

Benutzerhandbuch und Kompaktanleitung

evolution MAX



LESEN SIE DIESES HANDBUCH VOR DER ARBEIT MIT DEM GERÄT

Inhalt

1 Einführung	3
1.1 Über dieses Handbuch	3
1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
1.3 Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
2 Sicherer Betrieb	5
2.1 Allgemeine Hinweise	5
2.2 Vor dem Betrieb des Kombidämpfers	5
2.3 Während des Kombidämpferbetriebs	6
2.4 Nach der Arbeit mit dem Kombidämpfer	7
2.5 Während der Reinigung	7
2.6 Schutzausrüstung	7
3 Steuerung	8
3.1 Bedienung des Touchscreens	8
3.2 Die häufigsten Tasten und Symbole	8
4 Übersicht der Displayanzeigen	9
4.1 Startbildschirm	9
4.2 Manueller Betrieb	10
4.2.1 Manueller Betrieb - laufender Prozess	11
4.3 QuickView - Programmschritte-Übersicht	12
4.3.1 Programmdetails - laufender Prozess	13
4.4 Ende des Vorgangs / Programms	14
5 Programme	15
5.1 EasyCooking	15
5.2 MeinProgramme	15
5.3 OnlineMenü	15
6 MyControls	16
6.1 EinschubTimer	16
6.2 ReadyTemp	16
6.3 Top&Last	16
6.4 Reg&Hold	17
7 EvoCare	18
7.1 CombiOnline	18
7.2 CombiHealth	18
7.3 Reinigung	18
8 Reinigung und Pflege	19
8.1 Allgemeine Hinweise	19
8.2 Tägliche Pflege	20
8.3 Wöchentliche Pflege	24
8.4 Jährliche Wartung	26

1 Einführung

1.1 Über dieses Handbuch

Dieses Handbuch bezieht sich auf den Retigo **Evolution MAX** Kombidämpfer.

Es dient als Übersicht und Kompaktanleitung zu dessen Bedienung, grundlegenden Funktionen, Steuerung sowie Instandhaltung und Pflege im täglichen Betrieb.



Dieses Handbuch geht davon aus, dass das Gerät ordentlich und entsprechend der Herstellervorgaben von geschultem Fachpersonal montiert und in Betrieb genommen wurde. Ebenfalls wird davon ausgegangen, dass der Anwender in die Grundprinzipien der Bedienung und Pflege eingewiesen wurde.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Retigo Evolution MAX Kombidämpfer ist ein multifunktionales Gerät und wurde für den Betrieb in professionellen Einrichtungen entwickelt.

Er dient der thermischen Behandlung von Lebensmitteln, wie z.B. Backen, Braten, Grillen, Kochen, Dämpfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren, Trocknen, Warmhalten oder Garen über Nacht.

Diese Vorgänge können über manuelle Eingabe der Parameter oder über bereits voreingestellte, automatisch ablaufende Prozesse / Programme erfolgen.



Verwenden Sie den Kombidämpfer ausschließlich zur thermischen Behandlung von Lebensmitteln im Heißluft-, Kombidampf- oder Dampfbetrieb.

Verwenden Sie hierbei ausschließlich Gastronormzubehör oder vom Hersteller empfohlene Behältnisse.

Verwenden Sie ausschließlich Zubehör aus Edelstahl, Keramik, emailliertem Stahl oder hitzeresistentem Kunststoff.

1.3 Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch

Unsachgemäße Verwendung

- Verwenden Sie den Kombidämpfer nicht für andere Zwecke als zur thermischen Behandlung von Lebensmitteln, wie zum Beispiel zum Erhitzen oder Lagern von Objekten.
- Verwenden Sie kein beschädigtes oder ungeeignetes Zubehör.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht den technischen Anforderungen des Herstellers entsprechen. Dies kann zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen führen.

Missachtung der Anforderungen an die persönliche Sicherheit

- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne persönliche Schutzausrüstung (siehe Kapitel 2.6 „Persönliche Schutzausrüstung“).

Nicht eingewiesener oder nicht qualifizierter Bediener

- Der Kombidämpfer darf nur von geschultem, eingewiesenem oder entsprechend qualifiziertem Bedienpersonal betrieben werden.

Unzureichende Gerätepflege

- Verwenden Sie den Kombidämpfer ausschließlich auf Basis regelmäßiger Reinigung und Pflege sowie technischer Wartungen. Andernfalls kann es zu Fehlfunktionen oder gefährlichen Situationen kommen.

Verbotene Lebensmittel, Gegenstände und Materialien

- Verwenden Sie keine Lebensmittel, die in verschlossenen Behältern oder Verpackungen aufbewahrt werden.
- Geben Sie keine Gegenstände oder Materialien mit einem Flammpunkt unter 260 °C in den Garraum, wie z. B. Öle, Fette, Tücher oder Lappen.
- Verwenden Sie keine trockenen Pulver oder körnigen Materialien.

2 Sicherer Betrieb

Dieses Kapitel macht den Anwender mit den Grundregeln für einen sicheren Betrieb des Geräts und die Verwendung seines Zubehörs vertraut.

Der Betrieb des Kombidämpfers erfordert Aufmerksamkeit, Vorsicht und ein gutes Urteilsvermögen. Obwohl der Kombidämpfer den geltenden Sicherheitsnormen entspricht, ist der Betreiber stets für einen sicheren Betrieb verantwortlich. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verletzungen, Schäden am Kombidämpfer oder Umweltschäden führen.

2.1 Allgemeine Hinweise

- Der Kombidämpfer darf nur von geschultem Personal betrieben werden. Gestatten Sie als Betreiber den Gerätebetrieb niemals jemandem, der nicht entsprechend in die Nutzung des Kombidämpfers unterwiesen wurde. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen oder Geräteschäden führen.
- Verwenden Sie den Kombidämpfer ausschließlich zur thermischen Behandlung von Lebensmitteln und immer in Übereinstimmung mit der Betriebsanleitung. Jedweder andere Gebrauch ist unsachgemäß und gefährlich.
- Entfernen Sie aus Sicherheitsgründen niemals fest angebrachte Abdeckungen und fassen Sie nicht mit Händen oder anderen Extremitäten in innere Bereiche des Kombidämpfers. Jegliche über die in diesem Handbuch beschriebene Gerätepflege und Wartung hinausgehende Arbeiten dürfen nur von geschulten und qualifizierten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.
- Platzieren Sie keine Wärmequellen wie z.B. Fritteusen, Grills oder Herdplatten in unmittelbarer Gerätenähe.
- Betreiben Sie den Kombidämpfer niemals, wenn Sie in Ihrem Bewusstsein eingeschränkt sind, bei Schwindel, Schwäche, Konzentrationsschwierigkeiten oder unter Alkohol- / Drogeneinfluss.
- Entfernen oder beschädigen Sie keine am Gerät angebrachten Plaketten / Aufkleber.

2.2 Vor dem Betrieb des Kombidämpfers

- Die Lüftungsöffnungen des Kombidämpfers dürfen nicht abgedeckt sein.
- Stellen Sie keine GN-Behälter oder andere Objekte auf den Kombidämpfer. Stellen Sie sicher, dass der Abdampf frei entweichen kann.
- Überprüfen Sie den Garraum. Entfernen Sie Lebensmittelreste, Chemiereste und Fremdobjekte. Wenn nötig, spülen Sie den Garraum mit der Handbrause aus.
- Schützen Sie den Kombidämpfer vor herabtropfendem oder spritzendem Wasser. Stellen Sie keine Behältnisse mit Flüssigkeit auf das Gerät.



Wenn Sie irgendwelche Bedenken in Bezug auf die Installation, den Betrieb oder die Sicherheit des Gerätebetriebs haben, informieren Sie Ihren Vorgesetzten, Ihr Kundendienstunternehmen oder den Hersteller. Betreiben Sie das Gerät keinesfalls, sollten elektrische Geräteteile beschädigt sein und informieren Sie Ihren Vorgesetzten unverzüglich über jeden Defekt.

