

# retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

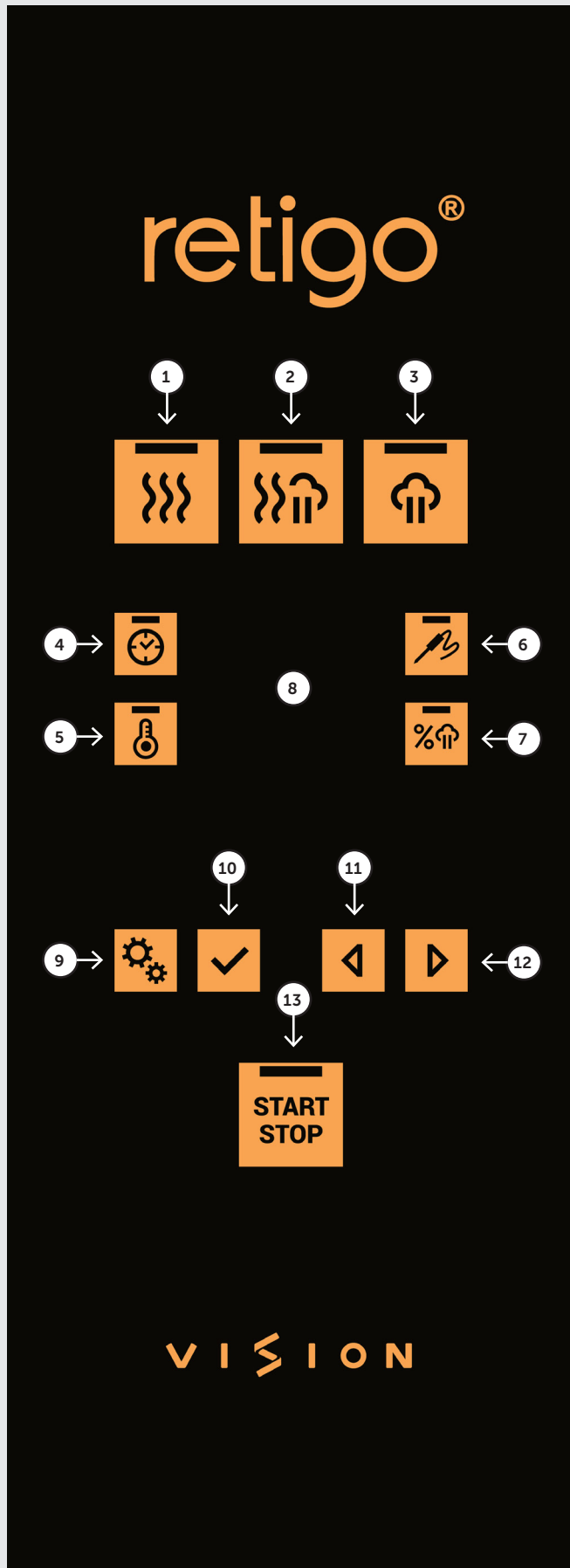
## Kombidämpfer **Orange Vision**

**BENUTZERHANDBUCH**



**LESEN SIE DIESES HANDBUCH VOR DER NUTZUNG DURCH**

# BEDIENPANEEL



- |    |  |
|----|--|
| 1  | HEISSLUFTMODUS                             |
| 2  | KOMBIDAMPFMODUS                            |
| 3  | DAMPFMODUS                                 |
| 4  | ZEIT                                       |
| 5  | GARRAUMTEMPERATUR                          |
| 6  | KERNTEMPERATUR                             |
| 7  | FEUCHTIGKEITSEINSTELLUNG                   |
| 8  | DISPLAYANZEIGE                             |
| 9  | EINSTELLUNGEN / ZURÜCK                     |
| 10 | BESTÄTIGEN / ENTER                         |
| 11 | LINKER PFEIL                               |
| 12 | RECHTER PFEIL                              |
| 13 | START / STOPP (GAREN, REINIGUNG) ; STANDBY |

---

# INHALT

<b>VORWORT</b>	<b>4</b>
<b>ÜBER DIESES HANDBUCH</b>	<b>5</b>
<b>1   GRUNDLAGEN</b>	<b>7</b>
1.1 VERWENDUNGSZWECK	7
1.2 HAUPTKOMPONENTEN DES GERÄTS	7
1.3 OPTIONALE AUSSTATTUNG	7
1.4 BEDIENUNG: GRUNDLAGEN	8
<b>2   SICHERHEIT WÄHREND DES GEBRAUCHS</b>	<b>9</b>
2.1 SICHERER GEBRAUCH	9
2.2 SCHUTZAUSRÜSTUNG	10
2.3 SCHUTZVORRICHTUNGEN DES KOMBIDÄMPFERS	10
2.4 GEFÄHRLICHE BEREICHE UND RESTGEFAHREN	11
<b>3   BEDIENUNG</b>	<b>15</b>
3.1 BEDIENPANEEL	15
3.2 BESCHREIBUNG DER TASTEN	15
<b>4   KOCHEN</b>	<b>16</b>
4.1 FUNKTIONEN DES KOMBI-BACKOFENS VOR BEGINN DES KOCHVORGANGS EINSTELLEN	16
4.2 MANUELLE EINSTELLUNGEN	17
4.3 PROGRAMME (OPTIONALE AUSSTATTUNG)	18
<b>5   EINSTELLUNGEN</b>	<b>25</b>
5.1 DAS BENUTZERMENÜ VERWENDEN	25
5.2 INDIVIDUELLE EINSTELLUNGEN IM BENUTZERMENÜ	26
<b>6   WARTUNG</b>	<b>31</b>
6.1 TÄGLICHE WARTUNG	31
6.2 WÖCHENTLICHE WARTUNG	32
6.3 JHALBJÄHRLICHE WARTUNG	34
6.3 JÄHRLICHE WARTUNG	34
<b>7   AUTOMATISCHE REINIGUNG</b>	<b>35</b>
7.1 GRUNDINFORMATIONEN UND HINWEISE	35
7.2 DIE REINIGUNG STARTEN	36
<b>8   FEHLERMELDUNGEN</b>	<b>37</b>
<b>9   SERVICE, ENTSORGUNG, GARANTIE</b>	<b>39</b>

# VORWORT

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein Retigo Produkt entschieden haben. Wir sind Hersteller von professionellen Geräten für die Gastronomie mit einer langen Erfolgsgeschichte und sind sicher, dass Ihnen dieses Gerät dabei hilft, Ihre kreativen Ideen bei der täglichen Arbeit umzusetzen, dass es Sie professionell im Küchenalltag unterstützt und hervorragende Garergebnisse liefert. Mit diesem Kombidämpfer erzielen Sie Tag für Tag eine höchste Speisenqualität, so dass Ihre Gäste immer wieder gerne zu Ihnen zurückkehren werden.

Haben Sie Fragen? Dann stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Auch Ihr Retigo Fachhandelspartner ist als ihr erster Ansprechpartner jederzeit für Sie da.






Wir wünschen Ihnen bei der Arbeit mit dem Retigo ORANGE VISION Kombidämpfer viel Freude!

# ÜBER DIESES HANDBUCH

Dieses Handbuch wird Ihnen helfen, den Orange Vision Kombi-Backofen leicht zu bedienen und dessen Optionen und Funktionen zu erlernen.

## IN DIESEM HANDBUCH VERWENDETE SYMBOLE

In diesem Benutzerhandbuch finden Sie Symbole mit folgender Bedeutung:

SYMBOL	BEDEUTUNG
	Diese Symbole bedeuten „ACHTUNG“ und „WARNUNG“. Sie informieren über Dinge, die zu schweren Verletzungen des Anwenders und/oder Schäden an der Maschine führen können. Des Weiteren weisen diese auf eine wichtige Anweisung, Funktion, ein Verfahren oder Problem hin, die/das erfüllt oder beim Betrieb oder der Wartung des Geräts berücksichtigt werden muss.
	
	Dieses Symbol weist auf nützliche Informationen hin, die sich auf das Gerät oder dessen Zubehör beziehen.
	Dieses Symbol verweist auf ein anderes Kapitel des Handbuchs.
	Informiert über andere Verfahrensoptionen, die Sie nutzen können, aber nicht notwendigerweise müssen.



## GÜLTIGKEIT DER DOKUMENTATION

Dieses Handbuch gilt für Geräte des Typs RP und folgende Modelle:

### ELEKTRISCHE MODELLE

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

### GASMODELLE

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

## FÜR WEN IST DAS HANDBUCH?

Dieses Handbuch richtet sich an jedermann, der während der Wartung oder des Betriebs in Kontakt mit dem Gerät kommt. Diese Personen müssen das Handbuch sorgfältig studieren, bevor Sie irgendwelche Arbeiten an dem Gerät beginnen.

## IMPERATIV

Es ist zwingend erforderlich, dass dieses Handbuch als Teil des Geräts betrachtet und nicht getrennt von diesem aufbewahrt wird. Bewahren Sie es deshalb zur zukünftigen Nutzung auf.

Lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch. Es ist als Bestandteil des Geräts zu verstehen und muss beim Weiterverkauf beigelegt werden. Bewahren Sie es deshalb zur zukünftigen Nutzung auf.

Folgen Sie den Anweisungen genau, nicht nur, damit der Gebrauch des

Geräts einfacher ist, sondern auch, um die optimale Nutzung und eine lange Lebensdauer sicherzustellen.

Starten Sie das Gerät nicht, es sei denn, Sie haben sich sorgfältig mit allen Anweisungen, Verboten und Empfehlungen vertraut gemacht, die in diesem Handbuch aufgeführt werden, insbesondere denjenigen im Kapitel „Sicherheit während des Gebrauchs“.

Die Abbildungen in diesem Handbuch entsprechen möglicherweise nicht immer dem tatsächlichen Gerät. Deren Ziel besteht darin, die Hauptfunktionen des Geräts zu beschreiben.



Die vollständige Technoledokumentation für das Gerät findet sich auf der Website des Herstellers.

## BEI ZWEIFELN

In der Praxis können oft unvorhergesehene Situationen auftreten, die in diesem Benutzerhandbuch nicht aufgelistet und beschrieben werden können. Deshalb empfehlen wir, immer dann, wenn Sie nicht sicher sind, was zu tun ist, den Hersteller kontaktieren:

RETIGO s.r.o.

Venison 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

**+420 571 665 511**

**INFO@RETIGO.CZ**

**WWW.RETIGO.CZ**

Bei Fragen oder Zweifeln können Sie jederzeit gern das geschulte Fachpersonal über folgende Telefonnummern kontaktieren:

## PROFESSIONELLER VERTRIEB:

+420 603 571 360

+420 604 568 562

## PROFESSIONELLE KÖCHE:

+420.734.751.061

+420.727.867.220

## PROFESSIONELLE SERVICE-TECHNIKER:

+420 571 665 560

Wenn Sie den Hersteller oder geschulte Fachleute kontaktieren, halten Sie bitte immer die Grundinformationen zu Ihrem Gerät bereit. Diese befinden sich auf dem Typenschild des Geräts — siehe Kapitel „Geräteidentifikation“.



Eine detaillierte Beschreibung der auf dem Typenschild enthaltenen Daten finden Sie im Abschnitt „Geräteidentifikation“.

## STRUKTUR DER KUNDENDOKUMENTATION

Die Kundendokumentation besteht aus zwei Teilen:

- Transport- und Installationshandbuch
- Betriebsanleitung

### HAUPTTHEMEN IN DEN TRANSPORT- UND INSTALLATIONSANWEISUNGEN

- **Grundlegende Informationen:** beschreibt die Funktionen und Hauptkomponenten des Geräts für die jeweilige Installation.
- **Sicherheit:** beschreibt Sicherheitsmaßnahmen und geeignete Vorkehrungen während der Installation.
- **Transport:** beinhaltet die notwendigen Informationen über den Transport sowie die Handhabung des Geräts am Aufstellungsort.
- **Aufstellort:** beschreibt und bestimmt konkrete Vorschriften für die Auswahl des Aufstellungsorts.
- **Installation:** beschreibt die Konfiguration des Geräts, die Herstellung der Elektroanschlüsse, den Anschluss der Gasversorgung (nur Gasmodelle), des Wasserzulauf und -ablauf, und schließlich die Inbetriebnahme.
- **Außerbetriebnahme:** beschreibt die am Ende der Lebensdauer des Geräts notwendigen Maßnahmen, einschließlich dessen Entsorgung.
- **Technische Daten:** enthält alle Maßskizzen und Anschlussabmessungen.

### HAUPTTHEMEN IN DER BETRIEBSANLEITUNG

- **Grundlegende Informationen:** beschreibt die Funktionen und Hauptkomponenten des Geräts für die jeweilige Installation.
- **Sicherheit:** beschreibt Sicherheitsmaßnahmen und geeignete Vorkehrungen während der Installation.
- **Bedienelemente:** beschreibt die Hauptbedienelemente des Geräts.
- **Softwarebetrieb:** enthält Anweisungen zum Einsatz der Steuerungssoftware beim Kochen und den Einsatz spezieller „Extras“-Funktionen zur Wärmebehandlung. Beschreibt auch Einstellungen, den Datenimport und -export, sowie die Arbeit mit Profilen.
- **Reinigung:** beschreibt Reinigungsverfahren, Vorgehensweisen und Schritte zur Reinigung und dem **Umgang des Bedieners mit dem Gerät.**
- Wartung:** beinhaltet Anweisungen, den Wartungsplan und die Handhabung des Geräts während der Wartung.

### GERÄTEIDENTIFIKATION

Das Typenschild befindet sich rechts unten am Gerät. Das Typenschild listet den Gerätehersteller, die technischen Daten des Geräts und die CE-Markierung auf, welche signalisiert, dass das Produkt allen Anforderungen der Normen ČSN, EN, IEC und der Regierungsbeschlüsse entspricht.

#### Elektrische Modelle

A – Markenname

B – Modell

**2E – Methode zur Wärmeezeugung:**

*E – Elektrisch*

**1221 – Größe des Geräts:**

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

**I – ist das Verfahren zur Dampferzeugung:**

*I – Sprühen*

*B – Kessel*

**A – Verfahren der Gebläsemotorsteuerung:**

*A – Frequenzumrichter*

*A – kein Frequenzumrichter*

C – Elektrische Parameter



#### Gasmodelle

A – Markenname

B – Modell

**2G – Methode zur Wärmeezeugung:**

*G – Gas*

**0611 – Größe des Geräts:**

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

**I – ist das Verfahren zur Dampferzeugung:**

*I – Sprühen*

**A – Verfahren der Gebläsemotorsteuerung:**

*A – Frequenzumrichter*

*A – kein Frequenzumrichter*

C – Elektrische Parameter

D – Gasparameter



# 1 | GRUNDLEGENDE INFORMATIONEN ZUM KOMBI-BACKOFEN

## 1.1 VERWENDUNG: EINSATZZWECK

Der ORANGE VISION Kombi-Backofen ist ein universelles Gerät zur Zubereitung von Mahlzeiten, einschließlich kompletter Menüs. Er kann für alle Arten der Lebensmittelzubereitung eingesetzt werden, die auf Hitze basieren, beispielsweise zum Backen, Braten, Grillen, Dünsten, Dampfgaren, Niedertemperaturgaren über Nacht, usw. Der Prozess wird entweder im manuellen oder automatischen Modus mithilfe von Programmen durchgeführt.

### BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG DES KOMBI-BACKOFENS

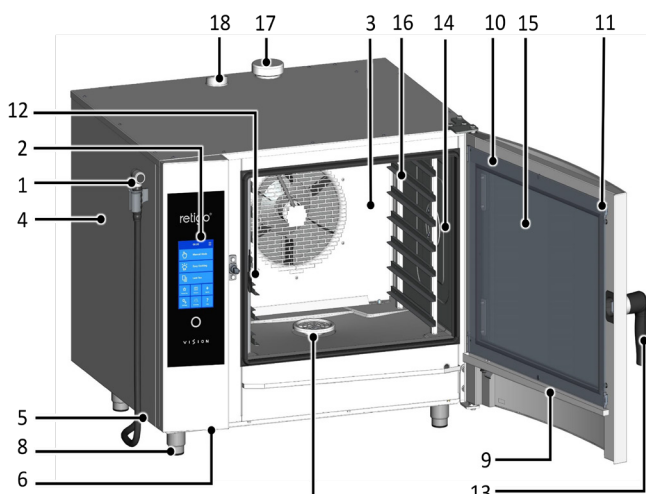
- Das Gerät kann nur zur Wärmebehandlung verschiedener Lebensmitteltypen verwendet werden. Das beinhaltet Dampf, Heißluft oder eine Kombination aus beiden. Die Lebensmittel müssen stets in einen Standardkochbehälter gefüllt, auf Backblechen mit korrekten Abmessungen für das Backen bzw. in serienmäßigem Zubehör des Herstellers platziert werden.
- Die verwendete Ausrüstung muss aus Edelstahl, Keramik, hitzebeständigem Kunststoff oder emailliertem Stahl bestehen.
- Der Kombi-Backofen ist ausschließlich für den professionellen Einsatz im kulinarischen Umfeld konzipiert.

### KORREKTE NUTZUNG DES KOMBI-BACKOFENS

Folgendes darf NICHT im Kombi-Backofen positioniert werden:

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

## 1.2 EINLEITUNG: HAUPTKOMPONENTEN



1. Automatik-Handbrause – die Standardkonfiguration beinhaltet eine Brause, die links von der Maschine aufgehängt wird.
2. Bedienfläche
3. Abnehmbare Innenwand vor dem Lüfter

4. Seitenabdeckung
5. Luft- und Staubfilter
6. USB-Anschluss
7. Ablaufrost
8. Höhenverstellbare Standfüße
9. Kondensation-Auffangwanne für das innere Glas mit automatischer Entleerung
10. Tür mit abgerundetem Außenglas
11. Schrauben zur Befestigung des Innenglas
12. Temperaturfühler
13. Türgriff
14. Innenbeleuchtung
15. Nach innen öffnendes Glas an Tür
16. Schienengestelle für Kochbehälter – die Größen 2011, 1221, 2021 besitzen einen Transportwagen statt Schienengestellen.
17. Lüftungsklappe für überschüssigen Dampf
18. Abluftabzug



**Jede Nutzung des Kombi-Backofens, bei der Sicherheits- oder Betriebskomponenten manipuliert werden, wird als ungewollter Gebrauch angesehen. Das Unternehmen übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund einer solchen Nutzung; der Nutzer trägt alle Risiken.**

**Der Nutzer ist auch für die Einhaltung der vom Hersteller vorgeschriebenen Bedingungen für Installation, Betrieb und Wartung des Gerätes verantwortlich, das nur von Personen gewartet und repariert werden darf, die mit dem Gerät vertraut sind und über dessen Gefahren informiert wurden.**

## 1.3 OPTIONALE AUSTRÜSTUNG

Der ORANGE VISION Kombi-Backofen ist in der Basiskonfiguration nur mit der automatischen Reinigung ausgestattet.

Optional können Sie dazu bestellen:

- Kerntemperaturfühler
- Rückschlagklappe
- 99 Programme mit 9 Stufen
- Handbrause
- Einfahrbare Handbrause (außer Modell 623)
- Sieben Gebläsedrehzahlen + Gebläse-Stoppfunktion

## Zubehör

### GASTRONORMPFANNEN UND -BACKBLECHE

Die Gastronormpfannen und -backbleche dienen nicht nur als Behälter zum Kochen und Backen, sondern eignen sich auch für den Transport, das Servieren und Lagern von Mahlzeiten. Diese tragen erheblich zu einer höheren Arbeitseffizienz bei – wenn bevorstehende Arbeiten

ordnungsgemäß geplant werden, ist es oft unnötig, gekochte oder gebackene Mahlzeiten von einer Pfanne oder einem Blech auf ein(e) andere(s) zu transferieren.



Halten Sie die Sicherheitsbestimmungen für den Umgang mit Gastronormpfannen ein, siehe 2. SICHERHEIT WÄHREND DES GEBRAUCHS

### STÄNDER, ROLLWAGEN UND HALTERUNGEN

Wichtiges Zubehör für den Kombi-Backofen beinhaltet Edelstahl-Ständer, Wandhalterungen (beim Modell 623) und Rollwagen (bei den Größen 1011, 2011, 1221, 2021). Sonderausstattung sind Bankettkörbe, Wagen und Thermobehälter zum Servieren von Mahlzeiten.

### VISION VENT-HAUBE

Durch die RETIGO Vision Vent-Kondensationshaube können Sie in Ihrer Küche dank der starken Absaugleistung und intelligenten Umschaltung ein angenehmes Klima aufrechterhalten. RETIGO Vision Vent ist für die Kombi-Backöfen RETIGO Vision 623, 611, 1011, 2011 ausgelegt.

### ÖLSPRITZE

Das ist ein spezielles Gerät, das bis zu 2/3 der Kosten einspart, die mit dem Ölverbrauch beim Kochen oder Braten im Kombi-Backofen verbunden sind. Dank der schmalen Düse können die Lebensmittel mit einer sehr dünnen Schicht Öl beschichtet und die schöne Färbung der gebratenen Lebensmittel aufrechterhalten werden, wohingegen der Ölverbrauch minimiert wird. Dank der austauschbaren Düse kann die Ölspritze auch für andere viskose Materialien in der Lebensmittelindustrie eingesetzt werden, beispielsweise Schokolade.

### VISION SMOKER

Der Rauchgenerator Retigo Vision Smoker ist ein einfaches Zubehör, das mit allen Retigo Kombi-Backöfen kompatibel ist. Dank der einfachen Bedienelemente, der einfachen Wartung und der Option, bis zu drei Stunden am Stück zu räuchern, können Sie die von Ihnen angebotenen Mahlzeiten dank Vision Smoker aufmöbeln oder das Menü um geräucherte Spezialitäten erweitern.



Halten Sie bei der Arbeit mit der Ölspritze und Retigo Smoker die Sicherheitsbestimmungen am Arbeitsplatz ein, die in den Betriebsanleitungen dieses Geräts beschrieben sind.

## 1.4 BEDIENELEMENTE: GRUNDLAGEN

### EIN- UND AUSSCHALTEN

Der Kombi-Backofen ist permanent an das Stromnetz angeschlossen und wird durch Drücken eines externen Hauptschalters ein- bzw. ausgeschaltet. Dessen Standort wird bei der Installation des Kombi-Backofens durch den Betreiber festgelegt und Sie als Nutzer müssen über dessen Standort informiert werden. Wenn Sie ihn nicht mehr benötigen, ist es bei Standardanwendungen ausreichend, diesen durch Drücken der Start-/ Stopp-Taste in den Standby-Modus zu versetzen.

### ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DER TÜR

Die Tür des Kombi-Backofens ist mit einem Schließmechanismus ausgestattet, der die Öffnung für Links- und Rechtshänder ermöglicht. Durch seitliches Verschieben des Hebels wird die Türverriegelung gelöst. Ziehen Sie am Griff, um die Tür zu öffnen.

Um die Tür zu schließen, drücken Sie auf den Griff (Zuschlagen). Wenn Sie ein Gerät mit Rollwagen besitzen (2011, 1221, 2021), schließen Sie die Tür und drehen Sie den Türgriff um 90° im Uhrzeigersinn.

### VORWÄRMEN DES KESSELS (Kombi-Backöfen mit Kessel)

Wenn der Kombi-Backofen eingeschaltet wird, füllt sich der Kessel automatisch mit Wasser, welches dann erhitzt wird. In diesem Zeitraum wird der Start des Programms in den Modi „Dampf“ und „Heißluft mit Dampf“ temporär deaktiviert, bis der Kessel vollständig erhitzt ist. Nach dieser Zeit wird der Kombi-Backofen den Betrieb automatisch fortsetzen.



## 2 | SICHERHEIT WÄHREND DES GEBRAUCHS

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

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

### 2.1 SICHERER GEBRAUCH

#### ALLGEMEIN

- Der Kombi-Backofen darf ausschließlich von autorisiertem, qualifiziertem und für dessen Betrieb geschulten Personal verwendet werden. Personen, die nicht zur Nutzung berechtigt sind und keine Unterweisung in die Bedienung erhalten haben, dürfen diesen niemals bedienen, warten oder Tätigkeiten durchführen, die seiner Nutzung widersprechen. Dieses unprofessionelle Verhalten kann Verletzungen oder Schaden am Gerät verursachen.
- Nehmen Sie regelmäßig an Schulungen zur Bedienung des Kombi-Backofens teil. Dadurch werden berufsbedingte Verletzungen und Schäden am Kombi-Backofen vermieden.
- Dieser Kombi-Backofen darf nur zur Speisenzubereitung und in Übereinstimmung mit dem Handbuch verwendet werden. Alle anderen Verwendungen stehen im Gegensatz zu seinem Zweck und werden als gefährlich erachtet.
- Aus Sicherheitsgründen dürfen die Hardcover nicht entfernt oder versucht werden, auf die Innenseite des Kombi-Backofens zuzugreifen - es besteht Verletzungsrisiko durch Stromschläge. Das Gerät beinhaltet keine Komponenten, die der Nutzer bearbeiten kann. Die Reparatur von Defekten oder eine Wartung, die über die in diesem Handbuch beschriebene Wartung hinausgeht, muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Installieren Sie keine beheizte Einrichtung im unmittelbaren Bereich des Geräts (wie z. B. Fritteusen, Bratrost, Kocher, Kochplatten, usw.).



Detaillierte Anforderungen für den Betrieb des Geräts sind in den Anweisungen für den Transport und die Installation festgelegt.

- Arbeiten Sie nicht mit dem Kombi-Backofen, wenn Ihnen schwindelig ist, Sie der Ohnmacht nahe oder anderweitig schwach sind, unter Konzentrationsschwäche leiden oder unter Drogen- oder Alkoholeinfluss stehen!
- Es ist strengstens verboten, die am Kombi-Backofen befestigten Etiketten zu entfernen oder zu beschädigen.
- Benutzen Sie den Kombi-Backofen nur in einwandfreiem Betriebszustand. Nehmen Sie keine Änderungen daran vor.
- Befolgen Sie den vorgeschriebenen Kontrollplan, die Anweisungen im Betriebshandbuch, und halten Sie sich an die allgemein gültigen Vorschriften für Gasgeräte.
- Stellen Sie keine Gegenstände in die Nähe des Kombi-Backofens, über die Sie stolpern könnten. Halten Sie den Arbeitsplatz (einschließlich Zugangswege) sauber und aufgeräumt.

#### STANDORT UND UMGEBUNG DES KOMBIDÄMPFERS

- Der Betrieb des Kombidämpfers ist bei einer Raumtemperatur zwischen +4 °C und +35 °C möglich.
- In der Umgebung des Kombidämpfers dürfen keine explosiven oder toxischen Materialien gelagert werden.
- Direkt über dem Kombidämpfer darf sich kein Feuerlöscher oder eine automatische Löschanlage befinden.
- Unter oder neben dem Kombidämpfer dürfen keine entflammaren Feststoffe, Gase oder Flüssigkeiten gelagert werden.

#### VOR DER ARBEIT MIT DEM KOMBIDÄMPFER

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

#### WÄHREND DER ARBEIT MIT DEM KOMBIDÄMPFER

- Beenden Sie umgehend die Arbeit mit dem Gerät wenn Sie nur den geringsten Zweifel an dessen Sicherheit oder einwandfreier technischer Funktion haben. Schalten Sie das Gerät umgehend aus, ziehen Sie das Netzkabel, trennen Sie es von der Wasserzufuhr und kontaktieren Sie Ihren Kundendiensttechniker oder den Hersteller.
- Sollten Sie bei der Arbeit mit dem Kombidämpfer einen starken Anstieg des Geräuschpegels über den erlaubten bzw. angegebenen Grenzwert hinaus beobachten, schalten Sie das Gerät aus. Ist die Ursache unklar, verständigen Sie Ihren Kundendiensttechniker oder den Hersteller.
- Informieren Sie eine verantwortliche Person sofort über Fehlermeldungen und kontaktieren Sie bei Fehlermeldungen Ihren Kundendiensttechniker.
- Lassen Sie den Kombidämpfer im eingeschalteten Zustand nicht unbeobachtet, es sei denn es handelt sich um eine Situation, die in diesem Handbuch ausdrücklich erlaubt wird.
- Bedienen Sie das Paneel nur mit Ihren Fingern und keinesfalls mit Hilfe von scharfen, spitzen oder sonstigen Gegenständen. Die Bedienung mit Hilfe von scharfen oder Spitzen Gegenständen führt zum Erlöschen der Garantie.
- Seien Sie sich bei der Arbeit mit dem Kombidämpfer bewusst, dass die Behältnisse und Speisen heiß sein können. Die Temperatur auf der

Außenseite der Tür oder des Türglases kann 60 °C überschreiten. Es besteht ein Verbrennungsrisiko.

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

#### NACH DER ARBEIT MIT DEM KOMBIDÄMPFER

- Die Reinigung und Pflege darf nur erfolgen, wenn der Kombidämpfer sich im kalten Zustand befindet.
- Entfernen Sie Lebensmittlrückstände oder andere Gegenstände manuell aus dem Garraum. Spülen Sie niemals Speisereste in den Ablauf des Kombidämpfers.
- Verwenden Sie ausschließlich die vom Hersteller angebotenen Reinigungs- und Entkalkungsmittel und verwenden Sie diese nur entsprechend der Anweisungen in diesem Handbuch und in Übereinstimmung mit den Anweisungen für das jeweilige Mittel, sofern diese gesondert vorliegen.
- Nach der Arbeit mit dem Kombidämpfer lassen Sie die Gerätetür leicht geöffnet (z.B. über Nacht).
- Wenn der Kombidämpfer für einen längeren Zeitraum nicht genutzt wird, trennen Sie ihn von der Stromzufuhr (Stecker ziehen oder Sicherung ausschalten) und schließen Sie Absperrhahn des Wasserzulaufs.

#### REINIGUNG

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

## 2.2 SCHUTZAUSRÜSTUNG

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



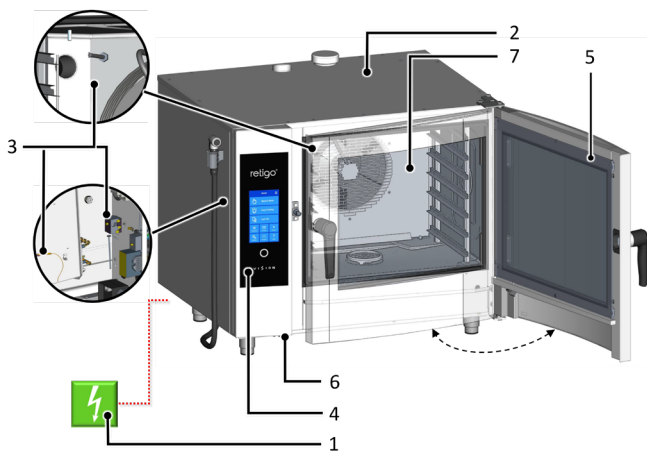
**Wir empfehlen, bei der Arbeit mit dem Kombi-Backofen folgendes nicht zu tragen:**

- Schals, Krawatten, Ketten, Uhren, Armbänder, Schlüssel, Ringe oder sonstige Metallobjekte oder ungeeignete Bandagen.
- Elektrische Komponenten wie Herzschrittmacher, Uhren, Kreditkarten, usw. oder sonstige Elemente mit magnetischen Speichermedien.
- Langes, offenes Haar. Sichern Sie langes Haar mit einer entsprechenden Kopfbedeckung.

