

Handbuch

HANDBUCH

RETIGO HEISSLUFTDÄMPFER
COMFORT



H E R Z D E R M O D E R N E N K Ü C H E

retigo®

INHALT

Einleitung	1
Symbole und Bedienpaneel	2 - 4
Grundfunktionen	5 - 6
Erweiterte Funktionen	6 - 8
Master	8 - 10
Active Cleaning Reinigungssystem	11 - 13
Service Menü	13 - 15
Programmierung	15 - 17
Fehler Bericht	18
Service Programm	18 - 21
Betrieb und Wartung	21 - 24

RETIGO HANDBUCH COMFORT



Lesen Sie die Gerätebeschreibung vollständig bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!

1. Gerätemerkmale

Mit dem Retigo Heißluftdämpfer können Sie alle Arten von Lebensmitteln und gleichzeitiger Beachtung der Hygienevorschriften zubereiten. Sie können damit Kochen, Simmern, Dünsten, Braten, Backen, Trocknen, Sterilisieren, Auftauen und Regenerieren. Wertvolle Inhaltsstoffe, Mineralien, Vitamine und Geschmack bleiben erhalten. Sparen Sie durch den multifunktionalen Einsatz Ihres RETIGO Heißluftdämpfers Energie, Wasser, Zeit und Geld. Gewinnen Sie wertvolle Arbeitsfläche, die sonst für unterschiedliche Einzelgeräte benötigt werden würden.

Ohne Geschmacksübertragung können verschiedene Speisen (z.B. Fisch und Fleisch) zeitgleich zubereitet werden.

Die Computersteuerung überwacht alle Prozesse und sichert gleichbleibende Resultate. Das Modell Comfort von RETIGO bietet 200 individuell einstellbare Garprogramme. Jedes Gerät besitzt einen Kerntemperaturfühler zum messen der aktuellen Temperatur im Lebensmittel. Die Werte dienen zur Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte (HACCP).

Mit der RETIGO Software können Sie den Heißluftdämpfer komfortabel vom PC aus steuern, Daten abrufen und speichern sowie Garprogramme erstellen.

Vorteile:

Geringere Garverluste:

Bei herkömmlichen Garen von Fleisch in Heißluft ist der Gewichtsverlust bis 50 % höher als bei der vergleichbaren Zubereitung im Heißluftdämpfer.

Dampf Garen:

Das Kochen im Wasser führt zu Farbveränderung, Verlust an Mineralstoffen und Vitaminen. Beim Kochen im Dampf bleiben diese wertvollen Inhaltsstoffe, Farbe und Geschmack weitgehend erhalten.

Weniger Fett:

Traditionelles Braten erfordert z. T. erhebliche Fettzugaben. Braten mit dem Heißluftdämpfer senkt den Fetteinsatz erheblich. Die Gerichte werden bekömmlicher.

Energieeinsparung:

Das schnelle Aufheizen des Garraumes und seine wirkungsvolle Isolation führt zusammen mit der gleichmäßigen Luftzirkulation im Inneren zu Energieeinsparungen bis 50 %.

Weniger Wasser:

Das Kochen im Dampf erfordert nur ca. 20 Ltr. Wasser pro Stunde.

Platzeinsparung:

Der Heißluftdämpfer benötigt etwa 1 m² Fläche und ersetzt dabei mehrere herkömmliche Küchengeräte.

Zeit und Kosten:

Rationelles und effektives Garen im Heißluftdämpfer führt zu Einsparungen bei Arbeitszeit und Kosten.













2. Bedienpaneel






Abb. VI.1: Beschreibung des Bedienpaneels

3. Display COMFORT

Abb. VI.2: Display

4. Symbole

	Garraum Temperatur
	Garzeit
	Kerntemperatur
	Feuchtigkeit
	Programmliste
	Manuelle Beschwadung
nt	Nieder-Temperatur-Garen
Δt	Delta-T-Garen
	Garraum Schnellkühlung
	Wrasenklappe
	Ventilator, getaktet
	Garraum Beleuchtung
	Programmsortierung nach Nummer
	Easy Cooking

	Boiler, leeren
	Boiler, füllen
	Service Menü
	Cursor, nach oben
	Cursor, nach unten
	Cursor, nach links
	Cursor, nach rechts
	Zurück (entspricht ESC-Taste)
	Speichern
	Programmeingabe
Err	Fehlerliste
?	Hilfe
	Bedienung, manuell
SPACE	Leerzeichen (bei Programmname)
DELETE	Löschen (bei Programmname)
A/a	Umschalten Groß- / Kleinbuchstaben
Aää	Sonderzeichen
Abc	Namenänderung (Speisen)
	Programmanzeige (Quick-view)
	Programmierung (aktuelles Programm)
	Wrasenklappe, offen
	Wrasenklappe, zu
	Programmstart (Echtzeit)
	HACCP Daten drucken (externer Drucker)

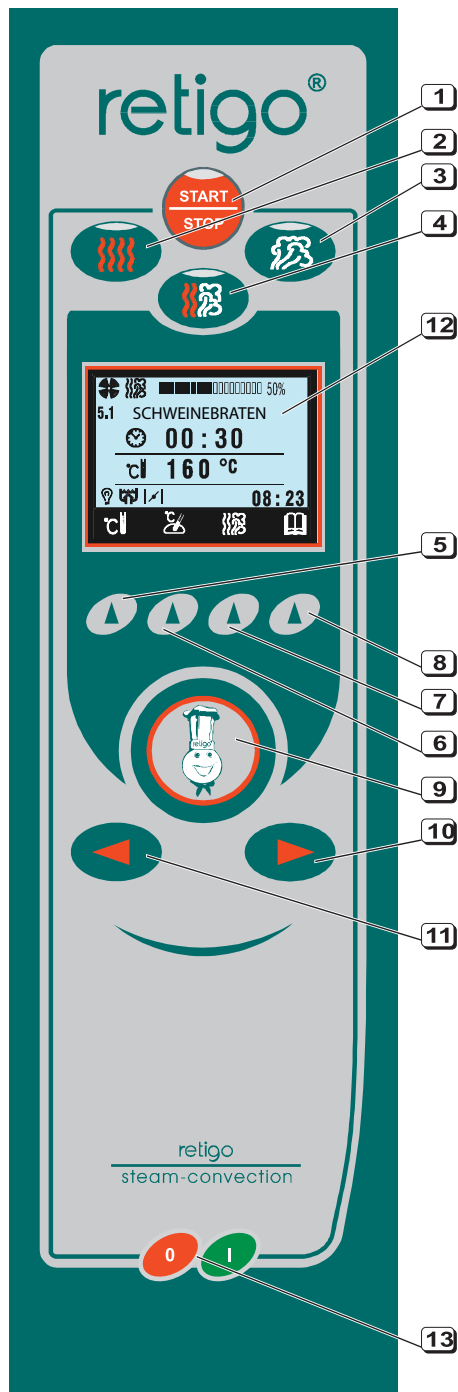


Abb. VI.1: Beschreibung des Bedienpaneels

- 1. Start / Stop 2. Heißluft 3. Dampf 4. Kombidampf 5. Funktionstaste
- 6. Funktionstaste 7. Funktionstaste 8. Funktionstaste 9. Magic Point Taste
- 10. Wahltaste, Wert erhöhen 11. Wahltaste, Wert senken 12. LCD Display 13. Ein / Aus

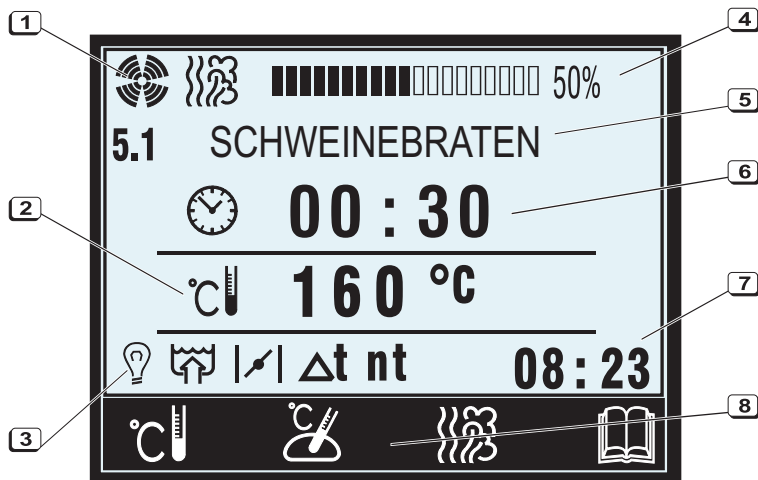


Abb. VI.2: Display

1. Geräte Status 2. Garraum Temperatur 3. Symbole 4. Feuchtigkeit
5. Programmname 6. Garzeit oder Kerntemperatur 7. Informationsfeld 8. Symbolzeile



Bestätigung



Active cleaning Reinigungsprogramm



Boiler



Ventilator, halbe Geschwindigkeit



HACCP Übersicht



Großbuchstaben



Automatisches Vorheizen



Blättern, seitenweise



Blättern, seitenweise



Zeile einfügen



Signalton bei Programmwechsel

5. Grundfunktionen

5.1 Start des Heißluftdämpfers

Mit der Taste Nr. 13 schalten Sie den Heißluftdämpfer Ein / Aus.



