

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Kombidampere **Blue Vision**

BRUKSANVISNING



 **LES DENNE BRUKSANVISNINGEN FØR BRUK**

BESKRIVELSE AV DE MEST VANLIGE SKJERMBILDENE

A BASIS SKJERMBILE

A1 16:54

A2 Manual cooking

A3 Easy cooking

A4 Last Ten

A5 Favourites Programs Extras

A6 Settings Cleaning Help

A7 A8 A9 A10 A11

A1	Klokkeslett
A2	Manuell kokeinnstilling
A3	Lage mat med assistanse av Easy cooking
A4	Tidligere brukte programmer/ matlagingsprosess
A5	Valg fra programmer merket som Favoritter
A6	Bruker og serviceinnstillinger
A7	Aktiv rengjøring automatisk vasking
A8	Valg fra lagrede programmer
A9	Hovedskjerm innstilling (brukerprofiler)
A10	Spesialfunksjoner
A11	Hjelp/instruksjoner

B MANUELL MODUS

Manual cooking

B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 B8 B9 B10

B1	Forvarming av kokekammer
B2	Kokemodusvalg
B3	Luftfuktighetsvalg
B4	Stille klokken
B5	Stille inn temperatur
B6	Stille inn andre funksjoner
B7	Tilbake
B8	Lagre program trinn
B9	Temperaturmåler innstillinger
B10	Start koking

C PROGRAMDETALJER (QUICKVIEW)

Grilled whole Chicken

C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7

C1	Valg Forvarming/kjøling
C2	Trinn parametre
C3	Tast inn et annet programtrinn
C4	Tilbake
C5	Kokkens tips
C6	Still inn/slett et programtrinn
C7	Start koking

D SLUTT PÅ KOKING

Manual cooking

Cooking process finished.

D1 D2 D3 D4 D5 D6

D1	Informasjon om de valgte modusene/ program for kokeprosessen
D2	Slå av lydsignalet
D3	Valg for å umiddelbart forlenge siste koketrinn
D4	Lagre den utførte kokeprosessen som et program
D5	Fare for brannskader under kokeprosessen
D6	Gå tilbake til forrige skjerm før du trykker på START-knappen

INNHold

FORORD.....	4
OM DENNE BRUKSANVISNINGEN.....	5
01 I GRUNNLEGGENDE INFORMASJON OM KOMBIDAMPEREN.....	7
1.1 BRUK: HVA DEN BRUKES TIL.....	7
1.2 BESKRIVELSE KOMBIDAMPER.....	7
1.3 VALGFRI TT TILBEHØR.....	7
1.4 KONTROLLER: GRUNNLEGGENDE.....	8
02 I SIKKERHET UNDER BRUK.....	9
2.1 SIKKER BRUK.....	9
2.2 SIKKERHETSUTSTYR.....	10
2.3 BESKYTTELSESELEMENTER PÅ KOMBIDAMPEREN.....	10
2.4 FARLIGE STEDER OG GJENVÆRENDE RISIKOER.....	11
2.5 BRUK AV TILBEHØR.....	13
03 I KONTROLLER.....	14
3.1 BERØRINGSSKJERM.....	14
3.2 ANDRE KNAPPER.....	14
3.3 TASTATUR.....	14
04 I KOKE.....	15
4.1 MANUELL MODUS.....	15
4.2 PROGRAMMER.....	18
4.3 EASY COOKING.....	28
4.4 SIMULTANKAPASITET.....	29
05 I EKSTRA.....	30
5.1 LAV TEMPERATUR BAKING.....	30
5.2 GEIDERTIMING.....	31
5.3 EXTRA (ANDRE FUNKSJONER).....	34
06 I HJELP.....	35
07 I INNSTILLINGER.....	36
7.1 GRUNNLEGGENDE INNSTILLINGER.....	36
7.2 PROFILER.....	42
08 I VEDLIKEHOLD.....	43
8.1 DAGLIG VEDLIKEHOLD.....	43
8.2 UKENTLIG VEDLIKEHOLD.....	44
8.3 SEKS MÅNEDERS VEDLIKEHOLD.....	46
8.4 MANUELT VEDLIKEHOLD.....	46
09 I AUTOMATISK RENGJØRING.....	47
9.1 AUTOMATISK RENGJØRING: HVA DU SKAL VITE.....	47
9.2 START RENGJØRING.....	48
10 I TABELL OVER FEILMELDINGER.....	49
11 I LEVETID, TA UT AV DRIFT OG GARANTI.....	51

FORORD

Kjære kunde,

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






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

OM DENNE BRUKSANVISNINGEN

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

SYMBOLER SOM BRUKES I DENNE BRUKSANVISNINGEN

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

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



GYLDIGHET AV DOKUMENTASJON

Denne bruksanvisningen er om RP type apparat og de følgende modellene:

ELEKTRISKE MODELLER

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

GASSMODELLER

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

HVEM ER DENNE BRUKSANVISNINGEN FOR?

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

AVGJØRENDE

Les bruksanvisningen nøye. Bruksanvisningen må anses som en del av apparatet. På grunn av dette skal du oppbevare det for fremtidig bruk.

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

Ikke start bruk av apparatet uten at du er grundig kjent med alle instruksjoner, forbud og anbefalinger som finnes i bruksanvisningen, spesielt det som står i kapittelet "Sikkerhet under bruk".

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



Den komplette teknologidokumentasjonen for apparatet finner du på produsentens webside.

NÅR DU ER I TVIL

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

RETIGO s.r.o.

Rope 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.CZ

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

PROFESJONELLE SALGSREPRESENTANTER:

+420 603 571 360

+420 604 568 562

PROFESJONELLE KOKKER:

+420 734 751 061

+420 727 867 220

PROFESJONELLE SERVICETEKNIKERE:

+420 571 665 560

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



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

ORGANISERING AV KUNDEDOKUMENTASJON

Kundedokumentasjon er sammensatt av to deler:

- Transport og installasjonsinstruksjoner
- Driftsinstruksjoner

HOVEDEMNER I TRANSPORT OG INSTALLASJONSINSTRUKSJONENE

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

HOVEDEMNER I DRIFTSINSTRUKSJONENE

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

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

APPARATIDENTIFIKASJON

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

Elektriske modeller**A - Merkenavn****B – Modell**

**2E –
varmeproduksjonsmetode:**
E – elektrisk

1221 – apparatstørrelse:
*0623, 0611, 1011, 2011,
1221, 2021*

**I – er
dampproduksjonsmetode:**
*I – spray
B – boiler*

**A –
viftemotorkontrollmetode:**
*A – frekvenskonverterer
Z – ingen
frekvenskonverterer*

C – Elektriske parametre

		<small>Lán 2310, PS 43 CZ-756 64 Rožnov p. R. Tel: +420 571 665 511 e-mail: info@retigo.com www.retigo.cz</small>	
		B 1221 i	
TYPE:	RP	VOLTAGE:	380-415V
MODEL:	2E1221A	CURRENT:	56,2-60,2A
SERIAL No.:	212781703	PHASE:	3N
MFG DATE:	03/2017	POWER:	33,4-39,7kW
WEIGHT:	210kg	FREQUENCY:	50-60Hz
MAX CAPACITY:	138kg	CONNECTION:	5G10
MODEL:  SERIAL NUMBER: 		 	

Gassmodeller**A - Merkenavn****B – Modell**

**2G –
varmeproduksjonsmetode:**
G – gass

**0611 –
apparatstørrelse:***0623,
0611, 1011, 2011, 1221, 2021*

**I – er
dampproduksjonsmetode:**
I – spray

**A –
viftemotorkontrollmetode:**
*A – frekvenskonverterer
Z – ingen
frekvenskonverterer*

C – Elektriske parametre**D – Gassparametre**

		<small>Lán 2310, PS 43 CZ-756 64 Rožnov p. R. Tel: +420 571 665 511 e-mail: info@retigo.com www.retigo.com</small>	
		O 0611 IG	
TYPE:	RP	CURRENT:	6,7A
MODEL:	2G0611A	POWER:	0,74kW
SERIAL No.:	338471708	GAS:	G20
MFG DATE:	08/2017	PRESSURE:	20-25mbar
WEIGHT:	116kg	HEAT LOAD:	13kW
FREQUENCY:	50-60Hz	CONSUMPTION:	1,38m3/h
VOLTAGE:	1N~100-127V		
MODEL:  SERIAL NUMBER: 		 	

01 | GRUNNLEGGENDE INFORMASJON OM KOMBIDAMPEREN

1.1 BRUK: HVA DEN BRUKES TIL

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

KORREKT BRUK AV KOMBIDAMPEREN

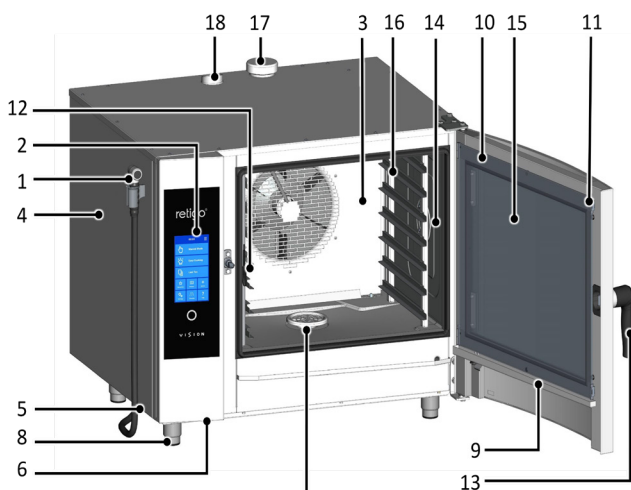
- Utstyret kan kun brukes til varmeberedelse av ulike typer mat. Dette involverer damp, varmluft eller en kombinasjon av de to. Maten må alltid plasseres i en standardisert matbeholder, bakebrett dimensjonert for baking eller standard tilbehør kun fra produsenten.
- Utstyret som brukes må være laget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

KORREKT BRUK AV KOMBIDAMPEREN

Det følgende må ikke plasseres inne i kombidamperen:

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

1.2 BESKRIVELSE KOMBIDAMPER



1. Uttrekkbar hånddusj – Standardfigurasjon inkluderer at dusjen henger på venstre side av maskinen.
2. Betjeningspanel
3. Avtagbar indre vegg foran viften
4. Sidedeksel
5. Luft- og støvfilter
6. USB-tilkobling
7. Avløpsdeksel

8. Justerbare høydeben
9. Kondensdryppbeholder for indre glass med automatisk drenering
10. Dør med rundet eksteriørglass
11. Bolter for grep på indre glass
12. Kjernetemperaturmåleren
13. Dørhåndtak
14. Interiørlys
15. Innvendig glass på døren som kan åpnes
16. Skinneshyller for gastronormpanner – På størrelsene 2011, 1221, 2021 er skinneshyllene byttet ut med en innkjørbar tralle med hyller
17. Ventilasjonsklaff ekstra damp
18. Ventilasjonspipe



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

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

1.3 VALGFRI TTILBEHØR

MATBEHOLDERE OG BAKEBRETT

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



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

STATIVER, INNKJØRBAR TRALLE OG BRAKETTER

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

VISION VENT KONDENSJETTE

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

OLJEPISTOL

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

VISJONRØYKER

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



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

1.4 KONTROLLER: GRUNNLEGGENDE**SLÅ PÅ OG AV**

Kombidampere er permanent koblet til strømmettet og skrur på og av ved å trykke på en utvendig strømbryter. Hvor den er plassert avgjøres av brukeren ved installasjon, og du som bruker må informeres og plasseringen av denne bryteren. Under vanlig bruk er det nok å stille inn varmluftsovn i Standby-modus ved å trykke på den hvite sirkelen under displayet og så på Standby-knappen.

