

Kom i kontakt med fremtiden

RETIGO BLUE VISION
Bruksanvisning

retigo®
vision

Kjære kunde,

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

Din nye RETIGO VISION kombidamper kombinerer den langsiktige erfaringen fra de beste kokkene med det siste innen moderne teknologi. Med intuitive funksjonalitet, muligheten til forhåndsinnstilte programmer, og den unike "Easy cooking" (enkel matlaging) funksjonen, vil du umiddelbart oppnå optimal ytelsen på matlagingen uten å måtte studere teknologiene og prosedyrene for mattilberedning.

Det er også mulig å lage dine egne programmer med ubegrenset antall trinn, som du kan lagre og sortere i henhold til dine rutiner og behov. En velorganisert meny gir deg valget å bruke favorittoppskriftene dine, samt de tilberedningsprogrammene du bruker oftest.

Det avanserte tilberedningssystemet til RETIGO VISION-ovnen lar deg foreta endringer på tilberedningsprogrammet også etter at du har startet tilberedningsprosessen. Den nye "Lær og husk-funksjonen" lar deg lagre programmet slik at du kan bruke det igjen med alle endringene du har gjort.

RETIGO s.r.o. mener at den nye kombidamperen RETIGO VISION vil gi deg maksimal komfort i arbeidshverdagen og nye muligheter til mattilberedning. Dette viser også garantitiden, som oppgis i servicelaggen og garantisertifikatet. Husk å be firmaet som installerer den nye kombidamperen om å validere garantisertifikatet. Garantien dekker ikke skade og mangler som forårsakes av feil bruk, at bruksanvisningen ikke er overholdt, benyttelse av kjemiske rengjøringsmidler eller ukorrekt rengjøring av utstyret. Garantien utelater også skader som er forårsaket av feil installasjon, som ikke er i henhold til produsentens instruksjoner; teknisk feilaktige utbedringer, samt feil forårsaket av uautoriserte personer eller force majeure.

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

RETIGO s.r.o. ønsker deg mye matlagingsglede ved bruk av den nye kombidamperen RETIGO VISION.

INNHold

1.	Innledning	3
1.1	Sikker bruk av utstyret	3
2.	Sikkerhetsmerknader	4
2.1	Generelle merknader	4
3.	Generell Informasjon	5
4.	Generell beskrivelse av utstyret	8
5.	Utstyrskarakteristikker	9
6.	Beskrivelse av kontrollpanelet	10
6.1	Grunnleggende beskrivelse av betjeningspanel	10
6.2	Beskrivelse av betjeningspanelet	11
6.3	Ikoner på berøringsskjermen	12
7.	Manuell modus	14
7.1	Grunnleggende bruk av Manuell modus	14
7.2	Flere innstillingsalternativer i manuell modus	17
7.3	Avslutte kokeprosessen	19
8.	Oppskrifter	20
8.1	Bruk av "Recipes (Oppskrifter)" seksjonen	20
8.2	Flere alternativer i "Recipes (Oppskrifter)"-seksjonen	24
8.3	Piktogrammer	30
8.4	Vision Chef virtuell kokebok	33
9.	Easy Cooking (Enkel matlaging)	34
9.1	Bruke Easy Cooking	34
10.	Automatic cleaning (Automatisk rengjøring)	36
10.1	Automatisk rengjøringsmiddel "RETIGO Active Cleaner (aktiv rengjøringsmiddel)"	36
10.2	Bruk av "Cleaning (Rengjøring)"-programmene	36
10.3	Avbryte rengjøringsprosessen tidlig	38
10.4	Manuell rengjøring	38
10.5	Avkalkning av kokekammer	38
11.	Ekstra	39
11.1	"Low temperature cooking (Matlaging ved lav temperatur)" alternativ (LTC)	39
11.2	"Overnight cooking (Tilberedning over natten)"-alternativet (OC)	41
11.3	"Rack timing (Geider innstilling)"-alternativet (RT)	41
11.4	"Cool down (Kjøle med)" alternativet	43
11.5	"Golden Touch" (GT) alternativet	44
11.6	"HACCP" alternativet	44
11.6	"USB" alternativet	44
11.8	"Stand by" alternativet	46
12.	Innstillinger	46
12.1	"User settings (Bruker innstillinger)" alternativet	46
12.2	"Info"	49
12.3	"Service"	50
13.	Hjelp	51
13.1	"Manual (Manuell)" alternativet	51
13.2	"Hot-line chef", "Hot-line service" and "Contact" alternativer	51
14.	VISION AGENT	52
15.	Gass kombidampere	53
15.1	Gassbrenner	53
15.2	SIKKERHETSANVISNINGER for service av gassdrevne kombidampere	53
16.	Vedlikehold	54
16.1	Generelle instruksjoner	54
16.2	Daglig rengjøring (vedlikehold)	54
16.3	Månedlig rengjøring (vedlikehold)	55
16.4	Kvartalsvis rengjøring (vedlikehold)	56
16.5	Årlig vedlikehold	57
17.	RETIGO Kombidamper levetid	58
18.	Feilkodetabell	59

1. Introduksjon

1.1 Sikker bruk av utstyret

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Selg metalledene til institusjoner som spesialisere seg på metallhåndtering; kast glassdelene i glasscontainere. Varmeisoleringen og de elektriske komponentene bør overleveres til steder som er autoriserte til å behandle slikt avfall.

2. Sikkerhetsmerknader



Les denne bruksanvisningen nøye



Kun kvalifiserte og opplærte personer har lov til å bruke dette utstyret.



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



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



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



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



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



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



Ikke blokker ventilasjonsåpningene på kombidamperen ved å plassere ting foran dem, derfor må du ikke legge GN-beholdere på ovnene, kluter eller andre objekter. Sørg for at dampen går ut gjennom ventilasjonsåpningene over kombi-ovnen.



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



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



Av sikkerhetsgrunner må du ikke fjerne det faste dekselet og ikke forsøke å nå noe inne i utstyret. Apparatet har ingen deler brukeren selv kan justere. Reparasjoner som ikke er beskrevet i denne bruksanvisningen bør utføres av kvalifiserte serviceteknikere.

2.1 Generelle merknader



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



Temperaturen på dørens ytterglass kan overstige 60°C.



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



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



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



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



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



Ulykkesfare!!! Vær forsiktig når du bruker GN-beholdere i kombidamperen når det øvre brettet er 160 cm eller mer over gulvhøyde. Det er fare for skade på grunn av varmt GN innhold.

3. Generell informasjon

Skru kombidamperen PÅ/AV

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

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

Forvarming av boileren

(gjelder kun for kombidampere med dampkjel)

Etter at du har slått på kombidamperen, vil dampkjelen fylles med vann automatisk og vannet vil da varmes opp. Under denne prosessen, i modusene "Steam (Damp)" eller "Hot air (Varmluft)", vil starten av programmet bli utsatt til vannet er varmt. Deretter fortsetter kombidamperen automatisk.

Åpne/lukke døren

Kombidamperens dør er utstyrt med en lukkemekanisme som lar deg åpne med både høyre og venstre hånd. Ved å bevege håndtaket til sidene utløses smekklåsen, og døren kan åpnes ved å trekke i håndtaket. Av sikkerhetsgrunner vil varme- og ventilasjonsviftene skru seg av når døren åpnes, for å hindre at damp slipper ut av ovnsrommet. Åpne døren bare litt først, åpne den deretter helt etter en kort stund for å hindre skolding av varm damp. Lukk døren ved å trykke dørhåndtaket - lukk døren (hvis du har en modell med lastetralle, trykk døren og vri håndtaket med klokken 90°).



Hvis døren forblir åpen, og utstyret er satt på "START", vises en advarsel om å lukke døren.



Håndtering av GN-beholdere

- Dersom GN-beholdere er fylt mer enn to tredjedeler med væske – utvis ekstra aktsomhet ved håndtering og når de tas ut. Plasser bare slike fylte GN-beholdere på hyller du kan se. Utvis ekstra varsomhet når du tar ut et varmt GN-beholder uansett innhold!

Lastetralle

(gjelder for typene 2011, 1221, 2021)

- Du må stoppe trallen hver gang du setter den inn i kombidamperen.
- Når du bruker en transporttralle må du alltid benytte og sette på låsen (GN-lås) på GN-beholderne.
- Når du fjerner GN beholdere som er fylt med væske - forseglingsdekke må benyttes. Ellers er det risiko for skolding.
- I tilfelle gulvet er ujevnt må lastetrallen ikke brukes til å trille inn i kombiovn.
- La aldri håndtaket på trallen være inne i en lukket kombidamper - døren kan bli skadet.
- Aldri trekk ut trallen uten å bruke det riktige håndtaket - hvis du ikke bruker håndtaket kan du bli brent.
- Når du bruker banketraller må du alltid sørge for at tallerkenene er plassert riktig.
- Bruk alltid det automatiske vaskeprogrammet til å rengjøre trallene.

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

Kjernetemperaturmåleren

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

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



- La aldri måleren ligge utenfor ovnsrommet - det er fare for at den klemmes i døren og blir skadet!

Avkjøle ovnsrommet

For rask avkjøling av ovnsrommet kan du bruke "Cooling (Avkjøle)"-funksjonen i "Extras"-seksjonen.



Benytt aldri den manuelle hånddusjen til å kjøle ned ovnsrommet. Hvis temperaturen er høyere enn 90°C - det er fare for å skade innsiden av glasset i døren!

Manuell hånddusj

Bruk den manuelle hånddusjen til å rense inne i ovnsrommet, for å kjøle ned ovnsrommet til en lavere temperatur og for flere hjelpeprosesser i kombidamperen (dampe stek...)



Den manuelle dusjen er bare i funksjon når kombidamperens dør er åpen.



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



Plasser alltid den manuelle dusjen i holderen etter bruk.

Rengjøring av kombidamperen

Det er nødvendig å rengjøre kombidamperen jevnlig (se kapittel "16. Vedlikehold"). Når du rengjør kombidamperen er det nødvendig å følge disse instruksjonene:

- benytt kun rengjøringsmidler som er anbefalt av produsenten av kombidamperen
- følg instruksjonene som er skrevet på rengjøringsmidlene
- aldri påfør rengjøringsmidler på varme rustfrie overflater - det er fare for at overflaten blir skadet og påfølgende misfarging. Garantien dekker ikke slik skade!
- alltid rens inne i ovnsrommet med den manuelle hånddusjen etter rengjøring - dette fjerner rengjøringsmidlene som er brukt.
- aldri påfør mekaniske rengjøringsmidler til å rengjøre kombidamperen (som stålull, skraper, kniver)
- ikke rengjør kombidamperen med høytrykksspylere
- la døren stå åpen etter rengjøring av ovnsrommet



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



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

Reparasjon av funksjonsfeil

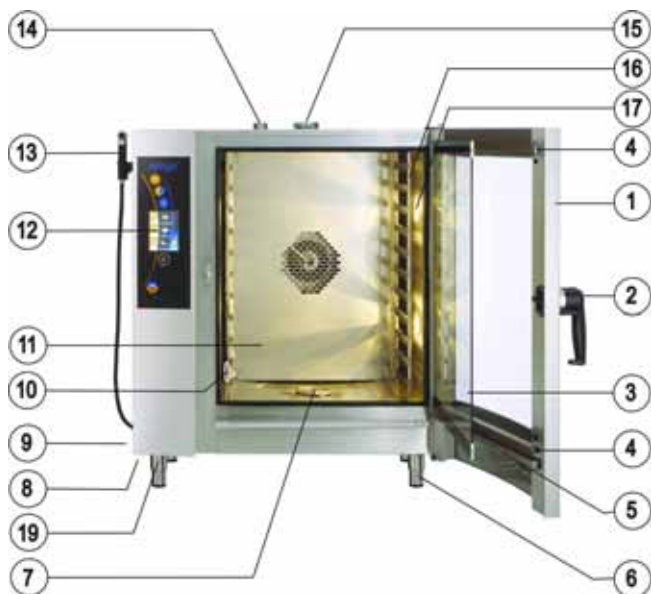
Funksjonsfeil kan kun repareres av autorisert service, kvalifisert og sertifisert av produsenten.

Uopplært eller uautorisert service gjør garantien ugyldig!

Kontroll og vedlikehold

Det er nødvendig at kombidamperen og tilbehør kontrolleres minst en gang i året av en autorisert service for å sikre feilfri bruk av utstyret. (se kapittel "16. Vedlikehold").

4. Generell beskrivelse av utstyret



Kombidamper type 623, 611, 1011

1. kombidamper dør med to-lags glass
2. dørhåndtak med integrert smekklås
3. innerdørglass
4. smekklås for indre glass
5. kondens dryppebrett i dør som samler opp kondens fra innerglasset med automatisk utløsning.
6. justerbare føtter
7. avløpsdeksel
8. luft- og støvfilter
9. sidedeksel
10. kjernetemperaturmåler
11. den indre avtakbare veggen foran ventilasjonsvifte
12. kombidamper kontrollpanel
13. manuell dusj
14. ventilasjonssjakt
15. kontroll- og sikkerhetsventil for utlufting av overstadig damp
16. hyller for GN-beholdere
17. interiør lys
18. lastetralle (kombidamper type 1221, 2011, 2021)
19. USB-tilkobling



Kombidamper type 1221, 2011, 2021

Produktskilt på kombidamperen er plassert opp til høyre. En kopi av skiltet er plassert inne i apparatet på venstre side. Skiltet inneholder følgende informasjon: produsent, tekniske data om utstyret, f. eks. type og modell, konstruksjonsnummer, produksjonsår, viktig informasjon om typen strømtilførsel, energiinntak, vekt og vannbeskyttelsesklasse. Merkelappen inkluderer CE- og ESC-merker, som bekrefter at utstyret overholder alle krav fra CSN, EN, IEC og offentlige bestemmelser.



Produktskilt for kombidamperen RPE0611A

5. Utstyrkarakteristikk

RETIGO VISION er et universelt apparat for tilberedning av måltider. Det gjør brukeren i stand til å tilberede en komplett meny. Det er mulig å utføre alle typer oppvarming av mat i RETIGO VISION kombidamper, som steking, frityrsteking, grilling, stuing, damping, koking på lave temperaturer, steking/baking over natten på lave temperaturer. En fordel er at mat tilberedes med lavt forbruk av vann og olje og luktsmitte mellom forskjellige måltider unngås. Vitaminer og mineraler beholdes og vesentlig strøm-, plass- og tidsbesparelser oppnås. På grunn av muligheten til å kontrollere fuktigheten i ovnsrommet vil maten som tilberedes beholde mer av vekten.

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

Dersom utstyret brukes med måte kan det spares mye tid og plass som ellers ville brukes av spesialisert kokeutstyr.