Die Taste Nr. 13 ist kein Hauptschalter! Sie darf nicht bei Betrieb des Heißluftdämpfers betätigt werden!

Zirka 15 Sekunden nach dem Anschluß an die Stromversorgung ist der Heißluftdämpfer betriebsbereit.

Bei Boilergeräten wird nach dem Start der Boiler entleert, mit frischem Trinkwasser gespült und gefüllt.

Bei jedem Einschalten schaltet das Gerät in den manuellen Bedienmodus und die exakten Programmwerte des letzten Garprogramms erscheinen. Bei Übereinstimmung mit dem von Ihnen gewünschten Garprozeß brauchen Sie nur die START-Taste drücken.

Wenn Sie ein Boilergerät haben und Kombidämpfen oder Dämpfen eingestellt ist, beginnt der Garprozeß nachdem der Boiler auf 90 °C aufgeheizt hat. Dies wird im Display angezeigt.

Halten Sie die START Taste mehrere Sekunden gedrückt, so wechselt der Heißluftdämpfer in den STAND BY Modus. Diese Funktion muß vom autorisierten Techniker im Service Menü aktiviert werden.

5.2 Garprozeß Ende

Der Garvorgang kann durch drücken der STOP Taste manuell beendet werden. Andernfalls endet er automatisch mit Programmablauf oder dem Erreichen der eingestellten Kerntemperatur.

5.3 Auswahl des Gar Modus

Wählen Sie den gewünschten Garmodus Heißluft – Dampf – Kombidampf Abb. VII. 3.

Garverfahren

1. Heißluft
 - Voreinstellung: 30 Min. Temperatur 180 °C, 0 % Feuchtigkeit
2. Kombidampf
 - Voreinstellung: 30 Min. Temperatur 160 °C, 50 % Feuchtigkeit
3. Dampf
 - Voreinstellung: 30 Min. Temperatur 99 °C, 100 % Feuchtigkeit

Die Temperatur wechselt mit der Meereshöhe. Vgl. nachfolgende Tabelle:

Meereshöhe	Garraumtemperatur	Vorheiztemperatur
0-500m	99°C	85°C
500-1000	96°C	85°C
1000-1500	94°C	75°C
1500-2000	93°C	75°C
2000-2500	92°C	75°C
2500-3000	91°C	75°C
3000-3500	90°C	75°C
3500-4000	89°C	75°C
4000-4500	88°C	75°C
4500-5000	86°C	75°C

Tab. VII.1: Temperaturänderung in Abhängigkeit von der Meereshöhe

Passen Sie die Einstellung an.

5.4 Gar Programme



Um die Einstellungen eines Garprogramms zu ändern drücken Sie die Funktionstaste unter dem Symbol

Die Programmliste wird angezeigt. Mit den Tasten oder können Sie blättern. Wählen Sie das gewünschte Programm aus, bestätigen Sie mit der Taste starten Sie mit der Taste den Garvorgang.

Drücken Sie die Taste unter dem Symbol um in das Menü EASY COOKING zu gelangen. Die Programme sind hier in Gruppen (z.B. Fleisch, Gemüse, Beilagen...) angelegt. Mit den Tasten oder wählen Sie die Gruppe an und bestätigen mit Taste . Um das Menü EASY COOKING wieder zu verlassen drücken Sie die Taste und dem Symbol.

Bei jedem Comfort Heißluftdämpfer mit EASY COOKING sind 100 Programme in 15 Gruppen vorinstalliert.

6. Erweiterte Funktionen

6.1 Ändern der Parameter im STOP-Zustand

Garzeit Einstellung



Im Display wird die Garzeit angezeigt. Um sie zu ändern drücken Sie die Taste unter dem Symbol. Das Zeitsymbol beginnt zu blinken. Mit den Tasten und können Sie die Einstellung anpassen. Das Zeitsymbol blinkt auch nach der Anwahl des Garmodus oder nach dem drücken der START / STOP Taste.

Zeiteinstellung von 1 Minute bis 23 Stunden 59 Minuten.

Halten Sie die Taste oder gedrückt beginnt die Autorepeatfunktion!

Garraum Temperatur Einstellung



Drücken Sie die Funktionstaste unter dem Symbol. Das Temperatur Symbol beginnt zu blinken. Mit den Tasten oder verändern Sie den Temperaturwert. Mit Taste starten Sie den Garvorgang.

Temperaturbereich:

Heißluft	30 – 280 °C
Komidampf	50 – 280 °C
Dampf	30 – 130 °C

Halten Sie die Taste oder gedrückt beginnt die Autorepeatfunktion!

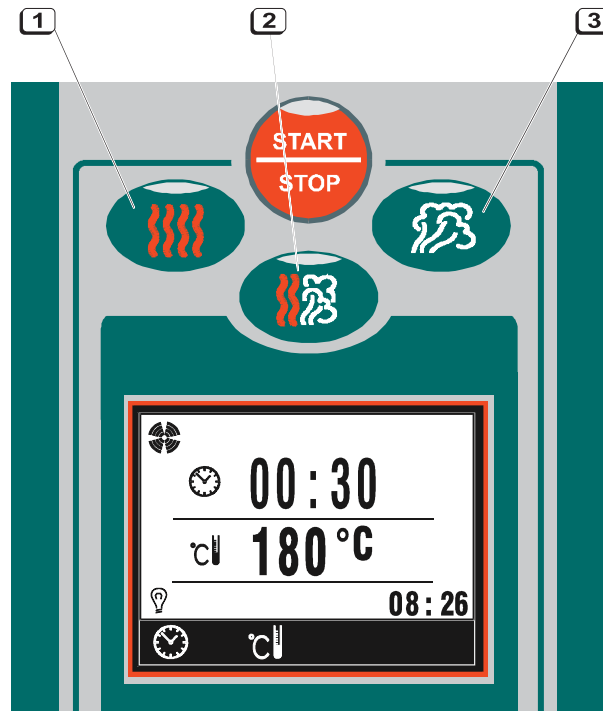



Abb. VII. 3: Auswahl Garmodus

Feuchtigkeit



Gilt nur für Betriebsart Kombidampf!




Drücken Sie die Funktionstaste unter dem  Symbol. Das Symbol für Feuchtigkeit beginnt zu blinken. Mit den Tasten **10** oder **11** verändern Sie die Garraumfeuchtigkeit.

Feuchtigkeitseinstellung: 0 – 100 %

Halten Sie die Taste **10** oder **11** gedrückt beginnt die Autorepeatfunktion!

Kerntemperatur Einstellung



Um die Kerntemperatur zu ändern drücken Sie die Taste unter dem Symbol . Das Symbol für Kerntemperatur beginnt zu blinken. Mit den Tasten **10** und **11** können Sie die Einstellung anpassen. Beim Einsatz des Kerntemperaturfühlers endet der Garvorgang mit Erreichen des voreingestellten Kerntemperaturwertes.

Kerntemperaturbereich: 30 – 110 °C

Halten Sie die Taste **10** oder **11** gedrückt beginnt die Autorepeatfunktion!

6.2 Ändern der Parameter bei Betrieb

Gar Modus


Der Garmodus kann während dem Betrieb geändert werden. Die Parameter können wie beschrieben eingestellt werden. Drücken und halten Sie zum Wechsel des Garmodus die entsprechende Taste ca. vier Sekunden lang.



Wechseln Sie nur in Ausnahmefällen. Sie ändern damit auch die eingestellte Garraumtemperatur!

Garzeit




Während dem Betrieb wird das Garzeitsymbol im Display angezeigt. Drücken Sie die Funktionstaste unter dem Symbol  wird der eingestellte Zeitwert angezeigt. Bei gleichzeitigem betätigen der Funktionstaste und einer der Wahlstasten **10** oder **11** ändert sich die Einstellung.

Die aktuelle Zubereitungszeit wird dadurch verkürzt bzw. verlängert.

Garraum Temperatur



Während dem Betrieb wird die aktuelle Garraumtemperatur im Display angezeigt. Bei drücken der Funktionstaste unter dem Temperatur Symbol  wird der eingestellte Temperaturwert angezeigt. Bei gleichzeitigem betätigen der Funktionstaste und einer der Wahlstasten **10** oder **11** ändert sich die Einstellung.

Temperaturbereich:

Heißluft	30 – 280 °C
Kombidampf	50 – 280 °C
Dampf	30 – 130 °C

Halten Sie die Taste **10** oder **11** gedrückt beginnt die Autorepeatfunktion!

Feuchtigkeit



Gilt nur für Betriebsart Kombidampf!



Bei gleichzeitigem betätigen der Funktionstaste unter dem Displaysymbol  für Feuchtigkeit und einer der Wahlstasten **10** oder **11** ändern Sie die Klimaeinstellung.