## 2.3 SCHUTZELEMENTE DES KOMBI-BACKOFENS

Der Kombi-Backofen ist mit Sicherheitskomponenten ausgestattet, die dessen Betrieb sicherer machen. Es folgt eine Liste der wichtigsten:

1. **Externer Hauptschalter**
2. **Externe Abdeckungen**
3. **Sicherheitstemperaturbegrenzer**
4. **Bedientafel**
5. **Tür mit Magnetschloss**
6. **Belüftungsposition der Gerätetür**
7. **Innenwand**



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

#### EXTERNER HAUPTSCHALTER

Der Kombi-Backofen ist für einen permanenten Anschluss an das Stromnetz ausgelegt. Schließen Sie die Stromversorgung mit einem externen Hauptschalter an und trennen Sie diese auch darüber. Der Schalter dient dem Ein- und Ausschalten des Geräts (bei Aufnahme des Betriebs, der Durchführung von Reparaturen, Installation und auch in Notfällen). Der externe Hauptschalter muss zu jeder Zeit leicht zugänglich sein!



Es ist verboten, die Sicherheitsschaltungen zu manipulieren, die Seitenabdeckungen zu entfernen oder nicht genehmigte Änderungen durchzuführen, welche die Zuverlässigkeit und Sicherheit dieser Kreisläufe verändern.

#### EXTERNE ABDECKUNGEN

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

#### SICHERHEITSTEMPERATURBEGRENZER

Im Garraum, Kessel und an der elektrischen Tafel befinden sich Sicherheitstemperaturbegrenzer. Wenn die Temperatur zu hoch ansteigt, werden diese aktiviert und schalten das Gerät aus.

Wenn ein Schutzbegrenzer ausfällt, wird ein Fehlercode angezeigt und ein akustisches Signal ausgegeben.

#### BEDIENTAFEL

Die Bedientafel liegt außerhalb des Bereiches, der für hohe Temperaturen anfällig ist und ermöglicht mithilfe der STOPP-Taste die schnelle Abschaltung des Geräts. Die Anzeige zeigt auch Fehlfunktionen.

Die Bedientafel ist fest mit der vorderen Bedientafel verbunden und verhindert die versehentliche Berührung leitfähiger Teile. Diese kann nur mit einem Werkzeug entfernt werden.

#### TÜR MIT MAGNETSCHLOSS

Wenn die Tür geöffnet wird, schaltet die Wärmezufuhr automatisch ab und der Lüfter stoppt abrupt, um das Entweichen von Dampf aus dem Garraum zu begrenzen. Um sich vor Verbrühungen durch Dampf zu schützen, darf die Tür zunächst nur leicht geöffnet werden; erst nach einer gewissen Wartezeit darf sie ganz geöffnet werden. Um die Tür zu schließen, drücken Sie auf den Griff (Zuschlagen). Wenn Sie eine Maschine mit Rollwagen besitzen (2011, 1221, 2021), schließen Sie die Tür und drehen Sie den Türgriff um 90° im Uhrzeigersinn.

Wenn die Tür nicht ordnungsgemäß geschlossen wird und das Gerät im **Start**-Modus ist, erscheint die Aufforderung „Close door (Tür schließen)“.

#### BELÜFTUNGSPPOSITION DER GERÄTETÜR

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

#### INNENWAND

Diese befindet sich stets innerhalb des Garraums vor dem Gebläse, um Schläge gegen das drehende Laufrad des Gebläses zu verhindern. Die Innenwand kann nur mit Werkzeugen entfernt werden.



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

## 2.4 GEFÄHRLICHE ORTE UND RESTGEFAHREN

Der Kombi-Backofen ist so ausgelegt, dass er bei ordnungsgemäßer Nutzung in perfektem technischen Zustand keine Gefahr für den Anwender oder die Umgebung darstellt. Trotzdem können während des Betriebs Situationen entstehen, die gefährlich sein könnten, wenn sich der Benutzer ihnen nicht bewusst ist. Diese heißen Restgefahren – Gefahren, die nach Berücksichtigung und Umsetzung aller Präventiv- und Schutzmaßnahmen bleiben. Erfahren Sie mehr über diese Risiken und wie diese vermieden werden können.

## Gefährliche Orte, Gefährdungsarten und deren Auswirkungen.

### GARRAUM

Beim Betrieb des Kombi-Backofens wird im Garraum Dampf mit hoher Temperatur erzeugt.



- Verbrennungsgefahr durch heiße Stellen im gesamten Garraum
- Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf, der während des Garvorgangs entsteht
- Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf, der beim Öffnen der Gerätetür aus dem Garraum austritt.

### GEBLÄSE

Im Garraum des Kombi-Backofens befinden sich hinter der Innenwand ein oder mehrere rotierende Gebläseäder.



- Gefahr für Handverletzungen durch sorglosen Umgang hinter der Innenwand des Garraums, wenn diese nicht ordnungsgemäß montiert wurde.
- Gefahr für Handverletzungen durch sorglosen Umgang hinter der Innenwand des Garraums bei der Reinigung oder Wartung.

### TÜR

Die Innenseite der Tür und besonders das Innenglas erhitzen sich beim Betrieb des Kombi-Backofens auf hohe Temperaturen. Der Kombi-Backofen erzeugt auch heißen Dampf, der austritt, wenn die Tür des Garraums geöffnet wird.



- Verbrennungsgefahr von der Innenseite der Tür, wenn diese während des Kochvorgangs bzw. danach geöffnet wird.
- Verbrühungsgefahr durch Heißdampf und Gase beim Öffnen des Geräts, insbesondere wenn die Oberseite der Tür auf Höhe des Gesichts ist, wie es bei einem Set aus zwei Kombi-Backöfen der Fall ist.

### OBERE ABDECKUNG DES GERÄTS

Decken Sie das Gerät oder den Platz darauf niemals mit Gegenständen ab, die Feuer fangen können. Ihr Gerät ist keine Ablage!

Seien Sie vorsichtig und tragen Sie Schutzhandschuhe.



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

### GASTRONORMBEHÄLTER

Halten Sie die Behälter mit heißen Flüssigkeiten oder heißen Speisen darin niemals auf Augenhöhe und verwenden Sie immer Sicherheitshandschuhe.



- Es besteht Verbrennungsgefahr, wenn sorglos damit umgegangen wird und keine Schutzmaßnahmen verwendet werden.

### KLAPPE UND ABZUG

Platzieren Sie kein Körperteil oberhalb dieser Teile und tragen Sie immer eine Schutzausrüstung (Handschuhe, Sicherheitsbrille usw.).



- Brandgefahr durch Dampf, der während des Garvorgangs entweicht.

### ABLUFABSAUGUNG

Platzieren Sie kein Körperteil oberhalb dieser Teile und tragen Sie immer Schutzausrüstung (Handschuhe, Sicherheitsbrille usw.).



- Brandgefahr durch heiße Rauchgase, die während des Kochvorgangs austreten.

### HANDBRAUSE



- Verbrühungsgefahr, wenn der heiße Garraum besprüht wird.
- Verwenden Sie die Handbrause nicht zum Kühlen des Garraums oder zu dessen Reinigung, wenn die Temperatur über 90 °C liegt.
- Verbrühungsgefahr durch heißes Fett und Dampf, wenn Wasser in das heiße Fett spritzt.
- Sprühen Sie kein Wasser direkt in heißes Fett – das kann zum Spritzen und enormer Hitzeerzeugung führen.

## Restgefahren

Um die Gefahren weiter zu reduzieren und die Effektivität des Sicherheitsschutzes zu gewährleisten, stellen wir Ihnen Informationen über Restgefahren bereit. Um diese zu beseitigen, haben wir die folgenden technischen und organisatorischen Maßnahmen zur Implementierung durch den Anwender festgelegt. Diese sind dafür vorgesehen, die jeweiligen Gefahren auszuräumen.

### ELEKTRISCHER STROM

Alle elektrischen Bauteile des Kombi-Backofens werden durch potenziell tödlichen Strom versorgt. Die Stromversorgungsklemmen und andere elektrische Komponenten bleiben unter Spannung, auch wenn der Kombi-Backofen ausgeschaltet ist.



- Verbrühungsgefahr durch elektrischen Strom von leitfähigen Teilen

Der Zugriff auf den Bereich mit Elektroteilen ist allerdings nur nach Entfernung einer harten Abdeckung möglich. Als Nutzer sind Sie nicht berechtigt, die elektrischen Bauteile des Gerätes zu warten. Es besteht

nur eine Gefahr, wenn das Kabel der Stromversorgung beschädigt ist, beispielsweise wenn es falsch positioniert, verdreht, durchstochen, niedergedrückt, usw. wird. Darüber hinaus kann, wenn das Gerät selbst auf dem Rollgestell verschoben wird, das Versorgungskabel reißen.



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

Wenn es Schäden an der Elektroausrüstung gibt, muss die Nutzung des Kombi-Backofens sofort eingestellt und eine sofortige Reparatur durch autorisiertes Servicepersonal werden.

Wenn es nicht notwendig ist, dass der Kombi-Backofen stromführend ist, trennen Sie die Hauptstromversorgung, indem Sie den Hauptschalter ausschalten.

### MECHANISCHE TEILE

Gefahren entstehen nur dann, wenn der Kombi-Backofen auf dem Rollgestell oder unsachgemäß installiert wurde (beispielsweise starke Neigung, auf rutschigem oder instabilem Untergrund, nicht verankert, usw.) und dessen unerwartete Bewegungen zu Quetsch- oder Klemmverletzungen führen, wenn er Stabilität einbüßt.



- Wenn Sie denken, dass das Gerät falsch bzw. instabil aufgebaut wurde, arbeiten Sie nicht weiter damit und wenden Sie sich sofort an den Eigentümer, um die Installation überprüfen zu lassen.
- Verletzungsgefahren durch bewegliche Teile können in Situationen entstehen, bei denen der Garraum mit geöffneten Türen gekühlt wird – „Cool down“-Funktion, wenn die Innenwand vor dem Gebläse fehlt, sodass das Gebläserad frei zugänglich ist.

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



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

### HOHE TEMPERATUREN

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



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



- Verbrühungsgefahr besteht, wenn Wasser in das Gerät gesprüht wird und dieses einen Behälter mit heißem Fett enthält.
- Sprühen Sie kein Wasser in heißes Fett!
- Es besteht auch Wasser-Verbrühungsgefahr bei unsachgemäßer Handhabung der Kochbehälter, wenn Sie falsch bemessene Kochbehälter verwenden und eine Platte mit falschen Abmessungen in Relation zum Griff der Plattengriffe des Servierwagens nutzen.
- Wenn Sie Behälter mit heißen Flüssigkeiten oder heißen, flüssigen Speisen darin transportieren, seien Sie stets besonders vorsichtig und tragen Sie immer Schutzhandschuhe.

### REINIGUNGSMITTEL

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



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

### NAHRUNGSKONTAMINIERUNG

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



- Vergewissern Sie sich, dass kein Reinigungsmittel oder Entkalker auf die Arbeitsfläche gesprüht wurde.
- Stellen Sie keine leeren Behälter auf die Arbeitsfläche – die Lebensmittel können kontaminiert werden!

---

## **GAS**

Bei Kombi-Backöfen mit Gas bestehen auch diese Risiken:



- Es besteht Explosionsgefahr, wenn die Gasleitung defekt oder undicht ist.
- Es besteht ein Risiko für Sauerstoffmangel in der Küche, wenn der Brenner falsch eingestellt ist, sowie für Luftmangel in der Küche, wenn die Absaugleitung undicht ist.
- Befolgen Sie den vorgeschriebenen Kontrollplan, die Anweisungen im Handbuch, und halten Sie sich an die allgemein geltenden Vorschriften für Gasgeräte.

## **WASSER**

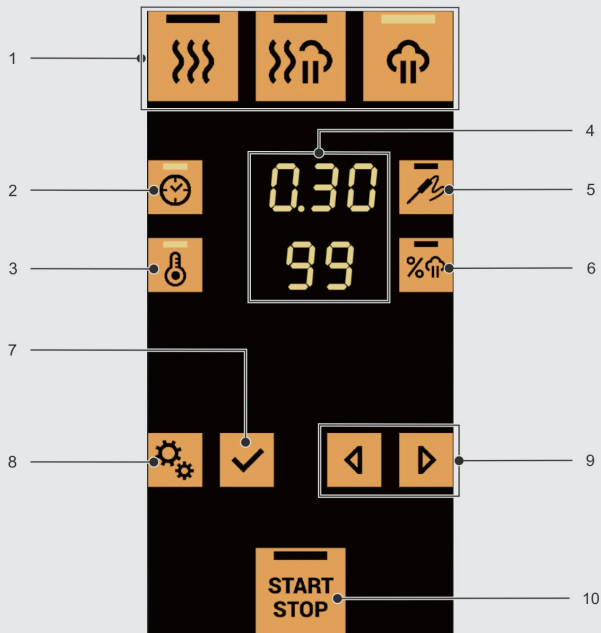
Wenn das Gerät und dessen Rollwagen ungewollte Bewegungen durchführen, kann der Wasserzulauf zerstört oder beschädigt werden, sodass Wasser austritt und eine Rutsch- bzw. Sturzgefahr darstellt.



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

## 3 | BEDIENUNG

### 3.1 BEDIENPANEEL



Der Kombidämpfer verfügt über ein Bedienpaneel zur Steuerung. Die jeweiligen Funktionen werden durch einen leichten Druck auf die entsprechende Taste zugänglich.

1. Garmodus (Heißluft, Kombidampf, Dampf)
2. Zeit einstellen
3. Garraumtemperatur einstellen
4. Display mit Anzeige
5. Kerntemperatur einstellen (optionale Ausstattung)
6. Feuchtigkeit einstellen (im Kombidampfmodus)
7. Ok (Bestätigen)
8. Funktionen / zurück
9. Pfeiltasten
10. Start / Stop Taste (Garvorgang oder Reinigung beginnen, unterbrechen)

### 3.2 BESCHREIBUNG DER TASTEN

- 
**HEISSLUFT-MODUS**  
 Stellt den Heißluft-Kochmodus gemäß Voreinstellungen ein. Die Einstellungen können nach Bedarf geändert werden.
- 
**HEISSLUFT MIT DAMPF-MODUS**  
 Stellt den Kochvorgang im gewählten Feuchtigkeitsmodus gemäß Voreinstellungen ein. Die Einstellungen können nach Bedarf geändert werden.
- 
**DÄMPFEN-MODUS**  
 Stellt den Dampfgaren-Kochmodus gemäß Voreinstellungen ein. Die Einstellungen können nach Bedarf geändert werden.
- 
**UHRZEIT**  
 Dient zur Einstellung der Kochzeit.
- 
**TEMPERATUR IM GARRAUM**  
 Dient zur Einstellung der Kochtemperatur.
- 
**TEMPERATUR AM TEMPERATURFÜHLER**  
 Dient zur Temperatureinstellung am Temperaturfühler.
- 
**FEUCHTIGKEITSGRAD**  
 Dient zur Einstellung des Feuchtigkeitsgehalts im Modus Heißluft mit Dampf.
- 
**FUNKTION / ZURÜCK**  
 Dient zum Aufrufen weiterer Untermenüs und auch als „ZURÜCK“-Schaltfläche. Sonstige Optionen:
  - 
**RÜCKSCHLAGKLAPPE** (optionales Zubehör)  
 Ermöglicht das Öffnen oder Schließen der Rückschlagklappe, wenn übermäßige Feuchtigkeit aus dem Garraum abgeführt werden muss.
  - 
**MANUELLE BEFEUCHTUNG**  
 Ermöglicht das Hinzufügen weiterer Feuchtigkeit
  - 
**GEBLÄSEDREHZAHL** (optionales Zubehör)  
 Dient zur Änderung der Gebläsedrehzahl.
  - VORWÄRMEN**  

 Ermöglicht die Einstellung von eines Vorwärmmodus für den Garraum vor dem Kochvorgang oder alternativ die Kühlung des Garraums, wenn dieser zu heiß ist.
  - PROGRAMME** (optionales Zubehör)  

 Ermöglicht das Aufrufen und Verwalten gespeicherter Programme.
  - STARTVERZÖGERUNG**  

 Dient zur Einstellung einer Startzeit für den Kochvorgang.
  - EINSTELLUNGEN**  

 Zeigt das Menü der Benutzereinstellungen an.
  - WÄSCHE**  

 Dient zum Starten der Wäsche gemäß eines Waschprogramms.
- 
**OK (BESTÄTIGUNG/EINGABE)**  
 Dient zur Bestätigung von Einstellungen oder Funktionen und zum Aufrufen der Menüs und Untermenüs.
- 
**NAVIGATIONSPFEIL LINKS UND RECHTS**  
 Dient zum Erhöhen oder Verringern der Parametereinstellungen und zur Navigation in den einzelnen Untermenüs.
- 
**KOCHVORGANG STARTEN / STOPPEN**  
 Dient zum Starten / Stoppen des Kochvorgangs.  
 Wenn die Schaltfläche gedrückt gehalten wird (länger als 3 Sekunden), wechselt der Kombi-Backofen in den Ruhezustand, wobei das gesamte Display erlischt und die Schaltfläche nur kurz blinkt. Um fortzufahren, drücken Sie die Taste einfach noch einmal.

