

# retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

## Blue Vision Kombidämpfer

**BENUTZERHANDBUCH**



 **LESEN SIE DIESES HANDBUCH VOR DEM GEBRAUCH GUT DURCH**

# BESCHREIBUNG DER HÄUFIGSTEN DISPLAYANZEIGEN

## A STARTBILDSCHIRM

A1: 6:17  
A2: Manueller Betrieb  
A3: Easy Cooking  
A4: Letzte 10  
A5: Favoriten, Programme, Extras  
A6: Service, Reinigung, Hilfe  
A7: Service  
A8: Reinigung  
A9: Startbildschirm bearbeiten / Nutzerprofile wechseln  
A10: Spezielle Garformen  
A11: Hilfe/Anleitung

A1	Aktuelle Uhrzeit
A2	Manueller Betrieb
A3	Garautomatik Easy Cooking
A4	Die letzten 10 verwendeten Garprozesse
A5	Anzeige der als Favoriten markierten Garprogramme
A6	Benutzer- und Serviceeinstellungen
A7	Automatische Reinigung
A8	Gespeicherte Garprogramme
A9	Startbildschirm bearbeiten / Nutzerprofile wechseln
A10	Spezielle Garformen
A11	Hilfe/Anleitung

## B MANUELLER BETRIEB

B1: Vorheizen / Abkühlen  
B2: Garmodus  
B3: Feuchtigkeit / Restfeuchte  
B4: Garzeit  
B5: Garraumtemperatur  
B6: Weitere Funktionen und Einstellungen  
B7: Schritt zurück  
B8: Übersicht der Programmschritte  
B9: Kerntemperatur  
B10: Garvorgang starten

B1	Vorheizen / Abkühlen
B2	Garmodus
B3	Feuchtigkeit / Restfeuchte
B4	Garzeit
B5	Garraumtemperatur
B6	Weitere Funktionen und Einstellungen
B7	Schritt zurück
B8	Übersicht der Programmschritte
B9	Kerntemperatur
B10	Garvorgang starten

## C ÜBERSICHT PROGRAMMSCHRITTE

C1: Vorheizen / Abkühlen  
C2: Parameter der Garschritte  
C3: Einen weiteren Programmschritt hinzufügen  
C4: Zurück zur vorherigen Ansicht  
C5: Tipps und Hinweise zum Programm  
C6: Schritt einfügen oder löschen  
C7: Garvorgang starten

C1	Vorheizen / Abkühlen
C2	Parameter der Garschritte
C3	Einen weiteren Programmschritt hinzufügen
C4	Zurück zur vorherigen Ansicht
C5	Tipps und Hinweise zum Programm
C6	Schritt einfügen oder löschen
C7	Garvorgang starten

## D ENDE EINES GARVORGANGS

D1: Name des Programms / Manueller Betrieb  
D2: Tonsignal deaktivieren  
D3: Nachgarzeit einstellen  
D4: Abgeschlossenen Garvorgang als Garprogramm speichern  
D5: Energieverbrauch anzeigen  
D6: Zurück zur vorherigen Ansicht (vor Start des Garvorgangs)

D1	Name des Programms / Manueller Betrieb
D2	Tonsignal deaktivieren
D3	Nachgarzeit einstellen
D4	Abgeschlossenen Garvorgang als Garprogramm speichern
D5	Energieverbrauch anzeigen
D6	Zurück zur vorherigen Ansicht (vor Start des Garvorgangs)

---

# INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort.....	4
ÜBER DIESES HANDBUCH.....	5
<b>01   GRUNDLEGENDE INFORMATIONEN ZUM KOMBIDÄMPFER.....</b>	<b>7</b>
1.1 VERWENDUNGSZWECK.....	7
1.2 HAUPTKOMPONENTEN DES KOMBIDÄMPFERS.....	7
1.3 OPTIONALES ZUBEHÖR.....	7
1.4 BEDIENUNG: GRUNDLAGEN.....	8
<b>02   SICHERHEIT BEI DER ARBEIT MIT DEM KOMBIDÄMPFER.....</b>	<b>9</b>
2.1 SICHERER BETRIEB.....	9
2.2 SCHUTZAUSRÜSTUNG.....	10
2.3 SCHUTZELEMENTE DES KOMBIDÄMPFERS.....	11
2.4 GEFÄHRLICHE BEREICHE UND RESTGEFAHREN.....	11
2.5 VERWENDEN VON ZUBEHÖR.....	14
<b>03   BEDIENUNG.....</b>	<b>15</b>
3.1 TOUCHSCREEN-DISPLAY.....	15
3.2 WEITERE TASTEN.....	15
3.3 TASTATUR.....	15
<b>04   GAREN.....</b>	<b>16</b>
4.1 MANUELLER BETRIEB.....	16
4.2 PROGRAMME.....	19
4.3 EASY COOKING.....	29
4.4 MULTITASKING.....	30
<b>05   EXTRAS.....</b>	<b>31</b>
5.1 NIEDERTEMPERATUR-GAREN.....	31
5.2 EINSCHUB-TIMER.....	32
5.3 EXTRAS (WEITERE FUNKTIONEN).....	35
<b>06   HILFE.....</b>	<b>36</b>
<b>07   EINSTELLUNGEN.....</b>	<b>37</b>
7.1 GRUNDLEGENDE EINSTELLUNGEN.....	37
7.2 PROFILE.....	43
<b>08   PFLEGE UND WARTUNG.....</b>	<b>45</b>
8.1 TÄGLICHE WARTUNG / PFLEGE.....	45
8.2 WÖCHENTLICHE WARTUNG / PFLEGE.....	45
8.3 HALBJÄHRLICHE WARTUNG / PFLEGE.....	48
8.4 MANUELLE WARTUNG / PFLEGE.....	48
<b>09   AUTOMATISCHE REINIGUNG.....</b>	<b>49</b>
9.1 GRUNDLEGENDE INFORMATIONEN UND HINWEISE.....	49
9.2 DIE REINIGUNG STARTEN.....	50
<b>10   FEHLERMELDUNGEN.....</b>	<b>51</b>
<b>11   SERVICE, ENTSORGUNG, GARANTIE.....</b>	<b>53</b>

# VORWORT

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein RETIGO Produkt entschieden haben.

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

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

Wir wünschen Ihnen bei der Arbeit mit dem Retigo BLUE VISION Kombidämpfer viel Freude.

# ÜBER DIESES HANDBUCH

Dieses Handbuch hilft Ihnen dabei, die Steuerung Ihres BLUE VISION Kombidämpfers schnell zu erlernen und informiert Sie über die Anwendungsmöglichkeiten, die Ihnen dieser Kombidämpfer bietet.

## SYMBOLE IN DIESEM HANDBUCH

In diesem Handbuch finden Sie folgende Symbole mit der jeweiligen Bedeutung:

SYMBOL	BEDEUTUNG
	Diese Symbole bedeuten "ACHTUNG" und "WARNUNG", sie informieren über Situationen, die gefährliche Verletzungen hervorrufen können oder das Gerät schädigen. Darüber hinaus weisen sie auf eine wichtige Anweisung, Methode oder Handlung hin, der Folge geleistet werden soll oder die beachtet werden soll, wenn mit dem Gerät gearbeitet oder das Gerät gereinigt wird.
	
	Dieses Symbol kennzeichnet nützliche Informationen in Zusammenhang mit dem Gerät oder dessen Zubehör.
	Dieses Symbol verweist auf ein anderes Kapitel in diesem Handbuch.
	Dieses Symbol informiert über eine alternative Option, die Sie nutzen können, aber nicht nutzen müssen..



## GÜLTIGKEIT DER DOKUMENTATION

Dieses Handbuch bezieht sich auf Geräte des Typs RP sowie folgende Modelle:

### ELEKTROGERÄTE

2E0623IA, 2E0611IA, 2E0611BA, 2E1011IA, 2E1011BA, 2E2011IA, 2E2011BA, 2E0621IA, 2E1021IA, 2E1221IA, 2E1221BA, 2E2021IA, 2E2021BA.

### GASGERÄTE

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

## AN WEN RICHTET SICH DIESES HANDBUCH?

Dieses Handbuch richtet sich an alle Personen, die mit dem Gerät während dessen Betrieb oder Pflege / Reinigung in Kontakt kommen. Jede Person muss sich ausführlich mit dem Inhalt dieses Handbuchs vertraut machen, bevor sie mit dem Gerät arbeitet.

## ANWEISUNGEN

Es ist wichtig, dass dieses Handbuch als zum Gerät zugehörig verstanden wird. Bewahren Sie es daher immer in Gerätenähe auf. Falls das Gerät weiterverkauft werden sollte, muss dieses Handbuch dem neuen Besitzer ebenfalls übergeben werden.

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Folgen Sie den Anweisungen in diesem Handbuch, nicht nur, um sich die Arbeit mit dem Gerät zu erleichtern, sondern auch, um die optimale Nutzung und ein langes Geräteleben sicherzustellen.

Beginnen Sie die Arbeit mit dem Gerät erst dann, wenn Sie sich gründlich mit allen Anweisungen, Verboten und Empfehlungen in diesem Handbuch vertraut gemacht haben - insbesondere mit jenen aus dem Kapitel "Sicherheit

während des Gebrauchs".

Die Bilder und Illustrationen in diesem Handbuch stimmen eventuell nicht immer mit der Realität überein. Sie dienen dem Zweck, die Prinzipien des Geräts zu veranschaulichen.während des Gebrauchs".



**Die vollständige technische Dokumentation des Geräts ist auf der Webseite des Herstellers verfügbar.**

## BEI FRAGEN

In der Praxis können häufig unvorhersehbare Situationen eintreten, die in diesem Handbuch nicht beschrieben sind. Falls Sie einmal nicht sicher sind, wie Sie in einer bestimmten Situation am besten vorgehen, kontaktieren Sie den Hersteller oder Ihren Fachhandelspartner:

### RETIGO s.r.o.

Láň 2310  
CZ-756 61 Rožnov p. R.

+420 571 665 511

info@retigo.cz  
www.retigo.com

### RETIGO Deutschland GmbH

Sankt Valentin 1d  
83324 Ruhpolding

+49 8663 4196196

servicecenter@retigo.de  
www.retigo.de

Bei Fragen zu speziellen Themen können Sie jederzeit gern unsere Mitarbeiter über folgende Telefonnummern kontaktieren:

## VERTRIEB:

+49 8663 4196 196

## ANWENDUNGSBERATUNG:

+49 172 2805529

+49 151 19455714

## TECHNIK

+49 170 5716317

Wenn Sie mit dem Hersteller oder mit einem zertifizierten Servicepartner bzw. Ihrem Fachhändler Kontakt aufnehmen, halten Sie bitte die wichtigsten Gerätedaten Ihres Kombidämpfers bereit.

Diese befinden sich auf dem Typenschild oben auf der rechten Seite des Geräts.



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

**TYPENSCHILD**

Das Typenschild befindet sich rechts unten am Gerät. Auf dem Typenschild finden Sie Informationen zum Hersteller, die technischen Gerätedaten, die Seriennummer sowie die CE-Markierung.

**Elektrogeräte**

**A - Modellbezeichnung**

**B - Modellnummer**

**2E – Wärmeerzeugung:**  
E – elektrisch

**1221 – Gerätegröße:** 0623, 0611, 1011, 2011, 621, 1021, 1221, 2021

**I – Dampferzeugung:**

I – Injektion  
B – Boiler

**A – Motorsteuerung:**

A – mit Frequenzwandler  
Z – ohne Frequenzwandler

**C - Anschlusswerte**



**Gasgeräte**

**A - Modellbezeichnung**

**B - Modellnummer**

**2G – Wärmeerzeugung:**  
G - Gas

**0611 – Gerätegröße:** 0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

**I – Dampferzeugung:**

I – Injektion

**A – Motorsteuerung:**

A – mit Frequenzwandler  
Z – ohne Frequenzwandler

**C - Anschlusswerte**

**D - Gasparameter**



# 01 | GRUNDLEGENDE INFORMATIONEN

## 1.1 VERWENDUNGSZWECK

Der BLUE VISION Kombidämpfer ist ein multifunktionales Gargerät mit dem zahlreiche verschiedene Garmethoden realisiert werden können, unter anderem Backen, Braten, Grillen, Schmoren, Dämpfen, Pochieren, Niedertemperatur- und Übernachten, Trocknen, Sous-Vide Garen und Vieles mehr. Der Garvorgang kann im manuellen Betrieb, über gespeicherte Garprogramme oder über die Garautomatik Easy Cooking sowie mit den unter Extras hinterlegten Garverfahren erfolgen.

### KORREKTE VERWENDUNG DES KOMBIDÄMPFERS

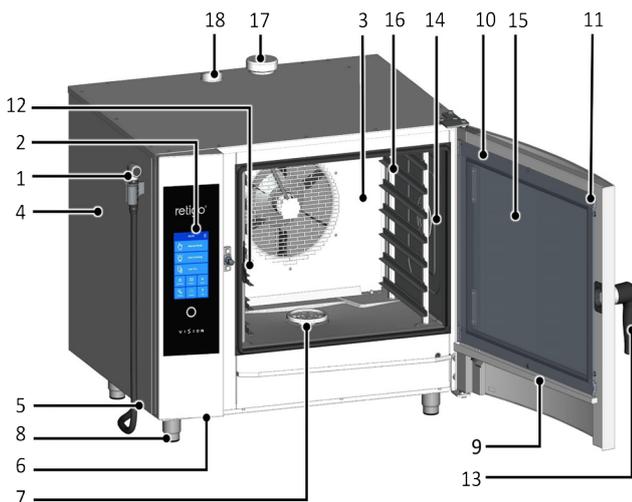
- Das Gerät darf nur zur professionellen Speisenproduktion verwendet werden - mit Hilfe von Heißluft, Dampf oder einer Kombination von Beidem. Die Lebensmittel müssen hierzu stets in geeignete Kochbehälter / GN-Behälter gefüllt oder auf korrekt bemessenen Backblechen, Gitter- oder Grillrosten plaziert werden.
- Das verwendete Zubehör muss aus Edelstahl, Keramik, hitzebeständigem Kunststoff oder emailliertem Stahl bestehen.
- Der Kombidämpfer ist ausschließlich für den professionellen Einsatz in Profiküchen konzipiert.