Öffnen der Gerätetür bei Betrieb

Wenn Sie die Gerätetür während dem Garen öffnen wird der Prozeß zeitweise unterbrochen und die Garzeit wird abgezogen. Im LCD-Display stoppt das rotierende Ventilatorsymbol und der Hinweis „TÜR“ erscheint im Zeit-Feld. Nach dem schließen der Tür wird das Garen fortgesetzt.



Öffnen Sie die Gerätetür während des Betriebs nur in dringenden Fällen. Sie verursachen Wärmeverlust und verlängern die Garzeit.

7. Master

Durch wiederholtes drücken des Magic Point (Taste **9**) werden alle Symbole im Display angezeigt. Durch Anwahl der angezeigten Symbole erhalten Sie Zugang zu den erweiterten Funktionen Ihres Heißluftdämpfers. Nach zehn Sekunden Inaktivität erlischt die Anzeige.

7.1 NT-Garen (Nieder- Temperatur-Garen)



Das Verfahren ist geeignet für die ökonomische Zubereitung mit Heißluft bei langer Garzeit (z.B. Roastbeef). Der Prozeß erfolgt in zwei Phasen. Bei 120 °C beginnt das Garen (Poren schließen sich). Danach startet die bis zu zwölf Stunden dauernde Reifephase, die mit dem Erreichen des gewählten Garpunktes endet. Die optimale Temperatur liegt zwischen ca. 65 °C (Schwein) bis 75 °C (Rind). Das Fleisch ist zart, ohne Saftverlust und kann über eine länger Zeit serviert werden. Als Nachtgarverfahren sparen Sie Energiekosten (Nachtтарif) und steigern den Ertrag.

Programmierung: wählen Sie Heißluft oder Kombidämpfen und drücken Sie die Funktionstaste unter dem Symbol **nt** für NT-Garen. Die Voreinstellung beträgt für die Garzeit acht Stunden und für die Garraumtemperatur 65 °C.

Im Kombimodus ist die Feuchtigkeit auf 50 % voreingestellt.

Der einstellbarer Temperaturbereich für den Garraum: 40– 80 °C.

7.2 Delta-T-Garen




Besonders geeignete Methode für sensible Garprozesse. Die Elektronik regelt die konstante Temperaturdifferenz zwischen Garraum und Kerntemperatur über die gesamte Garzeit. Das Garen endet wenn die erreichte mit der eingestellten Kerntemperatur übereinstimmt. Drücken Sie dazu die Funktionstaste unter dem Symbol Δt . Nach der Auswahl wird das Symbol Δt im Informationsfeld angezeigt und anstelle der Garraumtemperatur sehen Sie die eingestellte Temperaturdifferenz. Beim Dämpfen beträgt die Differenz 35 °C und bei den anderen Verfahren 50 °C. Die Operation mit dem Kerntemperaturfühler wird automatisch eingestellt, wobei die voreingestellte Kern-Endtemperatur 70 °C beträgt.

Einstellbare Differenztemperatur: 20 – 70 °C

7.3 Ventilatortakt




Sie wählen die Einstellung durch betätigen der Funktionstaste unter dem Symbol für Ventilator, getaktet . Bei aktivierter Funktion verlängert sich die Ruhephase des Ventilators während des abwechselnden Links- / Rechtslauf. Im Display wird das Symbol angezeigt.

Einsatz bei langen Garvorgängen oder zum Vorhalten der Speisen auf Ausgabetemperatur.

7.4 Ventilator, halbe Geschwindigkeit




Die Ventilatorgeschwindigkeit im Garraum kann halbiert werden. Wählen Sie die Einstellung durch drücken der Funktionstaste unter dem zugehörigen Symbol . Im Display erfolgt die Anzeige.

Halbieren Sie die Ventilatorgeschwindigkeit z.B. beim Backen oder bei langen Garverfahren.

7.5 Wrasenklappe




Die Wrasenklappe dient der Entfeuchtung des Garraumes. Sie steuern die Klappe manuell oder mit dem Garprogramm. Die Anwahl erfolgt durch die Funktionstaste unter dem Klappensymbol . Die Anzeige erfolgt im Display.

Das Klappenventil kann nur im Heißluftmodus gesteuert werden. Bei Auswahl eines anderen Modus schließt die Klappe.

7.6 Garraum Schnellkühlung




Sie rufen diese Funktion mit der Funktionstaste unter dem  Symbol auf. Das Zeichen erscheint im Display. Das Lüfterrad beginnt mit maximaler Drehzahl zu rotieren, die Wrasenklappe öffnet sich und Wasser wird in den Garraum eingespritzt. Nochmaliger Tastendruck beendet den Vorgang.

Die Garraum-Schnellkühlung kann auch bei geöffneter Tür gestartet werden. Die Funktion startet wenn Sie die Funktionstaste unter dem Symbol  fünf Sekunden gedrückt halten und endet beim loslassen.


7.7 Garraum Beleuchtung



Nach dem drücken einer beliebigen Taste bei Betrieb schalten sich die Halogen-Lampen für zwei Minuten ein. Für Dauerlicht betätigen Sie die Funktionstaste unter dem Symbol .

7.8 Fehlerliste



Mit der Funktionstaste unter dem Symbol  wird die Fehlerliste mit allen Fehlern, die seit dem letzten Anschluß an die Stromversorgung aufgetreten sind, angezeigt

7.9 Boiler, leeren



Nur bei Boilergeräten!

Nach Betätigung der Funktionstaste unter dem Symbol  wird der Boiler entleert.

Nach der Leerung wird der Boiler automatisch neu gefüllt. Wünschen Sie keine Füllung so schließen Sie vor der Entleerung das Absperrventil der Wasseranschlusses.



Bei Frostgefahr muß der Boiler immer geleert werden!


7.10 Boiler, füllen



Nach Betätigung der Funktionstaste unter dem Symbol  wird der Boiler gefüllt.

7.11 Echtzeit Programmstart



Sparen Sie Arbeitszeit mit der Autostartfunktion. Wählen Sie den gewünschten Modus oder das Garprogramm. Drücken Sie die Funktionstaste unter dem Programmstartsymbol  und stellen Sie die Startzeit mit den Tasten **(10)** bzw. **(11)** ein. Am Schluß drücken Sie die START Taste (beginnt zu blinken) zur Aktivierung der Funktion.


7.12 HACCP Daten Anzeige und Ausdruck



HACCP

Funktion nur verfügbar bei Modell Comfort mit HACCP Ausstattung!

HACCP Datenanzeige im Display

Nach drücken der Taste unter dem Symbol  erscheint die HACCP Übersicht. In der ersten Spalte sehen Sie die Startzeiten der Garprozesse. Die zweite Spalte zeigt die Zeit an und in der dritten Spalte wird das Programm gelistet. Jeder Start eines Garprozesses erzeugt einen neuen Zeileneintrag, wobei die erste Zeile immer die neuesten Daten enthält. Mit Hilfe der beiden Tasten **▲** und **▼** kann die Liste durchsucht werden.

Verlassen Sie die Anzeige mit der Taste **↩** Zurück (entspricht ESC-Taste) oder mit der START / STOP Taste.

HACCP Daten Detailansicht

Setzen Sie den Cursor in die gewünschte Zeile und drücken Sie den Magic Point Tast **(9)**. Es werden alle Details (Zeit, Temperatur, Kerntemperatur etc.) des Datensatzes angezeigt.

Die letzten Daten stehen in der ersten Zeile. Mit den Funktionstasten unter den Symbolen **▼** oder **▲** können Sie die Daten durchsuchen. Mit der Taste unter dem Symbol **↩** oder START / STOP kehren Sie zurück zur Übersicht.

HACCP Daten Ausdrucken



Sie können die HACCP-Daten aus der Anzeige an einem über die serielle Schnittstelle angeschlossenen Drucker ausdrucken. Drücken Sie dazu die Funktionstaste unter dem Symbol .

Kerntemperaturwerte kleiner als 75 °C werden schwarz und größer als 75 °C rot gedruckt - sofern vom Drucker unterstützt.

Der von Ihnen im Servicemodul eingegebene Firmenname sowie der vergebene Gerätenamen wird mit ausgedruckt.

8. ACM - Automatisches Kapazität Management

ACM

Diese Funktion paßt automatisch die Garzeit an die Beschriftungsmenge an.

Sie können wahlweise nur eine Funktion im Servicemodul aktivieren. Entweder wählen Sie die automatische Vorheizfunktion oder ACM. In der Werkseinstellung ist ACM deaktiviert. Um die Einstellung zu ändern müssen Sie autorisiert sein.

Automatisches Vorheizen



Wählen Sie rufen diese Funktion mit der Taste unter dem Symbol an.

Bei Aktivierung wird die Garraumtemperatur automatisch 25 % über den eingestellten Temperaturwert vorgeheizt. Sie hören einen Signalton.

Mit den Tasten **2**, **3**, **4** oder der Funktionstaste unter dem Vorheizsymbol stellen Sie den Signalton ab.