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

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

Tilberedningen i seg selv kan ta tre forskjellige former:

- Mindre erfarne brukere kan benytte EASY COOKING (Enkel matlaging), som vil anbefale og stille inn passende verdier for retten som tilberedes. EASY COOKING (Enkel matlaging) benytter teknologi som er utviklet av et team med RETIGO-eksperter og inkluderer alle typer mattilberedning som kan utføres i en kombidamper.
- Et annet alternativ er å bruke de forhåndsinnstilte programmene eller lage egne programmer. 1.000 programmer (oppskrifter) kan testes inn i kombidampovens minne og hver kan inneholde opp til 20 trinn. Hvert trinn kan inkludere forskjellige parametre og forskjellige

kokemoduser. Fordelen med slike programmer ligger i det faktum at de utføres automatisk, og når de samme betingelsene blir beholdt, kan den samme kvaliteten oppnås hver gang.

- Siste alternativ er å stille inn alle parametrene manuelt. Dette alternativet bør kun benyttes av erfarne brukere, fordi de må angi parametrene for tilberedningsprosessen nøyaktig slik de må ha det.

Fordeler

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

6. Beskrivelse av betjeningspanelet

Kombidamperen er utstyrt med et berøringsskjermpanel. Individuelle funksjoner velges på en enkel måte - ved å "slå" lett på ønsket symbol på skjermen, eller relevant knapp på den ønskede tilberedningsmetoden.

6.1 Grunnleggende beskrivelse av betjeningspanel

På den øvre delen av panelet, over skjermen, er det tre knapper for valg av tilberedningsmetode, i området under skjermen, finner du knappene "VISION AGENT" og "START/STOP".



RETIGO Blue Vision kontrollpanel

6.2 Beskrivelse av betjeningspanelet



"Hot air" knapp

Ved å trykke på knappen angir du kokeverdiene som følger:

Tilberedningstid 30 min
Temperatur inne 180°C
Luffuktighet 0%

Avslutte kokeprosessen etter at den forhåndsinnstilte tiden har gått.

Tidsv erdien kan stilles inn mellom 1 minutt og 23 timer 59 minutter.

Temperaturverdien kan angis mellom 30 - 300°C.



"Hot air and steam (Varmluft og damp)"-knappen

Ved å trykke på knappen angir du kokeverdiene som følger:

Tilberedningstid 30 min
Temperatur inne 160°C
Luffuktighet 50%

Avslutte kokeprosessen etter at den forhåndsinnstilte tiden har gått.

Tidsv erdien kan stilles inn mellom 1 minutt og 23 timer 59 minutter.

Temperaturverdien kan angis mellom 30 - 300°C.



"Steaming (Damp)"-knapp

Ved å trykke på knappen angir du kokeverdiene som følger:

Tilberedningstid 30 min
Temperatur inne 99°C
Luffuktighet 100%

Avslutte kokeprosessen etter at den forhåndsinnstilte tiden har gått.

Tidsv erdien kan stilles inn mellom 1 minutt og 23 timer 59 minutter.

Temperaturverdien kan angis mellom 30 - 300°C.



"VISION AGENT" knapp

Viser hjelpeinformasjonen om den gjeldende prosessen som pågår på kontrollpanelet. "Vision agent" forklarer den pågående prosessen, eller hjelper med mulige trinn videre.



"START/STOP" knapp

Starter eller stopper kokeprosessen.

6.3 Ikoner på berøringsskjermen



"Manual setting (Manuell innstilling)"-ikonet

Tillater manuell innstilling og endring av parametrene for kokeprosessen (tid, temperatur, fuktighet, kjernetemperatur, spesialfunksjoner).



"Programs (Programmer)"-ikonet

Aktiverer valg av forhåndsinnstilte programmer, å lage egne programmer og deres inndeling i kategorier; det viser og aktiverer valget for de 10 siste programmene som er brukt, og å lage favorittprogrammer.



"Easy cooking (Enkel matlaging)"-ikonet

Aktiverer valg av forhåndsinnstilte programmer, å lage egne programmer og deres inndeling i kategorier; det viser og aktiverer valget for de 10 siste programmene som er brukt, og å lage favorittprogrammer.



"Automatic cleaning (Automatisk rengjøring)"-ikonet

Tillater valget mellom fire automatiske vaskeprogrammer for kombidamperen.



"Help (Hjelp)"-ikonet

Viser bruksanvisningen for kombidamperen.



"Service"-ikonet

Tillater valget av servicefunksjoner for kombidamperen (innstilling av tid/dato, lyder, tilgang for serviceteknikere)



"Temperature setting (Temperaturinnstilling)"-ikonet

Tillater innstilling for kokeprosessenstemperaturen innenfor området som er tilgjengelig for de individuelle moduser.



"Core temperature setting (Kjernetemperaturinnstilling)"

Tillater innstillingen av kjernetemperaturen når kokeprosessen skal stoppes (30 - 100°C)



"Extras (Ekstra)"-ikonet

Tillater tilgang til spesialfunksjoner på kombidamperen, f. eks. viser HACCP-data for en faktisk kokeprosedyre.



"Time setting (Tidsinnstilling)"-ikonet

Tidsverdien kan stilles inn mellom 1 minutt og 23 timer 59 minutter.



"Special functions (Spesialfunksjoner)"-ikonet

Tillater valget av spesialfunksjoner for bruk av kombidamperen.



"Flap valve (Klaffventil)"-ikonet

Tillater åpning eller lukking av ventilen i tilfelle det er nødvendig å slippe ut overskuddsfuktighet fra ovnsrommet.



"Fan time control (Vifte tidskontroll)"-ikonet

Stiller viften inn på til spesialmodus for lett baking/steking, eller for å holde maten på serveringstemperatur.



"Automatic preheating/cooling of combi steamer (Automatisk forvarming/forkjøling av kombidamper)"-ikonet

Velger den automatiske forvarmingen av kammeret før koking, eller den automatiske nedkjølingen av kammeret i tilfelle den har høy temperatur i utgangspunktet.



"Half power (Halv ytelse)"-ikonet

Velger halv ytelses strømforbruksmodus.



"Normal fan speed (Normal viftehastighet)"-ikonet

Stiller inn viften til normal hastighet.



"Normal fan speed (Normal viftehastighet)"-ikonet

Stiller inn viften til 20% raskere enn normalt hastighet



"Lower fan speed (Lavere viftehastighet) – 1/4"-ikonet

Stiller inn viften til 25 % av normal hastighet.



"Lower fan speed (Lavere viftehastighet) – 1/2"-ikonet

Stiller inn viften til 50% av normal hastighet.



"Lower fan speed (Lavere viftehastighet) – 2/3"-ikonet

Stiller inn viften til 75% av normal hastighet.



"Cook&Hold (Kok&Hold)"-ikonet

Velg spesialfunksjonen COOK&HOLD ved å trykke på dette ikonet, som lar deg holde måltidet på ønsket temperatur etter tilberedningsprosessen.



"Automatic start (Automatisk start)"-ikonet

Du kan angi tiden for automatisk start.



"GT"-ikonet

Trykk på dette "Golden Touch"- ikon for å stille inn verdiene til: 230 °C, 15 minutter, åpen ventil. Les mer i kapittel "11. Ekstra". "GT" stilles alltid før "C&H" funksjonen.



"Sounds (Lyder)"-ikonet

Velg en lyd for slutten av et programtrinn.



"Delta T"-ikonet

Delta T er en spesialfunksjon som brukes for tilberedning av kjøtt og sakte koking med lavt vektapp. Kjernetemperaturmåleren må benyttes.



"Permanent light (Permanent lys)"-ikonet

Velg at lyset i kokekammeret skal alltid være på.



"Manual moistening (Manuell fuking)"-ikonet

Manuell fuking i kokekammeret.



"Choice selection (Valg av alternativ)"-ikonet

Velger den ønskede funksjonen eller angir parametre for kokeprosessen



"Choice cancellation (Annuller alternativ)"-ikonet

Avbryter den valgte funksjonen eller angitte parametre og returnerer ett trinn tilbake.



"Item setting (Elementinnstilling)"-ikonet

Tillater trinn for trinn-innstillingen på det lineære nivået i valgte funksjon eller økning av den numeriske verdien for parametrene som blir angitt.



"Item setting (Elementinnstilling)"-ikonet

Tillater trinn for trinn-innstillingen på det lineære nivået i valgte funksjon eller økning av den numeriske verdien for parametrene som blir angitt.



"Delete item (Slett element)"-ikonet

Sletter det innstilte elementet, f. eks. når du velger tid og temperatur for kokeprosess.



"Humidity setting (Fuktinnstilling)"-ikonet

Aktiverer innstillingen av ønsket fuktighet for kokeprosessen i "Hot air and steam (Varmluft og damp)"-modus.



"Vision"-ikonet

Skjermen går tilbake fra det manuelle innstillingsmodus til startskjemaet.

7. Manuell modus

Velg dette moduset når du ikke ønsker å bruke "Easy cooking (Enkel matlaging)"-modus, eller benytte de forhåndsinnstilte programmene i moduset "Cookbook (Kokebok)". Valg av manuell modus gjør det mulig å programmere dine egne skreddersydde prosedyrer som, etter at kokeprosessen er ferdig med ønsket resultat, kan lagres som et nytt program.

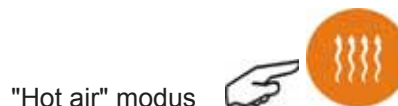
7.1 Grunnleggende bruk av Manuell modus

Manuell modus kan velges på to måter:

7.1.1 Ved å trykke på en hvilken som helst valgknapp



Verdiene TEMPERATUR, TID og VIFTEHASTIGHET vil være forhåndsinnstilte til startverdier. Standardverdiene kan endres som vist i kapittel 12., punkt 12.1.4.



"Hot air" modus



"Hot air and steam (Varmluft og damp)" modus





"Steaming (Damp)" modus



Eksempelinnstilling av tilberedningsprosess til:

Modus	Hot air and steam (Varmluft og damp)
Tid	2t 30min
Temperatur	145°C
Luftfuktighet	65%
Viftehastighet	Lavere viftehastighet – 3/4"
Forvarming	YES

1. Angi kombinasjonsmodus



Denne skjermen vises



Når de forhåndsinnstilte verdiene samsvarer med påkrevde verdier for tilberedning av en spesiell matvare, vil prosessen startes ved å trykke på knappen



Vi kan stoppe prosessen ved å trykke den samme knappen når som helst.

7.1.2 Ved å trykke den manuelle kontrollknappen og stille inn parametrene ihht dine egne ønsker.

vil den samme prosedyren for å justere de forhåndsinnstilte verdiene i henhold til egne behov og prosesser, gjelde for alle de tre tilberedningsmodusene!!

2. Angi ønsket tilberedningstid; bekreft valget med å trykke "OK"





3. Angi ønsket tilberedningstemperatur; bekreft valget med å trykke "OK"



4. Velg "Hot air and steam (Varmluft og damp)"-modus; du kan også angi verdien av fuktigheten i kokekammeret:



Merk: i modus "Hot air (Varmluft)" og "Steaming (Damp)" er det ikke mulig å angi fuktigheten.

5. Velg tilleggsfunksjonene "Preheating (Forvarming)"



og "Lower ventilator speed (Lavere viftehastighet) – 3/4"



6. Du kan kontrollere de angitte verdiene ved å trykke



Ved å trykke **Start/Stop** starter du kokeprosessen.

7.1.3 Kokeprosess kontrollert av kjernetemperaturmåler

Velg dette om du vil avslutte kokeprosessen når den

angitte temperaturen er nådd i matvaren. Du kan angi temperaturen på omtrent samme måte som du angir temperaturen i kokekammeret (se punkt 2)



7.2 Flere innstillingsalternativer i manuell modus

7.2.1 Endring av innstillinger under kokeprosessen

Hvis det er nødvendig å endre parametrene for den pågående kokeprosessen, må du trykke den relevante knappen (Tid, Temperatur, Målertemperatur, Funksjon) og justere parametrene i henhold til de faktiske behovene og trykke OK-knappen. Matlagingsprosessen vil fortsette i henhold til de nylig angitte verdiene.

7.2.2 Legge til trinn på en innstilt prosess

Hvis du vil at kokeprosessen skal bestå av flere trinn, er det mulig å legge til slike trinn slik at maten blir tilberedt på en skånsom måte og resultatet blir akkurat slik du vil ha det.

Eksempel: Vi vil legge til følgende trinn etter de forhåndsinnstilte parametrene (se punkt 7.1.2, punkt 1-5)

Modus Varmluft

Tid 15 min

Temperatur 200 °C

Viftehastighet Normal viftehastighet

1 Trykk "Check (Kontroll)"-knappen og velg "Options (Alternativer)"-funksjonen



2 Trykk "Add step (Legg til trinn)" eller velg elementet "Add step (Legg til trinn)" ved hjelp av pilene og trykk "OK"



3 Angi de ønskede verdiene for det andre trinnet som vanlig, og trykk "OK"



Faktisk innstilling for alle trinnene og parametrene for kokeprosessene vil vises.




Du kan nå fortsette med å legge til flere trinn, legge til eller slette trinn, eller justere parametrene for hvert trinn du har angitt.




Du kan gå ut av "Options (Alternativer) når som helst ved å trykke "Esc"-knappen.

Startskjermen vil vise relevante trinn og antall angitte trinn for kokeprosessen.



Ved å trykke  startes kokeprosessen..

Hvis du velger funksjonen "Preheating/Cooling (Forvarming/avkjøling)" , vil kombidamperen først evaluere temperaturen inne i ovnen.



a) Dersom du forvarmer til 180 °C blir kokekammeret alltid varmet opp 25% mer enn ønsket temperatur.


b) Dersom du forvarmer mellom 180 °C og 225 °C vil tillegget i forvarmingsprosenten gradvis senkes i takt med økende temperatur.

c) Dersom du forvarmer over 225 °C blir kammeret forvarmet til nøyaktlig ønsket temperatur.

Så snart kombidamperen kommer opp i ønsket temperatur vises "sett inn mat" skjermen.



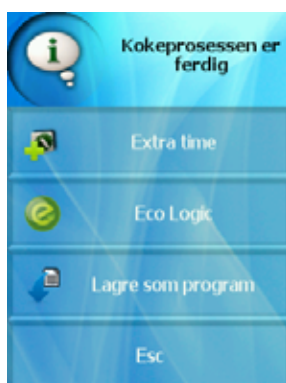
Kokeprosessen starter automatisk når GN-beholderne med mat er satt inn og døren blir lukket i henhold til gjeldende innstilling. Du trenger ikke å trykke på "START" knappen.

Under kokeprosessen vises "Eco logic"  ikonet på høyre siden av skjermen. Dette ikonet betyr at du lager mat med minimalt strømforbruk.



7.3 Avslutte kokeprosessen

Etter at kokeprosessen er ferdig eller du har trykket "Start/Stop" ikonet har du følgende tre valg:




7.3.1 Fortsett kokeprosessen

Dersom du ikke er helt fornøyd med resultatet lar dette valget deg fortsette på siste trinn ved å forlenge tiden.

7.3.2 Eco Logic

Eco logic er en unik funksjon som lar deg finne ut av energiforbruket etter endt kokeprosess.



Funksjonen vises ved bruk av et grønt ikon . Det vises også under kokeprosessen for å informere at du lager mat med minimalt energiforbruk.

