

Willkommen in der Zukunft



RETIGO ORANGE VISION  
Bedienungsanleitung

retigo®  
Vision

Sehr geehrter RETIGO Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des RETIGO Vision Kombidämpfers.

Die Firma RETIGO freut sich über Ihrer Wahl und ist überzeugt, dass Sie stets ausgezeichnete Ergebnisse in der täglichen Praxis erzielen werden. Die hohe Qualität Ihrer Gerichte wird auch Ihre Gäste begeistern.

In Ihrem neuem Kombidämpfer sind die langjährigen Erfahrungen der besten Küchenchefs und die neuesten Kenntnisse aus Forschung und Technik vereint.

Zusätzliche sichert Ihnen das Installationsprotokoll mit dem Garantieschein optimale Kundendienstbetreuung.

Beachten Sie bitte, dass Schäden und Folgeschäden, die durch nichtbeachten der Installationsanleitung und/oder der Bedienungsanleitung sowie Verschleißteile bzw. Schäden und Folgeschäden durch Naturkatastrophen nicht Bestandteil der Garantie sind.

Damit Sie von Anfang an Top-Ergebnisse erzielen haben wir diese Anleitung für Sie geschrieben. Hier erfahren Sie alle notwendigen Informationen und Tips für einen problemlosen Gerätebetrieb.

RETIGO wünscht Ihnen Freude im Umgang mit dem RETIGO Vision Kombidämpfer und zufriedene Gäste.

## INHALT

<b>1. Einführung</b>	<b>3</b>
1.1 Sicheres Benutzen eines Kombidämpfers	3
<b>2. Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>
2.1 Allgemeine Hinweise	4
<b>3. Basisinformationen</b>	<b>5</b>
<b>4. Beschreibung der Einrichtung</b>	<b>8</b>
<b>5. Gerätemerkmale</b>	<b>9</b>
<b>6. Bedienung</b>	<b>10</b>
6.1 Bedienpaneel	10
6.2 Display Symbole	11
<b>7. Manueller Betrieb</b>	<b>12</b>
7.1 Manuelle Grundeinstellungen	12
7.2 Weitere Funktionen und Einstellungen im manuellen Modus	14
<b>8. Programmierung</b>	<b>16</b>
8.1 Programm Auswahl	16
8.2 Garprogramme erstellen	16
8.3 Kontrolle der erstellten Garprogramme	17
8.4 Wechsel zur manueller Einstellung der Parameter	17
8.5 Garprogramm löschen	17
<b>9. Das Menü "Extras"</b>	<b>18</b>
9.1 Gebrauch der Funktionen „Extras“	18
<b>10. Gaskombidämpfer</b>	<b>21</b>
10.1 Zünden des Gasbrenners	21
10.2 SICHERHEITSHINWEISE beim Gebrauch von Gas-Kombidämpfern	21
<b>11. Reinigung</b>	<b>23</b>
11.1 Halbautomatische Reinigung	23
11.2 Automatische Reinigung	24
<b>12. Wartung</b>	<b>26</b>
12.1 Allgemeine Hinweise	26
12.2 Tägliche Wartung	27
12.3 Monatliche Wartung	28
12.4 Vierteljährliche Wartung	29
12.5 Jährliche Wartung	29
<b>13. RETIGO Kombidämpfer</b>	<b>31</b>
<b>14. Fehlerbericht-Liste – nach Nummern geordnet</b>	<b>32</b>
<b>15. Aufbau des Orange-Menus</b>	<b>34</b>
15.1 „EXTRAS“	34
15.2 „8 SERVICE“	35
15.3 „8.2 DIAGNOSE“	36

## 1. Einführung

### 1.1 Sicheres Benutzen eines Kombidämpfers

Die Kombidämpfer RETIGO Vision wurden so ausgeführt und produziert, dass sie allen internationalen Sicherheitsstandarten

entsprechen. Eine Installation, die nicht den Installationshinweisen entspricht, unsachgemäße Benutzung der Einrichtung, fehlerhafte Einstellung, falscher Service, unrichtige Reinigung oder eventuelle Änderungen am Kombidämpfer, die nicht vom Erzeuger genehmigt wurden, können zu einer Verletzung oder gar zum Tode führen.

Bevor Sie anfangen die Einrichtung zu benutzen, lesen Sie gründlich die Bedienungsanleitung! Diese Anleitung ist sorgfältig für alle Benutzer und für den Gebrauch in der Zukunft aufzubewahren!

Vergewissern Sie sich, dass der Elektroanschluss, Wasseranschluss und Abfalleitung richtig und nach den Anweisungen des Erzeugers ausgeführt sind. Diese Anweisungen finden Sie im Kapitel Transport und Installation in der technischen Dokumentation zu den Kombidämpfern. Falls Sie irgendwelche Bedenken an der Installation, am Betrieb oder an der Sicherheit der Einrichtung haben, fragen Sie Ihren Lieferanten.

Entfernen Sie keine festen Verkleidungen – Stromverletzungsgefahr!

Lassen Sie eingeschaltete Einrichtung nie ohne Aufsicht, falls es in der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich genehmigt ist.

Führen Sie Betrieb der Einrichtung nicht weiter, falls Sie irgendwelche Bedenken an der Fehlerfreien Funktion haben. Ist die Einrichtung auf irgendeine Weise beschädigt, stellen Sie sie gleich ab, schalten vom Strom und Wasser ab und konsultieren Ihren Lieferanten.












Lassen Sie niemals zu, dass unbefugte Personen mit der Einrichtung manipulieren, Wartung durchführen oder Funktionswidrige Tätigkeiten ausüben. Solche unsachgemäße Bedienung kann eine Verletzung zu Folge haben. Es kann auch zur Beschädigung der Einrichtung kommen.




Halten Sie immer die Grundsätze der sicheren Arbeit mit Elektrogeräten ein.











Dieses Symbol bedeutet, dass die Firma RETIGO s.r.o. nach dem Gesetz Nr.477/2001 GBl, (94/62/ES) berechtigt ist, das Symbol Der Grüne Punkt zu benutzen, d.h., dass im Preis des Gerätes die Kosten für seine Entsorgung inbegriffen sind. Nach dem Beenden der Lebensdauer der Einrichtung verkaufen Sie die Blechteile als Sekundärrohstoffe, Glas legen sie in die dafür bestimmte Container. Isolation aus Glaskeramik und Elektroteile geben Sie an eine spezialisierte Firma, die berechtigt zur Gebahrung und Entsorgung der betreffenden Abfälle ist, ab.

## 2. Sicherheitshinweise

-  Studieren Sie gründlich diese Bedienungsanleitung.
-  Das Gerät dürfen nur qualifizierte und entsprechend geschulte Personen bedienen.
-  Organisieren Sie regelmäßige Schulungen für das Bedienpersonal. So beugen Sie den möglichen Arbeitsunfällen und der Beschädigungen des Gerätes vor.
-  Das Gerät darf nur zur Gargutzubereitung laut der Bedienungsanleitung benutzt werden. Jede andere Benutzung ist im Widerspruch zur Vorherbestimmung des Gerätes und ist als gefährlich anzusehen.
-  Kontrollieren Sie den Garraum vor jedem Benutzen. Entfernen Sie die Reste der Lebensmittel oder Waschmittel, bzw. andere Gegenstände und spülen den Garraum gründlich mit der Handbrause aus.
-  Feste Gargutreste entfernen Sie aus dem Garraum – nicht in den Abfluss hineinspülen.
-  Reinigungs- und Entkalkungsmittel nur im Einklang mit dieser Anleitung und unter der Berücksichtigung der Hinweise auf der Verpackung benutzen.
-  Die Tasten auf dem Bedienpaneel dürfen nur mit den Fingern betätigt werden. Durch das Benutzen von scharfen, spitzigen oder anderen Gegenständen erlischt die Garantie für das Gerät.
-  Blockieren Sie keine Entlüftungslöcher des Kombidämpfers. Legen Sie keine Kochbehälter, Stoffe oder andere Gegenstände auf den Kombidämpfer. Sorgen Sie für freie Dampfableitung von den Entlüftungslöchern über den Kombidämpfer.
-  Sichern Sie, dass kein Wasser auf den Kombidämpfer tropft oder spritzt und legen Sie keine mit Wasser gefüllte Behälter auf den Kombidämpfer.
-  Legen Sie keine offene Feuerquelle auf das Gerät und in seine Nähe.

-  Aus Sicherheitsgründen keine festen Verkleidungen entfernen!
-  Bemühen Sie sich nicht ins Gerät hineinzugeraten.
-  Das Gerät enthält keine Teile, mit denen die Bedienung Manipulieren könnte. Die Reparatur aller Störungen über den in dieser Anleitung beschriebenen Rahmen überlassen Sie den qualifizierten Servicetechnikern.

### 2.1 Allgemeine Hinweise

-  In die Nähe des Kombidämpfers keine Wärmequellen (Friteusen, Grille, Herde, usw.) installieren.
-  Die Temperatur der Außenseite der Glastür kann höher als 60°C sein.
-  Falls Sie den Kombidämpfer für längere Zeit nicht benutzen, schließen Sie die Wasserzuleitung und schalten den Strom ab.
-  Nachdem Sie die Arbeit beendet haben, z.B. über Nacht, lassen Sie die Tür des Kombidämpfers halboffen.
-  Die empfohlene Füllhöhe für GN-Behälter beträgt 2/3 der Behälter-Höhe. Die maximale Arbeits-Höhe (= Höhe des obersten Einschubes) beträgt 1,6 m. Diese Maßnahmen dienen dem Arbeitsschutz des Bedienpersonals. Missachtung kann zu schweren körperlichen Verletzungen führen!
-  Achtung! Bei der Arbeit mit dem Kombidämpfer achten Sie darauf, dass die Kochbehälter, Rahmen und Roste heiß sein werden – Verbrennungsgefahr!
-  Achtung! Bei der Arbeit mit dem Kombidämpfer wird heißer Dampferzeugt-Verbrühungsgefahr!
-  **UNFALLGEFAHR!!!** Beachten Sie die maximale Arbeitshöhe von 1,6 m über dem Boden beim Umgang mit GN Behältern. Es besteht Unfallgefahr vor allem bei heißem flüssigen Inhalt.

### 3. Basisinformationen

#### Ein-/Ausschalten des Kombidämpfers

Der Kombidämpfer ist für ständigen Stromanschluss geeignet. Zum Abschalten unterbrechen Sie die Stromzufuhr mit Hilfe des externen Hauptschalters. Mit diesem Schalter können Sie das Gerät Ein- und Ausschalten sowie bei Wartungs- und Reparaturarbeiten vom Netz vollständig trennen. Dieser **Schalter muss immer leicht zugänglich sein!**

#### Vorheizen des Dampferzeugers

*(nur Boilergeräte)*

Nach dem Einschalten wird der Boiler des Kombidämpfers automatisch mit Wasser gefüllt und vorgeheizt. In dieser Zeit kann bei der Betriebsart „Dampf“ und „Kombidampf“ nach dem starten des Programms auf dem Bildschirm die Aufschrift „Boiler wird vorgeheizt“ erscheinen. Ist die Boilertemperatur erreicht, beginnt der Garvorgang.



#### Geräte-Tür öffnen/schließen

Zum öffnen drücken Sie den Türgriff entweder nach links oder rechts. Öffnen Sie die Gerätetür während eines Garvorganges, so stoppt der Ventilator aus Sicherheits- Gründen automatisch und die Gar-Raumheizung schaltet sich ab. Zusätzlich wird der Dampfaustritt reduziert. Öffnen Sie die Tür erst einen kleinen Spalt (Dampfaustritt) und dann vollständig. So vermeiden Sie die Verbrühungsgefahr durch den austretenden heißen Dampf. Beim schließen verriegelt das Türschloss automatisch.



Falls die Tür nicht richtig zu ist und der Kombidämpfer sich im Zustand „START“ befindet, erscheint auf dem Bildschirm eine Aufforderung zum Schließen der Tür.



#### Umgang mit GN-Behältern

Die empfohlene Füllhöhe für GN-Behälter beträgt 2/3 der Behälter-Höhe. Die maximale Arbeits-Höhe (= Höhe des obersten Einschubes) beträgt 1,6 m. Diese Maßnahmen dienen dem Arbeitsschutz des Bedienpersonals. Missachtung kann zu schweren körperlichen Verletzungen führen

#### Hordengestellwagen

*(nur für die Kombidämpfer der Größe 2011, 1221, 2021)*

Nach dem Einschieben in den Kombidämpfer müssen die Feststellrollen des Hordengestelles immer blockiert werden.

