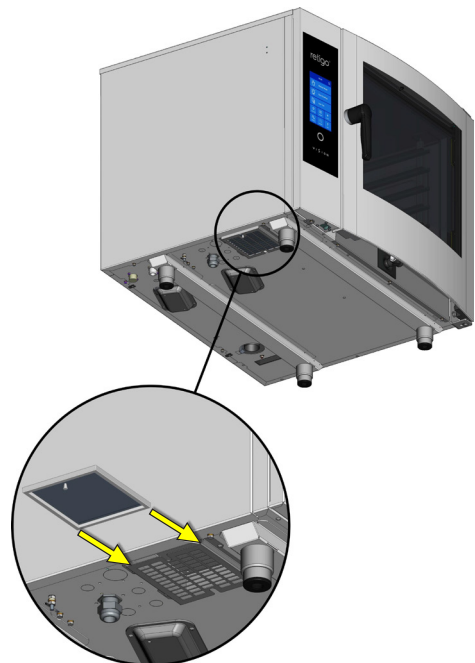


In uitzonderlijke gevallen helpt zelfs herhaaldelijk automatisch reinigen en ontkalken mogelijk niet bij hardnekkig vuil achter de binnenwand. In dergelijke gevallen moet een reinigingsmiddel (Manual Cleaner) of ontkalker (PURON K) als volgt met de hand worden aangebracht:

1. Open de binnenwand op de wijze die eerder in dit hoofdstuk is beschreven.
2. Sproei Manual Cleaner of PURON K (voor ontkalken) op het volledige oppervlak van de binnenwand – ventilator, watersproeier (buis in het midden van de ventilator waarin de sproeislang wordt geleid) en het verwarmingselement – en laat het middel gedurende 15 minuten inwerken.
3. Spoel de bereidingskamer grondig door middel van het automatische reinigingsprogramma Rinse with water (Spoelen met water).
4. Controleer na beëindiging van het reinigingsprogramma of het apparaat voldoende gereinigd is. Als alles nog niet schoon genoeg is, herhaal dan dit proces. Als de reiniging voldoende was, sluit dan de binnenwand (vóór de ventilator), sluit deze af met de geïntegreerde vergrendeling en plaats beide rekken terug (geldt niet voor apparaten met een laadsysteem).
5. Laat na het reinigen de deuren van het apparaat open, zodat de bereidingskamer volledig kan drogen. Hierdoor gaan de afdichtingen ook langer mee.

### HET LUCHTFILTER REINIGEN

Controleer en reinig eenmaal per maand het luchtfilter, dat zich links onderin het apparaat bevindt.



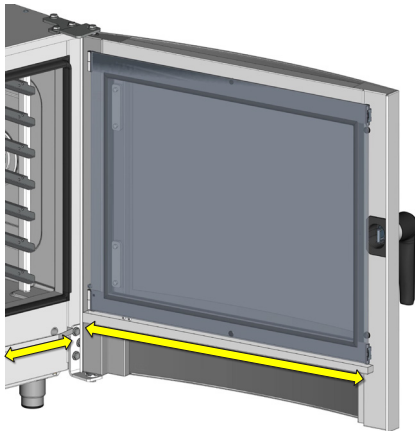
**Verwijder het filter van het apparaat en maak het grondig schoon met een reinigingsmiddel of in een vaatwasser. Laat het filter na het reinigen grondig drogen.**



Als het filter verstopt raakt, kunnen de elektronische onderdelen van het apparaat oververhit raken en hierdoor kan de werking van het apparaat worden belemmerd.

**REINIGEN VAN DE DEUR, DE GLAZEN RUIT EN DE LEKBAK**

1. Open de deur van het apparaat.
2. Controleer de lekbak onderaan de deur. Als deze vuil is, reinig deze dan met een zachte doek en reinigingsmiddel.
3. Controleer de lekbak onderaan het apparaat. Als deze vuil is, reinig deze dan met een zachte doek en reinigingsmiddel.