7.3.3 Lagre den utførte kokeprosessen som et program

Hvis du er fornøyd med resultatet av kokeprosessen og tror du vil gjenta den med de samme innstilte parametrene, kan du legge inn trinnene og parametrene for den ferdige kokeprosessen som nytt program.

Når kokeprosessen er ferdig vil bli spurt om du vil lagre den nye prosessen. Hvis du skal gjøre det, må du bekrefte valget med "Save as program (Lagre som program)"

Systemet vil tilby "Programmer (Programmer)"



Nå kan du legge inn det opprettede programmet i en uvalgt gruppe, eller du kan opprette din egen gruppe ved å trykke "Select (Velg)" - prosedyren er beskrevet detaljert i kapittelet "Programming (Programmering)"

Hvis du velger å ikke lagre prosessen som program må du trykke "Esc".



Hvis kokeprosessparametrene og trinnene ikke lagres som et program, vil du miste dem når du angir nye manuelle modusinnstillinger eller når du skrur av kombidamperen!

8. Oppskrifter

RETIGO Vision kombidampere tilbyr bruk av forhåndsinnstilte programmer til å tilberede et stort antall matretter. Retigos ekspertkokker har laget typiske oppskrifter slik at alle standarder for kvalitet, hygiene og HACCP-normer tilfredsstilles.

Det ble lagt spesiell vekt på maksimal utnyttelse av funksjonene til kombidampere, og å få maksimal kvalitet ut av matrettene, da programmene ble laget.

Ett team bestående av Retigo ekspertkokker ble inspirert av hverdags erfaringene til kokker i gastronomiske etablissementer, og laget en gruppe programmer, som inneholder de fleste vanlige behov for alle typer gastronomisk etablissement slik at bruken av kombidampere blir mindre komplisert.

En stor fordel med kombidampere er muligheten til å benytte forhåndsinnstilte programmer slik at det endelige produktet samsvarer med behovene til restauranter, nasjonale, regionale og lokale skikker, samt kokkers egen smak og erfaringer.

Retigos kombidampere gir deg faktisk muligheten til å lage egne programmer og tilpasse dem med maksimal utnyttelse av kombidampere funksjoner. Du kan også legge inn nye programmer i typiske grupper slik at erfaringen, oppfinnsomheten og kreativiteten til kokkene kommer til sin rett når de lager sine gastronomiske og kulinariske spesialiteter. Det er opp til kokkens fantasi og erfaring hvilken teknologi, trinn eller funksjoner de bruker.

Opprettelsen av programmer er ikke begrenset med hvor mange trinn du kan ha, og du kan benytte alle tilgjengelige funksjoner og prosedyrer. Det er mulig å definere typiske grupper matretter for de opprettede programmene, hvor programmene skal lagres, flyttes, slettes eller endres og legges til ny trinn.

Hvert program kan knyttes til et bilde eller et foto ved hjelp av "Pictograms (Piktogrammer)"-funksjonen. Alt dette kan utføres ganske enkelt med en USB minnepinne og et par klikk.

Du kan benytte USB-pinnen når du jobber med "Recipes (Oppskrifter)" -seksjonen. Du kan velge oppskrifter eller kategorier og kopiere disse til din USB-minnepinne eller til kombidampere din.

Du kan også lagre de mest brukte programmene under "Favorites (Favoritter)" og bruke alternativet for hurtig tilgang til de viktigste programmene og favorittene.

Fordelen er også "Last ten (Siste ti)" hvor de siste ti brukte programmene er lagret for at du raskt kan bruke dem på hverdagsbasis.

"Programs (Programmer)" lar deg bruke kombidampere på maksimal kapasitet, den er brukervennlig og gjør matvarene kan tilberedes om og om igjen til høyeste kvalitet.


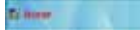

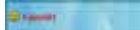

8.1 Bruk av "Recipes (Oppskrifter)" -seksjonen

8.1.1 Grunnleggende bruk med "Recipes (Oppskrifter)" seKSJONEN

Trykk "Recipes (Oppskrifter)" på startskjermen



Skjermen viser startvalget for "Recipes (Oppskrifter)"-seksjonen, som du kan bruke til å stille inn forhåndsinnstilte og nyopprettede programmer:

-  - Lar deg benytte forhåndsinnstilte programmer
-  - Dette valget lar deg vise alle programmer som har en piktogramlenke (dette kunne for eksempel være et bilde av kjøttet) og deretter jobbe med dette programmet. Denne funksjonen beskrives i detalj i kapittel 8.3.
-  - De siste ti brukte kokeprosessene er lagret i denne seksjonen
-  - Du kan lagre favorittoppskriftene dine her for å få rask tilgang til dem.
-  - For raske søk gjennom et stort antall programmer kan du benytte "Find (Finn)"-funksjonen

8.1.1.1 "All programs (Alle programmer)" valget

Lar deg benytte forhåndsinnstilte programmer, som er sortert i kronologisk rekkefølge etter typiske matvaregrupper eller etter tilberedningsmetoden.



Når du trykker denne knappen vises denne matvaregruppen (mappe), hvor individuelle programmer er sortert. Gruppene kan variere etter type matrett eller etter tilberedningsmetode.



Dersom for eksempel "Svinekjøtt" velges




vil du kunne velge alle programmene som er lagret i denne mappen.

Start kokeprosessen

Etter at du har trykket på valgt oppskrift (eller "Select (Velg)"-knappen) er det valgte programmet angitt. Nå kan du trykke "Start"-knappen og initiere den valgte kokeprosessen.



Funksjonen vises ved bruk av et grønt ikon . Dette ikonet betyr at du lager mat med minimalt strømforbruk.



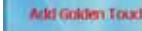
Quick View

Ved hjelp av Quick View-funksjonen kan du se alle trinnene for det valgte programmet og kontrollere de angitte parametrene.

Individuelle trinn og innstillinger av programparametre kan vises ved å trykke på "Recipes (Oppskrifter)"-knappen.



På skjermen med listen over programtrinn kan du:

-  - Lage og legge til neste trinn som legges til som siste trinn.
-  - Legge til Cook&Hold-funksjonen som siste trinn. Standard parametre kan settes i "Settings (Innstillinger)" seksjonen.
-  - Legg til "GT" funksjonen som siste trinn.

Dersom C&H funksjonen legges til også settes "GT" funksjonen alltid før "C&H".

- Viser parametrene for det valgte trinnet. Endringer kan gjøres.
- Opprette og legge til et nytt trinn. Det nye trinnet legges inn før valgte trinn.
- Slett det valgte trinnet.

Med samme prosedyre kan du også velge programmer fra alternativene "Last ten (Siste ti)" og "Favorites (Favoritter)".

Utvidet bruk med kategorier og programmer

A) Kategorier



Hvis du markerer en kategori i "ALL PROGRAMS (ALLE PROGRAMMER)"-seksjonen, har du flere valg i "Options (Alternativer)"-seksjonen:

- Lage et nytt program som plasseres i valgte kategori.
- Lage et nytt program for "Geider (skinne) innstilling" funksjon som plasseres i valgte kategori.
- Opprette en ny kategori.
- Lim inn en kategori eller et program.
- Kopier en kategori eller et program.
- Klipp ut en kategori eller et program.
- Gi nytt navn til den valgte kategorien.
- Flytt den valgte kategorien en posisjon opp.

- Flytt den valgte kategorien en posisjon ned.
- Slett den valgte kategorien.

B) Programmer



Hvis du markerer et program i en hvilken som helst kategori, har du flere valg i "Options (Alternativer)"-seksjonen:

- Opprette et nytt program.
- Opprette et nytt program for "Geider (skinne) innstilling" funksjon.
- Opprette en ny kategori som plasseres blant programmene.
- De kan meget enkelt legge beskrivende tekst til det valgte programmet. Les mer i kapittel 8.4.
- Lim inn en kategori eller et program.
- Kopier en kategori eller et program.
- Klipp ut en kategori eller et program.
- Viser programmets trinn, og du kan redigere dem.
- Gi nytt navn til det valgte programmet.
- Legg dette programmet til dine favoritter.
- Legg piktogram til det valgte programmet.
- Slett det valgte programmet.

8.1.1.2 "Pictograms (Piktogrammer)" seksjon

Mer i kapittel 8.3


8.1.1.3 "Last ten (siste ti)" seksjon

De siste ti brukte kokeprosessene er lagret i denne seksjonen. Kombidamperen husker det automatisk. Det kan være ditt eget program, fra Easy Cooking (Enkel matlaging)-teknologien eller manuell modus.



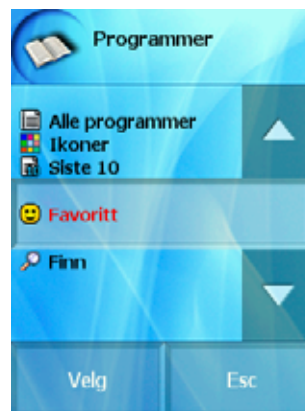
I "Last ten (Siste ti)" -seksjonen kan du velge "Options (Alternativer)"-seksjonen



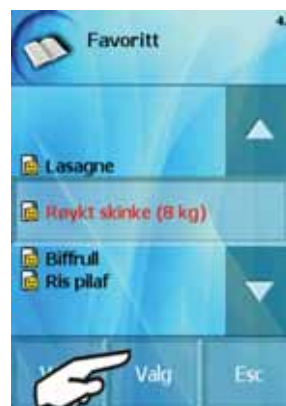
 - Vis programtrinnene, og du kan redigere dem.

8.1.1.4 "Favorites (Favoritter)"-seksjon





Du kan lagre favorittoppskriftene dine her for å få rask tilgang til dem. Du kan opprette din egen database med programmer, som du bruker mest eller liker best.



Programmene som er lagret i denne kategorien merkes med "Smile (smil)" ikonet. 😊



Du kan redigere dette programmet også ved å klikke på "Options (Alternativer)" seksjonen:

-  - Viser programmets trinn, og du kan redigere dem.
-  - Gi nytt navn til det valgte programmet.
-  - Slett det valgte programmet i "Favourite (Favoritt)" kategorien
-  - Slett det valgte programmet.

8.1.1.5 "Find (Finn)"-seksjon

For raske søk gjennom et stort antall programmer kan du benytte "Find (Finn)"-funksjonen



Hvis du vet navnet på programmet, kan du legge det inn på samme måte som når du skriver en tekstmelding på mobiltelefonen din.

Ved å trykke flere ganger på den relevante knappen kan du velge ønsket bokstav. En kort pause mellom valgene vil flytte markøren til den neste posisjonen for navnevalg.



Ved å trykke "OK" -knappen får du opp utvalget av alle programmer som starter med det inntastede navnet. Knappene ◀ og ▶ brukes til å flytte markøren og ← knappen brukes for å slette en bokstav.

Du kan også bruke alternativet med å bare legge inn en del av et programnavn eller kategorinavn, og søkehjelpen vil vise alle programmer og kategorier som starter med disse bokstavene.



Utvalget og valget av program er det samme som i foregående kapittel.

Du har flere valg i "Options (Alternativer)"-seksjonen:

- Viser programmets trinn, og du kan redigere dem.
- Gi nytt navn til det valgte programmet.
- Legg dette programmet til dine favoritter.
- Slett det valgte programmet.

8.2 Flere alternativer i "Recipes (Oppskrifter)"-seksjonen

8.2.1 Lage egne oppskrifter

Hvis du ønsker å opprette dine egne oppskrifter, velg "All programs (Alle programmer)" i "Recipes (Oppskrifter)"-seksjonen



deretter velg "Options (Alternativer)".



I "Options (Alternativer)"-menyen kan du trykke "Add program (Legg til program)"-knappen.



a) tast inn navnet på programmet og trykk "OK"



b) tast inn teknologien for trinn 1

Innstillingsprosedyren er beskrevet i detalj i kapittel "7. Manuell modus"



Etter at du har tastet inn parametrene for trinn 1 vil du bli spurt om du vil legge til et trinn til.



Hvis du vil fortsette med å opprette programmet og legge til flere trinn må du trykke "Yes (Ja)"-knappen og legge inn et nytt trinn til programmet. Hvis du ikke vil legge til et nytt trinn, må du trykke "No (Nei)"-knappen.

c) kontrollere det opprettede programmet
"Quick View" -funksjonen lar deg se alle trinnene for det gjeldende programmet, og slik kan du kontrollere de angitte parametrene.



Hvis du er fornøyd med den valgte innstillingen kan du trykke ""OK"-knappen. Trykk "Options (Alternativer)"-knappen hvis du ikke er fornøyd, og velg en av de andre mulige alternativene

-  - ved bruk av dette valget kan du legge til et nytt trinn til programmet etter de tidligere opprettede trinn.
-  - legg til Cook&Hold-funksjonen som et siste trinn. Standard parametere kan settes i "Settings (Innstillinger)" seksjonen.
-  - legg til "GT" funksjonen som det siste trinnet. Dersom C&H funksjonen også legges til, blir "GT" funksjonen alltid settes før "C&H".
-  - viser nåværende valgte trinn, og du kan redigere det
-  - bruk dette valget til å opprette et nytt trinn, som blir satt inn før valgte trinn.
-  - slett valgte trinn og legg til et nytt nummer til gjenværende trinn

Programmet vi opprettet ved hjelp av prosedyren som er beskrevet over, vil bli listet opp i startvalget "All programs (Alle programmer)" som individuelt program, i grupper av programmer.



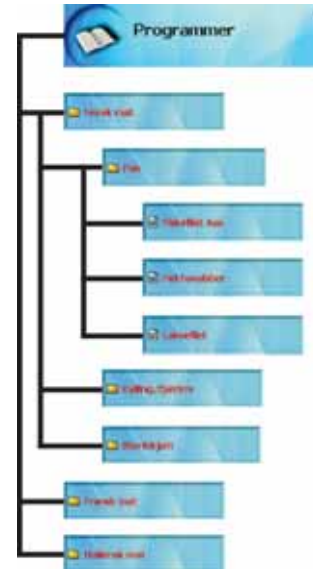
Dette programmet kan redigeres og flyttes til en annen kategori gjennom "Options (Alternativer)" seksjonen

8.2.2 Opprette dine egne programgrupper

For å gjøre det lettere å jobbe med programmene, er det mulig å organisere opprettede programmer

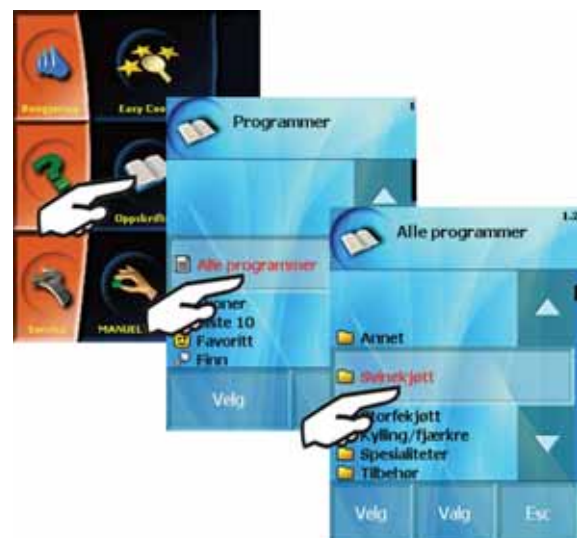
i grupper, i henhold behandling av mat, prosesseringsteknologi, etc. Vi kan også opprette vår egen gruppeorganisering og struktur slik at det er lettere og mindre komplisert å orientere seg i og å velge programmene.