Falls Sie mit dem gefüllten Wagen manipulieren, muss immer die Arretiervorrichtung der GN-Behälter verriegelt sein. GN-Behälter mit flüssigem heißen oder kaltem Inhalt sind vor dem Transport mit passendem Dichtungsdeckel zu verschließen. Verletzungsgefahr!

Die Hordengestellwagen sind nur für plane Fußböden konstruiert. Bei Bodenunebenheiten, dürfen die Hordengestellwagen nicht benutzt werden.

Lassen Sie den abnehmbaren Wagenhandgriff nie nach dem Einschub im Kombidämpfer stecken. Gefahr! Beim Schließen der Tür bricht die Türglasscheibe.

Ziehen Sie den heißen Hordengestellwagen nur mit dem dazugehörigen Griff aus dem Kombidämpfer. Gefahr! Verbrennung an den heißen Metallteilen!

Beim Benutzen der Bankettwagen müssen Sie sich immer vergewissern, dass die Teller richtig aufgesetzt sind.

Reinigen Sie den Horden-Gestellwagen zusammen

bei der manuellen Ofenreinigung oder benutzen Sie das automatische Reinigungs-Programm.

Es ist nicht erlaubt den Kombidämpfer ohne eingeschobenen Hordengestell-Wagen für Gar- oder Reinigungsprogramme in Betrieb zu nehmen!

### Kerntemperaturfühler

(optionales Zubehör)

Der Kerntemperaturfühler dient zur Kontrolle der Temperatur im inneren des Gargutes und zur Überwachung des Garvorganges.

- Den Fühler nur zur Temperaturmessung im Gargut verwenden.
- Nicht in gefrorene Lebensmittel stecken – Bruchgefahr!
- Das Zuleitungskabel zum Kerntemperaturfühler nie gewaltsam biegen.
- Den Fühler nur am Fühlergriff herausziehen bzw. einstecken.
- Den Fühler so setzen, dass er nicht an die Türscheibe stößt
- Gefahr! - Der Fühler kann heiß sein – Schutzhandschuhe Benutzen!
- Entfernen Sie zuerst den KT-Fühler aus dem Gargut und stecken Sie ihn in die vorgesehene Halterung zurück. Jetzt können Sie die GNBehälter aus dem Ofen entnehmen.
- Verwenden Sie die Halterung im Garraum für den KT-Fühler, wenn Sie ohne Kerntemperaturüberwachung garen.



- Den Fühler nie aus dem Garraum hängen lassen – es besteht die Gefahr, dass das Zuleitungskabel in der Tür zerquetscht und damit beschädigt wird.

### Handbrause

Handbrause dient zum Spülen des Garraums und zum kühlen des nicht zu heißen Kombidämpfers. Sie können auch z.B. GN-Behälter im Garraum mit Wasser füllen.



Die Handbrause ist nur bei offener Tür des

Kombidämpfers funktionsfähig.



Wasser von der Handbrause nie auf die heiße Glasscheibe in der Tür spritzen – Gefahr von Glasbruch!



Benutzen Sie niemals die Handbrause dazu, den Garraum abzukühlen, wenn dessen Temperatur über 90°C liegt – das Glas im Inneren des Garraums kann dabei zerbrechen. In diesem Fall kann keine Garantieansprüche auf das kaputte Glas erhoben werden. Benutzen Sie immer die Funktion „Vorheizen/Vorkühlen“.



Handbrause nach dem Benutzen immer zurück in den dazugehörigen Halter stecken.

### Reinigung des Kombidämpfers

Es ist notwendig den Kombidämpfer regelmäßig zu reinigen (vgl. Kapitel 12).

Beachten Sie bei der Reinigung folgende Hinweise:

- Nur die vom Hersteller des Kombidämpfers freigegebenen Reinigungsmittel benutzen.
- Beachten Sie die Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers!
- never apply cleaning agents onto hot stainless surfaces – Reinigungsmittel nie auf heiße Edelstahloberfläche anwenden – Gefahr der Beschädigung der Oberfläche. Derartige Schäden sind von der Garantieleistung ausgeschlossen!
- Nach dem Beenden der Semiautomatische Reinigung evtl. Reinigungsmittel-Reste im Garraum mit der Handbrause gründlich entfernen. Schäden die auf Reinigungsmittelrückstände zurück zu führen sind, sind von der Garantie ausgenommen!
- Kombidämpfer nie mit Säuren reinigen. Säuren auch nicht in die Nähe des Kombidämpfers geraten lassen – Gefahr der Beschädigung der Edelstahloberfläche.
- Keine Reinigungsmittel auf Basis von Sand oder grobkörnige Reinigungsmittel benutzen.
- Keine mechanischen Reinigungsmittel verwenden (Drahtschwamm, Schaber, Messer).
- Nicht mit Druckwasser reinigen.
- Nach dem Reinigen die Tür geöffnet lassen.



Beim Reinigen des Kombidämpfers immer die Sicherheitsmaßnahmen des Herstellers und vorgeschriebene Schutzkleidung tragen (Handschuhe, Brille, Atemmaske)! So schützen Sie Ihre Gesundheit.



Bei unzureichender Reinigung des Kombidämpfers bilden sich Fettablagerungen auf den Garraumwänden, die sich bei hohen Temperaturen entzünden können. Auf so entstandene Schäden kann keine Garantie in Anspruch genommen werden!

### **Reparaturen**

Reparaturen am Kombidämpfer darf nur eine autorisierte Servicefirma, deren Mitarbeiter vom Hersteller geschult wurden, durchführen. Bei einem unberechtigten Eingriff erlischt die Garantie!

### **Kontrolle und Wartung**

Für einen sicheren und störungsfreien Betrieb des Kombidämpfers ist es Notwendig, mindestens einmal im Jahr eine Kontrollprüfung von einer autorisierten Servicefirma durchführen zu lassen.



#### 4. Beschreibung der Einrichtung



01. Kombidämpfertür mit Doppelglasscheibe.
02. Türgriff mit integriertem Schloss.
03. Schwenkbare Innenscheibe.
04. Arretierung der inneren Scheibe
05. Türtropfrinne mit automatischem Ablauf.
06. Höhenverstellbare Standfüße
07. Abfl ussverdeck.
08. Luft- und Staubfilter.
09. Gehäuse.
10. Kerntemperaturfühler.
11. Luftleitblech, aufklappbar.
12. Bedienpaneel.
13. Schlauchbrause.
14. Kamin.
15. Geregelt e Wrasenklappe.
16. Einschubschienen (Leiter).r
17. Garraumbeleuchtung.
18. Hordengestellwagen (nur bei Modell der Größe 1221, 2011 und 2021).
19. USB Schnittstelle

Kombidämpfer der Größe O 623, 611, 1011



Kombidämpfer der Größe O 1221, 2011, 2021

Das Typenschild des Kombidämpfers befindet sich seitlich rechts oben. Eine Kopie des Typenschildes befindet sich im Inneren des Kombidämpfers, auf der linken Seite.

Auf dem Typenschild finden Sie diese Angaben: Gerätehersteller, technische Informationen über das Gerät (d.h. Gerätetyp, Modell, Seriennummer, Baujahr, wichtige Angaben über die Art der Spannung, Leistungsaufnahme, Gewicht und Bauart.

Die Zeichen and die daraufhin weisen, dass das Gerät allen Forderungen den Normen ČSN, EN, IEC und den Regierungsverordnungen entspricht.



Typenschild des Kombidämpfers RP0611IA

## 5. Gerätemerkmale

Der Kombidämpfer RETIGO Vision Blue Line ist ein universelles Gerät für die Speisenzubereitung. Das Gerät ermöglicht die Zubereitung kompletter Menüs.

Im Kombidämpfer RETIGO Vision Blue Line können sie kochen, backen, braten, schmoren, dämpfen, dünsten, grillen, gratinieren und NT-Garen, Delta-T-Garen und Garen-über-Nacht. Die Vorteile bei der Zubereitung sind die minimalen Wasser- und Fettstoffzugabe, keine Geruchsübertragung während dem Garen, Vitamin- und Mineralstoffhalt, geringer Energie- und Wasserverbrauch, sowie Platz- und Zeiteinsparung.

Das kontrollierte Klima (Feuchtigkeit) im Garraum beim Garen senkt den Gewichtsverlust beim Garen. Sie können auch mit dem Kombidämpfer Gären, Sterilisieren, Auftauen oder Trocknen.

Alle Betriebsarten (Heißluft, Kombidampf, Dampf) sind programmierbar und der Garvorgang verläuft selbständig ab.

Mit dem Kerntemperaturfühler überwachen Sie sensible Garvorgänge, z.B. Roastbeef.

Gewinnen Sie durch den multifunktionalen Einsatz Zeit und die Installation des Kombidämpfers spart wertvolle Arbeitsfläche in Ihren Räumen.

Der thermische Prozeß findet im Garraum statt. Der Ventilator sorgt für eine gleichmäßige Heißluftzirkulation. Beim Garvorgang kann die Luft beschwädert werden. Die Feuchtigkeit wird automatisch nach der gewählten Betriebsart geregelt. Beim Dampfbetrieb ist die Feuchtigkeit auf 100% eingestellt. Bei Kombidampf ist das Klima einstellbar.

Die Computersteuerung sorgt für einen automatischen Ablauf der Garvorgänge.

**Sie können den Kombidämpfer auf zwei verschiedene Arten betreiben:**

- Manueller Betrieb – ideal für erfahrener Benutzer, die individuelle Einstellungen beim Garen anpassen möchten.

- Eine weitere Möglichkeit ist - voreingestellte Garprogramme zu verwenden bzw. zu erstellen. Sie können bis zu 5 Programme (Rezepte) mit bis zu 5 Schritten speichern. Jeder Schritt kann individuelle Parameter und Modi enthalten. Vorteil: der gesamte Garvorgang verläuft vollautomatisch und kann bei gleichen Ausgangsbedingungen beliebig wiederholt werden. So wiederholen Sie einfach und leicht optimale Garresultate.

## Vorteile

- Rationelle Gargutzubereitung.
- Erhalt der Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und des Geschmacks.
- Mehrgewinn durch reduzierte Gewichtsverluste.
- Zubereitung mit minimaler Wasser- und Fettstoffzugabe.
- Keine Geschmacksübertragung bei gleichzeitiger Zubereitung verschiedener Speisen.
- Energie-, Wasser-, Fett- und Zeiteinsparung im Vergleich zu klassischen Garverfahren.
- Dampferzeugung entweder im Boiler mit Selbstreinigung oder per Direkteinspritzung im Garraum, wo das eingeleitete Wasser vom Ventilator auf die Garraumheizelemente verteilt wird und verdampft.
- Hygienischer Garraum - Radiale Übergänge.
- Die wechselnde Drehrichtung des Ventilators sorgt für gleichmäßige Luftströmung im Garraum.
- Computersteuerung mit eigenem Speichermodul.
- Garprogrammspeicher.
- Programmierbare Halogen-Garraumbeleuchtung – entweder Dauerlicht oder automatisches Lichtausschalten nach 2 Minuten.
- Automatische Sicherheitssteuerung mit Service-Diagnose-System.
- Wrasenablösung erst ab 60 °C.
- Tonsignal bei Ende des Garprogramms.
- Handbrause.
- Panorama-Tür, doppelt verglast.
- Kerntemperaturfühler\*.
- HACCP-Datenerfassung im Kombidämpfer.
- HACCP-Datenauswertung am PC.
- Garprogrammerstellung und Archivierung am PC

(\*) optionales Zubehör

## 6. Bedienung

Der Kombidämpfer wird durch den Touch Screen Bildschirm bedient. Einzelne Funktionen sind auf eine einfache Weise wählbar - mit einer sanften Berührung des gewünschten Symbols oder der entsprechenden Taste für die gewünschte Betriebsart

### 6.1 Bedienpaneel



Bedienpaneel des Kombidämpfers  
RETIGO Orange Vision

#### 6.1.2 Funktionen des Panels Tasten



„Heißluft“

- Garzeit 30 min.
- Garraumtemperatur 180 °C
- Feuchtigkeitsgehalt 0%
- Garvorgang endet nach Ablauf der eingestellten Garzeit.
- Garzeitlänge kann von 1Min. bis 23St. 59Min.

eingestellt werden.

- Temperatur: 30 - 300°C.