Bei Betrieb öffnen Sie die Gerätetür, beschicken den Garraum und schließen die Gerätetür wieder. Der Vorheizprozeß wird abgebrochen und der Garprozeß beginnt.

9. Active Cleaning Reinigungssystem

RETIGO Heißluftdämpfer mit automatischer Reinigungsfunktion bieten höchsten Bedienkomfort. Regelmäßige Reinigung sichert die Funktionalität und erhöht die Lebensdauer Ihres Ofens. Je nach Verschmutzung können Sie zwischen sieben Reinigungsstufen (Programmen) frei wählen. Vgl. Tabell VII.2.

Programm	Klarspüler	Reinigungsmittel	Zeit
Stufe 1	0 ml	0 ml	10 min
Stufe 2	25 ml	100 ml	45 min
Stufe 3	50 ml	200 ml	45 min
Stufe 4	50 ml	400 ml	65 min
Stufe 5	50 ml	600 ml	80 min
Stufe 6	50 ml	400 ml	120 min
Stufe 7	50 ml	600 ml	180 min

Tabell VII.2.: Verbrauch Klarspüler und Reinigungsmittel

9.1 Active Cleaning Bedienung



Drücken Sie den Magic-Point (Taste Nr. 9) solange, bis im Display das Symbol erscheint. Betätigen Sie nun die Funktionstaste unter dem Symbol .

Im Display erscheinen die aktivierten Reinigungsprogramme. Mit den Funktionstasten unter den Symbolen und erfolgt die Programmwahl. Starten Sie die Reinigung mit der Taste unter dem Symbol .

Mit der Funktionstaste unter dem Symbol brechen Sie den Vorgang ab und kehren zurück. Nach dem Programmstart erscheint im Display die Anzeige Reinigung und gleichzeitig zeigt die Graphik den Programmfortschritt und die Restzeit an.

Das Reinigungsmittel und der Nachspüler werden automatisch dosiert. Ist kein Reinigungsmittel vorhanden stoppt die Dosierpumpe innerhalb von 20 Sekunden und im Display erfolgt eine Fehlermeldung.

Mit der Funktionstaste unter dem Symbol wird die Dosierpumpe für 20 s aktiviert. Ohne Reinigungsmittel wird das Programm unterbrochen. Fehlendes Reinigungsmittel erkennen Sie auch am hörbar lauten Geräusch der Dosierpumpe.



Legen Sie vor dem Umgang mit dem Reinigungsmittel / Klarspüler geeignete Schutzkleidung an. Schrauben Sie zum Wechsel der Reinigungskanister den Verschuß auf. Entnehmen Sie die Schlauchleitung vorsichtig aus dem leeren Behälter und führen Sie sie in den vollen Kanister vorsichtig ein.



Die korrekte Funktion der RETIGO Reinigung wird nur bei Verwendung des original **RETIGO-REINIGUNGSMITTEL** und dem original **KLARSPÜLMITTEL** gewährleistet. Der Einsatz von nicht zugelassenen Reinigungsprodukten führt zu Verlust der Garantie.



Verwechseln Sie nicht die Anschlußleitungen. Der Schlauchanschluß für das Reinigungsmittel muß an den Kanister mit dem **RETIGO-Reinigungsmittel** installiert werden. Der Schlauchanschluß für den Nachspüler muß an den Kanister mit dem **RETIGO-Nachspüler** installiert werden. Beachten Sie die Farbmarkierungen: ROT = REINIGUNGSMITTEL BLAU = Nachspüler



Beachten Sie immer beim Wechsel der Reinigungskanister die Sicherheitsvorschriften für den Umgang mit Chemikalien. Lesen Sie die Sicherheitshinweise auf den Kanistern. Tragen Sie immer geeignete Schutzkleidung, insbesondere Gummihandschuhe und Schutzbrille. Arbeiten Sie sauber und entfernen Sie Reinigungsmittelrückstände sofort mit geeigneten Mitteln.



Abb. VII.4.: Reinigungsmittel (Detergent)



Abb. VII.5.: Klarspüler (Rinsing Agent)



Entfernen Sie vor dem Programmstart alle Nicht-Ofen-
teile aus dem Garraum. Hinterlassen Sie keine Nicht-
Edelstahlteile, besonders Aluminium, im Ofen.



Fremdteile im Garraum behindern den Reinigungsvor-
gang.



Setzen Sie das Ablaufsieb vor Reinigungsbeginn in den
Ablauf ein. Entfernen Sie Rückstände, die den Abfluß
behindern.



Bei unterbrochener Stromzufuhr während der Rei-
nigung wird das Programm angehalten. Nachdem die
Stromversorgung wieder hergestellt wurde wird die
Reinigung fortgesetzt.



Bei keiner Eingabe innerhalb fünf Minuten nach Rei-
nigungsende wechselt der Heißluftdämpfer automa-
tisch auf Stand By.

10. Service Programm



Mit der Funktionstaste unter dem Service Symbol  öffnen Sie
das Service Menü.



Das Service Menü hat drei Ebenen:

- Koch / Pin Code 0000
- Küchenchef / Pin Code 1001
- Service / Pin Code XXXX

10.1 Service Ebene : Koch


Hinweis : Keine Pin Code Eingabe erforderlich !

Information:

Drücken Sie die Funktionstaste unter dem Symbol . Mit
dem Magic Point () erhalten Sie Informationen über den
Heißluftdämpfer. Typ, Geräteeinstellung, Gerätenummer, Schnitt-
stellenadresse, Datenübertragungsrate, Betriebsstunden, Soft-
wareversion....


10.2 Service Ebene: Küchenchef

Pin Code Eingabe

Die PIN-Eingabemaske erscheint wenn Sie den Cursor an
die Stelle "Pin-Eingabe" setzen und den Magic Point (Taste )
drücken. Nach Eingabe der PIN 1001 haben Sie Zugang zum Ser-
vicemenü für den Küchenchef.


Für die PIN-Eingabe erhöhen / verringern Sie den Zahlen-
wert mit den beiden Taste  /  Bestätigen Sie mit dem Magic
Point (Taste )

Information:


Wechseln Sie mit dem Cursor auf Information und drücken
Sie den Magic Point (Taste )

. Im Display erhalten Sie die An-
zeige über Details Ihres Heißluftdämpfers. Typ, Gerätenummer,
Schnittstellenadresse, Datenübertragungsrate, Betriebsstunden,
Softwareversion, usw..

Fehlerliste

Setzen Sie den Cursor auf "Fehlerliste" und drücken Sie
dann den Magic Point (Taste )

. Es erscheint die vollständige
Fehlerliste (max. 99) mit fortlaufender Nummer und Zeitpunkt des
Fehlerauftritts.

Eine Fehlerbeschreibung erhalten Sie durch drücken der
Funktionstaste unter dem Symbol .

Datum / Uhrzeit

Geben Sie die richtige Uhrzeit (Echtzeit) und das Datum
ein und speichern Sie mit der Funktionstaste unter dem Symbol
 Ihre Eingabe ab.

Programmeingabe Sperren

Sie können das Menü sperren. Damit schützen Sie das Pro-
gramm vor unerlaubten Kopien und Manipulation. Wenn Sie das
Programm wieder bearbeiten oder ein neues erstellen wollen muß
die Sperre wieder aufgehoben werden.

Ab Werk ist das Menü nicht gesperrt.

10.3 SERVICE


Eingabe des Firmen-Namens

Geben Sie hier Ihren Firmen-Namen ein. Der Name erscheint
auf dem HACCP-Ausdruck. Vergleichen Sie zur Eingabe Kapitel 11
Programmierung.

Eingabe des Geräte-Namens

Geben Sie hier den Geräte-Namen ein. Der Name erscheint
auf dem HACCP-Ausdruck. Vergleichen Sie zur Eingabe Kapitel 11
Programmierung.

Schrift

Mit den Tasten **10** oder **11** wählen Sie die gewünschte Schriftart aus. Die Änderung wird sofort im LCD-Display angezeigt. Bestätigen Sie die Einstellung mit der Funktionstaste **7** unter dem Symbol .

Kontrast

Mit den Tasten **10** oder **11** stellen Sie den Kontrast ein. Die Änderung wird sofort im LCD-Display angezeigt. Bestätigen Sie die Einstellung mit der Funktionstaste **7** unter dem Symbol .

Hintergrund - Beleuchtung

Mit dem Magic Point (Taste **9**) können Sie die Hintergrundbeleuchtung der Anzeige Ein- / Ausschalten.

Inverse Anzeige

Mit dem Magic Point (Taste **9**) können Sie die Anzeige invers darstellen.

Hintergrund – Beleuchtung Zeiteinstellung

Stellen Sie hier die gewünschte Zeitdauer der Garraumbeleuchtung ein.



Bei Betrieb bleibt der Display ständig beleuchtet.

Blättern – durch das Menü

Mit den Tasten **10** oder **11** können Sie durch das Menü blättern.

