

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

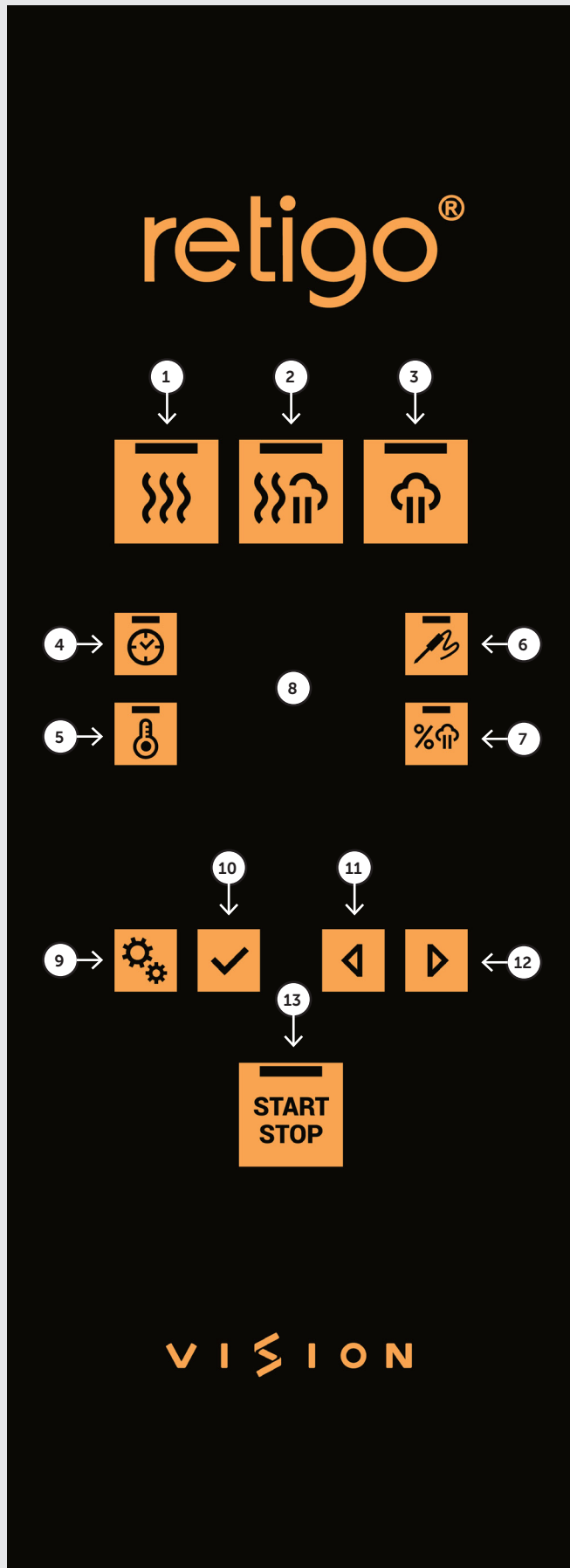
Combi-oven Orange Vision

GEBRUIKERSHANDLEIDING



 **LEES DEZE HANDLEIDING VOOR GEBRUIK**

BEDIENINGSPANEEL



- | | |
|----|---------------------------------|
| 1 | STAND HETE LUCHT |
| 2 | STAND COMBINATIE |
| 3 | STAND STOMEN |
| 4 | TIJD |
| 5 | TEMPERATUUR IN BEREIDINGSKAMER |
| 6 | KERNSONDETEMPERATUUR |
| 7 | STOOMHOEVELHEID |
| 8 | DISPLAY MET ACTIEVE WAARDEN |
| 9 | FUNCTIES / TERUG |
| 10 | BEVESTIGING / INVOEREN |
| 11 | LINKER PIJL |
| 12 | RECHTER PIJL |
| 13 | START / STOP VAN ACTUELE PROCES |

INHOUD

VOORWOORD	4
OVER DEZE HANDLEIDING	5
1 BASISINFORMATIE OVER DE COMBI-OVEN	7
1.1 GEBRUIK: HET DOEL.....	7
1.2 INLEIDING: VOORNAAMSTE ONDERDELEN.....	7
1.3 ALS OPTIE VERKRIJGBARE APPARATUUR.....	7
1.4 BEDIENINGSFUNCTIES: BASISFUNCTIES.....	9
2 VEILIGHEID TIJDENS GEBRUIK	9
2.1 VEILIGE BEDIENING.....	9
2.2 BESCHERMENDE HULPMIDDELEN.....	10
2.3 BESCHERMENDE ELEMENTEN VAN DE COMBI OVEN.....	11
2.4 GEVAARLIJKE LOCATIES EN OVERIGE RISICO'S.....	11
3 BEDIENING	15
3.1 BEDIENINGSPANEEL.....	15
3.2 BESCHRIJVING VAN DE KNOPPEN.....	15
4 BEREIDING	16
4.1 DE FUNCTIES VAN DE COMBI-OVEN INSTELLEN VOORDAT U MET DE BEREIDING BEGINT.....	16
4.2 HANDMATIGE INSTELLINGEN.....	17
4.3 PROGRAMMA'S (als optie verkrijgbaar accessoire).....	18
5 INSTELLINGEN	25
5.1 HET INSTELLINGENMENU GEBRUIKEN.....	25
5.2 INDIVIDUELE ITEMS IN HET INSTELLINGENMENU.....	26
6 ONDERHOUD	31
6.1 DAGELIJKS ONDERHOUD.....	31
6.2 WEKELIJKS ONDERHOUD.....	32
6.3 HALFJAARLIJKS ONDERHOUD.....	34
6.4 JAARLIJKS ONDERHOUD.....	34
7 AUTOMATISCHE REINIGING	35
7.1 BASISINFORMATIE EN WAARSCHUWINGEN.....	35
7.2 HET REINIGEN STARTEN.....	36
8 TABEL FOUTMELDINGEN	37
9 LEVENSDUUR, BUITENBEDRIJFSTELLING EN GARANTIE	39

VOORWOORD

Geachte klant,

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





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

OVER DEZE HANDLEIDING

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

SYMBOLEN DIE IN DEZE HANDLEIDING WORDEN GEBRUIKT

In deze gebruikershandleiding vindt u symbolen met de volgende betekenis:

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



GELDIGHEID VAN DE DOCUMENTATIE

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

ELEKTRISCHE UITVOERINGEN

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

UITVOERINGEN OP GAS

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

VOOR WIE IS DE HANDLEIDING BEDOELD?

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

ABSOLUUT NOODZAKELIJK

Het is van essentieel belang dat de handleiding wordt beschouwd als onderdeel van het apparaat, dat niet ervan mag worden gescheiden. Daarom is het belangrijk dat u de handleiding opbergt en in de toekomst ook kunt gebruiken.

Bestudeer de handleiding aandachtig. De handleiding moet worden gezien als onderdeel van het apparaat en mag er niet van worden gescheiden als het apparaat wordt doorverkocht. Daarom is het belangrijk dat u de handleiding opbergt en in de toekomst ook kunt gebruiken.

Volg de instructies nauwkeurig op, niet alleen om het gebruik van het

apparaat te vergemakkelijken, maar ook om optimaal gebruik en een lange levensduur te garanderen.

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

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



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

WANNEER U HET NIET ZEKER WEET

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

RETIGO s.r.o.

Venison 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.CZ

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

PROFESSIELE VERKOPERS:

+420 603 571 360

+420 604 568 562

PROFESSIELE CHEFS:

+420.734.751.061

+420.727.867.220

PROFESSIELE SERVICEMONTEURS:

+420 571 665 560

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



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

ORGANISATIE VAN DE DOCUMENTATIE VOOR DE KLANT

Deze documentatie voor de klant bestaat uit twee delen:

- Instructies voor transport en installatie

- Bedieningshandleiding

BELANGRIJKSTE ONDERWERPEN IN DE INSTRUCTIES VOOR TRANSPORT EN INSTALLATIE

- **Algemene informatie:** beschrijft de functies en hoofdonderdelen van het apparaat die relevant zijn voor de installatie.

- **Veiligheid:** beschrijft de veiligheid en passende maatregelen tijdens installatie.

- **Transport:** bevat de noodzakelijke informatie over het verplaatsen van het apparaat en het hanteren van het apparaat op de installatielocatie.

- **Plaatsing:** beschrijft en specificeert regels voor het selecteren van de installatielocatie.

- **Installatie:** beschrijft het instellen van het apparaat, het tot stand brengen van de elektrische aansluitingen, het aansluiten van het gas (alleen voor modellen op gas), het aansluiten van het water en de afvoer, en ten slotte het opstarten.

- **Buitengebruikstelling:** beschrijft de taken die nodig zijn voor het buiten gebruik stellen van het apparaat en ook het aanbieden voor ontmanteling.

- **Technische gegevens:** bevat alle schematische weergaven en afmetingen voor aansluiting.

BELANGRIJKSTE ONDERWERPEN IN DE BEDIENINGSHANDLEIDING

- **Algemene informatie:** beschrijft de functies en hoofdonderdelen van het apparaat die relevant zijn voor de installatie.

- **Veiligheid:** beschrijft de veiligheid en passende maatregelen tijdens installatie.

- **Bedieningsfuncties:** beschrijft de belangrijkste bedieningsfuncties van het apparaat.

- **Software-bediening:** bevat instructies voor het werken met de regelsoftware bij de bereiding van eten, en het gebruiken van speciale "Extra" functies voor warmtebehandeling. Beschrijft ook instellingen, invoer en uitvoer van gegevens en het werken met profielen.

