

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Retigo Orange Vision Plus

BEDIENUNGSANLEITUNG



 **LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH**

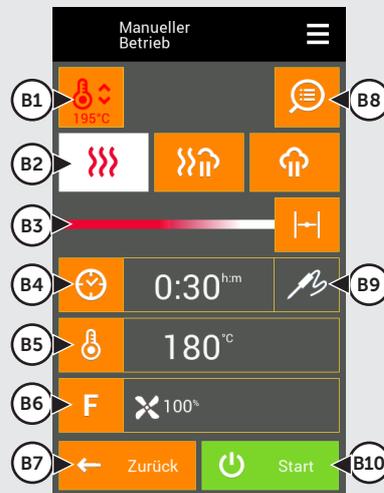
BESCHREIBUNG DER HÄUFIGSTEN DISPLAYANZEIGEN

A STARTBILDSCHIRM



- A1 Aktuelle Uhrzeit
- A2 Manueller Betrieb
- A3 Die letzten 10 verwendeten Garprozesse
- A4 Benutzer- und Serviceeinstellungen
- A5 Gespeicherte Garprogramme
- A6 HACCP-Daten - Anzeige aller ausgeführten Garverläufe
- A7 Automatische Reinigung Active Cleaning

B MANUELLER BETRIEB



- B1 Vorheizen / Abkühlen
- B2 Garmodus
- B3 Feuchtigkeit
- B4 Garzeit
- B5 Garraumtemperatur
- B6 Weitere Funktionen und Einstellungen
- B7 Schritt zurück
- B8 Übersicht der Programmschritte
- B9 Kerntemperatur
- B10 Garvorgang starten

C ÜBERSICHT PROGRAMMSCHRITTE



- C1 Vorheizen / Abkühlen
- C2 Parameter der Garschritte
- C3 Nächsten Programmschritt einfügen
- C4 Zurück zur vorherigen Ansicht
- C5 Programmschritt einfügen/löschen
- C6 Garvorgang starten

D ENDE EINES GARVORGANGS



- D1 Name des Programms / Manueller Betrieb
- D2 Tonsignal deaktivieren
- D3 Nachgarzeit einstellen
- D4 Abgeschlossenen Garvorgang als Garprogramm speichern
- D5 Energieverbrauch anzeigen
- D6 Zurück zur vorherigen Ansicht (vor Start des Garvorgangs)

INHALT

VORWORT	4
ÜBER DIESES HANDBUCH	5
01 GRUNDINFORMATIONEN	7
1.1 VERWENDUNGSZWECK	7
1.2 GERÄTEBESCHREIBUNG	7
1.3 OPTIONALE AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR	7
1.4 BEDIENUNG: GRUNDLAGEN	8
02 SICHERHEIT BEIM UMGANG	9
2.1 EINE SICHERE BEDIENUNG	9
2.2 SCHUTZAUSRÜSTUNG	10
2.3 SCHUTZVORRICHTUNGEN DES KOMBIDÄMPFERS	11
2.4 GEFÄHRLICHE BEREICHE UND RESTGEFahren	12
2.5 VERWENDUNG VON ZUBEHÖR	14
03 BEDIENUNG	14
3.1 TOUCH-DISPLAY	14
3.2 WEITERE TASTEN	14
3.3 TASTATUR	14
04 GAREN	16
4.1 MANUELLER BETRIEB	16
4.2 PROGRAMME	19
4.3 MULTITASKING	26
05 EINSTELLUNGEN	27
5.1 GRUNDEINSTELLUNGEN	27
5.2 HACCP-DATEN	33
06 WARTUNG	35
6.1 TÄGLICHE WARTUNG	35
6.2 WÖCHENTLICHE WARTUNG	37
6.3 HALBJÄHRLICHE WARTUNG	39
6.3 JÄHRLICHE WARTUNG	39
07 AUTOMATISCHE REINIGUNG	40
7.1 AUTOMATISCHE REINIGUNG: WAS SIE WISSEN SOLLTEN	40
7.2 REINIGUNGSVORGANG STARTEN	41
08 FEHLERMELDUNGSTABELLE	42
09 LEBENSDAUER, AUSSERBETRIEBSETZUNG UND GARANTIE	44

VORWORT

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein RETIGO Produkt entschieden haben.

Wir sind Hersteller von Geräten für den Einsatz in professionellen Küchen und sind sicher, dass Ihnen dieses Gerät dabei hilft, Ihre kreativen Ideen bei der täglichen Arbeit umzusetzen und dass es Sie als Partner tatkräftig und zuverlässig unterstützen wird.

Zögern Sie nicht, uns bei Fragen zu kontaktieren, wir sind gerne für Sie da! Auch Ihr Retigo Fachhandelspartner steht Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Wir wünschen Ihnen beim Einsatz des ORANGE VISION PLUS Kombidämpfers viel Freude und Erfolg.

ÜBER DIESES HANDBUCH

Dieses Handbuch hilft Ihnen dabei, die Steuerung Ihres ORANGE VISION PLUS Kombidämpfers schnell zu erlernen und informiert Sie über die Anwendungsmöglichkeiten, die Ihnen dieser Kombidämpfer bietet.

SYMBOLE IN DIESEM HANDBUCH

In diesem Handbuch finden Sie Symbole mit den folgenden Bedeutungen:

SYMBOL	BEDEUTUNG
 	Diese Symbole bedeuten "ACHTUNG" und "WARNUNG", sie informieren über Situationen, die gefährliche Verletzungen hervorrufen können oder das Gerät schädigen. Darüber hinaus weisen sie auf eine wichtige Anweisung, Methode oder Handlung hin, der Folge geleistet werden soll oder die beachtet werden soll, wenn mit dem Gerät gearbeitet oder das Gerät gereinigt wird.
	Dieses Symbol kennzeichnet nützliche Informationen in Zusammenhang mit dem Gerät oder dessen Zubehör.
	Dieses Symbol verweist auf ein anderes Kapitel in diesem Handbuch.
	Dieses Symbol informiert über eine alternative Option, die Sie nutzen können, aber nicht nutzen müssen..
	Platzhalter für das Icon einiger Menüs oder Programme und Piktogramme.



GÜLTIGKEIT DER DOKUMENTATION

Dieses Handbuch bezieht sich auf Geräte des Typs RP sowie folgende Modelle:

ELEKTROGERÄTE

2E0623IA, 2E0611IZ, 2E0611BZ, 2E1011IZ, 2E1011BZ, 2E2011IZ, 2E2011BZ, 2E0621IZ, 2E1021IZ, 2E1221IZ, 2E1221BZ, 2E2021IZ, 2E2021BZ.

GASGERÄTE

2G0611IZ, 2G1011IZ, 2G2011IZ, 2G1221IZ, 2G2021IZ.

AN WEN RICHTET SICH DIESES HANDBUCH?

Dieses Handbuch richtet sich an alle Personen, die mit dem Gerät während dessen Betrieb oder Pflege / Reinigung in Kontakt kommen. Jede Person muss sich ausführlich mit dem Inhalt dieses Handbuchs vertraut machen, bevor sie mit dem Gerät arbeitet.

ANWEISUNGEN

Es ist wichtig, dass dieses Handbuch als zum Gerät zugehörig verstanden wird. Bewahren Sie es daher immer in Gerätenähe auf. Falls das Gerät weiterverkauft werden sollte, muss dieses Handbuch dem neuen Besitzer ebenfalls übergeben werden.

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Folgen Sie den Anweisungen in diesem Handbuch, nicht nur, um sich die Arbeit mit dem Gerät zu erleichtern, sondern auch, um die optimale Nutzung und ein langes Geräteleben sicherzustellen.

Beginnen Sie die Arbeit mit dem Gerät erst dann, wenn Sie sich gründlich mit allen Anweisungen, Verboten und Empfehlungen in diesem Handbuch vertraut gemacht haben - insbesondere mit jenen aus dem Kapitel "Sicherheit während des Gebrauchs".

Die Bilder und Illustrationen in diesem Handbuch stimmen eventuell nicht immer mit der Realität überein. Sie dienen dem Zweck, die Prinzipien des Geräts zu veranschaulichen.während des Gebrauchs".



Die vollständige technische Dokumentation zum Gerät finden Sie auf der Website des Herstellers.

BEI FRAGEN

In der Praxis können häufig unvorhersehbare Situationen eintreten, die in diesem Handbuch nicht beschrieben sind. Falls Sie einmal nicht sicher sind, wie Sie in einer bestimmten Situation am besten vorgehen, kontaktieren Sie den Hersteller oder Ihren Fachhandelspartner.

RETIGO s.r.o.

Lán 2310
CZ-756 61 Rožnov p. R.

+420 571 665 511

info@retigo.cz
www.retigo.com

RETIGO Deutschland GmbH

Sankt Valentin 1d
83324 Ruhpolding

+49 8663 4196196

servicecenter@retigo.de
www.retigo.de

Bei Fragen zu speziellen Themen können Sie jederzeit gern unsere Mitarbeiter über folgende Telefonnummern kontaktieren:

VERTRIEB:

+49 8663 4196 196

ANWENDUNGSBERATUNG:

+49 172 2805529

+49 151 19455714

TECHNIK

+49 170 5716317

Wenn Sie mit dem Hersteller oder mit einem zertifizierten Servicepartner bzw. Ihrem Fachhändler Kontakt aufnehmen, halten Sie bitte die wichtigsten Gerätedaten Ihres Kombidämpfers bereit.

Diese befinden sich auf dem Typenschild oben auf der rechten Seite des Geräts.

WICHTIGE DOKUMENTE

Für den sicheren und störungsfreien Betrieb des Kombidämpfers sind zwei Beschreibungen wichtig:

- Anleitung für Transport und Installation
- Bedienungsanleitung

Die Installation (Montage, Anschluss und Inbetriebnahme) des Kombidämpfers sollte ausschließlich von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden. Dementsprechend liegen die Installationsanweisung und damit verbundene Hinweise geschulten Retigo Fachartnern vor.



HAUPTTHEMEN DER ANLEITUNG FÜR TRANSPORT UND INSTALLATION

- **Grundinformationen:** beschreiben die Funktionen und Hauptbestandteile des Geräts, die für die Installation relevant sind
- **Sicherheit:** beschreibt Gefahren und geeignete Vorsichtsmaßnahmen während der Installation
- **Transport:** beinhaltet die notwendigen Informationen über den Transport sowie die Handhabung des Geräts am Installationsort
- **Aufstellort:** beschreibt und bestimmt konkrete Vorschriften für die Auswahl des Aufstellungsorts fest
- **Installation:** beschreibt die Konfiguration des Geräts, die Herstellung der Elektroanschlüsse, den Anschluss der Gasversorgung (nur Gasmodelle), den Wasserzu- und -ablauf und schließlich die Inbetriebnahme
- **Außerbetriebnahme:** beschreibt die zum Ende der Lebensdauer des Geräts zu treffenden Maßnahmen, einschließlich dessen Entsorgung
- **Technische Daten:** enthält alle Maßskizzen und Anschlussabmessungen

HAUPTTHEMEN DER BEDIENUNGSANLEITUNG

- **Grundinformationen:** beschreibt die Funktionen und Hauptkomponenten des Geräts, für die jeweilige Installation
- **Sicherheit:** beschreibt Gefahren und geeignete Vorsichtsmaßnahmen bei der Installation und während der Nutzung
- **Steuerung:** beschreibt die Gerätesteuerung
- **Gerätesoftware:** enthält Anweisungen zum Einsatz der Steuerungssoftware beim Kochen und dem Einsatz spezieller „Extras“-Funktionen zur Wärmebehandlung. Beschreibt auch Einstellungen, den Datenimport und -export, sowie die Arbeit mit Profilen
- **Reinigung:** beschreibt Reinigungsverfahren, Vorgehensweisen und Schritte zur Reinigung und **die regelmäßige Pflege und Wartung des Geräts**

Instandhaltung: enthält Anweisungen, Wartungsplan und Handhabung des Geräts während der Wartung

TYPENSCHILD

Das Typenschild befindet sich rechts unten am Gerät. Auf dem Typenschild finden Sie Informationen zum Hersteller, die technischen Gerätedaten, die Seriennummer sowie die CE-Markierung.

Elektrogeräte

A - Modellbezeichnung

B - Modellnummer

2E – Wärmeerzeugung:
E – elektrisch

1221 – Gerätegröße: 0623, 0611, 1011, 2011, 621, 1021, 1221, 2021

I – Dampferzeugung:

I – Injektion
B – Boiler

A – Motorsteuerung:

A – mit Frequenzwandler
Z – ohne Frequenzwandler

C - Anschlusswerte



Gasgeräte

A - Modellbezeichnung

B - Modellnummer

2G – Wärmeerzeugung:
G - Gas

0611 – Gerätegröße: 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

I – Dampferzeugung:

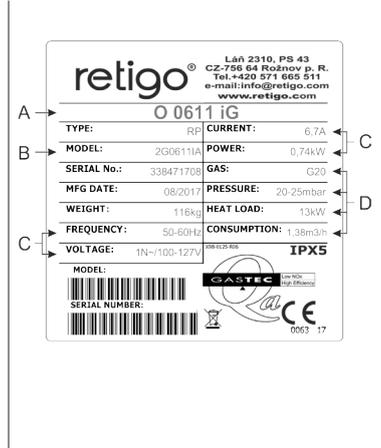
I – Injektion

A – Motorsteuerung:

A – mit Frequenzwandler
Z – ohne Frequenzwandler

C - Anschlusswerte

D - Gasparameter



01 | GRUNDLEGENDE INFORMATIONEN

1.1 VERWENDUNGSZWECK

Der ORANGE VISION PLUS Kombidämpfer ist ein multifunktionales Gargerät mit dem zahlreiche verschiedene Garmethoden realisiert werden können, unter anderem Backen, Braten, Grillen, Schmoren, Dämpfen, Pochieren, Niedertemperatur- und Übernachtgaren, Trocknen, Sous-Vide Garen und Vieles mehr. Der Garvorgang kann im manuellen Betrieb oder über gespeicherte Garprogramme erfolgen.

KORREKTE VERWENDUNG DES KOMBIDÄMPFERS

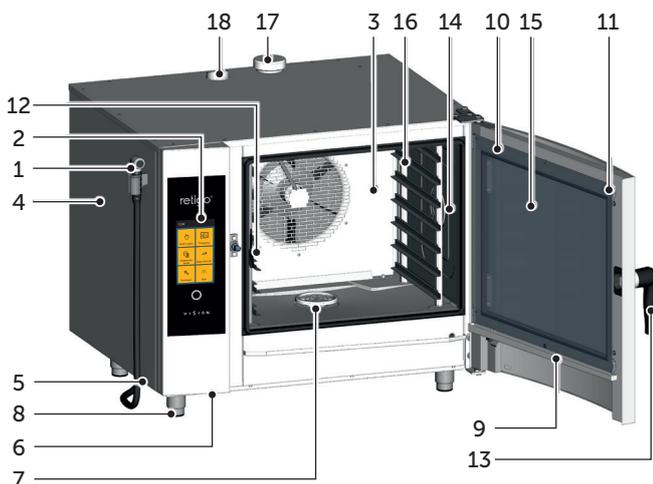
- Das Gerät darf nur zur professionellen Speisenproduktion verwendet werden - mit Hilfe von Heißluft, Dampf oder einer Kombination von Beidem. Die Lebensmittel müssen hierzu stets in geeignete Kochbehälter / GN-Behälter gefüllt oder auf korrekt bemessenen Backblechen, Gitter- oder Grillrosten plaziert werden.
- Das verwendete Zubehör muss aus Edelstahl, Keramik, hitzebeständigem Kunststoff oder emailliertem Stahl bestehen.
- Der Kombidämpfer ist ausschließlich für den professionellen Einsatz in Profiküchen konzipiert.

NICHT KORREKTE VERWENDUNG DES KOMBIDÄMPFERS

Folgendes darf NICHT in den Kombidämpfer gegeben werden:

- Lebensmittel in geschlossenen Dosen oder Verpackungen
- leicht brennbare Objekte mit einem Zündpunkt unter 260 °C, z. B. leicht brennbare Öle, Fette oder Kleidungsstücke
- Trockenpulver oder Granulate

1.2 GERÄTEBESCHREIBUNG



1. Handbrause (optionale Ausstattung)
2. Bedienpaneel
3. Luftleitblech
4. Seitenabdeckung
5. Luft- und Staubfilter
6. USB-Anschluss
7. Ablaufsieb

8. Höhenverstellbare Füße
9. Türtropfrinne mit automatischem Ablauf
10. Türe mit gebogenem Außenglas
11. Riegel zur Befestigung des Innenglases
12. Kerntemperaturfühler (optionale Ausstattung)
13. Türgriff
14. Innenraumbelichtung
15. Türinneneglas zum Öffnen
16. Einhängegestelle für GN-Behälter – bei Gerätegrößen 2011, 1221, 2021 werden die Einhängegestelle durch einen Hordengestellwagen ersetzt
17. Wrasenklappe zur aktiven Garraumentfeuchtung (optionale Ausstattung)
18. Kamin



Jeder Gerätegebrauch entgegen seiner Bestimmungen sowie Änderungen an Sicherheitskomponenten oder Bauteilen ist als Zweckentfremdung zu verstehen. Der Hersteller trägt nicht die Verantwortung für Folgen, die aufgrund einer Zweckentfremdung entstehen, der Anwender trägt das volle Risiko.

Der Anwender trägt die Verantwortung dafür, dass die in diesem Benutzerhandbuch genannten Bedingungen bezüglich Inbetriebnahme, Arbeit und Reinigung / Pflege eingehalten werden. Instandhaltung und Pflege darf nur von geschultem Personal, das mit dem Risiken vertraut ist, durchgeführt werden. Reparaturen und Servicearbeiten dürfen nur von einem vom Hersteller zertifizierten, autorisierten Kundendienst unternommen werden.

1.3 OPTIONALE AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR

OPTIONALE AUSSTATTUNG

Die Retigo Orange Vision Plus Kombidämpfer sind in ihrer Grundausstattung unter Anderem mit der automatischen Reinigung, 7 steuerbaren Lüftergeschwindigkeiten und 99 Programmen mit 9 Schritten ausgestattet.

Die optionale Ausstattung umfasst:

- Kerntemperaturfühler
- Wrasenklappe zur aktiven Garraumentfeuchtung
- Seitliche Handbrause
- Ausrollbare Handbrause (außer der Größe 623).