Einstellungen:

- 0 – die Tasten **5** bzw. **6** unter den Symbolen ▼ und ▲ ODER den Tasten **10** oder **11** zum blättern je Zeile.
- 1 - die Tasten **5** bzw. **6** unter den Symbolen ▼ und ▲ ODER mit den Tasten **10** oder **11** zum blättern Sie je Seite.
- 2 – drücken Sie die Tasten **5** bzw. **6** unter den Symbolen ▼ und ▲ ODER die Tasten **10** oder **11** kurz zum blättern je Zeile bzw. halten Sie die Tasten gedrückt zu blättern je Seite.

Signalton bei Programmschrittwechsel

Aktivieren Sie die Option um den Wechsel von einem zu nächstem Programmschritt (Garprogramm) mit einem Signalton anzuzeigen.

Geräte Lautsprecher EIN

Aktivieren Sie diese Einstellung um den Gerätelautsprecher einzuschalten. (Gerätelautsprecher ≠ Lautsprecher Bedienpaneel)

Wahl des Signalton

In diesem Menü können Sie zwischen zwei Tonsignalen auswählen.

Wahl des Signalton für Gerätelautsprecher

In diesem Menü können Sie aus vier Tonsignalen auswählen.

Lautstärke

Stellen Sie die gewünschte Lautstärke ein.

Sprache

Wählen Sie die Sprache aus und bestätigen Sie mit dem Magic Point (Taste **9**).

Entkalken (Boiler)



Nur bei Boilergeräten!



Nach korrekt durchgeführter Entkalkung wird die vergangene Betriebszeit seit der letzten Boilerentkalkung auf Null zurückgesetzt.



Durch korrektes und regelmäßiges Entkalken verlängern Sie die Nutzungsdauer Ihres Heißluftdämpfers.



Die Garantie deckt keine Schäden und Folgeschäden durch Verkalkung.



Ein vollständiger Programmdurchlauf "Entkalken" dauert ca. 1 Stunde (!) und darf nicht durch Aus- / Einschalten des Heißluftdämpfers unterbrochen werden.

Starten Sie das Entkalkungs-Programm indem Sie den Cursor auf "Entkalken" setzen und dann den Magic Point (Taste **9**) drücken.

Entkalken Stufe 1

Der Boiler wird entleert.


Entkalken Stufe 2

Der Boiler wird gefüllt

Entkalken Stufe 3

Der Boiler wird gespült.

Entkalken Stufe 4

Ein Signalton fordert Sie auf den Entkalker für den Boiler in die Öffnung im Garraum einzufüllen. Der Kalklöser wird mit der mitgelieferten Plastikspritze langsam eingespritzt. (Beachten Sie die Sicherheitshinweise und tragen Sie geeignete Schutzkleidung!) Dafür müssen Sie die herausnehmbaren Ofeneinbauten (Regalschienen, Luftleitblech) entfernen. Das Entkalken kann gleichzeitig mit dem Reinigungsprogramm des Garraumes ausgeführt werden. Bestätigen Sie die Dosierung des Entkalkers durch drücken der Taste unter dem  Symbol um das Entkalken fortzusetzen.

Heißluftdämpfer Modell	Boiler Volumen	Dosierung Entkalker
DA 6B	4l	1,5 dl
DA 10B	5l	2 dl
DA 20B	10l	4 dl
DA 102B	10l	4 dl

Tabelle VII.3: Dosierung Entkalker und Boilerinhalt.

Entkalken Stufe 5

Der Boiler wird gefüllt.

Entkalken Stufe 6

Aufheizen des Boilers auf 75 °C für 30 Minuten. Der eigentliche Prozeß des Entkalkens findet jetzt statt.

Entkalken Stufe 7

Viermaliges Spülen des Boilers.

Entkalken Stufe 8

Der Boiler wird gefüllt.

Entkalken Stufe 9

Aufheizen des Boilers auf 90 °C für vier Minuten.

Entkalken Stufe 10

Viermaliges Spülen des Boilers.


Entkalken Stufe 11

Der Boiler wird gefüllt.

Entkalken Stufe 12

Einmaliges Spülen des Boilers. Programmende.

11. PROGRAMMIERUNG


Der Retigo Heißluftdämpfer erlaubt die individuelle Eingabe und Speicherung von bis zu 200 Gar-Programmen, jeweils mit fünf Programmschritten (Unterprogramme). Durch die vorteilhaften Programme schaffen Sie stets die gleichen und optimalen Bedingungen für die Zubereitung Ihrer Gerichte. Die Programmierung kann blockiert werden. Starten Sie die Eingabe indem Sie die Funktionstaste unter dem  Symbol drücken.

11.1 Garprogramm erstellen





Öffnen Sie das Programm-Menü mit der Funktionstaste unter dem  Symbol.



Drücken Sie die Taste unter dem  Symbol für EASY COOKING oder wählen Sie 1....x für die aufsteigen sortierte Programmzeile.

Ändern eines EASY COOKING Garprogramms


Öffnen Sie , wählen Sie , drücken Sie Taste **10** oder **11** für die Programmwahl und bestätigen Sie mit Taste **9** (Magic Point) um folgende Anzeige zu erhalten.




INS Leerzeile einfügen

DELETE Zeile löschen

 Programmierung (Garprogramm erstellen)

 Rückkehr zur vorherigen Anzeige

Sie können entweder neue Garprogramme erstellen oder bestehende Programme ändern. Die INSERT Taste dient zur neuen Programmeingabe.

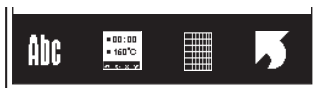
Bei Eingabe von mehr als 200 Garprogrammen wird das jeweils an letzter Stelle befindliche Garprogramm gelöscht (Überlauf). Mit DELETE löschen Sie das ausgewählte Programm. Ein neues Programm erstellen Sie mit der Taste EDITING .

Garprogramme nach Nummer sortiert

Nach betätigen den Funktionstaste unter dem Symbol  werden alle Garprogramme von 1 bis 199 dargestellt. Mit den Funktionstasten unter den Symbolen  oder  blättern Sie durch die Programmdarstellung.

Haben Sie die gewünschte Programmzeile (Nr.) gefunden drücken Sie auf die Funktionstaste unter dem  Symbol.

Sie sehen folgende Symbolzeile:



- Abc** Eingabe eigener Garprogramme
- Anzeige der Garprogramme (Tabelle)
- Erstellen des Programm Name
- Rückkehr zur vorherigen Anzeige

11.2 Erstellen / ändern des Programm Namen

Abc

Drücken Sie die Funktionstaste unter dem **Abc** Symbol. Es erscheint folgende Symbolzeile im Display:



Mit den Tasten **10** bzw. **11** bewegen Sie den Cursor seitwärts.

Mit den Funktionstasten unter dem Symbolen oder positionieren Sie den Cursor.

Für Großbuchstaben wählen Sie die Taste unter dem Symbol **tAa**. Erneutes drücken ändert die Auswahl wieder.

Für Sonderzeichen wählen Sie die Taste unter dem Symbol **Aää**. Erneutes drücken ändert die Auswahl wieder.

Die Vorgehensweise gilt für alle Buchstaben und Sonderzeichen.

Für Leerzeichen drücken Sie den Magic Point (Taste **9**) bis in der Anzeige das Leerzeichen Symbol erscheint. Auswahl mit der entsprechenden Funktionstaste unter dem Symbol.



Wählen Sie die Tasten unter und für die gewünschten Änderungen. Erneutes drücken der Taste **9** um für Schritt zurück.



Mit der Taste **9** (Magic Point) ändern Sie die Anzeige in der Symbolleiste um Eingaben zu korrigieren oder zu bestätigen.

Mit der Funktionstaste unter dem Symbol speichern Sie die Eingabe. Mit verlassen Sie das Menü.

11.3 Erstellen / ändern eines Programms



Drücken Sie die Funktionstaste unter um in das Menü zu gelangen.

Erstellen eines neuen Programms

Im Display erscheint oben die Programmnummer. Bei Zeiteinstellung erscheint zuerst der „END“ Text. Wählen Sie den Garmodus mit den Tasten **2**, **3** oder **4** und die jeweils individuellen Einstellungen (vgl. Kapitel Grundfunktionen 5 und Erweiterte Funktionen 6).

Speichern Sie jede Eingabe für einen Programmschritt mit ab.

Nach dem Speichern erfolgt automatisch der Wechsel zum nächsten Programmschritt. Um die Programmierung zu verlassen drücken Sie wiederholt die Taste.



Ist die Erstellung eines Garprogramms abgeschlossen erscheinen die Menügruppen. Hier können Sie Ihr Programm der gewünschten Gruppe (Fleisch, Gemüse, Beilagen, ...) zuordnen. Mit Taste **9** oder **10** wählen Sie die Gruppe und mit der Funktionstaste unter dem Symbol speichern Sie die Zuordnung.

In der Anzeige sehen Sie die noch freien Programmnummern.