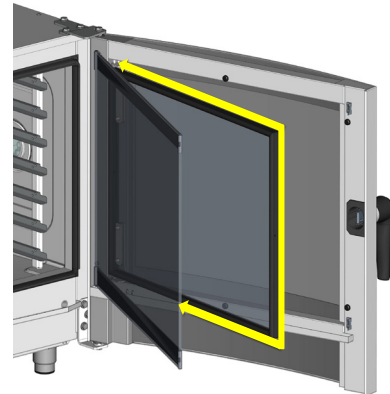


Ontgrendel het binnenste glas en kantel het naar boven.



5. Reinig alle glasoppervlakken met een schone doek en reinigingsmiddel voor glas.
6. Droog het oppervlak van het glas met een droge doek.

7. Veeg de afdichting van de middelste ruit af met een vochtige doek en droog de afdichting af.



8. Zet de middelste en de binnenste ruit geleidelijk terug in hun oorspronkelijke stand en zet ze voorzichtig door voorzichtig op het binnenste glas vlak bij het slot te drukken.



**8.3 HALFJAARLIJKS ONDERHOUD**

**ONTKALKEN VAN DE BOILER**

Ook al zijn de apparaten met een boiler voorzien van een automatische functie die ervoor zorgt dat het water in de boiler regelmatig wordt verversd en de boiler van normale afzetting en vuil wordt ontdaan, moet de boiler één keer in de 6 maanden grondig worden ontkalkt. Dit voorkomt schade aan de verwarmingselementen en zorgt ervoor dat de boiler goed blijft werken. De garantie dekt geen schade als gevolg van een verkalkte boiler!

De boiler van het apparaat moet, afhankelijk van de waterkwaliteit, wellicht vaker worden ontkalkt. Als de boiler ernstig verkalkt is, werkt het apparaat mogelijk niet goed.



De boiler mag uitsluitend door een geautoriseerd servicebedrijf worden ontkalkt.

**8.4 HANDMATIGE ONDERHOUD**

Voor een veilige en probleemloze werking en een lange levensduur moeten het apparaat en de accessoires minstens één keer per jaar worden geïnspecteerd door een geautoriseerd servicebedrijf.

# 09 | AUTOMATISCH WASSEN

De Blue Vision combi-oven is voorzien van een automatisch wassysteem, dat ervoor zorgt dat de combi-oven altijd perfect hygiënisch schoon is.

Regelmatig gebruik van dit automatisch wassysteem bespaart u tijd en verlengt de levensduur van het apparaat aanzienlijk.

Dankzij dit systeem zijn de enige schoonmaakwerkzaamheden bij dit apparaat:

- kiezen van de wasprogramma op basis van de vervuilingsgraad
- starten van het wasprogramma en toevoegen van reinigingsmiddel.

## 9.1 AUTOMATISCH WASSEN: WAT U MOET WETEN



Bij automatisch wassen moet u het reinigingsmiddel Active Cleaner gebruiken, dat verpakt is plastic zakjes van 60 g. Het wordt geleverd in kleine emmers die 50 zakjes bevatten.

De verpakking van het reinigingsmiddel beschermt het middel tegen vochtshade, toch kunt u de verpakking het beste opslaan op plaatsen waar geen water en niet veel vocht is. Gebruik het reinigingsmiddel altijd onmiddellijk na het openen van de verpakking. Laat de verpakking nooit open liggen en laat het zakje niet achter op plaatsen waar het vochtig is en laat het niet onbeheerd liggen.



### Belangrijk:

- Wordt een ander reinigingsmiddel gebruikt dan de originele Retigo Active Cleaner (Retigo Manual Cleaner, Active Descaler), dan aanvaardt Retigo geen aansprakelijkheid voor mogelijke schade en schade die zo ontstaat, valt niet onder de garantie.
- Houd het reinigingsmiddel buiten bereik van kinderen.
- Houd u bij het gebruik van reinigingsmiddelen altijd aan alle voorschriften voor het veilig werken met chemische middelen en draag vooral persoonlijke beschermingsuitrusting (voornamelijk handschoenen en veiligheidsbril).
- Volg de instructies op de verpakking van het reinigingsmiddel.
- Het reinigingsmiddel mag nooit in direct contact komen met de huid, ogen of mond.
- Open nooit de deur als het wasprogramma is ingeschakeld – u loopt dan het risico van blootstelling aan chemische stoffen.
- Verwijder vóór het reinigen alle bereidingsbakken uit het apparaat.
- Volg de instructies die worden getoond op de display van het apparaat.
- Laat na gebruik van het reinigingsmiddel de verpakking van het reinigingsmiddel niet in de bereidingskamer achter.
- Mors nooit reinigingsmiddel op het hete oppervlak van het apparaat – dit kan het RVS onherstelbaar beschadigen. De garantie is geldig niet voor op deze wijze beschadigde apparaten.
- Bij onvoldoende reiniging kan het aan de binnenkant van het apparaat afgezette vet vlam vatten tijdens normaal gebruik.