# 4 | KOCHEN






Die Mahlzeiten können entweder durch manuelle Einstellung der Parameter oder unter Anwendung gespeicherter oder definierter Programme (optionales Zubehör) im Kombi-Backofen zubereitet werden.

## 4.1 FUNKTIONEN DES KOMBI-BACKOFENS VOR BEGINN DES KOCHVORGANGS EINSTELLEN


Vor Beginn des Kochvorgangs können folgende Funktionen des Kombi-Backofens eingestellt werden:

### Vorwärmen des Garraums

#### EINSCHALTEN

- 1 DRÜCKEN SIE**  OFF (AUS) wird eingeblendet. Das Symbol  wird blinken.
- 2 AUSWAHL**  Das Symbol  wird aufleuchten. Vorwärmung ist aktiviert.
- 3 DRÜCKEN SIE** 



Wenn die Vorwärmung nach Starten des Kochvorgangs über die Schaltfläche  ausgeschaltet ist, beginnt die erste Vorwärmung (oder Kühlung) im Garraum. Der Text „Preparing temperature (Zubereitungstemperatur)“ erscheint im Display. Während der Vorwärmung wird der Garraum erhitzt:

- Heißluft, Heißluft mit Dampf-Modus:  
 <100 °C – bei Temperatureinstellung auf +20 %  
 >100 °C – bei Temperatureinstellung auf +20 °C
- Dämpfen-Modus – direkt auf Solltemperatur.

Wenn die Solltemperatur erreicht wird, erscheint die Meldung „Insert food (Lebensmittel einlegen)“ und ein Signalton informiert über die abgeschlossene Vorwärmung. Dieser Signalton wird minütlich wiederholt, bis die Tür geöffnet wird. Wenn der Benutzer die Tür nicht öffnet, um Lebensmittel einzulegen, bleibt der Garraum auf Solltemperatur.






Wenn der Benutzer 5 Minuten nach Abschluss der Vorwärmung (Nachrichtenanzeige) keine Lebensmittel im Gerät positioniert, wird die Vorwärmung gebrochen und der Garraum nicht mehr erhitzt.

Bei der manuellen Einstellung stellt der Benutzer die Vorwärmung in den Funktionen vor dem eigentlichen Start des Kochvorgangs ein.

Bei einem Kochvorgang gemäß Programm wird die Vorwärmeinstellung direkt aus dem gewählten Programm verwendet.



Sie können die Phase „Zubereitungstemperatur“ durch Drücken der Funktion oder der Schaltfläche  und direktes Starten des Kochvorgangs überspringen. 

#### AUSSCHALTEN




- 1 DRÜCKEN SIE**  ON (EIN) wird eingeblendet. Das Symbol  wird blinken.
- 2 AUSWAHL**  Der Text OFF (AUS) wird ausgeblendet. Das  Symbol wird ausgeblendet. Vorwärmung ist deaktiviert.
- 3 DRÜCKEN SIE** 

### Rückschlagklappe (optionales Zubehör)







Die Rückschlagklappe kann nur in den Modi  und  eingestellt werden.

#### ÖFFNEN








- 1 DRÜCKEN SIE**  OFF (AUS) wird eingeblendet. Das Symbol  wird blinken.
- 2 DRÜCKEN SIE**  Das Symbol  wird aufleuchten. Die Rückschlagklappe ist geöffnet.

#### SCHLIESSEN


- 1 DRÜCKEN SIE**  ON (EIN) wird eingeblendet. Das Symbol  wird blinken.
- 2 DRÜCKEN SIE**  Der Text OFF (AUS) wird ausgeblendet. Das  Symbol wird ausgeblendet. Die Rückschlagklappe ist geschlossen.

### Startverzögerung

#### EINSCHALTEN

- 1 DRÜCKEN SIE** 
- 2 AUSWAHL**   OFF (AUS) wird eingeblendet. Das Symbol  wird blinken.
- 3 DRÜCKEN SIE**  Die aktuelle Uhrzeit hh.mm und das Symbol  blinken.
- 4 WERT EINSTELLEN**  Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit ein, wann der Kombi-Ofen starten soll. Der eingestellte Wert blinkt.
- 5 DRÜCKEN SIE**  Die Meldung „Combi oven will start in hh.mm (Kombi-Backofen wird in hh.mm starten)“ wird eingeblendet, wobei hh.mm für die von Ihnen gewählte Zeit steht.

#### AUSSCHALTEN

- 1 DRÜCKEN SIE**  Der Text „Combi oven will start in hh.mm (Kombi-Backofen wird in hh.mm starten)“ wird ausgeblendet und der Countdown abgebrochen.






## 4.2 MANUELLE EINSTELLUNGEN



Diese Option wird von erfahreneren Anwendern genutzt, welche die Parameter des Kochvorgangs exakt auf ihre Bedürfnisse anpassen möchten. Stellen Sie die Parameter für den Kochvorgang manuell nach persönlichem Ermessen und Erfahrung ein.

Der Kombi-Backofen nutzt drei grundlegende Kochmodi - Heißluft, Dampf sowie die Kombination aus Heißluft und Dampf. Jeder Modus besitzt eigene Voreinstellungen und Schritte und wird in Verbindung mit anderen Zubereitungsverfahren genutzt. Allerdings können Sie den Kochvorgang in jeder Phase aufrufen und die Zeit, Temperatur und den Feuchtigkeitsgehalt bearbeiten, damit das Ergebnis Ihren Erwartungen entspricht.

Der gesamte Vorgang ist vollständig automatisiert und unter Einhaltung der exakt gleichen Ausgangsbedingungen ist es möglich, jedes Mal identische Qualitätsergebnisse zu erzielen.

	<b>HEISSLUFT</b> Voreinstellungen: Verarbeitungszeit: 30 min. Temperatur im Garraum: 180 °C Feuchte: 0 %
	<b>HEISSLUFT MIT DAMPF</b> Voreinstellungen: Verarbeitungszeit: 30 min. Temperatur im Garraum: 160 °C Feuchte: 50 %
	<b>DAMPFGAREN</b> Voreinstellungen: Verarbeitungszeit: 30 min. Temperatur im Garraum: 99 °C Feuchte: 100 %

### Manuelle Parametereinstellungen für den Kochvorgang







<b>1 KOCHMODUS WÄHLEN</b>	
<b>2 KOCHPARAMETER WÄHLEN</b> Der aktuelle Wert des gewählten Parameters beginnt zu blinken.	
<b>3 STELLEN SIE DEN PARAMETERWERT NACH EIGENEM ERMESSEN EIN.</b> Modifizieren Sie auf die gleiche Weise die anderen Parameter.	
<b>4 EINSTELLUNG BESTÄTIGEN</b>	
<b>5 KOCHVORGANG STARTEN</b>	

 Sie können den Kochvorgang jederzeit über die Schaltfläche  beenden. Wenn Sie die Schaltfläche nicht drücken, wird der Kochvorgang nach der eingestellten Zeit beendet und das Display zeigt die Meldung **COOKING DONE (KOCHVORGANG ABGESCHLOSSEN)**.

### 4.3 Programme (optionale Ausstattung)

Eigene Garprogramme in mehreren Schritten sichern ein stets konstantes Garergebnis - egal wer den Kombidämpfer bedient. Wenn Sie bereits Programme gespeichert haben, starten Sie diese wie folgt:

#### Ein gespeichertes Programm starten


1	<b>DRÜCKEN SIE DIE EINSTELLUNGEN-TASTE</b>	
2	<b>WÄHLEN SIE MIT HILFE DER PFEILTASTEN DIE OPTION "PROGRAMME"</b> 	
3	<b>BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE, UM DAS PROGRAMM-MENÜ ZU BETRETEN</b>	
4	<b>WÄHLEN SIE DAS GEWÜNSCHTE PROGRAMM MIT HILFE DER PFEILTASTEN</b>	
5	<b>STARTEN SIE DEN GARVORGANG DURCH DRÜCKEN DER START/STOP TASTE</b>	

#### Garprogramme zeitversetzt starten
















##### ZEITVERSETZTEN START ANSCHALTEN (NACH DER EINSTELLUNG DER GEWÜNSCHTEN GARPARAMETER)

1	<b>DRÜCKEN SIE DIE EINSTEL-LUNGEN-TASTE</b>	
2	<b>WÄHLEN SIE</b>  Das Display zeigt "AUS". Das Symbol  blinkt.	
3	<b>BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE</b> Die Zeit hh:mm und das Symbol  blinken.	
4	<b>STELLEN SIE DEN WERT EIN</b> Mit Hilfe der Pfeiltasten stellen Sie die gewünschte Startzeit des Programms ein.	
5	<b>BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE</b> Auf dem Display steht die aktuelle Uhrzeit sowie die Nachricht: "Kombidämpfer startet um hh:mm".	
6	<b>PRESS</b> Das Symbol  erscheint	
7	<b>WÄHLEN SIE DAS GEWÜNSCHTE PROGRAMM</b>	
8	<b>PRESS</b> Es erscheint im Display oben die aktuelle Zeit, darunter das gewählte Programm und ganz unten die Nachricht "Der Kombidämpfer startet um hh:mm" wobei hh:mm die Startzeit des zeitversetzt zu startenden Programms darstellt.	

##### ZEITVERSETZTEN START ABSCHALTEN

1	<b>DRÜCKEN SIE DIE START/STOP TASTE</b> Der Text "Kombidämpfer startet um hh:mm" verschwindet, der zeitversetzte Start ist abgeschaltet.	
---	---	---

## Einen Programmschritt hinzufügen










1	<b>DRÜCKEN SIE DIE EINSTELLUNGEN-TASTE</b>	
2	<b>WÄHLEN SIE MIT HILFE DER PFEILTASTEN DAS SYMBOL "GARPROGRAMME"</b> 	
3	<b>BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK TASTE</b>	
4	<b>WÄHLEN SIE DAS GEWÜNSCHTE PROGRAMM MIT HILFE DER PFEILTASTEN</b>	
5	<b>PROGRAMM AUFRUFEN</b> Halten Sie die Schaltfläche länger als 2 Sekunden gedrückt. Die Programmnummer wird zusammen mit der Anzahl der Programmschritte eingeblendet (z. B. 13 - 1/2, wobei 13 für die Programmnummer, 1 für die Reihenfolge des aktuell angezeigten Schritts und 2 für die Gesamtschritte im Programm steht).	
	Wenn Sie zu einem aus mehreren Schritten bestehenden Programm einen neuen Schritt hinzufügen möchten, wählen Sie nach Auswahl des Programms mithilfe der Navigationspfeile den Schritt aus, nach dem Sie einen neuen Schritt hinzufügen möchten. Anderenfalls wird der neue Schritt als Schritt 1 hinzugefügt.	
6	<b>WÄHLEN SIE MIT HILFE DER PFEILTASTEN DEN GARSCHRITT DES PROGRAMMS, NACHDEM DER NEUE GARSCHRITT HINZUGEFÜGT WERDEN SOLL</b>	
7	<b>DAS ERNEUTE DRÜCKEN DER OK-TASTE ÖFFNET DAS MENÜ ZUM BEARBEITEN. AUF DEM DISPLAY STEHT "HINZUFÜGEN"</b>	
8	<b>BESTÄTIGEN SIE DIES DURCH ERNEUTES DRÜCKEN DER OK-TASTE</b> Auf dem Display steht die Nummer des neuen Garschritts, die Tasten zur Auswahl der Garmodi blinken.	
9	<b>WÄHLEN SIE DEN FÜR DEN NEUEN SCHRITT GEWÜNSCHTEN GARMODUS DURCH DRÜCKEN DER ENTSPRECHENDEN TASTE</b>	
10	<b>WÄHLEN SIE DEN GARPARAMETER, DEN SIE ÄNDERN MÖCHTEN</b> Der aktuelle Wert des Parameters blinkt.	
11	<b>ÄNDERN SIE DEN WERT DES PARAMETERS MIT HILFE DER PFEILTASTEN</b> Ändern Sie die anderen Garparameter auf die gleiche Weise.	
12	<b>BESTÄTIGEN SIE DIE EINSTELLUNG MIT DER OK-TASTE</b>	
13	<b>KEHREN SIE DURCH MEHRMALIGES DRÜCKEN DER EINSTELLUNGEN-TASTE INS PROGRAMMENÜ ODER IN DEN MANUELLEN BETRIEB ZURÜCK.</b>	

## Parameter eines bestehenden Programms ändern

1	<b>DRÜCKEN SIE DIE EINSTELLUNGEN-TASTE</b>	
2	<b>WÄHLEN SIE MIT HILFE DER PFEILTASTEN DAS SYMBOL "GARPROGRAMME"</b> 	
3	<b>BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE</b>	
4	<b>WÄHLEN DAS GEWÜNSCHTE PROGRAMM MIT HILFE DER PFEILTASTEN</b>	
5	<b>BESTÄTIGEN SIE DIE AUSWAHL MIT DER OK-TASTE</b> Drücken Sie die Taste länger als 3 Sekunden.	
6	<b>WÄHLEN SIE DEN GARSCHRITT, DEN SIE ÄNDERN MÖCHTEN MIT HILFE DER PFEILTASTEN</b>	
7	<b>ÄNDERN SIE WENN GEWÜNSCHT DEN GARMODUS</b>	
8	<b>WÄHLEN SIE DEN GARPARAMETER, DEN SIE ÄNDERN MÖCHTEN</b> Der aktuelle Wert des Parameters auf den Display blinkt.	
9	<b>ÄNDERN SIE DEN PARAMETER NACH IHREN WÜNSCHEN</b> Wenn Sie weitere Parameter ändern möchten, verfahren Sie analog.	
10	<b>BESTÄTIGEN SIE IHRE ÄNDERUNG MIT DER OK-TASTE</b>	
11	<b>SIE HABEN NUN DIE MÖGLICHKEIT, DIE ZUSÄTZLICHEN PARATER (WRASENKLAPPE*, LÜFTERGESCHWINDIGKEIT*, VORHEIZEN) ZU ÄNDERN. NAVIGIEREN SIE HIER MIT DEN PFEILTASTEN ZUM GEWÜNSCHTEN PARAMETER</b>	
12	<b>ÄNDERN SIE DEN PARAMETER DURCH DRÜCKEN DER OK TASTE</b>	
13	<b>KEHREN SIE ANSCHLIESSEND DURCH MEHRMALIGES DRÜCKEN DER EINSTELLUNGEN-TASTE INS PROGRAMM-MENÜ ODER IN DEN MANUELLEN BETRIEB ZURÜCK</b>	