2.3 Während des Kombidämpferbetriebs

- Wenn Sie auch nur den kleinsten Zweifel in Bezug auf den sicheren Gerätebetrieb haben oder einen Defekt vermuten, beenden Sie den Gerätebetrieb umgehend. Schalten Sie den Kombidämpfer unverzüglich aus, ziehen Sie den Stecker bzw. sichern Sie das Gerät aus und schließen Sie den Wasserzulauf. Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten oder Kundendienstservice.
- Wenn der Geräuschpegel während des Betriebs über den üblichen Grenzwert steigt, stoppen Sie den Vorgang und setzen Sie den Betrieb erst wieder fort, wenn die Ursache behoben wurde.
- Im Falle von Gerätefehlern oder -defekten informieren Sie umgehend Ihren Vorgesetzten, damit dieser die Instandsetzung beauftragen kann.
- Lassen Sie das Gerät während es eingeschaltet ist nicht unbeaufsichtigt, außer es wird explizit im Handbuch darauf hingewiesen.
- Bedienen Sie das Gerät nur mit Ihren Fingern. Das Verwenden von scharfen, spitzen oder anderen Gegenständen zur Bedienung führt zum Verlust der Garantie.
- Seien Sie sich bei der Arbeit mit dem Gerät darüber bewusst, dass Behälter und Platten heiß sein können. Die Temperatur der Außenscheibe kann 60°C überschreiten. In jedem Fall besteht ein Verbrennungsrisiko.
- Beim Betrieb entsteht heißer Dampf – beim Öffnen der Tür besteht ein Verbrühungsrisiko. Stehen Sie insbesondere beim Dampfbetrieb beim Türöffnen so, dass der Dampf Sie nicht verbrühen kann. Öffnen Sie die Tür zunächst einen Spalt und öffnen Sie sie erst dann vollständig, wenn der Dampf ausgetreten ist.
- Wenn Behälter zu mehr als 3/4 mit Flüssigkeit gefüllt sind, muss deren Handhabung mit größter Sorgfalt erfolgen. Setzen Sie solche Behälter nur in Einschübe unterhalb ihrer Augenhöhe, Sie könnten sich sonst verbrühen. Entnehmen Sie Behälter immer mit Vorsicht, ganz egal was sie beinhalten.
- Behälter mit Flüssigkeit dürfen nie höher als 160 cm eingeschoben werden. Seien Sie grundsätzlich vorsichtig mit Behältern über 160 cm Höhe – Sie können kippen und den Nutzer verbrühen.
- Während des Betriebs erhitzen sich bestimmte Bereiche insb. Behälter, Platten, der gesamte Innenraum und die Innenseite der Tür. Verwenden Sie Schutzhandschuhe wenn Sie mit heißen Objekten hantieren.
- Starten Sie den Kombidämpfer niemals, wenn das Luftleitblech nicht in Position und fixiert ist.
- Wenn der Kombidämpfer mit einem Hordengestellwagen ausgestattet ist, fixieren Sie dessen Bremsen wenn der Wagen eingeschoben ist. Wenn Behälter im Wagen eingeschoben sind, muss immer die Behälterfixierung verwendet werden, um diese vor Herausrutschen zu schützen.
- Beim Transport von mit Flüssigkeit gefüllten Behältern müssen diese immer durch einen Deckel mit Gummidichtung abgedeckt sein.
- Wenn der Boden sehr uneben ist, dürfen Hordengestellwägen nicht zur Beschickung oder Entnahme des Geräts verwendet werden.
- Lassen Sie den Griff des Hordengestellwagens niemals im geschlossenen Gerät, dadurch kann die Tür zu Bruch gehen. Schieben Sie den Wagen immer unter Verwendung des dafür vorgesehenen Handgriffs, andernfalls können Sie sich verbrennen.
- Achten Sie bei der Verwendung von Bankettwägen immer darauf, dass die Teller korrekt auf den Ringen positioniert sind.
- Nutzen Sie immer die automatische Reinigung zum Säubern des Hordengestellwagens. Zur manuellen Reinigung nutzen Sie ausschließlich vom Hersteller dafür empfohlene Reinigungsmittel. Es ist nicht erlaubt, Standgeräte ohne Hordengestellwagen zu betreiben oder die automatische Reinigung ohne Hordengestellwagen durchzuführen.

2.4 Nach der Arbeit mit dem Kombidämpfer

- Reinigen Sie den Kombidämpfer erst dann, wenn er abgekühlt ist.
- Entfernen Sie feste Speisereste manuell. Spülen Sie diese nicht in den Ablauf.
- Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlene Reinigungs- und Entkalkungsmittel. Nutzen Sie diese ausschließlich in Übereinstimmung mit diesem Handbuch und mit den Nutzerhinweisen der Chemie.
- Lassen Sie die Gerätetür leicht angelehnt, wenn Sie Ihre Arbeit beendet haben.
- Wenn der Kombidämpfer für längere Zeit nicht betrieben wird, schließen Sie die Wasserzufuhr und machen Sie ihn stromlos (Sicherung / Stecker ziehen).

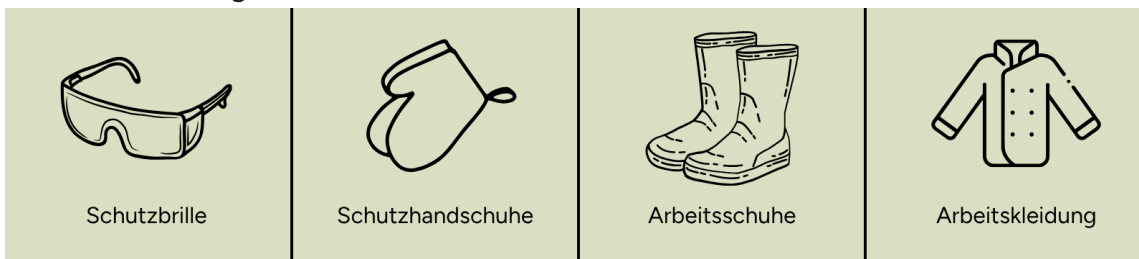
2.5 Während der Reinigung

- Seien Sie beim Verwenden von Chemie besonders vorsichtig. Der Kontakt mit Reinigungs-/ Entkalkungschemie und deren Dämpfen kann Irritationen, Reizungen oder Verätzungen von Haut, Augen und Atemwegen verursachen.
- Tragen Sie beim Verwenden von Chemie Schutzausrüstung.
- Seien Sie beim Dosieren von Chemie in Pulverform besonders vorsichtig und achten Sie darauf, diese nicht einzuatmen oder in Kontakt mit Schleimhäuten zu bringen.

2.6 Schutzausrüstung

Wenn Sie den Kombidämpfer bedienen oder mit Chemie umgehen nutzen Sie folgende Schutzausrüstung:

- Schutzbrille
- Schutzhandschuhe
- Arbeitsschuhe
- Arbeitskleidung



Wenn Sie den Kombidämpfer betreiben, tragen bzw. verwenden Sie keine:

- Schals, Krawatten, Ketten, Uhren, Armbänder, Schlüssel, Ringe oder andere lose metallische Objekte.
- Elektronische Geräte wie Herzschrittmacher, Uhren, Kreditkarten oder andere magnetische Speichermedien.
- Offene, lange Haare. Sichern Sie langes Haar immer unter einer geeigneten Kopfbedeckung.

3 Steuerung

3.1 Bedienung des Touchscreens

Der Touchscreen des Kombidämpfers wird auf die gleiche Weise bedient wie ein Smartphone oder Tablet. Wenn Sie die Bedienung eines Smartphones und Apps gewohnt sind, wird sich die Gerätesteuerung und die Navigation für Sie ganz natürlich anfühlen. Tippen Sie einfach auf Icons, scrollen Sie mit Hilfe der Seitenleiste oder wischen Sie über den Bildschirm, um Slides zu bewegen - genau so, wie Sie es immer bei Ihrem Smartphone machen.



Bedienen Sie den Touchscreen ausschließlich mit Ihren Fingern. Verwenden Sie keine spitzen, scharfen oder harten Gegenstände - es besteht Bruchgefahr.