ÅPNE OG LUKKE DØREN

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

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

FORVARMING AV BOILEREN (kombidampere med boiler)

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

02 | SIKKERHET UNDER BRUK

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

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

2.1 SIKKER BRUK

GENERELT

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



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

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

KOMBIDAMPER BRUKSMILJØ

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

FØR DU BRUKER KOMBIDAMPEREN

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

UNDER BRUK AV KOMBIDAMPEREN

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

- Dersom gulvet er veldig ujevnt skal ikke innkjørbare traller brukes til kjøre inn eller ut av kombidampere. Du skal aldri la et trallehåndtak stå inne i en lukket kombidampere. Dette kan brette kombidampere dør. Ikke dra i den innkjørbare trallen uten håndtaket som er laget spesielt til dette formålet. Dersom ikke kan det oppstå brannskader.
- Når du bruker banketraller må du alltid sørge for at tallerkenene er plassert riktig på stativene.
- Du skal alltid bruke automatisk rengjøringsprogram for trallene (dersom tilgjengelig). Dersom ikke skal du bruke rengjøringsprodukter som er spesielt laget for halvautomatisk vasking. Det er ikke tillatt å bruke kombidampere uten den innkjørbare trallen for standard jobber og automatisk rengjøring!

ETTER AT DU ER FERDIG MED Å BRUKE KOMBIDAMPEN

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

RENGJØRING

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

2.2 SIKKERHETSUTSTYR

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



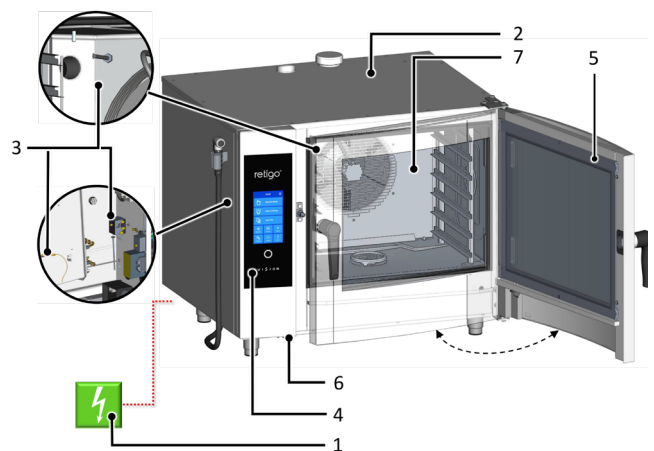
Når du jobber med kombidampere, anbefaler vi ikke å bruke:

- Ikke jobb med skjerf, slips, kjeder, klokker, armbånd, nøkler, ringer eller andre metallobjekter eller jobbe med en upassende bandasje.
- Elektriske komponenter slik som pacemakere, klokker, kredittkort etc., eller andre objekter med magnetisk lagringsmedia.
- Langt, løst hår. Sikre langt hår med et passende hodedekke.

2.3 BESKYTTELSESELEMENTER PÅ KOMBIDAMPEN

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

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



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

UTVENDIG HOVEDBRYTER

Kombidampere er laget for kontinuerlig strømtilkobling. Strømtilførselen kobles til og fra ved bruk av en ekstern hovedbryter. Bryteren brukes til å skru apparatet av og på (under oppstart, utførelse av reparasjon, installering og også i nødstilfeller). Den utvendige hovedbryteren må være lett tilgjengelig hele tiden!



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

EKSTERNE DEKSLER

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

BESKYTTENDE TEMPERATURBEGRENSER

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

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

BETJENINGSPANEL

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

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

DØR MED MAGNETISK LÅS

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

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

VENTILASJONSPOSISJON AV UTSTYRSDØREN

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

INTERN VEGG

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



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

2.4 FARLIGE STEDER OG GJENVÆRENDE RISIKOER

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

Farlige steder, faretyper og deres effekter.

OVNSKAMMER

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



- Fare for brannskader fra varme steder i hele kammeret.
- Bannskadefare fra sidehåndtak (geidere) på beholdere og annet tilbehør når du varmer opp mat.
- Skoldefare fra varm damp som unnslipper ovnskammeret når døren åpnes.

VIFTE

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



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

DØR

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



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

ØVRE DEKSEL AV APPARATET

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

Vær forsiktig og bruk alltid vernehansker.



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

GASTRONORMBEHOLDERE

Aldri håndter beholdere som inneholder varm flytende mat over øyenivå, bruk alltid vernehansker.



- Fare for brannskader under feil håndtering av varme tilbehør når du fjerner dem fra apparatet etter matlagning.

KLAFF OG PIPE

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



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

EKSOSUTSLIPP

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



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

MANUELL HÅNDDUSJ



- Skoldefare fra varm damp eller varmt fett når du sprayer et varmt ovnskammer.
- Ikke bruk hånddusjen til å kjøle ned ovnskammerer for rengjøring dersom temperaturen er høyere enn 90°C.
- Skoldefare fra varmt fett og damp når vann spruter inn i varmt fett.
- Ikke spray vann direkte inn i varmt fett — dette kan forårsake spruting og intens varmeutvikling.

Restrisiko

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

ELEKTRISK STRØM

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



- Fare for personskader fra elektrisk strøm fra strømførende deler!

Tilgang til området med elektriske komponenter er kun mulig etter å ha fjernet det stive dekselet. Som bruker er du ikke autorisert for å utføre service på apparatets elektriske komponenter. Det er kun fare dersom den elektriske tilførselskabelen er skadet, slik som når den er feil plassert, vridd, knepet sammen, nedtyngt, etc. Videre beveger apparatet seg selv på hjulrammen, og dette kan brette tilførselskabelen.



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

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

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

MEKANISKE DELER

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



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

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



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

HØY TEMPERATUR

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



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



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

VASKEMIDDEL

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



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

MATFORURENSNING

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



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

GASS

Gasskombidampere utgjør også disse farene:



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

VANN

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



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

2.5 BRUK AV TILBEHØR

KJERNETEMPERATURMÅLEREN

Når du bruker temperaturmåleren skal du ta hensyn til det følgende:

- Du skal kun bruke måleren for å settes inn i mat.
- Ikke sett måleren inn i frossen mat. Det kan brenne den!
- Du skal aldri bøye temperaturmålerens strømkabel med makt.
- Aldri dra måleren ut av maten ved å dra i kabelen.
- Plasser kjernetemperaturmåleren i maten på en slik måte at den ikke lener seg mot dørglasset.
- Måleren kan være varm — bruk vernehansker.
- Dra temperaturmåleren ut av maten før du fjerner maten fra apparatet og plasser den i målerholderen.
- Når måleren ikke er i bruk skal den stå i holderen.

- La aldri temperaturmåleren henge på utsiden av kokekammeret — døren kan lukke seg på den og skade den.

HÅNDDUSJ

Når du bruker hånddusjen skal du ta hensyn til det følgende:

- Hånddusjen skal kun brukes til å rengjøre kokekammeret.
- Hånddusjen virker kun i to minutter etter at døren er åpnet. Så skrur den seg av automatisk.
- Du skal aldri bruke hånddusjen når kombidampere er varm. La den kjøle seg ned til under 65 °C.
- Du skal aldri bruke hånddusjen til å kjøle ned ovnskammeret hvis temperaturen er over 90 °C — dette kan skolede brukeren og ødelegge dørens indre glass og føre til deformasjon av kokekammeret!
- Aldri sprut vann fra den manuelle hånddusjen på det varme glasset på døren - det er fare for at glasset ødelegges!
- Plasser alltid hånddusjen i holderen etter bruk.


03 | KONTROLLER

3.1 BERØRINGSSKJERM




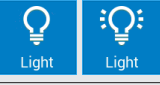

Betydningen av knappene (ikonene) som finnes på de fleste skjermer vises på figur A, B, C og D. De grunnleggende knappfunksjonene velges lett ved å trykke på ikonet på panelet. De utvidede funksjonene blir så aktivert ved å trykke og holde nede knappen i mer enn 2 sekunder.

OFTE GJENTAGENDE KNAPPER

Systemet har knapper som er vanlige for de individuelle modusene og funksjoner på kombidampere. Betydningene er som følger:

	Trykk på knappen for å gå til neste trinn.
	Trykk på knappen for å bekrefte valg.
	Trykk for å starte ønsket kokeprosess, rengjøring etc.
	Trykk for å stoppe nåværende kokeprosess og vise den på skjerm D.

3.2 ANDRE KNAPPER

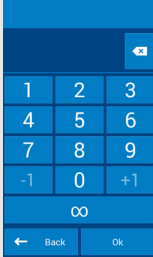


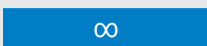
	Vision-knappen er for å: a) skru på simultankapasitet-modus  4/4.4 b) skru på kontrollsystemet c) sette kombidampere i standby-modus. d) skjermkalibreringsmodus etter å ha holdt nede knappen i mer enn 2 sekunder
	Ved å trykke på symbolet vises hovedskjermen (A).
	Når den trykkes på vil kontrollsystemet gå i hvilemodus og skjermen vil skrus seg av. Systemet vekkes igjen ved å trykke på Vision-knappen.
	Trykk på den for å vise de individuelle systemfunksjonene.
	Trykk for kontinuerlig lys i ovns kammeret og trykk igjen for å slå det av. Lyset vil kun gå på når kokekammerdøren åpnes.
	Trykk for å vise eller skjule utvidede varmluftsovnfunksjoner.

3.3 TASTATUR

Systemet har også tastatur. Kontrollene er de samme i alle moduser og funksjoner på kombidampere.

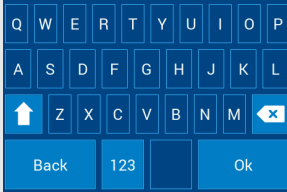









BASIS NUMERISK TASTATUR

For inntasting av verdier

		Slette verdier.
		Rask korrigering av verdier.
		Non-stop-tid, non-stop-ytelse av en funksjon.

UTVIDET ALFANUMERISK TASTATUR

For å taste inn bokstaver, symboler og siffer.

		Endre små-store bokstaver.
		Bytt mellom et tastatur med bokstaver og et tastatur med siffer/symboler.
		Slett bokstaver.
		Mellomrom.
		Tastaturvalg. Velg språk og stil (QUERTY-QUERTZ).
		Bytt mellom et tastatur med siffer/symboler og et tastatur med bokstaver.
		Slett bokstaver.
		Mellomrom.

04 | KOKE

4.1. MANUELL MODUS

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

Ved å trykke på valg A2 vil det vise **manuell modus** (B).

B1 FORVARMING AV KOKEKAMMER

Av.



På.

Verdien under symbolet stilles inn ved fabrikk til 15°C høyere enn kokeprosесstемperaturen du har stilt inn (B5). Dette betyr at når du manuelt stiller inn kokeprosесstемperaturen med aktiv forvarming, vil forvarmingstемperaturen automatisk øke med 15°C. Det eneste unntaket er i Dampmodus, da vil forvarmingstемperaturen korrespondere til den innstilte temperaturen.



Den økende verdien kan endres i brukerinnstillingene (07 INNSTILLINGER/7.1/ Koking/Forvarm/Temperaturøkning).

Forvarmeverdien kan også endres manuelt i et område fra 30°C til 300°C etter å trykke og holde forvarmingssymbolet. Dette lager et program som inneholder et individuelt trinn med automatisk forvarming med presis temperaturverdi. Etter at den har startet, dersom temperaturen i ovnskammeret er vesentlig lavere, er det mulig å åpne døren uten å stoppe vifterotasjon. Viften vil fortsette ved standard OPM og blåse varm luft ut av kammeret. Så fort temperaturen i kammeret når den innstilte forvarmingstемperaturen, stopper viften automatisk.

B2 KOKEMODUSVALG

VARMLUFT

Erstatter matlaging i stekepanne, i ovnen, friturekoking, etc.
Temperaturområde: 30-300° C



VARMLUFT MED DAMP (KOMBINASJON)

Erstatter matlaging som krever spraying eller prosedyrer hvor et måltid krever en viss luftfuktighetsprosent, mens du samtidig koker med varmluft etc.



Mengden damp i kokekammeret kan stilles inn ved å bevege skyvebryteren eller taste på prosentverdien og taste den inn ved bruk av det numeriske tastaturet.