11.4 QUICK VIEW – Programm Schnellansicht



Für eine Schnell-Ansicht des Programms drücken Sie die Funktionstaste unter dem Symbol . Das Programm erscheint entsprechend der Schritte in tabellarischer Kurzform.

11.5 Signalton bei Programm-Schritt-Wechsel

Sie können den Wechsel von einem zu nächsten Programmschritt (Garprogramm) mit einem Signalton anzeigen. Dies ist hilfreich, wenn Sie weitere Zutaten oder Speisen hinzufügen wollen.

Geben Sie die Garparameter am Display ein. Nach wiederholtem drücken des Magic Point (Taste **9**) erscheint in der Anzeige das Symbol . Wählen Sie die Funktion Signalton an und speichern Sie die Einstellung mit der Funktionstaste unter dem  Symbol.


11.6 Fehler Bericht

Die Funktion protokolliert bis zu 99 Fehler mit Kurzinformation, Datum, Zeit und Anzahl.



Es gibt zwei Fehlertypen:

- a) Fataler Fehler – Gerätefunktion wird unterbrochen/ blockiert.
- b) Informativer Fehler – Gerätefunktion wird nicht unterbrochen / blockiert.

Ein erkannter Fehler wird am Display angezeigt und Sie hören einen Signalton. Sie brechen mit der Taste unter dem Symbol  die Fehleranzeige ab. Sollte die Störung den gestarteten Modus nicht blockieren wird er nicht wieder angezeigt bis das Gerät vom Netz getrennt wird.

Fatale Fehler werden direkt angezeigt und der Garvorgang wird abgebrochen. Nicht relevante Fehlerstörungen werden angezeigt – der Garvorgang wird nicht abgebrochen. Jede Störung wird im Format Erxx (xx = Fehlernummer) dargestellt. Mit Taste **5** verlassen Sie die Fehleranzeige.

Bei Neustart des Heißluftdämpfers wird der Fehler im entsprechenden Garmodus erneut angezeigt.


11.7 Heißluftdämpfer nach Stromunterbrechung

Wird die Stromversorgung bei Betrieb unterbrochen und ist die Ausfallzeit kleiner als die eingestellte - Zeitspanne für Stromunterbrechung – erfolgt keine Fehlerausgabe und der Gerätebetrieb wird fortgesetzt.

Dauert die Unterbrechung der Stromversorgung länger als der eingestellte Zeitwert für Stromunterbrechung (INFO 05) wird der Text: „POWER CUT TIME IN MIN: XXX“ angezeigt.

2 Zustände nach der Stromunterbrechung:

Die Stromunterbrechung hat den Garprozeß nicht beeinflusst => drücken Sie Taste **1** um fortzufahren.

Die Stromunterbrechung hat den Garvorgang beeinflusst => drücken Sie die Funktionstaste unter dem Symbol  um zurückzukehren.

11.8 INFORMATION Menüanzeige

- **INFO 02 - „Decalcification of boiler, step: xxx“** = Information, das der Boiler entkalkt wird.
- **INFO 03 – „Put in the decalcification chemical“** = Information den Entkalker für Boiler zuzugeben.
- **INFO 05 – „Power cut time in minutes: xxx“** = Information über die Zeit der Stromunterbrechung
- **INFO 06 – „Repeated gas burner failure“** = Überprüfen Sie die Gaszufuhr und versuchen Sie es erneut. Nur Gasgeräte.
- **INFO 07 – „Active cleaning, step: xxx“** = Information über Programmschritt des automatischen Reinigungsprogramms.
- **INFO 08 – „Detergent is missing“** = Überprüfen Sie das Vorhandensein von Reinigungsmittel im Kanister.
- **INFO 09 – „Rinsing Agent is missing“** = Überprüfen Sie das Vorhandensein von Klarspüler im Kanister.

12. Fehler der jeden Garmodus blockiert

- gilt für Einkammer-Heißluftdämpfer
Er14, Er15, Er25, Er35, Er40, Er59
- gilt für Zweikammer-Heißluftdämpfer
Er25 oder Er35 und zeitgleich Er23 oder Er33

12.1 Fehler die den Dampf-Modus blockieren

Er10, Er11, Er12, Er13, Er16, Er20, Er22, Er30, Er32

12.2 Fehler die den Wechsel zu Injektion bewirken (falls zugelassen / nur Boilergeräte)

Er10, Er11, Er12, Er16, Er17, Er18, Er20, Er22, Er30, Er32

12.3 Fehler die Modi blockieren die durch Erreichen der Kerntemperatur beendet werden

Er24, Er 34

12.4 Fehler die nicht jeden Garmodus blockieren

Er19, Er21, Er31, Er41, Er42, Er50, Er51, Er52, Er53, Er60

13. Fehlerbericht Liste

13.1 System Fehler

- Er 40 - überschreiten des Temperaturlimits
- Er 41 - defektes Thermometer auf der Platine
- Er 42 - ungültiger Echt-Zeitwert
- Er 50 - Kommunikationsfehler mit EEPROM
- Er 51 - Ausnahmefehler im EEPROM
- Er 52 - Datenverlust im EEPROM
- Er 53 - Ausnahmefehler im EEPROM (Ursprung)
- Er 57 - Kommunikationsfehler der Platine mit den Sensoren
- Er 58 - Kommunikationsfehler der Platine mit Ursprung
- Er 59 - Kommunikationsfehler des Ursprungs mit den Sensoren
- Er 60 - beim Start wird eine andere Taste gedrückt
- Er 63 - Fehler des Frame Memory

13.2 Fehler der Wasser-Füllstandmelder

- Er 10 - Oberflächenfühler signalisiert das Erreichen des max. Füllstandes und das nicht Erreichen des min. Füllstandes - länger als zwei Minuten.
- Er 12 - Boilerfüllung – der Wasserfüllstand erreicht nicht innerhalb von zwei Minuten das Maximum.
- Er 13 - Boilerfüllung – der Wasserfüllstand erreicht nicht innerhalb von zwei Minuten das Minimum.
- Er 17 - Boilerentleerung – der Füllstand sinkt nicht innerhalb von zwei Minuten unter das Minimum.
- Er 18 - Boilerentleerung – der Füllstand sinkt nicht innerhalb von zwei Minuten unter das Maximum.

13.3 Fehler beim Boiler Vorheizen

- Er 11 - Boiler-Vorheizen – war nicht abgeschlossen nach sechs Minuten nachdem die Heizelemente ausgeschaltet wurden.
- Er 16 - Boiler-Vorheizen – war nicht abgeschlossen nach sieben Minuten nachdem die Heizelemente eingeschaltet wurden.

13.4 Fehler Temperatursensor

- Er 20 - Kurzschluß Sensor Dampfauflaß
- Er 21 - Kurzschluß Sensor Abwasser
- Er 22 - Kurzschluß Sensor Boiler
- Er 23 - Kurzschluß Sensor Kammer 2
- Er 24 - Kurzschluß Sensor Kerntemperatur
- Er 25 - Kurzschluß Sensor Kammer 1
- Er 30 - Unterbrechung Sensor Dampfauflaß
- Er 31 - Unterbrechung Sensor Abwasser
- Er 32 - Unterbrechung Sensor Boiler
- Er 33 - Unterbrechung Sensor Kammer 2
- Er 34 - Unterbrechung Sensor Kerntemperatur
- Er 35 - Unterbrechung Sensor Kammer 1

13.5 Sonstige Fehler

- Er 14 - Phasenfehler Netzwerkverteilung
- Er 15 - Schaden offener Phasenkreisunterbrecher
- Er 19 - Automatische Umschaltung Injektion
- Er 64 - Boiler verkalkt
- Er 99 - Spannungsverlust im START Zustand

SERVICE COMFORT

1. Service Displayanzeige während des Betriebs


Drücken und halten Sie den Magic Point (Taste **9**) für mindestens fünf Sekunden um die Serviceanzeige aufzurufen. Im Display erhalten Sie Informationen über Zeit, Temperatur, Klimaeinstellung, Temperatursensoren, Steuerung, Relais,....


Drücken und halten Sie den Magic Point erneut um die Anzeige zu verlassen.

Ist kein Kerntemperaturfühler installiert erscheint die Anzeige: „—“. Liegt ein Fehler des Kerntemperaturfühlers vor, erscheint die Anzeige: „Err“.

2. PIN Eingabe



Wählen Sie das Symbol  Service an. Setzen Sie den Cursor an die Position PIN Eingabe und drücken Sie den Magic Point (Taste **9**). Geben Sie die PIN Nummer: 1001 für das Servicemenü Küchenchef ein. Verwenden Sie dazu die Tasten **10** oder **11** bzw. Tasten **5** und **6**.

Bestätigen Sie die Eingabe durch erneutes drücken des Magic Point oder der Funktionstaste unter dem Symbol .

3. Informationen

3.1 Geräteinformationen

Modell des Heißluftdämpfers, HACCP ja / nein,

3.2 Boiler

Angabe, ob Sie ein Boilergerät haben.

3.3 Wrasenklappe

Ist eine Wrasenklappe vorhanden oder nicht.