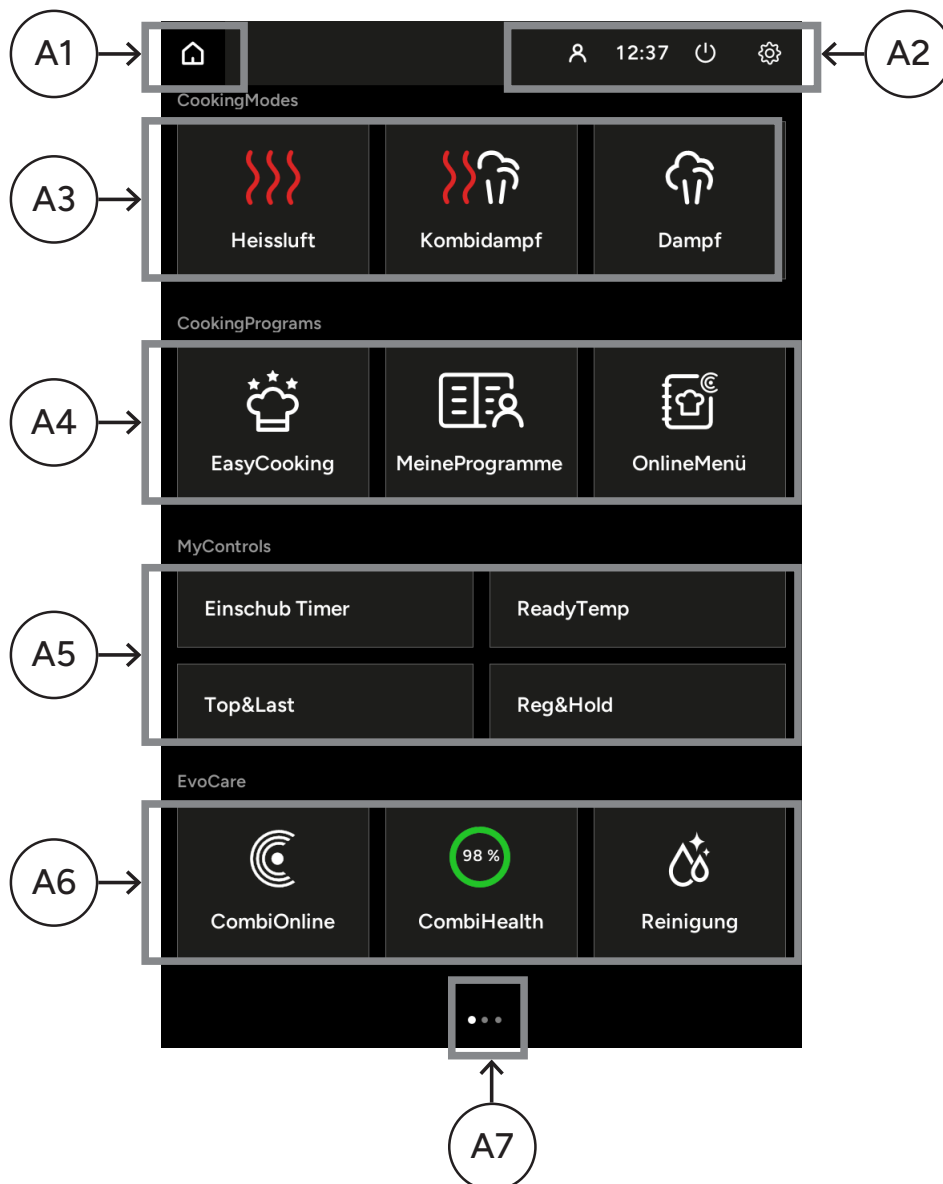
3.2 Die häufigsten Tasten und Symbole

Die Steuerung verwendet wiederkehrende Tasten und Symbole, die sich in verschiedenen Bildschirmansichten wiederfinden. Dies ist ihre Bedeutung:

	Zurück zum Startbildschirm
	Benutzerprofile
	StandBy Modus aktivieren
	Einstellungen
Ok	Auswahl bestätigen
Back	Zurück zum vorangegangenen Bildschirm / Schritt
Start	Prozess starten (Kochen, Reinigung etc.)
Stopp	Prozess beenden / abbrechen (Kochen, Reinigung etc.)
	Zusatzmenü aufklappen
	Zusatzmenü zuklappen