### NICHT KORREKTE VERWENDUNG DES KOMBIDÄMPFERS

Folgendes darf NICHT in den Kombidämpfer gegeben werden:

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

## 1.2 HAUPTKOMPONENTEN DES KOMBIDÄMPFERS



1. Handbrause – in der Standardausführung ist die Handbrause an einer Aufhängung auf der linken Geräteseite angebracht.
2. Bedienpaneel
3. Abnehmbare Innenwand vor dem Lüfter (Luftleitblech)
4. Seitenabdeckung
5. Staub- und Fettfilter

6. USB-Anschluss
7. Ablaufsieb
8. Höhenverstellbare Standfüße
9. Türtropfrinne mit automatischer Entleerung
10. Tür mit abgerundetem Außenglas
11. Klemmen zur Befestigung des inneren Türglases
12. Kerntemperaturfühler
13. Türgriff
14. Innenbeleuchtung
15. Inneres Türglas, schwenkbar
16. Einhängestelle für GN-Behälter – bei Gerätegrößen 2011, 1221, 2021 werden die Einhängestelle durch einen Hordengestellwagen ersetzt
17. Wrasenklappe zur Entfeuchtung
18. Kamin



**Jeder Gerätegebrauch entgegen seiner Bestimmungen sowie Änderungen an Sicherheitskomponenten oder Bauteilen ist als Zweckentfremdung zu verstehen. Der Hersteller trägt nicht die Verantwortung für Folgen, die aufgrund einer Zweckentfremdung entstehen, der Anwender trägt das volle Risiko.**

**Der Anwender trägt die Verantwortung dafür, dass die in diesem Benutzerhandbuch genannten Bedingungen bezüglich Inbetriebnahme, Arbeit und Reinigung / Pflege eingehalten werden. Instandhaltung und Pflege darf nur von geschultem Personal, das mit dem Risiken vertraut ist, durchgeführt werden. Reparaturen und Servicearbeiten dürfen nur von einem vom Hersteller zertifizierten, autorisierten Kundendienst unternommen werden.**

## 1.3 OPTIONALES ZUBEHÖR

### GN-BEHÄLTER UND BACKBLECHE

Der BLUE VISION Kombidämpfer ist für die Arbeit mit Gastronormbehältern der entsprechenden Größe (optional bei einigen Modellen auch mit Backblechen 60x40 cm) ausgelegt. Der Hersteller bietet viele verschiedene Arten von Gastronormblechen als Zubehör an, deren optimale Verwendung von der Art der Zubereitung aber auch vom Produkt abhängt. Auch eine große Bandbreite von Spezial-GN-Behältern wie Grillplatten, Snackbleche oder emaillierte Bleche sind vorhanden. Unsere Anwendungsberater helfen Ihnen gerne bei der Auswahl des passenden GN-Zubehörs.



Wenn Sie mit GN-Zubehör arbeiten, beachten Sie die Hinweise zur Arbeitssicherheit, siehe Kapitel 2. SICHERHEIT BEI DER ARBEIT MIT DEM KOMBIDÄMPFER.

### UNTERGESTELLE, TRANSPORTWAGEN UND HALTERUNGEN

Wichtiges Zubehör für den Kombidämpfer umfasst Edelstahl-Untergestelle für Tischgeräte, Wandhalterungen (für Gerätegröße 623) und Hordengestellwagen (für Gerätegrößen 1011, 2011, 1221, 2021) sowie Bankettwagen und Thermohauben.

**VISION VENT KONDENSATIONSHAUBE**

Die RETIGO Vision Vent Kondensationshaube absorbiert Wrasen und führt sie wieder dem Ablauf zu. Eine starke Abzugsleistung und die automatische Leistungssteuerung der Haube sorgen für ein angenehmes Küchenklima. RETIGO Vision Vent Kondensationshauben sind für die Gerätegrößen 623, 611, 1011 und 2011 erhältlich.

**LEBENSMITTEL-SPRÜHPISTOLE**

Die Lebensmittel-Sprühpistole ist ein Gerät, das dabei hilft bis zu 2/3 der Kosten in Zusammenhang mit dem Verbrauch von Fett oder Öl beim Braten oder Backen im Kombidämpfer zu sparen. Dank der feinen Zerstäubung verteilt die Sprühpistole nur eine dünne Schicht Fett auf dem Lebensmittel - ideal zum Braten oder Backen. Darüber hinaus lässt sich der Spühhkopf problemlos tauschen und somit wird die Sprühpistole auch für weitere Flüssigkeiten interessant - wie zum Beispiel für geschmolzene Schokolade.

**VISION SMOKER RÄUCHERMODUL**

Das Räuchermodul Vision Smoker ist ein einfaches Zubehörteil, das mit allen Retigo Vision Kombidämpfern kompatibel ist. Dank der einfachen Steuerung, verschiedenen Rauchintensitäten und der Möglichkeit bis zu drei Stunden ununterbrochen zu räuchern sowie seiner leichten Reinigung und Pflege bietet der Vision Smoker Ihnen die Möglichkeit, die Vielfalt Ihres Speisenangebots zu erweitern.



Bei der Arbeit mit der Lebensmittel-Sprühpistole oder dem Vision Smoker beachten Sie die Hinweise zur Arbeitssicherheit in den jeweiligen Handbüchern des Zubehörs.

**1.4 BEDIENUNG: GRUNDLAGEN****EIN- UND AUSSCHALTEN, STANDBY**

Der Kombidämpfer ist permanent am Stromnetz angeschlossen, er wird über eine externe Absicherung ein und ausgeschaltet. Der Kundendiensttechniker kennt den Standort dieser externen Absicherung und muss Sie bei der Inbetriebnahme darüber informieren, wo sich diese befindet. Im täglichen Betrieb, nachdem Sie Ihre Arbeit mit dem Kombidämpfer beendet haben, ist es ausreichend, ihn in den Standby Modus zu versetzen. Der Standby Modus wird über einen kurzen Druck auf die weiß umrundete Taste unter dem Bedienpaneel (Home-Button), gefolgt vom Drücken der Standby-Taste im Display gestartet. Durch einen erneuten kurzen Druck auf den Home-Button beenden Sie den Standby Modus wieder bei Arbeitsbeginn.

Während des Standby blinkt die weiße LED rund um den Homebutton.

**ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DER TÜR**

Tischgeräte (623, 611, 1011, 621, 1021) verfügen über einen in beide Richtungen öffnenden Türgriff. Drehen Sie den Griff nach rechts oder links, so öffnet sich der Türverschluss. Ziehen Sie dann die Tür am Griff in Ihre Richtung um die Tür zu öffnen. Schließen Sie die Tür wieder, indem Sie sie wieder ins Schloss fallen lassen (einfach zustoßen), der Türgriff muss während des Schließens in seiner Ausgangsposition (senkrecht) stehen.

Bei Standgeräten (1221, 2011, 2021) öffnen Sie die Tür durch das Drehen des Griffes nach rechts. Zum Schließen der Türe drücken Sie diese zu und verriegeln Sie die Tür, indem Sie den Griff um 90°C nach unten im Uhrzeigersinn drehen.

Bei Geräten mit optionaler Ausstattung "Sicherheitstürverschluss" öffnen Sie die Türe durch Drehen des Türgriffs in eine beliebige Richtung. Die Türe lässt sich zunächst einen Spalt öffnen, heiße Wrasen können entweichen. Drehen Sie den Griff anschließend in die andere Richtung und die Türe ist entriegelt.

**BOILER VORHEIZEN (Kombidämpfer mit Boiler)**

Wenn Sie den Kombidämpfer anschalten, füllt sich der Boiler automatisch mit Wasser und heizt vor. Bis das Wasser aufgeheizt ist, starten Programme im Dampfmodus und Kombidampfmodus nicht, eine Anzeige auf dem Display informiert Sie darüber. Nachdem der Boiler aufgeheizt ist, startet der Kombidämpfer dann ganz normal seinen Betrieb.

## 02 | SICHERHEIT BEI DER ARBEIT MIT DEM KOMBIDÄMPFER

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

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

### 2.1 SICHERER BETRIEB

#### ALLGEMEIN

- Der Kombidämpfer darf nur von autorisiertem, qualifiziertem und für den Gebrauch geschultem Bedienpersonal genutzt werden. Personen, die nicht für den Gebrauch autorisiert oder nicht bezüglich der Arbeit mit dem Gerät geschult sind, darf die Arbeit mit dem Gerät, dessen Reinigung oder jedweder Gebrauch entgegen seiner Bestimmungen nicht erlaubt werden - andernfalls besteht Verletzungsrisiko oder die Gefahr, Geräteschäden zu verursachen.
- Das Bedienpersonal sollte in regelmäßigen Abständen bezüglich des korrekten Gebrauchs geschult und unterwiesen werden. Dies beugt Arbeitsverletzungen und Schäden am Kombidämpfer vor.
- Dieser Kombidämpfer ist ausschließlich zur professionellen Speiseproduktion in Übereinstimmung mit den Hinweisen in diesem Handbuch vorgesehen. Jeglicher über diesen Zweck hinausgehende Gebrauch des Geräts steht im Konflikt mit seinem Verwendungszweck und ist gefährlich.
- Aus Sicherheitsgründen entfernen Sie niemals die Abdeckungen oder versuchen Zugang zu internen Bauteilen zu erlangen - interne Bauteile stehen unter Spannung, es besteht die Gefahr eines Stromschlags und damit verbundene Verletzungen. Keine der internen Bauteile sind für einen Anwender handhabbar. Die Reparatur von jeglichen Gerätefehlern oder Pflege bzw. Wartung, die über die hier im Handbuch beschriebenen Maßnahmen hinausgehen, dürfen ausschließlich durch einen vom Hersteller zertifizierten qualifizierten Kundendiensttechniker erfolgen.
- Platzieren Sie keine beheizten Geräte (wie Fritteusen, Grills, Herde usw.) in der direkten Umgebung des Kombidämpfers.



Detaillierte Anforderungen an den Standort des Geräts sind in der technischen Dokumentation im Kapitel zu Transport und Installation festgelegt.

- Arbeiten Sie nicht mit dem Kombidämpfer, wenn Ihnen schwindelig ist, wenn Sie sich schwach fühlen oder unkonzentriert sind. Arbeiten Sie niemals unter Einfluss von Alkohol oder Drogen mit dem Kombidämpfer.
- Es ist streng untersagt, die am Gerät befindlichen Aufkleber zu beschädigen oder zu entfernen.
- Arbeiten Sie nur mit dem Kombidämpfer, wenn er in technisch einwandfreiem Zustand ist.
- Folgen Sie den hier beschriebenen Hinweisen zur Pflege und Instandhaltung in den empfohlenen Intervallen sowie generell den Anweisungen im Benutzerhandbuch. Bei Gasgeräten befolgen Sie die örtlich geltenden Richtlinien zur Überprüfung und Wartung von Gasgeräten.
- Platzieren Sie keine Gegenstände in der Nähe des Geräts, über die Sie stolpern könnten. Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und frei von Hindernissen.

#### BETRIEBSUMGEBUNG DES KOMBIDÄMPFERS

- Der zulässige Umgebungstemperaturbereich liegt zwischen +4 °C und +35 °C.
- Die Umgebung darf nicht explosiv oder toxisch sein.
- Feuerlöscher oder automatische Feuerlöschsysteme dürfen nicht direkt über dem Kombidämpfer positioniert sein.
- Es dürfen sich keine brennbaren Materialien, Gase oder Flüssigkeiten unterhalb oder neben dem Kombidämpfer befinden.

#### VOR DER ARBEIT MIT DEM KOMBIDÄMPFER

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

#### WÄHREND DER ARBEIT MIT DEM KOMBIDÄMPFER

- Folgende Gegenstände dürfen nicht in den Garraum des Kombidämpfers gegeben werden:
  - jegliche Speisen in geschlossenen Behältnissen oder Verpackungen
  - jegliche leicht entflammbaren Gegenstände mit einem Flammpunkt unter 260 °C, wie zum Beispiel leicht entzündliche Öle, Fette oder Tücher
  - jegliches trockenes Pulver oder Granulat
- Beenden Sie umgehend die Arbeit mit dem Gerät wenn Sie nur den geringsten Zweifel an dessen Sicherheit oder einwandfreier technischer Funktion haben. Schalten Sie das Gerät umgehend aus, ziehen Sie das Netzkabel, trennen Sie es von der Wasserzufuhr und kontaktieren Sie Ihren Kundendiensttechniker oder den Hersteller.
- Sollten Sie bei der Arbeit mit dem Kombidämpfer einen starken Anstieg des Geräuschpegels über den erlaubten bzw. angegebenen Grenzwert hinaus beobachten, schalten Sie das Gerät aus. Ist die Ursache unklar, verständigen Sie Ihren Kundendiensttechniker oder den Hersteller.
- Informieren Sie eine verantwortliche Person sofort über Fehlermeldungen und kontaktieren Sie bei Fehlermeldungen Ihren Kundendiensttechniker.
- Lassen Sie den Kombidämpfer im eingeschalteten Zustand nicht unbeobachtet, es sei denn es handelt sich um eine Situation, die in diesem Handbuch ausdrücklich erlaubt wird.
- Bedienen Sie das Panel nur mit Ihren Fingern und keinesfalls mit Hilfe von scharfen, spitzen oder sonstigen Gegenständen. Die Bedienung mit

Hilfe von scharfen oder Spitzen Gegenständen führt zum Erlöschen der Garantie.

- Seien Sie sich bei der Arbeit mit dem Kombidämpfer bewusst, dass die Behältnisse und Speisen heiß sein können. Die Temperatur auf der Außenseite der Tür oder des Türglases kann 60 °C überschreiten. Es besteht ein Verbrennungsrisiko.
- Während das Gerät läuft, wird heißer Wasserdampf erzeugt. Es besteht Verbrühungsgefahr beim Öffnen der Tür. Wenn Sie die Tür öffnen, insbesondere während des Betriebs im Dampfmodus, achten Sie immer darauf, dass Sie sich nicht verbrühen, öffnen Sie die Tür mit besonderer Vorsicht und zunächst nur einen Spalt, damit der Dampf austreten kann und erst danach vollständig.
- Wenn Gastronormbehälter zu mehr als drei Vierteln mit Flüssigkeit gefüllt sind, ist besondere Vorsicht beim Einbringen in oder Entnehmen aus dem Garraum geboten. Schieben Sie so volle Behälter nur in Einschübe, deren Inhalt Sie sehen können, sonst besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie im Allgemeinen besonders vorsichtig beim Entnehmen von heißen Behältern und Blechen aus dem Garraum - ganz egal, welche Speisen sie enthalten.
- Seien Sie insbesondere sehr vorsichtig, wenn die höchsten Einschübe des Gerätes sich auf einer Höhe von 160 cm oder höher befinden. Es besteht das Risiko, dass der GN-Behälter kippt und das Bedienpersonal sich dabei verbrüht.
- Während des Garens erhitzen sich einige Geräteteile, insbesondere der Garraum und die Innenseite der Türe. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe bei der Arbeit mit dem Kombidämpfer.
- Es ist untersagt bei entnommenem Luftleitblech einen Garvorgang zu starten bzw. das Lüfterrad zu starten. Wenn der Kombidämpfer über einen Hordengestellwagen verfügt, müssen dessen Feststellbremsen immer in Bremsstellung sein wenn der Wagen sich im Gerät befindet. Wenn Sie mit einem mit GN-Behältern befüllten Hordengestellwagen arbeiten muss die Schutzschiene immer geschlossen sein, so dass die Behälter nicht aus den Schienen rutschen können.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Transport von GN-Behältern, die mit heißen Flüssigkeiten gefüllt sind. Schieben Sie diese nur in Einschübe, die Sie einsehen können und nicht höher als 1,60 m sind.
- Bei unebenen Bodenverhältnissen darf der Hordenstellwagen nicht in das Gerät hinein oder aus dem Gerät hinausgefahren werden. Lassen Sie den Griff des Wagens niemals im Inneren des geschlossenen Kombidämpfers. Die Tür / das Türglas des Kombidämpfers könnte in diesem Fall Schaden nehmen. Ziehen Sie den Wagen nur mit Hilfe des mitgelieferten Griffs aus dem Gerät, der während des Garvorgangs außerhalb des Geräts war - sonst besteht Verbrennungsgefahr.
- Beim Verwenden von Bankettwägen stellen Sie sicher, dass die Teller korrekt auf dem Wagen sitzen.
- Zur Reinigung der Hordengestellwägen verwenden Sie die automatische Reinigung des Kombidämpfers oder die vom Hersteller angebotenen Reinigungsmittel zur semi-automatischen Reinigung. Bei Standgeräten muss der Hordengestellwagen während des Garens und auch während der automatischen Reinigung immer im Gerät platziert sein.