- **Reiniging:** beschrijft reinigingsmethoden, werkprocedures en stappen voor het reinigen en **de manieren waarop de gebruiker met het apparaat kan werken.**

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

AANDUIDING VAN HET APPARAAT

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

Elektrische uitvoeringen

A – Merknaam

B – Model

2E – methode van warmteproductie:

E – Elektrisch

1221 - Afmetingen: 0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

I – is de stoomopwekkingsmethode:

I – Watersproeier

B – Boiler

A – Regelmethode ventilatormotor:

A – Frequentieomvormer

A – Geen frequentieomvormer

C – Elektrische parameters



Gas uitvoeringen

A – Merknaam

B – Model

2G – Methode van warmteproductie:

G – Gas

0611 – Afmetingen: 0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

I – is de stoomopwekkingsmethode:

I – Smit

A – Regelmethode ventilatormotor:

A – Frequentieomvormer

A – Geen frequentieomvormer

C – Elektrische parameters

D – Gasparameters



1 | BASISINFORMATIE OVER DE COMBI-OVEN

1.1 GEBRUIK: HET DOEL

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

HET JUISTE GEBRUIK VAN DE COMBI-OVEN

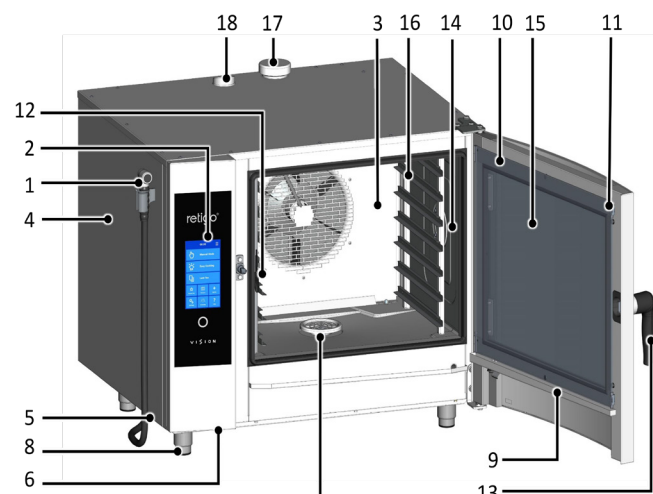
- De apparatuur kan alleen worden gebruikt voor bereiding met behulp van warmte van diverse typen voedsel. Dit omvat stoom, hete lucht of een combinatie van de twee. Het voedsel moet altijd worden geplaatst in een gestandaardiseerde bereidingsbak, bakblikken met de afmetingen voor bereiding of standaardaccessoires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

HET JUISTE GEBRUIK VAN DE COMBI-OVEN

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

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

1.2 INLEIDING: VOORNAAMSTE ONDERDELEN



1. Zelf-oprollende handdouches – De standaard-configuratie omvat een sproeier die aan de linkerzijde van de machine hangt.
2. Bedieningspaneel
3. Demonteerbare binnenwand voor de ventilator

4. Zijplaat
5. Lucht- en stoffilter
6. USB-aansluiting
7. Afdekking van afvoer
8. In de hoogte verstelbare poten
9. Condensatie-druippan voor de binnenste glasplaat met automatische afvoer
10. Deur met rond glas aan buitenzijde
11. Bevestigingsbouten voor glas binnenin
12. Temperatuursonde
13. Handgreep van de deur
14. Binnenverlichting
15. Naar binnen openend glas van deur
16. Rail-rekken voor containers – modellen 2011, 1221, 2021 hebben een laadwagen in plaats van rail-rekken.
17. Ventilatieflap voor overtollige stroom
18. Ventilatiekanaal



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

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

1.3 ALS OPTIE VERKRIJGBARE APPARATUUR

de ORANGE VISION combi-oven is alleen in de basisconfiguratie voorzien van automatische reiniging.

Als optie zijn verkrijgbaar

- Kerntemperatuursonde
- Flapafsluiter
- 99 programma's in 9 stappen
- Handdouches
- Intrekbare handdouches (behalve model 623)
- Zeven ventilatorsnelheden + Fan stop-functie

Accessoires

GASTRONORM-PANNEN EN BAKLADEN

Gastronorm-pannen en bakladen dienen niet alleen als containers voor bereiden en bakken, maar zijn ook geschikt voor het vervoeren, opdienen en opslaan van de maaltijden. Zij dragen aanzienlijk bij aan een hogere werk-efficiency - wanneer u uw werkzaamheden goed plant, is het vaak niet nodig

bereide maaltijden of gebakken producten van de ene pan of lade over te plaatsen in de andere.



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

STANDAARDEN, INRIJBARE TROLLEYS EN BEUGELS

Essentiële accessoires voor de combi-oven zijn onder meer diverse roestvrijstalen standaarden, wandbeugels (op model 623) en inrijbare trolleys (op formaat 1011, 2011, 1221, 2021). De banketmanden, trolleys en thermoboxen die worden gebruikt voor het opdienen van maaltijden, worden gezien als speciale apparatuur.

VISION VENT-KAP

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

OLIESPUIT

Dit is een speciaal apparaat waarmee u tot 2/3 van de kosten met betrekking tot het oliegebruik voor het koken of bij het braden in de combi-oven kunt sparen. Dankzij de smalle spuitmond kunt u het voedsel prima van een zeer fijne laag olie voorzien, en de mooie kleur van gefrituurd voedsel behouden terwijl u het oliegebruik tot een minimum beperkt. Dankzij de verwisselbare spuitmond is de oliespuit voor andere viskeuze materialen die in de voedingsindustrie worden gebruikt, zoals chocolade.

VISION SMOKER

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



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

1.4 BEDIENINGSFUNCTIES: BASISFUNCTIES

IN- EN UITSCHAKELEN

De combi-oven is permanent aangesloten op de stroomvoorziening en wordt in- en uitgeschakeld met een druk op een externe hoofdschakelaar. De locatie daarvan wordt bepaald door de gebruiker van de combi-oven, wanneer deze wordt geïnstalleerd en u als gebruiker moet over de plaats van deze schakelaar worden ingelicht. Tijdens standaardgebruik, wanneer u klaar bent met uw werkzaamheden, kunt u de oven in de stand-bystand zetten langdurig door op de start/stop knop te drukken.

DE DEUR OPENEN EN SLUITEN

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

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

DE BOILER VOORVERWARMEN (combi-ovens met een boiler)

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

2 | VEILIGHEID TIJDENS GEBRUIK

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

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

2.1 VEILIGE BEDIENING

ALGEMEEN

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



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

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

BEDIENINGSGOMGEVING VOOR DE COMBI-OVEN

- De toegestane omgevingstemperatuur ligt in het bereik van +4 °C tot

+35 °C.

- De omgeving mag niet explosief of giftig zijn.
- Er mag geen brandblusser of een systeem voor automatische brandbestrijding direct boven de combi-oven worden geplaatst.
- Er mogen geen brandbare materialen, gassen of vloeistoffen onder of bij de combi-oven worden geplaatst. **VOOR U DE COMBI-OVEN IN GEBRUIK NEEMT**
- Voordat u het apparaat start is het beslist noodzakelijk kennis te nemen van en de inhoud van het hoofdstuk "**Veiligheid tijdens gebruik**", in combinatie met dit hoofdstuk.
- Hebt u twijfels over de installatie, bediening of veiligheid van de combi-oven, neem dan contact op met de leverancier.
- Als de elektrische apparatuur op welke wijze dan ook is beschadigd, zorg er dan onmiddellijk voor dat deze wordt gerepareerd — gebruik nooit een beschadigde combi-oven.
- Blokkeer de ventilatieopeningen van de combi-oven niet met voorwerpen, plaats vooral geen keukengereedschap, doeken of andere items op het apparaat. Zorg ervoor dat stoom vrij kan ontsnappen uit de ventilatieopeningen bovenop de combi-oven.
- Controleer de bereidingskamer van de combi-oven voordat u de oven in gebruik neemt. Verwijder alle voedselresten, reinigingsmiddelresten en andere voorwerpen en reinig de bereidingskamer met de handsproeier.
- Sprengel of spuit geen water op de combi-oven en plaats er geen objecten op die zijn gevuld met water.
- Plaats geen bronnen van open vuur op of bij de combi-oven.

TIJDENS GEBRUIK VAN DE COMBI-OVEN

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

(apparaatcombinatie) waarvan de bovenste lade 160 cm of meer van de vloer is verwijderd. Er is dan een risico dat de gastronorm-container omvalt en brandwonden veroorzaakt.