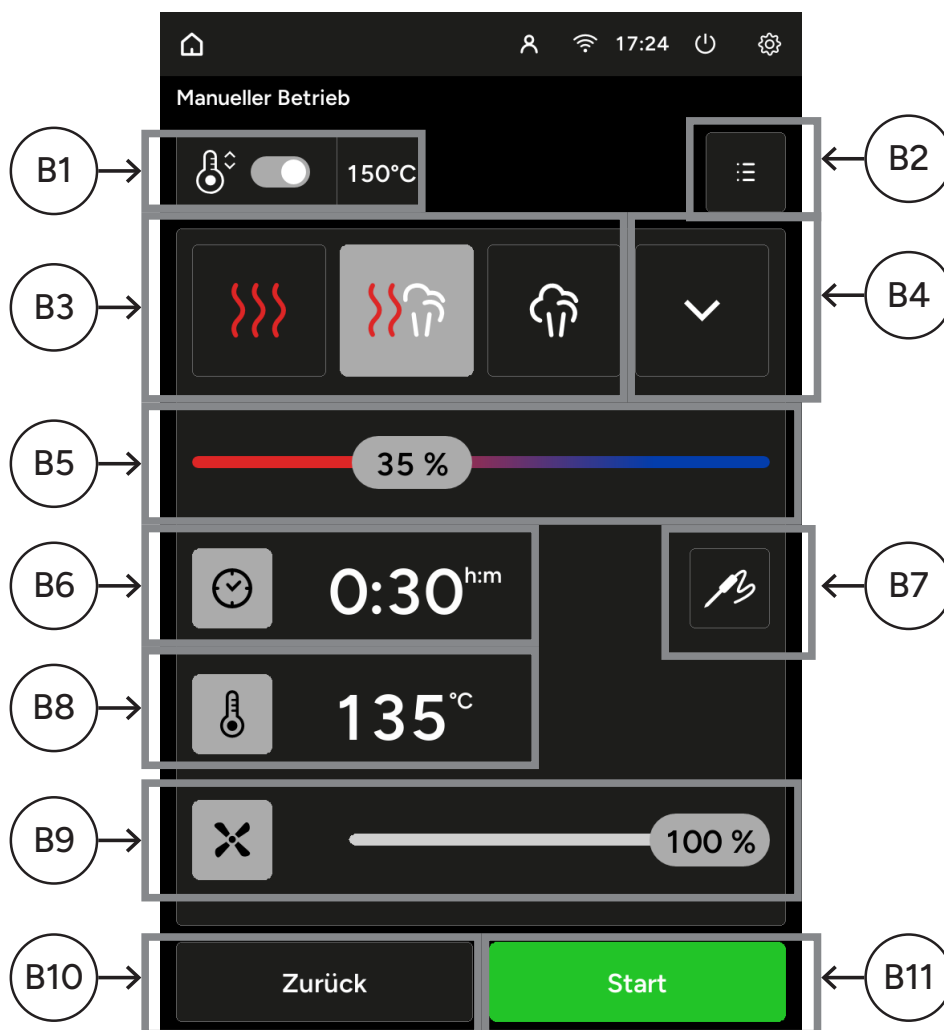
4 Übersicht der Displayanzeigen

4.1 Startbildschirm



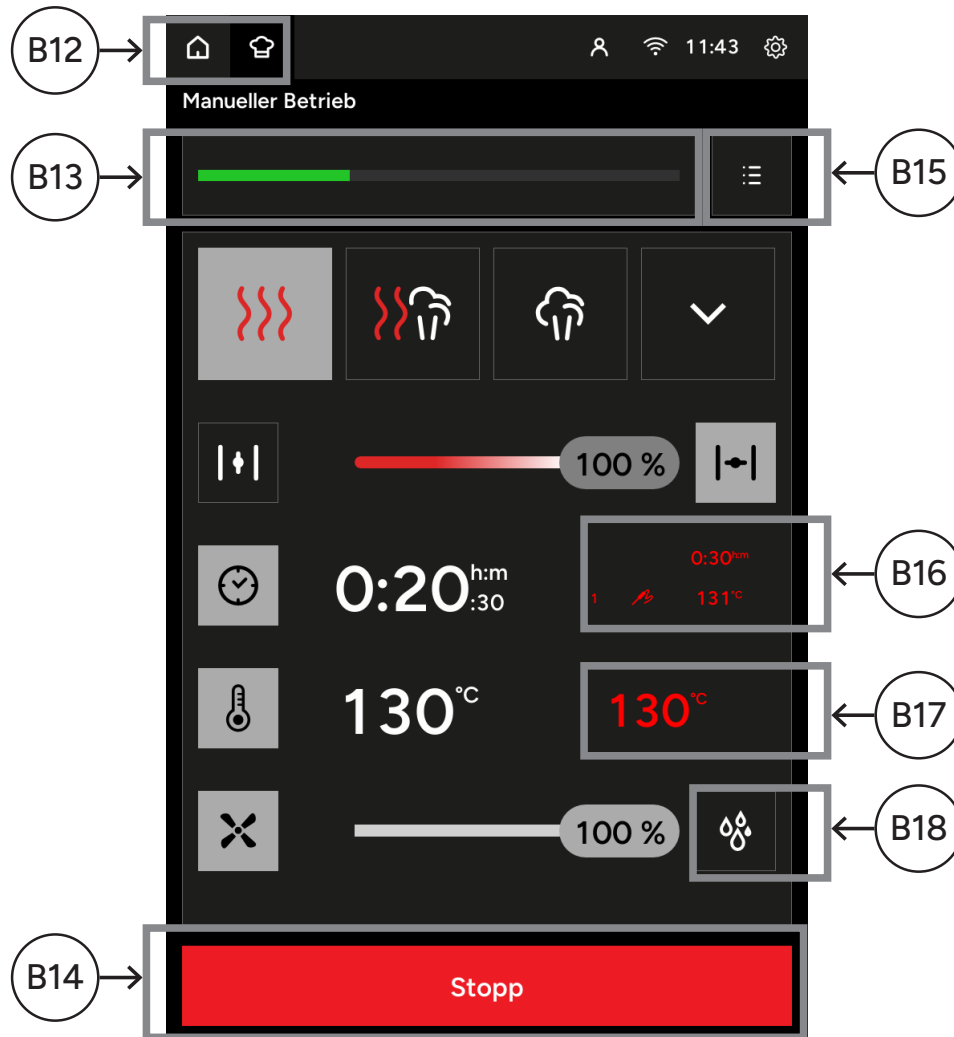
- A1** Zurück zum Startbildschirm
- A2** Profile, bestehende WLAN-Verbindung, Uhrzeit, Einstellungen, StandBy
- A3** Manueller Betrieb mit den drei Haupt-Betriebsarten
- A4** Garprogramme (bereits hinterlegte, Ordner für eigene und Online-Programme)
- A5** Sonderfunktionen:
 EinschubTimer: Mischbeschickungsfunktion | ReadyTemp: Vorheizen / Kühlen
 Top&Last: letzte und häufigste Programme | Reg&Hold: Regenerieren / Warmhalten
- A6** EvoCare: CombiOnline® QR-Code, Anzeige Pflegezustand, automatische Reinigung
- A7** Anzeige wenn mehrere Slides hinterlegt sind - swipen um zwischen den Slides zu wechseln

4.2 Manueller Betrieb



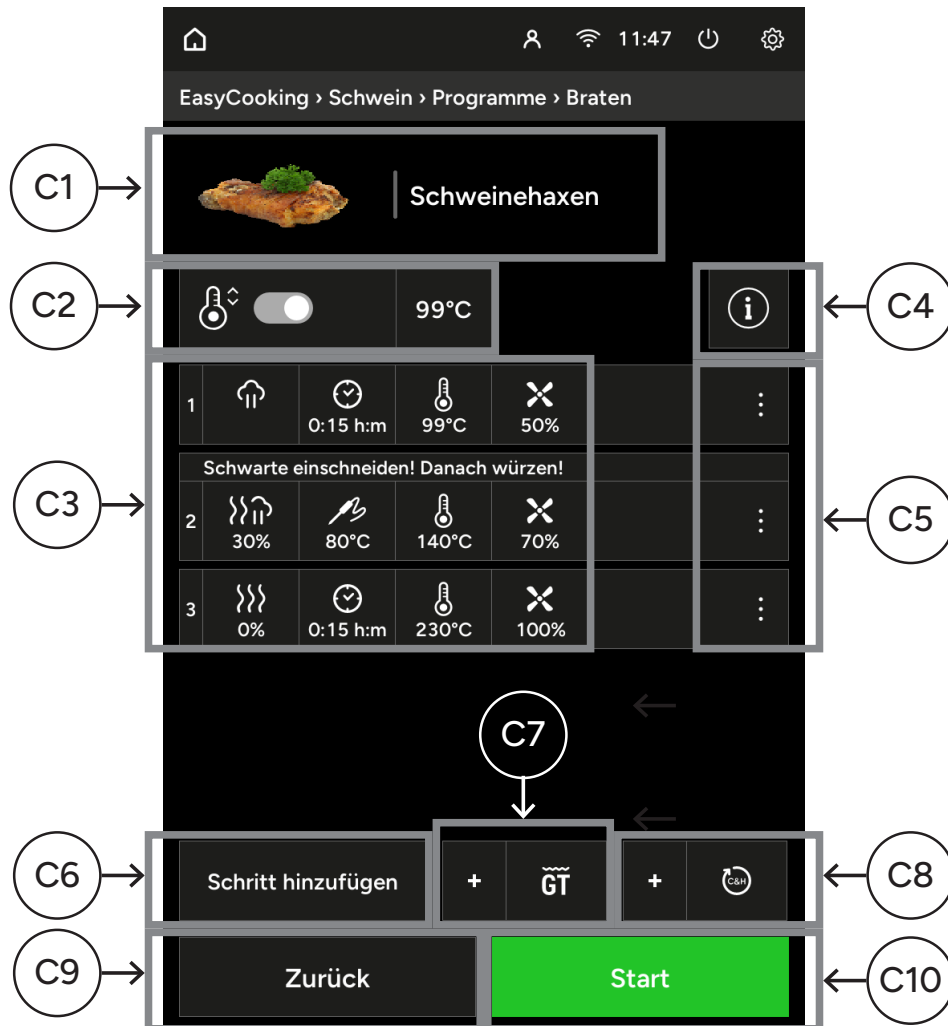
- B1** Vorheizen / Abkühlen
- B2** QuickView – Übersicht der Garschritte. Auch im manuellen Betrieb können mehrere Schritte mit eigenen Parametern programmiert werden. Nach abgelaufenem Programm kann dieses in "Meine Programme" gespeichert werden.
- B3** Garmodi: Heißluft / Kombidampf / Dampf
- B4** Drop-down-Menü mit weiteren Garmodi: Teller regenerieren / GoldenTouch / Cook&Hold
- B5** Feuchtigkeit (im Kombidampfmodus) / Wrasenklappe bzw. Restfeuchte (im Heißluftmodus)
- B6** Garzeit / Dauer des Programmschritts
- B7** Kerntemperatur
- B8** Garraumtemperatur
- B9** Lüftergeschwindigkeit
- B10** Schritt zurück
- B11** Vorgang starten