OPTIONALES ZUBEHÖR

GASTROBEHÄLTER UND BACKBLECHE

Der ORANGE VISION PLUS Kombidämpfer ist für die Arbeit mit Gastronormbehältern der entsprechenden Größe (optional bei einigen Modellen auch mit Backblechen 60x40 cm) ausgelegt. Der Hersteller bietet viele verschiedene Arten von Gastronormblechen als Zubehör an, deren optimale Verwendung von der Art der Zubereitung aber auch vom Produkt abhängt. Auch eine große Bandbreite von Spezial-GN-Behältern wie Grillplatten, Snackbleche oder emaillierte Bleche sind vorhanden. Unsere Anwendungsberater helfen Ihnen gerne bei der Auswahl des passenden GN-Zubehörs.



Beachten Sie die Arbeitssicherheit beim Umgang mit GN-Behältern, siehe 02. SICHERHEIT BEI DER ARBEIT MIT DEM KOMBIDÄMPFER

UNTERGESTELLE, TRANSPORTWAGEN UND HALTERUNGEN

Wichtiges Zubehör für den Kombidämpfer umfasst Edelstahl-Untergestelle für Tischgeräte, Wandhalterungen (für Gerätegröße 623) und Hordengestellwägen (für Gerätegrößen 1011, 2011, 1221, 2021) sowie Bankettwägen und Thermohauben.

VISION VENT KONDENSATIONSHAUBE

Die RETIGO Vision Vent Kondensationshaube absorbiert Wrasen und führt sie wieder dem Ablauf zu. Eine starke Abzugsleistung und die automatische Leistungssteuerung der Haube sorgen für ein angenehmes Küchenklima. RETIGO Vision Vent Kondensationshauben sind für die Gerätegrößen 623, 611, 1011 und 2011 erhältlich.

LEBENSMITTEL-SPRÜHPISTOLE

Die Lebensmittel-Sprühpistole ist ein Gerät, das dabei hilft bis zu 2/3 der Kosten in Zusammenhang mit dem Verbrauch von Fett oder Öl beim Braten oder Backen im Kombidämpfer zu sparen. Dank der feinen Zerstäubung verteilt die Sprühpistole nur eine dünne Schicht Fett auf dem Lebensmittel - ideal zum Braten oder Backen. Darüber hinaus lässt sich der Spühhkopf problemlos tauschen und somit wird die Sprühpistole auch für weitere Flüssigkeiten interessant - wie zum Beispiel für geschmolzene Schokolade.

VISION SMOKER RÄUCHERMODUL

Das Räuchermodul Vision Smoker ist ein einfaches Zubehörteil, das mit allen Retigo Vision Kombidämpfern kompatibel ist. Dank der einfachen Steuerung, verschiedenen Rauchintensitäten und der Möglichkeit bis zu drei Stunden ununterbrochen zu räuchern, sowie seiner leichten Reinigung und Pflege bietet der Vision Smoker Ihnen die Möglichkeit, die Vielfalt Ihres Speisenangebots zu erweitern.



Bei der Arbeit mit der Lebensmittel-Sprühpistole oder dem Vision Smoker beachten Sie die Hinweise zur Arbeitssicherheit in den jeweiligen Handbüchern des Zubehörs.

1.4 BEDIENUNG: GRUNDLAGEN

EIN- UND AUSSCHALTEN, STANDBY

Der Kombidämpfer ist permanent am Stromnetz angeschlossen. Er wird über eine externe Absicherung ein und ausgeschaltet. Der Kundendiensttechniker kennt den Standort dieser externen Absicherung und muss Sie bei der Inbetriebnahme darüber informieren, wo sich diese befindet. Im täglichen Betrieb, nachdem Sie Ihre Arbeit mit dem Kombidämpfer beendet haben, ist es ausreichend, ihn in den Standby Modus zu versetzen. Der Standby Modus wird über einen kurzen Druck auf die weiß umrundete Taste unter dem Bedienpaneel (Home-Button), gefolgt vom Drücken der Standby-Taste im Display gestartet. Durch einen erneuten kurzen Druck auf den Home-Button beenden Sie den Standby Modus wieder bei Arbeitsbeginn.

Während des Standby blinkt die weiße LED rund um den Homebutton.

ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DER TÜR

Tischgeräte (623, 611, 1011, 621, 1021) verfügen über einen in beide Richtungen öffnenden Türgriff. Drehen Sie den Griff nach rechts oder links, so öffnet sich der Türverschluss. Ziehen Sie dann die Tür am Griff in Ihre Richtung um die Tür zu öffnen. Schließen Sie die Tür wieder, indem Sie sie wieder ins Schloss fallen lassen (einfach zustoßen), der Türgriff muss während des Schließens in seiner Ausgangsposition (senkrecht) stehen.

Bei Standgeräten (1221, 2011, 2021) öffnen Sie die Tür durch das Drehen des Griffes nach rechts. Zum Schließen der Türe drücken Sie diese zu und verriegeln Sie die Tür, indem Sie den Griff um 90°C nach unten im Uhrzeigersinn drehen.

Bei Geräten mit optionaler Ausstattung "Sicherheitstürverschluss" öffnen Sie die Türe durch Drehen des Türgriffs in eine beliebige Richtung. Die Türe lässt sich zunächst einen Spalt öffnen, heiße Wrasen können entweichen. Drehen Sie den Griff anschließend in die andere Richtung und die Türe ist entriegelt.

BOILER VORHEIZEN (Kombidämpfer mit Boiler)

Wenn Sie den Kombidämpfer anschalten, füllt sich der Boiler automatisch mit Wasser und heizt vor. Bis das Wasser aufgeheizt ist, starten Programme im Dampfmodus und Kombidampfmodus nicht, eine Anzeige auf dem Display informiert Sie darüber. Nachdem der Boiler aufgeheizt ist, startet der Kombidämpfer dann ganz normal seinen Betrieb.

02 | SICHERHEIT BEI DER ARBEIT MIT DEM KOMBIDÄMPFER

Die Arbeit mit dem Kombidämpfer kann nur mit einer gewissen Portion Vorsicht, Alarmbereitschaft und gesundem Menschenverstand erfolgen. Auch wenn der Kombidämpfer unter Beachtung aller internationalen Sicherheitsstandards entwickelt und produziert wurde, trägt der Anwender die primäre Verantwortung für die eigene Sicherheit bei der Arbeit mit dem Gerät. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen, Geräteschäden oder Schäden an der Umgebung und Umwelt, die durch eine fehlerhafte Bedienung, die nicht entsprechend der Anweisungen in diesem Handbuch oder nicht in Übereinstimmung mit den jeweils gültigen Sicherheitsbestimmungen erfolgte, verursacht wurden.

Dieses Kapitel informiert über die wichtigsten Regeln in Bezug auf Arbeitssicherheit und zum Schutze der Gesundheit des Anwenders und aller Personen, die mit dem Kombidämpfer oder seinem Zubehör in Kontakt kommen.

2.1 SICHERER BETRIEB

ALLGEMEIN

- Der Kombidämpfer darf nur von autorisiertem, qualifiziertem und für den Gebrauch geschultem Bedienpersonal genutzt werden. Personen, die nicht für den Gebrauch autorisiert oder nicht bezüglich der Arbeit mit dem Gerät geschult sind, darf die Arbeit mit dem Gerät, dessen Reinigung oder jedweder Gebrauch entgegen seiner Bestimmungen nicht erlaubt werden - andernfalls besteht Verletzungsrisiko oder die Gefahr, Geräteschäden zu verursachen.
- Das Bedienpersonal sollte in regelmäßigen Abständen bezüglich des korrekten Gebrauchs geschult und unterwiesen werden. Dies beugt Arbeitsverletzungen und Schäden am Kombidämpfer vor.
- Dieser Kombidämpfer ist ausschließlich zur professionellen Speiseproduktion in Übereinstimmung mit den Hinweisen in diesem Handbuch vorgesehen. Jeglicher über diesen Zweck hinausgehende Gebrauch des Geräts steht im Konflikt mit seinem Verwendungszweck und ist gefährlich.
- Aus Sicherheitsgründen entfernen Sie niemals die Abdeckungen oder versuchen Zugang zu internen Bauteilen zu erlangen - interne Bauteile stehen unter Spannung, es besteht die Gefahr eines Stromschlags und damit verbundene Verletzungen. Keine der internen Bauteile sind für einen Anwender handhabbar. Die Reparatur von jeglichen Gerätefehlern oder Pflege bzw. Wartung, die über die hier im Handbuch beschriebenen Maßnahmen hinausgehen, dürfen ausschließlich durch einen vom Hersteller zertifizierten qualifizierten Kundendiensttechniker erfolgen.
- Platzieren Sie keine beheizten Geräte (wie Fritteusen, Grills, Herde usw.) in der direkten Umgebung des Kombidämpfers.



Detaillierte Anforderungen an den Standort des Geräts sind in der technischen Dokumentation im Kapitel zu Transport und Installation festgelegt.

- Arbeiten Sie nicht mit dem Kombidämpfer, wenn Ihnen schwindelig ist, wenn Sie sich schwach fühlen oder unkonzentriert sind. Arbeiten Sie niemals unter Einfluss von Alkohol oder Drogen mit dem Kombidämpfer.
- Es ist streng untersagt, die am Gerät befindlichen Aufkleber zu beschädigen oder zu entfernen.
- Arbeiten Sie nur mit dem Kombidämpfer, wenn er in technisch einwandfreiem Zustand ist.
- Folgen Sie den hier beschriebenen Hinweisen zur Pflege und Instandhaltung in den empfohlenen Intervallen sowie generell den Anweisungen im Benutzerhandbuch. Bei Gasgeräten befolgen Sie die örtlichen geltenden Richtlinien zur Überprüfung und Wartung von Gasgeräten.

- Platzieren Sie keine Gegenstände in der Nähe des Geräts, über die Sie stolpern könnten. Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und frei von Hindernissen.

BETRIEBSUMGEBUNG DES KOMBIDÄMPFERS

- Der zulässige Umgebungstemperaturbereich liegt zwischen +4 °C und +35 °C.
- Die Umgebung darf nicht explosiv oder toxisch sein.
- Feuerlöscher oder automatische Feuerlöschsysteme dürfen nicht direkt über dem Kombidämpfer positioniert sein.
- Es dürfen sich keine brennbaren Materialien, Gase oder Flüssigkeiten unterhalb oder neben dem Kombidämpfer befinden.

VOR DER ARBEIT MIT DEM KOMBIDÄMPFER

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ist es absolut notwendig, das gesamte Kapitel „Sicherheit bei der Arbeit mit dem Kombidämpfer“ zu lesen und zu verinnerlichen.
- Falls Sie irgendwelche Zweifel in Bezug auf die Montage, die Bedienung oder in Zusammenhang mit der Sicherheit bei der Arbeit mit dem Kombidämpfer haben, kontaktieren Sie Ihren Lieferanten oder den Hersteller.
- Falls Geräteschäden vorliegen kontaktieren Sie umgehend Ihren Kundendienst oder den Hersteller. Arbeiten Sie nicht mit einem defekten Gerät.
- Blockieren Sie die Belüftung des Kombidämpfers nicht durch irgendwelche Gegenstände. Platzieren Sie insbesondere keine Kochutensilien oder andere Dinge auf dem Gerät. Stellen Sie sicher, dass Dampf und Wrasen ohne Probleme aus den Öffnungen oben am Gerät entweichen können.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch den Garraum des Kombidämpfers. Entfernen Sie alle Lebensmittelreste, Rückstände von Reinigungsmitteln oder andere Fremdkörper und spülen Sie den Garraum mit klarem Wasser aus.
- Sprühen Sie kein Wasser von außen auf den Kombidämpfer und platzieren Sie keine mit Wasser gefüllten Behälter auf dem Gerät.
- Platzieren Sie keine offenen Flammquellen auf oder in der Nähe des Kombidämpfers.

WÄHREND DER ARBEIT MIT DEM KOMBIDÄMPFER

- Folgende Gegenstände dürfen nicht in den Garraum des Kombidämpfers gegeben werden:
 - jegliche Speisen in geschlossenen Behältnissen oder Verpackungen
 - jegliche leicht entflammbaren Gegenstände mit einem Flammpunkt unter 260 °C, wie zum Beispiel leicht entzündliche Öle, Fette oder Tücher
 - jegliches trockenes Pulver oder Granulat
- Beenden Sie umgehend die Arbeit mit dem Gerät wenn Sie nur den geringsten Zweifel an dessen Sicherheit oder einwandfreier technischer Funktion haben. Schalten Sie das Gerät umgehend aus, ziehen Sie das Netzkabel, trennen Sie es von der Wasserzufuhr und kontaktieren Sie Ihren Kundendiensttechniker oder den Hersteller.
- Sollten Sie bei der Arbeit mit dem Kombidämpfer einen starken Anstieg des Geräuschpegels über den erlaubten bzw. angegebenen Grenzwert hinaus beobachten, schalten Sie das Gerät aus. Ist die Ursache unklar, verständigen Sie Ihren Kundendiensttechniker oder den Hersteller.
- Informieren Sie eine verantwortliche Person sofort über Fehlermeldungen und kontaktieren Sie bei Fehlermeldungen Ihren Kundendiensttechniker.
- Lassen Sie den Kombidämpfer im eingeschalteten Zustand nicht unbeobachtet, es sei denn es handelt sich um eine Situation, die in diesem Handbuch ausdrücklich erlaubt wird.

- Bedienen Sie das Paneel nur mit Ihren Fingern und keinesfalls mit Hilfe von scharfen, spitzen oder sonstigen Gegenständen. Die Bedienung mit Hilfe von scharfen oder Spitzen Gegenständen führt zum Erlöschen der Garantie.
- Seien Sie sich bei der Arbeit mit dem Kombidämpfer bewusst, dass die Behältnisse und Speisen heiß sein können. Die Temperatur auf der Außenseite der Tür oder des Türglases kann 60 °C überschreiten. Es besteht ein Verbrennungsrisiko.
- Während das Gerät läuft, wird heißer Wasserdampf erzeugt. Es besteht Verbrühungsgefahr beim Öffnen der Tür. Wenn Sie die Türe öffnen, insbesondere während des Betriebs im Dampfmodus, achten Sie immer darauf, dass Sie sich nicht verbrühen, öffnen Sie die Türe mit besonderer Vorsicht und zunächst nur einen Spalt, damit der Dampf austreten kann und erst danach vollständig.
- Wenn Gastronormbehälter zu mehr als drei Vierteln mit Flüssigkeit gefüllt sind, ist besondere Vorsicht beim Einbringen in oder Entnehmen aus dem Garraum geboten. Schieben Sie so volle Behälter nur in Einschübe, deren Inhalt Sie sehen können, sonst besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie im Allgemeinen besonders vorsichtig beim Entnehmen von heißen Behältern und Blechen aus dem Garraum - ganz egal, welche Speisen sie enthalten.
- Seien Sie insbesondere sehr vorsichtig, wenn die höchsten Einschübe des Gerätes sich auf einer Höhe von 160 cm oder höher befinden. Es besteht das Risiko, dass der GN-Behälter kippt und das Bedienpersonal sich dabei verbrüht.
- Während des Garens erhitzen sich einige Geräterteile, insbesondere der Garraum und die Innenseite der Türe. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe bei der Arbeit mit dem Kombidämpfer.
- Es ist untersagt bei entnommenem Luftleitblech einen Garvorgang zu starten bzw. das Lüfterrad zu starten. Wenn der Kombidämpfer über einen Hordengestellwagen verfügt, müssen dessen Feststellbremsen immer in Bremsstellung sein wenn der Wagen sich im Gerät befindet. Wenn Sie mit einem mit GN-Behältern befüllten Hordengestellwagen arbeiten, muss die Schutzschiene immer geschlossen sein, so dass die Behälter nicht aus den Schienen rutschen können.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Transport von GN-Behältern, die mit heißen Flüssigkeiten gefüllt sind. Schieben Sie diese nur in Einschübe, die Sie einsehen können und nicht höher als 1,60 m sind.
- Bei unebenen Bodenverhältnissen darf der Hordenestellwagen nicht in das Gerät hinein oder aus dem Gerät hinausgefahren werden. Lassen Sie den Griff des Wagens niemals im Inneren des geschlossenen Kombidämpfers. Die Tür / das Türglas des Kombidämpfers könnte in diesem Fall Schaden nehmen. Ziehen Sie den Wagen nur mit Hilfe des mitgelieferten Griffs aus dem Gerät, der während des Garvorgangs außerhalb des Geräts war - sonst besteht Verbrennungsgefahr.
- Beim Verwenden von Bankettwägen stellen Sie sicher, dass die Teller korrekt auf dem Wagen sitzen.
- Zur Reinigung der Hordengestellwägen verwenden Sie die automatische Reinigung des Kombidämpfers oder die vom Hersteller angebotenen Reinigungsmittel zur semi-automatischen Reinigung. Bei Standgeräten muss der Hordengestellwagen während des Garens und auch während der automatischen Reinigung immer im Gerät platziert sein.

NACH DER ARBEIT MIT DEM KOMBIDÄMPFER

- Die Reinigung und Pflege darf nur erfolgen, wenn der Kombidämpfer sich im kalten Zustand befindet.
- Entfernen Sie Lebensmittelrückstände oder andere Gegenstände manuell aus dem Garraum. Spülen Sie niemals Speisereste in den Ablauf des Kombidämpfers.
- Verwenden Sie ausschließlich die vom Hersteller angebotenen Reinigungs- und Entkalkungsmittel und verwenden Sie diese nur entsprechend der Anweisungen in diesem Handbuch und in Übereinstimmung mit den Anweisungen für das jeweilige Mittel, sofern diese gesondert vorliegen.
- Nach der Arbeit mit dem Kombidämpfer lassen Sie die Gerätetür leicht

geöffnet (z.B. über Nacht).

- Wenn der Kombidämpfer für einen längeren Zeitraum nicht genutzt wird, trennen Sie ihn von der Stromzufuhr (Stecker ziehen oder Sicherung ausschalten) und schließen Sie den Absperrhahn des Wasserzulaufs.

REINIGUNG

- Seien Sie beim Umgang mit Reinigungsmitteln besonders vorsichtig. Der Kontakt mit Reinigungsmitteln und deren Dämpfen stellt eine Gefahr für Verbrennungen sowie Irritationen der Haut, Augen und Atmungsorgane dar.
- Tragen Sie beim Umgang mit Reinigungsmitteln stets Schutzausrüstung.
- Seien Sie bei der Dosierung von Pulver-Reinigungsmitteln besonders vorsichtig, damit diese nicht inhaliert werden oder mit Augen oder Schleimhäuten in Berührung kommen.