Temperaturområde: 30-300 °C

DAMPING

Erstatter koking i vann.
Temperaturområde: 30-130 °C



VARME PÅ TALLERKEN

For varming av kjølig mat.
Temperaturområde: 80-180 °C



GOLDEN TOUCH

Kontrollert matferdigstillelse gjennom høytemperaturbaking for utmerket farge og sprøhet. Temperaturområde: 180-250 °C



KOK og HOLD

Etter at kokeprosessen er ferdig endres automatisk systemfasen til å opprettholde maten ved 75°C. Dersom kokeprosessen er ferdig i henhold til temperaturen ved midten av maten, og det er lavere enn 75°C, vil kombiovnens, for vedlikeholdsfasen, automatisk stille inn temperaturen ved midten når kokingen er slutt.



B3 LUFTFUKTIGHETSKONTROLL

VARMLUFT-modusen vises med et lukesymbol, og ved å bevege eller trykke på rullefeltet kan følgende innstillinger foretas:





Åpne lukeventilen helt, kontinuerlig ventilasjon av fuktighet fra ovnskammeret.




Systemet styrer selv åpning/lukking av lukeventilen i henhold til innstilt fuktighetsprosent.




Helt lukket lukeventil, all fuktighet beholdes i ovnskammeret.


I kombinasjonsmodus vil fuktighet vises i prosenter, som kan endres ved å bevege rulletasten i et område fra 0% til 100%.




MERKNADER:
I DAMP-modus er luftfuktigheten satt og kan ikke endres.




B4 STILLE KLOKKEN
Stille inn kokeprosessedid.
Tidsområde: 00:01-23:59 (t:m)




B5 KOKEPROSESSTEMPERATUR
Stille inn kokeprosessedtemperatur.
Temperaturområdet avhenger av valgt kokemodus.




B6 STILLE INN ANDRE FUNKSJONER




VIFTEHASTIGHET
Stille inn syv viftehastigheter.




VIFTETIDSKONTROLL
Viften vil kun rotere:
- når varmeelementene er på
- i 10 sekunder når på tomgang i mer enn 2 minutter.




MERKNAD OM TRINNET
Lar deg skrive tekstkommentarer som vil vises ved overgang til det aktuelle programtrinnet. Kommentarene følges av et lydsignal.




B8 LAGRE PROGRAM TRINN
Viser en oversikt over alle innstilte kokeparametre. Muliggjør endring av innstillinger, legge til et annet trinn eller lese kokkens tips. For detaljert beskrivelse, se skjerm C.



B9 TEMPERATUR MÅLER
Stille inn temperaturmålerens temperatur
Lar kokeprosessen kontrolleres ved å stille inn slutttemperatur i midten av maten.
Temperaturområde: 30-110 °C

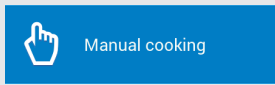


DELTA T
Lar konstant forskjell bli stilt inn mellom temperatur i midten g temperaturen i kokekammeret.
Temperaturområde: 20-70 °C



4.1.1 Koke med manuell innstilling

1 GÅ TIL MANUELL MODUS



2 VELG OG REDIGER PARAMETRENE B1 TIL B9 SOM NØDVENDIG.



2.1 VALG: LEGG TIL ET TRINN

Trykk



Trykk



Velg og rediger parametrene B1 til B9 som nødvendig.



For å legge til et trinn skal du repetere prosedyren fra punkt 2.1

2.2 VALG: LAGRE SOM AUTOMATISK START

Dersom du vil at programmet til automatisk start repeterende ved en spesifikk dag og tidspunkt, fortsett i henhold til kapittel 4.2.10.

3 START KOKEPROSESSEN VED Å TRYKKE PÅ




4 PÅ SLUTTEN AV KOKEPROSESSEN SKAL DU VELGE EN HANDLING FOR Å FORTSETTE (skjerm bilde D)

4.1 VALG: FORLENG TIDEN PÅ SISTE KOKETRINN

 Trykk

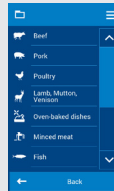


4.2 VALG: LAGRE PROSEDYREN TIL PROGRAMMENE

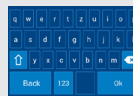
 Trykk



Velg mappe for å lagre det nye programmet.




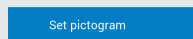
Tast inn navnet på programmet



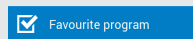
Trykk



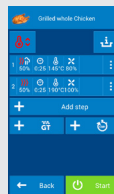
Du kan legge til et piktogram/bilde hvis du ønsker det  4/4.2.5, punkt 4.1




Trykk på dette valget for å legge til program til favorittprogramvalg.



I QuickView, kan du sjekke alle kokeprogramtrinnene.



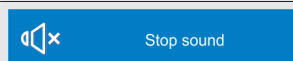
4.3 VALG: OVERSIKT OVER KOKEPROSESSTATISTIKK

 Trykk




4.4 VALG: SKRU AV LYDSIGNALET

 Trykk



4.5 VALG: GÅ TILBAKE TIL HOVEDSKJERMEN





 Trykk



4.2 PROGRAMMER

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

PROGRAM-MODUS SYMBOLSYSTEM

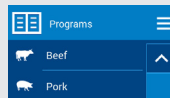
 Beef	Hovedkategori i henhold til måltidstype (kategori).
 Steak	Underkategori med flere programmer
 Rare	Program
	Nyere programmer uten piktogram lagt til.

4.2.1 Koking i henhold til et program

1 TAST INN PROGRAMMER (valg A8)



2 VELG EN PROGRAMKATEGORI

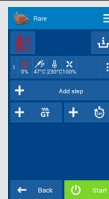


3 VELG REDIGER MÅLTID (PROGRAM)



4 PROGRAM FORVISNING VISES (QUICK VIEW)

Alle programtrinn vises på en enkelt skjerm med valg for å redigere eller legge til flere trinn.



4.1 VALG: REDIGER PARAMETRE



Velg og rediger parametrene B1 til B9 som nødvendig.



4.2 VALG: LEGG TIL ET TRINN



Trykk



For å legge til et trinn skal du repetere prosedyren fra punkt 3.1

4.3 VALG: STARTE PROGRAMMET FRA DET VALGTE TRINNET



Trykk



Velg

Start from this step

4.4 VALG: SLETT TRINN

Ved trinn du vil slette, trykk



Velg

Delete step

4.5 VALG: LAGRE SOM AUTOMATISK START



Dersom du vil at programmet til automatisk start repeterende ved en spesifikk dag og tidspunkt, fortsett i henhold til kapittel 4.2.10.

5 START KOKEPROSESSEN VED Å TRYKKE PÅ



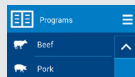
6 PÅ SLUTTEN AV KOKEPROSESSEN SKAL DU VELGE EN HANDLING FOR Å FORTSETTE (SKJERM D)

4.2.2 Opprette et nytt program

1 GÅ INN I PROGRAMMER



2 VELG EN PROGRAMKATEGORI DER DU VIL LAGE ET NYTT PROGRAM



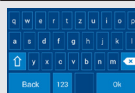
3 TRYKK



4 TRYKK



5 TAST INN NAVNET PÅ PROGRAMMET



5.1 VALG: ENDRE PIKTOGRAM



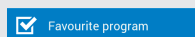
Du kan legge til piktogram/bilde til programmet
Følg 4/4.2.5, punkt 4.1



5.2 VALG: FAVORITTPROGRAM



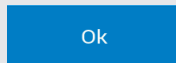
Trykk på dette valget for å legge til program til favorittprogramvalg.



Du finner programmene markert som favoritter under knapp A5



6 TRYKK



7 PROGRAMDETALJER VISES (skjerm bilde C)

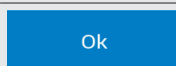
7.1 VALG: LEGGE TIL PROGRAMTRINN



Rediger parametrene B1 til B9 som ønsket



Trykk



7.2 VALG: PARAMETERTRINN INNSTILLINGER

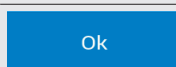


Velg et trinn som du vil redigere

Rediger parametrene B1 til B9 som ønsket



Trykk



7.3 VALG: LEGG INN ET TRINN



Ved trinnet der du vil legge inn et nytt trinn skal du trykke



For å sette det inn, velg knapp



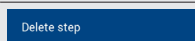
7.4 VALG: SLETT TRINN



Ved trinn du vil slette, trykk



For å slette det velg knapp



7.5 VALG: LEGGE TIL KOKKENS TIPS ELLER INFORMASJON TIL PROGRAMMET



Trykk



Legg inn informasjon eller programtips



Trykk

Ok

8 TRYKK

Save

9 DET NYE PROGRAMMET ER LAGRET

10 GÅ TILBAKE TIL PROGRAM



Back

4.2.3 Redigere et lagret program

1 GÅ INN I PROGRAMMER



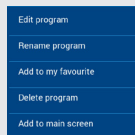
Programs

2 VELG EN PROGRAMKATEGORI DER DU VIL REDIGERE ET PROGRAM



3 VELG PROGRAMMET DU VIL REDIGERE OG HOLD DET NEDE MER ENN 2 SEKUNDER

4 FRA MENYEN SKAL DU VELGE ENDRINGEN SOM DU VIL GJØRE



4.1 VALG: REDIGER ET PROGRAM



Det er mulig å endre navnet på programmet, parameterinnstillingene legge til eller slette et trinn. Prosedyren ligner den å lage et nytt program.

4.2 VALG: GI NYTT NAVN TIL ET PROGRAM



Gi nytt navn til et program ved å bruke det alfanumeriske tastaturet.

4.3 VALG: LEGG TIL FAVORITTER



Lar et program bli lagt til favoritter. Programmer markert på denne måten kan finnes under knapp A5.



Favourites

4.4 VALG: FJERN FRA FAVORITTER



Dersom du tidligere har lagt til et program til favoritter, vil valget vises.

4.5 VALG: SLETT ET PROGRAM



Slett et program permanent etter bekreftelse

4.6 VALG: LEGG TIL HOVEDSKJERMEN



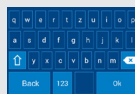
Legg til et program til hovedskjermen for hurtigstart.
MÆRK: Hvis du jobber i standard brukerprofil, må du lagre endringene som en ny profil. Standard profil kan ikke endres.

Informasjon kommer opp på skjermen.

Profile is locked. Create new profile.

Profile name

Skriv inn navnet på den nye profilen.



Trykk

Ok



Programmet vil bli lagt til alle knapper på hovedskjermen. Hvis knappen er utenfor skjermområdet, skal du bruke rullefeltet på høyre side av skjermen.
Posisjonen og størrelsen på knappene kan endres om nødvendig

 6/6.2.2

4.2.4 Lage et program på en PC og laste det ned til kombidampere fra en USB-disk.



Programmer for kombidampere kan også opprettes og redigeres ved bruk av PC med spesiell programvare **VisionCombi software**.

Hvis du ønsker å laste ned ditt eget program lager på PC til kombidampere ved bruk av en USB-disk, gå til menyen **Innstillinger** og velg **USB disk**. Ytterligere detaljer finner du i kapittel **6/6.1, punkt 4**.

VisionCombi software er tilgjengelig på produsentens nettside.

4.2.5 Opprette en ny programkategori

1 GÅ INN I PROGRAMMER



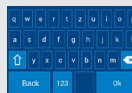
2 TRYKK



3 VELG



4 TAST INN NAVNET PÅ KATEGORIEN



4.1 VALG: LEGG TIL ET PIKTOGRAM



Trykk

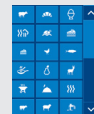


Velg kilden til piktogrammet

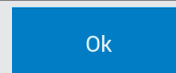
For et piktogram fra den interne disken til kombidampere, trykk



Velg passende program fra den interne kombiovdysken eller lagre ditt eget piktogram ved bruk av USB-dysken, **6/7.1**.

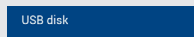


Trykk

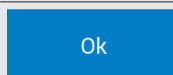


Nå er en ny kategori opprettet og lagret.