4.2.1 Manueller Betrieb - laufender Prozess



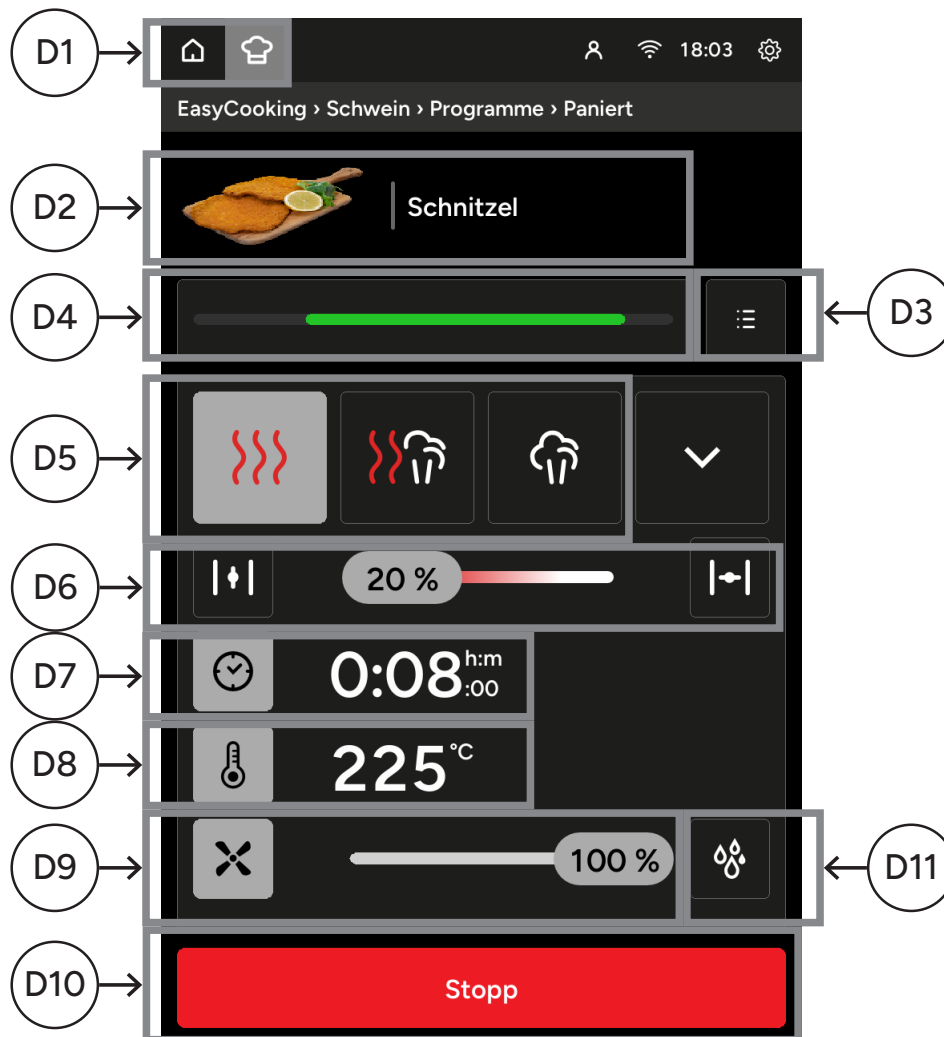
- B12** Die Kochmütze weist auf einen aktuell laufenden Prozess hin. Durch Antippen der Kochmütze gelangt man aus jeder Bildschirmansicht in die Programmansicht des aktuellen Vorgangs. Durch Antippen des Häuschens gelangt man auf den Startbildschirm.
- B13** Fortschrittsanzeige des aktuellen Prozesses
- B14** Garvorgang abbrechen
- B15** QuickView – Übersicht der Garschritte. Auch im manuellen Betrieb können mehrere Schritte mit eigenen Parametern programmiert werden. Nach abgelaufenem Programm kann dieses in "Meine Programme" gespeichert werden.
- B16** Durch Antippen der Garzeitanzeige erscheint die Anzeige der aktuellen Kerntemperatur und der ursprünglich eingestellten Garzeit.
- B17** Durch Antippen der Temperaturanzeige erscheint die Anzeige der aktuellen Garraumtemperatur.
- B18** Manuelle Beschwadung im Heißluftmodus - durch Antippen der Taste wird für 10 Sekunden beschwadet. Durch erneutes Antippen der Taste kann man die Beschwadung vorzeitig abbrechen.

4.3 QuickView - Programmschritte-Übersicht



- C1** Programmname und Piktogramm
- C2** Automatisches Vorheizen / Abkühlen. Die Vorheiztemperatur ist bei Werkeinstellung immer 15 °C höher als die des ersten Garschritts. Die Vorheiztemperatur lässt sich durch Antippen der Gradzahl individuell ändern.
- C3** Programmschritte - diese lassen sich bearbeiten, indem man den jeweiligen Schritt antippt.
- C4** Hinterlegte Programmhinweise
- C5** Kontextmenü für Programmschritte (Schritt einfügen, löschen, Hinweistext mit Ton, ...)
- C6** Einen Programmschritt ans Ende hinzufügen
- C7** Gratinieren (Voreingestellt sind: Heißluft 230°C, 7 Min., 0% Feuchtigkeit, 100% Lüftergeschwindigkeit)
- C8** Cook & Hold - fügt einen Warmhalteschritt als letzten Schritt hinzu (Voreingestellt sind Kombidampf 75 °C, 50% Feuchtigkeit, 40% Lüftergeschwindigkeit, Dauerbetrieb)
- C9** Schritt zurück
- C10** Programm starten

4.3.1 Programmdetails - laufender Prozess



- D1** Die Kochmütze weist auf einen aktuell laufenden Prozess hin. Durch Antippen der Kochmütze gelangt man aus jeder Bildschirmansicht in die Programmansicht des aktuellen Vorgangs. Durch Antippen des Häuschens gelangt man auf den Startbildschirm.
- D2** Programmname und Piktogramm
- D3** QuickView – Übersicht der Garschritte. Hier können auch alle zukünftigen Schritte während des laufenden Programms bearbeitet werden.
- D4** Fortschrittsanzeige des laufenden Programms. Bei mehreren Schritten wird hier auch angezeigt welches der aktuelle Schritt ist und wie viele Schritte es insgesamt gibt.
- D5** Garmodus - der graue Modus ist aktiv. Der Wechsel in einen anderen Modus ist durch langes Drücken der entsprechenden Taste möglich.
- D6** Feuchtigkeit (Kombidampfmodus) / Wrasenklappe bzw. Restfeuchte (Heißluftmodus).
- D7** Zeit des aktuellen Schritts (kann durch Drücken auf das Uhr-Symbol geändert werden)
- D8** Garraumtemperatur des aktuellen Schrittes (kann durch Drücken auf das Uhr-Symbol geändert werden)
- D9** Lüftergeschwindigkeit
- D10** Manuelle Beschwadung im Heißluftmodus - durch Antippen der Taste wird für 10 Sekunden beschwadet. Durch erneutes Antippen der Taste kann man die Beschwadung vorzeitig abbrechen.
- D11** Vorgang abbrechen / Programm stoppen

4.4 Ende des Vorgangs / Programms



- E1** Programmname und Piktogramm
- E2** Information, dass der Vorgang beendet wurde
- E3** Stellt das Tonsignal auf lautlos
- E4** Nachgarzeit einstellen - die Parameter des letzten Programmschritts werden übernommen.
- E5** Das abgelaufene Programm (inkl. aller ggf. durchgeführten Änderungen während des Prozesses) in MeineProgramme abspeichern.
- E6** Anzeige von Programmdauer, Strom- und Wasserverbrauch des abgelaufenen Vorgangs
- E7** Schritt zurück zum vorangegangenen Bildschirm

5 Programme

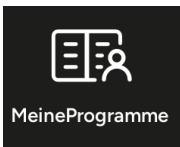
5.1 EasyCooking



Automatikmodus mit voreingestellten Programmen und Prozessen, übersichtlich in Kategorien sortiert. Der Vorgang kann einfach aus dem Ordner gestartet werden - entweder als festes Programm oder als Vorgang in dem klar die Bedeutung der Parameter und deren Effekt auf das Produkt dargestellt wird.

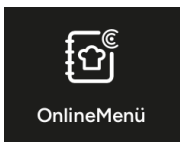
Dieser Modus ist für den täglichen Gebrauch und insbesondere auch für weniger erfahrene Anwender geeignet.

5.2 Meine Programme



In diesem Ordner lassen sich eigene Programme hinterlegen. Man kann sie entweder komplett neu schreiben oder Programme aus der Kategorie EasyCooking zur weiteren Bearbeitung dorthin kopieren. Der Ordner lässt sich ebenfalls in individuelle Kategorien und Unterkategorien aufteilen.

5.3 OnlineMenü



Wenn der Kombidämpfer mit dem Internet verbunden ist, hat man über diesen Ordner Zugriff auf die vollständige CombiOnline® Rezeptdatenbank mit einer Vielzahl von internationalen Programmen / Rezepten.

6 MyControls

EinschubTimer

6.1 EinschubTimer

Der EinschubTimer ist optimal für Mischbeschickungen oder zeitversetztes Regenerieren. Jeder Geräteeinschub erhält in der Anzeige bis zu 3 Tasten (die Anzahl der Tasten ist in den Benutzereinstellungen konfigurierbar), um diese mit individuellen Garzeiten bzw. Kerntemperaturen zu versehen. So garen unterschiedliche Produkte im gleichen Klima individuell oder das Regenerieren von Tellern wird übersichtlich überwacht.

ReadyTemp

6.2 ReadyTemp

Mit ReadyTemp lässt sich das Gerät schnell auf die gewünschte Temperatur bringen - also vorheizen oder abkühlen, ohne bereits ein spezifisches Programm zu starten.