\* OPTIONALE AUSSTATTUNG

## Ein neues Garprogramm erstellen

<b>1</b>	<b>DRÜCKEN SIE DIE EINSTELLUNGEN-TASTE</b>	
<b>2</b>	<b>WÄHLEN SIE MIT HILFE DER PFEILTASTEN DAS SYMBOL "GARPROGRAMME"</b> 	
<b>3</b>	<b>BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE, UM INS PROGRAMM-MENÜ ZU GELANGEN.</b>	
<b>4</b>	<b>SCROLLEN SIE AUF EINE VERFÜGBARE PROGRAMMPOSITION (Z. B. NR. 56)</b>	
<b>5</b>	<b>BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE</b> Drücken Sie die Taste länger als 3 Sekunden.	
<b>6</b>	<b>DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE ERNEUT UM DAS PROGRAMM ZU BEARBEITEN.</b> Sie befinden sich nun im Editier-Modus. Das Display zeigt den Text HINZUFÜGEN.	
<b>7</b>	<b>BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE.</b> Die Programmnummer wird angezeigt, gefolgt von der Nummer des aktuellen Schrittes und der Anzahl der Gesamtschritte des Programs nach dem Schrägstrich.	
<b>8</b>	<b>WÄHLEN SIE DEN GEWÜNSCHTEN GARMODUS</b>	
<b>9</b>	<b>WÄHLEN SIE DANN EINEN GARPARAMETER</b> Der aktuelle Wert des Parameters blinkt auf dem Display.	
<b>10</b>	<b>ÄNDERN SIE DEN WERT DES PARAMETERS NACH IHREN WÜNSCHEN</b> Verfahren Sie ebenso mit den anderen Garparametern.	
<b>11</b>	<b>BESTÄTIGEN SIE DIE EINSTELLUNGEN FÜR DEN SCHRITT MIT DER OK-TASTE.</b> Das Display zeigt wieder HINZUFÜGEN an.	
11.1	<b>OPTIONAL: EINEN WEITEREN SCHRITT HINZUFÜGEN</b>  Wiederholen Sie die Schritte 7-11, wenn Sie einen weiteren Schritt hinzufügen möchten.	
11.2	<b>OPTIONAL: BENENNEN SIE IHR PROGRAMM</b>  Sie befinden sich im Editier-Modus, das Display zeigt HINZUFÜGEN an - wählen Sie nun mit Hilfe der Pfeiltasten die Option NAME.	
	Bestätigen Sie mit der OK-Taste. Das Display zeigt NAME, die aktuelle Programmnummer und einen Punkt.	
	Wählen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten den ersten Buchstaben des Programmnamens aus.	
	Buchstaben bestätigen Am aktuellen Buchstaben wird ein Dezimalpunkt blinken.	
	Um zum Namen zurückzukehren, drücken Sie erneut 	
	Bestätigen Sie die Auswahl des Buchstabens mit der OK-Taste. Bewegen Sie anschließend den Cursor mit Hilfe der Pfeiltasten nach rechts und bestätigen Sie erneut mit der OK-Taste.	
	Bearbeiten Sie die weiteren Buchstaben des Programmnamens auf die selbe Weise.	
	Nach dem Bearbeiten des Namens drücken Sie die Einstellungen-Taste zwei mal, um die Bearbeitung des Programs abzuschließen.	

## 11.3 OPTIONAL: WEITERE GARPARAMETER EINSTELLEN

**VORHEIZFUNKTION**

Navigieren Sie zum Punkt 6. in den Editier-Modus des Programms. Navigieren Sie dann mit Hilfe der Pfeiltasten zum Menüpunkt VORHEIZEN.



Aktivieren Sie die **VORWÄRMEN-Funktion (nur im ersten Programmschritt möglich). Mehr zum Vorwärmen finden Sie im Kapitel 4.1.**

**ON (EIN)** wird eingeblendet.



Mit Hilfe der Einstellungen-Taste navigieren Sie dann zurück zum eigentlichen Programm.

**WRASENKLAPPE ÖFFNEN** (optionale Ausstattung)

Navigieren Sie zum Punkt 6. in den Editier-Modus des Programms. Navigieren Sie dann mit Hilfe der Pfeiltasten zum Menüpunkt VORHEIZEN.



Drücken Sie die OK-Taste, um die Wrasenklappe zu öffnen.



Mit Hilfe der Einstellungen-Taste navigieren Sie dann zurück zum eigentlichen Programm.

**LÜFTERGESCHWINDIGKEIT ÄNDERN** (optionale Ausstattung)

Kehren Sie zum Programmaktivitätsmenü (Punkt 6) zurück und wählen Sie das Menü **SPEED (GESCHWINDIGKEIT)**. Die Standardgeschwindigkeit ist 100 %. Im Modus Dampfgaren liegt die Standardgeschwindigkeit bei 50 %.



Betätigen Sie die OK-Taste, um die Lüftergeschwindigkeit zu ändern. Der Standard-Wert ist 4.



Mit Hilfe der Einstellungen-Taste navigieren Sie dann zurück zum eigentlichen Programm.

**TONSIGNAL NACH ENDE DES GARSCHRITTS**

Navigieren Sie zum Punkt 6. in den Editier-Modus des Programms. Navigieren Sie dann mit Hilfe der Pfeiltasten zum Menüpunkt PIEP.



Aktivieren Sie das Tonsignal durch Drücken der OK-Taste. Das Display zeigt AN.



Mit Hilfe der Einstellungen-Taste navigieren Sie dann zurück zum eigentlichen Programm.

**12 NUN KÖNNEN SIE DEN GARVORGANG DURCH DRÜCKEN DER START/STOP TASTE STARTEN.****13 ALTERNATIV KEHREN SIE DURCH ERNEUTES DRÜCKEN DER EINSTELLUNGEN TASTE ZUM HAUPTMENÜ ZURÜCKKEHREN.**

## Einen Programmschritt löschen

1	<b>DRÜCKEN SIE DIE EINSTELLUNGEN TASTE</b>	
2	<b>WÄHLEN SIE MIT HILFE DER PFEILTASTEN DAS SYMBOL "GARPROGRAMME"</b> 	
3	<b>BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE</b>	
4	<b>WÄHLEN SIE MIT DER PFEILTASTE DAS PROGRAMM, DAS SIE BEARBEITEN MÖCHTEN</b>	
5	<b>DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, UM DAS PROGRAMM ZU EDITIEREN</b> Drücken Sie die Taste länger als 3 Sekunden.	
6	<b>WÄHLEN SIE MIT HILFE DER PFEILTASTEN DEN SCHRITT, DEN SIE LÖSCHEN MÖCHTEN</b>	
7	<b>BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE, UM DEN SCHRITT ZU EDITIEREN</b> Auf dem Display erscheint HINZUFÜGEN	
8	<b>WÄHLEN SIE MIT DER PFEILTASTE DIE OPTION LÖSCHEN</b>	
9	<b>BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE</b> Der Schritt ist nun gelöscht.	
10	<b>MIT HILFE DER EINSTELLUNGEN-TASTE KEHREN SIE IN DAS PROGRAMM-MENÜ ZURÜCK</b>	
11	<b>BEI ERNEUTEM DRÜCKEN DER EINSTELLUNGEN-TASTE KEHREN SIE AUF DEN STARTBILDSCHIRM ZURÜCK</b>	

## Ein Garprogramm löschen

1	<b>DRÜCKEN SIE DIE EINSTELLUNGEN-TASTE</b>	
2	<b>WÄHLEN SIE MIT HILFE DER PFEILTASTEN DAS SYMBOL "GARPROGRAMME"</b> 	
3	<b>BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE</b>	
4	<b>WÄHLEN SIE MIT HILFE DER PFEILTASTEN DAS PROGRAMM, DAS SIE LÖSCHEN MÖCHTEN</b>	
5	<b>BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE</b> Drücken Sie die Taste länger als 3 Sekunden.	
6	<b>DURCH ERNEUTES DRÜCKEN DER OK-TASTE GELANGEN SIE IN DEN EDITIER-MODUS.</b> Das Display zeigt HINZUFÜGEN.	
7	<b>WÄHLEN SIE MIT HILFE DER PFEILTASTEN LÖSCHEN.</b>	
8	<b>BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE.</b> Der aktuelle Schritt wurde gelöscht.	
9	<b>FALLS DAS PROGRAMM ÜBER MEHRERE SCHRITTE VERFÜGT, WIEDERHOLEN SIE SCHRITTE 6-8 BIS ALLE GELÖSCHT SIND.</b> Wenn alle Schritte gelöscht sind, ist das gesamte Programm gelöscht.	
10	<b>MIT HILFE DER EINSTELLUNGEN-TASTE KEHREN SIE IN DAS PROGRAMM-MENÜ ZURÜCK</b>	
11	<b>BEI ERNEUTEM DRÜCKEN DER EINSTELLUNGEN-TASTE KEHREN SIE AUF DEN STARTBILDSCHIRM ZURÜCK</b>	



## 5 | EINSTELLUNGEN

Im Benutzermenü können Sie Geräteeinstellungen vornehmen. Das Benutzermenü beinhaltet die folgenden Punkte:

<b>1. TIME (ZEIT)</b>	Dient zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit.
<b>2. SOUNDS (SIGNALTÖNE)</b>	Hier können Sie Signaltöne einstellen, die bei unterschiedlichen Aktivitäten des Kombi-Backofens zu hören sind.
<b>3. VOLUME (LAUTSTÄRKE)</b>	Damit wird die Lautstärke der Signaltöne eingestellt.
<b>6. USB</b>	Dient zum Kopieren von Programmen, Signaltönen, Sprachen, HACCP, Funktionsprotokollen auf/von einem USB-Speicher.
<b>7. OPTIONS (OPTIONEN)</b>	Dient zur Einstellung von Funktionen wie dauerhafte Beleuchtung, ACM, Standby nach Reinigung, Handbrause sperren, Programmsperre, automatisch vorwärmen.
<b>8. LANGUAGE (SPRACHE)</b>	Dient zur Spracheinstellung in allen Menüs.

### 5.1 Das Benutzermenü verwenden

#### Zugang zum Benutzermenü

**1 DRÜCKEN SIE DIE EINSTELLUNGEN-TASTE**



**2 NAVIGIEREN SIE MIT HILFE DER PFEILTASTEN ZU DEN BENUTZERMENÜ - "EINSTELLUNGEN"**



#### DAS BENUTZERMENÜ OHNE PIN CODE BETRETEN

**2.1 DRÜCKEN SIE 2X**

Einstellung von Elementen: 1. Zeit, 2. Signaltöne, 3. Lautstärke, 5. Kessel, 6. USB, 7. Optionen – 7.1 Dauerhafte Beleuchtung, 7.6 Automatisches Vorwärmen.



#### DAS BENUTZERMENÜ MIT PIN CODE BETRETEN

**2.2 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE 1 MAL UND GEBEN SIE DIE PIN EIN**

Danach haben Sie Zugang zu folgenden Einstellungen: 7. Optionen - 7.2 ACM, 7.3 Standby nach Reinigung, 7.4 Handbrause sperren, 7.5 Programme sperren.



**2.2.1 PIN Eingabe**

Um die Ziffer zu ändern verwenden Sie die Pfeiltasten



**2.2.2** Um die Cursorposition zu ändern, verwenden Sie die Zeit-Taste (Cursor nach Links) und Temperaturtaste (Cursor nach rechts).



**2.2.3** Bestätigen Sie die Pin mit der OK-Taste.

















## Navigation im Benutzermenü









1	DIE NAVIGATION ZWISCHEN DEN MENÜPUNKTEN UND UNTERPUNKTEN ERFOLGT MIT HILFE DER PFEILTASTEN	 
2	WÄHLEN SIE DIE GEWÜNSCHTE EINSTELLUNG NR. 1-8 UND BESTÄTIGEN SIE MIT DER PFEILTASTE	
3	DIE EINSTELLUNGEN-TASTE DIENT BEI DER NAVIGATION ALS ZURÜCK-TASTE (RÜCKKEHR ZUM STARTBILDSCHIRM ODER IN DAS ÜBERGEORDNETE MENÜ)	

## 5.2 INDIVIDUELLE EINSTELLUNGEN IM BENUTZERMENÜ










### 1. Uhrzeit einstellen

1	NAVIGIEREN SIE IN DAS BENUTZERMENÜ WIE IN 5.1 BESCHRIEBEN	
2	WÄHLEN SIE 1.ZEIT UND BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE	 
<b>1.1 STUNDEN</b>		
	Wählen Sie 1.1. Stunden und bestätigen Sie mit der OK-Taste. Der aktuelle Wert blinkt.	 
	Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit (Stunden) mit Hilfe der Pfeiltasten ein.	 
	Bestätigen Sie mit der OK-Taste.	
<b>1.2 MINUTEN</b>		
	Wählen Sie 1.2. Minuten und bestätigen Sie mit der OK-Taste. Der aktuelle Wert blinkt.	 
	Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit (Minuten) mit Hilfe der Pfeiltasten ein.	 
	Bestätigen Sie mit der OK-Taste.	
	Mit der Einstellungen-Taste kehren Sie in das Benutzermenü zurück.	

## 2. Tonsignale einstellen

1	<b>NAVIGIEREN SIE IN DAS BENUTZERMENÜ WIE IN 5.1 BESCHRIEBEN</b>	
2	<b>WÄHLEN SIE 2. TONSIGNALE UND BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE</b>	 
3	<b>WÄHLEN SIE EINES DER FOLGENDEN EREIGNISSE, FÜR DAS SIE DAS TONSIGNAL EINSTELLEN WOLLEN:</b>	
	<b>2.1 TASTATUR</b>	
	<b>2.2 ENDE GARPROGRAMM</b>	
	<b>2.3 ENDE PROGRAMMSCHRITT</b>	
	<b>2.4 VORHEIZEN</b>	
	<b>2.5 FEHLER</b>	
4	<b>BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE</b> Der aktuelle Wert blinkt.	
5	<b>WÄHLEN SIE DEN GEWÜNSCHTEN KLINGELTON MIT DEN PFEILTASTEN AUS</b>	 
6	<b>BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE</b>	
7	<b>MIT DER EINSTELLUNGEN-TASTE KEHREN SIE IN DAS BENUTZERMENÜ ZURÜCK</b>	

## 3. Lautstärke der Tonsignale einstellen

1	<b>NAVIGIEREN SIE IN DAS BENUTZERMENÜ WIE IN 5.1 BESCHRIEBEN</b>	
2	<b>WÄHLEN SIE 3. LAUTSTÄRKE UND BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE</b>	 
3	<b>WÄHLEN SIE EINES DER FOLGENDEN EREIGNISSE, FÜR DAS SIE DIE LAUTSTÄRKE EINSTELLEN WOLLEN:</b>	
	<b>3.1 TASTATUR</b>	
	<b>3.2 ENDE GARPROGRAMM</b>	
	<b>3.3 ENDE GARSCHRITT</b>	
	<b>3.4 VORHEIZEN</b>	
	<b>3.5 FEHLER</b>	
4	<b>BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE</b> Der aktuelle Wert blinkt.	
5	<b>STELLEN SIE DIE GEWÜNSCHTE LAUTSTÄRKE MIT DEN PFEILTASTEN EIN</b>	 
6	<b>BESTÄTIGEN SIE DIE EINSTELLUNG MIT DER OK-TASTE</b>	
7	<b>MIT DER EINSTELLUNGEN-TASTE KEHREN SIE IN DAS BENUTZERMENÜ ZURÜCK</b>	

## 4. Daten über USB übertragen

**VERBINDEN SIE DEN USB-STICK MIT DEM KOMBIDÄMPFER (DER ANSCHLUSS BEFINDET SICH VORNE UNTER DEM PANEEL)**

**NAVIGIEREN SIE IN DAS BENUTZERMENÜ WIE IN 5.1 BESCHRIEBEN**



**WÄHLEN SIE 6. USB UND BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE**



### DATENÜBERTRAGUNG VOM KOMBIDÄMPFER AUF DEN USB-STICK

**1 WÄHLEN SIE MENÜPUNKT 6.1 KOMBIDÄMPFER ZU USB UND BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE**



**2 WÄHLEN SIE EINEN DER FOLGENDEN MENÜPUNKTE, JE NACHDEM, WELCHE DATEN SIE AUF DEN STICK KOPIEREN MÖCHTEN**



**6.1.1 PROGRAMME**

**6.1.2 HACCP**

**6.1.3 LOGS**

**6.1.4 FEHLER**

**6.1.5 TONSIGNALE**

**3 DRÜCKEN SIE**

Die Daten werden vom Kombi-Backofen auf einen USB-Speicher exportiert. Im oberen Display werden bewegliche Punkte angezeigt, die den Kopiervorgang signalisieren.