„Kombidampf“

- Garzeit 30 min.
- Garraumtemperatur 160 °C
- Feuchtigkeitsgehalt 50%
- Garvorgang endet nach Ablauf der eingestellten Garzeit.

- Garzeitlänge kann von 1Min. bis 23St. 59Min. eingestellt werden.

- Temperatur: 30 - 300°C.



„Dampf“

- Garzeit 30 min.
- Garraumtemperatur 90 °C
- Feuchtigkeitsgehalt 100%
- Garvorgang endet nach Ablauf der eingestellten Garzeit.

- Garzeitlänge kann von 1Min. bis 23St. 59Min. eingestellt werden.

- Temperatur: 30 - 130°C.



„Magic-Point“ Taste

Mit dieser Taste wählen Sie weitere Funktionen an bzw. Aktivieren diese (z.B. Semiautomatische Reinigung, Info, Einstellungen usw.). Je nach Betriebsart hat die Taste auch EIN/AUS Funktion.



„Start/Stop“ Taste

dient zum Starten und Stoppen des Garvorgangs.



„Wert erhöhen“ Taste  
„Wert verringern“ Taste

Mit diese beiden Tasten können die Werte für Garparameter oder andere Einstellungen geändert werden.

## 6.2 Display Symbole



Bildschirmansicht nach dem Einschalten



„Zeit“

Einstellen der Garzeit (1 Minute bis 23 Stunden : 59 Minuten) bzw. Zeiteinstellung.



„Temperatur“

Einstellen der Garraumtemperatur. Der Temperaturbereich hängt vom gewählten Garmodus ab.



„Programme“

Anwahl von gespeicherten Garprogrammen bzw. Erstellung neuer Programme.



„Programm / Schritt Schreiben“

Speichern der Einstellungen eines Garprogramms.



„Klima“

Ermöglicht die Einstellung des Garklimas (Feuchtigkeit) im Modus "Kombidampf".



„Vorheizen / Kühlen“

Diese Funktion ermöglicht das automatische Vorheizen des Garraums vor dem eigentlichen Garvorgang. Sie können auch den Garraum von einer höheren Temperatur auf eine eingestellte Temperatur herabkühlen.



Benutzen Sie niemals die Handbrause dazu, den Garraum abzukühlen, wenn dessen Temperatur über 90°C liegt – das Glas im Inneren des Garraums kann dabei zerbrechen. In diesem Fall kann keine Garantieansprüche auf das kaputte Glas erhoben werden. Benutzen Sie immer die Funktion „Vorheizen/Vorkühlen“.



„Manuelle Beschwadung“

Sie können bei Bedarf im Modus "Heißluft" und im Modus "Kombidampf" den Garraum manuell beschwaden.



„Kerntemperatur“

(optionales Zubehör)

Wählen Sie die Kerntemperatur, bei der der Garvorgang enden soll. Einstellbereich: 30 – 110 °C



„Wrasenklappe“

(optionales Zubehör)

Durch die geöffnete Wrasenklappe entfernen Sie überschüssige Feuchtigkeit aus dem Garraum. Z.B. vor dem letzten Garschritt für eine krosse Kruste



„Extras“

Unter Extras stehen Ihnen weitere zusätzliche Gerätefunktionen zu Verfügung.

## 7. Manueller Betrieb

Wählen Sie diesen Modus, wenn Sie nicht mit einem Garprogramm arbeiten wollen. Der manuelle Betrieb ermöglicht Ihnen individuelle Einstellungen für Ihre Garprozesse und die Möglichkeit die Parameter während der Zubereitung zu ändern.

### 7.1 Manuelle Grundeinstellungen

Den manuellen Modus können Sie auf zwei Arten anwählen:

#### 7.1.1 Drücken Sie eine der Tasten für den gewünschten Garmodus



Die Werte für TEMPERATUR und ZEIT sind werkseitig voreingestellt.

#### a) "Heißluft" Modus



#### b) "Kombidampf" Modus



#### c) "Dampf" Modus



Falls die Voreinstellungen Ihren speziellen Anforderungen entsprechen müssen Sie nur noch die Taste START drücken um den Garvorgang zu beginnen. Durch erneutes betätigen der gleichen Taste können Sie jederzeit den Vorgang abbrechen.

#### 7.1.2 Individuelle Eingabe der Garparameter

Der Ablauf für individuelle Gareinstellungen ist bei allen drei Garmodi gleich. Beginnen Sie immer mit dem gewünschten Garmodus!

1. Wählen Sie dann das Symbol (Zeit, Temperatur) für den Wert den Sie ändern möchten. Das Symbol beginnt zu blinken.

2. Mit den Tasten "Wert erhöhen" oder "Wert verringern"



können Sie die Einstellung beliebig anpassen.

#### Beispiel:

Modus	Kombidampf
Zeit	2 h 30 min.
Temperatur	145 °C
Klima	65%

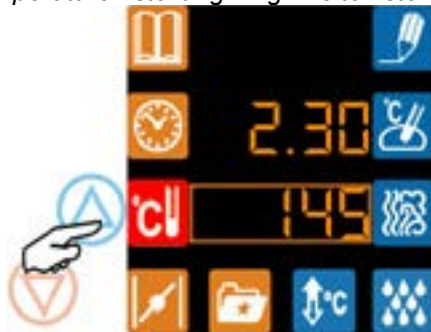
#### 1. Anwahl des Garmodus



2. Zeiteinstellung – drücken Sie das Zeit- Symbol und ändern Sie die Einstellung mit den Pfeiltasten



3. Temperatureinstellung – vgl. Zeiteinstellung



4. Klimateinstellung (Feuchtigkeit im Garraum)



**Note:** Bei Betriebsart Heißluft und Dampf kann die Feuchtigkeit nicht eingestellt werden. Haben Sie alle Gareinstellungen durchgeführt, so drücken Sie auf die Taste START. Und der Garvorgang beginnt. beginnen Durch erneutes betätigen der gleichen Taste können Sie jederzeit den Vorgang abbrechen.

**Note:** Bei Betrieb wird Zeit und Temperatur im Display angezeigt. Drücken Sie die Taste für Temperatur oder Kerntemperatur bei Betrieb, so wird der jeweilige IST-Wert angezeigt. Drücken Sie bei Betrieb auf die Zeittaste, so wird die verbleibende Restgarzeit angezeigt. .

### 7.1.3 Garen mit Kerntemperaturfühler (optionales Zubehör)

Sie können den Garprozeß mit Erreichen einer gewünschten Kerntemperatur im Gargut beenden. Gehen Sie zur Einstellung der Kerntemperatur genau wie zur Einstellung der Garraumtemperatur vor.

1. Drücken Sie die Taste für die Garraumtemperatur. Das Symbol beginnt zu blinken.



2. Stellen Sie die Garraumtemperatur ein

3. Drücken Sie die Taste für den Kerntemperaturfühler. Das Symbol beginnt zu blinken



Mit den Tasten "Wert erhöhen" oder "Wert verringern". Stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.

**Bemerkung:** Wenn Sie die Einstellungen eines bereits laufenden Garvorgangs ändern möchten, so drücken Sie die entsprechende Taste (Zeit, Temperatur, Feuchtigkeit, Kerntemperatur) und nehmen die Einstellungen entsprechend Ihrer aktuellen Wünsche vor. Der Garvorgang wird dann mit den so übernommenen Parametern fortgesetzt.

### 7.1.4 Funktion "Vorheizen / Kühlen"

Nutzen Sie diese Funktion um den Kombidämpfer vorzuheizen. Die Steuerung erkennt automatisch, ob der Garraum beheizt oder gekühlt werden muss. Ist die Vorheiztemperatur erreicht, müssen Sie nur noch den Garraum beschicken.

1. Stellen Sie zuerst die Garparameter ein (vgl. 7.1.1 oder 7.1.2 oder 7.1.3).

2. Wählen Sie die Funktion "Vorheizen /Kühlen"



3. Drücken Sie die START/STOP Taste

- "Heißluft" oder "Kombidampf" Modus:

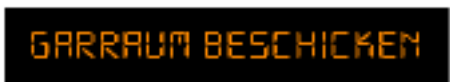
Bei diesen Betriebsarten liegt die Vorheiztemperatur 25 % über der eingestellten Garraumtemperatur. Ist die Garraumtemperatur höher als der eingestellte Wert, so wird der Garraum automatisch bis zum Erreichen der Vorheiztemperatur gekühlt.

- "Dampf" Modus:

In diesem Modus entspricht die Vorheiz- / Kühltemperatur der eingestellten Garraumtemperatur.



Im Display erscheint eine Meldung, bis die Vorheiz- / Kühltemperatur erreicht ist. Dabei wird die aktuelle Garraumtemperatur angezeigt. Bei Erreichen der korrekten Temperatur hören Sie ein Tonsignal und die Displaymeldung fordert Sie auf den Garraum zu beschicken.



Mit dem Schließen der Gerätetür nach dem Beschicken beginnt unmittelbar der Garvorgang. Sie brauchen keine weitere Taste zu drücken.

## 7.2 Weitere Funktionen und Einstellungen im manuellen Modus

### 7.2.1 Das Beenden des manuellen Modus und Rückkehr zum Hauptmenü

erfolgt automatisch nach Ende des Garprozesses – entweder bei Erreichen der Kerntemperatur oder durch Ablauf der Garzeit. Zusätzlich hören Sie ein Tonsignal und im Display erscheint eine Meldung. Bei Programmieren Sie können auch



durch Drücken der Taste START/ STOP jederzeit den Garvorgang beenden.

### 7.2.2 Manuelle Beschwadung

Drücken Sie bei Bedarf die Taste für "Manuelle Beschwadung"

Jetzt wird Frischwasser auf die Heizelemente im Garraum eingesprüht. Beenden Sie die manuelle Beschwadung einfach durch erneutes Drücken der Beschwadungstaste .

**Hinweis:** Die Funktion „Manuelle Beschwadung“ ist nur im Modus "Heißluft" und "Kombidampf" aktiv.

### 7.2.3 Wrasenklappe (optionales Zubehör)

Durch Öffnen der Wrasenklappe können Sie den Garraum entschwadern, d.h. überschüssige Feuchtigkeit entfernen. Drücken Sie die Taste für die Wrasenklappe.

Die Klappe öffnet sich und überschüssige Wrasen

können schnell aus dem Garraum entweichen. Durch erneutes Drücken der Taste schließen Sie die Klappe wieder.

**Hinweis:** Die Funktion für die „Wrasenklappe“ ist nur im Modus "Heißluft" und "Kombidampf" aktiv.

### 7.2.4 Ändern des Garmodus bei Betrieb

Sie können bei Betrieb den Garmodus ändern. Drücken und halten Sie die gewünschte Taste für den Garmodus für min. drei Sekunden.




Die Gareinstellung passt sich bei Betrieb dem neuen Betriebsmodus an.

### 7.2.5 Automatischer Gerätestart

Sie können nach Einstellung der Garparameter oder Garprogrammwahl den Kombidämpfer automatisch zu einer bestimmten Echtzeit starten.

1. Bestimmen Sie den Garmodus und die Parameter (vgl. 7.1.1 oder 7.1.2 oder 7.1.3) oder wählen Sie ein Garprogramm (vgl. Kapitel 8.).

2. Drücken und halten Sie die Taste ZEIT. . Das Displayfeld für Zeit beginnt zu blinken und der Laufzeit fordert Sie zur Einstellung der Start- Stunde auf.

3. Mit den Tasten "Wert erhöhen" oder "Wert verringern" stellen Sie die Stunden ein.

4. Drücken Sie die Taste ZEIT . Die Einstellung für Minuten beginnt zu blinken.

5. Mit den Tasten "Wert erhöhen" oder "Wert verringern" stellen Sie die Minuten ein.

6. Drücken Sie die START/STOP Taste. Im Display erscheint die Echtzeit und ein Laufzeit mit der Start-Zeit.

Erreicht die Echtzeit die Zeit für den automatischen Gerätestart beginnt der Garvorgang entsprechend den vorher eingestellten Gareinstellungen.

Durch drücken der Taste EXTRAS können Sie jederzeit die Funktion automatischer Gerätestart verlassen.

Der aktivierte automatische Gerätestart kann durch erneutes drücken der Taste START/STOP abgebrochen werden.

**Hinweis:** Während dem Zeitablauf für die erste automatische Startzeit kann eine weitere zweite automatische Startzeit mit den gleichen Garparametern programmiert werden.

Nach beenden des ersten automatischen Garvorganges wird die zweite Startzeit automatisch aktiv.