Bei Auswahl sehen Sie die aktuelle Garraumtemperatur und können die gewünschte Temperatur eingeben. Wenn diese erreicht wurde, ertönt ein Signalton und die Temperatur wird für eine gewisse Zeit (einstellbar in den Benutzereinstellungen) gehalten. Tipp: wenn Sie das Gerät abkühlen, können Sie zusätzlich die Gerätetür öffnen, um den Vorgang zu beschleunigen. Seien Sie dabei vorsichtig, denn der Lüfter stoppt nicht, sondern läuft weiter.

Top&Last

6.3 Top&Last

Hier finden Sie Ihre Lieblingsprogramme und die letzten gestarteten Programme. Unter dem Reiter "Top" sehen Sie die bislang durchgeführten Programme sortiert nach ihrer Häufigkeit. Unter "Last" sehen Sie die letzten 100 durchgeführten Programme in der entsprechenden Reihenfolge. Bei jedem Vorgang wird das Datum und die Uhrzeit angezeigt, zu der sie gestartet wurden. So können Sie ganz einfach und schnell direkt auf die Vorgänge zugreifen und sie aus der Ansicht bei Bedarf direkt erneut starten.

Reg&Hold

6.4 Reg&Hold

Reg&Hold beinhaltet bereits zahlreiche voreingestellte Programme der folgenden Kategorien:

Regenerieren GN-Behälter

Regenerierprogramme für Lebensmittel in GN-Behältern.

Regenerieren Teller

EinschubTimer-Programme für das Regenerieren von Tellern. Die Regenerierzeit ist abhängig von der Zusammensetzung der Komponenten auf dem Teller. Kompakte Komponenten werden länger regeneriert als zum Beispiel lockere Komponenten. Typische Regenerierzeiten sind bereits hinterlegt.

Warmhalten

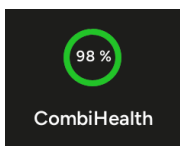
Hier lässt sich die Warmhaltezeit und -temperatur einstellen. Das Klima entspricht der empfohlenen Einstellung für ein qualitätserhaltendes Warmhalten.

7 EvoCare



7.1 Combionline

Hier finden Sie den QR-Code, der Sie zum CombiOnline® Login führt. Wenn Sie Ihr Gerät mit dem Internet verbunden haben, erstellen Sie sich einen Account für CombiOnline®. Anschließend können Sie Ihr Gerät dort registrieren und online darauf zugreifen. Aber auch wenn Ihr Gerät nicht vernetzt ist, finden Sie auf CombiOnline® viele nützliche Funktionen, wie z. B. unsere große internationale Rezeptdatenbank oder die Möglichkeit, sich eine private Rezeptsammlung anzulegen.

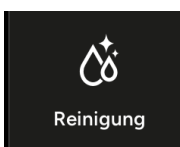


7.2 CombiHealth

CombiHealth zeigt Ihnen den aktuellen Gerätezustand basierend auf Reinigungs- und Entkalkungszustand an. Basierend auf den durchgeführten Vorgängen, deren Temperatur, Dampfmenge und Dauer evaluiert das Gerät seinen Zustand und weist darauf hin, wenn eine Reinigung oder Entkalkung nötig ist.

Wenn der Zustand unter einen gewissen Wert sinkt (dieser lässt sich in den Benutzereinstellungen anpassen), erscheint automatisch ein Hinweis auf dem Display, das aktiv an die Reinigung / Entkalkung erinnert.

Nach einer durchgeführten Reinigung / Entkalkung aktualisiert sich der Status wieder.



7.3 Reinigung

Hier finden Sie die automatischen Reinigungs- und Entkalkungsprogramme. Weitere Hinweise hierzu finden Sie in Kapitel 8.2.

8 Reinigung und Pflege

8.1 Allgemeine Hinweise

Während seiner gesamten Lebenszeit muss das Gerät regelmäßigen Wartungen und Überprüfungen unterzogen werden, um einen sicheren Betrieb gemäß der vorliegenden Richtlinien zu gewährleisten. Das Gerät muss sauber gehalten werden, Rückstände von Fett und Lebensmitteln müssen regelmäßig entfernt werden. Nur die regelmäßige Reinigung, Pflege, technische Wartung und das Befolgen aller Nutzerhinweise stellen sicher, dass das Gerät lange Zeit zuverlässig funktioniert und beste Ergebnisse liefert.

Schließen Sie nach Arbeitsende die Wasserzufuhr. Lassen Sie diese nur geöffnet, wenn eine Enthärtung vorgeschaltet ist, die sich regelmäßig regeneriert, um deren Funktion sicherzustellen.

Die Garantie deckt keine Schäden und Defekte ab, die auf Basis von Nichtbefolgen der Hinweise in diesem Handbuch oder durch unzureichende Gerätepflege entstanden sind.

Zur Gerätereinigung dürfen Sie folgende Hilfsmittel nicht verwenden:

- Hochdruckreiniger
- Grobe oder sandbasierte Reinigungsmittel
- Gegenstände zur mechanischen Oberflächenreinigung (Drahtbürsten, Schaber, Messer)

Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch das Verwenden anderer als vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel oder durch Nichtbeachten der Hinweise in diesem Handbuch verursacht wurden. Wenn das Gerät einen Defekt hat oder sich nicht normal verhält, schalten Sie es aus, machen Sie es stromlos und kontaktieren Sie Ihren autorisierten Fachhändler bzw.

Kundendienstservice.

Sprühen Sie kein Wasser auf das Türglas oder die Beleuchtung, wenn die Innentemperatur höher als 65 °C beträgt. Das kann zu Glasbruch führen!



Schäden, die aufgrund von mangelnder Reinigung, Pflege oder Nichtbeachten der Hinweise in diesem Handbuch oder der Betriebsanleitung entstanden sind, sind von der Garantie ausgeschlossen. Ebenfalls sind Schäden und Defekte von der Garantie ausgeschlossen, die aufgrund der Verwendung anderer als vom Hersteller empfohlenen Chemie oder durch das Anwenden der Chemie in anderer als vom Hersteller empfohlener Weise entstanden sind. Der Kombidämpfer muss regelmäßig überprüft und einer technischen Wartung unterzogen werden - dies immer entsprechend der an seinem Standort / Land gültigen gesetzlichen Vorschriften.

Unzureichende Reinigung kann dazu führen, dass sich Fettablagerungen im Gerät während des Normalbetriebs entzünden!

8.2 Tägliche Pflege

Garraum reinigen

Ihr Kombidämpfer ist mit einem effizienten automatischen Reinigungssystem ausgestattet, das einen hygienisch sauberen Garraum sicherstellt und damit auch ein langes Geräteleben. Es spart dem Nutzer Zeit und arbeitet sparsam bei niedrigem Energie- und Wasserverbrauch.



Das Gerät darf nur mit der vom Hersteller empfohlenen Chemie gereinigt werden!



Wenn das Gerät nicht entsprechend gepflegt wird, können Defekte entstehen!

Reinigungsprogramme

Programme	Verwendung
Nur mit Wasser spülen 0:14	Garraum ohne Chemie lauwarm ausspülen
Katzenwäsche 0:15 1x	Kurze Zwischenreinigung ohne Trocknen
Kurze Reinigung 0:44 1x	Kurze Reinigung bei leichter Verschmutzung
Standardreinigung 1:07 1x	Mittlere Reinigung bei mittlerer Verschmutzung
Intensivreinigung 1:37 1x	Lange Reinigung bei starker Verschmutzung

Die Reinigung starten



Bevor Sie das Reinigungsprogramm starten, entfernen Sie alle Gegenstände, insbesondere alle GN-Bleche, Platten und Gitter aus dem Garraum. Nur so ist ein gutes Reinigungsergebnis sichergestellt und dass Ihr Zubehör unbeschädigt bleibt!

1. Wählen Sie das gewünschte Reinigungsprogramm entsprechend des Verschmutzungsgrads.
2. Drücken Sie "Start". Füllen Sie erst dann die Chemie ein, wenn Sie dazu aufgefordert werden. Beim Drücken von "Start" überprüft das Gerät seine Temperatur. Liegt diese über 80 °C, so beginnt zunächst der automatische Abkühlprozess. Ihr Kombidämpfer kühlt sich mit Frischluft und ggf. auch mit Frischwasser. Schmutziges Brauchwasser wird zuvor entleert. Erst wenn das geschehen ist, erscheint auf dem Display der Hinweis, die Chemie einzufüllen.