De combi-oven heeft vier wasprogramma's. Welk programma moet worden gebruikt is afhankelijk van de vervuilingsgraad in de bereidingskamer – zie onderstaande tabel.

PROGRAMMA	BESCHRIJVING	DUUR *
	Water spoelen – Spoelen met lauwwarm water zonder reinigingsmiddel.	14:53
	Snelle wasbeurt - Korte wassing van lichte vervuiling.	33:39
	Primaire wasbeurt - Wassing van lichte vervuiling.	50:19
	Middelgrote wasbeurt - Reiniging van gemiddelde vervuiling.	01:15:19
	Extra krachtige wasbeurt - Reiniging van zeer zware vervuiling.	01:48:39
	Ontkalken van de kookruimte - Kalkaanslag verwijderen.	01:12:44

\* De aangeduide reinigingstijden gelden voor afmeting 611. Deze gegevens kunnen wat afwijken bij combi-ovens van andere afmetingen.

Afhankelijk van de omvang van de combi-oven en het gekozen reinigingsprogramma, moet ook de juiste hoeveelheid reinigingsmiddel worden geselecteerd. Hoeveel reinigingsmiddel nodig is hangt af van de mate en de aard van de aanslag van het apparaat.

PROGRAMMA	OMVANG VAN DE COMBI-OVEN					
	HOEEVEELHEID REINIGINGSMIDDEL (eenheden)					
	623	611	1011	1221	2011	2021
Spoelen met water*	0	0	0	0	0	0
Snel wassen	1	1	1	2	2	3
Basiswasprogramma	1	1	1	2	2	4
Gemiddeld wasprogramma	1	1	1	2	2	4
Extra zwaar wasprogramma	1	2	2	3	3	5
De bereidingskamer ontkalken**	1	1	1	2	2	3

\* Spoelen met water moet zonder reinigingsmiddel worden uitgevoerd.

\*\* Voor het ontkalken wordt Vision Descaler gebruikt.

## 9.2 START WASSEN

<p><b>1 GA NAAR DE WASSTAND</b></p>	
<p><b>2 SELECTEER DE JUISTE STAND</b></p>	
<p><b>3 DRUK NA HET STARTEN VAN HET REINIGINGSPROGRAMMA OP</b> Wacht de melding voor het invoeren van het reinigingsmiddel.</p>	
<p><b>U KEERT TERUG NAAR DE LIJST VAN WASSTANDEN DOOR TE DRUKKEN OP</b></p>	

Wanneer u op Start drukt, controleert de combi-oven automatisch dat de temperatuur in de bereidingskamer niet te hoog is. Is de temperatuur hoger dan 80°C, dan start het automatisch proces voor het koelen van de bereidingskamer. Is de temperatuur niet hoger dan 80°C of is het koelen van de bereidingskamer voltooid, dan vraagt het apparaat u reinigingsmiddel toe te voegen.



**Volg bij het werken met reinigingsmiddelen altijd alle voorschriften op!**

### REINIGINGSMIDDEL TOEVOEGEN



- Knip het reinigingsmiddelzakje open op de aangegeven plaats.
- Giet de volledige inhoud van het pakje op het afvoerdekseel op de bodem van de bereidingskamer. Het meeste poeder zal door het afvoergat vallen.
- sluit de deur van de combi-oven

Het geselecteerde programma start automatisch en het scherm informeert u over de actuele status van het programma en de resterende wastijd.

Wanneer het wasprogramma is voltooid, klinkt een signaal en verschijnt een melding. De combi-oven is nu weer klaar voor gebruik.