Wenn alle Daten korrekt kopiert wurden erscheint die Meldung:

**donE**

Bei einem Fehler während des Kopiervorgangs erscheint:

**Err**

Wenn keine Daten zum Kopieren vorhanden sind erscheint:

**nonE**

**4 MIT HILFE DER EINSTELLUNGEN-TASTE KEHREN SIE INS HAUPTMENÜ ZURÜCK**



### DATENÜBERTRAGUNG VOM USB-STICK AUF DEN KOMBIDÄMPFER

**1 WÄHLEN SIE MENÜPUNKT 6.2 USB ZU KOMBIDÄMPFER UND BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE**



**2 WÄHLEN SIE EINEN DER FOLGENDEN MENÜPUNKTE, JE NACHDEM, WELCHE DATEN SIE AUF DEN STICK KOPIEREN MÖCHTEN**



**6.2.1 GARPROGRAMME**

**6.2.2 TONSIGNALE**

**6.2.3 SPRACHEN**

**3 DRÜCKEN SIE**

Die Daten werden vom USB-Speicher auf den Kombi-Backofen exportiert. Im oberen Display werden bewegliche Punkte angezeigt, die den Kopiervorgang signalisieren.



Die Informationen zu Kopiererergebnissen sind die gleichen wie im Punkt 3 des Abschnitts Vom Kombi-Backofen auf USB (Siehe oben).

**4 MIT HILFE DER EINSTELLUNGEN-TASTE KEHREN SIE INS HAUPTMENÜ ZURÜCK**



Der USB-Speicher muss im Dateisystemformat **FAT oder FAT32** formatiert sein. Die Namen der Dateien und Verzeichnisse unterscheiden nicht zwischen Groß- und Kleinschreibung.



Beim Kopieren von **Programmen von einem USB-Speicher auf den Kombi-Backofen** müssen die Programme auf dem USB-Speicher in einer Datei mit der Endung **\*.or2** direkt im Stammverzeichnis abgelegt werden.

Beim Kopieren von **Signaltönen vom USB-Speicher auf den Kombi-Backofen** müssen die Audiodateien **\*.wav** direkt im Stammverzeichnis oder im Verzeichnis **sound** abgelegt werden.

Beim Kopieren von **Sprachen vom USB-Speicher auf den Kombi-Backofen** müssen die Sprachdateien **\*.lng** direkt im Stammverzeichnis oder im Verzeichnis **language** abgelegt werden.

## 7. Optionen

Erläuterung einzelner Punkte im Abschnitt OPTIONS (OPTIONEN).

7.1.	<b>PERMANENT LIGHT (DAUERHAFT BELEUCHTUNG)</b>	Die Beleuchtung im Garraum wird dauerhaft eingeschaltet. Wenn die Funktion deaktiviert ist, wird die Beleuchtung nur beim Öffnen der Tür eingeschaltet, wenn das Gerät in Betrieb ist.
7.2	<b>ACM</b>	ACM (Automatisches Kapazitätsmanagement) – diese Funktion stellt sicher, dass der Kombi-Backofen die Menge der darin befindlichen Lebensmittel bestimmt und die Kochzeit entsprechend verlängert, um die im Garraum erforderliche Temperatur zu erreichen.
7.3	<b>STANDBY AFTER CLEANING (STANDBY NACH REINIGUNG)</b>	Ermöglicht die Abschaltung des Kombi-Backofens, sobald die Reinigung abgeschlossen ist. Nach der Reinigung wird der Kombi-Backofen nach ca. 3 Minuten ausgeschaltet.
7.4	<b>SHOWER LOCK (HANDBRAUSE SPERREN)</b>	Die Handbrause ist optionales Zubehör und in der Grundkonfiguration des Geräts nicht enthalten. Wenn das Gerät über eine Handbrause verfügt, wird diese darüber aktiviert.
7.5	<b>PROGRAM LOCK (PROGRAMM SPERREN)</b>	Programme sind optional und in der Grundkonfiguration des Geräts nicht enthalten. Wenn das Gerät über Programme verfügt, werden diese darüber aktiviert.
7.6	<b>PREHEATING AUTOMATICALLY (AUTOMATISCHES VORWÄRMEN)</b>	Diese Funktion gilt nur für das Kochen mit manuellen Einstellungen. Wird sie auf „Yes (Ja)“ gestellt, wird die Vorwärmung nach dem Starten des Kochvorgangs automatisch gestoppt. Mehr zum Vorwärmen finden Sie im Kapitel 4.1.  Beim programmierten Kochen ist die Vorwärmung je nach Programmeinstellung aktiviert oder deaktiviert.  Das Vorwärmen kann durch Drücken der Funktionstaste  oder OK  übersprungen werden.

### Menüpunkte in OPTIONEN einstellen

#### OPTIONEN OHNE PIN CODE

1 **NAVIGIEREN SIE IN DAS BENUTZERMENÜ WIE IN 5.1 BESCHRIEBEN**



2 **WÄHLEN SIE MENÜPUNKT 7. OPTIONEN**



3 **AUSWAHL DER FOLGENDEN PUNKTE**

Alle der nachfolgend aufgelisteten Punkte sind werksseitig als inaktiv eingestellt.



7.1 DAUERLICHT

7.6 AUTOMATISCHES VORWÄRMEN

4 **DIE AKTUELLE EINSTELLUNG BLINKT**

Wählen Sie die gewünschte Einstellung mit Hilfe der Pfeiltasten und bestätigen Sie mit der OK-Taste.



5 **DURCH (MEHRMALIGES) DRÜCKEN DER EINSTELLUNGS-TASTE VERLASSEN SIE DAS BENUTZERMENÜ WIEDER**



#### OPTIONEN MIT PIN CODE 1001

1 **NAVIGIEREN SIE IN DAS BENUTZERMENÜ MIT PIN CODE WIE IN 5.1 BESCHRIEBEN**



2 **WÄHLEN SIE MENÜPUNKT 7. OPTIONEN**



3 **AUSWAHL DER FOLGENDEN PUNKTE**

Die Punkte 7.2 ACM und 7.3 Ruhezustand nach Reinigung sind werksseitig als aktiv eingestellt. Der Rest ist inaktiv.



7.2 ACM

7.3 STANDBY ACH REINIGUNG

7.4 HANDBRAUSE SPERREN

7.5 PROGRAMME SPERREN

4 **DIE AKTUELLE EINSTELLUNG BLINKT**

Wählen Sie die gewünschte Einstellung mit Hilfe der Pfeiltasten und bestätigen Sie mit der OK-Taste.



5 **DURCH (MEHRMALIGES) DRÜCKEN DER EINSTELLUNGS-TASTE VERLASSEN SIE DAS BENUTZERMENÜ WIEDER**



## 8. Sprache

**1 NAVIGIEREN SIE IN DAS BENUTZERMENÜ WIE IN 5.1 BESCHRIEBEN**



**2 WÄHLEN SIE MENÜPUNKT 8. SPRACHE UND BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE**  
Der aktuelle Wert blinkt.



**3 WÄHLEN SIE DIE GEWÜNSCHTE SPRACHE**



8.01 CS - TSCHECHISCH

8.02 DE - DEUTSCH

8.03 EN - ENGLISCH

8.04 ES - SPANISCH

8.05 ET - ESTNISCH

8.06 FI - FINNISCH

8.07 FR - FRANZÖSISCH

8.08 HR - KROATISCH

8.09 LT - LITAUISCH

8.10 NL - HOLLÄNDISCH

8.11 NO - NORWEGISCH

8.12 PL - POLNISCH

8.13 RU - RUSSISCH

8.14 SL - SLOWENISCH

8.15 SR - SERBISCH

**4 BESTÄTIGEN SIE DIE EINSTELLUNG MIT DER OK-TASTE**



**5 MIT DER EINSTELLUNGEN-TASTE KEHREN SIE IN DAS BENUTZERMENÜ ZURÜCK**



## 6 | WARTUNG

### ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

Das Gerät muss während des gesamten Betriebszeitraums in Übereinstimmung mit den für diesen Gerätetyp geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes regelmäßig untersucht, überprüft und aktualisiert werden.

Das Gerät muss sauber bleiben, alte Fett- und Speisereste müssen entfernt werden. Nur durch regelmäßige Wartung und Einhaltung aller Anweisungen kann sichergestellt werden, dass das Gerät langfristig genutzt werden kann, korrekt funktioniert und hochwertige Lebensmittel zubereitet.

Sobald die Arbeit vorbei ist, die Wasserzufuhr des Gerätes schließen! Lassen Sie diese nur geöffnet, wenn es an eine Wasseraufbereitungsanlage angeschlossen ist, die regelmäßig regeneriert werden muss. Wenn die Zufuhr geschlossen ist, kann keine Regeneration stattfinden und die Wasseraufbereitungsanlage nicht korrekt funktionieren.

Die Gewährleistung deckt keine Schäden ab, die durch Nichteinhaltung dieser Anweisungen oder unzureichende Reinigung entstanden sind.

Folgendes darf nicht zur Reinigung des Geräts verwendet werden:

- Hochdruckreiniger
- Grobkörnige oder auf Sand basierende Reinigungsmittel
- Gegenstände zur mechanischen Oberflächenreinigung (Drahtbürsten, Schaber, Messer)

Die Gewährleistung deckt keine Schäden ab, die durch andere als die vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel oder durch den Gebrauch empfohlener Reinigungsmittel in Zuwiderhandlung der Herstellerempfehlungen verursacht wurden!

Wenn das Gerät defekt ist oder nicht korrekt funktioniert, benutzen Sie es nicht mehr, ziehen Sie den Stecker heraus und kontaktieren Sie ein autorisiertes Serviceunternehmen.



Bevor Sie das Gerät benutzen oder warten, machen Sie sich gründlich mit allen Anweisungen, Verboten und Empfehlungen im Kapitel SICHERHEITSANWEISUNGEN (siehe „Grundlegende Informationen“, Kapitel 2 „Sicherheitsanweisungen“) vertraut.

Sprühen Sie kein Wasser auf das Türglas und die Leuchten, wenn die innere Temperatur 65 °C übersteigt – das kann zum Bruch des Glases führen!

WARTUNGSÜBERSICHT		
PROGRAMM	BESCHREIBUNG	AUFGABENBESCHREIBUNG
Täglich	Garraum	Reinigung mit automatischem Programm und ACTIVE CLEANER
	Türdichtung	Manuelle Reinigung mit einem Tuch, Reinigungsmittel und Wasser
	Außenseite	Manuelle Reinigung mit weichen Putzlappen und einem Wirkstoff, der für Edelstahl und Glas geeignet ist
Wöchentlich	Garraum	Reinigung mit automatischem Programm und VISION DESCALER
	Bereich hinter der Innenwand	Handreinigung mittels Manual Cleaner oder PURON K und dem folgenden RINSE-Programm
	Luftfilter	Handreinigung mit Reinigungsmittel oder im Geschirrspüler
	Reinigung der Tür und des Glases	Handreinigung mit Tüchern und geeigneten Reinigungsmitteln
Alle sechs Monate*	Kessel	Entkalkung mittels automatischem Programm und Entkalker STRIP-A-WAY
Jährlich	Gesamtes Gerät	Inspektion durch ein autorisiertes Unternehmen

\*gilt nur für Geräte mit Kessel

### 6.1 TÄGLICHE WARTUNG

Das Gerät muss täglich mit den vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmitteln gereinigt werden. Wird es nicht angemessen gereinigt, können das Gerät oder dessen Teile beschädigt werden.

#### WASCHEN DES GARRAUMS

Verwenden Sie zur täglichen Reinigung des Gerätes eines der Programme in der Reinigungsfunktion, die Sie im Gerätemenü finden.



Das Handbuch zur Anwendung der automatischen Reinigung befindet sich im Kapitel **7. Automatische Reinigung**.

Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel – insbesondere Active Cleaner und Vision Descaler.

Wenn das Reinigungsprogramm abgeschlossen ist, prüfen Sie, ob die Reinigung erfolgreich war. Falls nicht, wiederholen Sie die Wäsche. Wenn Rückstände eines Reinigungsmittels an der Oberfläche des Garraums oder dessen Zubehör haften, spülen Sie diese mit einer Handbrause ab oder starten Sie das Spülprogramm. Erfolgt dies nicht, kann die Edelstahloberfläche des Garraumes deformiert und verfärbt werden, wenn das Gerät bei hohen Temperaturen verwendet wird. Die Gewährleistung gilt nicht für Schäden, die auf diese Weise verursacht wurden.

Nachdem der Garraum gereinigt wurde, öffnen Sie die Tür und lassen Sie diese halb offen, damit die Kammer vollständig trocknen kann.



Achten Sie beim Umgang mit Reinigungsmitteln stets sorgfältig darauf, das Handbuch und die Empfehlungen des Reinigungsmittelherstellers zu befolgen. Dadurch wird Gesundheitsrisiken vorgebeugt!

Verwenden Sie beim Reinigen des Gerätes immer eine Schutzausrüstung und die vorgeschriebene Arbeitskleidung (Handschuhe, Brille, Maske)!

Bei Nutzung automatischer Reinigungsprogramme an Geräten mit Transportwagen ist es zwingend erforderlich, den Wagen vor dem Start des Reinigungsprogramms in das Gerät zu bringen!

Die automatischen Reinigungsprogramme sind nicht zur Reinigung von Kochbehältern oder Blechen konzipiert!

Wenn das Gerät mit einem Reinigungsmittel gereinigt wird, darf dessen Temperatur niemals über 70 °C liegen. Bei höheren Temperaturen kann das Reinigungsmittel auf der Oberfläche des Garraums festbacken und rostähnliche Flecken hinterlassen oder Schäden am Gerät verursachen. Die Gewährleistung deckt diese Art von Schäden nicht ab!

## REINIGUNG DER TÜRDICHTUNG

Nachdem der Garraum gereinigt wurde, wischen Sie die Türdichtung mit einem weichen Tuch ab, das mit Reinigungsmittel getränkt ist. Wischen Sie die Dichtung anschließend mit einem mit sauberem Wasser getränkten Tuchs ab und trocknen Sie diese mit einem trockenen Tuch. Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, lassen Sie die Gerätetür halb offen, damit der Garraum und die Türdichtung ordnungsgemäß trocknen können.



## REINIGUNG DER ÄUSSEREN TEILE

Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem weichen Tuch und einem Reinigungsmittel, das für die Reinigung und Behandlung von Edelstahl und Glas konzipiert ist.

## 6.2 WÖCHENTLICHE WARTUNG

### ENTKALKUNG DES GARRAUMES

Wenn sich an oberflächlichen Bereichen des Garraums eine Kalkablagerung bildet, entkalken Sie den Garraum mithilfe des Programms „Cooking chamber descaling (Garraum entkalken)“ und Nutzung des Produkts „Vision Descaler“.



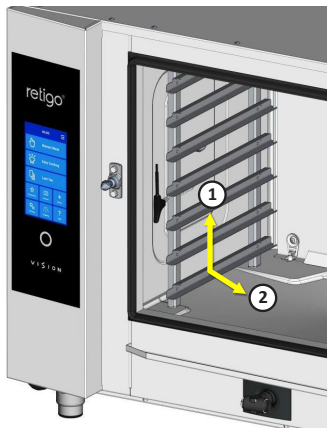
Wenn der Garraum stark verkalkt ist, ermitteln Sie die aktuelle Zusammensetzung des Wassers und den korrekten Betrieb der Wasseraufbereitungsanlage, sofern ein solches Gerät vorgeschaltet ist. Durch Wasser, das nicht den Anforderungen des Herstellers entspricht, oder unzureichende Wartung verursachte Schäden werden nicht von der Gewährleistung abgedeckt.

### UNTERSUCHUNG UND REINIGUNG DES BEREICHS HINTER DER INNENWAND

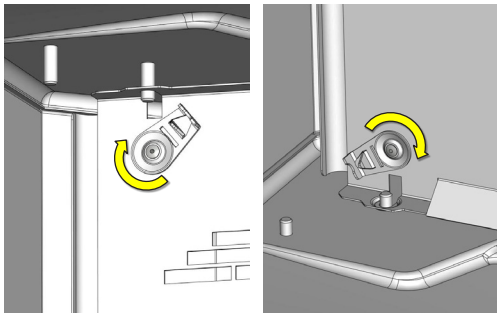
Gehen Sie bei der wöchentlichen Wartung wie bei der täglichen Wartung vor (siehe Kapitel 7.1) und prüfen Sie den Bereich hinter der Innenwand eingehend.