Eksempel på struktur:



Du kan også benytte forhåndsinnstilte grupper, eller enten gi nytt navn eller slette en gruppe du ikke lenger vil bruke ved hjelp av "Options (Alternativer)"-knappen.

Adgangen til seksjonen for gruppeorganisering velges som vist under



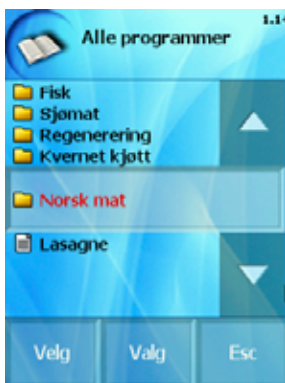
Velg "Add category (Legg til kategori)"



Kombidamperen tilbyr alternativet med å legge inn kategorinavn



Du kan legge inn kategorinavn ved hjelp av samme prosedyre som når du legger inn programnavn.



Etter at du har trykket "Select (Velg)" vil den nylig opprettede gruppen bli plassert nederst på gruppe listen.

Vi kan legge til programmer i den nye undergruppen etter våre behov, legge til nye undergrupper eller slette, gi nytt navn til programmer etc. slik som vi først kunne velge. Prosessen er den samme som i kapittel "8.2.1 Opprette dine egne oppskrifter".

8.2.3 Laste programmer via USB-minnepinne

Du kan benytte en USB-pinne når du jobber med "Recipes (Oppskrifter)" -seksjonen. Du kan velge oppskrifter eller kategorier og kopiere disse til USB-minnepinnen eller til kombidamperen din. Derfor kan ha de samme oppskriftene eller kategoriene i alle ovnene dine.

8.2.3.1 Laste programmer "Combi oven to USB (Kombiovn til USB)"

a) Koble USB-minnepinnen til kombidamperen.

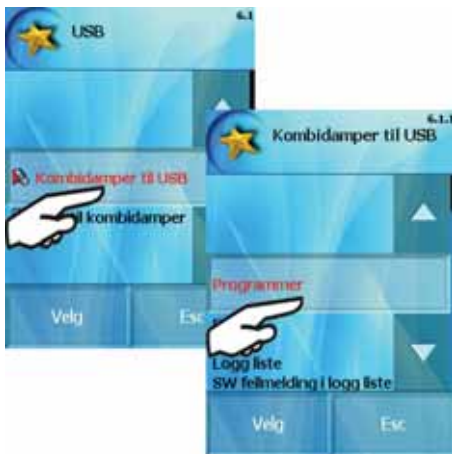


b) Tilkoblingen signaliseres med en lyd. Gå inn i "EXTRAS (EKSTRA)" -menyen og trykk USB-knappen som er aktiv (uthevet).



Hvis du ikke får lydsignal og USB-knappen ikke er aktiv (grå), må du prøve å koble til USB-en en gang til.

c) Skjermen med alternativene "Combi oven to USB (Kombidamperen til USB)" eller "USB to Combi oven (USB til kombiovn)" vises. Velg "Combi oven to USB (Kombidamper til USB)" og deretter "Programmer (Programmer)" -knappen.



d) Deretter kan du velge "Save selected (Lagre valgte)" eller "Save all (Lagre alle)".

"Save all (Lagre alle)" - alle programmer i "All programs (Alle programmer)" -seksjonen vil bli lagret komplett på USB-en. Programmene lagres som Programs_XXXXXX.pms. "XXXXXX" er serienummeret på kombidamperen. Hvis en fil med det samme navnet allerede eksisterer, vil den nye lagres som "Programs_XXXXXX(1).pms".

"Save selected (Lagre valgte)" - du kan velge og lagre enten på USB eller

eller markerte kategorier. Begge valgene kan gjøres med "Mark (Merk)" -knappen.



markerte programmer,

Du kan ta bort markeringen av programmer også ved å bruke "Unmark (Avmerk)" -knappen.



Når du har valgt programmer eller kategorier du vil kopiere til USB PINNEN, bekrefter du ved å klikke "OK".

e) Den grønne skjermen vises som det siste trinnet. Hvis du vil bekrefte, må du trykke "Yes (Ja)", hvis ikke, trykker du "No".



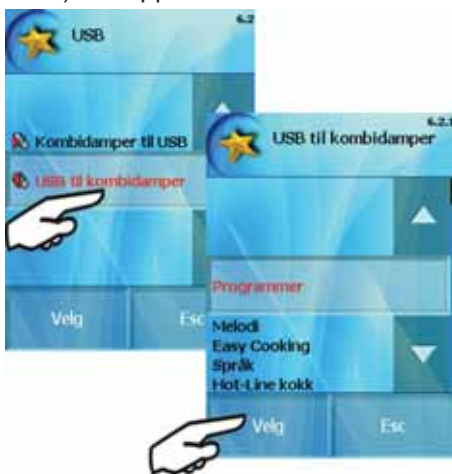
Programmene eller kategoriene vil bli lagret komplett på USB-en. Programmene lagres som Programs_xxxxxx.pms. "xxxxxx" er serienummeret på kombidamperen. Hvis en fil med det samme navnet allerede eksisterer, vil den nye lagres som "Programs_xxxxxx(1).pms".

Når du laster disse Programmene (kategoriene) tilbake til damperen, blir de lagret her med det originale navnet i "ALL PROGRAMS (ALLE PROGRAMMER)"-seksjonen.

8.2.3.2 Laste programmer "USB to combi oven (USB til kombidamperen)"

For å starte lastingen må du følge kapittel 8.2.3.1 trinn a) og b).

c) Skjermen med alternativene "Combi oven to USB (Kombidamperen til USB)" eller "USB to Combi oven (USB til kombidamper)" vises. Velg "USB to Combi oven (USB til Kombidamper)" og deretter "Programmer (Programmer)"-knappen.



d) Deretter kan du velge "Add to existing (Legg til eksisterende)" - legg til de kopierte programmene eller kategoriene til "All programs (Alle programmer)".



"Rewrite all (Skriv over alle)" - alle programmer blir fullstendig overskrevet i "All programs (Alle programmer)"-seksjonen.

Lastede programmer (kategorier) lagres med originalnavnet i "All programs (Alle programmer)"-seksjonen.

8.3 Piktogrammer

RETIGO Visions kombidampere tilbyr en unik mulighet til å tildele egne bilder - piktogrammer til de individuelle programmer. Disse bildene kan tildeles på en enkel måte ved hjelp av en USB-minnepinne.

RETIGO Vision kombidampere har støtte for bildeformater med filnavn "*.jpg", "*.bmp", "*.gif" and "*.png". Et begrenset antall bilder (200 stk) kan lagres i kombidampereens minne. Størrelsen på bildet vil automatisk justeres av dampovnen.

Programmene som har et tildelt bilde, vises i listen sammen med det tilhørende ikonet . Det samme gjelder for listen over favorittprogrammer .

8.3.1 Pictograms (Piktogrammer) meny



I "Pictograms (Piktogrammer)"-menyen, som du har tilgang til gjennom "Programs (Programmer)"-menyen har du følgende alternativer:

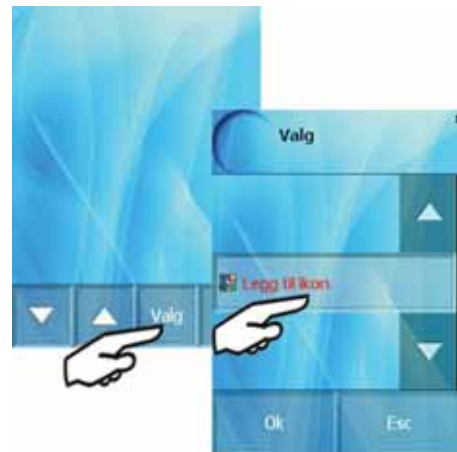
8.3.1.1 Tildel et piktogram til et program

A) Gjennom "Pictogram (Piktogram)"-valget

Hvis ingen bilder er tildelt et program enda, vil du kun se en tom skjerm ved den nedre menyen i "Pictograms (Piktogrammer)"-menyen.



Hvis du vil legge til et bilde må du koble til USB-minnepinnen med bildene du vil bruke til ovnen. Etter at du har koblet til USB-minnepinnen må du trykke "Options (Alternativet)-knappen, og deretter "Add a pictogram (Legg til et piktogram)"-knappen.



Etter dette vil en informasjonsskjerm vises i to sekunder som forteller deg at du må velge et program



Deretter vil du komme inn i filen med programlisten, hvor du kan velge programmet du vil linke til bildet.



Etter at du har valgt vil en ny informasjonsskjerm vises i to sekunder.



Hvis USB-minnepinnen er koblet til, vil du gå inn i fillisten på USB-en.



Hvis det ikke er tilkoblet vil du se en skjerm som forteller deg at du må koble til USB-minnepinnen og trykke på "Yes (Ja)"-knappen. Velg det ønskede programmet (*.jpg, *.png, *.bmp, *.gif) i USB-en med piltastene.



Hvis du ikke er sikker på hvilket program som hører til et spesielt navn, kan du kontrollere det med "Preview (Forhåndsvisning)"-knappen.



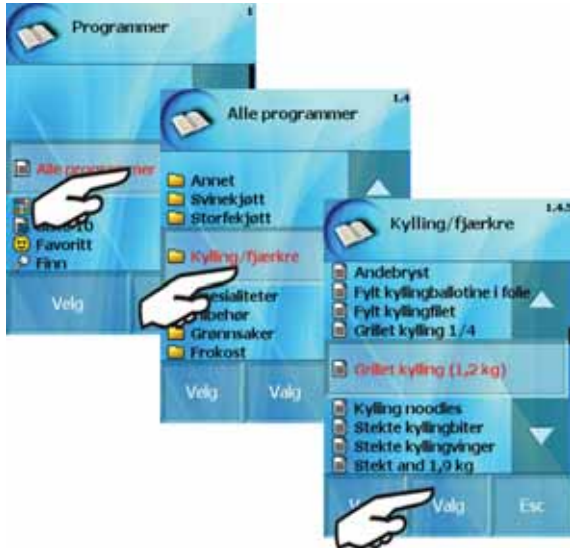
Du kan gå tilbake til listen ved å trykke "ESC"-knappen. Hvis du er fornøyd med bildet, kan du trykke "Select (Velg)"-knappen. Bildet vil deretter bli tildelt og vil vises på skjermen.



Flere piktogrammer kan legges til på samme måte som den første.

B) Gjennom programlisten

Piktogrammet kan også tildeles direkte fra programlisten. Velg programmet i "Programmer (Programmer)"-filen. Trykk "Options (Alternativer)"-knappen.



Her vil en meny med mulige programvalg vises. Finn og trykk "Add a pictogram (Legg til et piktogram)"-knappen ved hjelp av pilene.

Deretter følger du samme trinn som i del A.

8.3.2 Videre arbeid med piktogrammer

Videre arbeid involverer "Options (Alternativer)"-menyen i "Pictograms (Piktogrammer)"-seksjonen. Klikk på et piktogram og trykk deretter "Options (Alternativer)" -knappen.

-  - Legg til et piktogram til. Mer om 8.3.1.1
-  - Du kan meget enkelt legge beskrivende tekst til det valgte programmet. Les mer i kapittel 8.4.
-  - Viser programmets trinn, og du kan redigere dem.
-  - Gi nytt navn til det valgte programmet.
-  - Endre piktogrambildet. Mer i kapittel 8.3.2.3
-  - Flytt opp valgte piktogram.
-  - Flytt ned valgte piktogram.
-  - Sletter det valgte piktogrammet, ikke programmet det er tilknyttet. Mer i kapittel 8.3.2.5

8.3.2.1 Oversikt over tildelte piktogrammer

Oversikten kan gjennomgås i "Programs (Programmer)"-menyen.



Denne listen viser piktogrammer som allerede har blitt tildelt programmer. Hvert piktogram består av et bilde og navnet på gjeldende program.



8.3.2.2 Starte et program med et piktogram

Oppstart av programmet i "Pictograms (Piktogrammer)"-menyen er veldig enkelt. Du bare dobbeltklikker på piktogrammet. På denne måten vil du komme inn på standardskjermen for programoppstart (se kapittel "8. Recipes(Oppskrifter)"). Etter at du bare trykker "START"-knappen

8.3.2.3 Endring av piktogrammet



For å endre piktogrammet må du klikke en gang på bildet du vil endre i "Pictogram (Piktogram)"-menyen. Det valgte bildet vil markeres rødt.



Deretter trykker du "Options (Alternativer)"-knappen og med pilene finner du "Change the pictogram (Endre pictogram)"-alternativet.

Etter dette følger du de samme trinnene som i kapittel 8.3.1.1.

8.3.2.4 Visning av pictogrammet

Hvis du vil vise et pictogram som tilhører et spesielt program,  eller , må du merke dette programmet i "Programs (Programmer)" og trykke "Selection (Valg)"-knappen. I menyen som vises må du finne og trykke "Show the pictogram (Vis pictogrammet)"-knappen.



8.3.2.5 Slette et pictogram

Det er mulig å fjerne et pictogram fra programmet. Du vil selvfølgelig slette kun pictogrammet, ikke programmet.

Slettingen i seg selv gjøres på samme måte som ved endring av pictogrammet, bortsett fra at du i "Options (Alternativer)"-menyen vil finne og må trykke på "Delete pictogram (Slette pictogram)"-knappen.




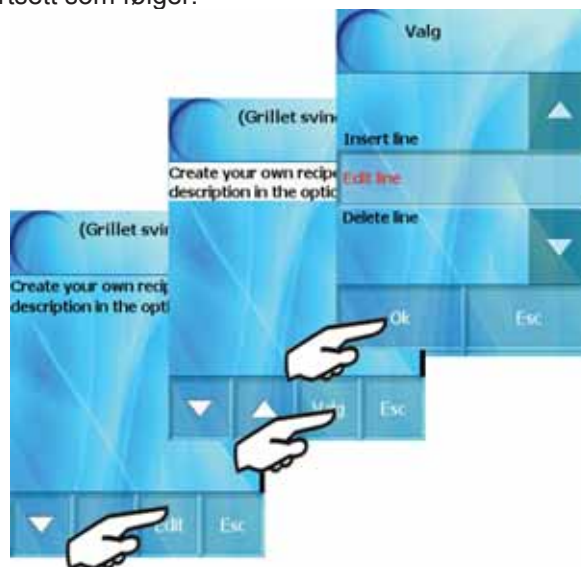
Etter at du har trykket denne knappen vil du bli spurt om du virkelig vil slette pictogrammet og fjerne det fra programmet, og du må trykke på "Yes (Ja)"-knappen.

Hvis du trenger det slettede bildet senere vil du måtte finne det fra USB-minnepinnen på samme måte som du har gjort det før.