For et piktogram fra en USB, skal du koble din USB og trykke



Velg et piktogram og trykk

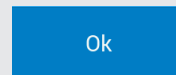


Nå er en ny kategori opprettet og lagret.

4.2 VALG: KATEGORI UTEN PIKTOGRAM



Etter innlegging av navnet på programkategorien, trykk



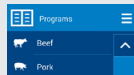
Nå er en ny kategori opprettet og lagret.

4.2.6 Redigere en programkategori

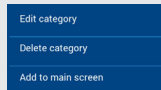
1 GÅ INN I PROGRAMMER



2 VELG PROGRAMKATEGORIEN DU VIL REDIGERE OG HOLD DET NEDE MER ENN 2 SEKUNDER.



3 FRA MENYEN SKAL DU VELGE ENDRINGEN SOM DU VIL GJØRE



3.1 REDIGERE EN KATEGORI

Rediger navnet på en kategori og endre eller fjerne et piktogram.



3.2 VALG: SLETT EN KATEGORI

Etter bekreftelse, sletter du permanent gruppen.



3.3 VALG: LEGG TIL HOVEDSKJERMEN

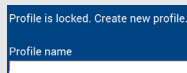
Legg til en kategori til hovedskjermen for hurtigstart.

Trykk for å plassere kategorien på hovedskjermen.

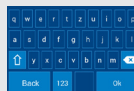
MERK: Hvis du jobber i standard brukerprofil, må du lagre endringene som en ny profil. Standard profil kan ikke endres.



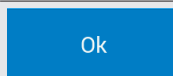
Informasjon kommer opp på skjermen.



Skriv inn navnet på den nye profilen.



Trykk



i Kategorien vil bli lagt til alle knapper på hovedskjermen. Hvis knappen er utenfor skjermområdet, skal du bruke rullefeltet på høyre side av skjermen.
Posisjonen og størrelsen på knappene kan endres om nødvendig
6/6.2.2

4.2.7. Opprette et nytt geider-program

1 GÅ INN I PROGRAMMER



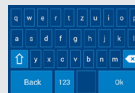
2 TRYKK



3 TRYKK

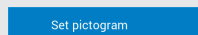


4 TAST INN NAVNET PÅ GEIDER-PROGRAMMET



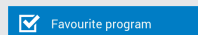
4.1 VALG: ENDRE PIKTOGRAM

Du kan legge til piktogram/bilde til programmet
 Følg 4/4.2.5, punkt 4.1

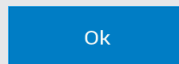


4.2 VALG: FAVORITTPROGRAM

Trykk på dette valget for å legge til program til favorittprogramvalg.
 Følg 4/4.2.2, punkt 5.2



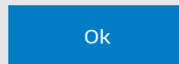
5 TRYKK



6 DETALJER FOR GEIDER-INNSTILLINGEN VIL VISES

Følg 5/5.2.1, punkt 8 - 13.2.

7 TRYKK



Det nye geider-innstillingsprogrammet er lagret



Andre jobbvalg med geider-innstillingsprogrammer (endre, slette, nytt navn, legge til hovedskjermen) er de samme som for kapittel 4.2.3.

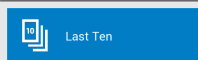
Koking med geider-innstillingsprogrammer er identisk med kapittel 5/5.2.

4.2.8 Siste ti

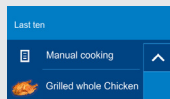


I avsnittet Siste ti, lagres de ti siste brukte kokemetodene kronologisk. Her vil du også finne manuell innstilling av koking, koking med geidertimingprogrammer, og koking med bruk av Easy cooking.

1 GÅ INN I SEKSJONEN SISTE TI (valg A4)

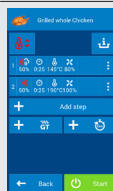


2 VELG ET PROGRAM



3 PROGRAM FORVISNING VISES (QUICK VIEW)

Alle programtrinn vises på en enkelt skjerm med valg for å redigere eller legge til flere trinn.



3.1 VALG: REDIGER ET PROGRAM

Fra det valgte programmet, kan du redigere parametrene B1 til B9 eller trinn i henhold til 4.2.2/7.1 til 7.4



4 START KOKEPROSESSEN VED Å TRYKKE PÅ



5 PÅ SLUTTEN AV KOKEPROSESSEN SKAL DU VELGE EN HANDLING FOR Å FORTSETTE (SKJERM D)

4.2.9 Favoritter


Favoritter funksjonen lar deg opprette en liste over programmer som du bruker ofte eller det er sannsynlig at du skal bruke. Da har du rask tilgang til disse lagrede programmene uten å måtte søke etter dem gjennom programgruppene.

 Prosedyren for å lagre programmer til Favoritter beskrives i kapittel 4.2.3/trinn 4.3.


1 TRYKK



1.1 VALG: STARTE ET PROGRAM

 Ved å trykke på et av de lagrede programmene kommer skjerm C opp, og lar kokingen starte umiddelbart, eller du kan redigere et program som i kapittel 4.2.3.

1.2 FJERNE ET PROGRAM FRA FAVORITTER

 Velg programmet du vil fjerne og hold det nede mer enn 2 sekunder
Trykk

Remove from my favourite

4.2.10 Automatisk programstart

Når du arbeider i manuell modus, under arbeid med programmer i EasyCooking-modus, eller i Ekstra-modus, vises skjerm B, C eller D, eller under kokeprosessen, kan programmet stilles inn til å starte automatisk under dine innstilte forhold.

4.2.10.1 Stille inn et program for automatisk oppstart

1 PÅ TOPPEN AV SKJERMEN, TRYKK

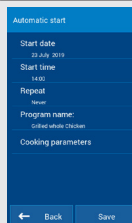
Gjelder skjermene B, C, D og kokeprosessskjermen



2 TRYKK

Save as automatic start

3 VELGE ELLER STILLE INN VALGET AUTOMATISK START, SOM NØDVENDIG



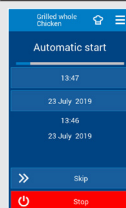
4 TRYKK

Save

Det automatiske startprogramminnstillingen indikeres av et symbol i øvre bånd av hovedskjerm A.



Før den automatiske programoppstarten, vises innstilt dato og tid på skjermen med telling, og du hører et lydsignal



Du kan hoppe over tellingen ved å trykke

>> Skip

Du kan også avbryte automatisk start ved å trykke



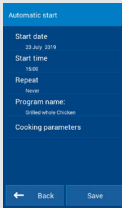



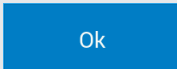
⏻ Stop

4.2.10.2 Se, redigere eller slette et automatisk startet program

1 PÅ HOVEDSKJERMEN, TRYKK






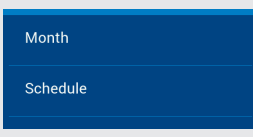




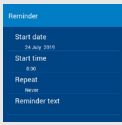

Listen over programmer stilles inn for automatisk oppstart vises.



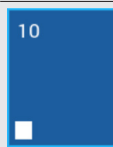
1.1	VALG: SE AUTOMATISK STARTDELER Trykk på ønsket program	
	Etter visning, trykk	
1.2	VALG: REDIGERE AUTOMATISK STARTDELER	
	Etter å ha gjort endringer, trykk	
1.3	SLETTE EN AUTOMATISK STARTET PROGRAM Ved programmet du vil slette, trykk	
	Velg	
	Bekreft sletting Programmet fjernes fra listen over automatisk startede programmer	

4.2.11 Kalender

Lar deg opprette, se og redigere planlagte hendelser.

1	TRYKK	
2	TRYKK	
	Avhengig av hvilket kalenderdisplayvalg du brukte sist, vises enten en oversikt over nåværende måned eller en liste over alle planlagte hendelser vises. For å veksle mellom kalendervisningsmoduser, trykk	
	Velg ønsket display Måned - måned som vises på displayet. For å velge en annen måned, bruk pilene  eller  . Plan - Listen over alle hendelsesdisplay, inkludert programinnstillinger for automatisk oppstart	
2.1	VALG: OPPRETTE EN NY PÅMINNELSE I kalendermodus, trykk på ønsket dag. Dersom du ønsker å velge en annen måned enn den nåværende, bruk pilen  eller  .	
	Trykk	
	Rediger dato, starttid, repetisjonsintervall og tekstpåminnelser	
	Lagre innstillinger	

Påminnelsen vil vises som en fullstendig hvit forkant nær den valgte datoen, selv om du skriver inn mer enn en påminnelse for en dag.

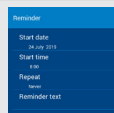


2.2 VALG: SE PÅMINNELSER

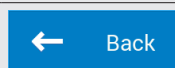


Velg kalendervisningsmodus (måned eller plan)
 - I kalendervisning, velg ønsket dag.
 - I listemodus, velg ønsket dag og hendelse

Trykk på ønsket hendelse og se påminnelsesemner



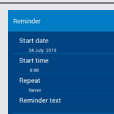
Trykk



2.3 VALG: JUSTERE PÅMINNELSE/TID



I listen over lagrede påminnelser, eller i kalenderen, trykk på ønsket påminnelse



Rediger ønsket påminnelsesemne

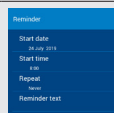
Trykk



2.4 VALG: SLETTE PÅMINNELSER



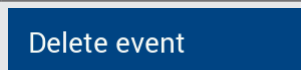
I listen over lagrede påminnelser, eller i kalenderen, trykk på ønsket påminnelse



Trykk

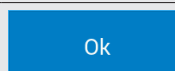


Velg



Trykk

Hendelsen er slettet



4.2.12 Kokkens tips eller programinformasjon

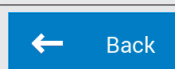
For de fleste forinnstilte programmer, er korte kokketips og råd om programmet tilgjengelig. Disse tipsene kan ses eller redigeres etter behov og legges til programmene du har opprettet.

4.2.12.1 Se kokkens tips

1 I SKJERMEN MED PROGRAMFORVISNING (SKJERM C), TRYKK



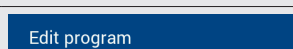
2 LES INFORMASJONEN OG GÅ TILBAKE TIL PROGEAMFORVISNINGEN



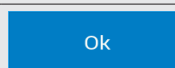
4.2.12.2 Endre kokkens tips

1 VELG PROGRAMMET DU VIL REDIGERE KOKKENS TIPS FOR OG HOLD DET NEDE I MER ENN 2 SEKUNDER

2 FRA MENYEN, VELG



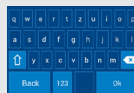
3 TRYKK



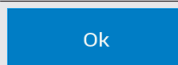
4 TRYKK




5 SKRIV INN INFORMASJON ELLER PROGRAMTIPS



6 TRYKK



4.2.12.3 Opprette kokketips for et nytt program

For å opprette tips for et nytt program, se  4.2.2/ trinn 7.5

4.3 EASY COOKING

Koking i Easy Cooking modus lar tilogmed en mindre erfaren kokk få utmerkede resultater. Det er ikke nødvendig å kjenne i detalj alle stegene i tilberedningsprosessen og de individuelle trinnene. Easy Cooking systemet er en type guide som automatisk anbefaler og stiller inn passende teknologi basert på type måltid og ønsket resultat.

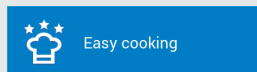
I Easy Cooking modusbegrenser brukeren seg til enkelt å velge et måltid, muligens justere mørhet og overflatefarge og så trykke på startknappen. Kombidampere gjør alt annet for deg.

Men du kan gå inn i kokeprosessen i enhver fase og endre forinnstilte parametere slik at resultatet svarer til dine forventninger.

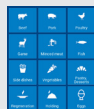
Hvis du er fornøyd med det endelige produktet, kan du lagre den valgte teknologien i programmet og bruke det igjen når som helst for å oppnå samme kvalitet senere.