Nach dem Vergleich der Echtzeit mit der zweiten Startzeit beginnt der Garvorgang mit den gleichen areinstellungen.

### 7.2.6 Lüftergeschwindigkeit einstellen 5 Geschwindigkeiten (Optionale Ausstattung)

Als optionale Ausstattung verfügen Retigo Orange Vision über eine Einstellmöglichkeit der Lüftergeschwindigkeit in 5 Stufen. Die Geschwindigkeit kann dabei entweder nur für das aktuell laufende manuelle Garprogramm, sowie als generelle Standardeinstellung oder für jeden Garschritt in einem gespeicherten Garprogramm eingestellt werden. Die werkseitig voreingestellte Lüftergeschwindigkeit ist Stufe 4.

Im aktuell laufenden Garpogramm können Sie die Lüftergeschwindigkeit nach Auswahl der „Magic“ Taste einstellen. Auf dem Display wird Ihnen dann, bei vorliegender werkseitigen Einstellung „4-5“ angezeigt, das bedeutet, die aktuell eingestellte Geschwindigkeit ist Stufe 4 von insgesamt 5 Stufen. Die Geschwindigkeit kann mit Hilfe der Pfeiltasten verändert werden, bestätigen Sie anschließend wieder mit der „Magic“ Taste.

Wenn Sie die Lüftergeschwindigkeit einstellen während kein Garprogramm läuft und Sie sich im Hauptmenü befinden, so ersetzt die von Ihnen eingestellte Geschwindigkeit den voreingestellten Wert. Diese Voreinstellung bleibt auch bei einem Neustart Ihres Kombidämpfers unverändert.


Wenn Sie die Einstellung während eines laufenden Garprozesses vornehmen, so wird die eingestellte Geschwindigkeit nur für diesen Garprozess übernommen und nicht gespeichert.

Nachdem der Garprozess zum Beispiel mit Hilfe der „Start/Stop“ Taste beendet wurde, ist wieder die voreingestellte Lüftergeschwindigkeit der Standardwert.

Auf die selbe Weise wie zuvor beschrieben können Sie die Lüftergeschwindigkeit bei gespeicherten Garprogrammen bzw. Garschritten ändern.



## 8. Programmierung

Wählen Sie diese Funktion, wenn Sie gespeicherte Garprogramme aus dem Menü PROGRAMME  verwenden wollen. Die Funktion erlaubt Ihnen Einstellungen der häufigsten Garprozesse zu speichern und schnell wieder abzurufen. Selbstverständlich können Sie die gespeicherte Parameter jederzeit – auch bei Betrieb – ändern.

Der Kombidämpfer speichert fünf Programme mit jeweils fünf Schritten. Optional können Sie bis zu 99 Programmen mit fünf Schritten speichern (optionales Zubehör).

### 8.1 Programm Auswahl

1. Drücken Sie die Taste "Programm Auswahl"




2. Mit den Tasten "Wert erhöhen" oder "Wert verringern" wählen Sie das gewünschte Programm.



Im Display "Programm Wahl" erscheinen Informationen über das aktuelle Programm:



3. Beschicken Sie den Garraum jetzt mit dem Gargut.

**Hinweis:** Ist VORHEIZEN im ersten Programmschritt aktiviert, so leuchtet das Symbol  im Display auf. In diesem Fall beschicken Sie nicht den Garraum und wechseln Sie direkt zu Punkt 4.

4. Drücken Sie die Taste „START“

**Hinweis:** Ist VORHEIZEN/KÜHLEN im ersten Programm-schritt aktiviert, warten Sie bis der Vorgang abgeschlossen ist und im Display eine entsprechende Meldung erscheint. Erst jetzt beschicken Sie den Kombidämpfer mit dem Gargut.

Sie können die gespeicherten Garparameter ändern. Vergleichen Sie dazu das Kapitel 7./7.1.2.

Im Display werden aktuelle Informationen über das Garprogramm angezeigt.

### 8.2 Garprogramme erstellen

Sie können eigene Garprogramme erstellen, abspeichern, schrittweise anpassen und verwalten. Wiederholbare exzellente Garergebnisse werden dadurch ermöglicht.

#### Programmierung:

1. Drücken Sie die Taste "Programme" 

2. Mit den Tasten "Wert erhöhen" oder "Wert verringern" wählen Sie die gewünschte Programmnummer die Sie speichern möchten. Die Steuerung wählt automatisch den ersten Garprogrammschritt.


*Beispiel: Erstellen von Programm Nr. 2*



If there have not been set any step in program nr. 2 yet, there is the „END“ sign in the „Time“ display.

3. Bestimmen Sie die Parameter für "Garmodus", "Temperatur", "Zeit", "Klima", Vorheizen oder Wrasenklappe.



4. Drücken Sie die Taste "Programm schreiben".  Symbol beginnt zu blinken. Mit erneutem drücken der Taste werden die Einstellungen für den ersten Programmschritt gespeichert. Die Anzeige wechselt automatisch in den zweiten Programmschritt. Nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor.

**Hinweis:** Die Displayanzeige "END" steht für einen Programmschritt ohne Einstellungen. Der Garvorgang endet mit Erreichen dieses Programmschrittes. Sie hören zusätzlich einen Signalton bei Programmende. Das bedeutet, dass Sie, wenn Sie das Programm in nur drei Schritten erstellen möchten, die Zeit im vierten Schritt auf „ENDE“ stellen müssen. Die Taste „ENDE“ erscheint zwischen den Zeiteinstellungen 0.01 und 23.59.

5. Die Programmierung weiterer Programmschritte erfolgt analog den Einstellungsschritten 1 bis 4.

6. Falls Ihr Retigo Orange Vision Kombidämpfer über die optionale Ausstattung der 5 Lüftergeschwindigkeiten verfügt, können Sie jedem Schritt in Ihrem Garprogramm eine separate Lüftergeschwindigkeit zuordnen. Drücken Sie hierzu beim Bearbeiten des entsprechenden Garschritts die „Magic“ Taste, stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit mit Hilfe der Pfeiltasten ein und bestätigen Sie erneut mit der „Magic“ Taste.

### 8.3 Kontrolle der erstellten Garprogramme

Die Einstellung der individuellen Garprogramme kann einfach kontrolliert werden. Die angezeigten Programmschritte können dem aktuellen Garprozess angepasst werden.

1. Drücken Sie die Taste "Programm Auswahl".



Im Display erscheint der aktuelle Programmschritt. Die Einstellungen können bestätigt oder angepasst werden.

2. Drücken Sie die Taste "Programm schreiben"



zweimal. Im Display erscheint der nächste Programmschritt. Wurden die Parameter des vorherigen Schrittes geändert, werden die neuen Einstellungen gespeichert.

Wiederholen Sie das Vorgehen aus 2) für alle weiteren Programmschritte. Sie können alle Schritte des gewählten Garprogramms kontrollieren. Steht im Display für Zeit „END“, so endet das Garprogramm mit dem vorherigen Schritt.

### 8.4 Wechsel zur manuellen Einstellung der Parameter


Drücken Sie die Taste "Programm Auswahl" erneut.




Der Kombidämpfer wechselt jetzt in den manuellen Modus zurück.

### 8.5 Garprogramm löschen

1. Wählen Sie das zu löschende Garprogramm. (vgl. Kapitel 8.1).


2. Drücken Sie die Taste "ZEIT". 




3. Mit den Tasten "Wert erhöhen" oder "Wert verringern" stellen Sie die Garzeit auf „END“ im Display.

4. Drücken Sie zweimal die Taste "Programm schreiben" .

Das gewählte Garprogramm ist jetzt gelöscht.

## 9. Das Menü „Extras“

Das Menü „Extras“  beinhaltet spezielle Einstellmöglichkeiten, mit deren Hilfe Sie andere Funktionen des Kombidämpfers benutzen können. Eine detaillierte Beschreibung des Menüs „Extras“ finden Sie am Ende dieses Handbuchs. Um in das Menü zu gelangen, nutzen Sie folgende Tasten:

- „Extras“  - in das übergeordnete Menü zurückkehren
- „Magic“  - bestätigen Sie die Einstellung und Auswahl
- „Pfeiltasten +/-“  - das Menü durchwählen oder Werte verändern +/-.


Das Menü „Extras“ enthält weitere Funktionen die Ihnen den Umgang mit den Kombidämpfer erleichtern::

1. Reinigung
2. Standby
3. Schnellkuehlen
4. Dauerlicht
5. Info
6. Einstellung
7. Boiler
8. Service

### 9.1 Gebrauch der Funktionen „Extras“

Drücken Sie die Taste „Extras“ Nach Anwahl der Extra-Funktion ist automatisch die erste Funktion „REINIGUNG“ aktiviert.



Mit den Pfeiltasten  können die Funktionen aus dem „Extra“ Menü gewählt werden. Bestätigen Sie die gewählte Funktion durch drücken der „Magic Point“ Taste.

#### 9.1.1 „1 Reinigung“

Wählend Sie diesen Menüpunkt aus, wenn Sie die Reinigung für Ihren Kombidämpfer starten möchten (siehe Kapitel „Reinigung“).

#### 9.1.2 „2 Standby“

Hier schalten Sie den Kombidämpfer in den Standby Modus. Bei aktiven Standby blinkt die Taste „Start“. Die Energieaufnahme ist jetzt minimal.

Beenden Sie den Standby Modus einfach indem Sie die Taste „Start“ für einige Sekunden gedrückt halten.

#### 9.1.3 „3 Schnellkühlung“

Sie können den Garraum mit der Schnellkühlung vor dem Wechsel in einen anderen Gmodus abkühlen. Z.B. von Heißluft in den Dampf Modus. Während dem Schnellkühlen wird die Garrumtemperatur im Display angezeigt. Daurch drücken der Taste „Start/Stop“ können Sie die Schnellkühlung jederzeit beenden



Benutzen Sie niemals die Handbrause dazu, den Garraum abzukühlen, wenn dessen Temperatur über 90°C liegt – das Glas im Inneren des Garraums kann dabei zerbrechen. In diesem Fall kann können keine Garantieansprüche auf das kaputte Glas erhoben werden. Benutzen Sie immer die Funktion „Vorheizen/Vorkühlen“.

#### 9.1.4 „4 Dauerlicht“

Möchten Sie Dauerlicht im Garraum einstellen, so wählen Sie in diesem Menü den Wert „JA“. Drücken Sie dazu die Taste „Magic Point“.

Für die automatische Garraumlicheinstellung wählen Sie den Wert „Nein“.

#### 9.1.5 „5 Info“

Hier erfahren Sie die installierten Software Versionen. Der Lauftext zeigt Details über die Steuerung und im „ZEIT“ Feld erscheint jeweils die Softwareversionsnummer. Mit den Pfeiltasten können Sie zwischen den einzelnen Steuerungsmodulen wechseln:





### 9.1.6 „6 Einstellung“

Hier können Sie folgend Einstellungen vornehmen:



Drücken Sie die Taste „Magic“ und wählen Sie den Parameter aus, den Sie verändern möchten.

#### 9.1.6.1 Zeiteinstellung

Hier haben Sie die Möglichkeit, die Uhrzeit einzustellen. Außerdem können Sie nach der Eingabe der PIN das Jahr und den Monat einstellen

##### a) Uhrzeit einstellen



Wenn Sie auswählen, dass Sie die Uhrzeit einstellen möchten, beginnt die aktuelle Zeit zu blinken. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um die Stunden einzustellen. Mit Hilfe der „Magic“ Taste springen Sie auf die Einstellung der Minuten. Bestätigen Sie die eingestellte Zeit, indem Sie die „Magic“ Taste drücken.

Wenn Sie das aktuelle Datum einstellen möchten, werden Sie nach der PIN gefragt. Wenn Sie Ihre PIN nicht zur Hand haben oder das Datum und die Jahreszahl nicht ändern möchten, drücken Sie erneut die „Magic“ Taste. Sie kehren dadurch automatisch in das Menü „6.1 Zeiteinstellung“ zurück.

##### b) Jahr und Datum einstellen

Wenn Sie Ihre PIN zur Hand haben und das Jahr


oder Datum einstellen möchten, verfahren Sie wie folgt, um die PIN einzugeben:

Benutzen Sie die Pfeiltasten, um die Zahlen der PIN einzugeben. Um eine Stelle nach rechts zu rücken, drücken Sie die Taste „Manuelle Beschwädung“  und um eine Stelle nach links zu rücken, drücken Sie die Taste „Wrasenklappe“ .