**NACH DER ARBEIT MIT DEM KOMBIDÄMPFER**

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

trennen Sie ihn von der Stromzufuhr (Stecker ziehen oder Sicherung ausschalten) und schließen Sie den Absperrhahn des Wasserzulaufs.

**REINIGUNG**

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

**2.2 SCHUTZAUSRÜSTUNG**

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



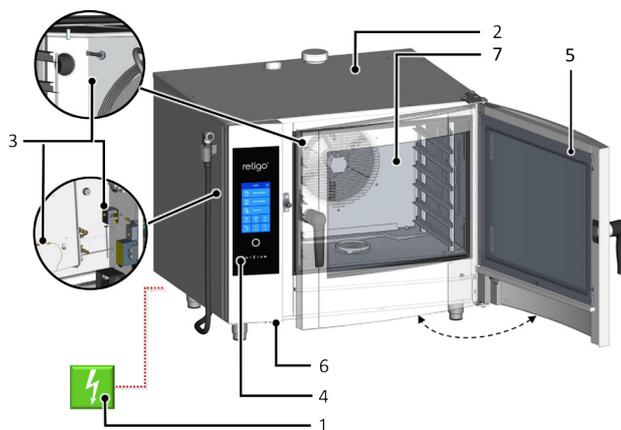
**Das Tragen folgender Kleidungsstücke und Gegenstände bei der Arbeit mit dem Kombidämpfer wird nicht empfohlen:**

- Schals, Krawatten, Ketten, Uhren, Armbänder, Schlüssel, Ringe oder sonstige Metallobjekte oder ungeeignete Bandagen.
- Elektronische Gegenstände wie Herzschrittmacher, Uhren oder auch Kreditkarten und andere Gegenstände mit Magnetstreifen bzw. magnetischer Aufzeichnung.
- Lange offene Haare - binden Sie lange Haare immer zusammen und tragen Sie eine entsprechende Kopfbedeckung.

## 2.3 SCHUTZVORRICHTUNGEN DES KOMBIDÄMPFERS

Der Kombidämpfer ist mit Schutzvorrichtungen versehen, die seine Bedienung sicherer machen. Die Wichtigsten sind:

1. Externer Hauptschalter
2. Schutzabdeckungen
3. Sicherheitstemperaturbegrenzer
4. Bedienpaneel
5. Tür mit Kontaktschalter
6. Belüftungsposition der Gerätetür
7. Luftleitblech



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

### EXTERNER HAUPTSCHALTER

Der Kombidämpfer ist permanent am Stromnetz angeschlossen, er wird über eine externe Absicherung ein und ausgeschaltet (bei Arbeitsbeginn, bei Reparaturmaßnahmen des Kundendienstes, bei Inbetriebnahme und auch in Notfällen). Dieser externe Hauptschalter muss stets einfach zugänglich sein!



Es ist verboten, Veränderungen an Sicherheitsschaltkreisen durchzuführen, die Seitenwand zu entfernen oder überhaupt irgendwelche unautorisierten gerätetechnischen Veränderungen vorzunehmen.

### SCHUTZABDECKUNGEN

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

### SICHERHEITSTEMPERATURBEGRENZER

Im Garraum, Boiler und an den elektrischen Bauteilen befinden sich Sicherheitstemperaturbegrenzer. Wenn die Temperatur zu hoch ansteigt, werden diese aktiviert und schalten das Gerät aus.

Wenn ein Sicherheitstemperaturbegrenzer auslöst, wird eine Fehlermeldung angezeigt und ein akustisches Signal ertönt.

### BEDIENPANEEL

Das Bedienpaneel befindet sich außerhalb des Bereiches, der von hohen Temperaturen betroffen ist, das Gerät kann schnell durch Drücken der Stopp-Taste ausgeschaltet werden. Das Display zeigt ebenfalls Fehlermeldungen an, sofern Gerätefehler vorliegen.

Das Bedienpaneel ist fest mit der vorderen Abdeckung verbunden und verhindert die versehentliche Berührung leitfähiger Teile. Sie kann nur mit einem Werkzeug entfernt werden.

### TÜR MIT KONTAKTSCHALTER

In dem Moment, in dem die Tür geöffnet wird, wird das Heizen sofort unterbrochen und der Lüfter stoppt, um die austretende Menge heißer Luft und Wrasen zu reduzieren. Schützen Sie sich vor Verbrühungen indem Sie die Tür erst einen Spalt öffnen und warten, bis heißer Wasserdampf vollständig entweichen konnte, bis Sie sie vollständig öffnen. Schließen Sie die Tür, indem Sie sie wieder ins Schloss fallen lassen (Tischgeräte) oder die Türe zudrücken und den Türgriff um 90° im Uhrzeigersinn drehen (Standgeräte).

Wenn die Tür nicht geschlossen ist, lässt sich ein Garprogramm nicht starten, der Hinweis "Türe schließen" erscheint auf dem Display.

### BELÜFTUNGSPOSITION DER GERÄTETÜR

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

### LUFTLEITBLECH

Das Luftleitblech befindet sich innerhalb des Garraums vor dem Lüfter, um einen Kontakt mit dem sich drehenden Lüfterrad zu verhindern. Das Luftleitblech kann nur mit Werkzeugen entfernt werden.



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

## 2.4 GEFÄHRLICHE BEREICHE UND RESTGEFAHREN

Der Kombidämpfer wurde so entwickelt, dass er bei vernünftigem Gebrauch in einwandfreiem technischen Zustand keine Gefahr für den Anwender oder die Umgebung darstellt. Dennoch können bei der Arbeit mit dem Gerät Situationen auftreten, die eine Gefahr darstellen, wenn der Anwender sich dessen nicht bewusst ist. Diese Gefahren heißen Restgefahren - sie bleiben trotz aller sorgfältig geplanter und eingebauter Schutzvorrichtungen bestehen. Lernen Sie hier mehr über diese Restrisiken und wie Sie sie vermeiden.

## Gefährliche Bereiche, Gefährdungsarten und deren Auswirkungen.

### GARRAUM

Das Gerät entwickelt während seiner Arbeit hohe Temperaturen im Garraum.



- Verbrennungsgefahr durch heiße Stellen im gesamten Garraum.
- Verbrennungsgefahr durch heißes Kochzubehör / GN-Behälter.
- Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf, der beim Öffnen der Gerätetür aus dem Garraum austritt.

### LÜFTER

Im Garraum des Kombidämpfers befindet sich hinter dem Luftleitblech ein oder mehrere rotierende Lüfterräder.



- Verletzungsgefahr für Hände durch unachtsame Handhabung im Garraum hinter der Innenwand, wenn diese nicht richtig montiert ist.
- Verletzungsgefahr für die Hände beim Umgang im Garraum hinter der Innenwand während der Reinigung oder Wartung.

### TÜR

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



- Verbrennungsgefahr von der Innenseite der Tür, wenn diese während des Kochvorgangs bzw. danach geöffnet wird.
- Verbrühungsgefahr durch Heißdampf und Gase beim Öffnen des Geräts, insbesondere wenn die Oberseite der Tür auf Höhe des Gesichts ist, z.B. bei einem Turmset bestehend aus zwei Geräten.

### OBERE GERÄTEABDECKUNG

Stellen Sie niemals Gegenstände auf dem Kombidämpfer ab, die Feuer fangen können. Legen Sie generell keine Gegenstände auf das Gerät - Ihr Gerät ist keine Ablage!

Seien Sie vorsichtig und tragen Sie Schutzhandschuhe.



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

### GASTRONORMBEHÄLTER

Hantieren Sie niemals mit Behältern, die heiße Flüssigkeiten enthalten, über Augenhöhe und tragen Sie stets Schutzhandschuhe.



- Verbrennungsgefahr bei nicht sachgemäßer Handhabung heißer Zubehörtteile, wenn diese nach dem Kochen aus dem Gerät entnommen werden.

### WRASENKLAPPE UND KAMIN

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



- Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf, der während des Kochvorgangs entweicht.

### HANDBRAUSE



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

## Restrisiken

Um die Gefahren weiter zu reduzieren und die Effektivität des Sicherheitsschutzes zu gewährleisten, stellen wir Ihnen Informationen über Restrisiken bereit. Um mögliche Restrisiken zu reduzieren oder zu beseitigen, wurden folgende technische Maßnahmen und Hinweise für den Anwender festgelegt.

### ELEKTRISCHER STROM

Alle spannungsführenden Bauteile des Kombidämpfers stehen unter **potenziell tödlichem 230V Wechselstrom**. Die Anschlussklemme bleibt unter Spannung, selbst wenn der Kombidämpfer ausgeschaltet ist. Jedoch ist der Zugang zu spannungsführenden Bauteilen nur möglich, nachdem eine solide Schutzabdeckung entfernt wurde. Als Anwender sind sie nicht dazu befugt, sich Zugang zu den elektrischen Bauteilen des Kombidämpfers zu verschaffen.



- Gefahr durch spannungsführende Bauteile

Es besteht nur eine Gefahr, wenn die Stromkabel, die zum Gerät führen, beschädigt werden, z.B. wenn sie unpassend verlegt wurden, gequetscht oder verdreht werden. Ist das Gerät fahrbar montiert, kann bei unachtsamem Bewegen des Geräts das Stromkabel beschädigt werden oder reißen.

Bei einer solchen Beschädigung muss der Kombidämpfer sofort stromlos gemacht werden und die Kabel müssen durch einen autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.



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

Wenn es nicht nötig ist, dass der Kombidämpfer unter Netzspannung steht, machen Sie ihn stromlos indem Sie die Sicherung ausschalten.

### MECHANISCHE BAUTEILE

Gefahren entstehen nur dann, wenn der Kombidämpfer fahrbar (z.B. auf einem fahrbaren Untergestell) montiert oder unsachgemäß installiert wurde (beispielsweise starke Neigung, auf rutschigem oder instabilem Untergrund, nicht befestigt, usw.) und dessen unerwartete Bewegungen zu Quetsch- oder Klemmverletzungen führen.



- Wenn Sie denken, dass das Gerät hinsichtlich Stabilität falsch installiert wurde, arbeiten Sie nicht weiter damit und lassen Sie die Installation sofort durch einen autorisierten Techniker überprüfen.
- Verletzungsgefahren durch bewegliche Teile können in Situationen entstehen, bei denen der Garraum mit geöffneter Tür gekühlt wird – „Cool down“-Funktion, wenn das Luftleitblech vor dem Gebläse fehlt, sodass das Gebläsead frei zugänglich ist.

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



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

### HOHE TEMPERATUREN

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



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



- Verbrühungsgefahr besteht, wenn Wasser in das Gerät gesprüht wird und dieses einen Behälter mit heißem Fett enthält.
- Sprühen Sie kein Wasser in heißes Fett!
- Es besteht auch Wasser-Verbrühungsgefahr bei unsachgemäßer Handhabung der GN-Behälter, insbesondere wenn Sie falsch bemessene GN-Behälter verwenden und diese nicht korrekt auf den Einschüben im Gerät oder Wagen zu sitzen kommen.
- Wenn Sie Behälter mit heißen Flüssigkeiten transportieren, seien Sie stets besonders vorsichtig und tragen Sie immer Schutzhandschuhe.

### REINIGUNGSMITTEL

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



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

### NAHRUNGSKONTAMINIERUNG

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



- Vergewissern Sie sich, dass kein Reinigungsmittel oder Entkalker auf die Arbeitsfläche gelangt.
- Stellen Sie keine Reinigungsbehälter/ -tüten auf die Arbeitsfläche – die Lebensmittel können kontaminiert werden!

### GAS

Im Falle von Gasgeräten bestehen zusätzlich folgende Restrisiken:



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

### WASSER

Wenn der Wasserzulauf oder -ablauf undicht oder beschädigt ist, z.B. durch unachtsames Bewegen des Geräts, tritt Wasser aus und stellt eine Rutsch- und Sturzgefahr dar.



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

## 2.5 VERWENDEN VON ZUBEHÖR

### KERNTEMPERATURFÜHLER

Beim Verwenden des Kerntemperaturfühlers beachten Sie unbedingt folgende Hinweise:

- Setzen Sie den Kerntemperaturfühler ausschließlich in Gargut
- Stechen Sie den KT-Fühler niemals in gefrorene Speisen - er kann sonst verbiegen oder brechen.
- Knicken Sie das Kabel des Kerntemperaturfühlers niemals mit Gewalt um, reißen Sie nicht am Kabel.
- Ziehen Sie den Fühler nicht am Kabel aus dem Gargut.
- Stechen Sie den KT-Fühler so in das Gargut, dass er das Türglas nicht berührt.
- Der KT-Fühler kann heiß sein, verwenden Sie bei der Arbeit mit dem KT-Fühler immer Schutzhandschuhe.
- Entfernen Sie den KT-Fühler aus dem Gargut und setzen Sie ihn in die Halterung bevor Sie das Gargut aus dem Garraum entnehmen.
- Wenn der KT-Fühler nicht benötigt wird, verwahren Sie ihn in der dafür vorgesehenen Halterung.
- Lassen Sie den KT-Fühler niemals aus dem Garraum hängen - die Tür könnte versehentlich geschlossen werden und ihn so beschädigen.

### HANDBRAUSE

Beim Verwenden der Handbrause beachten Sie unbedingt folgende Hinweise:

- Die Handbrause darf nur zum Ausspülen des Garraums oder zum Befüllen von GN-Zubehör verwendet werden.
- Die Handbrause funktioniert nur für 5 Minuten nachdem die Gerätetür geöffnet wurde. Danach schaltet sie sich automatisch aus.
- Verwenden Sie die Handbrause niemals in einem heißen Gerät. Lassen Sie den Kombidämpfer vorher auf 65 °C abkühlen.
- Verwenden Sie die Handbrause niemals zum Herunterkühlen des Geräts, wenn der Garraum heißer als 95 °C ist - das kann dazu führen, dass das Türglas bricht oder eine Deformation des Garraums verursachen.
- Sprühen Sie mit der Handbrause niemals Wasser auf das heiße Türglas - es kann brechen!
- Nach dem Gebrauch der Handbrause platzieren Sie diese wieder in ihrer Halterung (bzw. rollen diese wieder auf, wenn es sich um eine Ausrollbrause handelt).

# 03 | BEDIENUNG

## 3.1 TOUCHSCREEN-DISPLAY

Die Bedeutung der Tasten und Symbole in den häufigsten Bildschirmdarstellungen ist nachstehend beschrieben. Die Auswahl der jeweiligen Funktion erfolgt durch einen leichten Tastendruck der entsprechenden Schaltfläche auf dem Display. Einige Schaltflächen verfügen über erweiterte Funktionen, die man über einen langen Tastendruck der Schaltfläche erreicht.