- Er kunnen hete gedeeltes ontstaan tijdens het bereidingsproces, vooral op het kookgerei, de roosters en de binnenzijde van de deur. Draag beschermende handschoenen wanneer u hete voorwerpen hanteert.
- Het is niet toegestaan om de ventilator te starten zonder gemonteerde afdekkap.
- Als de combi-oven is voorzien van een inrijbare trolley, moet u de trolley altijd op de rem zetten wanneer deze in het apparaat staat. Wanneer u werkt met een volle trolley, moet u altijd het vergrendelmechanisme voor de gastronorm-container gebruiken (GC's zijn gesloten).
- Wanneer u gastronorm-containers vervoert die gevuld zijn met een vloeistof, moeten zij zijn afgedekt met afsluitdeksels. Anders kunt u brandwonden oplopen.
- Als de vloer zeer ongelijk is, mogen geen inrijbare trolleys worden gebruikt voor het rijden in of uit de combi-oven. Laat nooit de handgrepen van een trolley achter in een gesloten combi-oven. De deur van de combi-oven zou kunnen breken. Trek niet aan de inrijbare trolley zonder de handgreep die voor dat doel is ontworpen. Anders zou u zich kunnen branden.
- Wanneer u basket-trolleys gebruikt, is het belangrijk dat de borden op de juiste manier op de standaarden zijn gezet.
- Gebruik voor het reinigen van de trolleys altijd het programma voor automatische reiniging (als dat beschikbaar is). Gebruik anders reinigingsproducten voor half-automatische reiniging. Het is niet toegestaan de combi-oven voor standaardwerk te gebruiken zonder de inrijbare trolley en automatische reiniging!
- Als de combi-oven is voorzien van een inrijbare trolley moet u de trolley altijd op de rem zetten wanneer deze in het apparaat staat. Wanneer u werkt met een volle trolley moet u altijd het vergrendelmechanisme voor de gastronorm-container gebruiken (GN's zijn gesloten).
- Wanneer u gastronorm-containers vervoert die gevuld zijn met een vloeistof, moeten zij zijn afgedekt met afsluitdeksels. Anders kunt u brandwonden oplopen.
- Als de vloer zeer ongelijk is, mogen geen inrijbare trolleys worden gebruikt voor het rijden in of uit de combi-oven. Laat nooit de handgrepen van een trolley achter in een gesloten combi-oven. De deur van de combi-oven zou kunnen breken. Trek niet aan de inrijbare trolley zonder de handgreep die voor dat doel is ontworpen, anders zou u zich kunnen verbranden.
- Wanneer u basket-trolleys gebruikt is het belangrijk dat de borden op de juiste manier op de standaarden zijn bevestigd.
- Gebruik voor het reinigen van de trolleys altijd het programma voor automatische reiniging (als dat beschikbaar is). Gebruik anders reinigingsproducten voor half-automatische reiniging. Het is niet toegestaan de combi-oven voor standaardwerk te gebruiken zonder de inrijbare trolley en automatische reiniging!

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

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

watertoevoer en de stroomvoorziening af.

REINIGING

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

2.2 BESCHERMENDE HULPMIDDELEN

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



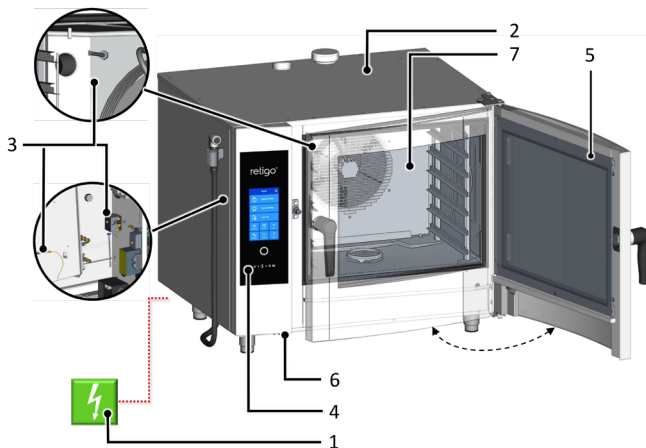
Wanneer u met de combi-oven werkt, draag dan de volgende artikelen niet:

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

2.3 BESCHERMENDE ELEMENTEN VAN DE COMBI OVEN

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

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



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

EXTERNE HOOFDSCHAKELAAR

Het is de bedoeling dat de combi-oven permanent op de stroomvoorziening is aangesloten. U kunt de stroomvoorziening aansluiten en afsluiten door middel van de externe hoofdschakelaar. De schakelaar wordt gebruikt voor het in- en uitschakelen van het apparaat (bij aanvang van het gebruik, bij reparaties, installeren en ook bij noodsituaties). De externe hoofdschakelaar moet te allen tijde gemakkelijk bereikbaar zijn!



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

EXTERNE KAPPEN

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

BESCHERMENDE TEMPERATUURBEGRENZER

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

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

BEDIENINGSPANEEL

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

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

DEUR MET MAGNETISCHE SLUITING

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

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

VENTILATIEPOSITIE VAN DE DEUR VAN HET APPARAAT

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

INTERNE WAND

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



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

2.4 GEVAARLIJKE LOCATIES EN OVERIGE RISICO'S

De combi-oven is zo ontworpen dat wanneer u het apparaat goed gebruikt in een perfecte technische staat, het geen gevaar oplevert voor de gebruiker of de omgeving. Toch kunnen er tijdens het gebruik situaties ontstaan die gevaarlijk kunnen zijn als de gebruiker zich daar niet van bewust is. Deze situaties worden overige risico's genoemd — deze blijven bestaan ook nadat alle preventieve en veiligheidsmaatregelen in acht zijn genomen en zijn geïmplementeerd. Kom meer over deze risico's te weten en vermijd ze.

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

BEREIDINGSKAMER

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



- Risico van brandwonden door hete plaatsen in de gehele oven
- Risico op brandwonden door hete stoom die wordt geproduceerd tijdens het bereidingsproces
- Is een risico van brandwonden door de hete stroom die ontsnapt uit de oven wanneer de deur van het apparaat wordt geopend.

VENTILATOR

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



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

DEUR

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



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

BOVENSTE KAP VAN HET APPARAAT

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

Wees voorzichtig en gebruik veiligheidshandschoenen.



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

GASTRONORM-CONTAINERS

Hanteer nooit containers die hete vloeistoffen of heet vloeibaar eten bevatten, boven oogniveau, en gebruik altijd veiligheidshandschoenen.



- Risico van brandwonden bij onvoorzichtig gebruik en wanneer geen beschermende hulpmiddelen worden gebruikt.

FLAP EN SCHOORSTEEN

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



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

UITSTOOTOPENING

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



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

HANDDOUCHE



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

Overige risico's

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

ELEKTRISCHE STROOM

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



- Gevaar van letsel door elektrische stroom van geleidende onderdelen

Toegang tot het compartiment met de elektrische componenten is echter alleen mogelijk na het verwijderen van een harde kap. Als gebruiker is het

u niet toegestaan servicewerkzaamheden te verrichten aan de elektrische componenten van het apparaat. Er is alleen een gevaar als de voedingskabel beschadigd is, zoals wanneer deze verkeerd geplaatst, verwrongen, geknepen, verzwaard etc. is. Als het apparaat bovendien uit zichzelf beweegt op het frame met wielen, kan dit de voedingskabel doorbreken.



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

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

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

MECHANISCHE ONDERDELEN

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



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

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



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

HOGE TEMPERATUUR

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



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



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

REINIGINGSMIDDEL

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



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

VERONTREINIGING VAN VOEDSEL

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



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

GAS

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



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

WATER

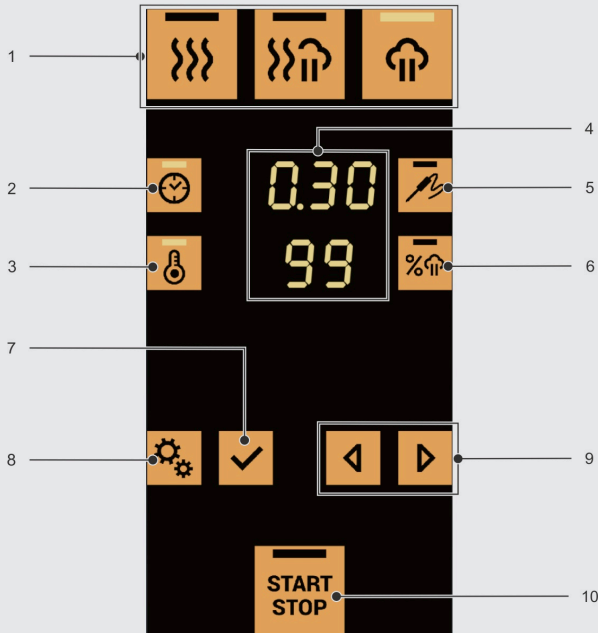
Als het apparaat en de wagen waar het op staat ongewenste bewegingen beginnen te maken, kan daardoor de wateraanvoer breken of beschadigd raken en het water kan vallen tot gevolg hebben.



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

3 | BEDIENING

3.1 BEDIENINGSPANEEL



De combi-oven is voorzien van een bedieningspaneel met een aanraakscherm. U kunt individuele functies selecteren door licht op een knop te "tikken".

1. Selectie bereidingsstand
2. De tijd instellen
3. De temperatuur van de oven instellen
4. Display met waarden
5. De temperatuur van de temperatuursonde instellen
6. De luchtvochtigheid instellen
7. OK (bevestiging/enter)
8. Functie / terug
9. Navigatie pijlen
10. Start / stopt het bereidingsproces

3.2 BESCHRIJVING VAN DE KNOPPEN

- 
STAND HETE LUCHT
 Stelt de bereidingsstand voor de hete lucht in volgens de voorinstellingen.
 De instellingen kunnen naar wens worden gewijzigd.
- 
STAND HETE LUCHT MET STOOM
 Stelt de bereiding in in de ingestelde luchtvochtigheidsstand volgens de voorinstellingen. De instellingen kunnen naar wens worden gewijzigd.
- 
STAND STOMEN
 Stelt de stoombereidingsstand in volgens de voorinstellingen. De instellingen kunnen naar wens worden gewijzigd.
- 
TIJD
 Dient voor het instellen van de bereidingstijd.
- 
TEMPERATUUR IN BEREIDINGSKAMER
 Dient voor het instellen van de bereidingstemperatuur.
- 
TEMPERATUUR AAN DE TEMPERATUURSONDE
 Dient voor het instellen van de temperatuur op de temperatuursonde.
- 
VOCHTIGHEID NIVEAU
 Dient voor het instellen van de luchtvochtigheid in de stand Hete lucht met stoom.
- 
FUNCTIE / TERUG
 Dient voor toegang tot andere submenu's en dient ook als knop "TERUG". Andere opties:
 - 
FLAPAFSLUITER (als optie verkrijgbaar accessoire)
 Maakt het mogelijk de flapafsluiter te openen of te sluiten als overtollige damp uit de bereidingskamer moet worden gelaten.
 - 
HANDMATIGE REGELING VAN DE LUCHTVOCHTIGHEID
 Voor het toevoegen van extra luchtvochtigheid.
 - 
VENTILATORSNELHEID (als optie verkrijgbaar accessoire).
 Dient voor het wijzigen van de ventilatorsnelheid.
 - 
VOORVERWARMEN
 Voor het instellen van de stand voorverwarmen voor de bereidingskamer, voorafgaand aan het bereidingsproces, of voor het afkoelen van de bereidingskamer wanneer deze te heet is.
 - 
PROGRAMMA'S (als optie verkrijgbaar accessoire)
 Voor het starten en beheren van opgeslagen programma's.
 - 
UITGESTELDE START
 Dient voor het instellen van de begintijd voor het bereidingsproces.
 - 
INSTELLINGEN
 Toont het gebruikersinstellingenmenu.
 - 
WASSEN
 Dient voor het starten van het wassen volgens het wasprogramma.
- 
OK (BEVESTIGING/ENTER)
 Dient voor het bevestigen van de instellingen of functies en voor toegang tot menu's en submenu's.
- 
LINKER EN RECHTS NAVIGATIEPIJL
 Dient voor het laten toenemen van de parameterinstellingen en voor navigatie door de individuele submenu's.
- 
START / STOPT HET BEREIDINGSPROCES
 Dient voor het starten / stoppen van het bereidingsproces. Wanneer u de knop ingedrukt houdt (langer dan 3 sec.) gaat de combi-oven in de sluimerstand, en gaat het gehele display uit en knippert de knop slechts even. Als u de oven weer in bedrijf wilt stellen, hoeft u alleen maar op de knop te drukken.