Bestätigen Sie die PIN mit der „Magic“ Taste.

Stellen Sie nun mit Hilfe der Pfeiltasten die Jahreszahl ein und bestätigen Sie mit der „Magic“ Taste. Danach können Sie ebenso mit Hilfe der Pfeiltasten den Monat einstellen und wiederum mit der „Magic“ Taste bestätigen. Verfahren Sie ebenso bei der Einstellung des Datums.

Drücken Sie die „Magic“ Taste um Ihre Einstellungen zu bestätigen und dabei zum Menü „6.1 Zeiteinstellung“ zurückzukehren.

Wenn Sie die Zeiteinstellung während des Einstellvorgangs abbrechen und dabei die alten Einstellungen beibehalten möchten, drücken Sie die Taste „Extras“ .

#### 9.1.6.2 „Lock programs“

Die Programmsperre verhindert das Ändern gespeicherter Garprogramme. Wählen Sie die Programmsperre mit der Taste „Magic Point“ und stellen Sie mit den Pfeiltasten im „Zeit“ Display den Wert „JA“ ein.

Wählen Sie den Wert „NEIN“ um die Sperre wieder aufzuheben..

#### 9.1.6.3 Signaltöne

Hier können Sie die Lautstärke und Art verschiedener Signaltöne einstellen.

Dies betrifft den Ton beim Drücken von Tasten und die Signaltöne bei Ende des Kochvorgangs, des Vorheizens und beim Auftreten von Fehlern.

##### a) Lautstärke


Wählen Sie „6.3.1 Lautstärke“ über die Taste „Magic“ aus und benutzen Sie die Pfeiltasten, um die Lautstärke zwischen den Werten 0 und 100 einzustellen.

Bestätigen Sie Ihre Auswahl, indem Sie die „Magic“ Taste drücken.

##### b) Tonwahl

Wählen Sie „6.3.2 Tonwahl“ über die Taste „Magic“ aus und wählen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten aus, für

welches Ereignis Sie den Signalton ändern möchten. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der „Magic“ Taste und wählen Sie erneut mit Hilfe der Pfeiltasten die Art des zugehörigen Signaltons. Bestätigen Sie diese wieder mit der Taste „Magic“.

Um die Toneinstellung zu unterbrechen, drücken Sie „Extras“ .

#### 9.1.6.4 Language

Hier können Sie die Sprache ändern.

Nach Drücken der Magic Taste gelangen Sie zur Sprachauswahl, wählen Sie dann die gewünschte Sprache mit Hilfe der Pfeiltasten aus.

Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Magic Taste.

#### 9.1.6.5 USB

Dieser Menüpunkt erscheint nur dann, wenn sich ein USB Stick im USB Port des Kombidämpfers befindet.

##### a) Kombidämpfer zu USB

Diese Option ermöglicht das Kopieren von Daten vom Kombidämpfer auf den USB Stick.

Programme – Sie können hiermit alle auf dem Kombidämpfer gespeicherten Garprogramme auf den USB Stick kopieren. Die Programme können dann mit Hilfe der Vision Combi Software, die Sie auf der Retigo Webseite herunterladen können, ganz bequem auf dem Computer bearbeitet, verändert oder verwaltet werden.

HACCP – Hier können Sie eine Kopie der HACCP Daten im .txt Format auf den USB Stick laden.

Fehlerliste – Die Fehlerliste (ErrorReport.txt) beinhaltet alle bislang gespeicherten Software Fehler Ihres Retigo Kombidämpfers.

Logliste – Bei Auswahl dieser Option wird eine Liste aller Software Updates (update.log), Softwarefehler (SwError.log), sowie eine Betriebsvorgangsliste (Log.txt) auf den USB Stick geladen.

Sie können die Listen mit Hilfe eines beliebigen Texteditors auf Ihrem PC öffnen, speichern, bearbeiten oder ausdrucken.

Alle oben beschriebenen Textdateien befinden sich nach dem Kopiervorgang im Orange Ordner Ihres USB Sticks. Falls Sie die Logliste herunterladen, werden die

drei Textdateien in einem neu erstellten LOG Ordner gespeichert.

##### b) USB zu Kombidämpfer

Nach Auswahl dieser Option können Sie Garprogramme, die Sie zuvor mit der Vision Combi Software bearbeitet oder bereits gesichert haben, wieder auf den Kombidämpfer aufspielen. Die entsprechende Datei muss hierzu im „.orp“ Format vorliegen, der Upload beginnt, nachdem Sie die Magic Taste gedrückt haben

#### 9.1.6.6 Boiler Entkalken

(nur für boiler Geräte)

Diese Funktion steht nur dem autorisiertem Servicetechniker zu Verfügung.



Wenn das Entkalkungsprogramm aufgerufen wurde, muss es immer beendet werden. Es kann nicht unterbrochen werden, selbst dann nicht, wenn der Kombidämpfer währenddessen an- und ausgeschaltet wird.

**Bemerkung:** Diese Einstellmöglichkeit ist nicht vorhanden, wenn der Kombidämpfer als Einspritzer eingestellt ist.

#### 9.1.7 „7 Boiler Leeren“

(nur für boiler Geräte)

Wenn Sie diese Funktion bestätigen wird der Boiler automatisch entleert. Mit Hilfe dieser Funktion können Sie es vermeiden, dass Wasser für einen längeren Zeitraum im Boiler verbleibt (zum Beispiel wenn das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht in Betrieb ist). Der Boiler wird automatisch wieder befüllt, nachdem der Kombidämpfer wieder mit Strom versorgt wird oder wenn Sie den Modus „Kombidampf“ oder „Dampf“ auswählen und die „Start“ Taste drücken.

**Bemerkung:** Diese Auswahl wird nicht angezeigt, wenn das Gerät als Einspritzer konfiguriert ist.

#### 9.1.8 „8 Service“

Diese Funktion steht nur dem autorisiertem Servicetechniker zu Verfügung.

## 10. Gaskombidämpfer

### 10.1 Zünden des Gasbrenners

Ein Punkt hinter dem Temperatur-Symbol zeigt an, ob ein Gasbrenner angeschaltet ist. Wenn der Punkt angezeigt wird, ist der Gasbrenner gezündet und aktiv.



Falls ein Gasbrenner angeschlossen ist und die Flamme erlischt oder aus irgendwelchen Gründen gar nicht erst gezündet wird (in diesem Fall ist der Punkt hinter dem Temperatursymbol nicht sichtbar), hören Sie einen Signalton und es erscheint die Meldung:



Drücken Sie in diesem Fall irgendwo auf den Touchscreen. Dadurch teilen Sie dem System mit, dass Sie die Meldung wahrgenommen haben und das System wird erneut versuchen, die Flamme zu zünden.

In den meisten Fällen ist die Ursache einer solchen Fehlermeldung ein geschlossenes Hauptgasventil. Sollte das Hauptgasventil jedoch geöffnet sein und die Meldung, dass die Gasflamme nicht gezündet werden kann, wieder erscheinen, rufen Sie bitte einen Servicetechniker an.

### 10.2 SICHERHEITSHINWEISE beim Gebrauch von Gas-Kombidämpfern



Es wird dringend dazu geraten, dass das Aufstellen und Anschließen von Gas-Kombidämpfern an Strom und Gas, alle Grundeinstellungen und alle servicetechnischen Dienste ausschließlich durch einen Servicetechniker vorgenommen werden.

Der Servicetechniker ist dazu befugt, Sie mit der Inbetriebnahme, Bedienung und Reinigung des Gas-Kombidämpfers vertraut zu machen und wird Sie auf mögliche Bedienfehler und unsachgemäße Handhabung hinweisen. Dazu zählt insbesondere jeder Eingriff in die Bauteile unter der Abdeckung mit Ausnahme Wasseranschlüsse.

#### ANWEISUNGEN

- Der Gas-Kombidämpfer darf ausschließlich den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen und Standards entsprechend in Betrieb genommen werden.
- In Übereinstimmung mit den allgemeingültigen Bestimmungen und Standards ist der Betreiber dazu verpflichtet, auf eine sachgemäße Handhabung des Geräts zu achten und darüber hinaus, mindestens einmal im Jahr, eine Inspektion der Gasgeräte durch den Servicetechniker durchführen zu lassen.



#### VERHALTEN BEI GASGERUCH:

- unterbrechen Sie die Gaszufuhr
- schalten Sie den Kombidämpfer aus
- öffnen Sie die Fenster
- löschen Sie offenes Feuer
- betätigen Sie keine elektrischen Schalter und benutzen keine elektrischen Geräte
- verständigen Sie den Notdienst



#### VERHALTEN BEI RAUCHGASGERUCH:

- schalten Sie den Kombidämpfer aus
- öffnen Sie die Fenster
- nehmen Sie den Kombidämpfer nicht wieder in Betrieb und verständigen Sie den Servicetechniker



#### VERHALTEN BEI ÜBERHITZUNG

- unterbrechen Sie die Gaszufuhr

- schalten Sie den Kombidämpfer aus
- nehmen Sie den Kombidämpfer vom Strom
- nehmen Sie den Kombidämpfer nicht wieder in Betrieb und verständigen Sie den Servicetechniker



### VERHALTEN IM BRANDFALL

- unterbrechen Sie die Gaszufuhr
- schalten Sie den Kombidämpfer aus
- nehmen Sie den Kombidämpfer vom Strom
- löschen Sie das Feuer mit Hilfe eines Pulverlöschers oder Kohlendioxidlöschers (bei einem Propanfeuer nur mit dem Kohlendioxidlöschers)
- nehmen Sie den Kombidämpfer nicht wieder in Betrieb und verständigen Sie den Servicetechniker



### SCHUTZ GEGEN ELEKTRISCHEN SCHOCK:

Es ist verboten, den Gas-Kombidämpfer über ein Verlängerungskabel oder einen Adapter ans Stromnetz anzuschließen. Jede Veränderung unter der Schutzabdeckung des Gas-Kombidämpfers darf nur vorgenommen werden, nach dem der Kombidämpfer vom Stromnetz genommen wurde. Es sollte ausschließlich der Servicetechniker mit den Bauteilen unter der Schutzabdeckung in Berührung kommen.



### WIE SICH BRANDGEFAHR VERMEIDEN LÄSST

Bewahren Sie keine leicht entzündlichen oder brennbaren Gegenstände, die entzündliche Gase und Dämpfe in der Luft freisetzen können, in der Nähe des Kombidämpfers auf.



### Abgaskontrolle


Wenn der Kombidämpfer zum Typ B gehört, muss eine regelmäßige Kontrolle, Wartung und Abgaskontrolle mindestens einmal im Jahr durch den Servicetechniker gewährleistet werden (Tschechische Norm - ČSN EN 73 4201/2008), falls die Sicherheitsbestimmungen im jeweiligen Land keine kürzeren Intervalle vorschreiben (z.B. immernoch gültige Bestimmung Nr. 111/1981 Coll., welche ein halbjährliches Intervall vorschreibt).



### Rückschlag-Sicherung

Wenn der Kombidämpfer zum Typ B gehört, verfügt er über eine Rückschlag-Sicherung, die im Falle von auftretendem Rückschlag den Fehler „Err 97.2 – Falschluff“ meldet, die Gaszufuhr unterbricht und den Garprozess beendet.

## 11. Reinigung

Ihr Retigo Vision Kombidämpfer bleibt mit Hilfe der Reinigungsfunktion sauber. Die Auswahl der Reinigung erfolgt über das „Extras“ Menü. .

### 11.1 Halbautomatische Reinigung (Standardausführung)

Nach drücken der „Extras“ Taste können Sie die Auswahl „1 Reinigung“ mit der „Magic“ Taste bestätigen.





Sie werden danach aufgefordert, Ihre Auswahl zu bestätigen.




Wählen Sie „Ja“ und bestätigen Sie mit der „Magic“ Taste, dann beginnt der Reinigungsvorgang.



Anzeige neben der Taste „Programme“  - Anzeige des aktuellen manuellen Reinigungsschritts.

Anzeige neben der Taste „Zeit“  - hier wird die Restzeit des Reinigungsvorgangs angezeigt.

Anzeige neben der Taste „Temperatur“  - hier sehen Sie den aktuellen Schritt der halbautomatischen Reinigung:

#### 1.0 – Anpassen der Garraum-Temperatur

Damit im nächsten Schritt das Reinigungsmittel zum Einsatz kommen kann.