2.2 SCHUTZAUSRÜSTUNG

Bei der Arbeit mit dem Kombidämpfer ist es nötig, die richtige Kleidung und entsprechende Schutzausrüstung zu tragen. Bekleidung, Schuhe und Schutzausrüstung müssen mit den lokal geltenden Sicherheitsbestimmungen (Arbeitssicherheit) entsprechend der durchgeführten Tätigkeiten übereinstimmen. Vergessen Sie insbesondere nicht, die folgende wichtige persönliche Schutzausrüstung zu tragen:



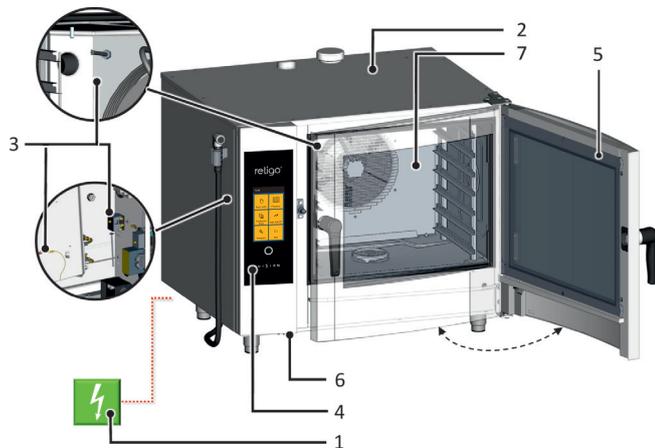
Das Tragen folgender Kleidungsstücke und Gegenstände bei der Arbeit mit dem Kombidämpfer wird nicht empfohlen:

- Schals, Krawatten, Ketten, Uhren, Armbänder, Schlüssel, Ringe oder sonstige Metallobjekte oder ungeeignete Bandagen.
- Elektronische Gegenstände wie Herzschrittmacher, Uhren oder auch Kreditkarten und andere Gegenstände mit Magnetstreifen bzw. magnetischer Aufzeichnung.
- Lange offene Haare - binden Sie lange Haare immer zusammen und tragen Sie eine entsprechende Kopfbedeckung.

2.3 SCHUTZVORRICHTUNGEN DES KOMBIDÄMPFERS

Der Kombidämpfer ist mit Schutzvorrichtungen versehen, die seine Bedienung sicherer machen. Die Wichtigsten sind:

1. Externer Hauptschalter
2. Schutzabdeckungen
3. Sicherheitstemperaturbegrenzer
4. Bedienpaneel
5. Tür mit Kontaktschalter
6. Belüftungsposition der Gerätetür
7. Luftleitblech



Keines der folgenden Elemente ist dafür vorgesehen, vom Nutzer entfernt zu werden. Sie dürfen nur für Inspektionen, Wartungs- oder Reparaturarbeiten von einer für diese Aufgabe qualifizierten Person entfernt werden.

EXTERNER HAUPTSCHALTER

Der Kombidämpfer ist permanent am Stromnetz angeschlossen, er wird über eine externe Absicherung ein und ausgeschaltet (bei Arbeitsbeginn, bei Reparaturmaßnahmen des Kundendiensts, bei Inbetriebnahme und auch in Notfällen). Dieser externe Hauptschalter muss stets einfach zugänglich sein!



Es ist verboten, Veränderungen an Sicherheitsschaltkreisen durchzuführen, die Seitenwand zu entfernen oder überhaupt irgendwelche unautorisierten gerätetechnischen Veränderungen vorzunehmen.

SCHUTZABDECKUNGEN

Alle abnehmbaren Abdeckungen sind fest mit dem Kombidämpfer verbunden, sodass diese nur mit Werkzeugen entfernt werden können. Die Abdeckungen verhindern das versehentliche Berühren stromführender Teile. Überprüfen Sie stets, ob die Abdeckungen montiert sind.

SICHERHEITSTEMPERATURBEGRENZER

Im Garraum, Boiler und an den elektrischen Bauteilen befinden sich Sicherheitstemperaturbegrenzer. Wenn die Temperatur zu hoch ansteigt, werden diese aktiviert und schalten das Gerät aus.

Wenn ein Sicherheitstemperaturbegrenzer auslöst, wird eine Fehlermeldung

angezeigt und ein akustisches Signal ertönt.

BEDIENPANEEL

Das Bedienpaneel befindet sich außerhalb des Bereiches, der von hohen Temperaturen betroffen ist. Das Gerät kann schnell durch Drücken der Stopp-Taste ausgeschaltet werden. Das Display zeigt ebenfalls Fehlermeldungen an, sofern Gerätefehler vorliegen.

Das Bedienpaneel ist fest mit der vorderen Abdeckung verbunden und verhindert die versehentliche Berührung leitfähiger Teile. Sie kann nur mit einem Werkzeug entfernt werden.

TÜR MIT KONTAKTSCHALTER

In dem Moment, in dem die Tür geöffnet wird, wird das Heizen sofort unterbrochen und der Lüfter stoppt, um die austretende Menge heißer Luft und Wrasen zu reduzieren. Schützen Sie sich vor Verbrühungen indem Sie die Tür erst einen Spalt öffnen und warten, bis heißer Wasserdampf vollständig entweichen konnte, bis Sie sie vollständig öffnen. Schließen Sie die Tür, indem Sie sie wieder ins Schloss fallen lassen (Tischgeräte) oder die Türe zudrücken und den Türgriff um 90° im Uhrzeigersinn drehen (Standgeräte).

Wenn die Tür nicht geschlossen ist, lässt sich ein Garprogramm nicht starten, der Hinweis "Türe schließen" erscheint auf dem Display.

BELÜFTUNGSPOSITION DER GERÄTETÜR

Um vor Verbrühungen zu schützen, können die Türen anfangs nur leicht geöffnet werden. In dieser Stellung bleibt die Tür leicht arretiert. Wenn kein Dampf mehr aus dem Garraum austritt, kann die Tür vollständig geöffnet werden.

LUFTLEITBLECH

Das Luftleitblech befindet sich innerhalb des Garraums vor dem Lüfter, um einen Kontakt mit dem sich drehenden Lüfterrad zu verhindern. Das Luftleitblech kann nur mit Werkzeugen entfernt werden.



Unter keinen Umständen dürfen Sie ein Sicherheits- oder Schutzelement des Kombidämpfers entfernen! Nehmen Sie keine Änderungen daran ohne Genehmigung des Herstellers vor.

2.4 GEFÄHRLICHE BEREICHE UND RESTGEFAHREN

Der Kombidämpfer wurde so entwickelt, dass er bei vernünftigen Gebrauch in einwandfreiem technischen Zustand keine Gefahr für den Anwender oder die Umgebung darstellt. Dennoch können bei der Arbeit mit dem Gerät Situationen auftreten, die eine Gefahr darstellen, wenn der Anwender sich dessen nicht bewusst ist. Diese Gefahren heißen Restgefahren - sie bleiben trotz aller sorgfältig geplanter und eingebauter Schutzvorrichtungen bestehen. Lernen Sie hier mehr über diese Restrisiken und wie Sie sie vermeiden.

Gefährliche Bereiche, Gefährdungsarten und deren Auswirkungen

GARRAUM

Das Gerät entwickelt während seiner Arbeit hohe Temperaturen im Garraum.



- Verbrennungsgefahr durch heiße Stellen im gesamten Garraum.
- Verbrennungsgefahr durch heißes Kochzubehör / GN-Behälter.
- Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf, der beim Öffnen der Gerätetür aus dem Garraum austritt.

LÜFTER

Im Garraum des Geräts hinter der Innenwand befinden sich ein oder mehrere Lüfterräder.



- Verletzungsgefahr für Hände durch unachtsame Handhabung im Garraum hinter der Innenwand, wenn diese nicht richtig montiert ist.
- Verletzungsgefahr für die Hände beim Umgang im Garraum hinter der Innenwand während der Reinigung oder Wartung.

TÜREN

Die Innenseite der Tür und insbesondere das innere Glas erwärmen sich während des Betriebs auf eine hohe Temperatur. Gleichzeitig erzeugt das Gerät heißen Dampf, der beim Öffnen der Tür aus dem Garraum entweicht.



- Verbrennungsgefahr von der Innenseite der Tür, wenn diese während des Kochvorgangs bzw. danach geöffnet wird.
- Verbrühungsgefahr durch Heißdampf und Gase beim Öffnen des Geräts, insbesondere wenn die Oberseite der Tür auf Höhe des Gesichts ist, z.B. bei einem Turmset bestehend aus zwei Geräten.

OBERE GERÄTEABDECKUNG

Stellen Sie niemals Gegenstände auf dem Kombidämpfer ab, die Feuer fangen können. Legen Sie generell keine Gegenstände auf das Gerät - Ihr Gerät ist keine Ablage!

Seien Sie vorsichtig und tragen Sie Schutzhandschuhe.



- Verbrennungsgefahr während des Kochvorgangs.
- Brandgefahr, wenn die Abdeckung bedeckt ist oder brennbare Stoffe beim Kochvorgang auf der Abdeckung liegen.

GASTRONORMBEHÄLTER

Hantieren Sie niemals mit Behältern, die heiße Flüssigkeiten enthalten, über Augenhöhe und tragen Sie stets Schutzhandschuhe.



- Verbrennungsgefahr bei nicht sachgemäßer Handhabung heißer Zubehöerteile, wenn diese nach dem Kochen aus dem Gerät entnommen werden.

WRASENKLAPPE UND KAMIN

Fassen Sie nie über die beiden Bereiche und verwenden Sie immer Schutzausrüstung (Handschuhe, Schutzbrille usw.).



- Verbrennungsgefahr durch Dampf, der beim Garen entweicht.

HANDBRAUSE



- Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf oder heißes Fett beim Besprühen eines heißen Garraums.
- Verwenden Sie die Handbrause nicht zum Kühlen des Garraums oder zum Reinigen, wenn die Temperatur über 90 °C liegt.
- Verbrühungsgefahr durch heißes Fett und Dampf, wenn Wasser in heißes Fett gespritzt wird.
- Sprühen Sie kein Wasser direkt in das heiße Fett - es kann plötzlich herauspritzen und starken Dampf erzeugen.

Restrisiken

Um die Gefahren weiter zu reduzieren und die Effektivität des Sicherheitsschutzes zu gewährleisten, stellen wir Ihnen Informationen über Restrisiken bereit. Um mögliche Restrisiken zu reduzieren oder zu beseitigen, wurden folgende technische Maßnahmen und Hinweise für den Anwender festgelegt.

ELEKTRISCHER STROM

Alle spannungsführenden Bauteile des Kombidämpfers stehen unter **potenziell tödlichem 230V oder sogar bis zu 400V Wechselstrom**. Die Anschlussklemme bleibt unter Spannung, selbst wenn der Kombidämpfer ausgeschaltet ist. Jedoch ist der Zugang zu spannungsführenden Bauteilen nur möglich, nachdem eine solide Schutzabdeckung entfernt wurde. Als Anwender sind sie nicht dazu befugt, sich Zugang zu den elektrischen Bauteilen des Kombidämpfers zu verschaffen.



- Gefahr durch spannungsführende Bauteile

Es besteht nur eine Gefahr, wenn die Stromkabel, die zum Gerät führen, beschädigt werden, z.B. wenn sie unpassend verlegt wurden, gequetscht oder verdreht werden. Ist das Gerät fahrbar montiert, kann bei unachtsamem Bewegen des Geräts das Stromkabel beschädigt werden oder reißen.

Bei einer solchen Beschädigung muss der Kombidämpfer sofort stromlos gemacht werden und die Kabel müssen durch einen autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.



- Arretieren Sie beim Betrieb des Geräts stets dessen Räder, falls vorhanden, mit der Feststellbremse!

Wenn es nicht nötig ist, dass der Kombidämpfer unter Netzspannung steht, machen Sie ihn stromlos indem Sie die Sicherung ausschalten.

MECHANISCHE BAUTEILE

Gefahren entstehen nur dann, wenn der Kombidämpfer fahrbar (z.B. auf einem fahrbaren Untergestell) montiert oder unsachgemäß installiert wurde (beispielsweise starke Neigung, auf rutschigem oder instabilem Untergrund, nicht befestigt, usw.) und dessen unerwartete Bewegungen zu Quetsch- oder Klemmverletzungen führen.



- Wenn Sie denken, dass das Gerät hinsichtlich Stabilität falsch installiert wurde, arbeiten Sie nicht weiter damit und lassen Sie die Installation sofort durch einen autorisierten Techniker überprüfen.
- Verletzungsgefahren durch bewegliche Teile können in Situationen entstehen, bei denen der Garraum mit geöffneter Tür gekühlt wird – „Cool down“-Funktion, wenn das Luftleitblech vor dem Gebläse fehlt, sodass das Gebläsead frei zugänglich ist.

Halten Sie beim Umgang mit dem Kombidämpfer die jeweiligen Vorschriften für das Fixieren von Lasten bzw. den Umgang mit der Hubausrüstung ein.



- Vergewissern Sie sich, dass das Luftleitblech stets in Position und ordnungsgemäß vor Lockerung geschützt ist!
- Eine Verletzungsgefahr für die Hände kann bestehen, wenn der Transportwagen oder Korb gleitet oder herausgezogen wird.
- Verwenden Sie beim Umgang mit Beladezubehör stets den für diesen Zweck konzipierten Handgriff.

HOHE TEMPERATUREN

Beim Kochvorgang erhitzt sich die Innenseite des Geräts auf eine hohe Temperatur, einschließlich der darin positionierten Behälter und Lebensmittel. Wenn die Tür des Garraums geöffnet wird, tritt diese Wärme an die Umgebung aus. Daher besteht Gefahr für Verbrennungen oder Verbrühungen, wenn Sie mit dem Kombidämpfer oder in der Nähe des Kombidämpfers arbeiten.



- Eine Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen tritt in erster Linie im gesamten Garraum auf, einschließlich der Innenseite der Tür sowie an allen Teilen, die sich während des Kochvorgangs darin befinden bzw. befanden, beispielsweise GN-Behälter, Griffe der GN-Behälter und Roste.
- Tragen Sie die vorgeschriebene Schutzkleidung, besonders Schutzhandschuhe!
- Eine Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf kann vorliegen, wenn Wasser auf den erhitzten Garraum gesprüht wird oder die Tür während der „Cool down“-Funktion geöffnet sind.
- Treten Sie ausreichend vom Gerät zurück, und spritzen Sie kein Wasser in den erhitzten Garraum, um diesen schneller abzukühlen oder um mit der Handbrause zu spülen!



- Verbrühungsgefahr besteht, wenn Wasser in das Gerät gespritzt wird und dieses einen Behälter mit heißem Fett enthält.
- Sprühen Sie kein Wasser in heißes Fett!
- Es besteht auch Wasser-Verbrühungsgefahr bei unsachgemäßer Handhabung der GN-Behälter, insbesondere wenn Sie falsch bemessene GN-Behälter verwenden und diese nicht korrekt auf den Einschüben im Gerät oder Wagen aufliegen.
- Wenn Sie Behälter mit heißen Flüssigkeiten transportieren, seien Sie stets besonders vorsichtig und tragen Sie immer Schutzhandschuhe.

REINIGUNGSMITTEL

Wenn Reinigungsmittel eingesetzt werden, besteht Gefahr für Verbrennungen, Verätzungen oder Irritationen der Haut, Augen und Atmungsorgane durch direkten Kontakt mit dem Reinigungsmittel oder dessen Dämpfen.



- Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit Reinigungsmitteln. Besteht Kontaktgefahr, dann tragen Sie Schutzhandschuhe.
- Beim Dosieren ist insbesondere darauf zu achten, das Pulver nicht einzuatmen.
- Öffnen Sie die Tür des Geräts keinesfalls während der vollautomatischen Reinigung, bis Sie von der Software am Ende der Reinigung dazu aufgefordert werden – es besteht Gefahr, die Dämpfe der Reinigungsmittel einzuatmen oder Haut und Augen zu kontaminieren.

NAHRUNGSKONTAMINIERUNG

Wenn Reinigungs- oder Entkalkungsmittel falsch eingesetzt werden, kann der Bereich um den Kombidämpfer, wo die Lebensmittel für gewöhnlich zubereitet werden, kontaminiert werden. Dadurch werden auch die Lebensmittel kontaminiert.



- Vergewissern Sie sich, dass kein Reinigungsmittel oder Entkalker auf die Arbeitsfläche gelangt.
- Stellen Sie keine Reinigungsbehälter/ -tüten auf die Arbeitsfläche – die Lebensmittel können kontaminiert werden!

WASSER

Wenn der Wasserzulauf oder -ablauf undicht oder beschädigt ist, z.B. durch unachtsames Bewegen des Geräts, tritt Wasser aus und stellt eine Rutsch- und Sturzgefahr dar.



- Prüfen Sie vor dem Betrieb mobil montierter Geräte stets, dass die Räder mit der Feststellbremse arretiert sind! Halten Sie den Arbeitsbereich des Kombidämpfers sowie dessen Umfeld sauber und trocken!

2.5 VERWENDUNG VON ZUBEHÖR

KERNTEMPERATURFÜHLER

Beim Verwenden des Kerntemperaturfühlers beachten Sie unbedingt folgende Hinweise:

- Setzen Sie den Kerntemperaturfühler ausschließlich in das Gargut
- Stechen Sie den KT-Fühler niemals in gefrorene Speisen - er kann sonst verbiegen oder brechen.
- Knicken Sie das Kabel des Kerntemperaturfühlers niemals mit Gewalt um, reißen Sie nicht am Kabel.
- Ziehen Sie den Fühler nicht am Kabel aus dem Gargut.
- Stechen Sie den KT-Fühler so in das Gargut, dass er das Türglas nicht berührt.
- Der KT-Fühler kann heiß sein, verwenden Sie bei der Arbeit mit dem KT-Fühler immer Schutzhandschuhe.
- Entfernen Sie den KT-Fühler aus dem Gargut und setzen Sie ihn in die Halterung bevor Sie das Gargut aus dem Garraum entnehmen.
- Wenn der KT-Fühler nicht benötigt wird, verwahren Sie ihn in der dafür vorgesehenen Halterung.
- Lassen Sie den KT-Fühler niemals aus dem Garraum hängen - die Tür könnte versehentlich geschlossen werden und ihn so beschädigen.

HANDBRAUSE

Beim Verwenden der Handbrause beachten Sie unbedingt folgende Hinweise:

- Die Handbrause darf nur zum Ausspülen des Garraums oder zum Befüllen von GN-Zubehör verwendet werden.
- Die Handbrause funktioniert nur für 5 Minuten nachdem die Gerätetür geöffnet wurde. Danach schaltet sie sich automatisch aus.
- Verwenden Sie die Handbrause niemals in einem heißen Gerät. Lassen Sie den Kombidämpfer vorher auf 65 °C abkühlen.
- Verwenden Sie die Handbrause niemals zum Herunterkühlen des Geräts, wenn der Garraum heißer als 95 °C ist - das kann dazu führen, dass das Türglas bricht oder eine Deformation des Garraums verursachen.
- Sprühen Sie mit der Handbrause niemals Wasser auf das heiße Türglas - es kann brechen!
- Nach dem Gebrauch der Handbrause platzieren Sie diese wieder in ihrer Halterung (bzw. rollen diese wieder auf, wenn es sich um eine Ausrollbrause handelt).