4 | BEREIDING






U kunt maaltijden bereiden in de combi-oven door zelf de parameters in te stellen of met behulp van opgeslagen of speciale programma's (als optie verkrijgbaar accessoire)

4.1 DE FUNCTIES VAN DE COMBI-OVEN INSTELLEN VOORDAT U MET DE BEREIDING BEGINT



U kunt de volgende functies van de combi-oven instellen voordat u met het bereidingsproces begint:

Voorverwarming van bereidingskamer

INSCHAKELEN

1	DRUK		
2	SELECTEER		UIT verschijnt. Symbool  knippert.
3	DRUK		Symbool  gaat branden. Voorverwarmen is ingeschakeld.



Als voorverwarmen  is uitgeschakeld, begint het koken nadat de bereiding met de toets  is gestart, met voorverwarmen (of koelen) in de oven. Nu verschijnt de tekst 'Preparing temperature' op het display. Tijdens het voorverwarmen warmt de oven op:


- Hetelucht met stoom modus:
 <100°C - voor temperatuur ingesteld op + 20%
 >100°C - voor temperatuur ingesteld op + 20°C
- Stoommodus - om direct de temperatuur in te stellen.

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, verschijnt op het display het bericht "Insert food" en een geluidssignaal geeft het einde van de voorverwarming aan. Dit geluid herhaalt zich elke minuut totdat de deur wordt geopend. Als de gebruiker de deur niet opent om het voedsel in te brengen, blijft de kamer op de ingestelde temperatuur.

Als de gebruiker de deur niet binnen 5 minuten na het einde van de voorverwarming (berichtweergave) opent, wordt de voorverwarming geannuleerd en warmt de oven niet meer op.

Tijdens het handmatig instellen, stelt de gebruiker het voorverwarmen in de functies in voordat het koken wordt gestart.

Tijdens het koken volgens het programma, wordt de voorverwarmingsinstelling rechtstreeks vanuit het ingestelde programma gebruikt.



U kunt het voorverwarmen overslaan in de fase "Prepare temperature" door op de  functie of de OK  knop te drukken en het koken direct te starten.

UITSCHAKELEN



1	DRUK		
2	SELECTEER		AAN verschijnt. Symbool  knippert.
3	DRUK		De tekst UIT verdwijnt. Het symbool  verdwijnt. Voorverwarmen is uitgeschakeld.

Flapafsluiter (als optie verkrijgbaar accessoire)



De flapafsluiter kan alleen worden ingesteld in de stand  en .

OPENEN

1	DRUK		UIT verschijnt. Symbool  knippert.
2	DRUK		Symbool  gaat branden. De flapafsluiter is open.

SLUITEN


1	DRUK		AAN verschijnt. Symbool  knippert.
2	DRUK		De tekst UIT verdwijnt. Het symbool  verdwijnt. De flapafsluiter is dicht.

Uitgestelde start

INSCHAKELEN

1	DRUK		
2	SELECTEER		UIT wordt getoond. Symbool  knippert.
3	DRUK		De actuele tijd hh.mm en symbool  knipperen.
4	STEL DE WAARDE IN		Stel de tijd in waarop u de combi-oven wilt laten starten. De ingestelde waarde knippert.
5	DRUK		De melding " Combi-oven start in hh.mm " waarbij hh.mm de tijd is die u hebt ingesteld.

UITSCHAKELEN

1	DRUK		De tekst " Combi-oven start in hh.mm " verdwijnt en het aftellen wordt geannuleerd.
---	------	---	--

4.2 HANDMATIGE INSTELLINGEN


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

Voor het bereiden van voedsel gebruikt de combi-oven drie basisstanden - hete lucht, stoom en een combinatie van hete lucht en stroom. Iedere stand heeft zijn voorinstellingen en stappen en wordt gebruikt met andere technologische maaltijdbereidingen. Maar u kunt in iedere fase toegang krijgen tot het bereidingsproces, de tijd, temperatuur en luchtvochtigheid wijzigen, zodat het resultaat voldoet aan uw verwachtingen.

Het gehele bereidingsproces is volledig geautomatiseerd en wanneer de juiste invoercondities worden aangehouden kan iedere keer een resultaat van dezelfde kwaliteit worden bereikt.

	HETE LUCHT Voorinstellingen: Verwerkingstijd: 30 min. Temperatuur bereidingskamer: 180°C Luchtvochtigheid: 0%
	HETE LUCHT MET STOOM Voorinstellingen: Verwerkingstijd: 30 min. Temperatuur bereidingskamer: 160 °C Luchtvochtigheid: 50 %
	STOOMBEREIDING Voorinstellingen: Verwerkingstijd: 30 min. Temperatuur bereidingskamer: 99 °C Luchtvochtigheid: 100 %

Instellingen handmatige parameters van het bereidingsproces







1	SELECTEER EEN BEREIDINGSSTAND	  
2	SELECTEER EEN BEREIDINGSPARAMETER De actuele waarde van de geselecteerde parameter zal beginnen te knipperen.  In de HOT AIR modus  en STEAMING  kunnen de vochtigheidsparameters niet worden gewijzigd.	   
3	PAS DE WAARDE VAN DE PARAMETER NAAR EIGEN INZICHT AAN Wijzig op dezelfde wijze de andere parameters.	 
4	BEVESTIG DE INSTELLING	
5	START HET BEREIDINGSPROCES	

 U kunt te allen tijde het bereidingsproces beëindigen met druk op de knop . Als u niet op de knop drukt, worden de kookprocessen na de ingestelde tijd beëindigd en wordt op het display de tekst **COOKING DONE** weergegeven.














4.3 PROGRAMMA'S (als optie verkrijgbaar accessoire)

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

Bereiding volgens programma's

1	DRUK	
2	BLADER DOOR DE PROGRAMMA'S 	
3	DRUK	
4	BLADER NAAR HET PROGRAMMA VAN UW KEUZE	
5	START HET BEREIDINGSPROCES	











Uitgesteld starten van een kookprogramma uit het kookmenu

INSCHAKELEN		
1	DRUK	
2	SELECTEER  UIT wordt getoond. Symbool  knippert.	
3	DRUK De actuele tijd hh.mm en symbool  knipperen.	
4	STEL DE WAARDE IN Stel de tijd in waarop u de combi-oven wilt laten starten. De ingestelde waarde knippert.	
5	DRUK De melding "Combi-oven start in hh.mm" waarbij hh.mm de tijd is die u hebt ingesteld.	
6	DRUK Pictogram  zal verschijnen	
7	KIES HET PROGRAMMA	
8	DRUK De huidige tijd zal op het eerste display verschijnen, het gekozen programma zal verschijnen op het tweede display met de melding 'Oven zal starten om hh.mm'. hh.mm. is de starttijd die op de derde display zal verschijnen.	
UITSCHAKELEN		
1	DRUK De tekst "Combi-oven start in hh.mm" verdwijnt en het aftellen wordt geannuleerd.	