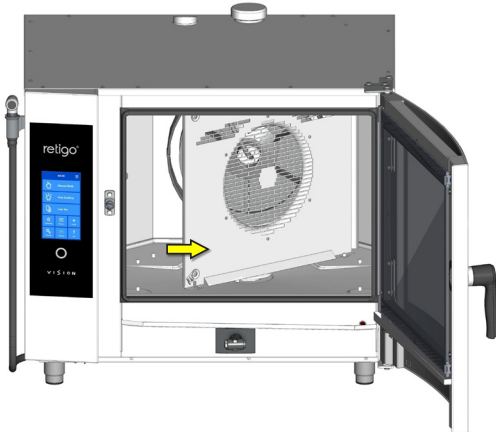
1. Reinigen Sie die linken und rechten Gestelle (trifft nicht auf Geräte mit Beladesystem zu).



2. Lösen Sie die Arretierungen, die die Wand vor dem Lüfter befestigen. Zum Lösen kann ein Schraubendreher oder eine Münze verwendet werden.



Öffnen Sie die Innenwand, indem Sie links daran ziehen.



Wenn Teile des Geräts verschmutzt oder verkalkt sind, schließen Sie die Innenwand, sichern Sie diese mit der Verriegelung und wählen Sie das korrekte Reinigungsprogramm für die jeweilige Art und den Grad der Verschmutzung. Wenn das Reinigungsprogramm abgeschlossen ist, prüfen Sie, ob die Reinigung ausreichend war (gehen Sie nach den Punkten 2 bis 3 vor). Falls nicht alles ausreichend sauber ist, den Prozess wiederholen. War die Reinigung erfolgreich, schließen Sie die Innenwand (vor dem Gebläse), schützen Sie diese mit der integrierten Verriegelung vor ungewolltem Öffnen, und setzen Sie die beiden Gestelle wieder ein (gilt nicht für Geräte mit Beladesystem).

3. Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, lassen Sie die Gerätetüren offen, sodass der Garraum vollständig austrocknen kann. So halten die Türdichtungen auch länger.

**REINIGEN SIE DEN BEREICH HINTER DER INNENWAND VON HAND.**

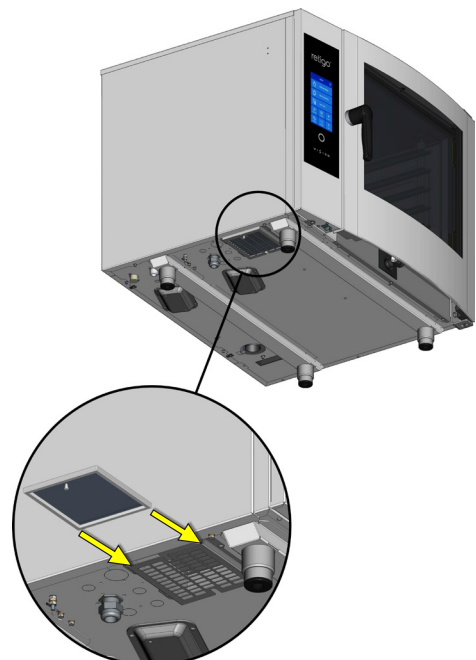


In seltenen Fällen kann sogar die wiederholte automatische Reinigung und Entkalkung nicht ausreichen, um hartnäckigen Schmutz hinter der Rückwand zu beseitigen. In diesen Fällen muss ein Reinigungsmittel (Manual Cleaner) oder Entkalker (PURON K) wie folgt von Hand aufgetragen werden:

1. Öffnen Sie die Innenwand wie zuvor in diesem Kapitel beschrieben.
2. Sprühen Sie Manual Cleaner oder Puron K (zum Entkalken) auf die gesamte Oberfläche der Innenwand – Gebläse, Wassersprüher (Rohr in der Gebläsemitte, in das die Einspritzung führt) und das Heizelement – und lassen Sie es 15 Minuten lang abkühlen.
3. Spülen Sie den Garraum gründlich durch, indem Sie das automatische Reinigungsprogramm „Rinse (Spülen)“ starten.
4. Wenn das Reinigungsprogramm abgeschlossen ist, prüfen Sie, ob die Reinigung erfolgreich war. Falls nicht alles ausreichend sauber ist, den Prozess wiederholen. War die Reinigung erfolgreich, schließen Sie die Innenwand (vor dem Gebläse), schützen Sie diese mit der integrierten Verriegelung vor ungewolltem Öffnen und setzen Sie die beiden Gestelle wieder ein (gilt nicht für Geräte mit Beladesystem).
5. Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, lassen Sie die Gerätetüren offen, sodass der Garraum vollständig austrocknen kann. So halten die Türdichtungen auch länger.

**REINIGUNG DES LUFTFILTERS**

Prüfen und reinigen Sie den unten links im Gerät montierten Luftfilter einmal monatlich.



**Nehmen Sie den Filter zur engeren Seite des Geräts hin heraus und reinigen Sie diesen gründlich mit Reinigungsmittel oder in einem Geschirrspüler. Lassen Sie ihn nach der Reinigung gründlich trocken.**

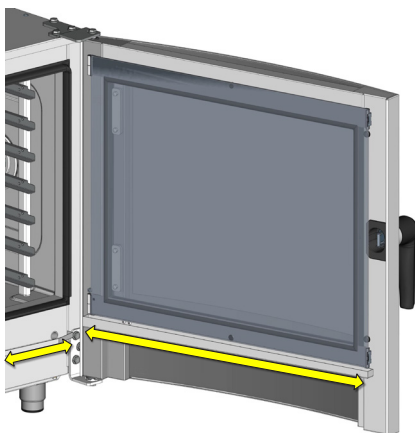


Wenn der Luftfilter verstopft ist, können die elektronischen Komponenten des Geräts überhitzen und die Funktion des Geräts einschränken.

### REINIGUNG VON TÜR, GLAS UND TROPFSCHALE

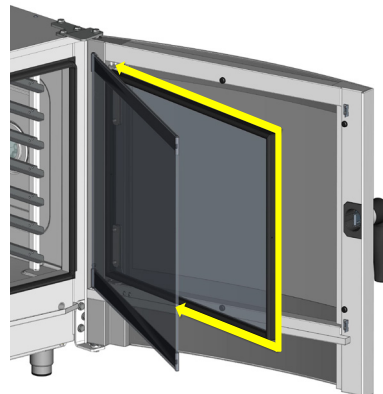
1. Öffnen Sie die Tür des Geräts.
2. Überprüfen Sie die Tropfschale auf der Türunterseite. Wenn diese verschmutzt ist, reinigen Sie sie mit einem weichen Tuch und Reinigungsmittel.
3. Überprüfen Sie die Tropfschale auf der Unterseite des Geräts. Wenn diese verschmutzt ist, reinigen Sie sie mit einem weichen Tuch und Reinigungsmittel.

Entriegeln Sie das Innenglas und kippen Sie dieses nach oben.

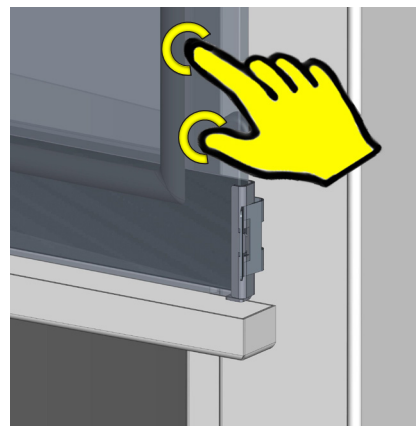


5. Reinigen Sie alle Glasflächen mit einem sauberen Tuch und einem Reinigungsmittel, das für Glas konzipiert ist.
6. Trocknen Sie anschließend alle Glasflächen mit einem trockenen Tuch ab.

7. Wischen Sie die Dichtung des mittleren Glases mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie diese trocknen.



8. Bringen Sie das mittlere und innere Glas schrittweise in die Ausgangsposition zurück und sichern Sie diese mit der Verriegelung, indem Sie behutsam auf das innere Glas neben der Verriegelung drücken.



## 6.3 HALBJÄHRLICHE WARTUNG

### ENTKALKUNG DES KESSELS

Obwohl Geräte mit Kessel mit einer automatischen Funktion ausgerüstet sind, die den regelmäßigen Austausch des Wassers im Kesselsicherstellt und den Kessel von herkömmlichen Ablagerungen und Schmutz befreit, müssen diese alle 6 Monate gründlich entkalkt werden. Das beugt Schäden an den Heizelementen vor und gewährleistet, dass der Kessel ordnungsgemäß funktioniert. Die Gewährleistung deckt keine Schäden ab, die durch verkalkte Kessel entstanden sind!

Je nach Wasserqualität muss der Kessel des Geräts unter Umständen häufiger entkalkt werden. Wenn der Kessel stark verkalkt ist, funktioniert das Gerät möglicherweise nicht ordnungsgemäß.



Der Kessel darf nur von einem autorisierten Serviceunternehmen entkalkt werden.

## 6.4 JÄHRLICHE WARTUNG

Für den sicheren, störungsfreien Betrieb muss das Gerät mindestens einmal jährlich von einem autorisierten Serviceunternehmen untersucht werden.

# 7 | AUTOMATISCHE REINIGUNG

Der ORANGE VISION Kombidämpfer ist standardmäßig mit einem automatischen Reinigungssystem ausgestattet, dies sichert ein stets hygienisch reines Gerät.

Die regelmäßige automatische Reinigung spart nicht nur Zeit sondern verlängert auch das Geräteleben maßgeblich.

Dank der automatischen Reinigung müssen Sie nur die beiden folgenden Schritte vornehmen:

- Wählen Sie das gewünschte Reinigungsprogramm in Abhängigkeit des Verschmutzungsgrads.
- Warten Sie kurz, bis der Signalton ertönt. Bringen Sie das Reinigungspulver in den Garraum ein wie nachstehend beschrieben.

## 7.1 GRUNDINFORMATIONEN UND HINWEISE



Die automatische Reinigung arbeitet mit dem Reinigungsmittel Active Cleaner, das in Pulverform in 60g-Tütchen abgepackt ist. Ein Eimer Reiniger enthält 50 solcher Tütchen.

Die Verpackung des Reinigungsmittels schützt es vor Feuchtigkeit, dennoch sollte es an einem trockenen Standort mit niedriger Luftfeuchtigkeit gelagert werden. Verwenden Sie das Pulver umgehend nach dem Öffnen seiner Verpackung. Lassen Sie Tütchen nicht geöffnet liegen, lassen Sie sie insbesondere nie unbeaufsichtigt oder an einem feuchten Ort liegen.



### Wichtige Informationen:

- Bei Verwenden eines anderen als des von Retigo angebotenen Reinigungsmittels Active Cleaner (oder Retigo Manual Cleaner, Vision Descaler) übernimmt Retigo keine Verantwortung für jegliche dadurch verursachten Geräteschäden.
- Bewahren Sie das Reinigungsmittel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Befolgen Sie bei der Arbeit mit dem Reinigungsmitteln alle geltenden Vorschriften zur Arbeitssicherheit bei der Arbeit mit chemischen Substanzen, verwenden Sie insbesondere Schutzausrüstung (vor allem Schutzhandschuhe und Schutzbrille).
- Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung.
- Das Reinigungsmittel darf keinesfalls in direkten Kontakt mit Haut, Augen oder Mund kommen.
- Öffnen Sie bei laufender Reinigung niemals die Gerätetür – es besteht die Gefahr einer chemischen Kontamination und Verätzung.
- Entfernen Sie vor der Reinigung alle Gegenstände und insbesondere alle GN-Behälter aus dem Garraum.
- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Gerätedisplay.
- Schütten Sie nur das Reinigungspulver auf das Ablaufsieb im Garraum. Entsorgen Sie die Verpackung.
- Schütten Sie das Reinigungspulver niemals auf die heiße Garraumoberfläche. Dies kann den Garraum beschädigen. Die Garantie deckt hierdurch verursachte Schäden nicht ab.
- Bei unzureichender Renigung können sich Fettrückstände im Garraum während des regulären Betriebs entzünden. Führen Sie die automatische Reinigung daher in regelmäßigen Abständen durch.

Der Kombidämpfer verfügt über sechs Reinigungsprogramme. Wählen Sie das Programm entsprechend des Verschmutzungsgrads aus.

PROGRAMM	NAME	REINIGER	DAUER*
1.	Express Reinigung	Active Cleaner 1 Pck.	00:29:01
2.	Kurze Reinigung	Active Cleaner 1 Pck.	00:49:21
3.	Standard Reinigung	Active Cleaner 1 Pck.	01:15:06
4.	Intensiv Reinigung	Active Cleaner 1 Pck.	01:49:00
5.	Nur Wasser Reinigung	keinen	00:16:50
6.	Garraum entkalken	Vision Descaler 1 Pck.	01:15:06

\* Die angegebene Dauer der Reinigung ist ein Referenzwert, die tatsächliche Dauer kann je nach Gerätegröße leicht davon abweichen.

Je nach Größe des Kombi-Backofens und gewähltem Reinigungsprogramm ist es auch erforderlich, die korrekte Menge Reinigungsmittel auszuwählen. Die erforderliche Reinigungsmittelmenge ist vom Grad und von der Art der Geräteverschmutzung abhängig.

PROGRAMM	GRÖSSE DES KONVEKTIONSOFENS						
	EMPFOHLENE MINDESTMENGE AN REINIGUNGSMITTEL (Einheiten)						
	623	611	1011	1221	2011	2021	
1.	Expressreinigung	1	1	1	2	2	3
2.	Basisreinigung	1	1	1	2	2	4
3.	Moderate Reinigung	1	1	1	2	2	4
4.	Extra cleaning	1	2	2	3	3	5
5.	Mit Wasser ausspülen*	0	0	0	0	0	0
6.	Entkalken des Garraums**	1	1	1	2	2	3

\* Das Ausspülen erfolgt mit Wasser ohne Reinigungsmittelzusatz.

\*\* Zum Entkalken wird Active Descaler verwendet.

## 7.2 DIE REINIGUNG STARTEN

<b>1 DRÜCKEN SIE DIE EINSTELLUNGEN-TASTE</b>	
<b>2 WÄHLEN SIE REINIGUNG MIT HILFE DER PFEILTASTEN</b>	
<b>3 BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE</b>	
<b>4 WÄHLEN SIE DAS GEWÜNSCHTE REINIGUNGSPROGRAMM</b>	
<b>5 BESTÄTIGEN SIE MIT DER OK-TASTE</b> Das Display zeigt: START DRÜCKEN	
<b>6 DRÜCKEN SIE DIE START/STOP TASTE UM DIE REINIGUNG ZU STARTEN</b>	
<b>FALLS SIE DIE REINIGUNG NICHT STARTEN WOLLEN DRÜCKEN SIE DIE EINSTELLUNGEN-TASTE</b>	
<b>7 NACH EINER KURZEN ZEIT FORDERT SIE EIN SIGNALTON DAZU AUF, DAS REINIGUNGSMITTEL EINZUFÜLLEN</b>	

Bei Beginn der Reinigung überprüft der Kombidämpfer die aktuelle Garraumtemperatur. Liegt diese über 80 °C, so kühlt sich der Garraum automatisch ab.

Liegt die Garraumtemperatur unter 80 °C oder ist der Abkühlvorgang abgeschlossen, so fordert der Kombidämpfer Sie dazu auf, das Reinigungspulver auf das Ablaufsieb im Garraum zu geben. Die Reinigung startet danach automatisch.



**Befolgen Sie bei der Arbeit mit dem Reinigungsmittel die geltenden Vorschriften zur Arbeitssicherheit bei der Arbeit mit chemischen Substanzen!**

### DAS REINIGUNGSMITTEL EINFÜLLEN



- Schneiden Sie die Tüte mit dem Reinigungsmittel an der markierten Stelle auf.
- Schütten Sie den gesamten Inhalt auf das Ablaufsieb im Garraum. Der größte Teil des Pulvers wird direkt in das darunterliegende Loch fallen.
- Schließen Sie die Gerätetür.