#### 2.0 – Den Garraum mit dem Reiniger einsprühen

Der Kombidämpfer bittet Sie, den Garraum mit dem Reiniger einzusprühen, sobald die Garraumtemperatur 60 °C erreicht hat. Verwenden Sie ausschließlich den Retigo Manual Cleaner (Retigo manueller Reiniger).

#### 3.0 – Einwirkzeit

Dieser Schritt nimmt einige Minuten Zeit in Anspruch. Zunächst muss das Reinigungsmittel eine Zeit lang bei der entsprechenden Temperatur einwirken, anschließend sorgt Dampf dafür, dass das Reinigungsmittel auch alle Verschmutzungen erreicht und lösen kann.

#### 4.0 – Ausspülen des Garraums

Sie werden anschließend aufgefordert, den Garraum auszuspülen, verwenden Sie hierzu zum Beispiel die Handbrause.



### 11.2 Automatische Reinigung

(Bei Orange Vision Modellen mit automatischer Reinigung)

RETIGO Orange Vision Kombidämpfer sind ebenfalls in einer Ausführung mit der automatischen Reinigung ACTIVE CLEANING erhältlich. Regelmäßig durchgeführt hilft Ihnen diese Funktion nicht nur dabei, Arbeitszeit zu spare, Sie verlängert ebenso die Lebensdauer Ihres Retigo Kombidämpfers.

Alles was Sie im Rahmen der automatischen Reinigung tun müssen ist:

- ein passendes Reinigungsprogramm je nach Verschmutzungsgrad auszuwählen
- das Reinigungspulver auf den Garraumboden geben
- die automatische Reinigung starten

#### 11.2.1 Reinigungspulver für die automatische Reinigung „RETIGO Active Cleaner“

Verwenden Sie ausschließlich das Reinigungspulver „RETIGO Active Cleaner“ zur automatischen Reinigung. Der „RETIGO Active Cleaner“ ist in einem Kübel à 40 Päckchen zu jeweils 100g erhältlich.



Die Verpackung schützt das Reinigungspulver vor Feuchtigkeit, es sollte dennoch an einem trockenen Ort bei möglichst geringer Luftfeuchtigkeit aufbewahrt werden. Brauchen angebrochene Kübel rasch auf, bewahren Sie den Kübel immer fest verschlossen auf – dies gilt insbesondere bei feuchter und unbeaufsichtigter Umbegebung.

#### 11.2.2 Das Reinigungsprogramm anwenden

Das automatische Reinigungsprogramm wird durch die Auswahl über die „Extras“ Taste angewählt.

Danach können Sie Ihre Auswahl „1 Reinigung“ mit der „Magic“ Taste bestätigen.

Sie haben nun die Auswahl zwischen 5 Reinigungsprogrammen:

- 1.1 Nur Wasser Reinigung
- 1.2 Standardreinigung
- 1.3 Tägliche Reinigung
- 1.4 Intensiv Reinigung
- 1.5 Halbautomatische Reinigung – siehe 11.1
- 1.6 Garraum entkalken

Wählen Sie das gewünschte Reinigungsprogramm mit Hilfe der „Pfeiltasten“ aus. Richten Sie sich dabei nach dem Verschmutzungsgrad des Kombidämpfers.

Programmwahl	Beschreibung	Waschmittel	Zeit*
Nur Wasser Reinigung	Garraumspülung mit lauwarmen Wasser ohne Waschmittel	Nein	16 Min.
Standard Reinigung	Reinigung von leichter Verschmutzung ohne angebranntes Fett	Ja 1 St.	62 Min.
Tägliche Reinigung	Reinigung bei stärkerer Verschmutzung-nach dem Backen, Grillen oder bei höheren Temperaturen	Js 1 St.	83 Min.
Intensiv Reinigung	Reinigung bei starker Verschmutzung - stark angebrannte Rückstände nach wiederholtem Backen / Grillen	Ja 2 ST	110 Min.
Semi-automatische Reinigung	Manuelle Reinigung wird benutzt, wenn die automatische Reinigung nicht benötigt wird oder nicht ausgeführt werden kann.	RETIGO Manual cleaner Ja - je nach Grad der Verschmutzung	68 Min.
Garraum entkalken	Programm zum Entfernen von leichten Kalkablagerungen im Garraum	Active descaler Ja 2 ST	62 Min.

\* Die Dauer des Reinigungsprogramms wird nur ungefähr angegeben und kann je nach Größe des Kombidämpfers variieren.


Der Kombidämpfer bittet Sie, Ihre Auswahl zu bestätigen.



Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit Hilfe der „Pfeiltasten“ mit „Ja“ und der „Magic“ Taste. Das Reinigungsprogramm beginnt anschließend. Zunächst wird dabei die Temperatur im Garraum geprüft und gegebenenfalls angepasst indem der Garraum abgekühlt wird, falls die Temperatur höher als 80 °C beträgt.

Liegt die Garraumtemperatur bereits unter 80 °C oder ist das Herabkühlen abgeschlossen, so werden Sie aufgefordert, das Reinigungspulver auf den Garraumboden zu geben.



 Beachten Sie beim Umgang mit dem Reinigungspulver die üblichen und die oben genannten Vorschriften und Vorsichtsmaßnahmen zur Arbeit mit Chemikalien!

Gehen Sie bei der Anwendung des Reinigungspulvers wie folgt vor:

- Schneiden Sie das Päckchen mit Reinigungspulver an der markierten Ecke auf.
- Leeren Sie den Inhalt des Päckchens auf das Ablaufsieb im Garraumboden.



- Schließen Sie die Tür des Kombidämpfers.

Das gewählte Reinigungsprogramm beginnt sodann automatisch. Auf dem Display können Sie den aktuellen Schritt sowie die Restzeit des Reinigungsprogramms ablesen.



Anzeige neben der Taste „Programme“ - hier sehen Sie die entsprechenden Aufforderungen des Kombidämpfers.

Anzeige neben der Taste „Zeit“ - hier wird die verbliebene Zeit des automatischen Reinigungsprogramms angezeigt.

Anzeige neben der Taste „Temperatur“ - diese Anzeige ist nur für einen Servicetechniker von Bedeutung.

Ist die automatische Reinigung abgeschlossen, so werden Sie über einen Signalton und eine entsprechende Anzeige im Display darüber informiert. Ihr Kombidämpfer kann jetzt wieder sofort eingesetzt werden.

### 11.2.3 Garraum entkalken

Das Entkalken des Garraums wird empfohlen, wenn

sichtbare Kalkablagerungen im Garraum (in Form einer dünnen, weißen Kalkschicht) sichtbar sind. Das Eintreten dieses Effekts ist vom Härtegrad des Wassers abhängig. Um die Entkalkung des Garraums eines Retigo Orange Vision Kombidämpfer durchführen zu können, benötigen Sie das spezielle Entkalkungspulver Active Descaler. Das Pulver wird auf die gleiche Weise wie das Reinigungspulver Active Cleaner verwendet.

Das Entkalkungspulver ist in Plastikbehältern zu je 25 Beutel à 100 g verpackt. Ein Beutel Entkalkungspulver wird mit jedem Neugerät mitgeliefert.

#### 11.2.4 Abbruch des laufenden Reinigungsprogramms

Sie können das Reinigungsprogramm vorzeitig abbrechen, indem Sie die „Extras“ Taste drücken. Sie werden dann gefragt, ob Sie das Programm wirklich beenden möchten. Nachdem Sie Ihre Auswahl bestätigt haben, wird der Garraum etwa 16 Minuten mit klarem Wasser ausgespült um Reste des Reinigungsmittels zu entfernen, anschließend endet das Programm. Sollten Sie den gewünschten Abbruch nicht bestätigen, so fährt das Programm an der Stelle fort, an der es unterbrochen wurde.

#### Wichtige Hinweise:

- Sollten Sie ein anderes Reinigungsmittel als „RETIGO Active Cleaner“ (RETIGO Manual Cleaner) benutzen, trägt die Firma RETIGO keinerlei Verantwortung für jegliche Schäden, die dadurch verursacht werden. Insbesondere erhalten Sie keine Garantieansprüche auf so verursachte Schäden.
- Bewahren Sie die Reinigungsmittel außerhalb Reichweite von Kindern auf.
- When manipulating with the cleaning agent Beachten Sie bei der Arbeit mit den Reinigungsmitteln die Sicherheitsbestimmungen für die Arbeit mit Chemikalien, tragen Sie insbesondere Schutzkleidung (Handschuhe und Schutzbrille).
- Folgen Sie den Anweisungen auf der Packung des Reinigungsmittels.
- Das Reinigungsmittel darf unter keinen Umständen mit der Haut, den Augen oder dem Mund in Berührung geraten.
- Öffnen Sie niemals die Tür des Kombidämpfers während der Reinigungsvorgang läuft – es besteht die Gefahr mit dem Reinigungsmittel in Berührung zu kommen.
- Entnehmen Sie vor der Reinigung alles GN

Behälter.

- Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
- Lassen Sie die Verpackungstüte des Reinigungsmittels nicht im Garraum liegen.
- Wenden Sie das Reinigungsmittel niemals auf heißen Oberflächen des Kombidämpfers an – irreparable Schäden der Oberflächen können die Folge sein. Schäden solcher Art sind von der Gewährleistung ausgenommen.
- Sollte der Kombidämpfer nicht unzureichend oder zu selten gereinigt werden kann sich, bei häufigem Gebrauch, das im Garraum angesammelte Fett entzünden.



Überprüfen Sie den Garraum nach Ende der Reinigung auf Ablagerungen und Reste des Reinigungsmittels. Entfernen Sie eventuell verbliebene Reste des Reinigungsmittels durch Spülen mit klarem Wasser oder mit der Handbrause.



Sollten Sie den Kombidämpfer nicht direkt nach der Reinigung wieder benutzen, so empfehlen wir Ihnen, die Tür leicht geöffnet zu lassen (z.B. über Nacht).



Entsorgen Sie die Verpackung des Reinigungsmittels entsprechend der gängigen, üblichen Vorschriften, zum Beispiel in Sammelbehältern für Plastikmüll.



Lassen Sie leere Verpackungen des Reinigungsmittels niemals unbeaufsichtigt oder frei zugänglich liegen.

## 12. Wartung

### 12.1 Allgemeine Hinweise

Der Kombidämpfer verlangt keine besondere Wartung. Es ist jedoch notwendig ihn sauber zu halten und die Fett- und Speisereste zu entfernen.

Es ist verbindlich die Wartungshinweise einzuhalten, ansonsten erlöscht die Garantie.

Durch das tägliche Spülen des Garraums und durch das Einhalten der Wartungshinweise verlängert sich wesentlich die Lebensdauer des Gerätes und seine problemlose Funktion wird gewährleistet.

Bauteile, die vom Hersteller oder autorisiertem

Servicetechniker eingestellt wurden, darf der Benutzer nicht ändern.

Stellen Sie sich beim öffnen der Gerätetür - vor allem beim Dämpfen – immer so, dass der austretende heiße Dampf Sie nicht verbrühen kann. Öffnen Sie die Tür zuerst nur einen Spalt. Nachdem der Dampf entwichen ist können Sie die Tür vollständig öffnen.! Spritzen Sie nie Wasser ( Handbrause) auf das Lampenglas oder die Türglasscheibe , wenn diese Bauteile heißer als 90°C sind – Glasbruchgefahr!

Kontrollieren Sie immer vor jedem Start des Gerätes , ob die Wasserzuleitung geöffnet ist. Nach Beenden der Arbeit Wasserzuleitung wieder schließen!

## 12.2 Tägliche Wartung

Gehen Sie zunächst wie in Kapitel 11. „Reinigung“ beschrieben vor.

- Garraum auf 50-60°C abkühlen oder erwärmen. Temperatur darf auf keinen Fall 70°C überschreiten!
- Feste Gargutreste mechanisch aus dem Garraum entfernen, niemals in den Abfluss spülen!
- Garraum inklusive Roste, Bleche usw. mit einem speziellen Reinigungsmittel einsprühen (z.B. RETIGO manual cleaner) und 15 Minuten einwirken lassen.
- Nach dieser Zeit Gerät für 10 Minuten im Dampfbetrieb bei 60°C einschalten.
- Nach Ende des Reinigungsprogramms machen Sie das Gerät stromlos und spülen Sie den Garraum gründlich, zum Beispiel mit Hilfe der Handbrause aus.
- Ventilatorraum hinter dem Luftleitblech ebenfalls gründlich spülen.
- Ablaufgitter im Garraum entfernen und einige Sekunden mit der Handbrause spülen. Schutzgitter wieder aufsetzen.
- Mit milder Seifenlauge die Türdichtung reinigen.
- Bei starker Verschmutzung Türdichtung ohne Werkzeug herausnehmen (an den Ecken beginnen) und in milder Seifenlauge waschen.