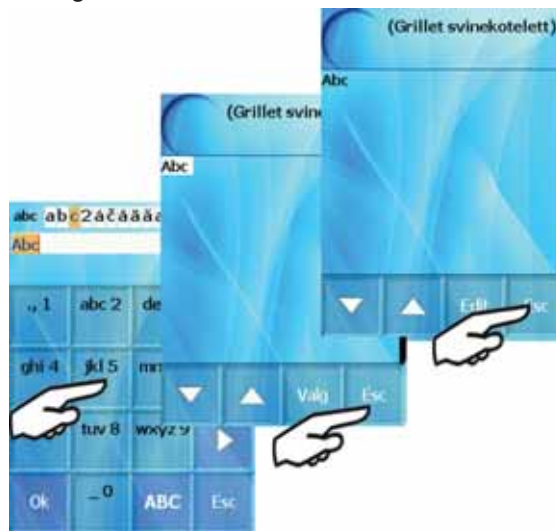
8.4 Vision Chef virtuell kokebok

Opprett dine egne prosedyrer, anbefalinger og tips for hvert program lagret i kombidamperen. For

å opprette din egen beskrivelse, gå til mappen "All Programs (Alle programmer)" eller "Pictograms (Piktogrammer)" og i "Programs (Programmer)", merk det ønskede programmet, trykk "Options (Alternativer)" knappen, der du finner  knappen, og fortsett som følger:



Velg ønsket operasjon, f.eks. Rediger rad. Slett radens innhold og tast inn ønsket tekst.



Når du har laget teksten trykk "Tilbake" knappen to ganger. Kombidamperen spør deg om du vil lagre endringene. Trykk "YES (JA)".

Vi "Vision Chef" virtuell kokebok ved å trykke "Vision agent" knappen og deretter navnet på ønsket program eller pictogram.

En beskrivelse kan også lages ved å bruke Vision Combi Software programmet, som kan lastes ned gratis fra www.retigo.com.

9. Enkel matlaging

RETIGO VISIONs kombidampere tilbyr en unik teknologi som heter Easy Cooking (Enkel matlaging) som gjør at selv en mindre erfaren kokk kan oppnå utmerkede resultater. Det er ikke nødvendig å kjenne i detalj alle stegene i tilberedningsprosessen og de individuelle trinnene. "Easy cooking (Enkel matlaging)"-systemet er på en type veiledning som anbefaler og angir passende teknologi som passer matretten og det ønskede resultatet. Denne teknologien ble laget av et ekspertteam med kokker fra Retigo, og til forskjell fra andre systemer tar det fullt hensyn til nasjonale mattradisjoner.

Bruken i "Easy Cooking (Enkel matlaging)"-modus er kun begrenset til valg av matrett, eller lett "justering" av intensiteten på steking/baking og farge på overflaten, og deretter trenger du kun å trykke "Start" knappen. Resten gjøres av kombidampere.

Det at vi kan gå inn på hvert trinn i kokeprosessen og justere de angitte parametrene slik at resultatet tilfredsstillende forventningene våre.

Hvis du er fornøyd med det endelige produktet, er det mulig å gå inn i den valgte teknologien blant favorittprogrammene dine og bruke det igjen når som helst for å oppnå samme kvalitet senere.

9.1 Bruk av EASY COOKING (ENKEL MATLAGING)

For å velge dette modus må du trykke "Easy cooking (Enkel matlaging)"



Velg den ønskede matretten eller teknologien (f. eks. "Grilling") fra menyen



Velg den ønskede matretten i neste trinn (f. eks. "Chicken (Kylling)")



og velg et produkt.



Kombidampere vil nå vise parametre for kjernetemperatur og ovnsrommets temperatur når prosessen vil avsluttes. Hvis du er enig med parametrene, må du trykke "OK" og kombidampere vil angi den valgte teknologien som skal benyttes.



Hvis du ønsker forskjellige verdier for de endelige parametrene (f. eks. mørkere og sprøere skinn på en grillet kylling), velg den påkrevde temperaturen i det røde feltet på skjermen (1) (venstre side for temperatur i ovnsrommet, høyre side for temperaturen for kjernemåleren). For fininnstilling må du bruke pilene for å heve/senke temperaturen (2).



Når du har angitt parametrene kan du initiere kokeprosessen ved å trykke "Start"

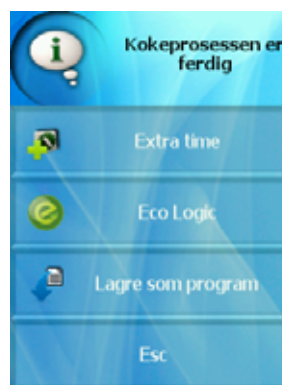


Når du bruker RETIGO kombidampere er det mulig å endre alle forhåndsinnstilte parametre under kokeprosessen. Ved å trykke den relevante knappen

(Tid, Temperatur etc.) kan du endre de valgte verdiene og kombidampere fortsetter deretter med de nye parametrene.

9.1.1 Lagring av skreddersydde parametre "Enkel matlaging"

Du kan lagre alle endringer du har foretatt på alle parametre for alle trinn. Mot slutten av kokeprosessen vil kombidampere gi deg muligheten til å lagre det endrede programmet i "Recipes (Oppskrifter)"-seksjonen.



Når du lagrer programmet må du fortsette i samsvar med instruksjonene som beskrevet i kapittelet "8. Recipes(Oppskrifter)".

Les mer om "Extra time(Ekstra tid)" og "Eco logic (Øko-logikk)" i kapittel 7.3.

10. Automatisk rengjøring

RETIGO VISIONs kombidampere er utstyret med et automatisk rengjøringsystem, AUTOMATIC CLEANING (AUTOMATISK RENGJØRING) som sørger for at kombidampere alltid er fullstendig hygienisk og ren. Regelmessig bruk av det automatiske rengjøringsystemet sparer deg tid og bidrar i betydelig grad til å forlenge levetiden på utstyret.

Aktivitetene du trenger å foreta deg for å gjøre ren kombidampere begrenser seg til:

- valg av riktig rengjøringsprogram etter hvor urent det er
- bruk av rengjøringsmiddel
- starte rengjøringsprogrammet

10.1 Automatisk rengjøringsmiddel "RETIGO Active Cleaner (aktiv rengjøringsmiddel)"

Det er nødvendig å bruke "RETIGO Active Cleaner" som rengjøringsmiddel. "RETIGO Active Cleaner" er pakket som en bøtte som inneholder 40 poser med 100 g vaskepulver.



Dekselet beskytter vaskepulveret mot fukt; men det er nødvendig å oppbevare det et sted uten vann eller høy luftfuktighet. Påfør pulveret når du har åpnet den, aldri la den forbli åpen, spesielt i fuktige omgivelser eller uten oppsyn.

Viktige advarsler:

- Hvis du bruker andre rengjøringsmidler enn "RETIGO Active Cleaner" (RETIGO Manual Cleaner) aksepterer RETIGO intet ansvar for påfølgende skade, og slik skade er ikke omfattet av garantien.
- Rengjøringsmidlene må oppbevares utilgjengelig for barn.
- Når du bruker rengjøringsmidlene må du ta hensyn til alle sikkerhetsregler og regler for arbeid med kjemikalier, spesielt viktig er det å benytte verneutstyr (hansker og briller)

- Følg instruksjonene som er skrevet på beholderen til rengjøringsmiddelet.
- Rengjøringsmiddelet må under ingen omstendigheter komme i kontakt med hud, øyne eller munn.
- Aldri åpne kombidampere dør når rengjøringsprogrammet pågår - fare for å få merker etter rengjøringsmiddelet.
- Ta ut alle GN-beholdere før du starter rengjøringsprosessen.
- Følg instruksjonene som vises på skjermen.
- Ikke la rengjøringsmiddelets emballasje ligge i ovnsrommet.
- Aldri påfør rengjøringsmiddelet på varme overflater på kombidampere - det kan oppstå irreversibel skade på overflaten. Slik skade blir ikke omfattet av garantien.
- Dersom utstyret ikke er rengjort nok under standard bruk kan fett som bygger seg opp i ovnsrommet antennes.

10.2 Bruk av "Cleaning (Rengjøring)"-programmene

Den automatiske rengjøringen av kombidampere kan startes ved å trykke på "Cleaning (Rengjøring)" knappen.



Kombidampere har fem rengjøringsprogrammer.



Bruk individuelle programmer etter hvor urent ovnsrommet er - se "Cleaning programs (Rengjøringsprogram"-tabellen

Programvalg	Beskrivelse	Vaskepulver	Varighet*
Vannskylning	Gjøre rent ovnsrommet med lunkent vann uten bruk av rengjøringsmidler	Nei	16 min.
Grunnleggende rengjøring	Lett rengjøring uten fastbrent fett	Ja 1 del	62 min.
Daglig rengjøring	Rengjøring med middels urenheter etter steking, grilling på høye temperaturer	Ja 1 del	83 min.
Ekstra rengjøring	Rengjøring med mye urenheter, meget fastbrent fett, etter steking og grilling, etter kombidamperen er brukt flere ganger	Ja 2 deler	110 min.
Halvautomatisk rengjøring	Semiaut. Rengjøring brukes når automatisk rengjøring ikke brukes eller ikke er tilgjengelig	RETIGO Manuell rengjøring Ja - i henhold til uren situasjon	68 min.
Avkalkning av kokekammer	Programmet brukes for fjerne kalkavleiringer i kokekammeret	Aktiv avkalkning Ja 2 deler	62 min.

*- varigheten av vaskeprosessen er kun et estimat og kan variere avhengig av kombidamperens størrelse

Kombidamperen ber deg om å bekrefte programmet.



Etter at du har valgt og bekreftet rengjøringsprogrammet, starter kombidamperen å kontrollere temperaturen i ovnsrommet. Dersom temperaturen overstiger 80°C, starter kombidamperen kjøleprosessen i ovnsrommet.

Hvis temperaturen ikke er over 80°C eller nedkjølingen er ferdig, vil kombidamperen be deg om å påføre rengjøringsmiddelet.



Når du håndterer vaskepulveret må du følge alle retningslinjene for behandling av kjemikalier som er nevnt over!

For å påføre rengjøringsmiddelet kan du fortsette på følgende måte:

- skjær over kanten av pulverposen på det merkede stedet
- hell posens innhold på avløpsdekslet på bunnen av kokekammeret.



- Lukk døren på kombidamperen.

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



Avslutningen av rengjøringsprosessen signaliseres med en lyd sammen med informasjon om at rengjøringsprosessen er ferdig. Ovnene er nå klar til bruk igjen.

10.3 Avbryte rengjøringsprosessen tidlig

Du kan avbryte rengjøringsprosessen før tiden ved å trykke på "STOP" -knappen. Du vil bli spurt om du er sikker. Dersom svaret er ja stopper prosessen og skylleprogrammet starter og går i ca. 5 min. Rengjøringen er definitivt av etter det. Hvis du ikke bekrefter avbruddet, vil prosessen fortsette der du stoppet den.

10.4 Halvautomatisk rengjøring

Først vil kombidamperen kjøles ned til den akseptable temperaturen 80°C (om nødvendig). Deretter vil du bli spurt om å påføre RETIGO manuelt rengjøringsmiddel. La det manuelle rengjøringsmiddelet virke en stund etter behov, omtrent 50 min. Etter at tiden er gått vil ovnen spørre om du vil vaske ovnsrommet grundig med den integrerte hånddusjen. Den manuelle rengjøringsprosessen er ferdig etter denne prosessen.



Kontroller ovnsrommet etter at rengjøringsprosessen er avsluttet. Skyll ut eventuelle rester etter rengjøringsmiddelet med den manuelle hånddusjen eller med vann.



Hvis du ikke skal bruke kombidamperen etter rengjøring, anbefaler vi at du lar døren stå åpen (over natten,...)



Kast rengjøringsmiddelets emballasje på vanlig måte – kast avfallet slik man skal gjøre med plastemballasje.



Aldri la tom emballasje ligge omkring eller lett tilgjengelig.

10.5 Avkalkning av kokekammer

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

For å fjerne kalkavleiringer på RETIGO Blue Vision kombidamperen er det nødvendig å bruke et spesielt middel som kalles Active descaler (Aktiv avkalkningsmiddel). Avkalkningsmiddelet påføres på samme måte som RETIGO Active cleaner.

Standard pakke størrelse for Active descaler er en plastbøtte som inneholder 25 poser som veier 100 gram hver. En pose av dette middelet inkluderes med en den nye kombidamperen.

11. Ekstra

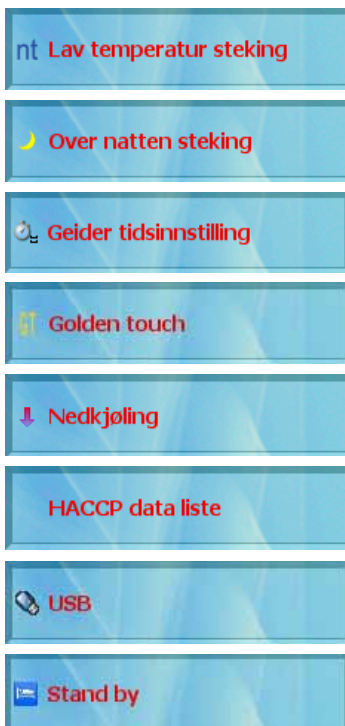
"Extras (Ekstra)"-seksjonen gir tilgang til kombidamperens spesialfunksjoner, f. eks. kan du forvarme eller kjøle ned kombiovnentil en forhåndsinnstilt verdi. Det passer å benytte disse funksjonene hvis de teknologiske prosessene vi vil bruke ikke tillater å starte fra faktiske temperaturer i ovnsrommet.

"Extras (Ekstra)"-seksjonen lar deg få tilgang til USB-porten på kombidamperen for å arkivere eller registrere programmer, den aktiverer også kontroll av kokeprosessen HACCP-data.

Velg "Extras (Ekstra)"-seksjonen ved å trykke "Extras (Ekstra)" -knappen.



Kombidamperen har følgende funksjoner:



11.1 "Low temperature cooking (Koking på lav temperatur)"-alternativet (LTC)

Denne funksjonen lar deg tilberede mat som trenger lengre koketid eller saktere kokeprosess (f. eks. store stykker kjøtt).