4.3.1 Koke med Easy cooking

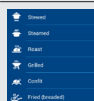
1 GÅ INN I EASY COOKING MODUS



2 VELG EN MÅLTIDSKATEGORI



3 VELG MÅLTIDSSPESIFIKASJONER



4 VELG MÅLTIDSSSTØRRELSE



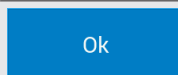
4.1 VALG: REDIGER TEMPERATUR



Bruk temperaturbryteren som nødvendig for å stille inn overflateresultat på måltidet (eller kjernemørhet).



5 TRYKK



6 PROGRAM FORVISNING VISES (skjerm C)

Alle programtrinn vises på en enkelt skjerm med valg for å redigere eller legge til flere trinn.

6.1 VALG: REDIGER PARAMETRE



Etter å ha klikket på det valgte programtrinnet kan du endre parametre nøyaktig som når du jobber med programmer (skjermene B og C) som ønsket.

7 TRYKK



4.4 SIMULTANKAPASITET

Retigo Blue Vision kombidamper lar deg jobbe på ulike nivåer på samme tid, uten å måtte avbryte kokeprosessen som er i gang. For eksempel kan du koke og samtidig bruke Simultankapasitet til å skifte til programseksjonen og forbedre et nytt program. Simultankapasitet vil ikke starte prosesser som avbryter kokeprosessen slik som f.eks. starte automatisk rengjøring.

4.4.1 Bruke simultankapasitetfunksjonen

1 START KOKING, SLIK SOM BRUK AV PROGRAMMENE

 4/4.2.1



2 TRYKK PÅ KNAPPEN



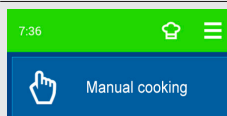
3 TRYKK PÅ KNAPPEN

Du vil komme til hovedskjermen (A)



4 ETTER Å HA SKIFTET, VIL ET KOKKELUEIKON PÅ EB GRØNN BAKKGRUNN BEGYNNE Å BLINKE PÅ TOPPEN AV DISPLAYET

Ikonet indikerer at en kokeprosess er i gang



5 PÅ HOVEDSKJERMEN (A), KAN DU VELGE ET VALG DU VIL JOBBE MED

Dette valget må ikke forstyrre kokeprosessen. Du kan for eksempel ikke velge rengjøringsfunksjonen

6 GÅ TILBAKE TIL KOKEPROSESSKJERMEN VED Å TRYKKE PÅ DET BLINKENDE KOKKELUEIKONET.

05 | EKSTRA

EKSTRA funksjonsgruppen (knapp A10) har spesielle kokeprogrammer for moderne kulinariske metoder som lar deg bruke varmluftsoven for uvanlige prosedyrer.

5.1 LAV TEMPERATUR BAKING

Denne modusen passer for langsom, forsiktig koking av ulike måltider. Det lar maksimalt ernæringsverdi beholdes i kjøttet. Kjøttet mister et minimum av vekt og er saftig på innsiden.

5.1.1 Koke i lav temperatur, bakemodus

1 GÅ INN PÅ EKSTRA



2 TRYKK



3 VELG EN KOKEMODUS

3.1 VALG: KOKING I HENHOLD TIL TID



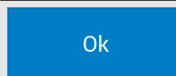
Velg mattype

Bruk rullefeltet som nødvendig for å endre tiden for matlagingen.



Temperaturen til den valgte mattypen er fast og forinnstilt og kan ikke endres.

Trykk



Viser en forvisning av alle programtrinn (QuickView, skjerm C). Etter å ha klikket på det valgte programtrinnet kan du endre parametre nøyaktig som når du jobber med programmer (skjermene B og C) som ønsket.

Start kokeprosessen ved å trykke på



3.2 VALG: KOKE MED MÅLERTEMPERATUR



Trykk

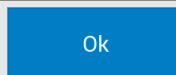


Velg mattype

Bruk skrollesøylen for å stille inn ønsket tid temperatur i midten av maten



Trykk

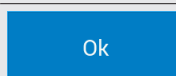


Viser en forvisning av alle programtrinn (QuickView, skjerm C). Etter å ha klikket på det valgte programtrinnet kan du endre parametre nøyaktig som når du jobber med programmer (skjermene B og C) som ønsket.

Start kokeprosessen ved å trykke på



Hvis det ikke er en måler i maten, kommer følgende melding:
Sett inn måleren.
Etter å ha satt inn måleren skal du trykke







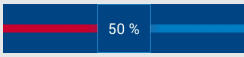




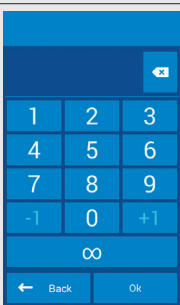
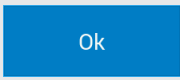
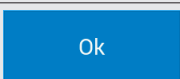
4 PÅ SLUTTEN AV PROSESSEN SKAL DU VELGE OPPGAVEN DU VIL FORTSETTE MED (skjerm D)

5.2 GEIDERTIMING

For individuelle geidere som du forbereder i samme kokemodus (damp, varmluft eller en kombinasjon), lar geidertimingfunksjonen deg legge til ulike prosessstider eller ulike slutttemperaturer for midten av maten.

Ved hjelp av geidertiming er det også mulig å opprette tidsprogrammer (□□ 4.2/4.2.7) som du kan lagre i programmappen og hente frem når som helst uten å foreta andre innstillinger. Du tilordner ganske enkelt spesifikke tider for de ulike hyllene.

5.2.1 Koking med geidertimingmodus – manuelle innstillinger

1	GÅ INN PÅ EKSTRA	
2	TRYKK	
3	VELG MANUELLE INNSTILLINGER	
4	VELG EN KOKEMODUS	
5	BASERT PÅ VALGT KOKEMODUS, VELG:	
5.1	Luftfuktighetsnivå (□□ 4/4.1, punkt B2) for kombinasjonsmodus	
5.2	Klaffventil åpningsnivå (□□ 4/4.1, punkt B3) ved varmluftsmodus	
6	VELG EN STANDARDTEMPERATUR FOR KOKEKAMMERET	
7	VELG EN STANDARDINNSTILLING FOR VIFTEN (□□ 4/4.1, punkt B6)	
8	TRYKK	
9	STILL INN TID ELLER TEMPERATUR PÅ NÅLEN	
9.1	VALG: STILLE KLOKKEN Still inn tid i klokkeksekfølge: Minutter: Sekunder etter timeren stopper	
	Trykk	
	Tast inn navnet på timeren	<input type="text" value="Timer name"/>
	Trykk	
9.1.1	VALG: LEGGE TIL EN TIL TIMER For å legge til en timer skal du repetere prosedyren fra punkt 8-9	

9.1.2	VALG: SLETTE EN TIMER Ved timeren du vil slette trykk	
	Valg	
9.2	VALG: NÅLTEMPERATURINNSTILLINGER Trykk	
	Still inn temperatur i midten av maten for å stoppe timeren	
	Trykk	
	Tast inn navnet på timeren	
	Trykk	
9.2.1	VALG: LEGGE TIL EN ANNEN NÅLTEMPERATUR For å legge til en annen nåltemperatur, reperter punkt 9.2	
	<i>Kombidampere er fabrikkutstyrt med kun en probe. I dette tilfellet, må du først føre proben i maten som sannsynligvis nå måltemperatur fortore. Så må du føre proben inn i annen mat som har lengre tilberedelsestid. Av denne grunnen er det bedre å utstyre kombidampere med en andre temperaturprobe (valgfritt tilbehør til ekstra kostnad). Dersom to prober brukes, kan du lage mat med begge, og en forskjellig sluttemperatur kan stilles inn for hver av dem.</i>	
9.2.2	VALG: KOKE MED MÅLTEMPERATUR For temperaturen du vil slette, trykk	
	Valg	
10	START KOKEPROSESSEN VED Å TRYKKE PÅ	
11	ETTER FORVARMING, VISES KONTROLLSKJERMEN FOR INNSTILLING AV GEIDERTIMING I vårt eksempel vises 6 tomme geidere, en timer og to temperaturer på nålen. Antall geidere kan velges basert på størrelsen av maskinen under Brukerinnstillinger 6/6.1)	
12	INDIKER TIMEREN DU VIL PLOSSERE I HVILKEN GEIDER VED Å TRYKKE Den valgte timeren markeres.	
13	TRYKK PÅ EN ELLER FLERE GEIDERE DU VIL BRUKE EN TIMER FOR Timeren legges til den valgte geideren og starter automatisk. Så fort geideren med timeren er ferdig, begynner den å blinke og du hører et lydsignal. Bruk samme prosedyre for andre innstilte timere.	
13.1	Trykk på geideren med timeren du vil stoppe. Trykk	
13.2	VALG: SLUTTE FØR TIDEN ER INNE / TEMPERATUREN ER NÅDD Du kan stoppe timere som er i gang og dermed hele kokeprosessen ved å trykke	

5.2.2 Koke i geidertiming – I henhold til tilberedningstype

1 GÅ INN PÅ EKSTRA



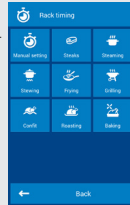
2 TRYKK



3 VELG MATMODIFIKASJON



Grunnleggende parametre, som modus, luftfuktighet, temperatur, plass og vifteinnstillinger er allerede forinnstilt, men kan lett endres.



4 TRYKK

Still inn timeren for nålen i henhold til prosedyren i kapittelet, trinn 9 til 13.2.



5.3 EXTRA (ANDRE FUNKSJONER)

EKSTRA funksjonsgruppen har disse spesielle programmene:

Sous-vide

Moderne koketeknologi hvor maten settes inn i en vakuum sous-vide pose.

Confit

Programmet er forinnstilt for å tilberede mat – spesielt kjøtt – gjennom langsom koking i fett ved relativt lav temperatur (110°C).

Røking

Denne spesielle tilberedningsmetoden krever Vision Smoker. Bruk av denne tilfører røksmak i henhold til type tre som brennes.

Hermetisering

Denne funksjonen er for hermetisering av kjøtt, grønnsaker, frukt, preparert mat, syltetøy, marmelader og sopp. Det krever at maten settes i varmluftsovnen i passende oppbevaringsbokser (glass, metallbokser) forseglet på en måte som er anbefalt for hermetisering.

Tørking

Program passende for tradisjonell tørking av frukt, grønnsaker og kjøtt.

Varming og vedlikehold

Dette programmet brukes til å varme nedkjølt mat. Vedlikehold holder maten ved den innstilte temperaturen for den lengde tid som kreves. Mat kan varmes og oppbevares enten i matbeholdere eller rett på tallerken.

GOLDEN TOUCH

Kontrollert matferdigstillelse gjennom høytemperaturbaking for utmerket farge og sprøhet.

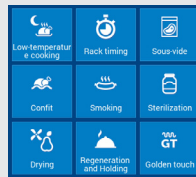
5.3 Bruke de andre EKSTRA funksjonene

1 GÅ INN PÅ EKSTRA

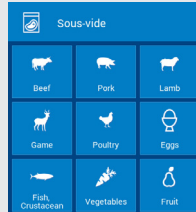


Extras

2 VELG ØNSKET FUNKSJON



3 VELG EN MÅLTIDSKATEGORI



3.1 VALG: JUSTERE TEMPERATUR/TID

Bruk om nødvendig rullefeltet for å justere koketemperatur eller tid.



81°C

4 TRYKK

Ok

5 PROGRAM FORVISNING VISES (QUICK VIEW)

Alle programtrinn vises på en enkelt skjerm med valg for å redigere eller legge til flere trinn.

5.1 VALG: REDIGER PARAMETRE

Etter å ha klikket på det valgte programtrinnet kan du endre parametre nøyaktig som når du jobber med programmer (skjermene B og C) som ønsket.



6 TRYKK



Start

06 | HJELP

En del av hovedskjermen A er en hjelpefunksjon i form av viktige kontakter og forenklet bruksanvisning for kombidampere. Du kan bruke kontaktene når du ikke er sikker på prosedyren eller trenger detaljerte råd fra en person med erfaring. Den forenklete bruksanvisningen hjelper deg i situasjoner der du trenger oppfrisking av kunnskap om en arbeidsprosedyre eller kombidamperinnstillinger så fort som mulig.