03 | BEDIENUNG

3.1 TOUCH-DISPLAY

Die Bedeutung der Tasten und Symbole in den häufigsten Bildschirmdarstellungen ist nachstehend beschrieben. Die Auswahl der jeweiligen Funktion erfolgt durch einen leichten Tastendruck der entsprechenden Schaltfläche auf dem Display. Einige Schaltflächen verfügen über erweiterte Funktionen, die man über einen langen Tastendruck der Schaltfläche erreicht.

HÄUFIGE TASTEN

In verschiedenen Betriebsmodi kommen die folgenden Tasten häufig vor:

- 

Drücken Sie die Taste, um einen Schritt zurück zu gehen / zur vorherigen Displayanzeige zurückzukehren.
- 

Drücken Sie das Symbol, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 

Drücken Sie diese Taste, um den gewünschten Garvorgang, die Reinigung usw. zu starten.
- 

Drücken Sie die Taste, um den laufenden Garvorgang zu stoppen. Der Bildschirm D wird angezeigt.

3.2 WEITERE TASTEN

Die Vision-Taste dient zum:

- Umschalten in den Multitasking-Modus  4/4.3
- Ausschalten in den Standby Modus
- Einschalten aus dem Standby Modus.
- Bildschirm kalibrieren, (die Taste muss für mindestens 10 Sekunden gedrückt werden).



 Durch Drücken des Symbols wird der Startbildschirm (A) angezeigt.

 Durch Drücken der Standby Taste versetzen Sie den Kombidämpfer in den Standby Betrieb. Ein erneutes Drücken der Vision Taste beendet den Standby Betrieb.

 Durch Drücken der Taste wird der „halbe Energie“-Modus aktiviert (reduzierte Heizleistung).

Das Garraumlicht des Geräts schaltet sich automatisch aus, wenn das Gerät längere Zeit nicht bedient wird (auch im laufenden Betrieb). Möchten Sie, dass das Licht kontinuierlich an ist, können Sie das Dauerlicht einschalten. Über diese Taste schalten Sie das Dauerlicht ein/aus.



Diese Tasten ermöglichen das Scrollen durch Textanzeigen oder das Blättern durch erweiterte Funktionen..

3.3 TASTATUR

Die Gerätesteuerung verfügt über verschiedene Tastaturen, die in allen Betriebsmodi und Einstellungen identisch sind:

NUMERISCHE TASTATUR

Eingabe von Zahlen / Ziffern

		Eingabe löschen.
	 	Korrektur des Werts um +1/-1.
		Dauerbetrieb (bei Einstellung Garzeit)

ERWEITERTE ALPHANUMERISCHE TASTATUR

Eingabe von Texten, Buchstaben, Ziffern und Symbolen

		Umschalttaste / Wechsel zwischen Gross- und Kleinschreibung
		Umschalten zwischen Buchstaben und Ziffern/Zeichen.
		Letztes Zeichen löschen.
		Leertaste.
		Tastatur-Optionen. Ermöglicht die Auswahl der Sprache und des Stils (QWERTY-QWERTZ).
		Umschalten zwischen der Buchstabentastatur und der Zahlen- / Zeichentastatur.
		Letztes Zeichen löschen.
		Leertaste.

04 | GAREN

4.1 MANUELLER BETRIEB

Diese Betriebsart dient dem manuellen Einstellen von Garparametern in einem oder mehreren automatisch aufeinanderfolgenden Schritten.

Stellen Sie die Parameter manuell nach persönlichem Ermessen und entsprechend Ihrer Erfahrung ein. Durch

Drücken der Option A2 wird der **Manuelle Modus** (B) angezeigt..

B1 VORHEIZEN / ABKÜHLEN

Vorheizfunktion deaktiviert.



Vorheizfunktion aktiviert.

Der Wert unterhalb des Symbols zeigt die Vorheiztemperatur an, werkseitig ist diese automatisch um 15 °C höher als die von Ihnen eingestellte Garraumtemperatur (B5), um einen Temperaturverlust beim Beschicken auszugleichen. Im Dampfbetrieb heizt der Kombidämpfer auf die exakt eingestellte Garraumtemperatur vor. Ist die Vorheiztemperatur erreicht, weist ein Tonsignal drauf hin, dass der Garraum beschickt werden kann. Wird nach dem Beschicken die Gerätetüre geschlossen, startet der Garvorgang automatisch und ohne, dass erneut eine Taste gedrückt werden muss.



i Die automatische Differenz (werkseitig 15 °C) zwischen Vorheiztemperatur und Garraumtemperatur kann in den Benutzereinstellungen (07

Benutzereinstellungen/7.1Kochen/Vorheizen/Temperaturerhöhung) geändert werden. Im gleichen Menü können weitere Parameter zur Vorheizfunktion festgelegt werden.

Die Vorheiztemperatur kann durch einen langen Druck auf das Vorheizsymbol beliebig zwischen 30 und 300 °C geändert werden. Auch nach Start des Garvorgangs erscheint ein Display, in welchem die Vorheiztemperatur und die Ist-Temperatur angezeigt werden. Die Vorheizfunktion dient auch zum automatischen Abkühlen des Garraums, sollte dieser zu heiß sein. Ist die aktuelle Garraumtemperatur höher als die eingestellte Vorheiztemperatur, so kühlt sich der Garraum automatisch ab. Um diesen Abkühlvorgang zu beschleunigen, können Sie während des Abkühlens auch die Gerätetür öffnen. Der Lüfter dreht sich in dieser Situation weiter und die heiße Luft wird aus dem Garraum bewegt. Ist die Vorheiztemperatur erreicht, stoppt der Lüfter automatisch.

B2 GARMODUS AUSWÄHLEN

HEISSLUFT

Braten, Backen, Rösten, Grillen usw.
Temperaturbereich: 30 - 300 °C

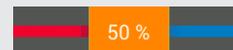


KOMBIDAMPF

Kombination von Heißluft und Dampf wobei der Dampf als zusätzlicher Wärmeüberträger arbeitet (Regenerieren, Warmhalten, Schmoren, NT Garen usw.)
Temperaturbereich: 30 - 300 °C.



Die Dampfsättigung kann über den Schieberegler oder numerisch nach Drücken des Reglers zwischen 0% und 100 % eingestellt werden.



DAMPF

Kochen, Dämpfen, Pochieren usw.
Temperaturbereich: 30 - 130 °C

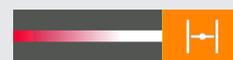


B3 WRASENKLAPPE*

Im HEISSLUFTMODUS wird durch dieses Symbol die Wrasenklappe angezeigt, die sich öffnen oder schließen lässt, um die Restfeuchte im Garraum zu steuern.:



Vollständig geschlossene Klappe: die Feuchtigkeit verbleibt im Garraum und wird nicht aktiv abgeführt.



Voll geöffnete Klappe; die Feuchtigkeit wird kontinuierlich aus dem Garraum aktiv abgeführt (z.B. Überkrusten, Gratinieren usw.).



B4 ZEITEINSTELLUNG

Hier können Sie die Garzeit einstellen.
Zeitbereich: 00:01-23:59 (h:m) oder Dauerbetrieb (Unendlich-Zeichen).



B5 GARRAUMTEMPERATUR

Die Garraumtemperatur kann über dieses Symbol eingestellt werden. Der einstellbare Temperaturbereich hängt vom verwendeten Garmodus ab.



B6 SONSTIGE FUNKTIONEN UND EINSTELLUNGEN



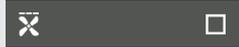
LÜFTERGESCHWINDIGKEIT

Es können sieben Lüftergeschwindigkeiten eingestellt werden, 100% entspricht dabei der maximalen Geschwindigkeit.



LÜFTER TAKTEN

Der Lüfter dreht sich nur wenn
- der Kombidämpfer heizt
- für 10 Sekunden, wenn er länger als
2 Minuten nicht geheizt hat.



KLINGELTON MIT HINWEISTEXT

Ist diese Option aktiviert, so weist ein
VOR dem entsprechenden Garschritt
während des Garverlaufs ertönder
Klingelton mit optionalem Hinweistext
auf ein Ereignis hin..



B7 ÜBERSICHT DER PROGRAMMSCHRITTE

Über dieses Symbol wird eine
Übersicht aller eingestellten
Programmschritte angezeigt.
Es können Schritte hinzugefügt,
bearbeitet oder gelöscht werden, auch
Kochtipps werden hier hinterlegt. Eine
detaillierte Beschreibung finden Sie
bei Bildschirm C.



B9 KERNTEMPORATURFÜHLER

Anstelle einen Schritt bei einer
vorgegebenen Zeit enden zu lassen,
kann hier das Ende eines Schritts in
Abhängigkeit einer gewünschten
Kerntemperatur eingegeben werden.
Temperaturbereich: 30 - 110 °C



DELTA-T

Beim Garen auf Kerntemperatur
können Sie entweder eine feste
Garraumtemperatur einstellen
(B5), oder der Garraumtemperatur
automatisch einen festen Wert über
der jeweils aktuellen Kerntemperatur
zuweisen - das Delta-T. Je höher das
Delta, desto schneller gart das Gargut,
je niedriger, desto schonender. Diese
Temperaturdifferenz kann zwischen
20°C und 70 °C eingestellt werden.
Beispiel: das Gargut hat aktuell eine
Kerntemperatur von 40 °C, Delta-T
ist auf 30°C eingestellt, so liegt die
Garraumtemperatur aktuell bei 70°C.



4.1.1 Kochen im manuellen Betrieb

1 IN DEN MANUELLEN BETRIEB WECHSELN



2 VERFÜGBARE PARAMETER AUSWÄHLEN UND NACH BEDARF EINSTELLEN



2.1 OPTION: SCHRITT HINZUFÜGEN

Drücken Sie



Drücken Sie „Schritt hinzufügen“



Wählen Sie die Parameter B1 bis B9 nach Bedarf aus und stellen Sie sie ein



Um einen weiteren Schritt hinzuzufügen, wiederholen Sie den Vorgang ab Punkt 2.1

2.2 OPTION: ALS AUTOMATISCHEN START SPEICHERN

Wenn Sie möchten, dass das Programm an einem bestimmten Tag und zu einer bestimmten Uhrzeit auch wiederholt automatisch gestartet wird, gehen Sie nach dem Kapitel 4.2.10 vor.



3 STARTEN SIE DEN GARVORGANG DURCH DRÜCKEN VON



4 WARTEN SIE, BIS DER GARRAUM VORGEHEIZT ODER ABGEKÜHLT IST (FALLS VORHEIZEN/ABKÜHLEN AKTIV IST)

4.1 OPTION: VORHEIZEN / KÜHLEN ÜBERSPRINGEN

Drücken Sie „Überspringen“



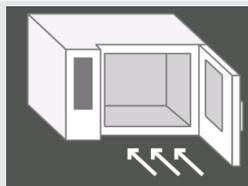
4.2 OPTION: GARPROZESS / VORHEIZEN VORZEITIG BEENDEN

Drücken Sie „Stopp“



5 GARRAUM BESCHICKEN

Nach dem Vorheizen oder Abkühlen des Garraums werden Sie aufgefordert, ihn zu beschicken.
Wird die Tür nach dem Beschicken geschlossen, startet der eingestellte Garvorgang automatisch..



5.1 OPTION: TONSIGNAL AUSSCHALTEN

Drücken Sie „Tonsignal aus“



6 WENN DER GARVORGANG ABGESCHLOSSEN IST, ERTÖNT EIN KLINGELTON. DIE BILDSCHIRMANZEIGE BIETET FOLGENDE OPTIONEN (Bildschirm D)

6.1 OPTION: EXTRA ZEIT

Drücken Sie „Extra Zeit“. Die Parameter des letzten Garschritts werden übertragen und Sie können eine Nachgarzeit einstellen.



6.2 OPTION: ALS PROGRAMM SPEICHERN

Drücken Sie „Als Programm speichern“, um den soeben abgelaufenen Vorgang als Garprogramm im Programmordner zu speichern.



Wählen Sie den Ordner oder Unterordner aus, in dem Sie das neue Programm speichern möchten.

Wenn noch keine Ordner angelegt sind, sind keine im Verzeichnis sichtbar. Sie können das aktuelle Programm dann einfach im Hauptverzeichnis abspeichern, oder auch über die Taste  oben rechts einen neuen Ordner anlegen.



Drücken Sie „Speichern“



Geben Sie den Programmnamen ein



Drücken Sie „Ok“



Sie können alle Schritte des Kochprogramms in der QuickView-Vorschau überprüfen.
Info: Wenn während des Programmablaufs manuelle Veränderungen durchgeführt wurden, so werden auch diese mit abgespeichert.



Drücken Sie „Speichern“



6.3 OPTION: ENERGIEVERBRAUCHSANZEIGE ECO LOGIC

Drücken Sie „Eco Logic“. Der Energieverbrauch des soeben abgelaufenen Garprogramms wird angezeigt.



6.4 OPTION: TONSIGNAL AUSSCHALTEN

Drücken Sie „Tonsignal aus“



4.2 PROGRAMME

Sie können im Bereich Programme häufig genutzte eigene Garverfahren als festes Programm hinterlegen, Sie können bereits vorhandene Programme nach Belieben löschen oder ändern und eine eigene, für Sie persönlich angepasste Ordnerstruktur erstellen.

Durch das Anpassen und Erstellen eigener Garprogramme wird eine stets gleichbleibende und an Ihre Vorgaben und Wünsche angepasste Speisenqualität gewährleistet.

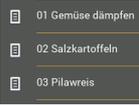
SYMBOLIK DER PROGRAMME	
	Programme auf dem Startdisplay
	Unterordner (mit Piktogramm)
	Unterordner (ohne Piktogramm)
	Symbol für ein Garprogramm

4.2.1 Kochen mit Programmen

- 1 GEHEN SIE IN DIE PROGRAMMÜBERSICHT**
Drücken Sie auf dem Startbildschirm „Programme“


- 2 WÄHLEN SIE GGF. EINEN ORDNER AUS**
Im Auslieferungszustand sind Beispielprogramme hinterlegt ohne Unterordner. Wenn Sie eigene Programme in Ordnern angelegt haben, wählen Sie zunächst den gewünschten Unterordner aus.


- 3 WÄHLEN DAS GEWÜNSCHTE GARPROGRAMM**


- 4 DIE PROGRAMMANSICHT (QUICKVIEW) WIRD ANGEZEIGT**
Alle Programmschritte erscheinen auf einem Bildschirm mit der Möglichkeit, sie schnell zu bearbeiten oder einen weiteren Schritt hinzuzufügen.


- 4.1 OPTION: PARAMETER ANPASSEN**
Wählen Sie die Parameter aus und passen Sie sie nach Bedarf an


- 4.2 OPTION: EINEN SCHRITT HINZUFÜGEN**
Drücken Sie „Schritt ans Ende hinzufügen“ oder die Taste mit den drei Punkten und „Schritt einfügen“ um einen weiteren Schritt hinzuzufügen.


- 4.3 OPTION: PROGRAMM VOM GEWÄHLTEN SCHRITT STARTEN**
Drücken Sie



Wählen Sie „ab diesem Schritt starten“


- 4.4 OPTION: SCHRITT LÖSCHEN**
Bei Schritten, die Sie löschen möchten, drücken Sie



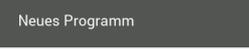
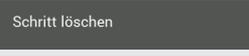
Wählen Sie „Schritt löschen“


- 4.5 OPTION: ALS AUTOMATISCHER START SPEICHERN**
Wenn Sie möchten, dass das Programm an einem bestimmten Tag und zu einer bestimmten Uhrzeit auch wiederholt automatisch gestartet wird, gehen Sie wie in Kapitel 4.2.8 beschrieben vor.

Wenn Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Option Als Programm speichern nicht auswählen, sind die in den Schritten 4.1 bis 4.5 vorgenommenen Programmänderungen nicht dauerhaft, d.h. sie gelten nur für einen Programmablauf. Wenn Sie das Programm das nächste Mal öffnen, hat es seine ursprüngliche Struktur.
- 5 STARTEN SIE DEN GARVORGANG DURCH DRÜCKEN VON**


- 6 WENN DER GARVORGANG ABGESCHLOSSEN IST, WÄHLEN SIE DIE EINE OPTION ZUM FORTFAHREN (Bildschirm D)**

4.2.2 Erstellen eines neuen Programms

<p>1 GEHEN SIE IN DEN PROGRAMMORDNER Drücken Sie</p>	
<p>2 WÄHLEN SIE GGF. DEN ORDNER AUS, IN DEM SIE DAS NEUE PROGRAMM ERSTELLEN MÖCHTEN Im Auslieferungszustand sind keine Unterordner erstellt. diese können Sie wenn gewünscht selbst anlegen., siehe Kapitel  4/4.2.5</p>	
<p>3 DRÜCKEN SIE DIE TASTE OBEN RECHTS MIT DEN DREI LINIEN</p>	
<p>4 DRÜCKEN SIE „NEUES PROGRAMM“</p>	
<p>5 GEBEN SIE DEN PROGRAMMNAMEN EIN</p>	
<p>6 DRÜCKEN SIE</p>	
<p>7 ES WERDEN DIE DETAILS DES PROGRAMMS ANGEZEIGT (Bildschirm C)</p>	
<p>7.1  OPTION: PROGRAMMSCHRITT HINZUFÜGEN Wählen Sie „Schritt hinzufügen“ Passen Sie die Parameter nach Bedarf an Drücken Sie</p>	  
<p>7.2  OPTION: PARAMETER BEREITS VORHANDENER SCHRITTE ÄNDERN Tippen Sie auf den Schritt, den Sie bearbeiten möchten Passen Sie die Parameter nach Bedarf an Drücken Sie</p>	  
<p>7.3  OPTION: SCHRITT ZWISCHEN VORHANDENE SCHRITTE EINFÜGEN Beim Schritt, über dem Sie einen neuen Schritt einfügen möchten, drücken Sie Zum Einfügen wählen Sie „Schritt einfügen“</p>	 
<p>7.4  OPTION: SCHRITT LÖSCHEN Beim Schritt, den Sie löschen möchten, drücken Sie Zum Löschen wählen Sie die Taste</p>	 
<p>8 DRÜCKEN SIE „SPEICHERN“ Das neue Programm ist nun gespeichert.</p>	

4.2.3 Gespeicherte Programme ändern

1 GEHEN SIE IN DEN PROGRAMMORDNER

Drücken Sie



2 WÄHLEN SIE, FALLS SICH DAS PROGRAMM IN EINEM UNTERORDNER BEFINDET, DEN ORDNER AUS.

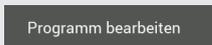


3 WÄHLEN SIE DAS PROGRAMM AUS, DAS SIE BEARBEITEN MÖCHTEN, UND HALTEN SIE ES LÄNGER ALS 2 SEKUNDEN GEDRÜCKT

4 WÄHLEN SIE IM MENÜ DIE ANPASSUNG AUS, DIE SIE VORNEHMEN MÖCHTEN



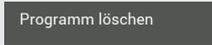
4.1 **OPTION: PROGRAMM BEARBEITEN**
Ermöglicht das Bearbeiten des Programmnamens, das Einstellen von Parametern sowie das Hinzufügen oder Entfernen eines Schritts. Die Bearbeitung erfolgt analog zum Erstellen eines neuen Programms.