3.4 Kerntemperaturfühler

Ist eine Kerntemperaturfühler vorhanden oder nicht.

3.5 Ventilatorgeschwindigkeit

Kann die Ventilatorgeschwindigkeit eingestellt werden.

3.6 Ein-Phasen-Gerät

Liegt ein einphasiger oder dreiphasiger Stromanschluß vor.

3.7 Herstellungsnummer Paneel

Angabe der Herstellungsnummer des Paneels.

3.8 Herstellungsnummer Gerät

Angabe der Herstellungsnummer des Heißluftdämpfers.

3.9 Schnittstelle

RS232 oder RS485 Anschlußart

3.10 Schnittstellenadresse

Schnittstellenadresse für den PC-Anschluß an RS232 bzw. RS 485

3.11 Boiler Betriebszeit

Boilerbetriebszeit seit der letzten Boilerentkalkung.

3.12 Zeit seit der letzten Boilerentkalkung

Angabe über die Betriebszeit seit dem letzten Entkalken des Gerätes. Automatische Null-Stellung nach jeder durchgeführten Entkalkung.

3.13 Softwareversion

Hier finden Sie die Nummer oder die Softwareversion. Die Softwarenummer hat das Format: aaa bbb ccc ddd, wobei:

- aaa Softwarenummer des Videoprocessors
- bbb Softwarenummer des Bedienfeldprocessors

4. Fehler Liste

Setzen Sie den Curser an die Stelle "Fehlerliste" und drücken Sie den Magic Point (Taste **9**). Eine Liste mit allen Fehlern (max. 99) erscheint.



Nach drücken der Funktionstaste unter dem Symbol  erscheint eine Beschreibung des entsprechenden Fehlers.

5. Datum / Zeit Einstellung



Stellen Sie Uhrzeit und Datum durch drücken der Funktionstaste **7** unter dem Symbol für Eingabe ein.

6. Programm blockieren (Schreibschutz)

Hier können Sie das Programm gegen unberechtigte Änderungen sperren. Wollen Sie selbst wieder Programmänderungen durchführen müssen Sie den Schreibschutz wieder aufheben.

Der Schreibschutz ist ab Werk nicht gesperrt.

7. SERVICE

7.1 Eingabe des Firmennamens

Hier geben Sie den Text ein der mit dem HACCP-Ausdruck erscheinen soll. Z.B. den Firmennamen. Die Eingabe erfolgt genauso wie unter Programmerstellung / -änderung beschrieben.

7.2 Eingabe des Gerätenamens

Hier können Sie den Gerätenamen eingeben der mit dem HACCP-Ausdruck erscheinen soll. Die Eingabe erfolgt genauso wie unter Programmerstellung / -änderung beschrieben.

7.3 Display Schrift / Kontrast Einstellen

Schrift



Wählen Sie mit den Tasten **10** oder **11** die gewünschte Schriftart aus. Speichern Sie durch drücken der Taste **7** unter dem Symbol .

Kontrast



Wählen Sie mit den Tasten **10** oder **11** die gewünschte Schriftart aus. Speichern Sie durch drücken der Taste **7** unter dem Symbol .

7.4 Garprogramme löschen

Durch bestätigen dieser Funktion werden die gespeicherten Programme gelöscht.

7.5 Grundrezepte

Nach bestätigen dieser Funktion können Sie Ihre Grundrezepte einspielen.

7.6 Sprache

Wählen Sie die gewünschte Sprache und bestätigen Sie mit Taste **7** (Magic Point).

7.7 Entkalken



Nur Boilergeräte!



Nach dem vollständigen Ablauf der Entkalkung erfolgt die Nullstellung der Betriebszeit die seit dem letzten Entkalken des Gerätes vergangen ist.



Führen Sie die Entkalkung regelmäßig und sorgfältig durch. Sie erhöhen damit die Lebensdauer Ihres Heißluft-Dämpfers. Beachten Sie die Sicherheitsvorschriften beim Umgang mit dem Entkalker!



Die Garantie deckt keine Schäden und Folgeschäden die durch Kalkablagerungen verursacht wurden.



Das Entkalken dauert ca. 1 Stunde. Sie dürfen das Programm nicht unterbrechen (Aus- / Einschalten des Heißluftdämpfers).



Zum Entkalken setzen Sie den Cursor auf den Text "Entkalken" und drücken Sie dann den Magic Point (Taste **9**).

Entkalken:

- **Stufe 1** - Boiler wird entleert.
- **Stufe 2** - Boiler wird gefüllt.
- **Stufe 3** - Boiler wird gespült.
- **Stufe 4** - Ein Signalton fordert Sie auf den Entkalker für den Boiler in die Öffnung im Garraum einzufüllen. Der Kalklöser wird mit der mitgelieferten Plastikspritze langsam eingespritzt. Beachten Sie die Sicherheitshinweise und tragen Sie geeignete Schutzkleidung! Dafür müssen Sie die herausnehmbaren Ofeneinbauten (Regalschienen, Luftleitblech) entfernen. Das Entkalken kann gleichzeitig mit dem Reinigungsprogramm des Garraumes ausgeführt werden. Bestätigen Sie die Dosierung des Entkalkers durch drücken der Taste unter dem **9** Symbol um das Entkalken fortzusetzen.

- **Stufe 5** - Boiler wird gefüllt
- **Stufe 6** - Der Boiler wird für 30 Minuten auf 75 °C aufgeheizt. Während dieser Zeit werden Kalkablagerungen aufgelöst.
- **Stufe 7** - Der Boiler wird viermal gespült.
- **Stufe 8** - Der Boiler wird mit Wasser gefüllt.
- **Stufe 9** - Der Boiler wird für vier Minuten auf 90 °C aufgeheizt.
- **Stufe 10** - Der Boiler wird viermal gespült.
- **Stufe 11** - Der Boiler wird mit Wasser gefüllt.
- **Stufe 12** - Der Boiler wird auf einmal geleert.

Das Entkalkungsprogramm ist beendet.

8. BETRIEB UND WARTUNG

8.1 Grundlagen



Der Heißluftdämpfer benötigt keine besondere Wartung. Jedoch ist es notwendig ihn regelmäßig zu reinigen und Fett- sowie Speisereste zu entfernen.

Das tägliche Ausspülen des Garraumes und die Beachtung der Wartungsanleitung verlängert wesentlich die Nutzungsdauer des Gerätes und gewährt den störungsfreien Betrieb.

Verändern Sie keine Bauteile und Einrichtungen des Herstellers oder des qualifizierten Kundendienstes.

Stellen Sie sich beim Öffnen der Tür, speziell während dem Dämpfen so vor das Gerät das der austretende Dampf Sie nicht verbrüht. Öffnen Sie die Tür zuerst einen Spalt weit und nachdem der Dampf entwichen ist können Sie die Tür ganz öffnen. Sprühen Sie kein Wasser mit der Handbrause auf die Glastür oder Lampenabdeckungen solange die Temperatur höher als 90 °C ist. Das Glas kann brechen!



Prüfen Sie vor jeder Geräteinbetriebnahme ob die Wasser- und Gasversorgung* geöffnet ist! Schließen Sie das Gas*- und Wasserventil bei Betriebsende!

*nur Gasgeräte!

Tägliche Reinigung (Manuell)

Kühlen oder heizen Sie den Garraum auf eine Temperatur von ca. 50 – 60 °C. In keinem Fall darf die Temperatur mehr als 70 °C betragen!

Sprühen Sie den Garraum und alle Ofenbauteile mit einem speziellen Reinigungsmittel (z.B. Retigo manual cleaner) ein. Die Einwirkzeit beträgt 15 Minuten.

Wählen Sie den Dampfmodus (ca. 10 Minuten / 60 °C)

Nach Programmende schalten Sie den Hauptschalter der Stromversorgung aus und sprühen Sie mit der Handbrause den Garraum sorgfältig aus.

Sprühen Sie auch hinter dem Luftleitblech den Bereich des Ventilators, der Auslaßöffnung und das Luftleitblech sorgfältig ab.

Entfernen Sie das Ablaufgitter im Garraum und spülen Sie den Auslauf mit der Brause für einige Sekunden aus. Setzen Sie das Ablaufgitter wieder ein.

Reinigen Sie die Türdichtung von Schmutz und Fett. Bei Bedarf können Sie die Dichtung zur Reinigung ohne Werkzeug mit der Hand (beginnen Sie in den Ecken) abnehmen. Setzen Sie die saubere Dichtung ohne Werkzeug wieder ein (beginnen Sie in den Ecken).

Lassen Sie nach der Reinigung die Tür einen Spalt geöffnet damit der Garraum auslüften kann. Damit verlängern Sie die Lebensdauer der Türdichtung.

Verwenden Sie nur vom Gerätehersteller freigegebene Reinigungsmittel. Wir empfehlen PUREX K. Benutzen Sie niemals abrasive Reinigungsmittel und auch keine mechanischen Putzhilfen (Drahtrusch etc.)! Nur bei täglicher Reinigung des Garraumes verlängern Sie die Lebensdauer und die Qualität der zubereiteten Speisen bleibt gesichert.