1 PÅ HOVEDSKJERMEN, TRYKK	
2 VELG DEN ØNSKEDE HJELPEDELEN <ul style="list-style-type: none">- Kokkens hotline: Inneholder telefonkontakter til erfarne kokker- Servicehotline: Inneholder kontakter for personer som kan råde deg om innstillingene på kombidampere eller når noe ikke virker som det skal.- Kontakt inneholder komplett kontaktinformasjon om produsenten av kombidampere.- bruksanvisning inneholder en forenklet beskrivelse av alle grunnleggende funksjoner av kombidampere og arbeidsmetodene.	

07 | INNSTILLINGER

7.1 GRUNNLEGGENDE INNSTILLINGER

1. BRUKERINNSTILLINGER



Når det trykkes på vises det numeriske tastaturet. For å taste inn innstillinger er det nødvendig å taste inn passord **1001** og bekrefte med OK.

Dato og tid

Stille inn og justere tiden. Kun autorisert servicepersonell har lov til å justere datoen.

Språk

For innstilling av språkssystemet.

Temperaturenheter

Lar deg stille temperaturenheter som °C eller °F.

Lyder

Still inn melodi, volum og lydvarighet for følgende:

- Feil
- Tastatur
- Avslutte kokeprosessen
- Trinnlydsignal
- Forvarming
- Hylletiming
- Planlagte hendelser
- Slutt på rengjøring
- Nåltemperatur

Display

Lar deg stille inn:

- Skjemlysstyrke - still inn ved bruk av skyvebryter. Standardinnstilling er 100%.
- Skjermsparer - Velg skjermsparer og tid. Deretter vil kombidampere skifte til skjermsparermodus når den ikke brukes. En annen mulighet er å vise tid og et lysbildeprogram (skjermsparer satt sammen av ulike bilder).
- Fargeskjema — lar deg velge hvilke farger som skal brukes i menyene. Valgene er blå, svart, rød og grønn. Standardinnstilling er blå.

Koking

Aktiverer ulike preferanser for komfortabel betjening av maskinen:

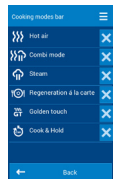
- **ACM** (Automatic capacity management) - denne funksjonen forsikrer at kombidampere vil identifisere mengden mat som er satt inn for å oppnå ønsket temperatur i kokekammeret. Standardinnstilling er "På" .
- **Forvarming**
 - Forvarming er alltid aktiv (for manuelle modusinnstillinger). Standardinnstilling er "På" .

- Øke temperatur lar deg stille inn hvor mange grader høyere enn innstilt temperatur kokekammeret skal forvarme til. Standard innstilling er 15°C. Eksempel: Dersom den innstilte temperaturen er 150°, varmes varmluftsovn automatisk til 165°C. MERK: Dette gjelder kun VARMLUFT og kombinasjonsmodus. I dampmodus, er forvarmingstemperatur lik den innstilte temperaturen.

- Maksimal forvarmingstid — For innstilling av maksimaltid, etter dette starter kokeprosessen og starter å telle ned tiden. Standardverdi er 5 minutter.

List over moduser

Lar deg velge hvilke kokemoduser som skal være tilgjengelig i modusbåndet, i manuell modus eller ved programopprettelse. Ved å trykke på symbolet lar du flere moduser legges til.



Forinnstillinger

Lar deg redigere grunnleggende parametre, slik som fuktighet, nåltemperatur, kammertemperatur, vifte hastighet og følgende funksjoner

- Varmluft
- Kombinert modus
- Damp
- Varme på tallerken
- Golden Touch
- Cook&Hold

Skrut av etter koking

Tillat

Standardinnstilling er av

Skrut av etter

Standardinnstilling er 1 min.

Tidsenheter

For å velge tidsformat:t:m eller t:m:s

Fortsett koking

Lar deg stille inn enten den tilbyr "Fortsett koking" vises på skjermen etter at koking er over.

Standardinnstilling er "På" .

Lærefunksjon

Lar deg stille inn enten den tilbyr "Last som program" vises på skjermen etter at koking er over.



Standardinnstilling er "av" .

Eco-logikk

Lar deg stille inn enten den tilbyr "Eco-logikk" vises på skjermen etter at koking er over.

Standardinnstilling er "På" .

Hylletiming

- Antall geidere - her kan du velge antall geidere vist på geider-programmets kontrollskjerm ( 5/5.1). **Maksimalt antall er 10 hyller.**
- Antall posisjoner per hylle - hver hylle kan også deles inn i posisjoner. Maks. nummer per en hylle er 2 posisjoner.
- Vis lignende programmer — Under koking i geiderprogram-modus tilbyr varmluftsovnne andre lignende programmer som kan tilberedes samtidig. Standardinnstilling er "På" .
- Modusbånd — lar deg velge hvilke kokemoduser som skal være tilgjengelig i modusbåndet under hylle-timing. Ved å trykke på symbolet  lar du flere moduser legges til.
- Forinnstilte verdier - For geidere, lar deg redigere grunnleggende parametre, slik som fuktighet, nåltemperatur, kammeretemperatur, viftehastighet og følgende funksjoner
 - Varmluft
 - Kombinert modus
 - Damp
 - Varme på tallerken



Vasking

• Vaskeprogrammer

Denne funksjonen er ikke tilgjengelig for vanlige brukere — kun for serviceteknikere.

• Skru av etter rengjøring

Lar varmluftsovnne skru seg av etter rengjøring er utført. Varmluftsovnens av-tid kan stilles inn i minutter.

Standard er "Tillat"

Skru av etter: standardverdi er "1 min."

Låser

Lar deg låse programmer mot endring.

Etter låsing kan programmet settes i gang, men det kan ikke redigeres eller slettes.

- Programinnstillinger

Standardinnstilling er "av" .

Ved å stille inn "Av" valget lar det deg lage endringer i et lagret program, unntatt for endringer for et spesifikt startet program ved bruk av QuickView.

- Apparatlås

Denne funksjonen er ikke tilgjengelig for vanlige brukere — kun for serviceteknikere.

- Lås for kjørende program

Standardinnstilling er "av" .

Etter aktivering er det ikke mulig å gjøre noen endringer til det lagrede programmet selv etter det har startet. I QuickView programtrinnvisningen, er det ikke mulig å endre trinnene.

- Profillås

Standardinnstilling er "av" .

Etter aktivering, er det ikke mulig å gjøre noen endringer i en profil.

- Kalenderlås

Standardinnstilling er "av" .

Etter aktivering er det ikke mulig å gjøre noen endringer av planlagte hendelser eller automatisk start.

2. KALENDER

Lar deg opprette, se og redigere planlagte hendelser. Du finner en detaljert beskrivelse i kapittel 4.2.11.

3. INFO

Når den blir trykket på vil kombidampere og kontrollsystemet vises.

4. SERVICE

Dette valget er kun tilgjengelig for serviceteknikere eller eksperter og er beskyttet med et passord.

5. DRIFTSRAPPORTER

Feil

Denne funksjonen er ikke tilgjengelig for vanlige brukere — kun for serviceteknikere.

Driftshendelsesrapporter

Viser komplett rapport for alle handlinger.

HACCP rapporter


For å vise komplett rapport av HACCP data rett på displayet.

6. USB DISK

Backup av ulike enheter av kontrollsystemet til en ekstern USB-disk eller importere enheter fra en ekstern disk til kombidampere.

• Fra apparatet til en USB-disk


- Programmer — En detaljert beskrivelse av lagring av programmer gis i det separate kapittelet 7.1.1.
- Feil — filnavnet har formatet "ErrorReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt"
- HACCP- filnavnet har formatet "HaccpReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.haccp"
- Driftshandlingsrapport - filnavnet har formatet "Log_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt"
- Innstillinger - filnavnet har formatet "Oven_Blue Vision_0.zip"
- Mer - Dette tilbudet er ikke tilgjengelig for vanlige brukere - kun for serviceteknikere med et spesielt passord.

Når et av valgene er valgt, vil meldingen **Koble til en USB** disk vises og systemet vil vente på kobling ( 1.2, punkt 6).


Etter tilkobling kommer meldingen **USB disk tilkoblet** og tilbyr **kopier data til USB disk** vises. Trykk på menyen for å overføre data til USB disken.

• Fra USB til apparatet

- Programmer — En detaljert beskrivelse av lagring av programmer gis i det separate kapittelet 7.1.2.
- Melodi - Kun filer i format "*.wav"
- Mer — Dette tilbudet er ikke tilgjengelig for vanlige brukere — kun for serviceteknikere med et spesielt passord.











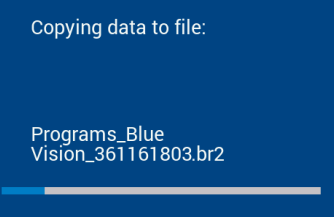

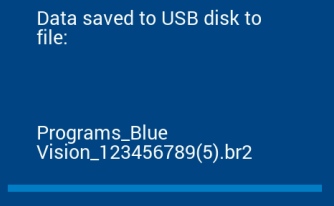


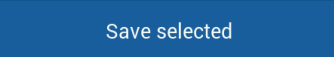
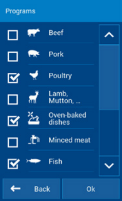

Når et av valgene er valgt, vil meldingen **Koble til en USB** disk vises og systemet vil vente på kobling ( 1.2, punkt 6).

Etter kobling vil utstyr USB vises, som kan browses gjennom på samme måte som en vanlig PC. Du kan velge og kopiere individuelle filer eller tilogmed hele mapper. Ved å trykke på filen eller mappen vil den kopieres til kombidampere.

 **Programfiler (*.br2), HACCP (*.haccp) kan bare administreres ved bruk av VisionCombi programvare, som er tilgjengelig på produsentens nettside.**

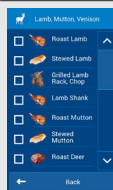
7.1.1 Lagre programmer til USB disken

Dersom du vil lagre kombidamperens deler til en ekstern USB disk, gjør følgende:

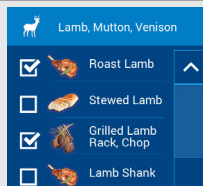
1	TRYKK	
2	TRYKK	
3	TRYKK	
4	EN MELDING VISES Koble til en USB disk (☒ 1.2, punkt 6)	
5	EN MELDING VISES  Dersom USB disken er skadet eller inkompatibel, vil det vises "USB disken ikke gjenkjent". Bruk en annen USB disk.	
5.1	VALG: LAGRE ALT For å lagre alle programmene fra kombidamperen til en fil på USB disken.	
	Trykk	
	Standard utgangsfil vises. Du kan overskrive filnavnet som du ønsker.	
	Bekreft det forinnstilte filnavnet eller ditt eget filnavn ved å trykke	
	Lagreprosess vises.	
	En informasjonsmelding vises når lagringen er vellykket. Dersom lagring er mislykket, vises "Feil under lagring av data". Repeter lagreprosedyren ed bruk av en annen USB disk.	
	Koble fra USB disken og trykk	
5.2	VALG: LAGRE NOEN Lar deg velge og lagre valgte programmer eller filer	
	Trykk	
	Alle programmer med kryssbokser vises	
5.2.1	VALG: LAGRE KOMPLETTE INGREDIENSER Trykk på hvilken som helst kryssboks, velges en komplett fil, inkludert programmet inni	

5.2.2 VALG: LAGRE SPESIFIKKE PROGRAMMER

Ved å trykke på filnavnet vises en meny over alle programmene sammen med kryssboksene.



Ved å trykke på hvilken som helst kryssboks, velges det ønskede programmet



Etter å ha valgt ingredienser eller programmer, trykk

Ok

Standard utgangsfil vises. Du kan overskrive filnavnet som du ønsker.