Een programmastap toevoegen

1	DRUK	
2	SELECTEER PROGRAMMA'S 	
3	DRUK	
4	SELECTEER HET PROGRAMMA VAN UW KEUZE	
5	OPEN HET PROGRAMMA Druk op de knop gedurende 3 seconden	
	Als u een nieuwe stap wilt toevoegen aan een programma met meer dan één stap, gebruikt u na het kiezen van het programma de navigatiepijl om de stap te selecteren waarna u een volgende stap kunt toevoegen. Anders wordt de nieuwe stap toegevoegd als stap 1.	
6	OPEN HET PROGRAMMA-ACTIVITEITENMENU TOEVOEGEN verschijnt.	
7	BEVESTIG DE SELECTIE Het nummer van de nieuwe stap verschijnt en alle knoppen van de standen beginnen te knipperen.	
8	SELECTEER EEN BEREIDINGSSTAND	
9	SELECTEER EEN BEREIDINGSPARAMETER De actuele waarde van de geselecteerde parameter zal beginnen te knipperen.	
10	BEWERK DE WAARDE VAN DE PARAMETER Wijzig op dezelfde wijze de andere parameters.	 
11	BEVESTIG DE INSTELLING	
12	START HET BEREIDINGSPROCES	

Parameters van een opgeslagen programma bewerken

1	DRUK	
2	SELECTEER PROGRAMMA'S 	
3	DRUK	
4	OPEN HET PROGRAMMA Druk op de knop gedurende 3 seconden	
5	WIJZIG EEN BEREIDINGSSTAND	
6	SELECTEER EEN BEREIDINGSPARAMETER De actuele waarde van de geselecteerde parameter zal beginnen te knipperen.	
7	BEWERK DE WAARDE VAN DE PARAMETER Wijzig op dezelfde wijze de andere parameters.	
8	BEVESTIG DE INSTELLING	
9	START HET BEREIDINGSPROCES	













Een nieuw programma maken

1	DRUK	
2	SELECTEER PROGRAMMA'S 	
3	DRUK	
4	BLADER NAAR EEN BESCHIKBARE PROGRAMMAPOSITIE (BIJV. NR. 56)	
5	OPEN HET PROGRAMMA Druk op de knop gedurende 3 seconden	
6	OPEN HET PROGRAMMA-ACTIVITEITENMENU TOEVOEGEN verschijnt.	
7	BEVESTIG DE SELECTIE Het nummer van het programma, het aantal stappen verschijnt en alle knoppen van de standen beginnen te knipperen.	
8	SELECTEER EEN BEREIDINGSSTAND	
9	SELECTEER EEN BEREIDINGSPARAMETER De actuele waarde van de geselecteerde parameter zal beginnen te knipperen.	
10	PAS DE WAARDE VAN DE PARAMETER NAAR EIGEN INZICHT AAN Wijzig op dezelfde wijze de andere parameters.	
11	BEVESTIG DE WIJZIGINGEN Het menu TOEVOEGEN verschijnt weer.	
11.1	OPTIE: VOEG NOG EEN STAP TOE Herhaalde procedure van stappen 6 - 11	
11.2	OPTIE: EEN PROGRAMMA EEN NAAM GEVEN Keer terug naar het programma-activiteitenmenu (punt 6) en selecteer het menu NAAM	
	Open het menu. Er verschijnt een punt.	
	Zoek de eerste letter van de naam van het programma (bijv. N)	
	Bevestig de letter Er gaat een punt bij de actuele letter knipperen. Druk nogmaals om terug te keren naar de naam en druk opnieuw 	
	Bevestig de letter Er gaat een decimale punt bij de actuele letter knipperen.	
	Voer de overige letters van de naam van het programma op dezelfde wijze in en bevestig	
	Keer terug naar het programma	







11.3 OPTIE: OVERIGE INSTELLINGEN VAN BEREIDINGSPARAMETERS

	VOORVERWARMEN	
	Keer terug naar het programma-activiteitenmenu (punt 6) en selecteer het menu VOORVERWARMEN .	
	Activeer de functie PREHEAT (alleen mogelijk bij de eerste programmastap). Meer over voorverwarmen in hoofdstuk 4.1. AAN verschijnt.	
	Keer terug naar het programma.	
	FLAPAFSLUITER (als optie verkrijgbaar accessoire)	
	Keer terug naar het programma-activiteitenmenu (punt 6) en selecteer het menu FLAPAFSLUITER .	
	Activeer de functie FLAPAFSLUITER . AAN verschijnt.	
	Keer terug naar het programma.	
	VENTILATORSNELHEID (als optie verkrijgbaar accessoire)	
	Keer terug naar het programma-activiteitenmenu (punt 6) en selecteer het menu SNELHEID . De standaardsnelheid is 100%. In de Steam Cooking-modus is de standaardsnelheid 50%.	
	Verander de snelheid naar wens. De waarde van de snelheid verandert steeds wanneer u op de knop drukt.	
	Keer terug naar het programma.	
	GELUIDSSIGNAAL AAN HET EINDE VAN EEN STAP	
	Keer terug naar het programma-activiteitenmenu (punt 6) en selecteer het menu SIGNAAL .	
	Activeer de functie Geluidssignaal AAN verschijnt.	
	Keer terug naar het programma.	
12	START HET BEREIDINGSPROCES	
13	OF KEER TERUG NAAR HET MENU VAN ALLE PROGRAMMA'S	

Een programmastap wissen

1	DRUK	
2	SELECTEER PROGRAMMA'S 	
3	DRUK	
4	SELECTEER EEN PROGRAMMA DAT DIE U WILT BEWERKEN	
5	OPEN HET PROGRAMMA Druk op de knop gedurende 3 seconden	
6	SELECTEER DE STAP DIE U WILT WISSEN (BIJV. 2/2)	
7	OPEN HET PROGRAMMA-ACTIVITEITENMENU Schakel het programma-activiteitenmenu in TOEVOEGEN verschijnt.	
8	SELECTEER WISSEN	
9	DRUK De stap wordt gewist.	
10	KEER TERUG NAAR HET MENU VAN ALLE PROGRAMMA'S	
11	KEER TERUG NAAR HET HOOFDMENU	

Een programma wissen

1	DRUK	
2	SELECTEER PROGRAMMA'S 	
3	DRUK	
4	SELECTEER EEN PROGRAMMA DAT DIE U WILT WISSEN	
5	OPEN HET PROGRAMMA Druk op de knop gedurende 3 seconden	
6	SCHAKEL HET PROGRAMMA-ACTIVITEITENMENU IN TOEVOEGEN verschijnt.	
7	SELECTEER WISSEN	
8	DRUK De stap wordt gewist.	
9	HERHAAL PROCEDURE 6 - 8, ALS HET PROGRAMMA MEERDERE STAPPEN HEEFT Wanneer alle stappen zijn gewist, is het gehele programma gewist	
10	KEER TERUG NAAR HET MENU VAN ALLE PROGRAMMA'S	
11	KEER TERUG NAAR HET HOOFDMENU	

5 | INSTELLINGEN

Het menu **INSTELLINGEN** wordt gebruikt voor het uitvoeren van gebruikersinstellingen op uw combi-oven. In het menu vindt u:

1. TIJD	Dient voor het instellen van de actuele tijd.
2. GELUIDEN	Stelt geluiden in bij de diverse activiteiten van de combi-oven.
3. VOLUME	Dient voor het instellen van het volume van geluiden.
6. USB	Dient voor het kopiëren van programma's, geluiden, talen, HACCP, functielogboeken naar/van een USB-stick.
7. OPTIES	Dient voor het instellen van functies als Permanent licht, ACM, Stand-by na het reinigen, Douchevergrendeling, Programmavergrendeling, Automatisch voorverwarmen.
8. TAAL	Dient voor het instellen van de taal van alle menu's.

5.1 HET INSTELLINGENMENU GEBRUIKEN

Voer de instellingen in

1 DRUK



2 SELECTEER EEN INSTELLING



TOEGANG TOT INSTELLINGEN ZONDER TOEGANGSCODE

2.1 DRUK 2X

Items instellen: 1. Tijd, 2. Geluiden, 3. Volume, 5. Boiler, 6. USB, 7. Opties - 7.1 Continue verlichting, 7.6 Automatische voorverwarming.



TOEGANG TOT INSTELLINGEN MET TOEGANGSCODE 1001

2.2 DRUK 1X EN TIK DE TOEGANGSCODE 1001 IN

Om volgende in te stellen : 7.Opties - 7.2 ACM, 7.3 Standby na reinigingsprogramma, 7.4 Douchette beveiliging, 7.5 Programma beveiliging



2.2.1 Toegangscod ingave

Om waarde van het cijfer te wijzigen druk op






2.2.2 Om positie van het cijfer te wijzigen druk op de toetsen van 'de kernnaald' of 'tijd' instelling



2.2.3 Bevestig de code door te drukken op

















Navigatie in het instellingenmenu

1	NAVIGATIE TUSSEN DE INDIVIDUELE MENU-ITEMS EN SUBMENU'S / INSTELLINGEN VAN WAARDEN VAN ITEMS	 
2	SELECTIE VAN ITEM 1 – 8 / BEVESTIG INSTELLINGEN	
3	EEN MENU OF SUBMENU AFSLUITEN / EEN INSTELLING ANNULEREN	

5.2 INDIVIDUELE ITEMS IN HET INSTELLINGENMENU

1. Tijd

1	TOEGANG TOT HET INSTELLINGENMENU ZONDER TOEGANGSCODE Toegang tot het instellingenmenu zonder toegangscode is beschreven in hoofdstuk 5.1	
2	SELECTEER ITEM 1. TIJD	 
1.1 UREN		
	Selecteer item 1.1 Uren. De actuele waarde begint te knipperen.	 
	Stel het uur naar wens in.	 
	Bevestig de instelling.	
1.2 MINUTEN		
	Selecteer 1.2 Minuten. De actuele waarde begint te knipperen	 
	Stel de minuten naar wens in.	 
	Bevestig de instelling.	
	Keert terug naar het menu INSTELLINGEN .	