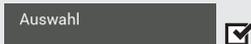
4.2 **OPTION: PROGRAMM UMBENENNEN**
Ermöglicht das Ändern des Programmnamens über die alphanumerische Tastatur.



4.3 **OPTION: PROGRAMM LÖSCHEN**
Nach der Bestätigung wird das Programm endgültig gelöscht



4.4 **OPTION: AUSWÄHLEN UND KOPIEREN / VERSCHIEBEN**
Mit den Kontrollkästchen können Sie das aktuelle Programm oder mehrere Programme auswählen und diese dann kopieren oder in einen anderen Ordner verschieben oder löschen.



Drücken Sie nach Auswahl der Gruppe auf die Taste mit den drei Linien oben rechts und wählen Sie die gewünschte Option aus.



4.5 Die ausgewählten Programme können nun in einen anderen Ordner kopiert oder verschoben werden, oder allesamt gelöscht werden. Ebenfalls findet man hier die Schnellauswahl um alle Programme auszuwählen.

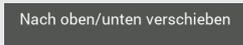


5 PROGRAMME IN DER LISTE NACH OBEN ODER UNTEN VERSCHIEBEN

Kehren Sie zur Programmliste zurück und drücken Sie, ohne zuvor ein bestimmtes Programm ausgewählt zu haben, die Taste mit den drei Linien.



Wählen Sie „Nach oben / unten verschieben“



6 SUCHFUNKTION VERWENDEN

Wählen Sie, wenn Sie sich im Programmeordner befinden, die Taste mit den drei Linien.



Wählen Sie „Suche“



Tippen Sie eine Buchstabenfolge ein. Es erscheinen die bereits vorhandenen Programme und Ordner, die diese Buchstabenfolge beinhalten.



4.2.4 Programm am PC erstellen und über USB-Stick auf den Kombidämpfer übertragen

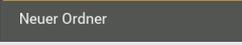


Programme für das Gerät können auch mit Ihrem Computer in der speziellen Software VisionCombi erstellt und bearbeitet werden.

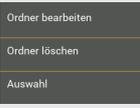
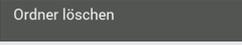
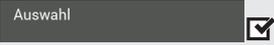
Um Ihr eigenes Programm, das auf Ihrem Computer erstellt wurde, mit einem USB-Stick auf das Gerät hochzuladen, gehen Sie in den Modus **Einstellungen** und wählen Sie hier das Menü **USB-Stick**. Weitere Details finden Sie im Kapitel **6/6.1.2**.

Die VisionCombi-Software erhalten Sie von Ihrem Fachhandelspartner.

4.2.5 Erstellen eines neuen Ordners

<p>1 GEHEN SIE IN DEN PROGRAMMORDNER Drücken Sie</p>	
<p>2 DRÜCKEN SIE DIE TASTE MIT DEN DREI LINIEN OBEN RECHTS</p>	
<p>3 WÄHLEN SIE „NEUER ORDNER“</p>	
<p>4 GEBEN SIE DEN NAMEN DES ORDNERS EIN. Optional können Sie dem Ordner auch eines der vorgeschichterten Piktogramme zuweisen (wählen Sie „Piktogramm ändern“).</p>	
<p>5 DRÜCKEN SIE Dadurch wird der neue Ordner erstellt und gespeichert.</p>	

4.2.6 Ordner bearbeiten

<p>1 GEHEN SIE IN DEN PROGRAMMORDNER Drücken Sie</p>	
<p>2 WÄHLEN SIE DEN ORDNER AUS, DEN SIE BEARBEITEN MÖCHTEN, UND HALTEN SIE DIE TASTE LÄNGER ALS 2 SEKUNDEN GEDRÜCKT</p>	
<p>3 WÄHLEN SIE IM MENÜ DIE ANPASSUNG AUS, DIE SIE VORNEHMEN MÖCHTEN</p>	
<p>3.1 OPTION: ORDNER BEARBEITEN  Ermöglicht das Bearbeiten des Ordnersnamens oder des Piktogramms.</p>	
<p>3.2 OPTION: ORDNER LÖSCHEN  Nach der Bestätigung wird der Ordner endgültig gelöscht</p>	
<p>3.3 OPTION: AUSWAHL  Mit den Kontrollkästchen können Sie den aktuellen Ordner, weitere Ordner und Programme auswählen und diese dann kopieren oder in einen anderen Ordner verschieben oder löschen.</p>	
<p>Drücken Sie nach Auswahl der Ordner auf die Taste mit den drei Linien oben rechts und wählen Sie die gewünschte Option aus (gewählte Ordner oder Programme verschieben oder kopieren).</p>	

3.4 OPTION: NACH OBEN/UNTEN VERSCHIEBEN
 Ermöglicht das Verschieben des Ordners an einen anderen Ort in der Liste.

Kehren Sie zur Gruppenliste zurück und drücken Sie



Wählen Sie

Nach oben/unten verschieben

Halten Sie einen Ordner gedrückt und durch Ziehen mit dem Finger verschieben Sie ihn an einen neuen Ort

Drücken Sie

Speichern

4.2.7 Die letzten Zehn

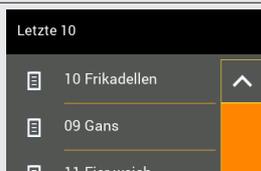
i Im Menü „Die letzten Zehn“ werden die letzten zehn verwendeten Koch- / Garprozesse in chronologischer Reihenfolge gespeichert.

1 WÄHLEN SIE AUF DEM STARTBILDSCHIRM „LETZTE ZEHN“



2 WÄHLEN SIE EIN PROGRAMM AUS

Info: In der Liste sehen Sie die letzten 10 verwendeten Garprozesse. Wurden diese als Programm gestartet, so erscheint daneben der Programmname, sonst sind die Prozesse mit „Manueller Betrieb“ gekennzeichnet.



3 DIE PROGRAMMANSICHT (QUICKVIEW) WIRD ANGEZEIGT

Alle Schritte des Programms werden auf einem Bildschirm angezeigt und können, wenn gewünscht, nochmal bearbeitet werden.



3.1 OPTION: PROGRAMM BEARBEITEN

Für das ausgewählte Programm können Sie die Parameter oder Schritte nach 4.2.2/7.1 bis 7.4 entsprechend anpassen.

4 STARTEN SIE DEN GARVORGANG DURCH DRÜCKEN VON „START“



5 WENN DER GARVORGANG ABGESCHLOSSEN IST, WÄHLEN SIE EINE OPTION ZUM FORTFAHREN (Bildschirm D)

4.2.8 Automatischer Programmstart

Jedes Programm oder auch ein im manuellen Betrieb eingegebener Garverlauf kann so eingestellt werden, dass er automatisch zeitversetzt und unter den von Ihnen festgelegten Bedingungen ausgeführt wird. Diese Einstellung kann in jedem Modus vorgenommen werden, in dem Bildschirm B, C oder D angezeigt wird..

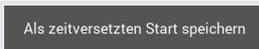
4.2.8.1 Programmeinstellung zum automatischen Starten

1 DRÜCKEN SIE AUF DEM OBEREN BILDSCHIRM RAND DIE TASTE MIT DEN DREI LINIEN

Dies gilt für die Bildschirmanzeigen B, C und D sowie für die Anzeige am Ende eines abgelaufenen Garprozesses..



2 DRÜCKEN SIE „ALS ZEITVERSETZTEN START SPEICHERN“



3 WÄHLEN SIE DIE AUTOMATISCHEN STARTOPTIONEN NACH BEDARF AUS UND STELLEN SIE SIE EIN:

STARTDATUM: Datum, an dem der automatische Start aktiviert werden soll

STARTZEIT: Uhrzeit für den Beginn des automatischen Starts

WIEDERHOLEN: Der automatische Start kann wenn gewünscht an bestimmten Wochentagen oder in einem bestimmten Rythmus wiederholt werden (täglich, wöchentlich, monatlich, jährlich oder an bestimmten Tagen)

PROGRAMMNAME: Name, unter dem der automatische Start im Kalender hinterlegt wird

GARPARAMETER: die hinterlegten Parameter aus dem aktuellen Programm / manuellen Betrieb



4 DRÜCKEN SIE „SPEICHERN“



Der eingestellte automatische Programmstart wird durch ein Symbol in der oberen Leiste des Hauptbildschirms A angezeigt.



Bevor das Programm automatisch gemäß dem eingestellten Datum und der eingestellten Uhrzeit gestartet wird, wird ein Countdown-Bildschirm angezeigt und eine akustische Warnung ausgegeben



Sie können den Countdown überspringen, indem Sie „Überspringen“ drücken



Sie können den automatischen Start abbrechen, in dem Sie „Stopp“ drücken



4.2.8.2 Anzeigen, Bearbeiten oder Löschen eines hinterlegten automatischen Programmstarts

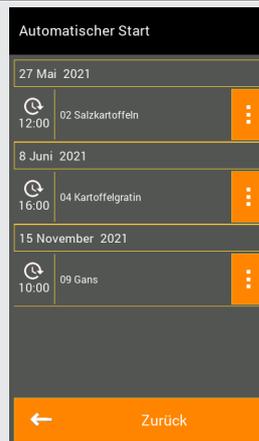
1 DRÜCKEN SIE AUF DEM HAUPTBILDSCHIRM DIE TASTE MIT DER UHR

Eine Liste der Programme, die automatisch gestartet werden sollen, wird angezeigt.



1.1


OPTION: OPTIONEN DER AUTOMATISCH ZU STARTENDEN PROGRAMME ANZEIGEN
 Tippen Sie auf das gewünschte Programm. Sie sehen die hinterlegten Werte wie Datum Uhrzeit, mögliche Wiederholungen, Programmname und Garparameter.



Drücken Sie „Zurück“ .



1.2


OPTION: OPTIONEN DES AUTOMATISCHEN STARTS BEARBEITEN
 Sie können die hinterlegte Optionen an dieser Stelle wenn gewünscht abändern.



Nach der Bearbeitung drücken Sie „Speichern“ um die Änderungen zu sichern.



4.3 MULTITASKING

Mit dem Orange Vision Plus Kombidämpfer können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig arbeiten, ohne den laufenden Garvorgang unterbrechen zu müssen. Sie können z. B. während eines aktiven Garprogramms oder während der automatischen Reinigung über die Multitasking-Funktion ein neues Programm erstellen. Sie können allerdings keinen Schritt aktivieren, der den im Hintergrund laufenden Prozess unterbrechen würde (z.B. lässt sich die automatische Reinigung nicht über das Multitasking starten, wenn bereits ein Garprogramm läuft).

4.3.1 Verwendung der Multitasking-Funktion

**1 STARTEN SIE EINEN GARVORGANG AUF IRGEND EINE WEISE,
Z. B. ÜBER PROGRAMME**

 4/4.2.1



2 DRÜCKEN SIE DIE TASTE



3 DRÜCKEN SIE DIE TASTE

Sie gelangen zum Hauptbildschirm (A), das Programm läuft im Hintergrund weiter.



**4 NACH DEM UMSCHALTEN BEGINNT OBEN IM DISPLAY EINE
KOCHMÜTZE ZU BLINKEN**

Das Symbol zeigt an, dass im Hintergrund ein Garprozess abläuft.



**5 IM HAUPTBILDSCHIRM (A) KÖNNEN SIE DIE OPTION
AUSWÄHLEN, MIT DER SIE ARBEITEN MÖCHTEN**

Z.B. können Sie an dieser Stelle die Benutzereinstellungen einsehen oder ein neues Programm starten.

**6 ZUM AKTUELLEN GARVORGANG GELANGEN SIE JEDERZEIT,
INDEM SIE DAS BLINKENDE KOCHMÜTZEN-SYMBOL ANTIPPEN.**

Hinweis: das blinkende Symbol kann variieren, je nachdem wann Sie die Multitasking-Funktion nutzen. Arbeiten Sie z.B. während der automatischen Reinigung über Multitasking, so erscheint an der oberen Bildschirmecke ein blinkendes Reinigungssymbol (und nicht die Kochmütze).

05 | EINSTELLUNGEN

5.1 GRUNDEINSTELLUNGEN

1. BENUTZEREINSTELLUNGEN



Wählen Sie auf dem Startbildschirm „Service“ und „Benutzereinstellungen“. Geben Sie die Pin **1001** ein und bestätigen Sie mit OK.

Datum und Uhrzeit

Hier können Sie die Uhrzeit einstellen oder anpassen. Nur ein autorisierter Servicetechniker ist dazu berechtigt, das Datum einzustellen.

Sprache (Language)

Hier können Sie die Systemsprache einstellen. Ändern Sie die Systemsprache, so ändern sich automatisch auch die hinterlegten Garprogramme.

Temperatureinheiten

Ermöglicht das Ändern der Temperatureinheiten zwischen °C und °F.

Signaltöne

Hier können Sie die Melodie, Lautstärke und Dauer des Tons für folgende Ereignisse einstellen:

- Fehlermeldung
- Tastatur
- Tonsignal bei Programmende
- Tonsignal bei Programmschritt
- Vorheizen
- Ende der Reinigung
- Kerntemperatur

Display

Ermöglicht die Einstellung von:

- Bildschirmhelligkeit - wird mit einem Schieberegler eingestellt. Die Standardeinstellung ist 100 %.
- Bildschirmschoner - hier können Sie die Wartezeit, nach der der Bildschirmschoner startet, einstellen. Als Bildschirmschoner kann die aktuelle Uhrzeit oder eine Slideshow eingestellt werden. Per USB-Stick können Sie eigene Bilder hochladen und der Slideshow hinzufügen. Sie können den Bildschirmschoner auch deaktivieren.

Kochen

Hier können unterschiedliche Voreinstellungen gewählt werden, die das Kochen betreffen:

- **ACM** (Automatisches Kapazitätsmanagement) - ist die Funktion aktiviert, läuft die eingestellte Garzeit nur dann herunter, wenn der Garraum die erforderliche Temperatur erreicht hat.

Die Standardeinstellung ist „AN“

Vorheizen

- Vorheizen immer aktiv (im manuellen Betrieb) bedeutet, dass die Vorheizfunktion im manuellen Betrieb immer automatisch aktiviert ist (und bei Nichtbedarf deaktiviert werden muss). Die Standardeinstellung ist „AN“

- „Temperaturerhöhung“ ist ein festgelegter Wert, um welchen beim Vorheizen über die eingestellte Temperatur vorgeheizt wird, um den Temperaturverlust beim Beschicken auszugleichen. Der voreingestellte Wert ist 15 °C

- Maximale Vorheizzeit- der Garvorgang beginnt nach dem Vorheizen automatisch, wenn die Gerätetür geöffnet und geschlossen wird. Hier kann man die Zeit einstellen, nach welcher der Garvorgang beginnen soll, auch wenn die Türe nicht geöffnet und geschlossen wird. Der Standardwert beträgt 5 Minuten.

• Garmodianzeige

Hier können die Garmodi eingestellt werden, welche sichtbar sein sollen (Heißluft, Kombidampf, Dampf). Über den Button können bereits gelöschte Modi hinzugefügt werden. Tipp: Auch die Anzeigereihenfolge der Garmodi lässt sich so ändern.



• Voreingestellte Werte

Hier können Sie die Standardwerte (d.h. Standardtemperaturen, Kerntemperatur, Feuchtigkeit, Lüftergeschwindigkeit) einstellen, welche bei Auswahl eines bestimmten Garmodus (z.B. Heißluft, Kombidampf, ...) im manuellen Betrieb angezeigt werden:

• Standby nach Garprogrammende

Wenn Sie möchten, dass der Kombidämpfer nach Ende eines Garprogramms automatisch ausgeschaltet wird, können Sie dies hier aktivieren.

Die Standardeinstellung ist „AUS“

Standby-Verzögerung

Die Standardeinstellung ist 1°min.

• Zeiteinheiten

Ermöglicht das Zeitformat: h:m oder h:m:s für die Eingabe der Garzeit auszuwählen

• Extra Zeit

Hier können Sie festlegen, ob die Anzeige „Extra Zeit“ (Nachgaren) nach Programmende sichtbar ist.

Die Standardeinstellung ist „EIN“

• Lernfunktion

Hier können Sie festlegen, ob das Menü „Als Garprogramm speichern“ nach dem Ende des Garvorgangs auf dem Bildschirm angezeigt wird.

Die Standardeinstellung ist „EIN“

• Eco Logic

Hier können Sie festlegen, ob das Menü „Eco Logic“ (Anzeige des Energieverbrauchs des abgeschlossenen Garvorgangs) nach dem Ende des Garvorgangs auf dem Bildschirm angezeigt wird.

Die Standardeinstellung ist „EIN“

Reinigung

• Reinigungsprogramme

Diese Funktion steht nur Servicetechnikern zur Verfügung

• Standby nach Reinigung

Hier kann eingestellt werden, ob das Gerät nach Ende der automatischen Reinigung automatisch in den Standby Modus wechseln soll.

Standardeinstellung ist „Aktiviert“ .

Standby Verzögerung ; Standardwert ist „1 Min“

Verriegelungen

In dieser Kategorie können Sie verschiedene Sperrfunktionen aktivieren, um Änderungen durch unbefugte Personen zu unterbinden.

• Programm-Pakete

Bei Auslieferung ist diese Sperre nicht aktiv: „Programme sperren“ .

Aktivieren Sie diese Sperre, können gespeicherte Programme nicht mehr geändert werden. Die Änderung laufender Programme bzw. Änderungen in der Quick View Übersicht sind jedoch weiterhin möglich.

• Gerätesperre

Die Funktion steht nur Servicetechnikern zur Verfügung.

• Änderung laufender Programme sperren

Bei Auslieferung ist diese sperre nicht aktiv: „Aktivieren“ .