Reinigungsmittel einfüllen

1. Öffnen Sie das grüne Päckchen EVO Cleaner 4in1.
2. Füllen Sie den kompletten Inhalt auf das Ablaufsieb im Garraum. Die größte Menge wird direkt durch die Öffnung fallen.
3. Schließen Sie die Gerätetür. Der Reinigungsvorgang beginnt automatisch.





Verwenden Sie ausschließlich EVO Cleaner 4in1 zur automatischen Reinigung. Das Verwenden anderer Chemie kann den Garraum schädigen. Solche Schäden sind von der Garantie ausgeschlossen. Verwenden Sie bei der Handhabung von Chemie Schutzausrüstung (Schutzhandschuhe, Schutzbrille) und befolgen Sie die Sicherheitshinweise entsprechend der Produktanleitung. Die Chemie darf nicht in direkten Kontakt mit Haut, Mund und Augen gelangen! Verwenden Sie das Mittel direkt nach Öffnen der Verpackung. Lassen Sie das Päckchen nicht geöffnet in feuchter Umgebung liegen. Nachdem Sie das Pulver in den Garraum geschüttet haben, entsorgen Sie die Umverpackung, lassen Sie diese nicht im Garraum liegen. Schütten Sie die Chemie niemals auf heiße Oberflächen, das kann zu Schäden führen. Diese sind von der Garantie ausgeschlossen.

Das Reinigungsprogramm startet automatisch, auf dem Bildschirm wird die Restlaufzeit angezeigt.



Öffnen Sie niemals die Gerätetür während der Reinigung! Das kann dazu führen, dass Sie mit der Reinigungslösung in Kontakt kommen.

Nachdem der Reinigungszyklus beendet wurde, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie den Reinigungszustand nach Ablauf des Programms.

- Wenn der Garraum nicht ausreichend sauber ist, führen Sie die Reinigung erneut durch.
- Sollten Sie Reinigungsmittelrückstände im Garraum wahrnehmen, spülen Sie diesen mit der Handbrause oder mit dem Programm "Nur mit Wasser spülen" aus.

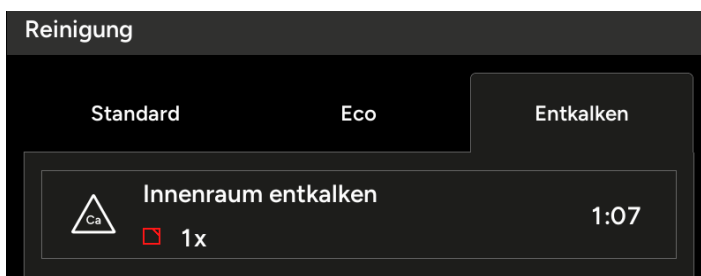


Reinigungsmittelrückstände können den Edelstahl schädigen. Solche Schäden sind von der Garantie ausgeschlossen.

Lassen Sie nach der Reinigung die Gerätetür leicht geöffnet, um ein vollständiges Austrocknen des Garraums zu gewährleisten.

Garraum entkalken

Wenn der Garraum weiße Ablagerungen in Form von Kalk hat, sollten Sie den Garraum zusätzlich entkalken. Verwenden Sie hierfür den Entkalker evo Descaler. Verfahren Sie hierbei identisch wie bei der Reinigung. Das Programm "Innenraum entkalken" zur Garraumentkalkung finden Sie unter "Reinigung" und dann unter dem rechten Reiter "Entkalkung".



Die Türdichtung reinigen

Nach der Garraumreinigung reinigen Sie die Türdichtung. Wischen Sie diese zunächst mit einem feuchten Tuch ab, trocknen Sie diese dann mit einem trockenen Tuch. Anschließend lassen Sie die Gerätetür leicht angelehnt, damit Garraum und Dichtung vollständig trocknen können.

Äußere Bereiche reinigen

Reinigen Sie die äußeren Bereiche und die Türtropfrinnen mit einem weichen Tuch und einem Reinigungsmittel, das für die Edelstahl- und Glasoberflächen geeignet ist.

Dampferzeugung entkalken

Der folgende Abschnitt bezieht sich nur auf **Boilergeräte und Injektionsgeräte mit Entkalkungsschublade**.

Ihr Kombidämpfer erkennt selbstständig, wenn eine Entkalkung nötig ist. Die Entkalkung wird dann **automatisch im Zuge der Garraumreinigung** (außer "Nur mit Wasser spülen" und "Katzenwäsche") durchgeführt.

Wenn die Entkalkung der Dampferzeugung nötig ist, **erscheint automatisch ein rotes Symbol** (Entkalker) neben dem grünen Symbol (Reiniger) bei den Reinigungsprogrammen.

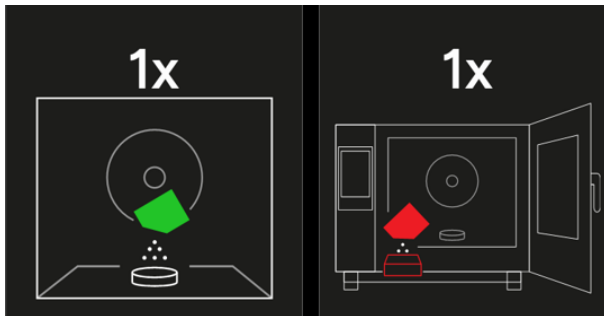
Standard	Eco	Entkalken
 Nur mit Wasser spülen		0:14
 Katzenwäsche ■ 1x		0:15
 Kurze Reinigung ■ 1x ■ 1x		0:44
 Standardreinigung ■ 1x ■ 1x		1:07
 Intensivreinigung ■ 1x ■ 1x		1:37



Starten Sie das Reinigungsprogramm genau wie zuvor beschrieben.

1. Wählen Sie das Reinigungsprogramm entsprechend des Verschmutzungsgrades.
2. Drücken Sie "Start". Füllen Sie erst dann die Chemie ein, wenn Sie dazu aufgefordert werden. Beim Drücken von "Start" überprüft das Gerät seine Temperatur. Liegt diese über 80 °C, so beginnt zunächst der automatische Abkühlprozess. Ihr Kombidämpfer kühlt sich mit Frischluft und ggf. auch mit Frischwasser. Schmutziges Brauchwasser wird zuvor entleert. Erst wenn das geschehen ist, erscheint auf dem Display der Hinweis, die Chemie einzufüllen.

3. Sie werden dazu aufgefordert, die Chemie einzufüllen. **Den grünen Reiniger Evo Cleaner 4in1 füllen Sie wie gewohnt in den Garraumablauf. Den roten Evo Descaler füllen Sie in die Entkalkungsschublade** entsprechend der Symbole auf dem Display und auf der Verpackung.



Reiniger und Entkalker einfüllen



1. Öffnen Sie die grüne Reinigerverpackung an einer Ecke.
2. Füllen Sie das Reinigungspulver auf das Ablaufsieb im Garraum. Der größte Teil wird nach unten durch die Öffnungen fallen.
3. Öffnen Sie die rote Entkalkerverpackung an einer Ecke.
4. Füllen Sie den Inhalt vollständig in die Entkalkungsschublade. Diese befindet sich unten links am Garraum.
5. Schließen Sie die Gerätetür. Der Reinigungs- und Entkalkungsvorgang startet automatisch.

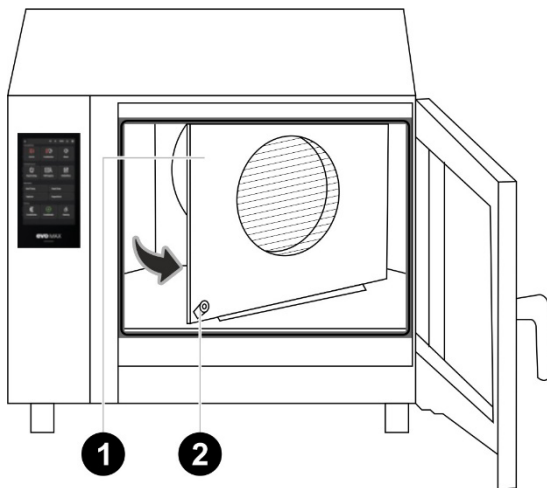


8.3 Wöchentliche Pflege

Zur wöchentlichen Pflege verfahren Sie genauso wie bei der täglichen Pflege und führen zusätzlich die folgenden Arbeitsschritte durch:

Bereich hinter dem Luftleitblech einsehen und reinigen

Überprüfen Sie den Bereich hinter dem Luftleitblech:



1. Entfernen Sie die Einhängestelle (Tischgeräte) bzw. den Hordengestellwagen (Standgeräte).
2. Lösen Sie die Klemmen (2) welche das Luftleitblech (1) in Position halten z.B. mit Hilfe eines Schlitzschraubenziehers oder einer Münze.
3. Klappen Sie das Luftleitblech nach vorne, ausgehend von der linken Seite.
4. Wenn Sie Verschmutzungen oder Verkalkungen vorfinden:
 - bringen Sie das Luftleitblech wieder in Position und verriegeln die Klemmen
 - führen Sie die automatische Reinigung bzw. automatische Garraumentkalkung durch.
5. Überprüfen Sie danach erneut den Bereich gemäß Schritt 2 und 3. Ist der Bereich nicht ausreichend sauber / kalkfrei, führen Sie den Vorgang erneut durch.
6. Setzen Sie die Einhängestelle bzw. den Hordengestellwagen wieder ein.