2. Geluiden

1 TOEGANG TOT HET INSTELLINGENMENU ZONDER TOEGANGSCODE
Toegang tot het instellingenmenu zonder toegangscode is beschreven in hoofdstuk 5.1



2 SELECTEER ITEM 2. GELUIDEN



3 SELECTEER ÉÉN VAN DE VOLGENDE ITEMS



2.1 TOETSENBORD

2.2 EINDE VAN BEREIDING

2.3 EINDE VAN STAP

2.4 VOORVERWARMEN

2.5 FOUTEN

4 DRUK
De actuele instelling begint te knippen.



5 STEL HET GELUID VAN UW KEUZE IN



6 BEVESTIG DE INSTELLING



7 KEER TERUG NAAR HET MENU INSTELLINGEN



3. Volume

1 TOEGANG TOT HET INSTELLINGENMENU ZONDER TOEGANGSCODE
Toegang tot het instellingenmenu zonder toegangscode is beschreven in hoofdstuk 5.1



2 SELECTEER ITEM 3. VOLUME



3 SELECTEER ÉÉN VAN DE VOLGENDE ITEMS



3.1 TOETSENBORD

3.2 EIND VAN BEREIDING

3.3 EINDE VAN STAP

3.4 VOORVERWARMEN

3.5 FOUTEN

4 DRUK
De actuele waarde begint te knippen.



5 STEL HET VOLUME NAAR WENS IN



6 BEVESTIG DE INSTELLING



7 KEER TERUG NAAR HET MENU SETTINGS



4. USB

STEEK DE USB-STICK IN DE COMBI-OVEN

TOEGANG TOT HET INSTELLINGENMENU ZONDER TOEGANGSCODE

Toegang tot het instellingenmenu zonder toegangscode is beschreven in hoofdstuk 5.1



SELECTEER ITEM 6. USB



VAN COMBI-OVEN NAAR USB

1 SELECTEER ITEM 6. 1 COMBI-OVEN NAAR USB



2 SELECTEER ÉÉN VAN DE VOLGENDE ITEMS AFHANKELIJK VAN WELKE GEGEVENS JE WILT KOPIËREN



6.1.1 PROGRAMMA'S

6.1.2 HACCP

6.1.3 LOGBOEKEN

6.1.4 FOUTEN

6.1.5 GELUIDEN

3 DRUK

Het exporteren van gegevens van de combi-oven naar de USB-stick begint. Het bovenste display toont bewegende stippen die de voortgang van het kopiëren aangeven.

Als de gegevens goed zijn gekopieerd:

Als er een fout optreedt tijdens het kopiëren:

Als er geen bestanden kunnen worden gekopieerd:



donE

Err

Geen

4 KEER TERUG NAAR HET MENU SETTINGS



VAN USB NAAR COMBI-OVEN

1 SELECTEER ITEM 6. 2 USB NAAR COMBI-OVEN



2 SELECTEER ÉÉN VAN DE VOLGENDE ITEMS AFHANKELIJK VAN WELKE GEGEVENS JE WILT KOPIËREN



6.2.1 PROGRAMMA'S

6.2.2 GELUIDEN

6.2.3 TALEN

3 V DRUK

Het exporteren van gegevens van de USB-stick naar de combi-oven begint. Het bovenste display toont bewegende stippen die de voortgang van het kopiëren aangeven.



De informatie over kopieerresultaten is hetzelfde als in punt 3 in de sectie Van combioven naar USB (zie hierboven).

4 KEER TERUG NAAR HET MENU SETTINGS



De USB-stick moet zijn geformatteerd in de **FAT- of FAT32**bestandssysteemindeling. De namen van de bestanden en mappen zijn niet hoofdlettergevoelig.

Indien **uprogramma's** kopieert van een USB-stick naar een combi-oven, moeten de programma's op de USB-stick in het bestand met de **bestandsextensie *.or2** in de root-directory staan.

Wanneer u **geluiden** kopieert van de USB-stick naar de combi-oven, moeten de geluidsbestanden ***.wav** in de root-directory of in de directory **sound** staan.

Wanneer u **talen** kopieert van de USB-stick naar de combi-oven, moeten de geluidsbestanden ***.wav** in de root-directory of in de directory **sound** staan.

7. Opties

Uitleg van afzonderlijke items in de OPTIONS selectie.

7.1. PERMANENTE VERLICHTING	De lampjes branden continu in de oven. Als de functie is uitgeschakeld, gaan de lampjes alleen branden als de deur open is en als het apparaat wordt bediend.
7.2. ACM	ACM (Automatic capacity management) - deze functie zorgt ervoor dat de combi-oven de hoeveelheid voedsel identificeert die wordt ingebracht en verlengt de kooktijd dienovereenkomstig om de vereiste temperatuur in de oven te bereiken.
7.3. STAND-BY NA REINIGING	De combi-oven kan worden uitgeschakeld nadat het reinigen is uitgevoerd. Na het reinigen stopt de combi-oven na ongeveer 3 minuten.
7.4. DOUCHESLOT	De douche is een optioneel accessoire en bevindt zich niet in de basisconfiguratie van het apparaat. De douche, indien aanwezig, moet in deze optie worden geactiveerd.
7.5. PROGRAMMAVERGREDELING	Programma's zijn optioneel en bevinden zich niet in de basisconfiguratie van het apparaat. Programma's, indien aanwezig, moeten in deze optie worden geactiveerd.
7.6. AUTOMATISCH VOORVERWARMEN	Deze functie is alleen van toepassing bij het koken met handmatige instellingen. Als het op Ja is ingesteld, stopt het voorverwarmen automatisch als het kookproces is gestart. Meer over voorverwarmen in hoofdstuk 4.1. Tijdens geprogrammeerd koken start het voorverwarmen of start het niet, afhankelijk van het programma. Voorverwarmen kan worden overgeslagen door op de  functieknop te drukken of op OK  .

Items instellen in OPTIES

OPTIES ZONDER TOEGANGSCODE

1 TOEGANG TOT HET INSTELLINGENMENU ZONDER TOEGANGSCODE -Toegang tot het instellingenmenu zonder toegangscode is beschreven in hoofdstuk 5.1	
2 SELECTEER NUMMER 7. OPTIES	 
3 SELECTEER ÉÉN VAN DE VOLGENDE ITEMS Alle onderstaande items zijn in de fabriek als inactief ingesteld.	 
7.1 CONSTATE VERLICHTING	
7.6 AUTOMATISCHE REINIGING	
4 DE ACTUELE WAARDE BEGINT TE KNIPPEREN Kies 'Ja' of 'Neen'	 
5 GA TERUG NAAR HET INSTELLINGENMENU	

OPTIES MET TOEGANGSCODE 1001

1 TOEGANG TOT HET INSTELLINGENMENU MET TOEGANGSCODE 1001 - Toegang tot het instellingenmenu met toegangscode is beschreven in hoofdstuk 5.1	
2 SELECTEER NUMMER 7.OPTIES	 
3 SELECTEER ÉÉN VAN DE VOLGENDE ITEMS De items 7.2 ACM en 7.3 Sleep After Cleaning zijn ingesteld als actief in de fabriek. De overige zijn inactief.	 
7.2 ACM	
7.3 STANDBY NA REINIGINGSPROGRAMMA	
7.4 DOUCHETTE BEVEILIGING	
7.5 PROGRAMMA BEVEILIGING	
4 DE ACTUELE WAARDE BEGINT TE KNIPPEREN Kies 'Ja' of 'Neen'	 
5 GA TERUG NAAR HET INSTELLINGENMENU	

8. Taal

1 TOEGANG TOT HET INSTELLINGENMENU ZONDER TOEGANGSCODE
Toegang tot het instellingenmenu zonder toegangscode is beschreven in hoofdstuk 5.1



2 SELECTEER ITEM 10. TAAL
De actuele taal begint te knipperen.



3 SELECTEER DE TAAL VAN UW KEUZE



- 8.01 CS - TSJECHISCH
- 8.02 DE - DUIITS
- 8.03 EN - ENGELS
- 8.04 ES - SPAANS
- 8.05 ET - ESTS
- 8.06 FI - FINS
- 8.07 FR - FRANS
- 8.08 HR - KROATISCH
- 8.09 LT - LITOUWS
- 8.10 NL - NEDERLANDS
- 8.11 NO - NOORS
- 8.12 PL - POOLS
- 8.13 RU - RUSSISCH
- 8.14 SL - SLOVEENS
- 8.15 SR - SERVISCH

4 BEVESTIG DE INSTELLING



5 KEER TERUG NAAR HET INSTELLINGENMENU



06 | ONDERHOUD

ALGEMENE INSTRUCTIES

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

* geldt alleen voor apparaten met een boiler

6.1 DAGELIJKS ONDERHOUD

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

DE OVENRUIMTE REINIGEN

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



De handleiding voor het gebruik van de automatische reiniging vindt u in hoofdstuk

7. Automatische reiniging.

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

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

Nadat de oven gereinigd is, opent u de deur en laat u deze half open staan om de oven volledig te laten drogen.



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

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

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

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

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

DE DEURAFDICHTING REINIGEN

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



REINIGEN VAN HET UITWENDIGE DELEN

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

6.2 WEKELIJKS ONDERHOUD

DE OVEN ONTKALKEN

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

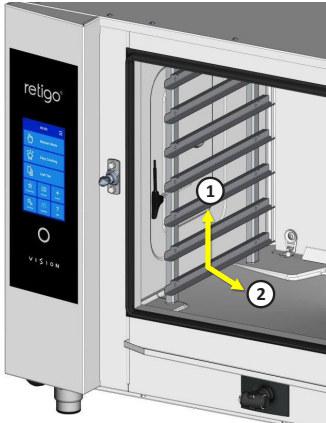


Als de oven een aanzienlijke hoeveelheid kalkaanslag vertoont, dan moet u de huidige samenstelling van het water en de juiste werking van het waterbehandelingsapparaat (indien aanwezig in de wateraanvoer) controleren. De garantie geldt niet voor schade veroorzaakt door water dat niet voldoet aan de vereisten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

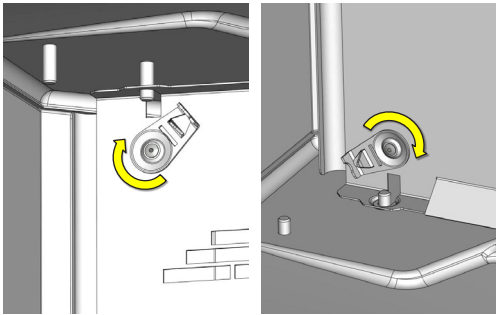
INSPECTEREN EN REINIGEN VAN DE RUIMTE ACHTER DE BINNENWAND

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

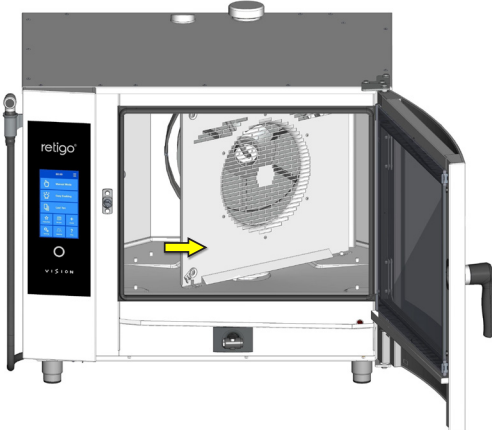
1. Reinig de linker en rechter rekken (geldt niet voor apparaten met een laadsysteem).