Wenn Sie diese Sperre aktivieren, sind keine Änderungen von laufenden Programmen mehr möglich, auch ein vorzeitiger Programmabbruch ist nicht mehr wählbar. Sie können an dieser Stelle ein Passwort festlegen, nach dessen Eingabe der Abbruch eines laufenden Programms möglich ist.

2. INFO

Unter der Ansicht „Info“ verbergen sich Gerätetechnische Infos wie Konfiguration, Softwareversion oder IP-Adresse.

3. SERVICE

Diese Option ist nur für Servicetechniker zugänglich und durch ein Passwort geschützt.

4. SYSTEMREPORT

Fehlerliste

Die Funktion steht nur Servicetechnikern zur Verfügung.

Betriebsvorgangsliste

Zeigt eine vollständige Liste aller Betriebsereignisse an. Ermöglicht das Filtern von Daten nach Ihren eigenen Eingaben oder nach der letzten Woche, dem letzten Monat und dem letzten Jahr.

HACCP-Bericht

Ermöglicht die Anzeige einer vollständigen Liste der HACCP-Daten direkt auf dem Display.

Betriebsstatistiken

Diese Funktion steht nur Servicetechnikern zur Verfügung

5. USB-STICK

Über dieses Menü können Sie Gerätedaten auf einen USB Stick kopieren oder Daten vom USB-Stick auf den Kombidämpfer laden. Der USB-Anschluss befindet sich unterhalb des Bedienpanels auf der Vorderseite.

• Kombidämpfer zu USB

- Programme - sie können einzelne Programme oder die komplette Programmdatei auf den USB-Stick kopieren. Die gespeicherte Datei lässt sich am Computer mit der Software VisionCombi bequem bearbeiten. Diese erhalten Sie von Ihrem Fachhandelspartner.
- Fehler - die Fehlerliste wird mit folgendem Namen abgespeichert: „ErrorReport_Orange Vision Plus_0-rrrr_mm_dd.txt“
- HACCP- Daten - die HACCP Daten lassen sich am Computer mit der Software VisionCombi bequem anzeigen und analysieren. Die abgespeicherte Datei hat den Namen: „HaccpReport_Orange Vision Plus_0-rrrr_mm_dd.haccp“
- Betriebsvorgangsliste - die Datei wird unter folgendem Namen abgespeichert „Log_Orange Vision Plus_0-rrrr_mm_dd.txt“
- Einstellungen - die Einstellungen fassen sämtliche Gerätedaten zusammen. Die Datei hat den Namen: „Oven_Orange Vision Plus_0.zip“
- Weitere Einstellungen - diese Funktion ist nur für Servicetechniker verfügbar.

Nach der Auswahl einer der Optionen erscheint die Meldung **USB-Stick anschließen** (☰ 1.2, Punkt 6).

Wenn Sie den USB-Stick verbunden haben, können Sie nun die gewünschten Daten auf den Stick kopieren.

• USB zu Kombidämpfer

- Programme - sie können Programmdateien die Sie zuvor mit der Computersoftware VisionCombi bearbeitet haben oder Programme, die Sie zuvor von einem anderen Kombidämpfer heruntergeladen haben, wieder auf den Kombidämpfer aufspielen. Das Dateiformat ist „.br2“.
- Melodie - Sie können eigene Klingeltöne / Signaltöne hochladen, erlaubt sind nur Dateien im Format „*.wav“
- Weitere Einstellungen - diese Funktion ist nur für Servicetechniker verfügbar.

Nach der Auswahl einer der Optionen erscheint die Meldung **USB-Stick anschließen** (☰ 1.2, Punkt 6).

Nach dem Anschließen wird der Inhalt des USB-Sticks angezeigt, das auf die gleiche Weise wie auf einem normalen PC durchsucht werden kann. Sie können einzelne Dateien oder sogar ganze Ordner auswählen und kopieren. Klicken Sie auf die ausgewählte Datei oder den ausgewählten Ordner, um sie auf Ihr Gerät zu kopieren.

 **Die Dateien Programme (*.br2), HACCP (*.haccp) können Sie auf dem Computer mit der VisionCombi Software öffnen, die Sie von Ihrem Fachhandelspartner oder vom Hersteller auf Wunsch erhalten.**

5.1.1 Kopieren von Programmen auf einen USB-Stick

Wenn Sie Garprogramme auf einem externen USB-Laufwerk speichern wollen, gehen Sie wie folgt vor:

1 DRÜCKEN SIE „SERVICE“



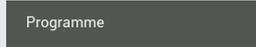
2 DRÜCKEN SIE „USB“



3 DRÜCKEN SIE „KOMBIDÄMPFER ZU USB“



4 WÄHLEN SIE PROGRAMME



5 SIE WERDEN AUFGEFORDERT, EINEN USB-STICK ZU VERBINDEN

Schließen Sie einen USB-Stick an (☰ 1.2, Punkt 6)

6 EINE ERFOLGREICHE VERBINDUNG WIRD ANGEZEIGT

i Wenn der USB-Stick beschädigt oder nicht kompatibel ist, wird "USB-Stick nicht erkannt" angezeigt. Verwenden Sie einen anderen USB-Stick.

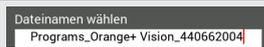
6.1 OPTION: ALLE SPEICHERN

h Dient zum Speichern aller Programme aus dem Gerätespeicher in einer einzelnen Datei auf dem USB-Stick.

Drücken Sie „alle speichern“



Der Standardname der Ausgabedatei wird angezeigt. Sie können den Dateinamen bei Bedarf überschreiben.



Geben Sie Ihren eigenen Dateinamen ein oder belassen Sie den Standardnamen und drücken Sie



Der Speicherfortschritt wird angezeigt

i Nach erfolgreichem Speichern wird eine Informationsmeldung angezeigt. Wenn das Speichern nicht erfolgreich ist, wird „Fehler beim Speichern der Daten“ angezeigt. Wiederholen Sie den Speichervorgang oder verwenden Sie einen anderen USB-Stick.



Trennen Sie den USB-Stick und drücken Sie „zurück“



6.2 OPTION: AUSGEWÄHLTE PROGRAMME SPEICHERN

h Ermöglicht das Auswählen und Speichern bestimmter Programme oder Ordner

Drücken Sie „Auswahl speichern“

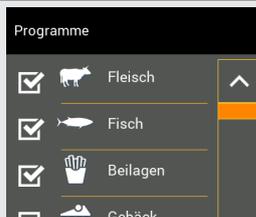


Ein Menü aller Programmordner mit Kontrollkästchen wird angezeigt



6.2.1 OPTION: KOMPLETTEN ORDNER SPEICHERN

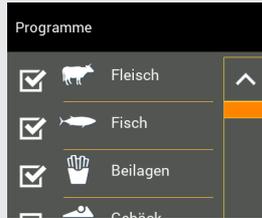
Aktivieren Sie die Kontrollkästchen, um den vollständigen Ordner einschließlich der darin enthaltenen Programme auszuwählen



6.2.2 OPTION: SPEICHERN EINZELNER PROGRAMME
 Klicken Sie auf den Ordernamen, um ein Menü aller Programme mit Kontrollkästchen anzuzeigen.



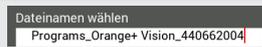
Aktivieren Sie die Kontrollkästchen, um die gewünschten Programme auszuwählen



Nach Auswahl der Ordner oder Programme drücken Sie



Der Standardname der Ausgabedatei wird angezeigt. Sie können den Dateinamen nach Bedarf überschreiben.



Um die von Ihnen eingegebene Voreinstellung oder den Dateinamen zu bestätigen, drücken Sie



Der Speicherfortschritt wird angezeigt



Nach erfolgreichem Speichern wird eine Informationsmeldung angezeigt. Wenn der Export nicht erfolgreich ist, wird „Fehler beim Speichern der Daten“ angezeigt. Wiederholen Sie den Speichervorgang oder verwenden Sie einen anderen USB-Stick.

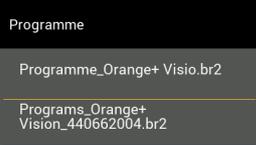
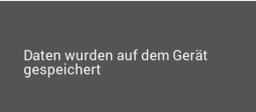
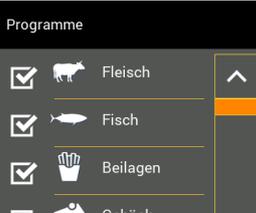


Trennen Sie den USB-Stick und drücken Sie „zurück“

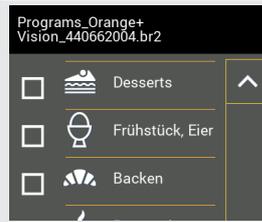


5.1.2 Kopieren von Dateien vom USB-Stick auf den Kombidämpfer

Gehen Sie folgendermaßen vor, um Programme von einem externen USB-Stick in den Gerätespeicher zu kopieren:

<p>1 DRÜCKEN SIE „SERVICE“</p>	
<p>2 DRÜCKEN SIE „USB-STICK“</p>	
<p>3 DRÜCKEN SIE „USB ZU KOMBIDÄMPFER“</p>	
<p>4 WÄHLEN SIE „PROGRAMME“</p>	
<p>5 FOLGENDE MELDUNG WIRD ANGEZEIGT Schließen Sie einen USB-Stick an (1.2, Punkt 6)</p>	
<p>6 DER INHALT DES USB-STICKS WIRD ANGEZEIGT</p> <p> <i>Es werden nur Dateien mit der Endung „br2“ angezeigt. Dieses Format kann in der VisionCombi-Software an einem PC verwaltet werden. Die Software erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder vom Hersteller.</i></p>	
<p>6.1 OPTION: ALLE ÜBERSCHREIBEN  Dient zum Überschreiben aller Programme im Gerätespeicher durch Programme auf dem USB-Stick.</p>	
<p>Drücken Sie</p> <p> ACHTUNG – Alle Originalprogramme im Gerätespeicher werden irreversibel durch Programme von Ihrem USB-Stick überschrieben</p>	
<p>Der Speicherfortschritt wird angezeigt</p>	
<p>Nach erfolgreichem Speichern wird eine Informationsmeldung angezeigt.</p>	
<p>Trennen Sie den USB-Stick und drücken Sie „zurück“</p>	
<p>6.2 OPTION: ZU PROGRAMMEN HINZUFÜGEN  Dient zum Hinzufügen neuer Programme von einem USB-Stick auf den Gerätespeicher</p>	
<p>Drücken Sie „zu bestehenden Programmen hinzufügen“</p>	
<p>Ein Menü mit den Programmen und Programmordnern, die sich in der Programmdatei auf dem USB-Stick befinden, ergänzt um Kontrollkästchen, wird angezeigt</p>	
<p>6.2.1 OPTION: KOMPLETTE ORDNER HINZUFÜGEN Aktivieren Sie die Kontrollkästchen, um den vollständigen Ordner einschließlich der darin enthaltenen Programme auszuwählen und zu den Programmen auf dem Kombidämpfer hinzuzufügen</p>	

5.2.2 OPTION: EINZELNE PROGRAMME HINZUFÜGEN
 Klicken Sie auf den Ordnernamen, um ein Menü aller Programme die in diesem Ordner enthalten sind mit Kontrollkästchen anzuzeigen.



Aktivieren Sie die Kontrollkästchen, um die gewünschten Programme auszuwählen



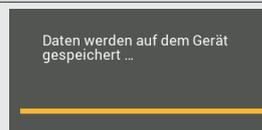
Um Programme aus anderen Ordnern auszuwählen, gehen Sie mit der Schaltfläche „Zurück“ eine Ebene zurück und wählen Sie einen anderen Ordner aus. Die Kontrollkästchen bei den bereits ausgewählten Programmen bleiben gesetzt.



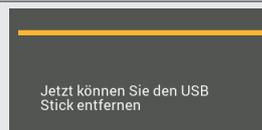
Nach Auswahl der Ordner oder Programme drücken Sie



Der Speicherfortschritt wird angezeigt



Nach erfolgreichem Speichern wird eine Informationsmeldung angezeigt.



Trennen Sie den USB-Stick und drücken Sie „zurück“



5.2 HACCP-DATEN

Das HACCP-System (Hazard Analysis and Critical Control Points) zeichnet automatisch alles auf, was auf Ihrem Gerät passiert.

Die gespeicherten Daten können dann direkt auf dem Bildschirm angezeigt oder über USB heruntergeladen und auf einem Computer mit Hilfe der Computersoftware „VisionCombi“ angezeigt werden. Diese Software erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder vom Hersteller.

5.2.1 HACCP-Daten betrachten

1 DRÜCKEN SIE AUF DEM STARTBILDSCHIRM „HACCP“



2 WÄHLEN SIE EINEN VORGANG AUS DER VORGANGSLISTE AUS. DIE GARVORGÄNGE WERDEN MIT DATUM UND UHRZEIT ANGEZEIGT, DIE BESCHRIFTUNG TRÄGT DEN PROGRAMMNAMEN BZW. „MAUELLER BETRIEB“, WENN NICHT MIT PROGRAMMEN GEARBEITET WURDE.



3 SIE KÖNNEN DIE DATEN AM DISPLAY BETRACHTEN UND SEHEN HIER: GENAUE PROGRAMMEINSTELLUNGEN, EVTL. PARAMETERVERÄNDERUNGEN, ZEIT, TEMPERATUR, KERNTemperatur, TÜR OFFEN / GESCHLOSSEN USW. IN EINER ÜBERSICHTLICHEN TABELLE



5.2.2 Kopieren der HACCP-Daten auf den USB-Stick

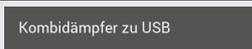
1 DRÜCKEN SIE „SERVICE“



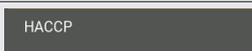
2 DRÜCKEN SIE „USB-STICK“



3 WÄHLEN SIE „KOMBIDÄMPFER ZU USB“



4 WÄHLEN SIE „HACCP“



5 SCHLIESSEN SIE EINEN USB-STICK AN
( 1.2, Punkt 6)

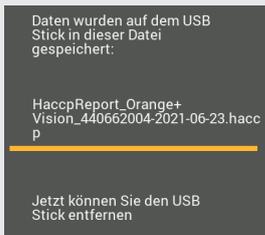
6 Wenn der USB-Stick beschädigt oder nicht kompatibel ist, wird "USB-Stick nicht erkannt" angezeigt. Verwenden Sie einen anderen USB-Stick.

7 DRÜCKEN SIE „DATEN AUF DEN USB-STICK HERUNTERLADEN“



Der Speicherfortschritt wird angezeigt

Nach erfolgreichem Speichern wird eine Informationsmeldung angezeigt.
Wenn das Speichern nicht erfolgreich ist, wird „Fehler beim Speichern der Daten“ angezeigt. Wiederholen Sie den Speichervorgang oder verwenden Sie einen anderen USB-Stick.



8 DRÜCKEN SIE „ZURÜCK“



06 | PFLEGE UND WARTUNG

ALLGEMEINE HINWEISE

Während des gesamten Betriebs muss das Gerät regelmäßigen Inspektionen, Prüfungen und Revisionen für den Betrieb dieser Art von Geräten gemäß den in diesem Bereich geltenden Rechtsvorschriften unterzogen werden.

Das Gerät muss sauber gehalten und Reste von altem Fett und Lebensmitteln entfernt werden. Nur eine regelmäßige Pflege des Geräts und die Einhaltung aller Anweisungen gewährleisten dessen Langlebigkeit, störungsfreie Funktion und Qualität der Lebensmittelzubereitung.

Schließen Sie nach Abschluss der Arbeit mit dem Gerät die Wasserversorgung! Lassen Sie diese nur dann offen, wenn eine Wasseraufbereitungsanlage angeschlossen ist, die eine regelmäßige Regeneration erfordert. Durch die Schließung der Versorgung würde keine Regeneration stattfinden und die Wasseraufbereitungsanlage würde nicht richtig funktionieren.

Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen und durch unzureichende Reinigung verursacht wurden, fallen nicht unter die Garantie!

Folgendes darf nicht zum Reinigen des Geräts verwendet werden:

- Hochdruckreiniger
- Reiniger auf Sandbasis oder grobkörnige Reiniger
- Werkzeuge zur mechanischen Reinigung von Oberflächen (Drahtschwämme, Schaber, Messer)

Schäden, die durch die Verwendung anderer als der vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel oder durch die Verwendung von vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmitteln entgegen den Empfehlungen des Herstellers verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie!

Im Falle eines Defekts oder eines abnormalen Verhaltens des Geräts beenden Sie die Verwendung des Geräts, trennen Sie es von der Stromversorgung und rufen Sie eine autorisierte Servicefirma an.



Lesen Sie vor der Verwendung oder Wartung des Geräts alle Anweisungen, Verbote und Empfehlungen im Kapitel SICHERHEIT BEI DER ARBEIT MIT DEM KOMBIDÄMPFER sorgfältig.

Sprühen Sie kein Wasser aus der Handbrause auf das Türglas oder die Beleuchtung, wenn die Innentemperatur über 65 °C liegt. Gefahr von Glasbruch und Verletzungen des Bedieners!

ÜBERSICHT DER GERÄTEPFLEGE UND -WARTUNG		
INTERVALL	BESCHREIBUNG	TÄTIGKEITSBESCHREIBUNG
Täglich	Garraum	Automatische Reinigung mit dem Reinigungsmittel Active Cleaner
	Türdichtung	Manuelle Reinigung mit einem weichen Tuch, Reinigungsmittel und Wasser
	Äußere Teile	Manuelle Reinigung mit einem weichen Tuch und Mittel zur Edelstahl- und Glasreinigung
Wöchentlich	Garraum	Automatische Garraumentkalkung mit dem Entkalkungsmittel Vision Descaler
	Bereich hinter dem Luftleitblech	Manuelle Reinigung mit dem Reinigungsmittel Manual Cleaner / Entkalker Puron K und anschließendes Spülen mit Wasser (automatische Reinigung - nur mit Wasser spülen)
	Luftfilter	Manuelle Reinigung mit einem Reinigungsmittel oder in einer Spülmaschine
	Reinigung von Türen und Glasflächen	Manuelle Reinigung mit einem Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln
Halbjährlich*	Boiler	Entkalkung mit automatischem Entkalkungsprogramm und dem Mittel Strip-A-Way
Jährlich	Gesamtes Gerät	Kontrolle durch eine autorisierte Firma

* gilt nur für Boilergeräte. Das Entkalkungsintervall richtet sich nach der Wasserqualität.

6.1 TÄGLICHE PFLEGE

Das Gerät muss täglich mit den vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmitteln gereinigt werden. Eine unzureichende Reinigung des Geräts kann einige seiner Teile beschädigen.

REINIGUNG DES GARRAUMS



Verwenden Sie zum täglichen Reinigen des Geräts eines der automatischen Reinigungsprogramme, die Sie im Gerätemenü finden.