### HÄUFIGE TASTEN

In verschiedenen Betriebsmodi kommen die folgenden Tasten häufig vor:

- 

**Zurück** Drücken Sie diese Schaltfläche, um zur vorherigen Displayanzeige zu gelangen.
- 

**Ok** Bestätigen Sie mit dieser Taste Ihre Auswahl oder Änderung.
- 

**Start** Mit der Start Taste werden Garprozesse oder die Reinigung gestartet. Im laufenden Betrieb erscheint an ihrer Stelle eine Stopp-Taste, siehe unten.
- 

**Stop** Durch Drücken der Stopp Taste wird der aktuelle Garvorgang abgebrochen, Bildschirm D wird angezeigt. Auch die Reinigung kann durch Drücken dieser Taste abgebrochen werden.

## 3.2 WEITERE TASTEN



Die Vision-Taste dient zum:

- Umschalten in den Multitasking-Modus  4/4.4
- Ausschalten in den Standby Modus
- Einschalten aus dem Standby Modus.
- Bildschirmkalibrieren, (die Taste muss für mindestens 10 Sekunden gedrückt werden).



Durch Drücken des Symbols wird der Startbildschirm (A) angezeigt.



Durch Drücken der Standby Taste versetzen Sie den Kombidämpfer in den Standby Betrieb. Ein erneutes Drücken der Vision Taste beendet den Standby Betrieb.



Über die Hilfe Taste erhalten Sie nützliche Informationen zur Bedienung des Kombidämpfers.



Das Garraumlicht des Geräts schaltet sich automatisch aus, wenn das Gerät längere Zeit nicht bedient wird (auch im laufenden Betrieb). Möchten Sie, dass das Licht kontinuierlich an ist, können Sie das Dauerlicht einschalten. Über diese Taste schalten Sie das Dauerlicht ein/aus.



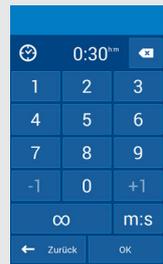
Diese Tasten ermöglichen das Scrollen durch Textanzeigen oder das Blättern durch erweiterte Funktionen.

## 3.3 TASTATUR

Die Gerätesteuerung verfügt über verschiedene Tastaturen, die in allen Betriebsmodi und Einstellungen identisch sind:

### NUMERISCHE TASTATUR

Eingabe von Zahlen / Ziffern

		Letzte Ziffer löschen.
		Korrektur des Werts um +1/-1.
		Dauerbetrieb

### ERWEITERTE ALPHANUMERISCHE TASTATUR

Eingabe von Texten, Buchstaben, Ziffern und Symbolen

		Groß-/Kleinschreibung umschalten (Shift).
		Umschalten zwischen Buchstaben und Ziffern/Zeichen.
		Letztes Zeichen löschen.
		Leertaste.
		Tastaturoptionen: Sprache und Stil auswählen (QWERTY-QWERTZ).
		Umschalten zwischen Buchstaben und Ziffern/Zeichen.
		Letztes Zeichen löschen.
		Leertaste.

# 04 | GAREN

## 4.1 MANUELLER BETRIEB

Diese Betriebsart dient dem manuellen Einstellen von Garparametern in einem oder mehreren automatisch aufeinanderfolgenden Schritten. Stellen Sie die Parameter manuell nach persönlichem Ermessen und entsprechend Ihrer Erfahrung ein.

Durch Drücken der Option A2 wird der **Manuelle Modus (B)** angezeigt.

**B1 VORHEIZEN / ABKÜHLEN**

Vorheizfunktion deaktiviert.



Vorheizfunktion aktiviert.

Der Wert unterhalb des Symbols zeigt die Vorheiztemperatur an, werkseitig ist diese automatisch um 15 °C höher als die von Ihnen eingestellte Garraumtemperatur (B5), um einen Temperaturverlust beim Beschicken auszugleichen. Im Dampfbetrieb heizt der Kombidämpfer auf die exakt eingestellte Garraumtemperatur vor. Ist die Vorheiztemperatur erreicht, weist ein Tonsignal drauf hin, dass der Garraum beschickt werden kann. Wird nach dem Beschicken die Gerätetüre geschlossen, startet der Garvorgang automatisch und ohne, dass erneut eine Taste gedrückt werden muss.



**i** Die automatische Differenz (werkseitig 15 °C) zwischen Vorheiztemperatur und Garraumtemperatur kann in den Benutzereinstellungen (E) 07

Benutzereinstellungen/7.1 Kochen/ Vorheizen/Temperaturerhöhung) geändert werden. Im gleichen Menü können weitere Parameter zur Vorheizfunktion festgelegt werden.

Die Vorheiztemperatur kann durch einen langen Druck auf das Vorheizsymbol beliebig zwischen 30 und 300 °C geändert werden. Auch nach Start des Garvorgangs erscheint ein Display, in welchem die Vorheiztemperatur und die Ist-Temperatur angezeigt werden. Die Vorheizfunktion dient auch zum automatischen Abkühlen des Garraums, sollte dieser zu heiß sein. Ist die aktuelle Garraumtemperatur höher als die eingestellte Vorheiztemperatur, so kühlt sich der Garraum automatisch ab. Um diesen Abkühlvorgang zu beschleunigen, können Sie während des Abkühlens auch die Gerätetür öffnen. Der Lüfter dreht sich in dieser Situation weiter und die heiße Luft wird aus dem Garraum bewegt. Ist die Vorheiztemperatur erreicht, stoppt der Lüfter automatisch.

**GARMODUS AUSWÄHLEN**

**HEISSLUFT**  
Braten, Backen, Rösten, Grillen usw.  
Temperaturbereich: 30 - 300 °C



**KOMBIDAMPF**  
Kombination von Heißluft und Dampf wobei der Dampf als zusätzlicher Wärmeüberträger arbeitet (Regenerieren, Warmhalten, Schmoren, NT Garen usw.)  
Temperaturbereich: 30 - 300 °C.



Die Dampfsättigung kann über den Schieberegler oder numerisch nach Drücken des Reglers zwischen 0% und 100 % eingestellt werden.



**DAMPF**  
Kochen, Dämpfen, Pochieren usw.  
Temperaturbereich: 30 - 130 °C



**TELLER REGENERIEREN**  
Regenerieren gekühlter, portionsfertig angerichteter Teller  
Temperaturbereich: 80 - 180 °C



**GOLDEN TOUCH**  
Voreinstellung zum Überkrusten, Gratnieren, Farbe geben  
Temperaturbereich: 180 - 250 °C  
Die Parameter können nach Wunsch manuell angepasst werden.



**COOK & HOLD**  
Voreinstellung zum Warmhalten bereits gegarter Produkte bei 75 °C, niedriger Lüftergeschwindigkeit und etwas Feuchtigkeit im Dauerbetrieb. Die Parameter können nach Wunsch manuell angepasst werden.



**B3 RESTFEUCHTE-EINSTELLUNG**

Im HEISSLUFT-Modus wird mittels einer Schiebeleiste mit Klappensymbol die Regelung der Restfeuchte ermöglicht:

(OFFEN: 0% Restfeuchte) dauerhafter Luftaustausch und Entfeuchtung des Garraums.




(AUTO: 1-99% Restfeuchte) Der Feuchtigkeitssensor misst die aktuelle Feuchtigkeit im Garraum und regelt die Wrasenklappe automatisch entsprechend der gewünschten Restfeuchte-Einstellung




(GESCHLOSSEN: 100% Restfeuchte) die gesamte Restfeuchte verbleibt im Garraum.




Im Kombidampfmodus wird die zusätzlich zugeführte Feuchtigkeit als Prozentwert angezeigt und kann über den Schieberegler oder numerisch nach Drücken des Symbols zwischen 0% Feuchtigkeit (=Heisluftbetrieb) und 100% Feuchtigkeit) eingestellt werden.



100 %

**HINWEIS:**  
Im DAMPFMODUS ist die Feuchtigkeit fest auf 100% eingestellt und kann nicht geändert werden.

**B4 GARZEIT EINSTELLEN**  
Hier erfolgt die Einstellung der Garzeit zwischen 00:01-23:59 (h:m) oder Dauerbetrieb (Unendlich-Symbol).



**B5 GARRAUMTEMPERATUR**  
Die Garraumtemperatur kann über dieses Symbol eingestellt werden. Der einstellbare Temperaturbereich hängt vom verwendeten Garmodus ab.

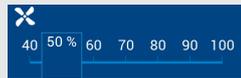


**B6 SONSTIGE FUNKTIONEN UND EINSTELLUNGEN**



**LÜFTERGESCHWINDIGKEIT**

Es können sieben Lüftergeschwindigkeiten eingestellt werden, 100% entspricht dabei der maximalen Geschwindigkeit.



**LÜFTER TAKTEN**

Der Lüfter dreht sich nur wenn -der Kombidämpfer heizt - für 10 Sekunden, wenn er länger als 2 Minuten nicht geheizt hat.



**KLINGELTON MIT HINWEISTEXT**

Ist diese Option aktiviert, so weist ein VOR dem entsprechenden Schritt während des Garverlaufs ertönender Klingelton mit optionalem Hinweistext auf ein Ereignis hin..



**B8 ÜBERSICHT DER PROGRAMMSCHRITTE**

Über dieses Symbol wird eine Übersicht aller eingestellten Programmschritte angezeigt. Es können Schritte hinzugefügt, bearbeitet oder gelöscht werden, auch Kochtipps werden hier hinterlegt. Eine detaillierte Beschreibung finden Sie bei Bildschirm C.



**B9 KERNTEMPÉRATURFÜHLER**

Anstelle einen Schritt bei einer vorgegebenen Zeit enden zu lassen, kann hier das Ende eines Schritts in Abhängigkeit einer gewünschten Kerntemperatur eingegeben werden. Temperaturbereich: 30 - 110 °C



**DELTA T**

Wurde beim aktuellen Schritt das Garen auf Kerntemperatur eingestellt, so kann entweder eine feste Garraumtemperatur hinterlegt werden, oder über das Symbol Delta T eine konstante Abweichung zwischen der jeweils aktuellen Kern- und Garraumtemperatur eingestellt werden. Dieser konstante Wert wird bei Delta T eingestellt. Temperaturbereich: 20 - 70 °C



Beispiel:  
liegt die aktuelle Kerntemperatur des Garguts bei 20 °C und die Delta T Temperatur wurde auf 30 °C eingestellt, so liegt die aktuelle Garraumtemperatur bei 20 °C + 30 °C = 50 °C

**4.1.1 Garen mit manuellen Einstellungen**

**1 DEN MANUELLEN MODUS AUF DEM HAUPTBILDSCHIRM WÄHLEN**



**2 WÄHLEN UND BEARBEITEN SIE DIE PARAMETER B1 BIS B9 NACH BEDARF.**



2.1 OPTION: EINEN SCHRITT HINZUFÜGEN

Drücken Sie



Drücken Sie



Wählen und bearbeiten Sie die Parameter B1 bis B9 nach Bedarf.



Um einen weiteren Schritt hinzuzufügen, wiederholen Sie das Verfahren ab Punkt 2.1

2.2 OPTION: ALS AUTOMATISCHEN START SPEICHERN

Wenn Sie möchten, dass das Programm an einem bestimmten Tag zu einer bestimmten Uhrzeit einmalig oder wiederholt automatisch startet, gehen Sie wie im Kapitel 4.2.10 beschrieben vor.



**3 STARTEN SIE DEN GARVORGANG DURCH DRÜCKEN VON**



**4 WÄHLEN SIE AM ENDE DES GARVORGANGS EINE AKTION, MIT DER SIE FORTFAHREN MÖCHTEN** (Bildschirm D)

4.1 OPTION: NACHGARZEIT EINSTELLEN

 Drücken Sie (es werden automatisch die Parameter des letzten Garschritts angezeigt und können bei Bedarf angepasst werden)



4.2 OPTION: ALS PROGRAMM SPEICHERN

 Drücken Sie



Wählen Sie den Ordner zum Speichern des neuen Programms.  
**HINWEIS:**  
 Wurden während des laufenden Programms Veränderungen durchgeführt, so werden diese ebenfalls mit abgespeichert.



Geben Sie einen Namen für das Programm ein



Drücken Sie



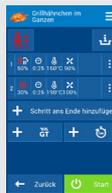
Sie können ein beliebiges Piktogramm/Bild hinzufügen  4/4.2.5, Punkt 4.1



Aktivieren Sie diese Option, um das Programm als Favorit zu markieren.



In der QuickView Übersicht können Sie alle Schritte des Kochprogramms überprüfen.



4.3 OPTION: ECO LOGIC - ENERGIEVERBRAUCHSANZEIGE

 Drücken Sie „Eco Logic“ um sich den Energieverbrauch des letzten Garvorgangs anzeigen zu lassen.



4.4 OPTION: TON AUS

 Drücken Sie



4.5 OPTION: ZURÜCK ZUM HAUPTBILDSCHIRM

 Drücken Sie



## 4.2 PROGRAMME

Sie können im Bereich Programme häufig genutzte eigene Garverfahren als festes Programm hinterlegen. Sie können bereits vorhandene Programme nach Belieben löschen oder ändern und eine eigene, für Sie persönlich angepasste Ordnerstruktur erstellen.

Durch das Anpassen und Erstellen eigener Garprogramme wird eine stets gleichbleibende und an Ihre Vorgaben und Wünsche angepasste Speisenqualität gewährleistet.

### PROGRAMMODUS SYMBOLSYSTEM

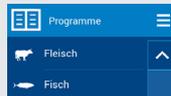
	Fleisch	Hauptkategorie (sortiert nach Produkten oder Zubereitungsmethoden).
	Geschmort	Unterkategorie mit weiteren Programmen
	Gulasch	Programm
		Neu erstelltes Programm ohne zugewiesenes Piktogramm.

### 4.2.1 Ein gespeichertes Programm starten

**1 WÄHLEN SIE AUF DEM STARTDISPLAY „PROGRAMME“**  
(Option A8)



**2 WÄHLEN SIE NACHEINANDER DIE ENTSPRECHENDEN UNTERORDNER AUS.**



**3 WÄHLEN SIE DAS GEWÜNSCHTE GARPROGRAMM AUS**



**4 PROGRAMMVORSCHAU WIRD EINGEBLENDET (QUICKVIEW)**  
Alle Programmschritte werden übersichtlich dargestellt, in dieser Anzeige können Sie wenn gewünscht einzelne Schritte oder deren Parameter anpassen. Wichtig: wenn Sie in dieser Übersicht Schritte und Parameter anpassen, sind die Änderungen zunächst nur für den aktuellen Garvorgang aktiv und werden nicht dauerhaft abgespeichert..



**4.1 OPTION: PARAMETER BEARBEITEN**  
Wählen und bearbeiten Sie die Parameter B1 bis B9 nach Bedarf.



**4.2 OPTION: EINEN SCHRITT HINZUFÜGEN**  
Drücken Sie



um einen weiteren Schritt hinzuzufügen, wiederholen Sie das Verfahren ab dem Punkt 3.1

**4.3 OPTION: PROGRAMM VOM GEWÄHLTEN SCHRITT STARTEN**  
Drücken Sie



Auswahl



**4.4 OPTION: SCHRITT LÖSCHEN**  
Drücken Sie das Symbol neben dem Schritt, den Sie löschen möchten



Wählen Sie



**4.5 OPTION: ALS AUTOMATISCHEN START SPEICHERN**



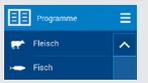
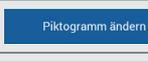
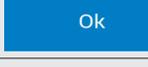
Wenn Sie möchten, dass das Programm an einem bestimmten Tag zu einer bestimmten Uhrzeit einmalig oder wiederholt automatisch startet, gehen Sie wie im Kapitel 4.2.10 beschrieben vor.