Det er to måter å angi LTC:

- Avslutte ved kjernetemperaturmåler
- Avslutte etter tid

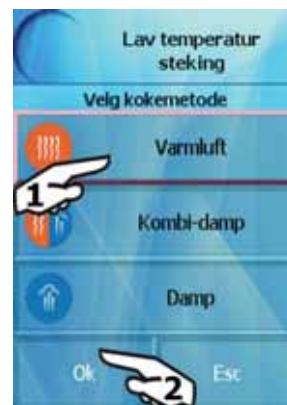
11.1.1 Avslutning etter kjernetemperaturmåler

Kjernetemperaturmåleren er et grunnleggende tilbehør for kombiovnentil. Kjernetemperaturmåleren måler temperaturen inne i maten. Når temperaturen i maten når den forhåndsinnstilte temperaturen, er kokeprosessen ferdig. Innstillingen er som følger:

a) Velg "Low temperature cooking (Koking på lav temperatur)" i "Extras (Ekstra)" -menyen



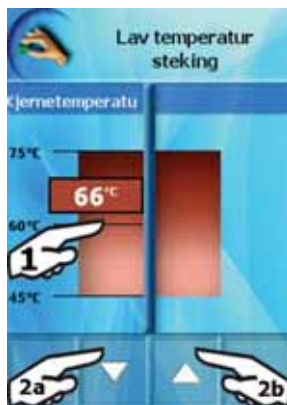
b). Valget mellom 3 grunnleggende modus vises. Velg den riktige, f. eks. Hot air (Varmluft) og bekreft valget ditt ved å klikke "OK".



c). Deretter velger du "Termination by Core probe (Avslutte etter kjernetemperaturmåleren)" og bekreft med "OK".



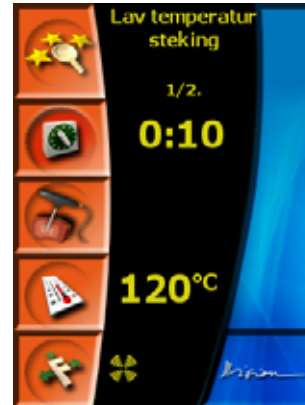
d) Det siste trinnet er innstilling av temperaturen som vi vil nå i maten. Når vi oppnår denne temperaturen er LTC ferdig.



Klikk på den røde rammen for å se temperaturen. Når rammen begynner å blinke kan du angi den ønskede temperaturen ved å bruke de hvite pilene eller bare klikke på skjermen. Minimumstemp. er 45 °C, maksimumstemp. er 75 °C

e) Bekreft "OK" etter innstilling. Operasjonsskjermen for det første koketrinnet vises. Det første trinnet er forhåndsinnstilt på:

Temperatur:	120°C
Tid:	10 min.
Modus:	Det samme som vi forhåndsinnstilte i 2. paragraf



Det andre trinnet er som vi stiller inn. Du kan kontrollere og endre de angitte trinnene ved å klikke på "Recipes (Oppskrifter)" -ikonet. (se kapittel 8.2.1 "Creating your own recipes (Lage egne oppskrifter)").

f) Hvis de angitte parametrene er OK kan vi starte prosessen ved å klikke på "Start"-knappen.

11.1.2 Avslutning etter tid

Avslutningen av LTC skjer i samsvar med den angitte koketiden.

De første to innstillingstrinnene er de samme som i paragraf 11.1.1, a), b).

c) Deretter velger du "Termination by time (Avslutte etter tid)" og bekreft med "OK".



d) Temperatur- og tidsinnstilling vises. Du kan endre disse verdiene på samme måte som i paragraf 11.1.1, a).



Den neste prosedyren er den samme som i paragraf 11.1.1, e)

11.2 "Overnight cooking (Tilberedning over natten)"-alternativet (OC)

Dette alternativet gjør at du kan bruke kombidampere om natten og tilberede mat for neste dag.

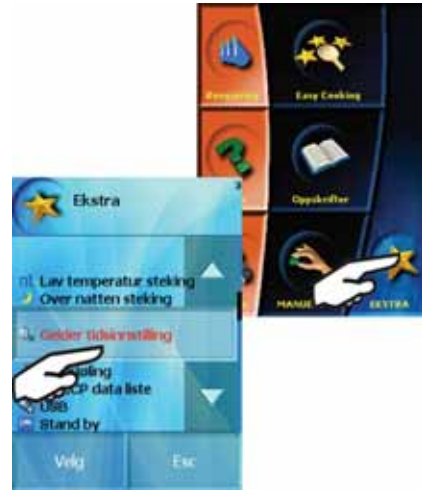
Parameterinnstillingene er nøyaktig de samme som innstillingene for LTC-parametrene (se kapittel 11.1). Forskjellen er at etter kokeprosessen vil kombidampovnen skifte over til COOK&HOLD-modus, og temperaturen på maten blir da holdt på 85°C.



11.3 "Rack timing (Geider innstilling)"-alternativet (RT)

Dette alternativet gjør det mulig å legge til forskjellig tid på hvert geiderstativ. Du kan tilberede forskjellige typer mat (med samme temperatur) samtidig.

RT er i "Extras (Ekstra)"-menyen.



De kan stille inn "RT" funksjonen:

- Manuelt
- Bruk de forhåndsinnstilte programmene

11.3.1 "Manual (Manuell)"-innstilling

Trykk på RT-knappen. Først angi grunnmodus (hot air (varmluft), combi eller steam (damp)).



Deretter angir du tid, temperatur og tilleggsfunksjoner (klaffventil, viftehastighet, permanent lys og halvert strømtilførsel)



Når disse parametrene er innstilt må du trykke



"START"-knappen

På den neste skjermen kan du velge geiderne du vil sette tiden på. De valgte geiderne er i rød farge og nedtellingen begynner. Det er mulig å endre nedtellingstiden ved å klikke på knappen.

Merk: Antallet geiderne er opp til deg.



Når tiden har gått vil lydsignalet høres og relevante geider begynner å blinke. Klikk den blinkende geideren for å skru det av.

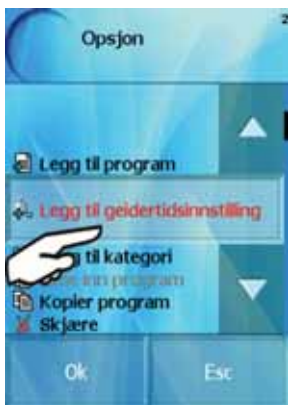
Hvis du avslutte geideren før tiden har gått kan du bare sette tiden til "0:00".

For å avslutte RT funksjonen helt, trykk "Start"-knappen.



11.3.2 Programmer for RT

Du kan opprette RT-programmer i "All programs/Options (Alle programmer/Alternativer)" -menyen



RT-programmet lagres med spesialikon

Hvis du samtidig tilbereder flere måltider i samme kokemodus med de samme tilleggsfunksjonene, kan du bruke "Rack timing programs (Geidertid-programmer)". Du trenger ikke huske på de forskjellige tidene for hvert måltid.

Eksempel: Ved hjelp av RT-programmer for grilling av forskjellige biffer.

a) I henhold til bildet over kan du opprette RT-programmer for oksekjøtt, svinekjøtt og kyllingfileter. Alle disse programmene tilberedes på samme temperatur 230 °C, i varmluftmodus med de samme tilleggsfunksjonene (her er det kun standard vifte hastighet).

Tilberedningen er kun forskjellig i tidsinnstillingen:

Oksekjøtt Tid: 6 min.

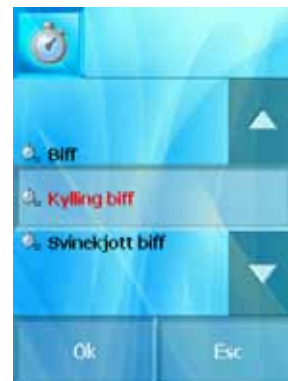
Svinekjøtt Tid: 5 min.

Kylling Tid: 4:45 min

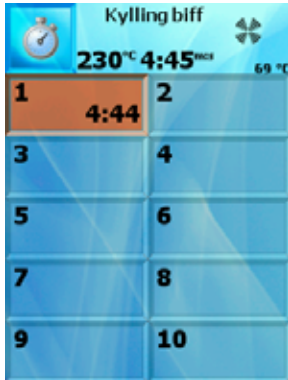
b) Velg RT i "Extras (Ekstra)" -menyen og angi varmluftsmodus,



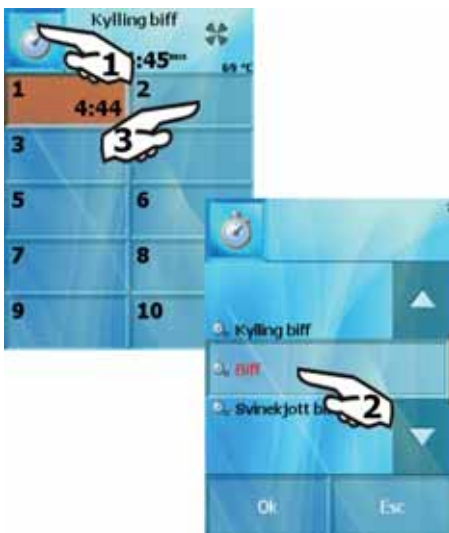
temperatur 230 °C, standard viftehastighet og trykk ikonet. Programmene innstilt i punkt a) vises.



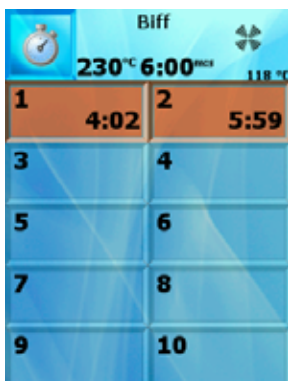
Velg kjøttet du vil tilberede først, og trykk START-knappen. Velg geideren hvor du vil sette inn kjøttet (i dette tilfellet geider nr. 1). Nedtellingen begynner.



c) Hvis du må tilberede neste kjøttstykke, f. eks. oksekjøtt må du trykke geiderknappen (1) og RT-programikonet (2). Velg program for oksekjøtt (3).



Nedtellingen for oksekjøtt begynner for geider nr. 2.



d) For tilberedningen av et annet kjøttstykke, f. eks. av svin, er prosessen den samme som i punkt c).

11.4 "Cool down (Nedkjøling)" -alternativet



Nedkjøling vil hjelpe deg med å kjøle ovnsrommet veldig raskt til den temperaturen du ønsker.



På denne skjermen kan du angi temperaturen du vil kjøle ovnsrommet ned til. Du kan også se hvor raskt temperaturen faller.



Så snart temperaturen er nådd vil du høre et lydsignal.



Etter at du har trykket på "HACCP", kan du velge mellom individuelle teknologiske prosesser, sortert etter dato og tid.

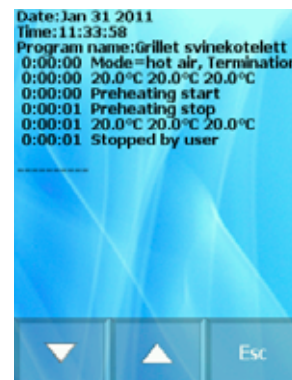


11.5 "Golden Touch" (GT) alternativ

Spesialfunksjon for gratinering av mat på slutten av kokeprosessen. Funksjonen kan brukes, for eksempel, for gratinering av kylling, lasagne, poteter, svineknøke, etc.




Ved å velge en linje vil en detaljert oversikt over den teknologiske prosessen dukke opp.



Når GT er valgt i Extras trengs det kun 2 trinn for innstilling: varmluft, 230 °C, 15 minutter, åpen klaffventil og standard viftehastighet.

11.7 "USB"-alternativet

Ved å bruke denne funksjonen kan du lagre de valgte elementene på en ekstern USB-pinne, eller laste opp data til kombidamperen.

Dersom du velger GT i tilleggsfunksjonene , som del av et program blir ovenforstående verdier automatisk settet som siste trinn i programmet. I tilfellet der du setter "C&H" funksjon også, settes GT funksjonen alltid før "C&H" funksjonen.



Denne funksjonen vil bare være aktivert når en USB-minnepinne er koblet til USB-porten, f. eks. en minnepinne, som inneholder relevante data eller som du kan lagre data på.

11.6 "HACCP" -alternativet

I løpet av kokeprosessen, når du bruker Manuell modus/Programmer/Enkel matlaging, vil verdiene for tid, temperatur, kjernetemperatur og annen viktig informasjon om pågående hendelser bli registrert fortløpende. Verdiene kan ses på kombidamperens skjerm i et oversiktlig format.



Etter at en USB-minnepinne er koblet til tilbyr kombidamperen følgende funksjoner:



11.7.1 Opptak av data fra kombidamperen på USBen

Ved hjelp av dette alternativet kan vi arkivere:

a) "Programs (Programmer)" - Mer i kapittel 8.

b) "Errors (Feil)" - Feilmeldinger kopieres til lagringsenheten din som "ErrprReport_xxxxxx_yyyy_mm_dd.txt" hvor "xxxxxx" er kombidamperens serienummer, "yyyy" er året, "mm" er måneden og "dd" er dagen det ble lastet ned. Hvis denne filen eksisterer allerede vil meldingen bli lagret med "(1)" på slutten av navnet.



c) "HACCP" - HACCP meldingen kopieres til minnepinnen som "HaccpReport_xxxxxx_yyyy_mm_dd.txt" der "xxxxxx" er kombidamperens serienummer, "yyyy" er året, "mm" er måneden og "dd" er dagen det ble lastet ned. Hvis denne filen eksisterer allerede vil meldingen bli lagret med "(1)" på slutten av navnet.

Skjermbildene ligner den forrige.

d) Loggliste - Liste over alle operasjoner som er foretatt de siste 60 dagene. Logglisten kopieres på minnepinnen som "Log_xxxxxx_yyyy_mm_dd.txt" der "xxxxxx" er kombidamperens serienummer, "yyyy" er året, "mm" er måneden og "dd" er dagen det ble lastet ned. Hvis denne filen eksisterer allerede vil meldingen bli lagret med "(1)" på slutten av navnet.

Skjermbildene ligner den forrige.

e) SW feilmeldingslogg - Listen over feilmeldinger kopieres på minnepinnen som "Log_xxxxxx_yyyy_mm_dd.txt" der "xxxxxx" er kombidamperens serienummer, "yyyy" er året, "mm" er måneden og "dd" er dagen det ble lastet ned. Hvis denne filen eksisterer allerede vil meldingen bli lagret med "(1)" på slutten.

Skjermbildene ligner den forrige.

11.7.2 Last inn data fra USB til kombidamperen

Ved hjelp av dette alternativet kan du laste opp fra et eksternt minne:

a) "Programs (Programmer)" - Mer i kapittel 8.

b) "Melodi"

Ved hjelp av dette alternativet kan du laste opp låter eller lyder til kombidamperen. Du kan velge de opplastede lydene i "Settings (Innstillinger)"-seksjonen og tildele dem til individuelle hendelser (f. eks. annonseringen av at kokeprosessen er over, lyd når du trykker en knapp etc.)



c) "Easy Cooking (Enkel matlaging)"

Dette alternativet gjør at du kan laste opp kokeprogrammer for Easy cooking (Enkel matlaging)-funksjonen. Dette alternativet er kun tilgjengelig etter at du har tastet inn en spesiell PIN-kode.

11.8 "Stand by"-alternativet

Kombidamperen kan settes i dvale ved bruk av "Stand by" funksjonen.

Du kan gjøre dette enten ved å trykke "Stand by"-knappen i "Extras (Ekstra)"-menyen eller holde "START"-knappen inne i 3 sekunder.