Das ausgewählte Programm startet automatisch und der Bildschirm informiert Sie über den aktuellen Status des Programms und die verbleibende Reinigungszeit.

Nachdem das Reinigungsprogramm beendet ist, wird ein Signalton ausgegeben und eine Meldung angezeigt.

### REINIGUNGSPROGRAMM VORZEITIG BEENDEN

Sie können das Reinigungsverfahren während des Hauptschritts über die Schaltfläche **STOP** unterbrechen, die im Display des Geräts angezeigt wird. Wenn bereits Reinigungsmittel eingefüllt wurde, schaltet der Kombi-Backofen in den Modus Wasserspülung um, der ca. 17 Minuten dauert. Anschließend wird der Waschvorgang komplett gestoppt. Wenn kein Reinigungsmittel eingefüllt wurde, stoppt das Reinigungsverfahren unverzüglich (ohne auf Wasserspülung zu wechseln).



- Überprüfen Sie den Garraum nachdem die Reinigung abgeschlossen ist. Entfernen Sie mögliche Reinigungsmittelreste manuell durch gründliches Spülen mit der Handbrause oder mit klarem Wasser. Wenn dies vergessen wird, kann der Edelstahl des Garraums Schaden nehmen und es können bei der anschließenden Arbeit bei hohen Temperaturen Verfärbungen entstehen oder gar Lebensmittel kontaminiert werden. Die Garantie decken so verursachte Geräteschäden und Folgen nicht ab!
- Klemmen Sie die Stromversorgung des Kombi-Backofens nicht bei der Reinigung ab. Reste des Reinigungsmittels können im Garraum zurückbleiben.
- Reinigen Sie den Kombidämpfer niemals mit Hilfe von Hochdruckreinigern.
- Wenn der Kombidämpfer nach der Reinigung nicht mehr benötigt wird, empfehlen wir, die Tür offen angelehnt zu lassen (z.B. über Nacht).
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial des Reinigungspulvers entsprechend im Abfall für Plastikverpackungen.
- Lassen Sie leere Reinigungstüchchen niemals frei zugänglich herumliegen.

### GARRAUM ENTKALKEN

Das Entkalken des Garraums wird empfohlen, wenn sichtbare Kalkablagerungen im Garraum (in Form einer dünnen, weißen Kalkschicht) sichtbar sind. Das Eintreten dieses Effekts ist vom Härtegrad des Wassers abhängig. Um die Entkalkung des Garraums eines Retigo Orange Vision Kombidämpfer durchführen zu können, benötigen Sie das spezielle Entkalkungspulver Vision Descaler.

Das Pulver wird auf die gleiche Weise wie das Reinigungspulver Active Cleaner verwendet. Das Entkalkungspulver ist in Plastikbehältern zu je 25 Beutel à 150 g verpackt.

## 8 | FEHLERMELDUNGEN

Folgende Fehlermeldungen können während der Arbeit mit dem Kombidämpfer auftreten, Ihre Bedeutung und eine Empfehlung, wie Sie reagieren sollten, ist nachstehend beschrieben.

FEHLER	BESCHREIBUNG	LÖSUNG
<b>Err 10</b>	Das minimale Boiler-Füllstandniveau wurde nicht während der vorgegebenen Zeit erreicht, das maximale Niveau wurde erreicht.	Der Kombidämpfer schaltet automatisch auf Injektion um. Sie können die Meldung quittieren und vorrübergehend weiterarbeiten. Verständigen Sie Ihren Kundendienst wenn das Problem wiederkehrt.
<b>Err 11</b>	Fehler Heizelement	Der Kombidämpfer kann aufgrund des Fehlers nicht mehr arbeiten, bitte kontaktieren Sie Ihren Kundendienst.
<b>Err 12</b>	Das maximale Boilerniveau wurde nicht in der entsprechenden Zeit erreicht	Der Kombidämpfer schaltet automatisch auf Injektion um. Sie können die Meldung quittieren und vorrübergehend weiterarbeiten. Verständigen Sie Ihren Kundendienst wenn das Problem wiederkehrt.
<b>Err 13</b>	Das minimale Boilerniveau wurde nicht in der entsprechenden Zeit erreicht.	Überprüfen Sie den Wasserzulauf, stellen Sie sicher, dass das Wasser nicht abgedreht ist. Sie können den Kombidämpfer nur noch im Heißluftbetrieb nutzen. Wenn das Problem wiederkehrt, obwohl der Wasserzulauf in Ordnung ist, verständigen Sie Ihren autorisieren Kundendienst.
<b>Err 15</b>	Motor überhitzt	Bitte kontaktieren Sie Ihren autorisieren Kundendienst.
<b>Err 16</b>	Der Boiler konnte nicht vorgeheizt werden.	Der Kombidämpfer schaltet automatisch auf Injektion um. Sie können die Meldung quittieren und vorrübergehend weiterarbeiten. Verständigen Sie Ihren autorisieren Kundendienst wenn das Problem wiederkehrt.
<b>Err 17</b>	Der Boiler konnte nicht innerhalb des entsprechenden Zeitlimits unter das minimale Niveau geleert werden.	Der Kombidämpfer schaltet automatisch auf Injektion um. Sie können die Meldung quittieren und vorrübergehend weiterarbeiten. Verständigen Sie Ihren Kundendienst wenn das Problem wiederkehrt.
<b>Err 18</b>	Der Boiler konnte nicht innerhalb des entsprechenden Zeitlimits unter das maximale Niveau geleert werden.	Der Kombidämpfer schaltet automatisch auf Injektion um. Sie können die Meldung quittieren und vorrübergehend weiterarbeiten. Verständigen Sie Ihren Kundendienst wenn das Problem wiederkehrt.
<b>Err 26</b>	Wrasenklappen- Fehler - die Wrasenklappe funktioniert nicht korrekt.	Eine Fehlfunktion der Wrasenklappe kann die Garergebnisse beeinflussen, jedoch können Sie nach Quittieren des Fehlers weiter arbeiten. Kontaktieren Sie bitte Ihre Servicefirma.
<b>Err 31</b>	Fehler Ablauf-Temperatursensor	Der Kombidämpfer kann vorrübergehend in allen Betriebsmodi genutzt werden. Verständigen Sie Ihren Kundendienst.
<b>Err 32</b>	Fehler Boiler-Temperatursensor	Der Kombidämpfer schaltet automatisch auf Injektion um. Sie können die Meldung quittieren und vorrübergehend weiterarbeiten. Verständigen Sie Ihren autorisieren Kundendienst wenn das Problem wiederkehrt.
<b>Err 34</b>	Fehler 1-Punkt Kerntemperaturfühler	Der Kombidämpfer kann mit Ausnahme des Kerntemperaturfühlers weiter benutzt werden. Kontaktieren Sie Ihren autorisieren Kundendienst.
<b>Err 35</b>	Garraum-Temperaturfühler Fehler	Der Fehler blockiert den Kombidämpfer in allen Betriebsmodi. Kontaktieren Sie Ihren autorisieren Kundendienst.
<b>Err 36</b>	Fehler 6-Punkt Kerntemperaturfühler	Der Kombidämpfer kann mit Ausnahme des Kerntemperaturfühlers weiter benutzt werden. Kontaktieren Sie Ihren autorisieren Kundendienst.
<b>Err 37</b>	Thermistor nicht verbunden.	Kontaktieren Sie Ihren autorisieren Kundendienst.
<b>Err 38</b>	Thermistor Kurzschluss.	Kontaktieren Sie Ihren autorisieren Kundendienst.

<b>Err 40</b>	STB hat ausgelöst	Kontaktieren Sie Ihren zertifizierten Kundendiensttechniker
<b>Err 41</b>	Elektronik überhitzt	Reinigen Sie den Luftfilter, wie in der vierteljährlichen Instandhaltung beschrieben. Wenn der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie Ihren autorisierten Kundendienst.
<b>Err 42</b>	Boiler überhitzt	Der Kombidämpfer schaltet automatisch auf Injektion um. Sie können die Meldung quittieren und vorübergehend weiterarbeiten. Verständigen Sie Ihren Kundendienst wenn das Problem wiederkehrt.
<b>Err 60-79</b>	Modbus Kommunikationsfehler	Machen sie den Kombidämpfer stromlos (Stecker ziehen / Sicherung ausschalten), warten Sie 30 Sekunden und stecken Sie ihn dann wieder ein bzw. schalten die sicherung an. Wenn der Fehler erneut auftritt, kontaktieren Sie Ihren zertifizierten Kundendienst.
<b>Err 80-91</b>	Frequenzwandler Fehler	Quittieren Sie den Fehler. Tritt der Fehler erneut auf, kontaktieren Sie Ihren zertifizierten Kundendienst.
<b>Err 95-97</b>	Falsche Gebläsegeschwindigkeit	Quittieren Sie den Fehler. Tritt der Fehler erneut auf, kontaktieren Sie Ihren zertifizierten Kundendienst.
<b>Err 96-98</b>	Zündfehler	Stellen Sie sicher, das die Gaszufuhr funktioniert, versuchen Sie den Garvorgang erneut zu starten. Wenn das Problem bestehen bleibt kontaktieren Sie Ihren zertifizierten Kundendienst.



- **Gerätefehler können nur von einem vom Hersteller geschulten, autorisierten Servicepartner behoben werden. Im Fall eines unautorisiert am Gerät durchgeführten Services erlischt die Garantie!**
- **Der Kombidämpfer muss regelmäßig entsprechend der geltenden Bestimmungen Wartungen, Tests und Revisionen unterzogen werden. Wir empfehlen eine jährliche vorbeugende Wartung und regelmäßige Prüfung der Wasserqualität.**

## 9 | SERVICE, ENTSORGUNG, GARANTIE

### SERVICE

Das Serviceleben des Geräts beträgt mindestens 10 Jahre, wenn die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

Die Voraussetzungen an Montage/ Inbetriebnahme die in der technischen Dokumentation beschrieben sind, werden vom zertifizierten Monteur genau eingehalten - insbesondere jene an die Wasserqualität.

Eine regelmäßige technische Wartung muss alle 12 Monate erfolgen. Diese Wartung führt ein vom Hersteller geschulter, zertifizierter Kundendienst durch.

Die Serviceeinsätze werden vom Anwender (z.B. im Garantiebuch) dokumentiert.

Der Anwender befolgt die Anweisungen im Benutzerhandbuch.

Das Gerät wird sorgfältig entsprechend seiner Nutzung gereinigt und instandgehalten in Übereinstimmung mit den Hinweisen in diesem Handbuch. Zur Reinigung werden nur die von Retigo empfohlenen Reinigungsmittel verwendet.

Eine Einweisung durch einen Retigo Anwendungsberater hat stattgefunden und wurde (z.B. im Garantiebuch) dokumentiert. Wechselt das Bedienpersonal, ist eine erneute Einweisung durchzuführen.

### AUSSERBETRIEBNAHME – ENTSORGUNG

Die Entsorgung des außer Betrieb genommenen Kombidämpfers muss entsprechend der national geltenden Richtlinien bezüglich Abfallentsorgung erfolgen. Das Gerät beinhaltet elektrische Bauteile (Platinen, Transformatoren, Halogenleuchtmittel, Batterien usw.) deren unsachgemäße Entsorgung die Umwelt schädigen kann.



**Der Kombidämpfer oder dessen Bestandteile dürfen nicht im Haushaltsmüll entsorgt werden!**

Der Endverbraucher kann zwischen den folgenden drei Entsorgungsmethoden wählen:

#### Entsorgung durch RETIGO s.r.o.

Bestellen Sie die Entsorgung des Geräts durch Retigo über folgende Telefonnummer +420 571 665 511 oder schreiben Sie eine Email an [info@retigo.cz](mailto:info@retigo.cz).

So bereiten Sie das Gerät für die Entsorgung vor:

- Machen Sie das Gerät stromlos (Sicherung ausschalten / Stecker ziehen) und drehen Sie den Wasserzulauf ab. Trennen Sie das Gerät von Strom- und Wasserzufuhr und demontieren Sie es.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Palette, wickeln Sie es in Folie und befestigen Sie es mit Einweg-Zurrgurten auf der Palette, bringen Sie diese dann zum Laden in einen dafür geeigneten Bereich.



Die Entsorgung ist für den Endanwender kostenlos. In Kooperation mit einem Vertragspartner übernimmt Retigo die Entsorgung nach den aktuell gültigen gesetzlichen Bestimmungen. Ebenso übernimmt Retigo die Entsorgung ähnlicher elektrischer Geräte, wenn diese in Ihrer Funktion und Nutzung durch ein neues Retigo Produkt ersetzt werden.

### Entsorgung durch den Vertriebspartner

Bestellen Sie die Entsorgung über Ihren Retigo Vertriebspartner, der dann mit Retigo die Entsorgung organisiert.

Folgende Angaben sind hierzu wichtig:

- genaue Adresse zum Laden der Palette
- Kontaktperson, Telefonnummer
- Tageszeiten / Wochentage, an denen die Palette geladen werden kann

### Eigene Entsorgung

Wenn Sie sich dazu entschließen, den Kombidämpfer selbst zu entsorgen, beachten Sie alle aktuell gültigen nationalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Edelstahlabdeckungen sind bei einem Wertstoff-Entsorger zu entsorgen, Glas sollte recycelt werden. Keramikbauteile und elektrische Komponenten werden über einen entsprechenden Entsorgungsbetrieb entsorgt.

### GARANTIE

Die Hersteller-Garantie kann im Garantiebuch nachgelesen werden. Lassen Sie sich beim Kauf des Kombidämpfers von Ihrem Fachhändler die Garantie bestätigen.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Geräteschäden, -defekte und -fehler, die durch unsachgemäße Handhabung oder unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbefolgen der Hinweise in dieser Bedienungsanleitung, das Verwenden von anderen als den Herstellerempfehlungen entsprechenden Reinigungsmitteln oder Chemie, oder einer unzureichenden Gerätereinigung entstanden sind.

Ebenfalls sind Defekte und Geräteschäden von der Garantie ausgeschlossen, die durch eine nicht den Installationsbedingungen entsprechende Montage / Inbetriebnahme entstanden sind. Das gilt insbesondere für den Gerätebetrieb bei unzureichender Wasserqualität. Unter anderem muss der Kalkgehalt des an den Weichwasser angeschlossenen Wasserzulaufs < 5° dKH betragen! Falls eine Wasserenthärtung zum Einsatz kommt, muss während des gesamten Gerätelebens deren korrekte Funktion gewährleistet sein. Der Gerätebetrieb mit Hartwasser > 5° dKH kann zu schweren Geräteschäden führen, diese werden nicht von der Garantie abgedeckt.

Ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen sind Geräteschäden und -defekte, die durch Reparaturarbeiten verursacht wurden, die von einem nicht hersteller-zertifizierten professionellen Kundendienst durchgeführt wurden. Geräteschäden, verursacht durch massive Gewalteinwirkung sind ebenso ausgeschlossen von der Garantie, wie durch höhere Gewalt verursachte Fehler, Schäden und Defekte.



**Auch Sie tragen die Verantwortung für eine einwandfreie Wasserqualität. Informieren Sie Ihren Fachhändler, wenn Sie Zweifel an der vorliegenden Wasserqualität haben (z.B. Kalkablagerungen im Garraum bemerken).**

# retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

## **RETIGO**

Láň 2310, PS43

756 64 Rožnov pod Radhoštěm

Czech republic

Email: [info@retigo.com](mailto:info@retigo.com)

Tel.: +420 571 665 560

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

## **RETIGO Vertrieb & Service DE + AT**

Sankt Valentin 1d

83324 Ruhpolding

Deutschland

Email: [servicecenter@retigo.de](mailto:servicecenter@retigo.de)

Tel.: +49 (0)8663 4196196

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

ver. TSD-15-O-MAN-DE\_R04

ver. SW: 3.71