Hinweise hierzu finden Sie im Kapitel **9. Automatische Reinigung**.

Verwenden Sie zum Reinigen nur vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel - insbesondere Active Cleaner und Vision Descaler.

Überprüfen Sie am Ende des Reinigungsprogramms, ob die Reinigung ausreichend war. Falls nicht, wiederholen Sie das Reinigungsprogramm. Wenn Reinigungsmittelreste an der Oberfläche des Garraums oder dessen Zubehör haften geblieben sind, spülen Sie diese mit der Handbrause aus oder starten Sie das Programm „nur mit Wasser spülen“. Andernfalls kann die Edelstahloberfläche des Garraums beschädigt und anschließend verfärbt werden, wenn das Gerät bei hohen Temperaturen verwendet wird. Auf diese Weise verursachte Schäden können nicht von der Garantie gedeckt werden!

Öffnen Sie nach der Reinigung des Garraums die Tür und lassen Sie sie leicht geöffnet, dass der Garraum vollständig trocknen kann.



REINIGUNG DER AUSSENSEITEN

Reinigen Sie die Aussenseite des Geräts mit einem weichen Tuch und Reinigern zum Reinigen von Edelstahl und Glas.

Reinigen Sie die Türtropfrinne mit einem weichen Lappen.



Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie mit Reinigungsmitteln arbeiten, und befolgen Sie immer die Anweisungen und Empfehlungen des Herstellers. Dies verhindert Gesundheitsschäden!

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts immer Schutzausrüstung und die vorgeschriebene Arbeitskleidung (Handschuhe, Schutzbrille, Maske)!

Bei Geräten mit Hordengestellwagen (Standgeräte) muss dieser sich während der Reinigung im eingeschobenen Zustand befinden!!

Der Garraum muss während der automatischen Reinigung leer sein - es dürfen keine GN-Behälter eingeschoben sein!

Beim manuellen Reinigen darf die Garraumtemperatur nicht höher als 70°C liegen. Bei höheren Temperaturen können Reinigungsmittel sich in die Garraumboberfläche einbrennen und Verfärbungen oder Korrosion verursachen. Solche Schäden sind von der Garantie ausgenommen!

REINIGUNG DER TÜRDICHTUNG

Wischen Sie die Türdichtung nach der automatischen Reinigung mit einem weichen, mit Spülmittel getränkten Tuch ab. Wischen Sie dann die Dichtung mit einem in Wasser getränkten Tuch ab und trocknen Sie sie schließlich mit einem trockenen Tuch ab. Lassen Sie die Gerätetür nach der Reinigung leicht offen, damit der Garraum und die Türdichtung ordnungsgemäß trocknen können.

6.2 WÖCHENTLICHE PFLEGE

ENTKALKUNG DES GARRAUMS

Wenn sich auf der Oberfläche von Teilen des Garraums eine dünne Kalkschicht befindet, entkalken Sie den Garraum mit dem automatischen Garraumentkalkungsprogramm und mit dem Entkalkungsmittel Vision Descaler.

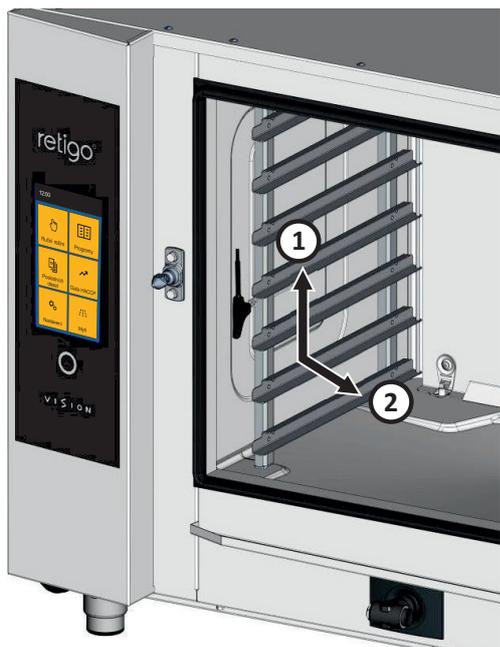


Lassen Sie bei einer erheblichen Verkalkung des Garraums die aktuelle Zusammensetzung vom Wasser oder die korrekte Funktion der Wasseraufbereitungsanlage überprüfen, wenn solche Geräte installiert sind. Schäden durch Wasser, das nicht den Anforderungen des Herstellers entspricht, oder unzureichende Wartung fallen nicht unter die Garantie!

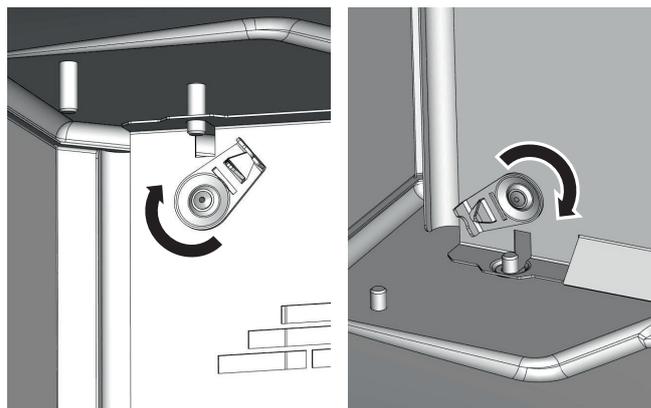
KONTROLLE UND REINIGUNG DES BEREICHS HINTER DEM LUFTLEITBLECH

Gehen Sie bei der wöchentlichen Pflege genauso vor wie bei der täglichen Pflege (siehe Kapitel 7.1) und kontrollieren Sie zusätzlich den Bereich hinter dem Luftleitblech.

1. Entfernen Sie die beiden Einhängegestelle (bzw. den Hordengestellwagen). Die Eihängegestelle heben Sie dazu an und klappen sie Richtung Innenraum nach vorne.



2. Lösen Sie die Verriegelungen, mit denen das Luftleitblech vor dem Lüfter befestigt ist. Zum Lösen kann ein Schraubenzieher oder eine Münze verwendet werden.



Schwenken Sie das Luftleitblech nach vorne - ausgehend von der linken Seite. Heben Sie dann die rechte Seite des Luftleitblechs an und klappen Sie das Luftleitblech nach vorne, so dass Sie es aus der Halterung entnehmen können.



Wenn Teile des Garraums, der Heizung oder des Lüfters verschmutzt oder verkalkt sind, führen Sie die automatische Reinigung bzw. Garraumentkalkung mit herausgenommenem Luftleitblech durch. Überprüfen Sie, ob die Reinigung ausreichend war, wiederholen Sie diese ggf. Wenn die Reinigung ausreichend war, setzen Sie das Luftleitblech wieder ein, sichern Sie es mit den Verriegelungen gegen unbeabsichtigtes Öffnen und setzen Sie beide Eihängegestelle wieder ein (bzw. schieben Sie den Hordengestellwagen wieder ein)..

3. Lassen Sie nach dem Reinigen die Gerätetür leicht geöffnet, damit der Garraum vollständig trocknen kann. Gleichzeitig verlängert dies die Lebensdauer der Türdichtung.

MANUELLE REINIGUNG DES BEREICHS HINTER DER INNENWAND

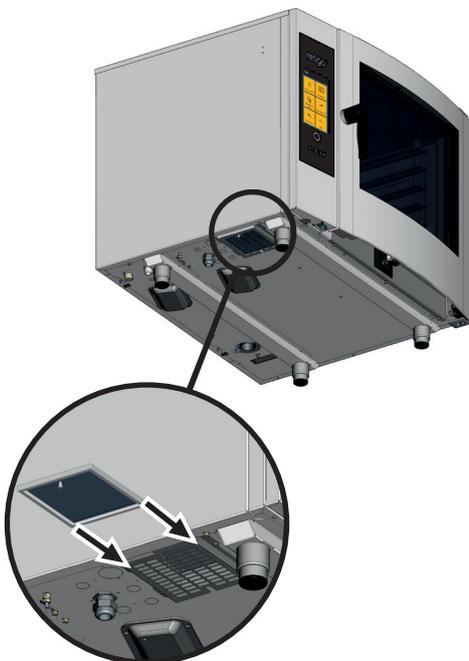


In seltenen Fällen kann wiederholtes automatisches Reinigen und Entkalken bei starker Verschmutzung des Bereichs hinter dem Luftleitblech unwirksam sein. In diesem Fall muss das Reinigungsmittel (Manual Cleaner) oder Entkalkungsmittel (Puron K) manuell wie folgt aufgetragen werden

1. Öffnen Sie das Luftleitblech wie weiter oben in diesem Kapitel beschrieben.
2. Sprühen Sie den Reiniger Manual Cleaner oder Puron K (im Falle einer Entkalkung) auf den gesamten Bereich hinter dem Luftleitblech - den Lüfter, das Injektionsrohr (das in die Lüftermitte mündet) und die Heizkörper und lassen Sie es 15 Minuten einwirken.
3. Spülen Sie den gesamten Garraum gründlich aus, indem Sie das automatische Reinigungsprogramm - ur mit Wasser reinigen - starten.
4. Überprüfen Sie am Ende des Reinigungsprogramms, ob das Reinigen ausreichend war. Wenn nicht alles sauber genug ist, wiederholen Sie den Vorgang. Wenn das Reinigen ausreichend war, setzen Sie das Luftleitblech wieder ein und sichern Sie es mit den integrierten Verriegelungen gegen unbeabsichtigtes Öffnen. Bauen Sie die beiden Einhängegestelle wieder ein bzw. schieben Sie den Hordengestellwagen wieder ein.
5. Lassen Sie nach dem Reinigen die Gerätetür leicht geöffnet, damit der Garraum vollständig trocknen kann. Gleichzeitig verlängert dies die Lebensdauer der Türdichtung.

REINIGUNG DES LUFTFILTERS

Überprüfen und reinigen Sie einmal pro Woche den Luftfilter unten links am Gerät. Dies ist wichtig, da ein verschmutzter Luftfilter zu Elektroniküberhitzung führen kann!



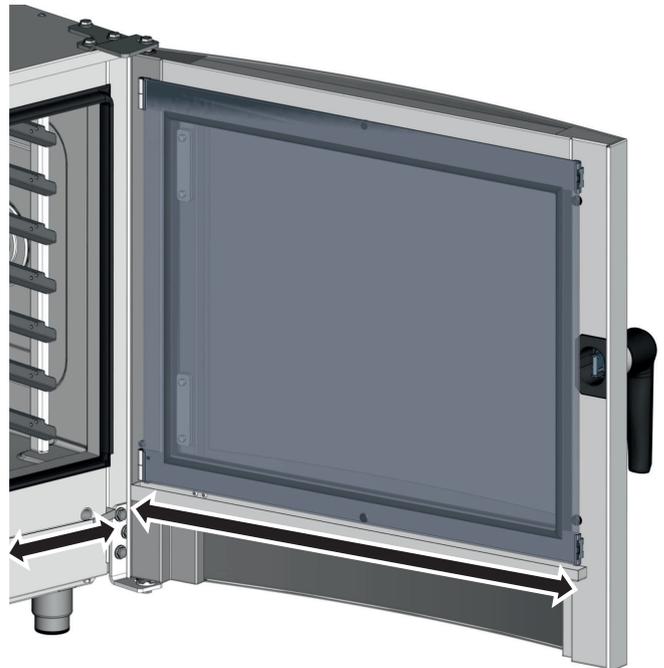
Schieben Sie den Filter aus seiner Halterung und waschen Sie ihn gründlich mit Reinigungsmittel oder in der Spülmaschine. Lassen Sie ihn nach dem Reinigen gut austrocknen, bevor Sie ihn wieder einsetzen.



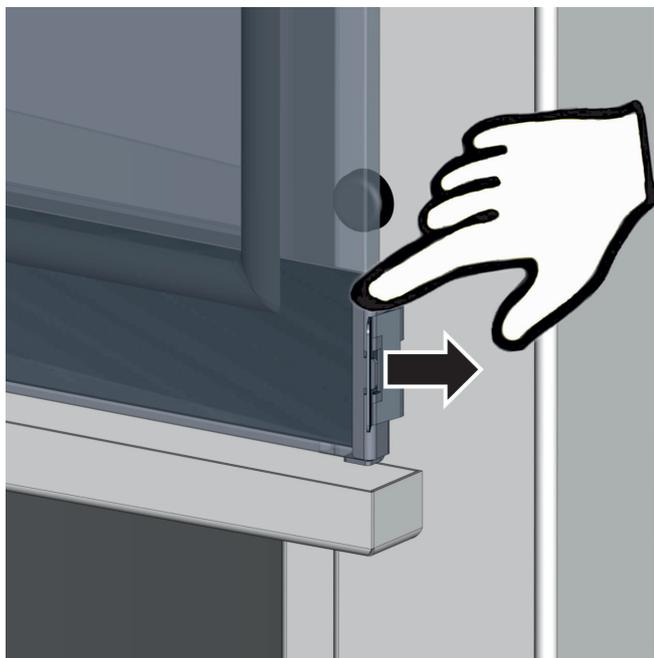
Wenn der Luftfilter verstopft ist, können sich die elektronischen Komponenten des Geräts überhitzen und die Funktion des Geräts kann beeinträchtigt werden.

REINIGUNG VON TÜREN, SCHEIBEN UND DER ABFLUSSRINNE

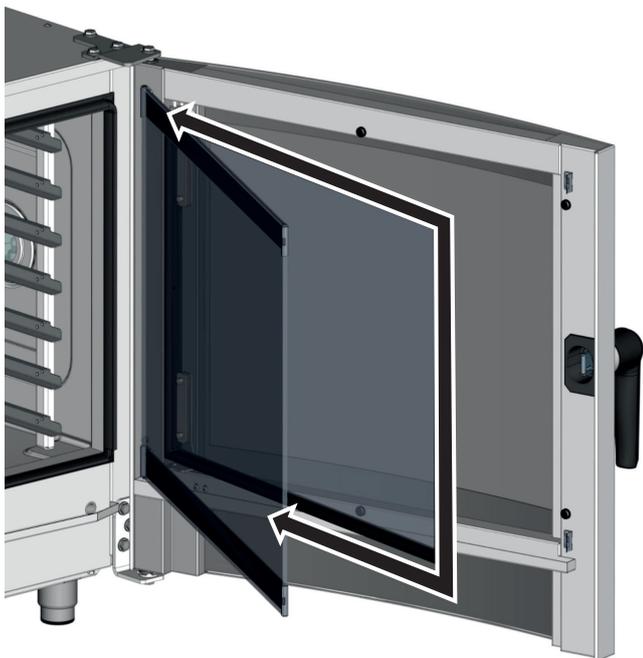
1. Öffnen Sie die Gerätetür
2. Überprüfen Sie die Abflussrinne an der Unterseite der Tür. Wenn sie verunreinigt ist, reinigen Sie sie mit einem weichen Tuch und Reinigungsmittel.
3. Überprüfen Sie die Abflussrinne an der Unterseite des Geräts. Wenn sie verunreinigt ist, reinigen Sie sie mit einem weichen Tuch und Reinigungsmittel.



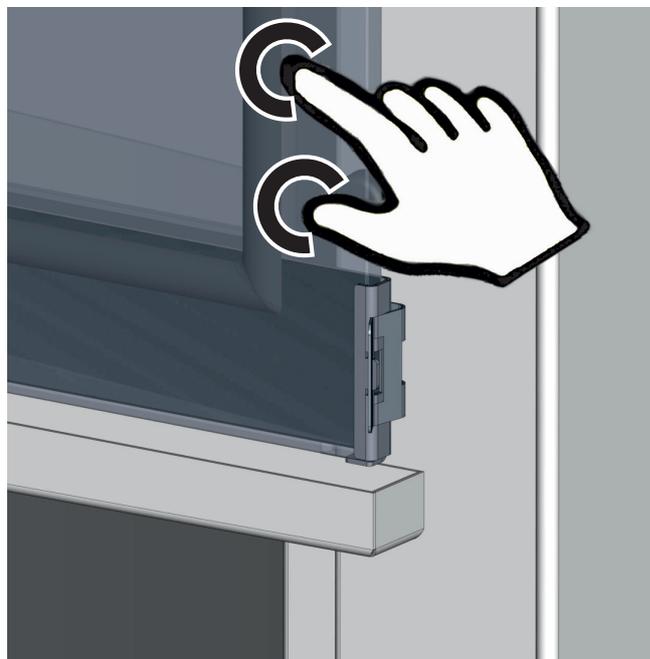
Entriegeln Sie die inneren Glasverschlüsse und kippen Sie das Glas nach außen.



5. Reinigen Sie alle Glasoberflächen mit einem sauberen Tuch und Glasreiniger.
6. Trocknen Sie dann die Glasoberflächen mit einem trockenen Tuch ab.
7. Wischen Sie die mittlere Glasdichtung mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie anschließend ab.



8. Bringen Sie das mittlere und das innere Glas nach und nach wieder in ihre ursprüngliche Position und verriegeln Sie es mit den Schlössern, indem Sie vorsichtig auf das innere Glas in der Nähe der Verriegelungen drücken.



6.3 HALBJÄHRLICHE WARTUNG

ENTKALKUNG DES BOILERS

Obwohl Boilergeräte mit einer automatischen Funktion ausgestattet sind, die einen regelmäßigen Wasserwechsel im Boiler gewährleistet und diesen von üblichen Ablagerungen und Schmutz befreit, muss mindestens alle 6 Monate eine gründliche Entkalkung durchgeführt werden. Dies verhindert Schäden an den Heizkörpern und gewährleistet den ordnungsgemäßen Betrieb des Boilers. Durch Boilerverkalkung verursachte Mängel fallen nicht unter die Garantie!

Abhängig von der Wasserqualität kann es vorkommen, dass das Gerät häufiger entkalkt werden muss. Bei einem höheren Boilerverkalkungsgrad funktioniert das Gerät möglicherweise nicht richtig



Der Boiler darf nur von einem autorisierten Serviceunternehmen entkalkt werden.

6.3 JÄHRLICHE WARTUNG

Für einen sicheren und störungsfreien Betrieb des Geräts muss mindestens einmal im Jahr eine Inspektion des Geräts und des Zubehörs durch eine autorisierte Servicefirma sichergestellt werden.

07 | AUTOMATISCHE REINIGUNG

Das Orange Vision Plus Gerät ist mit einem automatischen Reinigungssystem ausgestattet, das sicherstellt, dass Ihr Gerät immer perfekt hygienisch sauber ist.

Die regelmäßige Verwendung des automatischen Reinigungssystems spart Zeit und trägt erheblich zur Verlängerung der Lebensdauer des Geräts bei.