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



Open de binnenwand door aan de linkerkant te trekken.



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

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

HANDMATIG REINIGEN VAN DE RUIMTE ACHTER DE BINNENWAND

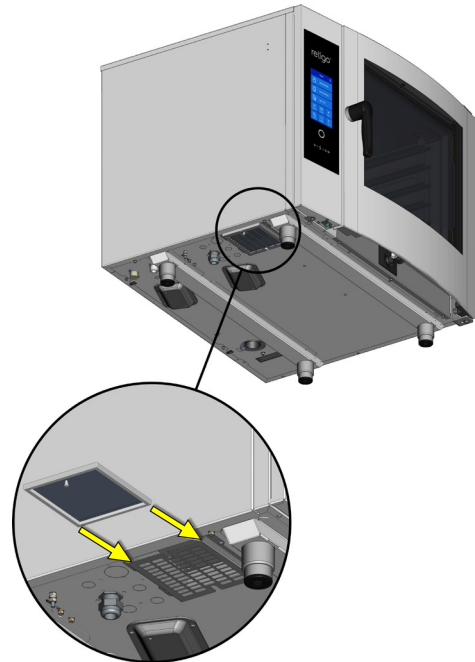


In uitzonderlijke gevallen helpt zelfs herhaaldelijk automatisch reinigen en ontkalken mogelijk niet bij hardnekkig vuil achter de binnenwand. In dergelijke gevallen moet een reinigingsmiddel (Manual Cleaner) of ontkalker (PURON K) als volgt met de hand worden aangebracht:

1. Open de binnenwand op de manier die eerder in dit hoofdstuk is beschreven.
2. Sproei Manual Cleaner of PURON K (voor ontkalken) op het volledige oppervlak van de binnenwand — ventilator, watersproeier (buis in het midden van de ventilator waarin de injectie sproeit) en het verwarmingselement — en laat het middel gedurende 15 minuten inwerken.
3. Spoel de oven grondig door het automatische reinigingsprogramma (RINSE) te starten.
4. Controleer na beëindiging van het reinigingsprogramma of het apparaat voldoende gereinigd is. Als alles nog niet schoon genoeg is, herhaal dan dit proces. Als de reiniging voldoende was, sluit dan de binnenwand (vóór de ventilator), gebruik het geïntegreerde slot om deze te vergrendelen en plaats beide rekken terug (geldt niet voor apparaten met een laadsysteem).
5. Laat na het reinigen de deuren van het apparaat open, zodat de oven volledig kan drogen. Hierdoor gaan de afdichtingen ook langer mee.

HET LUCHTFILTER REINIGEN

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



Verwijder het filter van het apparaat en maak het grondig schoon met een reinigingsmiddel of in een vaatwasser. Na het reinigen, grondig laten drogen.

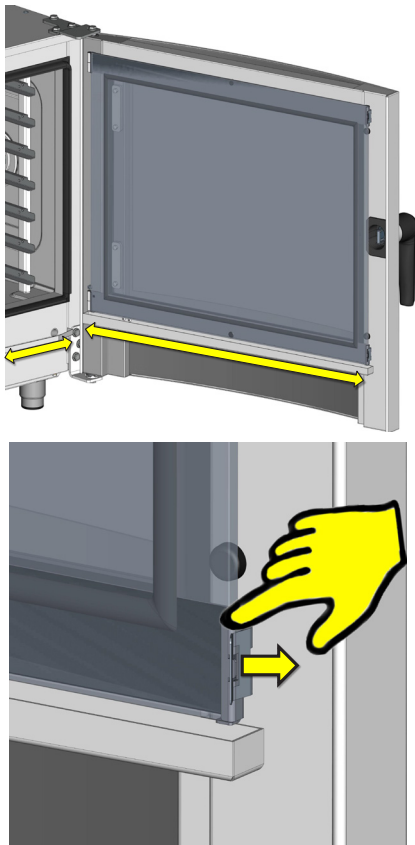


Als het filter verstopt raakt, kunnen de elektronische onderdelen van het apparaat oververhit raken en kan hierdoor de werking van het apparaat negatief worden beïnvloed.

REINIGEN VAN DE DEUR, DE GLAZEN RUIT EN DE LEKBAK

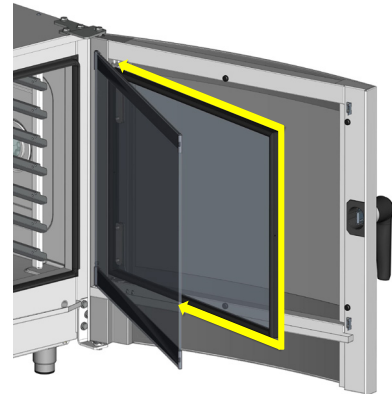
1. Open de deur van het apparaat.
2. Controleer de lekbak onderaan de deur. Als deze vuil is, reinig deze dan met een zachte doek en reinigingsmiddel.
3. Controleer de lekbak onderaan het apparaat. Als deze vuil is, reinig deze dan met een zachte doek en reinigingsmiddel.

Ontgrendel het binnenste glas en kantel het naar boven.

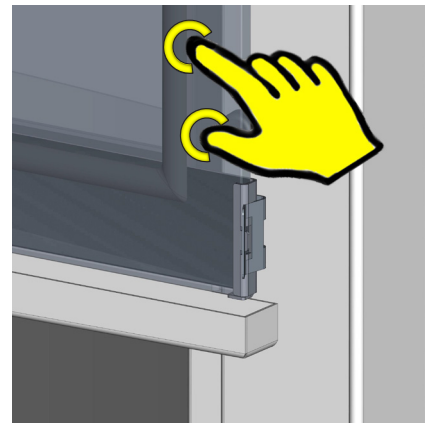


5. Reinig het gehele glasoppervlak met een schone doek en reinigingsmiddel voor glas.
6. Droog het oppervlak van het glas met een droge doek.

7. Veeg de afdichting van het middelste glas af met een vochtige doek en droog het vervolgens.



8. Zet het middelste en binnenste glas geleidelijk terug in hun oorspronkelijke stand en vergrendel beiden door voorzichtig op het binnenste glas vlak bij het slot te drukken.



6,3 HALFJAARLIJKS ONDERHOUD

ONTKALKEN VAN DE BOILER

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

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



De boiler mag uitsluitend door een geautoriseerd servicebedrijf worden ontkalkt.

6,4 JAARLIJKS ONDERHOUD

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

7 | AUTOMATISCHE REINIGING

De ORANGE VISION combi-oven is voorzien van een automatisch reinigingssysteem, dat ervoor zorgt dat de combi-oven altijd perfect hygiënisch schoon is.

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

Dankzij dit systeem zijn de enige reinigingswerkzaamheden bij dit apparaat:

- kiezen van de juiste reiniging op basis van de vervuilingsgraad
- starten van het reinigingsprogramma en toevoegen van reinigingsmiddel.

7.1 BASISINFORMATIE EN WAARSCHUWINGEN



Bij automatische reiniging moet u het reinigingsmiddel Active Cleaner gebruiken, een poeder verpakt in plastic zakjes van 60 g. Het wordt geleverd in kleine emmers die 50 zakjes bevatten.

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



Belangrijke informatie:

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

De combi-oven heeft vier reinigingsprogramma's. Welk programma moet worden gebruikt, is afhankelijk van de vervuilingsgraad in de bereidingskamer

PROGRAMMA	NAAM	REINIGINGSMIDDEL	DUUR*
1.	Vlugge reiniging	Active Cleaner 1 verpakking	00:29:01
2.	Basisreiniging	Active Cleaner 1 verpakking	00:49:21
3.	Gemiddelde reiniging	Active Cleaner 1 verpakking	01:15:06
4.	Extra reiniging	Active Cleaner 1 verpakkingen	01:49:00
5.	Waterspoeling	Nee	00:16:50
6.	Ontkalken bereidingskamer	Vision Descaler 1 verpakking	01:15:06

* De reinigingstijden zijn alleen bedoeld als indicatie en kunnen iets afwijken op basis van de afmetingen van het apparaat.

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

PROGRAMMA		GROOTTE VAN DE CONVECTIE-OVEN					
		AANBEVOLEN MINIMALE HOEVEELHEID REINIGINGSMIDDEL (eenheden)					
		623	611	1011	1221	2011	2021
1.	Express/snel reiniging	1	1	1	2	2	3
2.	Dagelijkse reiniging	1	1	1	2	2	4
3.	Standard reiniging	1	1	1	2	2	4
4.	Intensieve reiniging	1	2	2	3	3	5
5.	Alleen met water spoelen*	0	0	0	0	0	0
6.	Ovenkamer ontkalken**	1	1	1	2	2	3

* Spoelen met water hoort uitgevoerd zonder reinigingsmiddel.

** Voor het ontkalken wordt Vision Descaler gebruikt.

7.2 HET REINIGEN STARTEN

1 DRUK	
2 KIES REINIGING	
3 DRUK	
4 KIES HET JUISTE PROGRAMMA	
5 DRUK Verschijnt DRUK OP START	
6 START DE REINIGING DOOR TE DRUKKEN OP	
KEER TERUG NAAR HET HOOFDMENU DRUK OP	
7 COMBI-OVEN VRAAGT U EEN REINIGINGSMIDDEL TE PLAATSEN	

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

Is de temperatuur niet hoger dan 80 °C of is het koelen van de bereidingskamer voltooid, dan vraagt het apparaat u reinigingsmiddel toe te voegen.