Sollte der Bereich hinter dem Luftleitblech auch nach mehrmaligem automatischen Reinigen / Entkalken nicht sauber sein, müssen Sie den Bereich manuell reinigen bzw. entkalken.



Zur manuellen Reinigung verwenden Sie den Retigo Manual Cleaner, zur manuellen Entkalkung verwenden Sie Retigo Puron K.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Entnehmen Sie das Luftleitblech wie zuvor beschrieben.
2. Sprühen Sie den Manual Cleaner bzw. Puron K S auf den gesamten Bereich hinter dem Luftleitblech: Lüfter, Injektionsrohr, Heizelement, Rückwand des Garraums und Rückseite des Luftleitblechs. Lassen Sie die Chemie 15 Minuten einwirken.
3. Führen Sie das Programm "Nur mit Wasser spülen" durch.
4. Überprüfen Sie das Ergebnis.
 - Wenn der Bereich nicht sauber / kalkfrei ist, führen Sie den Vorgang erneut durch.
 - Wenn das Ergebnis zufriedenstellend ist, bringen Sie das Luftleitblech wieder in Position und verriegeln die Klemmen.
5. Setzen Sie die Einhängestelle / den Hordengestellwagen wieder ein.

Nach diesem Vorgang lassen Sie die Tür leicht angelehnt, um ein vollständiges Trocknen zu gewährleisten. Dies schont auch die Türdichtung.

Den Luftfilter reinigen

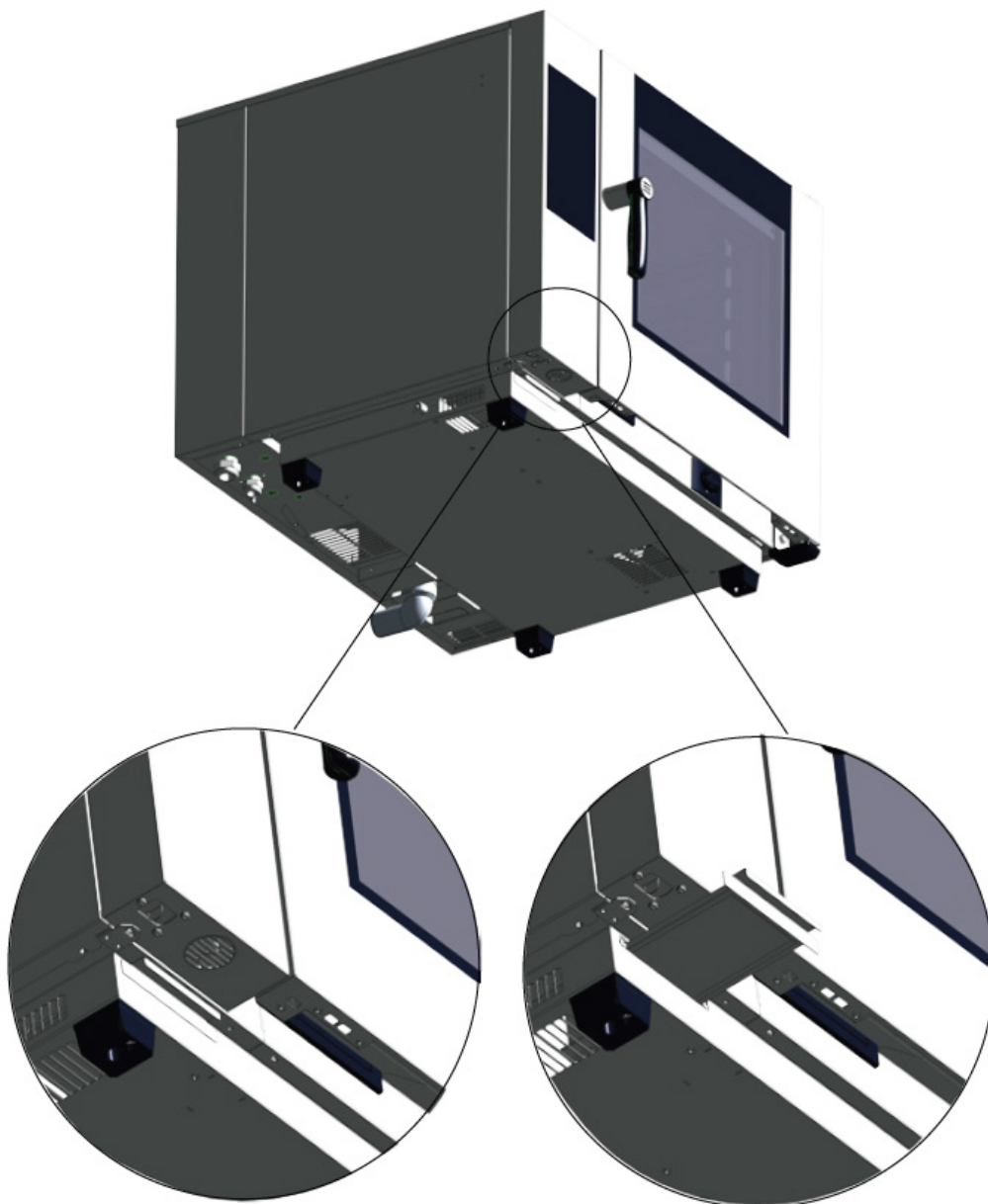
Überprüfen Sie einmal pro Woche den Luftfilter, der sich auf der linken Unterseite des Geräts befindet.

1. Ziehen Sie den Luftfilter nach vorne heraus.
2. Überprüfen Sie, ob er fett- und staubfrei ist. Wenn nicht, reinigen Sie ihn in der Spülmaschine oder von Hand mit Spülmittel. Lassen Sie ihn vollständig trocknen.



Wenn der Luftfilter verschmutzt ist, kann die Elektronik überhitzen, das kann zu Geräteschäden führen.

3. Setzen Sie den Filter wieder an seine Position.



Reinigung der Tür, des Türglases und der Tropfrinnen

1. Öffnen Sie die Gerätetür.
2. Prüfen Sie die Tropfrinne an der Türseite. Wenn sie verschmutzt ist, reinigen Sie diese mit einem weichen Tuch und Spülmittel.
3. Prüfen Sie die Tropfrinne an der Geräteseite. Wenn sie verschmutzt ist, reinigen Sie diese mit einem weichen Tuch und Spülmittel.
4. Lösen Sie die Klammern am Innenglas und klappen Sie die Innenscheibe auf.
5. Reinigen Sie alle Glasflächen mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.
6. Trocknen Sie die Glasscheiben ab.
7. Reinigen Sie die mittlere Türdichtung mit einem feuchten Lappen und trocknen Sie diese dann ab.
8. Klappen Sie die Scheiben wieder an ihre Position und sichern Sie diese mit den Klammern.

8.4 Jährliche Wartung

Für den sicheren und reibungslosen Betrieb empfehlen wir eine servicetechnische Wartung einmal jährlich durch Ihren Fachhändler / autorisierten Kundendiensttechniker.

RETIGO

RETIGO Deutschland GmbH
St. Valentin 3a
D-83324 Ruhpolding

Email: info@retigo.de
Tel.: +49 8663 4196196
www.retigo.de

RETIGO s.r.o.
Láň 2310
CZ-75661 Rožnov pod Radhoštěm

Email: info@retigo.cz
Tel.: +420 571 665 511
www.retigo.com