**5 STARTEN SIE DEN GARVORGANG DURCH DRÜCKEN VON**



**6 WÄHLEN SIE AM ENDE DES GARVORGANGS EINE AKTION, MIT DER SIE FORTFAHREN MÖCHTEN** (Bildschirm D)

## 4.2.2 Ein neues Programm erstellen

<p><b>1 WÄHLEN SIE AUF DEM STARTBILDSCHIRM PROGRAMME.</b></p>	
<p><b>2 NAVIGIEREN SIE IN DEN (UNTER)ORDNER, IN DEM SIE EIN NEUES PROGRAMM ERSTELLEN MÖCHTEN.</b></p>	
<p><b>3 WÄHLEN SIE</b></p>	
<p><b>4 WÄHLEN SIE</b></p>	
<p><b>5 GEBEN SIE EINEN NAMEN FÜR DAS PROGRAMM EIN</b></p>	
<p>5.1 OPTION: PIKTOGRAMM ÄNDERN   Sie können dem Programm ein beliebiges Programm/Bild zuweisen.   4/4.2.5, Punkt 4.1</p>	
<p>5.2 OPTION: FAVORITEN   Aktivieren Sie diese Option, um das Programm zu den Favoriten hinzuzufügen.                  Sie finden die als Favoriten markierten Programme unter der Schaltfläche A5</p>	 
<p><b>6 WÄHLEN SIE</b></p>	
<p><b>7 PROGRAMMDETAILS WERDEN ANGEZEIGT</b> (Bildschirm C)</p>	
<p>7.1 OPTION: PROGRAMMSCHRITTE HINZUFÜGEN   Bearbeiten Sie die Parameter B1 bis B9 nach Bedarf</p> <p>Drücken Sie</p>	  
<p>7.2 OPTION: PARAMETEREINSTELLUNGEN DES SCHRITTS   Wählen Sie den Schritt, den Sie bearbeiten möchten</p> <p>Bearbeiten Sie die Parameter B1 bis B9 nach Bedarf</p> <p>Drücken Sie</p>	  
<p>7.3 OPTION: SCHRITT EINFÜGEN   Wählen Sie nebn dem Schritt, vor dem ein neuer Schritt hinzugefügt werden soll, das Symbol</p> <p>Wählen Sie „Schritt einfügen“ um vor diesen Schritt einen neuen Garschritt einzufügen</p>	 

7.5 OPTION: INFORMATIONEN UND HINWEISE ZU EINEM PROGRAMM HINZUFÜGEN



Wählen Sie



Geben Sie die gewünschten Informationen über die Tastatur ein (z.B. Hinweis zur Rezeptur, zum passenden GN-Zubehör)



Bestätigen Sie mit



8 WÄHLEN SIE



9 DAS NEUE PROGRAMM WIRD GESPEICHERT

10 DURCH (MEHRFACHES) DRÜCKEN VON „ZURÜCK“ GELANGEN SIE WIEDER IN DIE PROGRAMMANSICHT ODER INS HAUPTMENÜ



### 4.2.3 Ein vorhandenes Programm bearbeiten

1 WÄHLEN SIE AUF DEM STARTBILDSCHIRM „PROGRAMME“



2 NAVIGIEREN SIE IN DEN (UNTER)ORDNER, IN DEM SICH DAS PROGRAMM BEFINDET, DAS SIE BEARBEITEN MÖCHTEN..



3 WÄHLEN SIE DAS PROGRAMM, WELCHES SIE BEARBEITEN MÖCHTEN, UND HALTEN SIE DIE SCHALTFLÄCHE LÄNGER ALS 2 SEKUNDEN GEDRÜCKT

4 WÄHLEN SIE AUS DEM MENÜ DIE OPTION AUS, DIE SIE DURCHFÜHREN MÖCHTEN



4.1 OPTION: PROGRAMM BEARBEITEN



Es ist möglich, den Namen des Programms bzw. Parametereinstellungen zu ändern oder einen Schritt hinzuzufügen bzw. zu löschen. Die Vorgehensweise ist die selbe wie bei der Erstellung eines neuen Programms.

4.2 OPTION: PROGRAMM UMBENENNEN



Benennen Sie das Programm mit Hilfe der alphanumerischen Tastatur um.

4.3 OPTION: ZU FAVORITEN HINZUFÜGEN



Das Programm kann nachträglich als Favorit markiert werden, es ist dann über die Schaltfläche A5 anrufbar..



4.4 OPTION: AUS FAVORITEN ENTFERNEN



Wenn Sie das Programm bereits zu den Favoriten hinzugefügt haben, wird dessen Auswahloption angezeigt.

4.5 OPTION: PROGRAMM LÖSCHEN



Programm wird nach Bestätigung dauerhaft gelöscht.

4.6 OPTION: ZUM STARTBILDSCHIRM HINZUFÜGEN



Fügen Sie ein Programm für den Schnellzugriff zum Hauptbildschirm hinzu.  
**ACHTUNG:** Wenn Sie mit dem voreingestellten Default-Profil arbeiten, müssen Sie die Änderungen als neues Profil speichern. Das Standardprofil „Default“ kann nicht geändert werden.

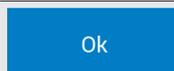
Falls aktuell das Standardprofil „Default“ aktiviert ist, werden Sie gebeten ein neues Profil zu erstellen.



Geben Sie einen Namen für das neue Profil ein.



Drücken Sie



Das Programm wird als neue Schaltflächen auf dem Hauptbildschirm hinzugefügt. Wenn die Schaltfläche außerhalb des Bildschirmbereichs liegt, nutzen Sie die Bildlaufleiste auf der rechten Seite des Displays. Position und Größe der Schaltflächen können nach Belieben 6/6.2.2

### 4.2.4 Programm auf dem PC erstellen und dieses per USB-Stick auf den Kombidämpfer übertragen



Die Programme für Ihren Kombidämpfer können Sie auch auf Ihrem Computer in der speziellen Software **VisionCombi erstellen und bearbeiten**.

Wenn Sie das von Ihnen am Computer erstellte Programm per USB-Stick auf den Kombidämpfer laden möchten, rufen Sie das Menü **Service** auf und wählen Sie **USB - USB zu Kombidämpfer - Programme**. Weitere Details finden Sie im Kapitel **6/6.1, Punkt 4**.

Die VisionCombi-Software erhalten Sie auf Anfrage bei Ihrem Fachhändler oder beim Hersteller..

### 4.2.5 Einen neuen Ordner erstellen

**1 WÄHLEN SIE AUF DEM HAUPTBILDSCHIRM „PROGRAMME“.**



**2 DRÜCKEN SIE**



**3 WÄHLEN SIE „NEUER ORDNER“**



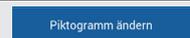
**4 GEBEN SIE EINEN NAMEN FÜR DEN ORDNER EIN**



**4.1 OPTION: PIKTOGRAMM HINZUFÜGEN**



Drücken Sie „Piktogramm ändern“



Wählen Sie die Quelle des Piktogramms

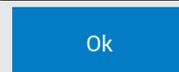
Drücken Sie für ein Symbol aus dem internen Speicher des Kombidämpfers die Schaltfläche



Wählen Sie das entsprechende Piktogramm aus dem internen Speicher des Kombidämpfers oder speichern Sie Ihr eigenes Piktogramm mithilfe eines USB-Laufwerks, **7/7.1**.



Drücken Sie

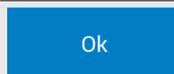


Der neue Ordner ist jetzt erstellt und gespeichert.

Um ein Piktogramm vom USB-Stick auszuwählen, schließen Sie diesen an und drücken Sie



Wählen Sie ein Piktogramm und drücken Sie

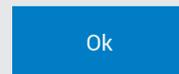


Der neue Ordner ist jetzt erstellt und gespeichert.

**4.2 OPTION: ORDNER OHNE PIKTOGRAMM**



Drücken Sie nach Eingabe des Namens für den Ordner



Der neue Ordner ist jetzt erstellt und gespeichert.



**Das erstellen neuer Ordner und Unterordner erleichtert einen übersichtlichen Aufbau ihrer Programm-Bibliothek. Sie können zum Beispiel Ordner für verschiedene Gerichte oder Gartechniken erstellen und diese wenn gewünscht in weitere Unterordner aufteilen.**

## 4.2.6 Einen Ordner bearbeiten

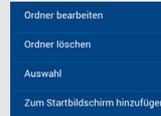
### 1 WÄHLEN SIE AUF DEM STARTBILDSCHIRM „PROGRAMME“



### 2 WÄHLEN SIE DEN ORDNER, DEN SIE BEARBEITEN MÖCHTEN, UND HALTEN SIE DIE SCHALTFLÄCHE LÄNGER ALS 2 SEKUNDEN GEDRÜCKT.



### 3 WÄHLEN SIE AUS DEM MENÜ DIE MODIFIKATION AUS, DIE SIE DURCHFÜHREN MÖCHTEN



#### 3.1 ORDNER BEARBEITEN

Bearbeitung des Namens eines Ordners und Ändern oder Entfernen eines Piktogramms.

#### 3.2 OPTION: ORDNER LÖSCHEN

Nach Bestätigung wird der Ordner und dessen Inhalt dauerhaft gelöscht.

#### 3.3 OPTION: AUSWAHL

Neben den Ordnern erscheinen Auswahlkästchen. Wählen Sie eine beliebige Menge von Ordnern oder Programmen aus, drücken Sie die Taste oben rechts und wählen Sie anschließend zwischen folgenden Optionen:



#### ALLE AUSWÄHLEN

Wählt alle Programme und Ordner in der aktuellen Kategorie aus KOPIEREN NACH ...

Kopiert die gewählten Ordner / Programme in den Ordner der nachfolgend ausgewählt wird.

#### VERSCHIEBEN NACH

Verschiebt die gewählten Ordner / Programme in den Ordner der nachfolgend ausgewählt wird.

#### GEWÄHLTE LÖSCHEN

Löscht alle ausgewählten Ordner / Programme.



#### 3.4 OPTION: ZUM STARTBILDSCHIRM HINZUFÜGEN

Fügen Sie den Ordner für den Schnellzugriff zum Hauptbildschirm hinzu, indem Sie die entsprechende Auswahl treffen.

ACHTUNG: Wenn Sie mit dem standardmäßigen Benutzerprofil arbeiten, müssen Sie die Änderungen als neues Profil speichern. Das Standardprofil kann nicht geändert werden..

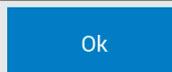
Falls aktuell das Standardprofil „Default“ aktiviert ist, werden Sie gebeten ein neues Profil zu erstellen.



Geben Sie einen Namen für das neue Profil ein.



Drücken Sie



*Der Ordner wird als neue Schaltfläche auf dem Hauptbildschirm hinzugefügt. Wenn die Schaltfläche außerhalb des Bildschirmbereichs liegt, nutzen Sie die Bildlaufleiste auf der rechten Seite des Displays.  
Position und Größe der Schaltflächen können nach Belieben geändert werden 6/6.2.2*

### 4.2.7 Ein neues Einschub-Timer Programm erstellen

**i** Sie können nicht nur Standard-Garverfahren (zum Garen eines Produkts in einem oder mehreren Schritten) als Programm hinterlegen, auch die Einschub-Timer-Funktion, die Mischbeschickungen übersichtlich handhabt, kann als sogenanntes Einschub-Timer-Programm fest hinterlegt werden. Der Vorteil hierbei ist, dass auch die Garzeiten der unterschiedlichen Speisen fest mit Namen abgespeichert werden und so bequem immer wieder abrufbar sind. Die genaue Beschreibung für das Arbeiten mit dem Einschub-Timer finden Sie in Kapitel **5/5.2**

<b>1</b>	<b>WÄHLEN SIE AUF DEM STARTBILDSCHIRM „PROGRAMME“</b>	
<b>2</b>	<b>DRÜCKEN SIE</b>	
<b>3</b>	<b>DRÜCKEN SIE „NEUES EINSCHUB-TIMER PROGRAMM“</b>	
<b>4</b>	<b>GEBEN SIE EINEN NAMEN FÜR DAS EINSCHUB-TIMER-PROGRAMM EIN</b>	
4.1	<b>OPTION: PIKTOGRAMM ÄNDERN</b> Sie können dem Programm ein beliebiges Bild zuweisen. <b>5/5.2.1, Punkt 4.1</b>	
4.2	<b>OPTION: ZU FAVORITEN HINZUFÜGEN</b> Aktivieren Sie diese Option, um das Programm als Favoritenprogramm zu markieren. <b>5/5.2.2, Punkt 5.2</b>	
<b>5</b>	<b>DRÜCKEN SIE</b>	
<b>6</b>	<b>PROGRAMMIEREN SIE KLIMA UND TIMER</b> Siehe <b>5/5.2.1, Punkt 8 - 13.2.</b>	
<b>7</b>	<b>BESTÄTIGEN SIE MIT OK</b>	
	Das neue Einschub-Timer Programm wird gespeichert	

**i** **Andere Bearbeitungsoptionen** für Einschub-Timer-Programme (bearbeiten, löschen, umbenennen, zum Hauptbildschirm hinzufügen) sind identisch mit Kapitel **4.2.3. Das Kochen** mit Einschub-Timer-Programmen ist in Kapitel **5/5.2.** beschrieben.

### 4.2.8 Letzte 10

**i** Im Bereich „Letzte 10“ sind die letzten zehn verwendeten Garverfahren hinterlegt und schnell wieder abrufbar. In der Liste der letzten 10 finden Sie sowohl manuell eingestellte Garabläufe, wie auch Programme oder Garverfahren aus den Bereichen Easy Cooking und Extras.

<b>1</b>	<b>WÄHLEN SIE AUF DEM HAUPTBILDSCHIRM „LETZTE 10“</b> (Option A4)	
<b>2</b>	<b>WÄHLEN SIE EINEN GARABLAUF AUS DER LISTE</b>	
<b>3</b>	<b>PROGRAMMVORSCHAU WIRD EINGEBLENDET (QUICKVIEW)</b> Alle Programmschritte werden übersichtlich angezeigt. Sie können hier auch nochmal die einzelnen Schritte nach Ihren Wünschen bearbeiten.	
3.1	<b>OPTION: BEARBEITEN</b> Im gewählten Garablauf können Sie die Parameter B1 bis B9 oder Schritte gemäß <b>4.2.2/7.1 bis 7.4</b> bearbeiten.	
<b>4</b>	<b>STARTEN SIE DEN GARVORGANG DURCH DRÜCKEN VON</b>	
<b>5</b>	<b>WÄHLEN SIE AM ENDE DES KOCHVORGANGS EINE AKTION, MIT DER SIE FORTFAHREN MÖCHTEN</b> (Bildschirm D)	

### 4.2.9 Favoriten

Mithilfe der Favoriten-Funktion können Sie eine Liste der Programme erstellen, die Sie oft oder besonders gern verwenden. So können Sie schnell auf gespeicherte Programme zugreifen, ohne diese lange in den Programmordnern suchen zu müssen.

 Die Vorgehensweise zum Speichern von Programmen in den Favoriten ist im Kapitel 4.2.3/Schritt 4.3 beschrieben.