### HET WASPROGRAMMA EERDER STOPPEN

U kunt het reinigingsproces onderbreken tijdens de hoofdstap door te drukken op de knop **STOP** op het scherm. Doet u dit, dan vraagt de combi-oven of u werkelijk wilt stoppen. Als u dit bevestigt, schakelt het programma over naar de spoelstand, die ongev. 16 min. duurt. Dan is het wasproces geheel voltooid. Bevestigt u de pauze niet en drukt u op **Nee**, dan gaat het reinigingsproces verder waar het is gestopt.



- Controleer de bereidingskamer wanneer het wasproces is voltooid. Verwijder alle reinigingsmiddelresten door grondig uitspoelen met de handdouche of schoonwassen met water. Doet u dit niet, dan kan het RVS-oppervlak van de bereidingskamer vervormen en verkleuren wanneer het apparaat wordt gebruikt bij hoge temperaturen. Op deze wijze ontstane schade valt niet onder de garantie!
- Reinig de combi-oven niet met apparaten die werken met een hoge waterdruk.
- Als de combi-oven niet direct na het reinigen weer wordt gebruikt, adviseren u we de deur, bijvoorbeeld s'-nachts, op een kier te laten staan.
- Gooi de verpakking van het reinigingsmiddel weg bij ander kunststofafval.
- Laat de pakjes niet vrij toegankelijk rondslingeren.

### DE BEREIDINGSKAMER ONTKALKEN

Wanneer kalkaanslag (een witte laag) zichtbaar is in de bereidingskamer, kunt u die laag het beste verwijderen. Voor het ontkalken van het apparaat moet de speciale Vision Descaler worden gebruikt.

Dit middel wordt op dezelfde manier toegepast als Active Cleaner. Het standaardformaat verpakking van de Vision Descaler is een plastic emmer met 25 zakjes van 150 gram.



## 10 | TABEL VAN FOUTMELDINGEN

Wanneer u werkt met het apparaat, kunnen er foutmeldingen IN HET display verschijnen. De betekenissen ervan zijn de volgende:

FOUT	BESCHRIJVING	OPLOSSING
<b>Err 10</b>	Het minimale waterniveau is niet binnen de ingestelde tijdlimiet bereikt in de boiler, ondanks dat het maximale waterniveau is bereikt.	De combi-oven schakelt automatisch over op de reserve-injectietoestand en kan tijdelijk nog worden gebruikt. Wanneer de combi-oven wordt uitgeschakeld, dan weer wordt ingeschakeld, zal de oven proberen de boiler in werking te stellen. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
<b>Err 11</b>	Fout verwarmingselement bereidingskamer.	De combi-oven kan niet in werking blijven. Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
<b>Err 12</b>	Het maximale waterniveau is niet binnen de ingestelde tijdlimiet in de boiler bereikt.	De combi-oven schakelt automatisch over op de reserve-injectietoestand en kan tijdelijk nog worden gebruikt. Wanneer de combi-oven wordt uitgeschakeld, dan weer wordt ingeschakeld, zal de oven proberen de boiler in werking te stellen. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
<b>Err 13</b>	Het minimale waterniveau is niet binnen de ingestelde tijdlimiet in de boiler bereikt.	Controleer de inlaat van de watertoevoer (open de kraan). De combi kan alleen tijdelijk worden gebruikt in de stand Hete lucht. Als het probleem zich opnieuw voordoet, ook wanneer de watertoevoer wordt hersteld, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
<b>Err 15</b>	Fout in beveiliging tegen oververhitting van de motor. Signaleert dat de motor een temperatuur heeft bereikt boven de ingestelde limietwaarde.	Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
<b>Err 16</b>	De boiler wordt niet binnen de ingestelde tijdlimiet voorverwarmd.	De combi-oven schakelt automatisch over op de reserve-injectietoestand en kan tijdelijk nog worden gebruikt. Wanneer de combi-oven wordt uitgeschakeld, dan weer wordt ingeschakeld, zal de oven proberen de boiler in werking te stellen. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
<b>Err 17</b>	Wanneer u de boiler aftapt, daalt het waterniveau niet binnen de ingestelde tijdlimiet onder het minimale waterniveau.	
<b>Err 18</b>	Wanneer u de boiler aftapt, daalt het waterniveau niet binnen de ingestelde tijdlimiet onder het maximale waterniveau.	De combi-oven schakelt automatisch over op de reserve-injectietoestand en kan tijdelijk nog worden gebruikt. Wanneer de combi-oven wordt uitgeschakeld, dan weer wordt ingeschakeld, zal de oven proberen de boiler in werking te stellen. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
<b>Err 26</b>	Fout flapafsluiter. De automatische flapafsluiter werkt niet goed.	Wanneer de flapafsluiter niet goed werkt, kan dat gevolgen hebben voor de bereidingsresultaten, maar de combi-oven kan tijdelijk nog wel worden gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
<b>Err 31</b>	Fout sensor voor de afvoer van warmte.	De combi-oven kan tijdelijk worden gebruikt in alle standen. Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
<b>Err 33</b>	Fout sensor voor warmte van de boiler.	De combi-oven schakelt automatisch over op de reserve-injectietoestand en kan tijdelijk nog worden gebruikt. Wanneer de combi-oven wordt uitgeschakeld, dan weer wordt ingeschakeld, zal de oven proberen de boiler in werking te stellen. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
<b>Err 34</b>	Fout in de 1-punts temperatuursonde.	De combi-oven kan tijdelijk worden gebruikt in alle standen, behalve in de standen waarin een temperatuursonde wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
<b>Err 35</b>	Fout sensor voor warmte van bereidingskamer.	Storing blokkeert de werking in alle standen. Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
<b>Err 36</b>	Fout in de 6-punts temperatuursonde.	De combi-oven kan tijdelijk worden gebruikt in alle standen, behalve in de standen waarin een temperatuursonde wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
<b>Err 37</b>	Thermistor niet aangesloten.	Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
<b>Err 38</b>	Thermistor kortgesloten.	Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.