Sie müssen nur:

- Das gewünschte Reinigungsprogramm auswählen und starten.
- Das Reinigungsmittel eingeben.

7.1 AUTOMATISCHES REINIGEN: WAS SIE WISSEN SOLLTEN



Zum automatischen Reinigen muss das Reinigungsmittel Active Cleaner verwendet werden, das in Tüten à 60g Pulver verpackt ist. Es wird in einem wiederverschließbaren Eimer geliefert, der 50 Tüten enthält.

Das Reinigungsmittel ist durch seine Verpackung vor Feuchtigkeitsschäden geschützt. Lagern Sie es jedoch an einem trockenen Ort, geschützt vor Flüssigkeit und zu hoher Luftfeuchtigkeit. Füllen Sie das Pulver sofort nach dem Öffnen der Tüte in den Kombidämpfer und entsorgen Sie die Verpackung umgehend. Lassen Sie geöffnete Tüten oder nicht vollständig entleerte Tüten niemals herumliegen.



Wichtige Hinweise:

- Bei Verwendung eines anderen Produkts als des empfohlenen Active Cleaner (oder des Manual Cleaner, Vision Descaler) haftet er Hersteller nicht für Geräteschäden, diese Schäden sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Bewahren Sie Reinigungsmittel im gut verschlossenen Kübel und stets außerhalb der Reichweite von Kindern auf!
- Beachten Sie beim Umgang mit Reinigungsmitteln alle Sicherheitsgrundsätze beim Umgang mit chemischen Stoffen, tragen Sie insbesondere Schutzausrüstung (v.a. Handschuhe und Schutzbrille).
- Befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.
- Der Reiniger darf niemals in direkten Kontakt mit der Haut, Augen und Mund kommen.
- Öffnen Sie niemals die Gerätetür während des Reinigungsprogramms - es besteht die Gefahr, mit dem Reinigungsmittel in Kontakt zu kommen!
- Entfernen Sie vor der Reinigung alle Behälter aus dem Garraum.
- Befolgen Sie die Anweisungen, die das Gerät auf dem Display anzeigt.
- Lassen Sie die Reinigerpackung nach dem Aufbringen des Reinigers nicht im Garraum.
- Verschütten Sie den Reiniger niemals auf der heißen Oberfläche des Geräts - dies kann zu irreversiblen Oberflächenschäden an der Edelstahloberfläche führen. Auf diese Weise verursachte Schäden fallen nicht unter die Garantie.
- Bei unzureichender Reinigung kann sich das im Garraum des Geräts angesammelte Fett während des normalen Betriebs entzünden.

Das Gerät verfügt über sechs Reinigungsprogramme und ein Entkalkungsprogramm. Wählen Sie das passende Programm entsprechend der Geräteverschmutzung - siehe nach stehende Tabelle.

PROGRAMM	BESCHREIBUNG	Dauer *
	Nur mit Wasser spülen - Spülen mit lauwarmem Wasser ohne Einsatz von Reinigungsmitteln.	14:53
	Express-Reinigung - Reinigung bei sehr leichter bis leichter Verschmutzung.	33:39
	Kurze Reinigung - Reinigung bei leichter bis normaler Verschmutzung	50:19
	Standardreinigung - Reinigung bei normaler bis starker Verschmutzung.	1:15:19
	Intensivreinigung - Reinigung bei starker bis sehr starker Verschmutzung.	1:48:39
	Entkalkung des Garraums	1:12:44

* Die angegebenen Reinigungszeiten gelten für die Gerätegröße 611. Diese Zeiten können bei anderen Gerätegrößen geringfügig abweichen.

Abhängig von der Größe des Geräts und dem gewählten Reinigungsprogramm variiert die Menge des nötigen Reinigungsmittels.

PROGRAMM	GERÄTEGRÖSSE							
	Anzahl Päckchen (St.)							
	623	611	1011	621	1021	1221	2011	2021
Nur mit Wasser spülen*	0	0	0			0	0	0
Express Reinigung	1	1	1			2	2	3
Kurze Reinigung	1	1	1			2	2	4
Standardreinigung	1	1	1			2	2	4
Intensivreinigung	1	2	2			3	3	5
Garaum entkalken**	1	1	1			2	2	3

* Das Spülen mit Wasser erfolgt ohne Zugabe von Reinigungsmitteln.

** Zum Entkalken verwenden Sie das Mittel Vision Descaler

7.2 REINIGUNGSVORGANG STARTEN

1 WÄHLEN SIE AUF DEM STARTBILDSCHIRM „REINIGUNG“	 Reinigung
2 WÄHLE SIE DEN PASSENDEN MODUS	
3 DRÜCKEN SIE „START“. Warten Sie auf die Aufforderung zum Eingeben des Reinigungsmittels	
Wenn Sie die Reinigung nicht starten wollen, drücken Sie „zurück“	

Nach dem Drücken von Start prüft das Gerät automatisch, ob die Temperatur im Garraum zu hoch ist. Wenn die Temperatur höher als 80 °C ist, kühlt der Garraum automatisch ab. Warten Sie, bis ein Signalton ertönt und das Gerätedisplay Sie dazu auffordert, das Reinigungsmittel einzugeben. **Geben Sie das Reinigungsmittel erst dann ein, wenn Sie das Display dazu auffordert!**



Beachten Sie beim Umgang mit dem Reinigungsmittel alle geltenden Grundsätze für den Umgang mit chemischen Arbeitsstoffen!

EINGEBEN DES REINIGUNGSMITTELS



- Schneiden Sie den Beutel an der markierten Stelle auf
- Schütten Sie den gesamten Inhalt der Verpackung auf das Ablaufsieb am Boden des Garraums. Das Pulver fällt weitgehend in die Öffnung.
- Schließen Sie die Gerätetür

Das ausgewählte Programm startet automatisch und Sie werden auf dem Bildschirm kontinuierlich über die aktuelle Position des Programms und die verbleibende Zeit bis zum Ende der Reinigung informiert.

Wenn das Reinigungsprogramm endet, ertönt ein akustisches Signal zusammen mit einer Benachrichtigung, dass das Reinigen abgeschlossen ist. Das Gerät ist jetzt zur weiteren Verwendung bereit.

VORZEITIGE BEENDIGUNG DES REINIGUNGSPROGRAMMS

Sie können den Reinigungsvorgang durch Drücken der Taste **STOP** unterbrechen, die auf dem Display angezeigt wird. In diesem Fall werden Sie vom Gerät gefragt, ob Sie sicher sind. Falls ja, wechselt das Programm in den Spülmodus, der ca. 16 Minuten dauert (außer beim Spülen nur mit Wasser - hier bricht der Vorgang ohne Nachspülzeit ab). Anschließend wird der Reinigungsvorgang komplett gestoppt. Wenn Sie die Unterbrechung nicht bestätigen und **Nein** drücken, wird der Reinigungsvorgang dort fortgesetzt, wo er aufgehört hat



- Überprüfen Sie nach der Reinigung den Garraum. Entfernen Sie etwaige Reinigungsmittelreste, indem Sie den Garraum gründlich mit einer Handbrause abspülen oder mit Wasser waschen. Andernfalls kann die Edelstahloberfläche des Garraums beschädigt und anschließend verfärbt werden, wenn das Gerät bei hohen Temperaturen verwendet wird. Auf diese Weise verursachte Schäden werden nicht von der Garantie abgedeckt!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Hochdruckreinigern.
- Lassen Sie das Gerät bei leicht offener Tür anschließend vollständig austrocknen.
- Entsorgen Sie Umverpackung des Reinigungsmittels im Plastikmüll.
- Lassen Sie gebrauchte Verpackungen niemals lose und frei zugänglich herumliegen.

ENTKALKUNG DES GARRAUMS

Es wird empfohlen, mit der Entkalkung zu beginnen, wenn der Garraum sichtbar verkalkt ist (weißer Kalkschleier). Zum Entkalken des Geräts muss ein spezielles Mittel, der Vision Descaler, verwendet werden.

Die Methode zum Anwenden des Mittels ist dieselbe wie für das Mittel Active Cleaner. Die Standardverpackung von Vision Descaler befindet sich in einem wiederverschließbaren Kübel, der 25 Beutel je 150 Gramm enthält.



Die automatische Garraumentkalkung ersetzt nicht die Wasseraufbereitung, falls diese aufgrund der vorliegenden Wasserqualität nötig ist. Zeigt das Gerät häufige, starke Verkalkungen, informieren Sie Ihren Servicepartner! Starke Geräteverkalkungen können zu Schäden führen, diese sind von der Garantie ausgeschlossen.

08 | FEHLERMELDUNGSTABELLE

Während der Arbeit mit dem Gerät werden möglicherweise Fehlermeldungen auf dem Display angezeigt. Ihre Bedeutung ist wie folgt:

FEHLER	BESCHREIBUNG	LÖSUNG
Fehler 10	Der Mindestwasserstand im Boiler wurde nicht innerhalb der festgelegten Zeitgrenze erreicht, obwohl der maximale Wasserstand erreicht wurde.	Der Kombidämpfer arbeitet nun automatisch als Einspritzgerät zur Dampferzeugung Nachdem der Kombidämpfer aus- und eingeschaltet wurde, wird der Boiler neu befüllt. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner..
Fehler 11	Fehler - Garraumheizung.	Der Kombidämpfer kann nicht weiterbetrieben werden, bitte wenden Sie sich an Ihren Servicepartner.
Fehler 12	Der Höchstwasserstand im Boiler wurde nicht innerhalb der festgelegten Zeitgrenze erreicht.	Der Kombidämpfer arbeitet nun automatisch als Einspritzgerät zur Dampferzeugung Nachdem der Kombidämpfer aus- und eingeschaltet wurde, wird der Boiler neu befüllt. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
Fehler 13	Der Mindestwasserstand im Boiler wurde nicht innerhalb der festgelegten Zeitgrenze erreicht.	Prüfen Sie die Wasserversorgung (Wasserhahn aufdrehen?). Der Kombidämpfer kann nur im Heißluftbetrieb verwendet werden. Wenn die Wasserversorgung sichergestellt ist und der Fehler weiterhin auftritt, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
Fehler 15	Motor überhitzt.	Wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
Fehler 16	Fehler Boilerheizung	Der Kombidämpfer arbeitet nun automatisch als Einspritzgerät zur Dampferzeugung Nachdem der Kombidämpfer aus- und eingeschaltet wurde, wird der Boiler neu befüllt. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
Fehler 17	Beim Leeren des Boilers ist der Wasserstand nicht innerhalb der festgelegten Zeitgrenze unter den minimalen Wasserstand gesunken.	
Fehler 18	Beim Leeren des Boilers ist der Wasserstand nicht innerhalb der festgelegten Zeitgrenze unter den maximalen Wasserstand gesunken.	Der Kombidämpfer arbeitet nun automatisch als Einspritzgerät zur Dampferzeugung Nachdem der Kombidämpfer aus- und eingeschaltet wurde, wird der Boiler neu befüllt. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
Fehler 26	Wrasenklappen-Fehler	Die Wrasenklappe funktioniert nicht mehr. Der Kombidämpfer kann, mit Ausnahme der Wrasenklappenfunktion - weiterbenutzt werden. Bitte wenden Sie sich an Ihren Servicepartner.
Fehler 31	Ablöschtemperaturfühler - Fehler	Der Kombidämpfer kann vorübergehend in allen Modi benutzt werden. Bitte wenden Sie sich an Ihren Servicepartner.
Fehler 32	Boilertemperaturfühler-Fehler	Der Kombidämpfer arbeitet nun automatisch als Einspritzgerät zur Dampferzeugung Nachdem der Kombidämpfer aus- und eingeschaltet wurde, wird der Boiler neu befüllt. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
Fehler 34	Fehler am 1-Punkt-Temperaturfühler.	Der Kombidämpfer kann in allen Modi genutzt werden, in denen der KT-Fühler nicht zum Einsatz kommt. Bitte wenden Sie sich an Ihren Servicepartner.
Fehler 35	Garraumtemperaturfühler-Fehler	Wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner, der Kombidämpfer kann mit diesem Fehler nicht genutzt werden.
Fehler 37	Fühler elektr. Bauteile unterbrochen	Wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
Fehler 38	Fühler elektrische Bauteile - Kurzschluss	

Fehler 40	Sicherheitstemperaturbegrenzer hat ausgelöst	Wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
Fehler 41	Elektronik überhitzt	Reinigen Sie den Staubfilter / Luftfilter (siehe Kapitel Pflege und Wartung). Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
Fehler 42	Boiler überhitzt	Der Kombidämpfer arbeitet nun automatisch als Einspritzgerät zur Dampferzeugung. Nachdem der Kombidämpfer aus- und eingeschaltet wurde, wird der Boiler neu befüllt. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
Err 60-79	Kommunikationsfehler.	Trennen Sie den Kombidämpfer von der Stormversorgung (Sicherung / Stecker ziehen), warten Sie 30 Sekunden und schalten Sie den Kombidämpfer wieder ein. Wenn das Problem besteht, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
Err 80-91	Frequenzwandler-Fehler	Wenn das Problem mehrmals auftritt, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
Fehler 95 Fehler 97	Gebläsefehler	
Fehler 96 Fehler 98	Zündungsfehler	Prüfen Sie, ob die Gasversorgung gegeben ist und starten Sie den Garvorgang erneut. Wenn der Fehler bestehen bleibt, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
Fehler 100	Systemfehler	Wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner



- Gerätefehler dürfen nur von einem autorisierten Servicetechniker repariert werden, der vom Hersteller geschult und zertifiziert ist. Bei unsachgemäßem Eingreifen durch unbefugten Service erlischt die Garantie!
- Während des gesamten Betriebs müssen die Geräte regelmäßigen Kontrollen, Prüfungen und Revisionen gemäß den örtlich geltenden Bestimmung unterzogen werden.

09 | LEBENSDAUER, AUSSERBETRIEBSETZUNG UND GARANTIE

LEBENSDAUER

Die Lebensdauer des Produkts beträgt 10 Jahre unter Einhaltung der folgenden Bedingungen: Regelmäßige vorbeugende Serviceinspektion alle 12 Betriebsmonate, wobei die Kontrolle vom Servicepersonal eines autorisierten RETIGO-Geschäftspartners durchgeführt werden muss.

Der Benutzer ist verpflichtet, eine Aufzeichnung über durchgeführte Service-Eingriffe zu führen und einzureichen.

Der Benutzer muss die Anweisungen zum Bedienen des Geräts gemäß der Bedienungsanleitung genau befolgen.

Der Benutzer muss die Geräte täglich mit den von Retigo empfohlenen Mitteln pflegen, reinigen und warten.

Bei Geräten mit automatischer Reinigung dürfen nur die von Retigo empfohlenen Reinigungsmittel verwendet werden.

Die Schulung des Bedieners durch ein durch Retigo autorisiertes Fachunternehmen muss im Servicebuch oder durch Kopien des Schulungsprotokolls dokumentiert werden.

Ändert sich das Bedienpersonal, muss die Schulung erneut durchgeführt werden.

AUSSERBETRIEBNAHME – ENTSORGUNG

Bei der Entsorgung des Gerätes und seiner Teile nach der Stilllegung sind die einschlägigen nationalen Vorschriften (Gesetze) zur Abfallentsorgung zu beachten. Das Gerät enthält elektrische Teile (Elektronik, Transformator, Halogenlampen, Batterien usw.), die bei unsachgemäßer Entsorgung Umwelt- oder Gesundheitsschäden verursachen können.



Das Gerät und seine Teile dürfen NICHT im Hausmüll entsorgt werden!

Der Endbenutzer des Geräts kann eine der folgenden drei Entsorgungsoptionen auswählen:

Entsorgung durch das Unternehmen RETIGO s.r.o.

Bestellen Sie die Entsorgung der Geräte bei der Firma RETIGO telefonisch unter der Nummer +420 571 665 511 oder per E-Mail unter info@retigo.cz

Bereiten Sie das Gerät wie folgt zur Entsorgung vor:

- Trennen Sie das Gerät fachlich von den Versorgungsmedien
- Stellen Sie das Gerät auf eine Palette, sichern Sie es mit Schrumpffolie und bereiten Sie es an einem zum Laden geeigneten Ort vor.



Die Abfuhr und Entsorgung ist für Endbenutzer kostenlos. Die Firma RETIGO s. r. o. wird in Zusammenarbeit mit der Vertragsfirma die Abfuhr und Entsorgung der Geräte gemäß den geltenden Gesetzen sicherstellen. Die Firma RETIGO s. r. o. wird auf die gleiche Art und Weise die Entsorgung von Geräten Dritter ähnlicher Art und Verwendung sicherstellen, die durch RETIGO s. r. o. ersetzt werden.

Entsorgung durch den Gerätehändler

Bestellen Sie die Entsorgung des Geräts über den Händler, der dann die Entsorgung mit RETIGO arrangiert.

Bei der Bestellung muss Folgendes angegeben werden:

- die genaue Abholadresse des Geräts
- Kontaktperson, Telefon
- Uhrzeit der Geräteabholung

Entsorgung durch eigene Kräfte

Wenn Sie das Gerät selbst entsorgen möchten, beachten Sie die einschlägigen nationalen Vorschriften (Gesetze) zur Abfallentsorgung. Übergeben Sie die Blechteile des Geräts an entsprechende Sammelstellen, lagern Sie das Glas in Sammelbehältern. Übergeben Sie die Keramikisolierung und die elektrischen Teile an ein spezialisiertes Unternehmen, das zur Entsorgung und Beseitigung der entsprechenden Abfälle berechtigt ist.

GARANTIE

Die Garantiezeit ist im Servicebuch und auf dem Garantieschein vermerkt. Fordern Sie bei der Firma, die das Gerät für Sie installiert hat, eine gründliche Bestätigung der Garantie an.

Die Garantie schließt Schäden und Fehlfunktionen aus, die durch fehlerhaften Betrieb, Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung, Verwendung aggressiver chemischer Reinigungsmittel und fehlerhafte Reinigung des Geräts verursacht wurden. Darüber hinaus sind Mängel durch unsachgemäße Installation, die nicht den Empfehlungen des Herstellers entsprechen, sachlich fehlerhafte Reparaturen sowie Mängel durch Eingriffe Dritter oder höhere Gewalt von der Garantie ausgeschlossen.

retigo[®]

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

E-Mail: info@retigo.cz

Tel.: +420 571 665 511

www.retigo.cz

RETIGO Deutschland GmbH

Sankt Valentin 1d

83324 Ruhpolding

E-Mail: servicecenter@retigo.de

Tel.: +49 8663 4196196

www.retigo.de

Ver.: TSD_15_EG_CZ_R00

Modell: Orange Vision Plus

Ver.: SW: 2.102