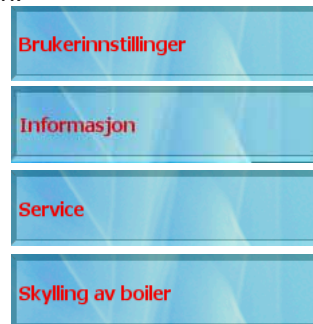
Ved å trykke på "START"-knappen i 3 sekunder, vekker du ovnen igjen.

12. Innstillinger

I "Settings (Innstillinger)"-seksjonen kan du angi spesialinnstillingene for kombidamperen, og du kan få tilgang til teknisk informasjon om kombidamperen og serviceinnstillingene for avanserte brukere.



Følgende funksjoner kan stilles inn på kombidamperen:



12.1 "User settings (Brukerinnstillinger)"-alternativet

Denne funksjonen lar deg angi innstilling for tid, lyder, skjermbilde, standardverdier, låser, hovedmeny og diverse innstillinger. I "User settings (Brukerinnstilling)"-alternativet kreves PIN-koden 1001.



12.1.1 "Time (Tid)"-innstilling

Ved hjelp av denne knappen angir vi den faktiske tiden, dvs. timer og minutter.



12.1.2 "Sounds (Lyder)"-innstilling

Ved hjelp av dette alternativet kan du tildele lydeffekter eller låter til individuelle hendelser som annonseres av kombidamperen (f. eks. lyden når du trykker en knapp, annonsering av at kokeprosessen er slutt etc.) eller endre volumet og lengden på lyden.

Trykk Sounds (Lyder)-knappen og velg hendelse du vil tildele en lyd eller endre den (f. eks. kokeprosessen er slutt).



Menyen vises.



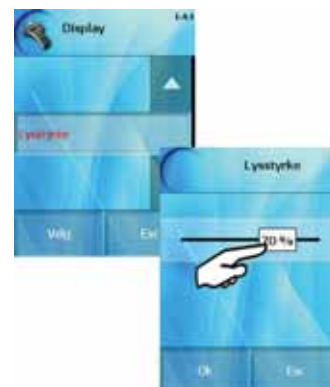
Ved å trykke "Melody (Melodi)" -knappen kan du endre lyden. Ved å trykke på "Setting (Innstilling)" -knappen kan du endre volumet og varigheten på lyden. Ved å trykke "Play (Spill)" -knappen kan du spille lyden og kontrollere den.



Dine egne lyder kan legges til listen i "Extras (Ekstra)"-seksjonen (se kapittel 11.6.2 – Laste opp data fra USB til kombidamperen)

12.1.3 "Display(Skjerm)" -innstilling

Du kan endre lysstyrke på skjermen.



12.1.4 "Default values (Standardverdier)" -innstilling



Enkelte funksjoner har standardverdier angitt av RETIGO (Varmluft, kombi, damp, COOK&HOLD, geider innstilling og Tilbakestille fabrikkinnstillinger). Du kan endre disse verdiene slik du har behov for.

Standardverdier

a) Matlaging - standardverdier for grunnleggende modus Varmluft, Kombinasjon, Damp står skrevet i kapittel 6.

b) Rack timing (Geider innstilling)

"Hot air (Varmluft)" modus

Tid 2 min
Temperatur 180°C
Fuktighet 0%

"Kombinasjon" -modus

Tid 2 min
Temperatur 160°C
Fuktighet 50%

"Steam (Damp)"

Tid 2 min
Temperatur 99°C
Fuktighet 100%

c) COOK&HOLD:

Temperatur 85 °C
Viftehastigheten lavere 1/4"

d) Golden Touch

Tid 15 min
Temperatur 230°C

e) Tilbakestille til fabrikkinnstillingene

Hvis noen av verdiene over endres, kan du gå tilbake til fabrikkinnstillingene ved å trykke "Yes (Ja)" knappen

12.1.5 "Låser" -innstilling

a) Programmenylås

Du kan låse oppskriftene dine. Etter at du har låst kan du se oppskriftene, men du kan ikke redigere dem.

b) Pågående programlås

Du kan låse den pågående oppskriften din. Etter låsing kan du ikke redigere dem.

c) Ekspertmenylås

Lar deg angi låseautorisasjon for Ekspert-menyen. Hvis du aktivere låsen til Ekspert-menyen, kan du også angi en PIN-kode for å gå inn på denne menyen. For detaljer se seksjon 12.1.6.

12.1.6 "Main menu (Hovedmeny)" -innstilling

Dette alternativet lar deg justere visningen av hovedmenyen for kombidamperen.

Alternativene er:

a) Standardmeny

Standardmenyen inneholder: Rengjøring, Hjelp, Service, Enkel matlaging, Oppskrifter, manuell modus og Ekstra.



b) Piktogrammer

Hovedmenyen er en skjerm med kun piktogrammer.



Det er en Meny-knapp nederst i høyre hjørne på skjermen. Dette lar deg gå inn på den såkalte Ekspert-menyen, hvor du kan få tilgang til alle funksjoner for kombidamperen (Rengjøring, Hjelp, Innstillinger, Enkel matlaging, Oppskrifter, Manuell modus og Ekstra).

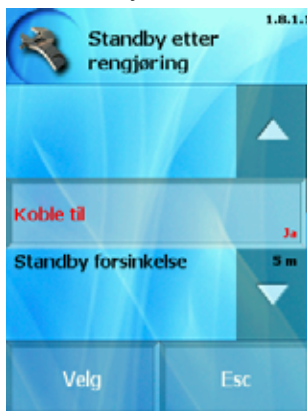


Sette opp standardmenyen igjen via Innstillinger i Ekspert-menyen.

12.1.7 "Other (Annet)" -innstilling

"Standby after cleaning (Standby etter rengjøring)"

Lar deg aktivere eller deaktivere den automatiske bryteren for kombidampovnen i "standby"-modus etter den automatiske rengjøringsprosessen. Det betyr at maskinen slår seg av. Start/Stop-knappen blinker, hånddusjen kan ikke benyttes.



Det lar deg også angi tidsrommet før kombidampovnen går i Standby-modus.



"Eco Logic (Øko-logikk)" alternativ

Aktiver eller deaktiver "Eco Logic (Øko-logikk)" funksjonen (les mer i kapittel 7 og 8)

"Ekstra tid" alternativ

Du kan legge til standardknappene som vises på slutten av kokeprosessen ("Ecologic (Økologisk)", "Save program (Lagre program)", "Back (Tilbake)", "Extra time (Ekstra tid)" knappen (les mer i kapittel 7.3).

"ACM" alternativ

Aktiver eller deaktiver "Automatic Capacity Management (Automatisk kapasitetsstyring)".

"Rack timing (Geider innstilling)"-alternativ

Du kan stille inn nødvendig antall geidere for "Rack timing (Geider innstilling)" funksjonen. Dette gjelder først og fremst de store maskinene (1221, 2011, 2021) der inntil 20 (12) geidere kan settes. På mindre maskiner kan inntil 10 (6) geidere settes.

"Learn function (Lær funksjon)"

Etter hver kokeprosess vil du bli spurt om du vil lagre programmet.

"Gå til meny"

Her kan du sette funksjonene som er tilgjengelig i Ekspert menyen (piktogrammer). Du kan låse opp f.eks kun automatisk rengjøring og hindre uautorisert tilgang til andre kombidamper-innstillinger.

12.2 "Info"

Når "Info" trykkes vil informasjon om programvareversjon som kombidampovnen benytter vises.



12.3 "Service"

Denne funksjonen gir tilgang til servicemenyen. For å kunne gå inn i "Service"-alternativet kreves PIN-koden 1001.



Tast inn den riktige PIN-koden og trykk "OK". Kombidamperen gir deg valget:

12.3.1 "Parameters *Parametre"-alternativ

a) Skjermsparealternativet - her kan du skru skjermspare på eller av. Hvis skjermspare er aktiv vises den etter at kombidamperen har vært inaktiv i 5 minutter.



Ved å berøre skjermen er du tilbake i bruksmodus.

12.3.2 "Language (Språk)"-alternativ

Du kan velge språk ut i fra hvor du befinner deg eller etter hvem som skal operere ovnen. Endringen av språket endrer ikke språket i seksjonene Easy Cooking (Enkel matlaging) og Recipes (Oppskrifter).

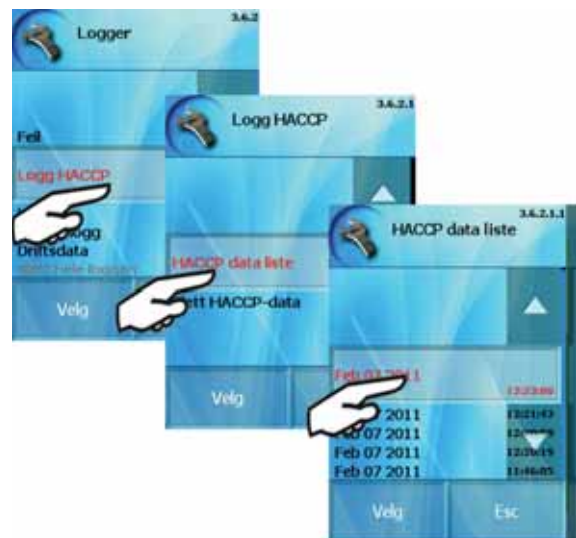
12.3.3 "Logs (Logger)"-alternativ

I dette alternativet kan du vise:

- Feil
- Logg HACCP
- Logg
- SW feillogg
- Operasjonsdata

a) Feil - En liste om operasjonsfeil. Feillisten og beskrivelsen av dem er på slutten av denne bruksanvisningen.

b) Logg HACCP - listen over HACCP-data (temperaturer, tider og modus). Dataene arrangeres basert på dato og tid.



c) Logg - Liste over alle operasjoner som er foretatt de siste 60 dagene.

d) SW feillogg - Liste over programvarefeil. Denne listen er kun nyttig for serviceteknikere.

e) Driftsdata - Her finner du informasjon om generell bruk av maskinen. F.eks. Ovn driftstid, koketid, kammeroppvarming, w. tid etc.



Alternativer som vises i grått er kun tilgjengelig for spesialist servicepersonell.



Dataene lagres over omtrent 60 dagers bruk av damperen og mengden data avhenger av kombidamperens minnekapasiteten. Etter denne periode overskrives den eldste data. Driftsdata lagres etter behov gjennom hele produktets levetid og kan nullstilles.

13. Hjelp

Hjelp-alternativet inneholder grunnleggende informasjon om bruken av kombidamperen, samt viktige telefonnumre hvor du kan få videre hjelp når verken Bruksanvisningen eller Hjelp gir deg svarene på spørsmålene dine.



Når du trykker HJELP kan du velge:



13.1 "Manual (Manuell)"-alternativ

Gir detaljert beskrivelse av individuelle seksjoner for bruken av kombidamperen.



Naviger ved bruk av pilene. Hvis du trenger hjelp til en av funksjonene i listen kan du klikke på den Du vil få se en grunnleggende beskrivelse. For eksempel "Recipes (Oppskrifter)" -funksjonen

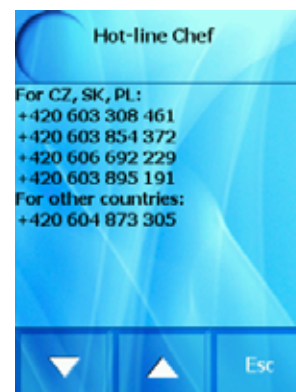


Hvis du trenger mer informasjon om denne funksjonen kan du klikke på "More (Mer)..." -knappen. Den detaljerte beskrivelsen vises. Naviger ved bruk av pilene.



13.2 "Hot-line chef (kokk)", "Hot-line service (teknisk support)" og "Contact (Kontakt)"-alternativene

Har viktige telefonnumre hvor ekspertkokker, teknisk support, eller ansatte i RETIGO s.r.o. kan gi deg informasjon om kombidamperen.





14. VISION AGENT

Viser hjelpeinformasjonen om den prosessen som pågår på kontrollpanelet. "Vision agent" forklarer prosessen som pågår, eller hjelper med mulige trinn videre.



VISION Agent-funksjonen får du ved å trykke først "AGENT"-knappen, og deretter knappen som du trenger å få beskrevet. Denne operasjonen kan utføres overalt.

Samme informasjon er tilgjengelig i "Hjelp" -menyen



15. Gassdrevne kombidampere

15.1 Gassbrennerens tenning

Den lille flammen bak tidssymbolet indikerer gassbrennerfunksjonen. Hvis flammen er på virker brenneren.



Hvis gassbrenneren virker og slukker av en eller annen grunn, eller flammen ikke kan tennes når maskinen startes opp, vil et lydsignal høres og en melding vises på skjermbildet.



I så tilfelle må du trykke "OK"-knappen. Dette betyr at servicepersonellet kjenner igjen situasjonen og at et nytt tenningsforsøk vil bli forsøkt.

Den vanligste årsaken til at tenningen mislykkes er at hovedgasstilførselen er slått av.

Men hvis gasstilførselen er åpen, og meldingen om mislykket tenningsforsøk fortsetter å komme, må du ringe en profesjonell reparatør.

15.2 SIKKERHETSINSTRUKSJONER for service av gassdrevne kombidamper



Det anbefales på det sterkeste at den gassdrevne kombidamperens tilkobling til strøm og gass, bruksaktivering, justering og alle andre servicehandlinger utelukkende foretas av en

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

INSTRUKSJON

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

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



Gassluktprosedyre

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



Prosedyre for gasslukting fra avtrekk

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



Prosedyre i tilfelle oversvømmelse

- lukk gasstilførselen
- steng av kombidamperen
- kople fra strømmen
- ikke start den gassdrevne kombidamperen og kontakt reparatøren



Prosedyre i tilfelle brann

- lukk gasstilførselen
- steng av kombidamperen
- kople fra strømmen

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



Beskyttelse mot elektrisk støt

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



Hvordan unngå brannfare

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



Kontroll av avtrekk

Dersom kombidamperen er av type B, må det utføres vanlig service, vedlikehold og rengjøring av avtrekk minst en gang i året (Tsjekkisk norm - ČSN EN 73 4201/2008), hvis ikke det relevante nasjonale regelverket setter et kortere intervall. (f. eks. den fremdeles gjeldende regelen, nr. 111/1981 Coll., som angir et seks-måneders intervall).



Beskyttelse mot tilbakeslag

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

16. Vedlikehold

16.1 Generelle anvisninger

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

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

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

Når du åpner døren, spesielt under dampbruk, må du alltid stå slik at ikke den varme dampen fra den åpne døren kan skolde deg. Åpne døren bare litt først, for å la den varme dampen slippe ut, deretter åpner du døren helt! Ikke sprut vann fra hånddusjen på dørglasset eller lysene hvis ikke temperaturen er lavere enn 90°C. Glasset kan knuse!

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

16.2 Daglig rengjøring (vedlikehold)

For å rengjøre kombidamperen bruk rengjøringsfunksjonen fra startmenyen (se kapittel "10. Automatisk rengjøring"). Hvis det er nødvendig må du fortsette som følger:

- Hvis dørforseglingen er veldig skitten eller fettete, vask den eller, om nødvendig, fjern den uten å bruke verktøy (begynn i hjørnene) og vask det med vann og rengjøringsmiddel.