<b>Err 40</b>	Thermische zekering van de bereidingskamer doorgeslagen, zekering van boiler (alleen combi-ovens met boiler), trekonderbreker (alleen gascombi-ovens met trekonderbreker) of thermische zekering van schakelbord.	Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
<b>Err 41</b>	Koelfout - oververhitting van elektronica.	Reinig het stoffilter. Als het probleem zich herhaaldelijk voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
<b>Err 42</b>	Oververhitting van het verwarmingselement van de boiler.	De combi-oven schakelt automatisch over op de reserve-injectietoestand en kan nog worden gebruikt. Wanneer de combi-oven wordt uitgeschakeld en dan weer wordt ingeschakeld, zal de oven proberen de boiler in werking te stellen. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
<b>Err 60-79</b>	Modbus-communicatiefout.	Schakel de stroomvoorziening naar de combi-oven uit (niet in de stand "Stand-by"), wacht 30 seconden en schakel vervolgens de combi-oven weer in (schakel de stroomvoorziening weer in). Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
<b>Err 80-91</b>	Fout frequentieomzetter.	Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
<b>Err 95</b>	Onjuiste snelheid van de blower.	Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
<b>Err 96</b>	Aansteekfout.	Controleer dat de gastoevoer openstaat en probeer opnieuw de bereiding te starten. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
<b>Err 100</b>	Systeemfout	Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.



- Alleen een geautoriseerde en door de fabrikant gecertificeerde servicedienst mag defecten aan het apparaat repareren. Niet-professionele ingrepen door een ongeautoriseerde servicedienst maken de garantie ongeldig!
- Gedurende de gehele observatietijd moet de combi-oven worden onderworpen aan regelmatige inspecties, en beoordelingen volgens de geldende voorschriften in het land van de gebruiker.

# 11 | LEVENSDUUR VAN DE APPARATUUR, BUITENBEDRIJFSTELLING EN GARANTIE

## LEVENSDUUR

De levensduur van het product is 10 jaar als aan de volgende voorwaarden wordt voldaan: Regelmatige preventieve onderhoudsinspectie na elke 12 maanden gebruik. Deze inspecties moeten worden uitgevoerd door servicemonteurs van een door Retigo geautoriseerd servicebedrijf.

De gebruiker moet een lijst van servicewerkzaamheden overleggen.