Verwenden Sie zur Säuberung ein Reinigungsmittel. Die Temperatur darf in keinem Fall höher als 70 °C sein. Bei höherer Temperatur kann sich das Reinigungsmittel in die Oberfläche des Garraumes einbrennen und Flecken bilden die Rostflecken ähneln. Der Versuch solche Flecken von der Oberfläche zu entfernen verletzt die Oberfläche und kann deshalb nur vom Gerätehersteller ausgeführt werden. Die Garantie schließt diese Schäden aus.

Schützen Sie Ihre Gesundheit! Beachten Sie unbedingt beim Umgang mit Reinigungsmitteln (z.B. PUREX K) die Sicherheitshinweise und Dosierungsanleitung des Reinigungsmittel-Herstellers.

Monatliche Reinigung (Manuell)

Die Reinigung des Heißluftdämpfers und die Beachtung der Wartungsanleitung erhöht die Nutzungsdauer des Gerätes und gewährt den störungsfreien Betrieb.

Die monatliche Reinigung entspricht zum einen der täglichen Reinigung. Zusätzlich wird der Bereich um den Ventilator sorgfältig gereinigt und entkalkt.

Reinigen Sie das Luftleitblech (Trennwand vor dem Ventilator) und ansonsten wie bei der täglichen Reinigung. Sprühen Sie die gesamte Ofenrückwand, den Ventilator, den Zerstäuber und die Heizschlangen mit dem Reinigungsmittel (z.B. Retigo manual cleaner) ein.

Nach dieser Reinigung heizen Sie den Garraum auf eine Temperatur von ca. 50 – 60 °C. In keinem Fall darf die Temperatur mehr als 70 °C betragen!

Sprühen Sie den gesamten Garraum, den Ventilator, die Injektionsleitung und die Heizschlangen mit Entkalker (PURON K) ein. Einwirkzeit: 15 Minuten.

Spülen Sie nun den gesamten Garraum sorgfältig mit der Handbrause aus.

Wiederholen Sie den Reinigungsprozeß bei Bedarf. Setzen Sie nach der Reinigung das Luftleitblech wieder ein.

Danach lassen Sie die Tür einen Spalt geöffnet damit der Garraum auslüften kann. Damit verlängern Sie die Lebensdauer der Türdichtung

Schützen Sie Ihre Gesundheit! Beachten Sie unbedingt beim Umgang mit Reinigungsmitteln die Sicherheitshinweise und Dosierungsanleitung des Reinigungsmittel-Herstellers.

Vierteljährliche Reinigung (Manuell)

Die vierteljährliche Reinigung entspricht der monatlichen Reinigung. Zusätzlich wird der Luftfilter ausgetauscht und bei Bedarf der Boiler entkalkt.

Das Gerät ist Spritzwassergeschützt (IPX5). Aus diesem Grund ist ein Hilfsventilator zur Kühlung der elektronischen Bauteile installiert. Die Luft wird über einen Luftfilter an der Unterseite des Kontrollpaneels angesaugt. Öffnungen in der Geräterückwand dienen dem Luftaustritt. Für eine wirkungsvolle Kühlung muß der Luftfilter regelmäßig alle drei Monate ausgetauscht werden. Tauschen Sie den Filter bei starker Verunreinigung früher aus.

Halbjährliche Reinigung (Manuell)

Die halbjährliche Reinigung entspricht der vierteljährlichen Reinigung. Zusätzlich wird der Boiler entkalkt.

Die automatische Boilerentleerung wechselt regelmäßig das Boilerwasser und schwemmt Sedimente und Verunreinigungen mit aus. Die Entleerung erfolgt automatisch bei der Inbetriebnahme des Heißluftdämpfers. Durch diese Maßnahme werden die Intervalle zum Boilerentkalken verlängert.

Nach sechs Monaten muß der Boiler entkalkt werden. Bei sehr hartem Wasser mindestens nach drei Monaten.

Entkalken Sie den Boiler regelmäßig min. alle sechs Monate. Sie vermeiden Schäden an der Boilerheizung und sichern einen störungsfreien Betrieb.

Die Garantie deckt keine Schäden oder Folgeschäden durch Verkalkung.

Heißluftdämpfer	Boilerinhalt	Entkalker Dosiermenge
DA 6B	4l	1,5 dl
DA 10B	5l	2 dl
DA 20B	10l	4 dl
DA 102B	10l	4 dl

Tabelle IX.1: Boilerinhalt und Dosiermenge des Entkalkers

Jährliche Wartung

Die jährliche Wartung entspricht der halbjährlichen Reinigung. Es erfolgt außerdem eine Überprüfung der Installation und des Gerätes.

Nur fachgerechte Installation und Beachtung der Wartungsanleitung verlängert wesentlich die Nutzungsdauer des Gerätes und gewährleistet störungsfreien Betrieb.

Prüfen Sie nach jedem Betriebsjahr die Installation und das Gerät.

PRÜFLISTE INSTALLATION	ERFÜLLT
Einhaltung der beiliegenden Installationsanleitung	
Horizontale Ausrichtung des Heißluftdämpfers	
Justierung der Ofentür	
Anschluß an die Kaltwasserleitung	
Einstellen des Wasserdruckes - Einlauf auf 300 – 500 kPa	
Einhaltung der Neigung, min. Länge und des Durchmessers der Abwasserleitung	
Mindestabstand 50 cm von benachbarten Hitzequellen	
Mindestabstand 5 cm von benachbarten Oberflächen	
Freiraum über dem Gerät min. 50 cm	
Leichte Zugänglichkeit für Bedienung und Wartung	
Wasserenthärter-Einheit bei Wasserhärten über 10°N	
Elektrische Gerätesicherung	
Einhaltung der Brandschutzbestimmungen	
Einweisung in Reinigung und Wartung	
Einweisung Boilerentkalkung	

ZUSÄTZLICHE PRÜFPUNKTE BEI GASGERÄTEN!	
Frischluftezufuhr 2 m ³ / h pro 1 kW Heizleistung (vgl. ČSN EN 1775 (TPG 70401))	
Ausreichende Belüftung der Betriebsstelle des Heißluft-Dämpfer- Arbeitsplatzes	
Abluftabsaugung und Anschluß entsprechend ČSN 734210 und der Erklärung No.111 von 1981 Kodex	

Tabelle IX.2: Prüfliste Installation

PRÜFLISTE	ERFÜLLT	NICHT ERFÜLLT
Dichtheit der Gerätetür (Dichtung) prüfen?		
Austausch der Dichtung falls defekt?		
Bedienpaneele auf äußere Beschädigung prüfen?		
Ist das Ablaufrohr frei von Ablagerungen?		
Ist der Abwasseranschluß dicht?		
Sind die Heizschlangen im Gerät unbeschädigt?		
Sind die Justierschrauben der Türangel fest?		
Ist die Wasserverteilung in Ordnung?		
Austausch des Partikelfilters?		
Austausch der Enthärterfüllung?		
Boilerentkalkung durchgeführt?		

ZUSÄTZLICHE PRÜFPUNKTE BEI GASGERÄTEN!		
Dichtheit des Gasanschlusses und der Gasverteilung prüfen?		
Eingestellten Druck am Auslaßventil prüfen? (vgl. Tabelle Technische Daten)		
Prüfen der Sicherheitseinrichtung durch zu- und aufdrehen der Gasversorgung während des Betriebes. Das Gasventil darf nicht wieder öffnen.		
Gasdüsen prüfen?		
Prüfen der Abluftleitungen auf Durchgang?		

Tabelle IX.2: Gerätekontrolle

Während der ganzen Betriebszeit muß das Gerät regelmäßigen Überprüfungen und Revisionen wie sie in der Erklärung ČSN No. 48/1982 Kodex festgelegt sind.

Die Garantie erlischt bei Schäden und Folgeschäden durch unqualifizierte Reinigung und Wartung.

Bei den Geräten vom Typ B ist es Notwendig die Abgasführung entsprechend den Länderbestimmungen in denen das Gerät betrieben wird regelmäßig zu reinigen.

Alle Modifikationen und Veränderungen an unseren Produkten sind aus Sicherheitsgründen verboten und befreien Retigo von der Haftung für Schäden und Folgeschäden. Veränderungen dürfen ausschließlich nur durch den Hersteller oder autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.

Nur durch regelmäßige Kontrollen und Reinigung des Gerätes vermeiden Sie überdurchschnittlichen Verschleiß bzw. Geräteschäden.

Technische Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Kontakt



Retigo, s.r.o.

Láň 2310, PB 43
CZ 756 64 Rožnov pod Radhoštěm
tel., fax: +420 571 652 434
e-mail: prodej@retigo.cz

www.retigo.cz



hot line:

Verkauf: +420 603 571 360, **Service:** +420 605 769 916, +420 603 895 191,
Anwendung: +420 603 308 461, +420 603 854 372, +420 606 692 229