Getrocknete Dichtung wieder ohne Werkzeug einsetzen (wieder zuerst an den Ecken).

- Nach dem Reinigen die Gerätetür nicht schließen, sondern nur anlehnen, damit der Garraum lüften kann. Zugleich wird die Lebens-dauer der Türdichtung verlängert.

- Beim Reinigen nur die Reinigungsmittel verwenden, die vom Hersteller empfohlen wurden (RETIGO Manual cleaner oder PUREX K). Niemals Scheuermittel verwenden! Keine mechanischen Gegenstände zur Reinigung verwenden (Drahtschwamm usw.)! Nur durch tägliche Garraumreinigung wird die lange Lebensdauer des Gerätes und der störungsfreie Betrieb mit gewährleistet.

- Die Gerätetemperatur bei der Semiautomatischen Reinigung darf auf keinen Fall höher als 70°C sein. Bei höheren Temperaturen kann das Reinigungsmittel auf der Garraumoberfläche einbrennen und rostähnliche Flecke bilden. Die Garantie schließt diese Schäden und Folgeschäden aus.



Beachten Sie bei der Arbeit mit Reinigungsmitteln (z.B. RETIGO manual cleaner oder PUREX K) immer die Sicherheitsvorschriften und die Anweisungen in der Bedienungsanleitung. Hinweise des Reinigungsmittelherstellers befolgen! So beugen Sie Gesundheitsschäden vor!

- Nach dem Beenden der Semiautomatischen Reinigung den Garraum immer gründlich mit der Handbrause von den Resten der Reinigungsmittel abspülen. Ansonsten kann es beim nächsten Benutzen des Kombidämpfers bei hohen Temperaturen zur Beschädigung der Edelstahloberfläche des Garraums und ihrer nachträglichen Verfärbung kommen. Auf so entstandenen Schäden und Folgeschäden kann keine Garantie in

Anspruch genommen werden!


- Kombidämpfer nie mit Hilfe von Säuren reinigen. Säuren auch nicht in die Nähe des Kombidämpfers geraten lassen – Gefahr der Beschädigung der Edelstahloberfläche.


- Keine abrasiven Scheuermittel für die Reinigung benutzen.

- Keine mechanischen Reinigungsmittel verwenden (Drahtschwamm, Schaber, Messer)

- Nicht mit Druckwasser reinigen.

- Nach dem Reinigen die Tür nur anlehnen.

 Beim Reinigen des Kombidämpfers immer Schutzmittel und die vorgeschriebene Schutzkleidung benutzen (Handschuhe, Brille, Maske)! So schützen Sie Ihre Gesundheit.

 Bei unzureichender Reinigung des Kombidämpfers kommt es auf den Wänden des Garraums zu Fettablagerungen, die bei hohen Temperaturen entflammen können. Auf so entstandenen Schäden und Folgeschäden kann keine Garantie in Anspruch genommen werden!

### 12.3 Monatliche Wartung

Regelmäßige Reinigung und das Einhalten der Wartungshinweise erhöht die Lebensdauer des Gerätes und gewährleistet seine problemlose Funktion.

Bei der monatlichen Wartung wie beim täglichen Reinigen vorgehen. Darüber hinaus den Ventilatorraum gründlich reinigen und entkalken\*.

*\* nur Modelle mit Injektion*

#### 12.3.1 Reinigungsvorgang:

- Semiautomatische Reinigung wie oben beschrieben durchführen.

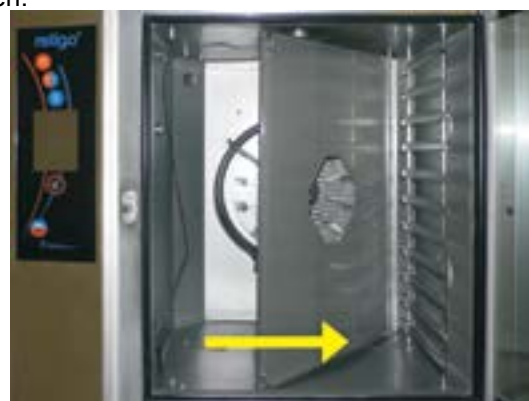
- Die linke „Leiter“ entfernen (1 – anheben, 2 – zur Mitte herausziehen)



- Riegel des Luftleitbleches lösen (zum lösen kann eine Münze benutzt werden).



- An der linken Wandseite ziehen und die Wand öffnen.



- Ventilatorraum (Ventilator, Sprüheinrichtung in der Mitte des Ventilators, Heizelemente) aufsprühen und die Reinigung wie oben beschrieben durchführen.

- Gerät wieder auf 50 – 60°C erwärmen / abkühlen. Die Temperatur darf auf keinen Fall 70°C überschreiten!

- Den ganzen Innenraum (Ventilator, Sprüheinrichtung in der Mitte des Ventilators, Heizelemente) mit dem Entkalkungsmittel (PURON K) besprühen und 15 Minuten einwirken lassen.

- Den ganzen Garraum mit der Handbrause gründlich abspülen.
- Bei Bedarf den ganzen Vorgang wiederholen.
- Türdichtung mit einem milder Seifenlauge reinigen.
- Nach dem Reinigen das Luftleitblech wieder schließen und mit den Riegeln sichern. Linke „Leiter“ wieder einsetzen.
- Nach dem Reinigen die Gerätetür nicht schließen, sondern nur anlehnen, damit der Garraum lüften kann. Zugleich wird die Lebensdauer der Türdichtung verlängert.



Beachten Sie bei der Arbeit mit Reinigungsmitteln (z.B. RETIGO Manual Cleaner oder PUREX K) immer die Sicherheitsvorschriften und die Anweisungen in der Bedienungsanleitung. Hinweise des Reinigungsmittelherstellers befolgen! So beugen Sie Gesundheitsschäden vor!

## 12.4 Vierteljährliche Wartung

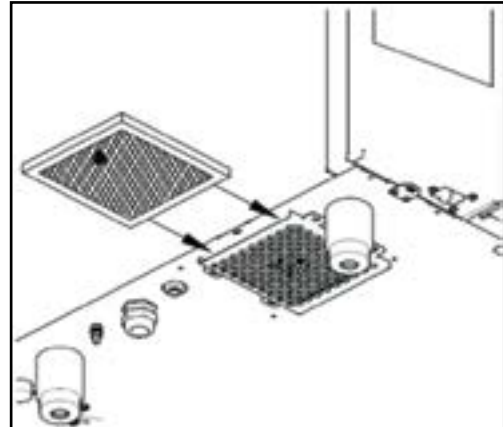
Reinigung wie oben beschrieben durchführen. Darüber hinaus Luftfilter reinigen.

Das Gerät ist spritzwasserfest ausgeführt. Aus diesem Grund umfasst es einen Hilfsventilator zur Kühlung der Steuerungselektronik. Der Luftfilter befindet sich auf der unteren Seite des Gerätes unter dem Bedienpaneel. Die Kühlluft wird durch den Luftfilter angesaugt und tritt durch eine Öffnung in der Geräterückwand aus. Für die wirksame Kühlung ist es notwendig, dass der Luftfilter regelmäßig alle drei Monate gereinigt wird. Im Fall einer starken Verschmutzung Luftfilter früher reinigen.

### 12.4.1 Vorgang bei Luftfilterreinigung:

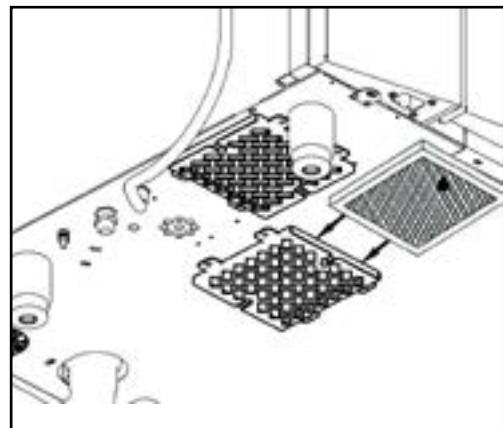
#### **Elektrischer Kombidämpfer**

- Luftfilter herausziehen und entweder von Hand oder in der Spülmaschine waschen.
- Nach dem Reinigen Luftfilter wieder einsetzen.



#### **Gaskombidämpfer**

In gleicher Weise gehen sie bei der Reinigung des zweiten Filters für die Ansaugung der Luft in den Gaskombidämpfer vor.



Durch die regelmäßige Luftfilterreinigung und durch das Einhalten der Wartungshinweise wird die Lebensdauer des Gerätes wesentlich verlängert und die problemlose Funktion wird gewährleistet.

Vorsicht: Der Filter muss immer richtig eingesetzt werden! – Gefahr der Beschädigung der Steuerungselektronik! Derartige Schäden und Folgeschäden sind von der Garantie ausgeschlossen!

## 12.5 Jährliche Wartung

- Vierteljährliche Wartung durchführen.
- Darüber hinaus ist es Notwendig eine Installationskontrolle durchzuführen. Die Firma RETIGO s.r.o. empfiehlt diese Kontrolle nur mit Hilfe von einer autorisierten Servicefirma durchzuführen.

- Nach dem einjährigen Betrieb kontrolliert die autorisierte Servicefirma die Einrichtung und deren Installation nach der Tabelle „Kontrollschritte“.

- Die ganze Betriebszeit hindurch muss das Gerät den regelmäßigen Kontrollen, Prüfungen und ReVisionen unterzogen werden.

- Auf Schäden und Folgeschäden, die durch unsachgemäße Reinigung oder Wartung verursacht wurde kann keine Garantie in Anspruch genommen werden!

- Bauteile, die vom Hersteller oder autorisiertem Servicetechniker eingestellt wurden, darf der Benutzer nicht ändern.

- Regelmäßige Kontrolle und Wartung des Gerätes hilft Störungen und Schäden zu vermeiden.

**Abgaskontrolle**

*(gilt nur für Gas-Kombidämpfer)*

Wenn der Kombidämpfer zum Typ B gehört, muss eine regelmäßige Kontrolle, Wartung und Abgaskontrolle mindestens einmal im Jahr durch den Servicetechniker gewährleistet werden (Tschechische Norm - ČSN EN 73 4201/2008), falls die Sicherheitsbestimmungen im jeweiligen Land keine kürzeren Intervalle vorschreiben (z.B. immernoch gültige Bestimmung Nr. 111/1981 Coll., welche ein halbjährliches Intervall vorschreibt).

**KONTROLLSCHRITTE**

1	Beiliegende Installationsanweisung beachtet.
2	Gerät waagrecht montieren.
3	Türeinrichtung kontrollieren.
4	Kontrolle des Kaltwasseranschlusses.
5	Wasserdruckkontrolle – 300 - 500 kPa Fließdruck.
6	Gefälle, Mindestlänge und -durchmesser der Ablaufleitung beachten.
7	Einhalten der minimalen Entfernung 50 cm zu allen anderen Wärmequellen.
8	Einhalten der minimalen Entfernung 10 cm zu allen angrenzenden Oberflächen.
9	Min. 80 cm Freiraum über dem Gerät gewährleisten.
10	Ausreichender Platz für Bedienung und Wartung.
11	Bei Wasserhärte über 10°N Wasserenthärtungsanlage installieren.
12	Kontrolle der elektrischen Sicherung des Gerätes.
13	Einhaltung der Brandschutzvorschriften.
14	Kunden auf Wartungsbedingungen hinweisen.
15	Kunden auf Grundlagen der Geräteentkalkung hinweisen.

### 13. RETIGO Kombidämpfer

Sind für jahrelangen Betrieb konstruiert. Voraussetzung ist die Einhaltung folgender Bedingungen:

- Regelmäßige Servicekontrolle durch eine autorisierte Servicefirma einmal pro Jahr. ( Die Nachweispflicht liegt beim Kunden .)
- Einhalten der Bedienungshinweise laut Bedienungsanleitung.
- Tägliche Wartung und Reinigung des Kombidämpfers mit Hilfe von Reinigungsmitteln, die von der Firma RETIGO s.r.o. empfohlen und freigegeben wurden (RETIGO Active Cleaning für die automatische Reinigung, RETIGO Manual Cleaner, PURON K).
- Bei Geräten mit automatischer Reinigung (Active Cleaning) ist ausschließlich das Reinigungsmittel RETIGO® - active cleaning zu benutzen.
- Einweisung und Schulung des Bedienpersonals durch RETIGO Köche oder lizenzierte Vertriebspartner. (Eintrag im Servicebuch oder Schulungsprotokoll muss vorhanden sein.)
- Entsprechende Einweisung und Nachschulung bei wechselndem Bedienpersonal. (Eintrag im Servicebuch oder Schulungsprotokoll muss vorhanden sein.)