**1 WÄHLEN SIE AUF DEM HAUPTBILDSCHIRM „FAVORITEN“**



**1.1 OPTION: EIN PROGRAMM STARTEN**

 Durch Anklicken eines der gespeicherten Programme wird der Bildschirm C aufgerufen, in dem der Garvorgang gestartet oder das Programm wie im Kapitel 4.2.3 bearbeitet werden kann.

**1.2 PROGRAMM AUS DEN FAVORITEN ENTFERNEN**

 Wählen Sie das Programm, welches Sie aus der Favoritenliste löschen möchten, und halten Sie die Schaltfläche länger als 2 Sekunden gedrückt

Drücken Sie „Aus den Favoriten löschen“



### 4.2.10 Automatischer Programmstart

Ob Sie im manuellen Betrieb arbeiten, ein gespeichertes Programm aufgerufen haben oder ob Sie in dem Bereich Easy Cooking, Extras oder Favoriten sind - Sie können einen eingestellten Garverlauf wahlweise sofort starten („Start“ drücken) oder alternativ zu einem beliebigen in der Zukunft gelegenen Zeitpunkt automatisch starten lassen. Für den automatischen Start ist es wichtig, dass die auf dem Kombidämpfer hinterlegte Uhrzeit und das Datum korrekt eingestellt sind, siehe Kapitel  7/7.1 Benutzereinstellungen / Datum und Uhrzeit.

**4.2.10.1 Konfiguration eines Programms für automatischen Start**

**1 NACHDEM SIE DIE GARPARAMETER EINGESTELLT HABEN ODER DAS GEWÜNSCHTE PROGRAMM AUFGERUFEN HABEN, TIPPEN SIE IM OBEREN BEREICH DES BILDSCHIRMS AUF**

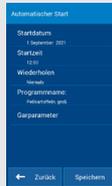


**2 WÄHLEN SIE „LS ZEITVERSETZEN START SPEICHERN“**

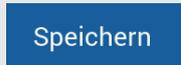


**3 STELLEN SIE FOLGENDE OPTIONEN NACH WUNSCH EIN:**

- Startdatum (an welchem Datum soll das Programm erstmals automatisch starten)
- Startzeit
- Wenn das Programm in regelmäßigen Abständen immer wieder automatisch starten soll, wählen Sie „Wiederholen“ und eine der Optionen „Tage auswählen, täglich, wöchentlich, monatlich, jährlich“.
- Ändern Sie bei Bedarf den Namen des Garverfahrens, der in den Informationen zum automatischen Start hinterlegt wird.



**4 WÄHLEN SIE „SPEICHERN“**



Ist mindestens ein Programm als automatischer Start hinterlegt, so erscheint in der Displayanzeige oben rechts dieses Symbol..



Vor dem automatischen Programmstart werden das eingestellte Datum und die Uhrzeit mit Countdown im Bildschirm dargestellt und ein akustisches Signal ausgegeben.



Sie können den Countdown mit dieser Schaltfläche überspringen:



Sie können den automatischen Start auch durch Drücken dieser Schaltfläche abbrechen



**4.2.10.2 Anzeigen, Bearbeiten oder Löschen von Programmen, die mit einem automatischen Start versehen wurden**

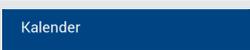
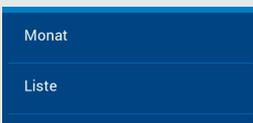
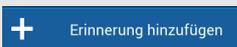
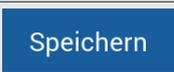
**1 TIPPEN SIE IM HAUPTBILDSCHIRM AUF**  
Die Liste der für den automatischen Start eingestellten Programme wird angezeigt.



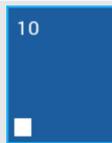
1.1	<p>OPTION: HINTERLEGTE AUTOMATISCHE START - VORGÄNGE ANZEIGEN Tippen Sie auf das gewünschte Programm. Die hinterlegten Parameter werden angezeigt.</p>	
	<p>Drücken Sie nach der Anzeige</p>	
1.2	<p>OPTION: HINTERLEGTE AUTOMATISCHE START - VORGÄNGE BEARBEITEN Tippen Sie auf das gewünschte Programm. Hier können Sie die Parameter ändern (Startdatum, Startzeit, Wiederholungen) sowie die hinterlegten Garparameter ändern.</p>	
	<p>Wenn Sie die Änderungen durchgeführt haben, drücken Sie</p>	
1.3	<p>OPTION: EINEN HINTERLEGTEN AUTOMATISCHEN STARTVORGANG LÖSCHEN: Drücken Sie beim Vorgang, den Sie löschen möchten, die Schaltfläche</p>	
	<p>Wählen Sie „Ereignis löschen“</p>	
	<p>Löschen bestätigen Das Programm wird aus der Liste der automatisch zu startenden Programme entfernt</p>	

### 4.2.11 Kalender

Im Kalender lassen sich geplante Ereignisse anzeigen und bearbeiten. Geplante Ereignisse sind zum Beispiel hinterlegte automatische Startvorgänge oder auch eigene Ereignisse wie z.B. Erinnerungen an eine nötige Wartung. Am Tag des Ereignisses erscheint im Display eine Meldung und ein Tonsignal.

1	<p><b>WÄHLEN SIE „SERVICE“</b></p>	
2	<p><b>WÄHLEN SIE „KALENDER“</b></p>	
	<p>Je nachdem, welche Option zur Kalenderanzeige Sie zuletzt verwendet haben, wird entweder eine Übersicht des aktuellen Monats oder eine Liste aller geplanten Ereignisse eingeblendet. Um zwischen den Kalender-Anzeigemodi umzuschalten, drücken Sie</p>	
	<p>Wählen Sie die gewünschte Anzeige Monat: die Monatsübersicht wird angezeigt. Um einen anderen Monat zu wählen, nutzen Sie die Pfeiltasten <b>&lt;</b> oder <b>&gt;</b>.</p>	
	<p>Liste: Es wird eine Liste aller Ereignisse angezeigt, einschließlich der für den automatischen Start hinterlegten Garvorgänge.</p>	
2.1	<p>OPTION: ERINNERUNG HINZUFÜGEN Tippen Sie in der Kalenderansicht auf den gewünschten Tag. Wenn Sie einen anderen Monat als den aktuell angezeigten auswählen möchten, verwenden Sie die Pfeiltasten <b>&lt;</b> oder <b>&gt;</b>.</p>	
	<p>Drücken Sie</p>	
	<p>Sie können nun Datum, Startzeit, Wiederholungsintervall sowie den Erinnerungstext bearbeiten</p>	
	<p>Einstellungen speichern</p>	

Liegt an einem bestimmten Kalendertag mindestens ein Ereignis vor, so wird an diesem Tag ein ausgefülltes weißes Quadrat angezeigt..



**2.2 OPTION: ERINNERUNGEN ANZEIGEN**

Wählen Sie den Kalender-Anzeigemodus (Monat oder Liste)  
 - Wählen Sie in der Kalenderansicht den gewünschten Tag.  
 - Wählen Sie im Listenmodus den gewünschten Tag und das Ereignis



Tippen Sie auf das gewünschte Ereignis, um die Erinnerungen anzuzeigen



Drücken Sie

**2.3 OPTION: ERINNERUNG/UHRZEIT BEARBEITEN**

Tippen Sie in der Liste bzw. in der Monatsansicht auf die gewünschte Erinnerung



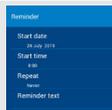
Bearbeiten Sie die gewünschte Erinnerung

Drücken Sie



**2.4 OPTION: ERINNERUNGEN LÖSCHEN**

Tippen Sie in der Liste bzw. in der Monatsansicht auf die gewünschte Erinnerung



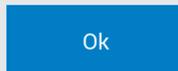
Drücken Sie



Drücken Sie „Ereignis löschen“



Drücken Sie „Ok“.  
 Das Ereignis wird gelöscht



### 4.2.12 Kochtipps oder Programminformationen

Bei den Garprogrammen lassen sich zusätzliche Kochtipps oder Hinweise in Textform hinterlegen und aufrufen (Hinweise zur Zubereitung, zum empfohlenen GN-Zubehör usw.)

**4.2.12.1 Kochtipps anzeigen**

**1 SIE BEFINDEN SICH IN DER PROGRAMMANSICHT (BILDSCHIRM C) UND WÄHLEN**



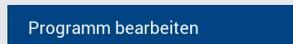
**2 LESEN SIE DIE INFORMATIONEN UND KEHREN SIE ZUR PROGRAMMVORSCHAU ZURÜCK**



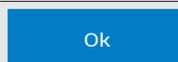
**4.2.12.2 Kochtipps bearbeiten**

**1 WÄHLEN SIE DAS PROGRAMM, DESSEN KOCHTIPPS SIE BEARBEITEN MÖCHTEN, HALTEN SIE DIE TASTE 2 SEKUNDEN GEDRÜCKT**

**2 WÄHLEN SIE „PROGRAMM BEARBEITEN“**



**3 DRÜCKEN SIE**



<b>4</b>	<b>WÄHLEN SIE</b>		
<b>5</b>	<b>GEBEN SIE DEN GEWÜNSCHTEN TEXT EIN</b>		
<b>6</b>	<b>BESTÄTIGEN SIE</b>		
<b>4.2.12.3 Kochtipps für ein neues Programm erstellen</b>			
Um Tipps für ein neues Programm zu erstellen, siehe  4.2.2/ Schritt 7.5			

### 4.2.13 Suchfunktion

In den Bereichen „Programme“, „Extras“ und „Easy Cooking“ steht Ihnen eine Suchfunktion zur Verfügung, mit der Sie gezielt nach bestimmten Programmen suchen können.

#### 4.2.13.1 Suchfunktion verwenden

<b>1</b>	<b>SIE BEFINDEN SICH IN EINER DER DREI ANSICHTEN „PROGRAMME“, „EASY COOKING“ ODER „EXTRAS“</b>		
<b>2</b>	<b>WÄHLEN SIE DIE TASTE OBEN RECHTS</b>		
<b>3</b>	<b>WÄHLEN SIE „SUCHE“</b>		
<b>2</b>	<b>GEBEN SIE EINE BELIEBIGE ZEICHENFOLGE EIN</b>		
<b>3</b>	<b>ALLE ORDNER UND PROGRAMME, DIE MIT DIESER ZEICHENFOLGE BEGINNEN, WERDEN ANGEZEIGT</b>  Die Programme können aus dieser Ansicht heraus gestartet (kurzer Tastendruck) oder bearbeitet (langer Tastendruck) werden.		

## 4.3 EASY COOKING

Der Easy Cooking Modus ist eine Garautomatik, bei der der Anwender gewisse Parameter wie Farbe, Gargrad usw. nach eigenem Wunsch vorgeben kann. Easy Cooking empfiehlt so dann einen auf die Parameter abgestimmten Garablauf.

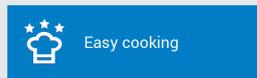
Wählen Sie das zu garende Produkt und je nach Kategorie die vorliegende Produktsorte, Zubereitungsmethode, gewünschte Farbe und Gargrad aus.

Das ermittelte Programm wird so dann mit allen seinen Schritten in der Übersicht angezeigt. Hier können Sie - sofern Sie möchten - die Parameter überprüfen oder Änderungen vornehmen, bevor Sie das Programm starten.

Tipp: Nach Ende des Garvorgangs können Sie das Programm als festes Garprogramm in Ihrem Programmordner hinterlegen.

### 4.3.1 Kochen mit Easy Cooking

**1 RUFEN SIE DEN EASY COOKING-MODUS AUF**



**2 WÄHLEN SIE EINE PRODUKTKATEGORIE**



**3 WÄHLEN SIE - JE NACH KATEGORIE - DIE ZUBEREITUNGSMETHODE ODER PRODUKTART AUS**



**4 DIE VARIABLEN PARAMETER WERDEN IN FORM VON EINER BALKENANZEIGE MIT SCHIEBEREGLER ANGEZEIGT.**



**4.1 OPTION: PARAMETER ANPASSEN**



Sie können die angezeigten Parameter durch Bewegen des Schiebereglers oder auch durch Drücken der Beschreibung seitlich der Balkenanzeige auf Ihre Wünsche abstimmen.



**5 DRÜCKEN SIE**



**6 PROGRAMMVORSCHAU WIRD EINGEBLENDET** (Bildschirm C)  
Alle Programmschritte werden auf einem einzelnen Bildschirm angezeigt, wobei die Option zum Bearbeiten oder Hinzufügen weiterer Schritte besteht.

**6.1 OPTION: PARAMETER BEARBEITEN**



Nachdem Sie den gewählten Programmschritt angeklickt haben, können Sie bei Bedarf die Parameter abändern, wie Sie es von Programmen oder dem manuellen Betrieb gewohnt sind (Bildschirme B, C).

**7 DRÜCKEN SIE**



## 4.4 MULTITASKING

Mit dem Retigo Blue Vision Kombidämpfer können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig arbeiten, ohne einen laufenden Garvorgang oder die automatische Reinigung unterbrechen zu müssen. Beispielsweise können Sie kochen und gleichzeitig während des Garvorgangs in den Programmordner wechseln und ein neues Programm erstellen. Die Multitasking erlaubt nur solche Aktionen, die den aktuell laufenden Garvorgang bzw. die Reinigung nicht unterbrechen würden. Man kann also über Multitasking z.B. keinen zweiten Garvorgang starten.

### 4.4.1 Nutzung der Multitasking-Funktion

**1 STARTEN SIE EINEN BELIEBIGEN GARVORGANG, BEISPIELSWEISE MIT HILFE VON PROGRAMMEN**

 4/4.2.1



**2 DRÜCKEN SIE DEN RUNDEN BUTTON UNTERHALB DES DISPLAYS**



**3 DRÜCKEN SIE DIE SCHALTFLÄCHE**

Sie gelangen zum Startbildschirm (A)



**4 NACH DEM UMSCHALTEN WIRD DAS SYMBOL EINER KOCHMÜTZE AUF GRÜNEM BLINKENDEM HINTERGRUND IM OBEREN BEREICH DES DISPLAYS ANGEZEIGT**

Das Symbol signalisiert, dass aktuell ein Garvorgang durchgeführt wird.



**5 IM STARTBILDSCHIRM (A) KÖNNEN SIE EINE OPTION AUSWÄHLEN, MIT DER SIE ARBEITEN MÖCHTEN**

Diese Auswahl darf den Garvorgang nicht beeinträchtigen Sie können beispielsweise nicht die automatische Reinigung starten.

**6 WECHSELN SIE ZURÜCK ZUM AKTUELLEN GARVORGANG, INDEM SIE AUF DIE BLINKENDE KOCHMÜTZE DRÜCKEN**

# 05 | EXTRAS

Die Funktionsgruppe EXTRAS (Schaltfläche A10) enthält spezielle Garverfahren oder besondere Zubereitungsformen, die Sie mit Ihrem Blue Vision Kombidämpfer durchführen können.

## 5.1 LANGZEITGAREN

Im Bereich Langzeitgaren finden Sie voreingestellte Programme zum Niedertemperaur- und zum über Nacht garen. Insbesondere Fleisch im Ganzen bleibt bei dieser Zubereitungsmethode saftig, der Garverlust ist sehr gering..