- Sett den tørre forseglingen tilbake (begynn igjen i hjørnene) uten å bruke verktøy.
- Etter rengjøring, la døren på apparatet stå på gløtt slik at ovnsrommet kan luftes ut.

Ved å gjøre dette kan du forlenge levetiden på dørforseglingen.

- Når du rengjør apparatet må du bare benytte rengjøringsmidler som er anbefalt av produsenten (RETIGO Manual cleaner, RETIGO Active cleaner, Active descaler). Avstå fra bruk av vaskemidler med skureeffekt! Ikke bruk mekaniske rengjøringshjelpemidler til å rengjøre overflatene (skrubbere, etc.) Kun gjennom daglig rengjøring av ovnsrommet kan du sørge for en lang levetid og kvalitet på mattilberedningen.
- Temperaturen skal under ingen omstendigheter overstige 70°C når du rengjør apparatet ved hjelp av et rengjøringsmiddel. Ved høyere temperaturer kan rengjøringsmiddelet brenne seg fast på overflaten av ovnsrommet og etterlate rustlignende flekker. Garantien dekker ikke slik skade.
- Når du jobber med rengjøringsmidler (f. eks. RETIGO manual cleaner, RETIGO active cleaner, Active descaler etc.) må du være veldig forsiktig og alltid følge instruksjonene og anbefalingene fra produsenten av rengjøringsmiddelet. Slik unngår du skade på egen helse!
- Alltid rens grundig inne i ovnsrommet med den manuelle skylleren etter manuell rengjøring - for å vaske vekk rengjøringsmidlene som er brukt. Hvis du ikke gjør dette kan det føre til skade på ovnsrommets overflate og misfarging ved bruk på høyere temperaturer senere. Slik skade blir ikke omfattet av garantien.
- Aldri rengjør kombidamperen ved hjelp av syreholdige midler, eller la slike midler være i nærheten - fare for skade på overflaten.
- Aldri bruk rengjøringsmidler som er basert på sand eller grovkornet materiale.
- Aldri bruk mekaniske objekter til å rense kombidamperen (som stålull, skraper, kniv)
- Ikke rengjør kombidamperen med høytrykksspylere
- La døren stå på gløtt etter rengjøring av ovnsrommet.



Det er nødvendig å rengjøre kombidampe hver dag ved hjelp av det anbefalte RETIGO rengjøringsmiddelet, ellers utgår garantien.



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



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

16.3 Månedlig rengjøring (vedlikehold)

Rent utstyr og etterfølgelse av vedlikeholdsanvisningene øker levetiden på apparatet, og dette garanterer at den er feilfri i bruk.

Månedlig rengjøring ligner på det som er beskrevet i kapittel "10. Automatisk rengjøring". I tillegg til prosessen beskrevet der skal også den bakre delen av ventilatoren renses grundig og avkalkes.

16.3.1 Kombidamper rengjøringsprosedyre:

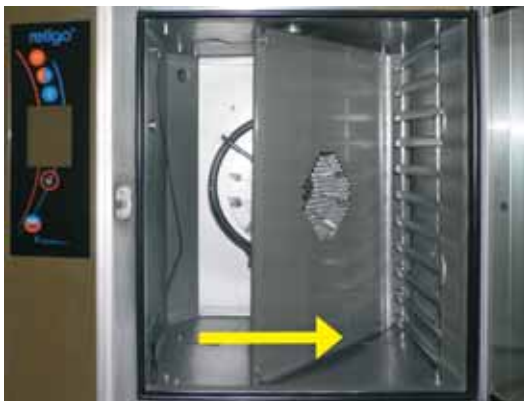
- Utfør manuell rengjøring som beskrevet i kapittelet "10. Automatisk rengjøring"
- Ta ut den venstre geideren (det er nødvendig å trykke den oppover og deretter løsne den fra de nedre skruene, så kan geideren løsnes fra de øvre skruene og tas ut).



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



- Ved å trekke den venstre siden kan du åpne den indre veggen.



- Fortsett på samme måte som i kapittelet "Daglig rengjøring" (vedlikehold), men i tillegg til det må du spraye på et spesialmiddel (RETIGO Manuelt vaskemiddel) på den bakre delen av ovnsrommet, ventilatoren, vannsprederen (røret midt på ventilatoren hvor tilførselslangen går) og varmeelementene.
- Etter grundig rengjøring av kokekabinettet på apparatet, må du varme det opp til temperaturen på omtrent 50 – 60°C. Temperaturen må under ingen omstendighet overstige 70°C!
- Avkalk kokekammeret ved bruk av "Cooking Chamber Descaling (Kokekammer avkalkning)" programmet sammen med egent rengjøringsmiddel.
- Gjenta prosessen om nødvendig.
- Vask dørpakningen med rengjøringsmiddelet.
- Etter at du har rengjort ovnsrommet må du lukke igjen den indre veggen (foran ventilasjonsviften)

og låse låsemekanismene ved å vri dem om, og sette tilbake den venstre geideren.

- Etter rengjøring må du la døren stå på gløtt for å luften ut ovnsrommet. Ved å gjøre dette kan du forlenge levetiden på dørforseglingen.
- Når du jobber med rengjøringsmidler (f. eks. RETIGO Manual cleaner, PUREX K and Active descaler) må du være veldig forsiktig og alltid følge instruksjonene og anbefalingene fra produsenten av rengjøringsmiddelet. Slik unngår du skade på egen helse!!!

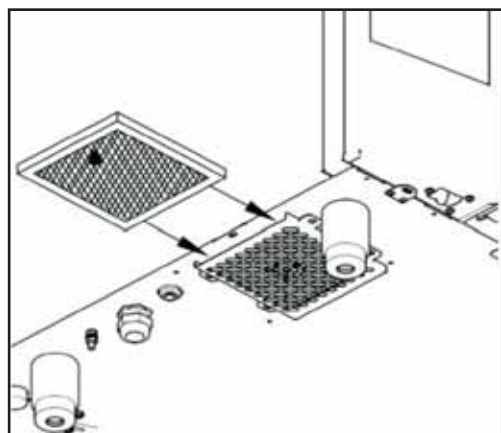
16.4 Kvartalsvis rengjøring (vedlikehold)

Kvartalsvis rengjøring ligner på det som er beskrevet i kapittel "10. Automatisk rengjøring". I tillegg til prosessen som er beskrevet der må luftfilteret rengjøres.

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

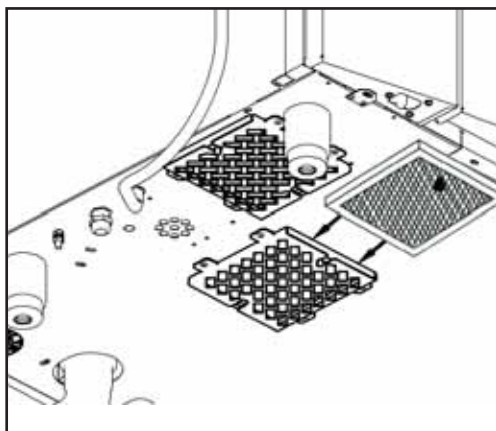
Prosedyre for rengjøring av luftfilteret **Elektrisk kombidamper:**

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



Gassdrevne kombidamper

Fortsett på samme måte når du gjør rent det andre filteret for luftopptak i gassdrevne kombidampere.



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

16.5 Årlig vedlikehold

- Utfør det kvartalsvise vedlikeholdet.
- Det er også nødvendig å kontrollere installeringen og utstyret. RETIGO s.r.o. anbefaler å utføre denne prosedyren kun med autorisert service.
- Det er bare når installering er foretatt av eksperter og vedlikeholdsanvisningene blir etterfulgt, at levetiden på apparatet vil øke og dette garanterer at den er feilfri i bruk.
- Etter ett års bruk bør en autorisert serviceperson kontrollere installeringen og apparatet i henhold til "Check list (Sjekkliste)".
- Under hele apparatets brukstid må det gjennomgå regelmessige kontroller, tester og gjennomganger i henhold til reglene ČÚBP nr. 48/1982 Codex.
- Garantien dekker ikke skade forårsaket av rengjøring og vedlikehold som er utført av andre enn eksperter.
- Brukeren av apparatet kan ikke endre de verdiene som er forhåndsinnstilte av produsenten eller foretatt av teknisk servicemann.
- Det er bare gjennom regelmessige kontroller og rengjøring av apparatet du kan unngå overdreven slitasje på apparatet.

Kontroll av avtrekk

(gjelder kun for gassdrevne kombidampere)

Dersom kombidampere er av type B, må det utføres vanlig service, vedlikehold og rengjøring av avtrekk minst en gang i året (Czech Norm - ČSN EN 73 4201/2008), hvis ikke det relevante nasjonale regelverket setter et kortere intervall. (f. eks. den fremdeles gjeldende regelen, nr. 111/1981 Coll., som angir et seks-måneders intervall).

SJEKKLISTE

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

17. RETIGO Kombidamper levetid

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

- Regelmessige forebyggende serviceinspeksjoner hver 12. måned den er i bruk.
- Slike inspeksjoner må utføres av serviceteknikere fra RETIGO eller serviceteknikere fra forretninger som er autoriserte av RETIGO.
- Kunden er forpliktet til å fremvise dokumentasjon på slike servicebehandlinger.
- Streng overholdelse av bruksanvisninger i henhold til brukermanualen.
- Daglig vedlikehold og rengjøring av kombidamperen ved hjelp av rengjøringsmidler anbefalt av RETIGO (RETIGO ACTIVE CLEANER for automatisk rengjøringssystem, RETIGO MANUAL CLEANER, Active descaler etc.).
- For ovner med automatisk rengjøring er det nødvendig å utelukkende benytte rengjøringsmiddelet RETIGO Active Cleaner.
- Opplæring av brukerpersoneell av RETIGOs ekspertkøkk. Det må dokumenteres i servicedokumentasjonen eller med en kopi av personalets opplæringslogg
- Dersom personalet som bruker apparatet endres må opplæringen gjentas.

18. Feilkodetabell

FEIL	HVA SKJEDDE	HVA MÅ GJØRES
Feil 10	Vannet når maksimumsnivået, men når ikke minimumsnivået på to minutter.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke " ESC " knappen. Kombiovnene kan kun brukes i " Hot air (Varmluft) ". Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 11	Forvarming av en boiler tok lenger enn 6 min.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke " ESC " knappen. Kombiovnene kan kun brukes i " Hot air (Varmluft) ". Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 12	Når jeg fyller boiler når ikke vannet maksimumsnivået på to minutter.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke " ESC " knappen. Kombiovnene kan kun brukes i " Hot air (Varmluft) ". Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 13	Når jeg fyller boiler når ikke vannet minimumsnivået på to minutter.	Kontroller vanntilførselen (åpne ventilen) Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke " ESC " knappen. Kombiovnene kan kun brukes i " Hot air (Varmluft) ". Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 14	En fase i strømforsyningen mangler	Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 15	F2 feil ved beskyttelse mot overoppheting av motor. Indikasjon på motoroveroppheting over en angitt grense.	Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 16	Forvarming av en boiler tok lenger enn 7 min.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke " ESC " knappen. Kombiovnene kan kun brukes i " Hot air (Varmluft) ". Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 17	Ved tømning av boileren sank ikke vann-nivået under minimumsnivået på 2 minutter.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke " ESC " knappen. Kombiovnene kan kun brukes i " Hot air (Varmluft) ". Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 18	Ved tømning av boiler sank ikke vann-nivået under maksimumsnivået på 2 minutter.	Kontroller avløpet. Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke " ESC " knappen. Kombiovnene kan kun brukes i " Hot air (Varmluft) ". Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 19	Avkalket kjele	Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 26	Klaffventil motoren er ikke blokkert eller bryteren er fremdeles lukket.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke " ESC " knappen. Kombiovnene kan brukes uten " Klaffventil " funksjonen.
Feil 27	Klaffventil motoren er ikke blokkert eller bryteren er fremdeles åpnet.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke " ESC " knappen. Kombiovnene kan brukes uten " Klaffventil " funksjonen.
Feil 28	Feil ved klaffventilmotor.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke " ESC " knappen. Kombiovnene kan brukes uten " Klaffventil " funksjonen.
Feil 29	Feil ved klaffventil motor.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke " ESC " knappen. Kombiovnene kan brukes uten " Klaffventil " funksjonen.

FEIL	HVA SKJEDDE	HVA MÅ GJØRES
Feil 30	Feil ved temperatursensor for over-skuddsdamp	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke "ESC" knappen. Ovnens kan brukes midlertidig i alle tilberedningsmodus. Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 31	Feil ved temperatursensor for avløp.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke "ESC" knappen. Ovnens kan brukes midlertidig i alle tilberedningsmodus. Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 32	Feil ved temperatursensor for boiler.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke "ESC" knappen. Ovnens kan brukes midlertidig i alle tilberedningsmodus. Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 33	Feil ved temperatursensor 2 for ovnsrommet - den nedre i 1221/2011	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke "ESC" knappen. Ovnens kan brukes midlertidig i alle tilberedningsmodus. Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 34	Feil ved målestang - målestang 1	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke "ESC" knappen. Ovnens kan brukes midlertidig i alle tilberedningsmodus. Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 35	Feil ved temperatursensor 1 for ovnsrommet - den øvre i 1221/2011	Kombiovnens er blokkert i alle kokemodus. Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 36	Feil ved målestang - målestang 2	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke "ESC" knappen. Ovnens kan brukes midlertidig i alle tilberedningsmodus. Kjernemåler 2 kan ikke brukes. Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 40	Varmesikring (S1, S2) i kokekabinettet eller varmesikringen (S3) i boiler er utløst - beskyttelse mot overoppheting.	Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 41	Kokefeil - overopphetet elektronikk, temperatur høyere enn 65°C.	Feilmeldingen kan annulleres ved å trykke "ESC"-knappen. Rengjør luftfilter.
Feil 42	Dampkjel høy temperatur - temperatur høyere enn 120 °C.	Du må ringe serviceselskapet ditt.
Err 60-79	Feil ved det elektroniske panelet	Du må ringe serviceselskapet ditt.
Err 80-91	Feil ved frekvensomformer	Du må ringe serviceselskapet ditt.
Feil 95	Feil omdreininger på viften	Hvis problemet vedvarer må du ringe en profesjonell reparatør
Feil 96	Gassen har ikke antent	Kontroller om gasstilførselen er på og gjenta tenneprosessen
Feil 97	Dårlig røykavtrekk (kun i apparat av typen B ₁₃ type)-kun gyldig for gass kombidampere	Trekk slår inn - skru av lavtrykksventilasjon
Feil 100	Systemfeil	Du må ringe serviceselskapet ditt

MERKNADER:



BRUKSANVISNING FOR **RETIGO BLUE VISION** KOMBIDAMPER

MERKNADER:

MERKNADER:



BRUKSANVISNING FOR **RETIGO BLUE VISION** KOMBIDAMPER

MERKNADER:

retigo®
Vision

Kom i kontakt med fremtiden

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

www.retigo.com