### 14. Fehlerbericht-Liste – nach Nummern geordnet

ESC = 

Fehler	Bedeutung	Lösung
Err 10	Oberflächenfühler signalisiert das Erreichen des max. Füllstandes und das nicht Erreichen des min. Füllstandes - länger als zwei Minuten.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Weiterbetrieb nur in Modus „Heißluft“ zulässig. Servicefirma anrufen.
Err 11	Boiler-Vorheizen – war nicht abgeschlossen nach sechs Minuten nachdem die Heizelemente eingeschaltet wurden.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Weiterbetrieb nur in Modus „Heißluft“ zulässig. Servicefirma anrufen.
Err 12	<b>Boilerfüllung – der Wasserfüllstand erreicht nicht innerhalb von zwei Minuten das Maximum.</b>	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Weiterbetrieb nur in Modus „Heißluft“ zulässig. Servicefirma anrufen.
Err 13	Boilerfüllung – der Wasserfüllstand erreicht nicht innerhalb von zwei Minuten das Minimum.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen - dann 1. Wasserzulauf kontrollieren bzw. öffnen und sonst 2. Weiterbetrieb nur in Modus „Heißluft“ zulässig. Servicefirma anrufen.
Err 14	Phasenfehler Netzwerkverteilung (nur bei Orange Vision)	Servicefirma anrufen.
Err 15	Betriebsausfall - Thermische-Überhitzungs-Sicherung - Motor F2. Motortemperatur überschreitet max. Temp.-Grenzwert.	Servicefirma anrufen.
Err 16	Boiler-Vorheizen – war nicht abgeschlossen nach sieben Minuten nachdem die Heizelemente eingeschaltet wurden.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Weiterbetrieb nur in Modus „Heißluft“ zulässig. Servicefirma anrufen.
Err 17	Boilerentleerung – der Füllstand sinkt nicht innerhalb von zwei Minuten unter das Minimum.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Weiterbetrieb nur in Modus „Heißluft“ zulässig. Servicefirma anrufen.
Err 18	Boilerentleerung – der Füllstand sinkt nicht innerhalb von zwei Minuten unter das Maximum.	Abfluss kontrollieren! Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Weiterbetrieb nur in Modus „Heißluft“. Servicefirma anrufen.
Err 19	Verkalkter Boiler	Servicefirma anrufen.
Err 26	Klappenmotor läuft nicht oder Klappenschalter ständig eingeschaltet.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Weiterbetrieb nur ohne Einsatz der Wrasenklappe möglich. Servicefirma anrufen.
Err 27	Klappenmotor läuft nicht oder Klappenschalter ständig ausgeschaltet.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Weiterbetrieb nur ohne Einsatz der Wrasenklappe möglich. Servicefirma anrufen.
Err 28	Klappenschalter funktioniert nicht richtig.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Weiterbetrieb nur ohne Einsatz der Wrasenklappe möglich.
Err 29	Klappenmotor funktioniert nicht richtig.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Weiterbetrieb nur ohne Einsatz der Wrasenklappe möglich. Servicefirma anrufen.

<b>Fehler</b>	<b>Bedeutung</b>	<b>Lösung</b>
<b>Err 30</b>	Unterbrechung Sensor Dampfauslaß (nur Boilergeräte)	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Gerät kann vorübergehend in allen Betriebsarten weiter benutzt werden. Servicefirma anrufen.
<b>Err 31</b>	Unterbrechung Sensor Abwasser	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Gerät kann vorübergehend in allen Betriebsarten weiter benutzt werden. Servicefirma anrufen.
<b>Err 32</b>	Unterbrechung Sensor Boiler	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Gerät kann vorübergehend in allen Betriebsarten weiter benutzt werden. Servicefirma anrufen.
<b>Err 33</b>	Unterbrechung Sensor Kammer 2	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Gerät kann vorübergehend in allen Betriebsarten weiter benutzt werden. Falls nicht gleichzeitig ER 35 gemeldet wird. Servicefirma anrufen.
<b>Err 34</b>	Unterbrechung Sensor Kerntemperatur 1.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Gerät kann vorübergehend in allen Betriebsarten weiter benutzt werden. KT-Fühler 1 ist außer Betrieb! Servicefirma anrufen.
<b>Err 35</b>	Unterbrechung Sensor Kammer 1	Bei den Gerätegrößen 623, 611 und 1011 blockiert der Fehler alle Betriebsarten. Bei den Gerätegrößen 1221, 2011 und 2021 kann das Gerät weiter betrieben werden, falls nicht gleichzeitig ER 33 gemeldet wird. Servicefirma anrufen.
<b>Err 36</b>	Unterbrechung Sensor Kerntemperatur 2.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Gerät kann vorübergehend in allen Betriebsarten weiter benutzt werden. KT-Fühler 2 ist außer Betrieb! Servicefirma anrufen.
<b>Err 40</b>	Betriebsausfall: Thermische-Überhitzungs-Sicherung Garraum (S1, S2) oder Dampferzeuger (S3) hat ausgelöst!	Servicefirma anrufen.
<b>Err 60-78</b>	Fehler der Steuerungselektronik	Servicefirma anrufen.
<b>Err 80-90</b>	Fehler Frequenzwandler für Ventilatormotorgeschwindigkeit	Servicefirma anrufen.
<b>Err 95</b>	nicht korrekte Umdrehungen Luftgebläse (Premixventilator)	Bei wiederholtem Vorkommen Fachservice anrufen.
<b>Err 96</b>	Gas nicht angezündet	Kontrolle ob Gas an ist und Anzündung wiederholen
<b>Err 97</b>	Schornstein Fehler (nur bei Geräten Typ B <sub>13</sub> )	Rückführung durch Schornstein – Unterdruckabzug abschalten
<b>Err 100</b>	Systemfehler	Servicefirma anrufen.



## 15. Aufbau des Orange-Menus

### 15.1 „EXTRAS“

- |   |               |     |                                 |                          |
|---|---------------|-----|---------------------------------|--------------------------|
| 1 | REINIGUNG     | 1.5 | Semiautomatische Reinigung      | Sind Sie sicher? JA/NEIN |
| 2 | Standby       |     |                                 |                          |
| 3 | KÜHLEN        |     |                                 |                          |
| 4 | DAUERLICHT    |     |                                 | JA/NEIN                  |
| 5 | INFO          | 5.1 | PANEEL VERS.                    |                          |
|   |               | 5.2 | QUELLE VERS.                    |                          |
|   |               | 5.3 | PLATINE ORANGE BOOTLOADER VERS. |                          |
|   |               | 5.4 | PLATINE ORANGE VERS.            |                          |
| 6 | EINSTELLUNGEN | 6.1 | ZEITEINSTELLUNG                 |                          |
|   |               | 6.2 | PROGRAMM SPERREN                |                          |
|   |               | 6.3 | TONSIGNALE                      | 6.3.1 Lautstärke         |
|   |               | 6.4 | SPRACHE                         |                          |
|   |               | 6.5 | USB                             |                          |
|   |               | 6.6 | ENTKALKEN                       | Sind Sie sicher? JA/NEIN |
| 7 | BOILER LEEREN |     |                                 |                          |
| 8 | SERVICE*      |     |                                 |                          |

*\*Genauere Informationen auf der nächsten Seite*

## 15.2 „8 SERVICE“

8.1	KONFIGURATION	8.1.1	GERÄTEGRÖSSE		
		8.1.2	BOILER	JA=Boiler / NEIN=Direkteinspritzung	
		8.1.3	GAS	JA=Gas / NEIN=elektrisch	
		8.1.4	ERSTER KERNTEMPERATURFÜHLER	JA/NEIN	
		8.1.5	WRASENKLAPPE	JA/NEIN	
		8.1.6	FREQUENZWANDLER	JA/NEIN	
		8.1.7	SINGLE PHASE DEVICE	JA/NEIN	
		8.1.8	SERIENNUMMER		
		8.1.9	PROGRAMMTEIL		
8.2	DIAGNOSE*	8.2.1	RELAYS		
		8.2.2	SCHALTER		
		8.2.3	OBERFLÄCHENFÜHLER		
		8.2.4	TEMPERATURFÜHLER		
		8.2.5	GAS DIAGNOSE		
8.3	FEHLERLISTE				
8.4	BETRIEBSZEIT	8.4.1	LAUFZEIT		
		8.4.3	LAUFZEIT BOILER		
8.5	EINSTELLUNG	8.5.1	WERKSEINSTELLUNG		
		8.5.2	SOMMERZEIT		
		8.5.3	PROGRAMMSPERRE		
		8.5.6	SCHRITZAHN		
8.6	EINSTELLUNGEN ZURÜCKSETZEN	8.6.1	FEHLERMELDUNGEN ZURÜCKSETZEN		
		8.6.2	HACCP DATEN ZURÜCKSETZEN		
		8.6.3	PROGRAMME ZURÜCKSETZEN		
		8.6.4	LOG FILE ZURÜCKSETZEN		
		8.6.5	BETRIEBSZEIT ZURÜCKSETZEN		
		8.6.6	BETRIEBSZEIT BOILER ZURÜCKSETZEN		
		8.6.7	BETRIEBSZEIT BOILER ENTKALTEN ZURÜCKSETZEN		
8.7	ZEIGE				JA/NEIN
8.8	TOUCH SCREENKALIBRIERUNG				
8.9	TOUCH SCREEN TESTEN				
8.10	GRUNDPROGRAMM HOCHLADEN		SIND SIE SICHER?		JA/NEIN

*\*genauere Informationen auf der nächsten Seite*

### 15.3 „8.2 DIAGNOSE“

#### 8.2.1 RELAYS

- 1.1.1 Hauptschalter
- 1.1.2 Kühlventilator
- 1.1.3 Wrasenablöschung
- 1.1.4 Licht
- 1.1.5 Handbrause
- 1.1.6 Heizung 1
- 1.1.7 Heizung 2
- 1.1.8 Heizung 3
- 1.1.9 Heizung 4
- 1.1.10 Boiler 1
- 1.1.11 Boiler 2
- 1.1.12 Motor 1
- 1.1.13 Motor 2
- 1.1.14 Wrasenklappe
- 1.1.15 Injektion
- 1.1.16 Injektion forcieren
- 1.1.17 Pumpe Boiler leeren
- 1.1.18 Boiler füllen
- 1.1.19 Magnetventil für Reinigung
- 1.1.20 Pumpe für Reinigung
- 1.1.21 Ablaufpumpe

#### 8.2.2 SCHALTER

- 1.1 SW. motor
- 1.2 SW. Wrasenklappe
- 1.3 SW. Tür
- 1.4 SW. Gas
- 1.5 Phasen
- 1.6 Sicherheitsthermostat
- 1.7 Alle Schalter

#### 8.2.3 NIVEAU SENSOREN

- 1.1 Niveau 1
- 1.2 Niveau2
- 1.3 Beide Niveau

#### 8.2.4 TEMPERATURSENSOREN

- 1.1 Garraum 1
- 1.2 Garraum 2
- 1.3 Erster Kerntemperatur Fühler 1
- 1.4 Erster Kerntemperatur Fühler 2
- 1.5 Erster Kerntemperatur Fühler 3
- 1.6 Erster Kerntemperatur Fühler 4
- 1.7 Zweiter Kerntemperatur Fühler 1
- 1.8 Zweiter Kerntemperatur Fühler 2
- 1.9 Zweiter Kerntemperatur Fühler 3
- 1.10 Zweiter Kerntemperatur Fühler 4
- 1.11 Boiler
- 1.12 Dampf
- 1.13 Ablauf
- 1.14 Quelle

#### 8.2.5 GAS DIAGNOSE

- 1.1 niedrige Drehzahl des Gebläses
- 1.2 Voll Drehzahl des Gebläses
- 1.3 Erste Drehzahl des Gebläses



Notizen:

Willkommen in der Zukunft

retigo®  
Vision

TSD-08-D-MAN-DE-R05

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

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