### 5.1.1 Langzeitgaren

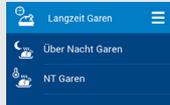
**1 EXTRAS AUFRUFEN**



**2 WÄHLEN SIE „LANGZEIT-GAREN“**



**3 TREFFEN SIE IHRE AUSWAHL**



3.1 OPTION: NT-Garen (Niedertemperaturgaren)



Wählen Sie, ob Sie auf Zeit oder auf Kerntemperatur garen möchten.

Je nach Auswahl können Sie über die Schaltflächen oder den Schieberegler das Produkt genauer festlegen.



*Niedertemperaturgaren ist eine Garmethode, die das Gargut langsam bei niedriger Garraumtemperatur zur gewünschten Kerntemperatur bringt. Je nach Produkt und Einstellung kann der Garvorgang mehrere Stunden dauern.*

Bestätigen Sie Ihre Auswahl



Sie erhalten eine Vorschau aller Programmschritte (QuickView, Bildschirm C).

Indem Sie auf den gewählten Programmschritt klicken, können Sie bei Bedarf die Parameter exakt ändern, so wie Sie es beim Arbeiten mit Programmen gewohnt sind (Bildschirme B, C).

Starten Sie den Garvorgang durch Drücken von „Start“



3.2 OPTION: Über Nachtgaren



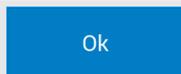
Wählen Sie die gewünschte Fleischsorte aus.

Je nach Auswahl können Sie über die Schaltflächen oder den Schieberegler das Produkt genauer festlegen.



*Beim Garen über Nacht wird das Fleisch über mehrere Stunden knapp über der gewünschten Ziel-Kerntemperatur warmgehalten, um so eine besonders zarte und saftige Struktur zu erhalten, da Fasern und Sehnen sich über die Dauer der Zeit verflüssigen. Für das Garen über Nacht planen Sie bitte Garzeiten von 8 Stunden oder länger ein.*

Drücken Sie



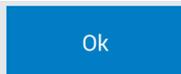
Sie erhalten eine Vorschau aller Programmschritte (QuickView, Bildschirm C).

Indem Sie auf den gewählten Programmschritt klicken, können Sie bei Bedarf die Parameter exakt ändern, so wie Sie es beim Arbeiten mit Programmen gewohnt sind (Bildschirme B, C).

Starten Sie den Kochvorgang durch Drücken von



*Je nach Gargutgröße wird das Garen mit KT-Fühler empfohlen. In diesem Fall erscheint nach Start des Vorgangs, die Erinnerung, den Fühler zu setzen. Bestätigen Sie diese Meldung mit Ok.*



**4 WÄHLEN SIE AM ENDE DES VORGANGS DIE AUFGABE, MIT DER SIE FORTFAHREN MÖCHTEN** (Bildschirm D)

## 5.2 EINSCHUB-TIMER

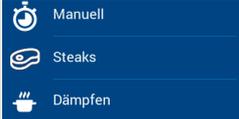
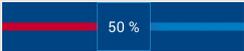
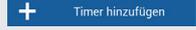
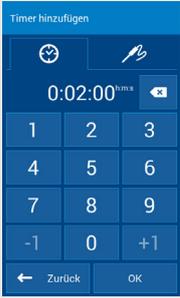
Der Einschub-Timer-Modus gibt Ihnen die Möglichkeit, einzelne Garzeiten oder Kerntemperaturen für verschiedene Speisen, die gleichzeitig im gleichen Klima zubereitet werden, zu überwachen. Dies ermöglicht zum Beispiel die Überwachung von Mischbeschickungen (z.B. Garen von verschiedenen Gemüsesorten im Dampfmodus) oder zeitversetztes Garen / Regenerieren im à la Carte Betrieb (z.B. Teller regenerieren, Kurzgebratenes, Grillen usw.)

In den Benutzereinstellungen können Sie die Anzahl und Darstellung der Tastenfelder ändern (z.B. eine Taste pro Einschub für ganze GN-Behälter oder 2 Tasten pro Einschub für das Regenerieren von Tellern nebeneinander).

Zu Beginn des Programms können Sie feste Garzeiten mit Text einspeichern, während des laufenden Programms können Sie ebenfalls neue manuelle Zeiten oder Kerntemperaturen eingeben. Eine Auswahl bereits hinterlegter Programme die im gleichen Klima ablaufen finden Sie oben links im Bildschirm.

Einschub-Timer-Programme lassen sich wie normale Garprogramme auch voreinstellen und fest hinterlegen (☐ 4.2/4.2.7) Dies ist sinnvoll, wenn Sie häufig die gleichen Abläufe nutzen und die entsprechenden Zeiten oder Kerntemperaturen nicht immer manuell eingeben möchten.

### 5.2.1 Kochen im Einschub-Timer Modus - Manuelle Einstellungen

<b>1</b>	<b>EXTRAS AUFRUFEN</b>	
<b>2</b>	<b>DRÜCKEN SIE</b>	
<b>3</b>	<b>WÄHLEN SIE MANUELLEN BETRIEB (ODER ALTERNATIV EINE BEREITS VOREINGESTELLTE ZUBEREITUNGSFORM)</b>	
<b>4</b>	<b>WÄHLEN SIE EINEN GARMODUS</b>	
<b>5</b>	<b>WÄHLEN SIE BASIEREND AUF DEM GEWÄHLTEN GARMODUS:</b>	
5.1	Feuchtigkeit (☐ 4/4.1, Punkt B2) im Kombidampfmodus	
5.2	Restfeuchte (☐ 4/4.1, Punkt B3) im Heißluftmodus	
<b>6</b>	<b>WÄHLEN SIE EINE STANDARDTEMPERATUR FÜR DEN GARRAUM</b>	
<b>7</b>	<b>STELLEN SIE DIE LÜFTERGESCHWINDIGKEIT EIN</b> (☐ 4/4.1, Punkt B6)	
<b>8</b>	<b>DRÜCKEN SIE</b>	
<b>9</b>	<b>STELLEN SIE DIE GARZEIT ODER KERNTEMPERATUR EIN</b>	
9.1	OPTION: ZEITEINSTELLUNG Stellen Sie die gewünschte Garzeit für den voreingestellten Timer ein. Vorsicht: Im Einschub-Timer Modus ist die voreingestellte Garzeit immer in der Form h:mm:ss einzugeben.	
	Drücken Sie	
	Sie können hier dem Timer einen Namen geben.	
	Drücken Sie	

9.1.1 OPTION: WEITEREN TIMER HINZUFÜGEN  
Um einen weiteren Timer hinzuzufügen, wiederholen Sie das Verfahren ab Punkt 8-9

9.1.2 OPTION: EINEN TIMER LÖSCHEN  
Drücken Sie bei dem Timer, den Sie löschen möchten, die Schaltfläche



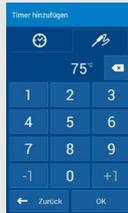
Wählen Sie die Option

Timer löschen

9.2 OPTION: KERNTemperatur  
Drücken Sie



Anstelle einer festgelegten Garzeit können Sie im Einschub-Timer Modus auch eine Kerntemperatur festlegen, nach deren Erreichen der Timer stoppt. Geben Sie hier die gewünschte Kerntemperatur ein.



Drücken Sie

Ok

Sie können den Timer wenn Sie möchten anschließend beschriften.

Name des Timers

Drücken Sie

Ok

9.1.2 OPTION: WEITERE KERNTemperatur HINZUFÜGEN  
Um eine weitere Kerntemperatur hinzuzufügen, wiederholen Sie den Punkt 9.2

*Blue Vision Kombidämpfer sind standardmäßig mit einem Kerntemperaturfühler ausgestattet. Wollen Sie im Einschub-Timer-Modus gleichzeitig mit mehreren Kerntemperaturen arbeiten, so empfiehlt sich die Geräteoption „zweiter Kerntemperaturfühler“ oder der Einsatz von einem oder mehreren USB-Kerntemperaturfühlern, die Sie als optionales Zubehör erhalten.*

9.2.2 OPTION: KERNTemperatur LÖSCHEN  
Drücken Sie bei der Temperatur, die Sie löschen möchten, die Schaltfläche



Wählen Sie die Option

Timer löschen

10 **STARTEN SIE DEN GARVORGANG DURCH DRÜCKEN VON „START“.**  
**DER KOMBIDÄMPFER HEIZT NUN VOR.**



11 **NACH DEM VORHEIZEN ERSCHEINT DIE EINSCHUB-TIMER-ANZEIGE**  
Der Bildschirm zeigt nun verschiedene Tasten an, in der Regel eine Taste pro Einschub. Die Anzahl und Darstellung der Tasten kann in den Benutzereinstellungen angepasst werden ( 6/6.1)

12 **WÄHLEN SIE OBEN DEN TIMER / DIE KERNTemperatur AUS, MIT DER SIE BEGINNEN MÖCHTEN**  
Der gewählte Timer wird hervorgehoben.



13 **NACHDEM DAS GARGUT EINGESCHOBEN WURDE, TIPPEN SIE DAS TASTENFELD AN, WELCHES DEM GENUTZTEN EINSCHUB BZW. DER POSITION DES GARGUTS IM GERÄT ENTSPRICHT.**  
Der Timer startet automatisch und läuft rückwärts herunter. Sobald die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und das entsprechende Tastenfeld blinkt. Das Gargut kann entnommen werden. Tippen Sie das Tastenfeld erneut an, um den Timer zu löschen..



13.1 Tippen Sie in den Einschub, dessen Timer Sie anhalten möchten.  
Drücken Sie

Timer stoppen

13.2 OPTION: BEENDEN, BEVOR DIE ZEIT ABGELAUFEN bzw. DIE TEMPERATUR ERREICHT WURDE  
Sie können den Einschub-Timer-Modus jederzeit unterbrechen, indem Sie die Taste „Stop“ drücken.



## 5.2.2 Kochen mit Einschub-Timer – voreingestellte Garmodi

### 1 EXTRAS AUFRUFEN



### 2 DRÜCKEN SIE



### 3 WÄHLEN SIE DIE GEWÜNSCHTE GARFORM



Grundlegende Parameter, wie Garmodus, Feuchtigkeit, Temperatur, Lüftergeschwindigkeit usw. sind entsprechend des gewählten Modus bereits voreingestellt. Sie können die Parameter natürlich wie zuvor nach Ihren Wünschen abändern..



### 4 TIMER EINSTELLEN

Die individuellen Timer können hier wie in Schritte 9 bis 13.2 beschrieben, eingestellt werden.



### 5.3 EXTRAS (WEITERE FUNKTIONEN)

Die Funktionsgruppe EXTRAS enthält weitere spezielle Sondergarformen:

#### Langzeitgaren

Das Langzeitgaren eignet sich insbesondere für Bratenstücke im Ganzen oder Schmorgerichte und wird unterteilt in Niedertemperaturgaren oder über Nacht Garen. Durch das schonende Garen bei niedriger Temperatur bleibt das Fleisch saftig und zart bei minimalem Garverlust. Beim über Nacht Garen erfolgt als letzter Schritt eine Haltephase, die über mehrere Stunden andauert.

#### Sous-vide-Garen

Beim Garen unter Vakuum werden die Lebensmittel zuvor vakuumiert und anschließend schonend auf die gewünschte Temperatur gebracht. Das Sous-vide-Garen erhält insbesondere sonst flüchtige Aromen und Flüssigkeiten.

#### Konfieren

Konfieren ist das schonende Garen in Fett oder Öl wie z.B. beim klassischen Geflügelkonfit. Diese Zubereitungsmethode lässt sich auf andere Produkte erweitern und hat den Vorteil, dass Aromen erhalten werden, kaum Austrocknen stattfindet und die zubereiteten Produkte in der Regel länger haltbar sind.

#### Trocknen

Fleisch, Fisch, Geflügel oder auch Pilze, Obst und Gemüse lassen sich im Blue Vision Kombidämpfer dank seiner hocheffizienten Entfeuchtung wunderbar trocknen. Eine Auswahl voreingestellter Programme finden Sie in dieser Kategorie.

#### Räuchern

Mit Hilfe des optional erhältlichen Vision Smokers können Sie im Kombidämpfer auch Räuchern. In diesem Abschnitt haben wir einige Räucherprogramme für Sie bereitgestellt.

#### Einkochen

Gemüse, Obst, Fleisch, Fertiggerichte, Pilze oder Marmeladen - in dieser Kategorie finden Sie eine breite Auswahl voreingestellter Programme, mit denen Speisen eingekocht und so haltbar gemacht werden.

#### Bier.

Es mag ungewöhnlichen klingen, aber auch das Maischen und Kochen lässt sich im Kombidämpfer realisieren. Einige Ideen für besondere Biere haben wir in diesem Bereich für Sie zusammengefasst.

#### Roh-Vegan

Bei dieser speziellen Ernährungsform dürfen Speisen nicht über 42°C erhitzt werden. Wie man trotz dieser Einschränkung schmackhafte Gerichte zubereiten kann, haben wir anhand einiger Beispiele in dieser Kategorie für Sie zusammengefasst.

#### TIPP:

Lesen Sie auch unsere Anwendungshandbücher zu den speziellen Sondergarformen, die auf [www.retigo.de](http://www.retigo.de) für Sie zum Download bereitstehen.

### 5.3 Weitere EXTRAS-Funktionen

#### 1 EXTRAS AUFRUFEN



#### 2 WÄHLEN SIE DIE GEWÜNSCHTE ZUBEREITUNGSFORM



#### 3 WÄHLEN SIE EINE KATEGORIE

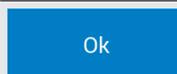


#### 3.1 OPTION: WEITERE EINSTELLUNGEN

Bei manchen Programmen können Sie im nächsten Schritt weitere Einstellungen mit Hilfe eines Schiebereglers vornehmen. Die Einstellungen erfolgen analog zum Easy Cooking Modus.



#### 4 DRÜCKEN SIE



#### 5 PROGRAMMVORSCHAU WIRD EINGEBLENDET (QUICKVIEW)

Alle Programmschritte werden auf einem einzelnen Bildschirm angezeigt, wobei die Option zum Bearbeiten oder Hinzufügen weiterer Schritte besteht.

#### 5.1 OPTION: PARAMETER BEARBEITEN

Nachdem Sie den gewählten Programmschritt angeklickt haben, können Sie bei Bedarf die Parameter genauso ändern, wie Sie es von Programmen oder dem manuellen Betrieb gewohnt sind (Bildschirme B, C).



#### 6 DRÜCKEN SIE



## 06 | HILFE

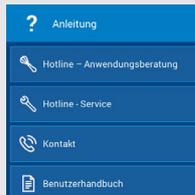
Auf dem Startbildschirm finden Sie in der Werkseinstellung auch eine Hilfefunktion. Hier finden Sie unter Anderem die von uns bereits hinterlegten Kontakte für kochtechnische Beratung oder Service. Erster Ansprechpartner ist für Sie immer Ihr Fachhandelspartner, jedoch sind auch wir gerne für Sie bei Fragen erreichbar. Im Hilfebereich finden Sie außerdem ein kompaktes Handbuch, das Ihnen auf dem Gerätebildschirm die wichtigsten Funktionen Ihres Kombidämpfers auf dem Display erklärt.

### 1 TIPPEN SIE IM HAUPTBILDSCHIRM AUF



### 2 DEN GEWÜNSCHTEN HILFE-PUNKT AUSWÄHLEN

- Hotline Anwendungsberatung: Kontakt zu einem Retigo Anwendungsberater für kochtechnische Fragen.
- Hotline Service: Kontakt für telefonische Beratung bei Servicefragen.
- Kontakt: Herstellerkontaktdaten
- Benutzerhandbuch: Enthält eine vereinfachte Beschreibung aller grundlegenden Funktionen des Kombidämpfers.