Choose file name

Programs_Blue Vision_123456789

Bekreft det forinnstilte filnavnet eller ditt eget filnavn ved å trykke

Ok

Lagreprosess vises.

Copying data to file:

Programs_Blue
Vision_361161803.br2



En informasjonsmelding vises når lagringen er vellykket. Dersom eksport er mislykket, vises "Feil under lagring av data". Repeter lagreprosedyren ed bruk av en annen USB disk.

Data saved to USB disk to file:







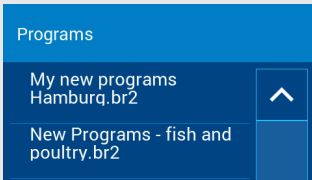

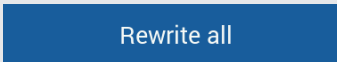


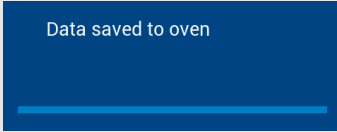


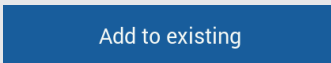
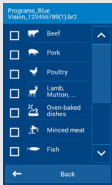

Programs_Blue
Vision_123456789(5).br2

Koble fra USB disken og trykk

← Back

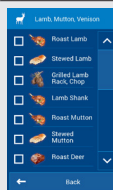
7.1.2 Kopiere filer fra en USB disk til apparatet

Derom du vil kopiere programmer fra en ekstern USB disk til kombidampereens minne, gjør som følger:

1 TRYKK	
2 TRYKK	
3 TRYKK	
4 VELG	
5 EN MELDING VISES Koble til en USB disk (📄 1.2, punkt 6)	
6 INNHOLDET AV USB DISKEN VISER  Viser kun filer med suffiks "br2". Dette formatet skal kun administreres ved bruk av VisionCombi programvare, som er tilgjengelig på produsentens nettside.	
6.1 VALG: OVERSKRIV ALT For å bytte ut alle programmene fra kombidampereen med en fil på USB disken  Trykk	
 ADVARSEL – Alle originale programmer i kombidampereens minne vil uopprettelig overskrives med programmer fra din USB disk	
Lagreprosess vises.	
En informasjonsmelding vises når lagringen er vellykket.	
Koble fra USB disken og trykk	
6.2 VALG: LEGG TIL PROGRAMMER For å legge til nye programmer fra en USB disk til kombidampereens minne  Trykk	
En meny over filer med programmer, sammen med kryssbokser	
6.2.1 VALG: LEGGE TIL KOMPLETTE INGREDIENSER Trykk på hvilken som helst kryssboks, velges en komplett fil, inkludert programmet inni	

6.2.2 VALG: LEGGE TIL SPESIFIKKE PROGRAMMER

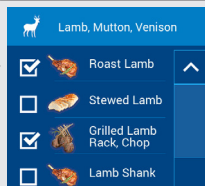
Ved å trykke på filnavnet vises en meny over alle programmene sammen med kryssboksene.



Ved å trykke på hvilken som helst kryssboks, velges det ønskede programmet



Dersom du vil velge programmer fra andre mapper, gå tilbake til et høyere nivå ved bruk av "tilbake" knappen og velg en annen mappe. Programmer som allerede er kryssset av vil forbli avkryssset.



Etter å ha valgt ingredienser eller programmer, trykk

Ok

Lagrepess vises.

Saving data to oven ...

En informasjonsmelding vises når lagringen er vellykket.

Data saved to oven

Koble fra USB disken og trykk

← Back

7.2 PROFILER

Retigo Blue Vision kombidampere tilbyr et unikt valg for å tilpasse hovedskjermen (A). Basert på dine behov, kan du på hovedskjermen endre knappstørrelse, rekkefølgen, fjerne eller legge til knapper, endre fargen, endre bakgrunnsfarge, etc. Du kan lagre endringene som din personlige PROFIL. Antallet knapper du kan legge til er uendelig. Hvis knappene er utenfor skjermen, bruk rullefeltet på høyre side av skjermen.

7.2.1 Velge en lagret profil

1 TRYKK PÅ KNAPP A9



2 TRYKK



3 VELG ØNSKET PROFIL

Ved å trykke på profilen aktiverer du den og hovedskjermen vil endre seg.



Profilen som er stilt inn av produsenten er lagret under navnet **Default**.

7.2.2 Opprette/redigere din personlige profil

1 TRYKK PÅ KNAPP A9



2 TRYKK



3 REDIGERE UTSEENDE OG PLOSSERINGEN AV KNAPPENE.

For hver knapp på den aktuelle profilen er det en knapp



3.1 VALG: REDIGER KNAPPSTØRRELSE
(LITEN/MEDIUM/STOR)



3.2 VALG: REDIGER KNAPPFARGE (12 FARGER)



3.3 VALG: SLETT KNAPPEN FRA HOVEDSKJERMEN



3.4 VALG: ENDRE KNAPPPLASSERING



Trykk og hold nede hvilken som helst knapp for å endre posisjonen på skjermen. På denne måten kan du endre plasseringen til knappen på skjermen.

4 REDIGER ANTALL OG TYPE KNAPPER PÅ SKJERMBAKGRUNNEN

Knappen er plassert nederst på høyre side av skjermen.



4.1 VALG: LEGG TIL KNAPP



En liste med knapper vil vises. Trykk på knappen du vil legge til profilen din. Bekreft valget ved å trykke

4.2 VALG: SLETT ALLE KNAPPER



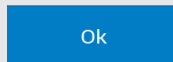
Når du har trykket vil du bli spurt "Er du sikker?" Ved å trykke Ja vil du slette alle knapper.

4.3 VALG: ENDRE BAKGRUNN



Systemet tilbyr 11 farger av hovedsidebakgrunner.

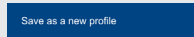
5 TRYKK



5.1 VALG: LAGRE SOM NY PROFIL

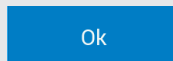


Dersom du har gjort endringer i standardprofilen kan de bare lagres som en ny profil. Standard profilen kan ikke endres.



Tast inn navnet på profilen og bekræft.

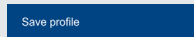
På denne måten er din personlige profil opprettet.



5.2 VALG: LAGRE PROFIL



Din personlige profil lagres under samme navn med endringene.



Dersom du vil endre hjemme eller personlig profil, still inn låsene i henhold til kapittel 7.1 GRUNNLEGGENDE INNSTILLINGER / 1. BRUKERINNSTILLING/ Låser

08 | VEDLIKEHOLD

GENERELLE INSTRUKSJONER

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

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

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

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

For å rengjøre apparatet, skal følgende ikke brukes:

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

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

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



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

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

VEDLIKEHOLDSOVERSIKT		
INTERVALL	BESKRIVELSE	OPPGAVEBESKRIVELSE
Daglig	Ovnskammer	Rengjøring med det automatiske programmet og Active Cleaner
	Dørforsegling	Manuell rengjøring med en klut, vaskemiddel og vann
	Utvendig	Manuell rengjøring med en myk klut og substans for behandling av rustfritt stål og glass
Ukentlig	Ovnskammer	Rengjøring med det automatiske programmet Vision Descaler
	Rommet bak den indre vegg	Håndrengjøring med bruk av Manual Cleaner eller Puron K og det følgende RINSE programmet
	Luftfilter	Manuell rengjøring med vaskemiddel eller i en oppvaskmaskin
	Rengjøre dørene og glasset	Håndrengjøring med kluter og passende rengjøringsmidler
Hver sjettemåned*	Boiler	Avkalking med det automatiske programmet og Strip-A-Way avkalker
Årlig	Hele apparatet	Inspeksjon av et autorisert firma

* gjelder kun apparater med en boiler

8.1 DAGLIG VEDLIKEHOLD

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

VASKE KOKEKAMMERET

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

Bruksanvisningen for bruk av automatisk rengjøring finner du i kapittel 9. **Automatisk rengjøring.**



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

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

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



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

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

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

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

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

RENGJØRING AV DØRFORSEGLINGEN

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



RENGJØRING AV YTRE DELER

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

8.2 UKENTLIG VEDLIKEHOLD

KALKFJERNING AV OVNSKAMMERET

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

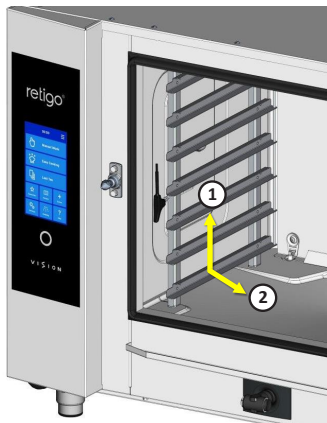


Dersom kokekammeret er betydelig forkalket, finn ut nåværende sammensetning av vannet, den korrekte driften av vannbehandlingsenheten, dersom det er en slikt apparat fremme på enheten. Skade grunnet vann som ikke møter produsentens krav, eller ufullstendig vedlikehold, dekkes ikke av garantien!

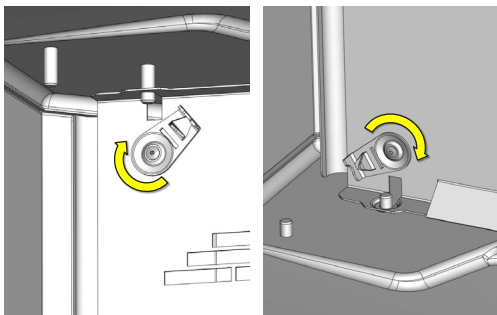
INSPEKSJON OG RENGJØRING AV ROMMET BAK DEN INDRE VEGGEN

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

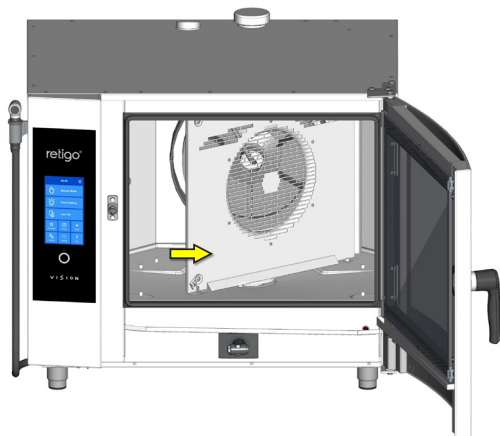
1. Rengjør de venstre og høyre hyllene (gjelder ikke apparater med lastesystem).



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



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



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

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

INSPEKSJON OG RENGJØRING AV ROMMET BAK DEN INDRE VEGGEN

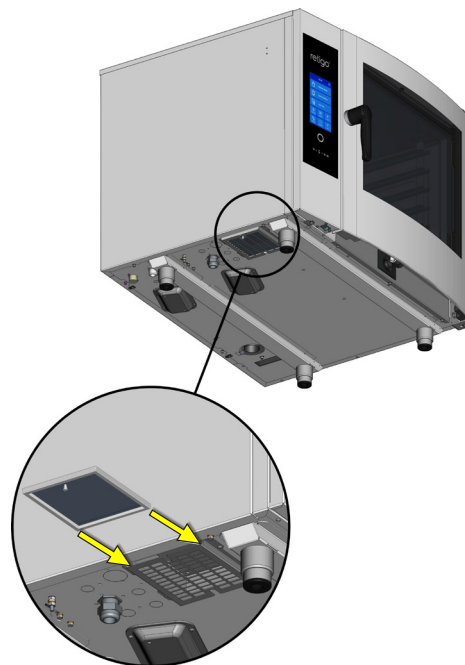


I sjeldne tilfeller, selv etter repetert automatisk rengjøring og avkalking, kan det være ineffektivt mot vanskelig skitt bak den indre veggen. I slike tilfeller må et rengjøringsmiddel (Manual Cleaner) eller avkalker (Puron K) brukes for hånd som følger:

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

RENGJØRE LUFTFILTERET

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



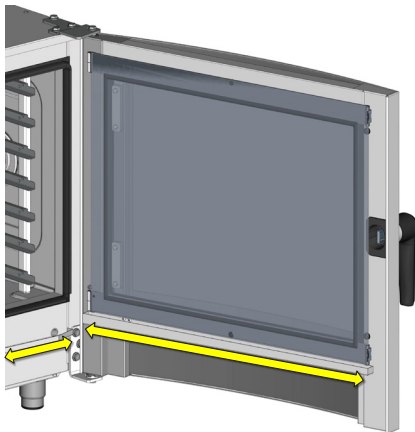
Fjern filteret mot apparatets nærmeste side og vask det godt med vaskemiddel eller i en oppvaskmaskin. Etter vask, skal du la det tørke grundig.