Volg bij het werken met reinigingsmiddelen altijd alle voorschriften op!

REINIGINGSMIDDEL TOEVOEGEN



- Knip het zakje met reinigingsmiddel open op de plaats die wordt aangeduid
- Giet de volledige inhoud van het pakje op het afvoerdekseel op de bodem van de bereidingskamer. Het meeste poeder zal door het afvoergat vallen.
- sluit de deur van de combi-oven

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

Als het reinigingsprogramma is voltooid, klinkt een signaal en verschijnt een melding.

HET REINIGINGSPROGRAMMA EERDER STOPPEN

U kunt het reinigingsproces onderbreken tijdens de hoofdstap door te drukken op de knop **STOP** op het scherm. Als het wasmiddel al is ingebracht, schakelt de combi-oven over op de spoel met water modus, die ongeveer 17 minuten duurt. Daarna stopt het wasproces volledig. Als het wasmiddel nog

niet is geplaatst, stopt het reinigingsproces onmiddellijk (zonder naar Spoelen met water te gaan).



- Controleer de bereidingskamer wanneer het reinigingsproces is voltooid. Verwijder alle reinigingsmiddelresten door de bereidingskamer grondig uit te spoelen met de handsproeier of met water. Doet u dit niet, dan kan het RVS-oppervlak van de bereidingskamer vervormen en verkleuren wanneer het apparaat wordt gebruikt bij hoge temperaturen. Op deze wijze ontstane schade valt niet onder de garantie!
- Ontkoppel de combi-oven niet van het lichtnet tijdens het schoonmaken. Resten wasmiddel kunnen in de oven achterblijven.
- Reinig de combi-oven niet met apparaten die werken met een hoge waterdruk.
- Als de combi niet direct na het reinigen weer wordt gebruikt, adviseren u we de deur, bijvoorbeeld s'-nachts, open te laten
- Gooi de verpakking van het reinigingsmiddel weg bij ander kunststofafval.
- Laat de verpakkingen niet rondslingeren.

ONTKALKEN VAN DE OVENKAMER

Wanneer kalkaanslag (een witte laag) zichtbaar is in de ovenkamer dan kan u deze laag het best verwijderen. De kalkafzetting is afhankelijk van de waterhardheid van uw toevoerwater die op het toestel is aangesloten.

Om de witte aanslag in de ovenkamer te verwijderen kan u Vision Descaler gebruiken. Het gebruik van deze is hetzelfde als deze van de Active Cleaner.

Voor het gebruik van de Vision Descaler dient u het programma 'Ontkalken bereidingskamer' te activeren in het menu van de reinigingsprogramma's.

Het standaardformaat verpakking van de Active Descaler is een plastic emmer met 20 zakjes van 150 gram.

8 | TABEL FOUTMELDINGEN

Er kunnen tijdens het bereidingsproces foutmeldingen op de display verschijnen. De betekenis ervan is de volgende:

FOUT	BESCHRIJVING	OPLOSSING
Err 10	Het minimale waterniveau is niet binnen de ingestelde tijdlimiet bereikt in de boiler, ondanks dat het maximale waterniveau is bereikt.	De combi-oven schakelt automatisch over op de reserve-injectietoestand en kan tijdelijk nog worden gebruikt. Wanneer de combi-oven wordt uitgeschakeld en dan weer wordt ingeschakeld, zal de oven proberen de boiler in werking te stellen. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 11	Fout verwarmingselement bereidingskamer	De combi-oven kan niet in werking blijven. Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 12	Het maximale waterniveau is niet binnen de ingestelde tijdlimiet in de boiler bereikt.	De combi-oven schakelt automatisch over op de reserve-injectietoestand en kan tijdelijk nog worden gebruikt. Wanneer de combi-oven wordt uitgeschakeld en dan weer wordt ingeschakeld, zal de oven proberen de boiler in werking te stellen. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 13	Het minimale waterniveau is niet binnen de ingestelde tijdlimiet in de boiler bereikt.	Controleer de inlaat van de watertoevoer (open de kraan). De combi kan alleen tijdelijk worden gebruikt in de stand Hete lucht. Als het probleem zich opnieuw voordoet, ook wanneer de watertoevoer wordt hersteld, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 15	Fout in beveiliging tegen oververhitting van de motor. Signaleert dat de motor een temperatuur heeft bereikt boven de ingestelde limietwaarde.	Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 16	De boiler wordt niet binnen de ingestelde tijdlimiet voorverwarmd.	De combi-oven schakelt automatisch over op de reserve-injectietoestand en kan tijdelijk nog worden gebruikt. Wanneer de combi-oven wordt uitgeschakeld en dan weer wordt ingeschakeld, zal de oven proberen de boiler in werking te stellen. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 17	Wanneer u de boiler laat leeglopen, daalt het waterniveau niet binnen de ingestelde tijdlimiet onder het minimale waterniveau.	De combi-oven schakelt automatisch over op de reserve-injectietoestand en kan tijdelijk nog worden gebruikt. Wanneer de combi-oven wordt uitgeschakeld en dan weer wordt ingeschakeld, zal de oven proberen de boiler in werking te stellen. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 18	Wanneer u de boiler laat leeglopen, daalt het waterniveau niet binnen de ingestelde tijdlimiet onder het maximale waterniveau.	De combi-oven schakelt automatisch over op de reserve-injectietoestand en kan tijdelijk nog worden gebruikt. Wanneer de combi-oven wordt uitgeschakeld en dan weer wordt ingeschakeld, zal de oven proberen de boiler in werking te stellen. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 26	Fout flapafsluiter. De automatische flapafsluiter werkt niet goed.	Wanneer de flapafsluiter niet goed werkt, kan dat gevolgen hebben voor de bereidingsresultaten, maar de combi-oven kan tijdelijk nog wel worden gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 31	Fout sensor voor de afvoer van warmte.	De combi-oven kan tijdelijk worden gebruikt in alle standen. Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 32	Fout sensor voor warmte van de boiler.	De combi-oven schakelt automatisch over op de reserve-injectietoestand en kan tijdelijk nog worden gebruikt. Wanneer de combi-oven wordt uitgeschakeld en dan weer wordt ingeschakeld, zal de oven proberen de boiler in werking te stellen. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 34	Fout in de 1-punts temperatuursonde.	De combi-oven kan tijdelijk worden gebruikt in alle standen, behalve in de standen waarin een temperatuursonde wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 35	Fout in sensor voor warmte van bereidingskamer.	Storing blokkeert de werking in alle standen. Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 36	Fout in de 6-punts temperatuursonde.	De combi-oven kan tijdelijk worden gebruikt in alle standen, behalve in de standen waarin een temperatuursonde wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 37	Thermistor niet aangesloten.	Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.

Err 38	Thermistor kortgesloten.	Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 40	Thermische zekering van de bereidingskamer doorgeslagen, zekering van boiler (alleen combi-ovens met boiler), trekonderbreker (alleen gascombi-ovens met trekonderbreker) of thermische zekering van schakelbord.	Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 41	Koelfout - oververhitting van elektronica.	Reinig het stoffilter. Als het probleem zich herhaaldelijk voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 42	Oververhitting van het verwarmingselement van de boiler.	De combi-oven schakelt automatisch over op de reserve-injectietoestand en kan nog worden gebruikt. Wanneer de combi-oven wordt uitgeschakeld en dan weer wordt ingeschakeld, zal de oven proberen de boiler in werking te stellen. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 60-79	Modbus-communicatiefout.	Schakel de stroomvoorziening naar de combi-oven uit (niet in de stand "Stand-by"), wacht 30 seconden en schakel vervolgens de combi-oven weer in (schakel de stroomvoorziening weer in). Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 80-91	Fout frequentieomzetter	Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 95-97	Onjuiste snelheid van de blower.	Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 96-98	Aansteekfout	Controleer dat de gastoevoer openstaat en probeer opnieuw de bereiding te starten. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.



- **Storingen van de apparatuur kunnen alleen worden hersteld door een geautoriseerd servicebedrijf, dat een opleiding en certificering heeft ontvangen van de fabrikant. De garantie vervalt in het geval van een onjuiste of ongeautoriseerde service!**
- **Combi-oven moet regelmatig aan controles worden onderworpen, tijdens gebruik, tests en de revisies, zoals wordt voorgeschreven door ČÚBP č. 48/1982 Coll.**

9 | LEVENSDUUR, BUITENBEDRIJFSTELLING EN GARANTIE

LEVENSDUUR

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

De gebruiker moet een lijst van servicewerkzaamheden overleggen.

De gebruiker moet de instructies in de bedieningshandleiding nauwgezet opvolgen.

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

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

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

Wijzigt het bedieningspersoneel, moet de training worden herhaald.

BUITENBEDRIJFSTELLING – AFVALVERWERKING

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



De combi-oven MAG NIET worden weggegooid bij huishoudelijk afval!

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

Verwerking door RETIGO s.r.o.

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

Zo kunt u het apparaat voorbereiden voor afvalverwerking:

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



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

Verwerking door de distributeur van het apparaat

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

Verstrek bij het doen van de bestelling de volgende informatie:

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

Afvalverwerking door uzelf

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

GARANTIE

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

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

retigo[®]

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO

Láň 2310, PS43

CZ 756 64 Rožnov pod Radhoštěm

Tsjechische Republiek

Email: info@retigo.com

Tel.: +420 571 665 511

www.retigo.com

ver. TSD-15-O-MAN-NL_R04

ver. SW: 3.71