De gebruiker moet de instructies in de bedieningshandleiding nauwgezet opvolgen.

De gebruiker moet het apparaat dagelijks onderhouden en reinigen met reinigingsmiddelen die door Retigo worden aanbevolen.

Heeft het apparaat een automatische reiniging, dan mogen uitsluitend de door Retigo aanbevolen reinigingsmiddelen worden gebruikt.

De training van gebruikers door een professionele kok van Retigo moet worden gedocumenteerd in het serviceboekje of in kopieën van het gebruikerstrainingslogboek.

Wijzigt het bedieningspersoneel, moet de training worden herhaald.

## BUITENBEDRIJFSTELLING – AFVALVERWERKING

Voor verwerking van de combi-oven tot afval nadat de oven buiten gebruik is gesteld, moet worden voldaan aan de geldende nationale voorschriften voor afvalverwerking. Het apparaat bevat elektrische onderdelen (elektronica, transformator, halogeenlampen, batterij, enz.) die schade aan het milieu kunnen veroorzaken als ze verkeerd worden verwerkt.



**De combi-oven en onderdelen ervan MOGEN NIET worden weggegooid bij huishoudelijk afval!**

De eindgebruiker van het apparaat moet een keuze maken uit een van de volgende drie opties voor afvalverwerking:

### Verwerking door RETIGO s.r.o.

U kunt verwerking van de apparatuur door RETIGO bestellen door het telefoonnummer +420 571 665 511 te bellen of een e-mailbericht te sturen naar [info@retigo.cz](mailto:info@retigo.cz)

Zo kunt u het apparaat voorbereiden voor afvalverwerking:

- Koppel op professionele wijze de elektrische apparatuur los van de media
- Plaats de elektrische apparatuur op een pallet, zet haar vast met krimpfolie en transporteer haar naar een geschikte laadlocatie.



*Verwijdering en afvalverwerking zijn voor de eindgebruiker gratis. In samenwerking met het gecontracteerde bedrijf zal Retigo s.r.o. verwijdering en afvalverwerking van de elektrische apparatuur regelen volgens de geldende wetgeving. Op dezelfde wijze zal Retigo s.r.o. afvalverwerking van elektrische apparatuur van andere bedrijven van een vergelijkbaar type regelen en gebruiken als deze worden vervangen door de producten van Retigo s.r.o.*

## Verwerking door de distributeur van het apparaat

Bestel afvalverwerking van de combi-oven via de distributeur, die vervolgens verwerking zal regelen bij Retigo.

Verstrek bij het doen van de bestelling de volgende informatie:

- juiste adres voor het ophalen van de combi-oven
- contactpersoon, telefoon
- tijdstip voor het ophalen van de combi-oven

## Afvalverwerking door uzelf

Als u besluit zelf de combi-oven af te voeren, houdt u dan aan de van toepassing zijnde Nationale voorschriften voor afvalverwerking. Breng de plaatmetalendeelen van het apparaat naar een geschikt inzamelpunt, en doe het glas in de bak voor glasrecycling. Breng de keramische isolatie en de elektrische onderdelen naar een gespecialiseerd bedrijf dat is geautoriseerd voor het verwerken van dergelijk afval.

## GARANTIE

De garantieperiode is genoteerd in het serviceboekje en op het garantiecertificaat. Vraag een bevestiging van de garantie bij het bedrijf dat uw combi-oven heeft geïnstalleerd.

De garantie dekt geen schade en storingen die zijn veroorzaakt door bedieningsfouten, het niet opvolgen van deze bedieningshandleiding, het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en het niet goed wassen van de combi-oven. Ook niet gedekt worden defecten die zijn veroorzaakt door een installatiewijze die niet overeenkomt met de aanbevelingen van de fabrikant, onjuist uitgevoerde reparaties, ongeautoriseerde veranderingen en overmacht.

# retigo<sup>®</sup>

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

**RETIGO s.r.o.**

Rope 2310

CZ 756 61 Rožnov pod Radhoštěm

E-mail: [info@retigo.cz](mailto:info@retigo.cz)

Tel.: +420 571 665 511

[www.retigo.cz](http://www.retigo.cz)

versie TSD-15-B-MAN-NL\_R04

versie SW: 2.75