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

RENGJØRE DØREN, GLASSET OG DRYPPEKARET

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

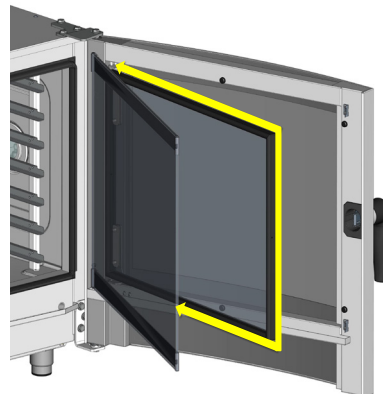


Lås opp det innvendige glasset og vipp glasset opp.

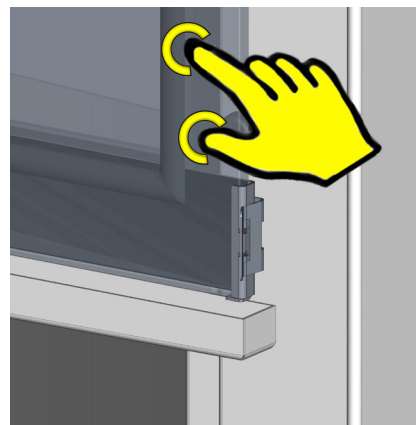


5. Rengjør alle glassoverflater med en ren klut og vaskemiddel ment for glass.
6. Tørk glassoverflatene med en tørr klut.

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



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

**8.3 SEKS MÅNEDERS VEDLIKEHOLD****AVKALKE BOILEREN**

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

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



Kun et autorisert servicefirma skal avkalke boileren.

8.4 MANUELT VEDLIKEHOLD

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

09 | AUTOMATISK RENGJØRING

Blue Vision kombidamper er utstyrt med et automatisk rengjøringsystem som sikrer at kombidamperen alltid er fullstendig hygienisk ren.

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

Takket være dette systemet er de eneste rengjøringsoppgavene på apparatet:

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

9.1 AUTOMATISK RENGJØRING: HVA DU SKAL VITE



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

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



Viktig:

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

Kombidamperen har seks vaskeprogrammer. Hvilket program du skal bruke avhenger av nivået av skitt i ovnskammeret — se diagrammet under.

PROGRAM	BESKRIVELSE	VARIGHET*
	Vannskylling – Skyll med lunken vann uten vaskemiddel.	14:53
	Ekspressvask - Kort rengjøring av lett skitt.	33:39
	Forvask - Rengjøring av lett skitt.	50:19
	Medium vask - rengjøring av middels skitt.	01:15:19
	Ekstra sterk vask - rengjøring av meget mye skitt.	01:48:39
	Kalkfjerning av ovnskammeret – Fjerne kalk.	01:12:44

* Rengjøringstidene som indikeres, gjelder størrelse 611. Disse dataene kan være litt ulikt for andre kombidamperstørrelser.


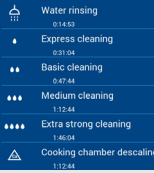


Avhengig av størrelsen på kombidamperen og vaskeprogrammet som velges, er det også nødvendig å velge den riktige mengden vaskemiddel. Mengden rengjøringsmiddel som trengs avhenger av graden og karakteren av apparatet skitt.

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

* Vannskylling gjøres uten vaskemiddel.

** Vision Descaler brukes til avkalking.

9.2 START RENGJØRING

1 TAST INN RENGJØRINGSMODUS	
2 VELG PASSENDE MODUS	
3 ETTER START AV RENGJØRINGSPROGRAM, TRYKK Vent på at vaskemiddelet settes inn.	
FOR Å GÅ TILBAKE TIL RENGJØRINGSMODUSLISTEN, TRYKK	

Når du trykker på Start, vil kombidampere automatisk sjekke om temperaturen inne i ovnskammeret ikke er for høy. Hvis temperaturen er over 80°C, vil den automatiske nedkjølingsprosessen til ovnskammeret begynne. Hvis temperaturen ikke går over 80°C eller ovnskammernedkjølingen er avsluttet, vil apparatet be deg om å tilføre vaskemiddel.



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

TILFØRE VASKEMIDDEL



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

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

Etter at vaskeprogrammet er ferdig, kommer en signallyd og en melding vises. Kombidampere er nå klar til å bli brukt igjen.

STOPPE VASKEPROGRAMMET FØR TIDEN

Du kan avbryte vaskeprosessen under hovedtrinnet med **STOPP** knappen som vises på skjermen. Hvis du gjør dette, vil kombidampere spørre deg om du virkelig vil stoppe programmet. Hvis du bekrefter, vil programmet skifte til skylning, noe som varer omtrent 16 minutter. Vaskeprosessen stopper fullstendig. Hvis du ikke bekrefter pause og trykker **Nei**, vil prosessen fortsette der den var.



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

KALKFJERNING AV OVNSKAMMERET

Avkalkning anbefales når det er synlige kalkavleiringer i ovnskammeret (et hvitt lag av kalk), dette avhenger av vannets hardhet. For å avkalke kombidampere må det spesielle middelet Vision Descaler brukes.

Dette middelet brukes på samme måte som Active Cleaner. Standard pakke størrelse for Vision Descaler er en plastbøtte som inneholder 25 poser som veier 150 gram hver.

10 | TABELL OVER FEILMELDINGER

Når du arbeider med apparatet, kan displayet vise feilmeldinger. Betydningene er som følger:

FEIL	BESKRIVELSE	LØSNING
Feil 10	Minimum vannivå er ikke nådd i boileren innen den innstilte tidsgrensen selv om maksimalnivå er nådd.	Kombidampere vil automatisk skifte til reserveinjeksjonsstand og det er mulig å fortsette å bruke den midlertidig. Etter at kombidampere er slått av og så på igjen, vil den prøve å starte boileren. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 11	Kammervarmeelementfeil.	Kombidampere kan ikke fortsette oppgaven. Kontakt et autorisert verksted.
Feil 12	Maksimalt vannivå ble ikke nådd i boileren innen den innstilte tidsgrensen.	Kombidampere vil automatisk skifte til reserveinjeksjonsstand og det er mulig å fortsette å bruke den midlertidig. Etter at kombidampere er slått av og så på igjen, vil den prøve å starte boileren. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 13	Maksimalt vannivå ble ikke nådd i boileren innen den innstilte tidsgrensen.	Sjekk vanntilførselsinngangen (åpne springen). Ovnen kan brukes midlertidig varmluftmodus. Hvis problemet kommer tilbake, selv om vanntilførselen er ordnet, skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 15	Feil ved motorvarmebeskyttelse. Signaliserer motoroveroppheting over en angitt grense.	Kontakt et autorisert verksted.
Feil 16	Boileren ble ikke forvarmet innen den angitte tiden.	Kombidampere vil automatisk skifte til reserveinjeksjonsstand og det er mulig å fortsette å bruke den midlertidig. Etter at kombidampere er slått av og så på igjen, vil den prøve å starte boileren. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 17	Når du drenerer boileren, falt ikke vannivået under minimum vannivå innen den angitte tidsgrensen.	Kombidampere vil automatisk skifte til reserveinjeksjonsstand og det er mulig å fortsette å bruke den midlertidig. Etter at kombidampere er slått av og så på igjen, vil den prøve å starte boileren. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 18	Når du drenerer boileren, falt ikke vannivået under minimum vannivå innen den angitte tidsgrensen.	Kombidampere vil automatisk skifte til reserveinjeksjonsstand og det er mulig å fortsette å bruke den midlertidig. Etter at kombidampere er slått av og så på igjen, vil den prøve å starte boileren. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 26	Klaffventilfeil. Den automatiske klaffventilen virker ikke skikkelig.	Feilfunksjon på klaffventilen kan påvirke kokeresultatene, men det er mulig å fortsette å bruke kombidampere midlertidig. Kontakt et autorisert verksted.
Feil 31	Feil ved drenering av varmesensor.	Kombidampere kan brukes midlertidig i alle moduser. Kontakt et autorisert verksted.
Feil 33	Feil på boilerens varmesensor.	Kombidampere vil automatisk skifte til reserveinjeksjonsstand og det er mulig å fortsette å bruke den midlertidig. Etter at kombidampere er slått av og så på igjen, vil den prøve å starte boileren. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 34	Feil på 1-punkt kjernetemperaturmåler.	Kombidampere kan brukes midlertidig i alle moduser unntatt modusene med temperaturmåler. Kontakt et autorisert verksted.
Feil 35	Feil ved kammervarmesensor.	Feil blokkerer arbeid i alle moduser. Kontakt et autorisert verksted.
Feil 36	Feil på 6-punkt kjernetemperaturmåler.	Kombidampere kan brukes midlertidig i alle moduser unntatt modusene med temperaturmåler. Kontakt et autorisert verksted.
Feil 37	Termistor frakoblet.	Kontakt et autorisert verksted.
Feil 38	Termistor har kortslettet.	Kontakt et autorisert verksted.

Feil 40	Termisk sikring for kammeret har gått, boiler (kun boiler kombidampere), trekkstopper (kun gasskombidampere med en trekkstopper) eller koblingsboks termisk sikring.	Kontakt et autorisert verksted.
Feil 41	Kjølefeil - overoppheting av elektronikken.	Rengjøre luftfilteret. Hvis problemet stadig kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 42	Overoppheting av boilerens varmeelement.	Kombidamperen vil automatisk skifte til reserve-injeksjonsmodus og det er mulig å fortsette å bruke den midlertidig. Etter at kombidamperen er slått av og så på igjen, vil den prøve å starte boileren. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 60-79	Modbus kommunikasjonsfeil.	Koble fra strømmen fra kombidamperen (ikke hvilemodus), vent i 30 sekunder og slå på kombidamperen igjen (koble til strømmen igjen). Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 80-91	Feil ved frekvensomformer.	Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 95	Feil blåsehastighet.	
Feil 96	Feil ved lys.	Sjekk at gasstilførselen er åpen og prøv å koke igjen. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 100	Systemfeil	Kontakt et autorisert verksted.



- Kun autorisert serviceopplært personell som er sertifisert av produsenten kan reparere defekter i apparatet. Uprofesjonell innblanding av uautorisert servicepersonell gjør at garantien bortfaller!
- I hele observasjonstiden, må kombidamperen inspiseres regelmessig, tester og revideringer i henhold til gjeldende regler i eierens land.

11 | LEVETID, TA UT AV DRIFT OG GARANTI

BRUKBAR LEVETID

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

Brukeren må vise til en liste over servicehendelser.

Brukeren må følge presist instruksjonene i bruksanvisningen.

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

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

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

Hvis brukspersonellet endres, skal opplæringen gis på nytt.

TA UT AV DRIFT - AVHENDING

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



Kombidampere og dens deler MÅ IKKE avhendes i vanlig husholdningsavfall!

Apparatets sluttbruker må velge mellom tre av de følgende avhendingsvalgene:

Avhending av RETIGO s.r.o.

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

Hvordan forberede kombidampere for avhending:

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



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

Avhending via apparatets distributør

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

Når du bestiller, skal du oppgi følgende informasjon:

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

Avhende på egen hånd

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

GARANTI

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

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

retigo[®]

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.

Rope 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

E-post: info@retigo.com

Tel.: +420 571 665 511

www.retigo.cz

versjon TSD-15-B-MAN-NO_R04

versjon SW: 2,75