# 07 | EINSTELLUNGEN

## 7.1 GRUNDLEGENDE EINSTELLUNGEN

### 1. BENUTZEREINSTELLUNGEN



Wählen Sie auf dem Startbildschirm „Service“ und „Benutzereinstellungen“. Geben Sie die Pin **1001** ein und bestätigen Sie mit OK.

#### Datum und Uhrzeit

Hier können Sie die Uhrzeit einstellen oder anpassen. Nur ein autorisierter Servicetechniker ist dazu berechtigt, das Datum einzustellen.

#### Sprache

Hier können Sie die Systemsprache einstellen. Ändern Sie die Systemsprache, so ändern sich automatisch auch die hinterlegten Garprogramme.

#### Temperatureinheiten

Ermöglicht das Ändern der Temperatureinheiten zwischen °C und °F.

#### Signaltöne

Hier können Sie die Melodie, Lautstärke und Dauer des Tons für folgende Ereignisse einstellen:

- Fehlermeldung
- Tastatur
- Tonsignal bei Programmende
- Tonsignal bei Programmschritt
- Vorheizen
- Einschub-Timer-Vorheizen
- Einschub-Timer
- Geplante Ereignisse (Meldungen des Kalenders)
- Ende der Reinigung
- Kerntemperatur

#### Display

Ermöglicht die Einstellung von:

- Bildschirmhelligkeit - wird mit einem Schieberegler eingestellt. Die Standardeinstellung ist 100 %.
- Bildschirmschoner - hier können Sie die Wartezeit, nach der der Bildschirmschoner startet, einstellen. Als Bildschirmschoner kann die aktuelle Uhrzeit oder eine Slideshow eingestellt werden. Per USB-Stick können Sie eigene Bilder hochladen und der Slideshow hinzufügen.
- Farbschema des Menüs: Blau, Schwarz, Rot oder Grün. Die Standardeinstellung ist Blau.

#### Kochen

Hier können unterschiedliche Voreinstellungen gewählt werden, die das Kochen betreffen:

- **ACM** (Automatisches Kapazitätsmanagement) - ist die Funktion aktiviert, läuft die eingestellte Garzeit nur dann herunter, wenn der Garraum die erforderliche Temperatur erreicht hat.  
Die Standardeinstellung ist „AN“
- **Vorheizen**  
- Vorheizen immer aktiv (im manuellen Betrieb) bedeutet, dass die Vorheizfunktion im manuellen Betrieb immer aktiviert ist. Die Standardeinstellung ist „AN“

- „Temperaturerhöhung“ ist ein festgelegter Wert, um welchen beim Vorheizen über die eingestellte Temperatur vorgeheizt wird, um den Temperaturverlust beim Beschicken auszugleichen. Der voreingestellte Wert ist 15 °C

- Maximale Vorheizzeit- der Garvorgang beginnt nach dem Vorheizen automatisch, wenn die Gerätetür geöffnet und geschlossen wird. Hier kann man die Zeit einstellen, nach welcher der Garvorgang beginnen soll, auch wenn die Türe nicht geöffnet und geschlossen wird. Der Standardwert beträgt 5 Minuten.

#### • Garmodianzeige

Hier können die Garmodi eingestellt werden, welche sichtbar sein sollen (Heißluft, Kombidampf, Dampf, Pause, Beschwadern, Teller-Regenerierklima). Wählen Sie um weitere Modi hinzuzufügen.



#### • Voreingestellte Werte

Hier können Sie die Standardwerte (d.h. Standardtemperaturen, Kerntemperatur, Feuchtigkeit, Lüftergeschwindigkeit) einstellen, welche bei Auswahl eines bestimmten Garmodus (z.B. Heißluft, Kombidampf, ...) im manuellen Betrieb angezeigt werden:

#### • Standby nach Garprogrammende

Wenn Sie möchten, dass der Kombidämpfer nach Ende eines Garprogramms automatisch ausgeschaltet wird, können Sie dies hier aktivieren.

Die Standardeinstellung ist „AUS“

Shut-off after (Abschaltung nach)

Die Standardeinstellung ist 1°min.

#### • Zeiteinheiten

Zur Auswahl des Zeitformats: h:m oder h:m:s

#### • Extra Zeit

Hier kann eingestellt werden, ob auf dem Bildschirm nach Ende eines Garvorgangs die Option „Extra Zeit“ (Nachgarzeit einstellen) angezeigt wird.

Die Standardeinstellung ist „EIN“

#### • Lernfunktion

Hier kann eingestellt werden, ob auf dem Bildschirm nach Ende eines Garvorgangs die Option „Als Programm speichern“ angezeigt wird.

Die Standardeinstellung ist „EIN“

#### • Eco Logic

Hier kann eingestellt werden, ob auf dem Bildschirm nach Ende eines Garvorgangs die Option „Eco Logic“ (Energieverbrauchsanzeige) angezeigt wird.

Die Standardeinstellung ist „EIN“

**Einschub-Timer**

- Anzahl Einschübe – hier können Sie die Anzahl der Zeilen anpassen, die in laufenden Einschub-Timer-Programmen angezeigt werden (☰5/5.1). Die maximale Anzahl sind 10 Zeilen.
- Anzahl Spalten – hier können Sie 1 oder 2 Spalten einstellen. 2 Spalten sind z.B. sinnvoll, wenn mit kleineren Behältern oder Tellern nebeneinander gearbeitet wird.
- Zeige ähnliche Programme – bei der Arbeit im Einschub-Timer-Modus wird hier, falls aktiviert, durch Drücken der Kochbuchstaste oben Links eine Liste der aktuell auf dem Gerät vorhandenen Programme angezeigt, die im gleichen Klima laufen, also Produkte, die im Einschub-Timer gleichzeitig mit gegart werden können. Die Standardeinstellung ist „EIN“ .
- Garmodianzeige – hier können Sie Garmodi festlegen, die im Einschub-Timer-Modus angezeigt werden. Durch Drücken des Symbols  können weitere Modi hinzugefügt werden.
- Voreingestellte Werte – hier können Sie die Standardwerte einstellen, die bei manueller Garmodiauswahl im Einschub-Timer-Modus bereits voreingestellt sind. Dies ist möglich für die Modi
  - Heißluft
  - Kombidampf
  - Dampf
  - Teller regenerieren



**Reinigung**

• **Reinigungsprogramme**

Diese Funktion ist Servicetechnikern vorbehalten.

• **Standby nach Reinigung**

Bei aktivierter Option schaltet sich das Gerät nach abgeschlossener Reinigung automatisch in den Standby Modus.

Die Standardeinstellung ist „EIN“ .

Standby Verzögerung (Wartezeit bis das Gerät sich ausschaltet) – der Standardwert ist „1°min“.

**Verriegelungen**

Hier können verschiedene Verriegelungen eingestellt werden um gewisse Gerätefunktionen nur nach Passworteingabe zugänglich zu machen:

- Programm-Pakete (Programme)

Ist die Sperre aktiviert, können Programme nicht geändert und gespeichert werden. Das manuelle Ändern laufender Programme ist weiterhin möglich.

Die Standardeinstellung ist „Off (Aus)“ .

- Gerätesperre

Diese Funktion ist nur für Servicetechniker zugänglich.

- Änderung laufender Programme sperren

Die Standardeinstellung ist „AUS“ .

Nach Aktivierung können gestartete Programme nicht mehr manuell geändert werden, auch ein vorzeitiges Programm-Ende ist nicht möglich. Sie können unter diesem Menüpunkt ein eigenes Passwort für den Programm-Abbruch festlegen.

- Profil sperren

Die Standardeinstellung ist „AUS“ .

Nach der Aktivierung ist es nicht mehr möglich, irgendwelche Änderungen am Profil vorzunehmen. Sie können an dieser Stelle ein eigenes Passwort festlegen, mit Hilfe dessen die Sperre wieder aufgehoben werden kann.

- Kalender sperren

Die Standardeinstellung ist „AUS“ .

Nach Aktivierung können Ereignisse die im Kalender hinterlegt sind (auch zeitversetzte Programmstarts) nicht mehr gelöscht oder geändert werden. Sie können an dieser Stelle ein eigenes Passwort festlegen, mit Hilfe dessen die Sperre wieder aufgehoben werden kann.

**2. KALENDER**

Ermöglicht die Erstellung, Anzeige und Bearbeitung geplanter Ereignisse. Eine detaillierte Beschreibung findet sich im Kapitel 4.2.11.

**3. INFO**

Unter Info sind einige technische Geräteangaben gespeichert.

**4. SERVICE**

Diese Option ist kennwortgeschützt und steht nur Servicetechnikern oder Experten zur Verfügung.

**5. SYSTEMREPORT**

**Fehler**

Diese Funktion steht nur Servicetechnikern zur Verfügung.

**Betriebsvorgangsliste**

Zeigt einen vollständigen Bericht aller Betriebsereignisse an, der Zeitraum kann frei gewählt werden.

**HACCP-Daten**

Dient der Darstellung eines vollständigen Berichts der HACCP-Daten unmittelbar auf dem Display.

**6. USB-STICK**

Über diese Option können verschiedene Daten von einem USB-Stick auf das Gerät bzw. umgekehrt aufgespielt werden. Der USB-Anschluss befindet sich auf der Unterseite des Bedienpanels.

• **Kombidämpfer zu USB**

- Programme – Eine detaillierte Beschreibung finden Sie in Kapitel 7.1.1.
- Fehler – die Datei wird im Textformat auf dem Stick gespeichert: „ErrorReport\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.txt“
- HACCP- die Daten werden als „HaccpReport\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.haccp“ auf dem Stick gespeichert. Zur visuellen Anzeige der Daten benötigt man die Computersoftware VisionCombi.
- Betriebsvorgangsliste – die Datei wird im Textformat auf dem Stick gespeichert als „Log\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.txt“
- Einstellungen – der Dateiname hat das Format „Oven\_Blue Vision\_0.zip“
- Profile – die Geräteprofile können gespeichert werden und haben das Dateiformat „Profilname.prfl“
- Weitere Einstellungen – Funktion nur für Servicetechniker

Wenn eine der Optionen gewählt wurde, wird die Meldung **USB-Stick anschließen** eingeblendet und das System wartet auf eine Verbindung (☰1.2, Punkt 6).

Nach dem Anschluss werden die Meldung **USB-Stick verbunden** sowie die Option **Daten auf USB-Stick kopieren** eingeblendet. Nachdem die Option gewählt wurde, werden die Daten übertragen.

• **USB zu Kombidämpfer**

- Programme – nur Dateien im Format .pms werden erkannt. Dies sind Dateien, die zuvor mit der VisionCombi Software erstellt wurden oder von einem anderen Kombidämpfer heruntergeladen wurden.
- Melodie – Nur Dateien im „\*.wav“-Format sind möglich. Diese Dateien erscheinen dann in der Auswahl der verschiedenen Signaltöne.
- Profile – nur Dateien mit der Endung .prfl sind erlaubt.
- Weitere Einstellungen – Funktion nur für Servicetechniker

Nach Auswahl einer Option wird **USB-Stick verbinden** eingeblendet und das System wartet auf eine Verbindung (☰1.2, Punkt 6).

Nach dem Anschluss wird der USB-Speicher angezeigt, der auf die gleiche Weise wie bei einem normalen PC durchsucht werden kann. Sie können einzelne Dateien oder sogar ganze Ordner auswählen und kopieren. Durch Antippen der gewählten Datei oder des Ordners werden diese auf das Gerät kopiert.

 **Programmdateien (\*.br2), HACCP-Daten (\*.haccp) können nur über die VisionCombi-Software verwaltet werden, diese erhalten Sie von Ihrem Fachhandelspartner oder vom Hersteller.**

### 7.1.1 Programme auf den USB-Stick speichern

Wenn Sie Garprogramme auf einen USB-Stick speichern möchten, gehen Sie wie folgt vor:

**1 WÄHLEN SIE „SERVICE“**



**2 WÄHLEN SIE „USB STICK“**



**3 WÄHLEN SIE „KOMBIDÄMPFER ZU USB“ UND „PROGRAMME“**



**4 ES ERSCHEINT EINE MELDUNG**

Schließen Sie einen USB-Stick an (1.2, Punkt 6)

**5 ES ERSCHEINT DIE MELDUNG „USB STICK VERBUNDEN“**

Wenn der USB-Stick beschädigt oder inkompatibel ist, wird „USB-Stick wurde nicht erkannt“ eingeblendet. Verwenden Sie einen anderen USB-Stick.

5.1 OPTION: ALLE SPEICHERN  
Damit werden alle Programme im Speicher des Kombidämpfers in einer Datei auf dem USB-Stick gespeichert.

Drücken Sie



Die standardmäßige Ausgabedatei wird angezeigt. Sie können den Dateinamen bei Bedarf überschreiben.



Bestätigen Sie den voreingestellten oder von Ihnen eingegebenen Dateinamen durch Drücken von



Der Fortschritt des Speichervorgangs wird angezeigt.



Wenn das Speichern abgeschlossen wurde, wird eine Informationsmeldung angezeigt. War der Speichervorgang nicht erfolgreich, wird „Fehler beim Speichern der Daten“ angezeigt. Wiederholen Sie den Speichervorgang mit einem anderen USB-Stick.



Trennen Sie den USB-Stick vom Gerät und drücken Sie



5.2 OPTION: AUSGEWÄHLTE SPEICHERN

Ermöglicht die Auswahl und das Speichern ausgewählter Programme oder Ordner

Drücken Sie



Es werden alle Programme mit einem Kontrollkästchen angezeigt



5.2.1 OPTION: VOLLSTÄNDIGEN ORDNER SAMT INHALT SPEICHERN  
Durch Antippen eines Kontrollkästchens wird der komplette Ordner ausgewählt, einschließlich aller darin befindlichen Programme



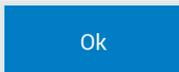
5.2.2 OPTION: EINZELNE PROGRAMME SPEICHERN  
 Öffnen Sie ggf. Ordner und Unterordner um zu den gewünschten Programmen zu gelangen.



Wählen Sie die Programme, die Sie speichern möchten, durch Antippen der Kontrollkästchen



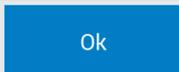
Drücken Sie nach der Auswahl von Ordnern und / oder Programmen



Die standardmäßige Ausgabedatei wird angezeigt. Sie können den Dateinamen bei Bedarf überschreiben.



Bestätigen Sie den voreingestellten oder von Ihnen eingegebenen Dateinamen durch Drücken von



Der Fortschritt des Speichervorgangs wird angezeigt.



Wenn das Speichern abgeschlossen wurde, wird eine Informationsmeldung angezeigt. War der Export nicht erfolgreich, wird Fehler beim Speichern der Daten angezeigt. Wiederholen Sie den Speichervorgang mit einem anderen USB-Stick.

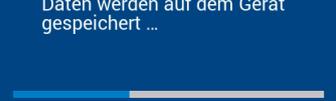


Trennen Sie den USB-Stick vom Gerät und drücken Sie



### 7.1.2 Dateien vom USB-Stick auf das Gerät übertragen

Wenn Sie Programme von einem externen USB-Stick auf den Gerätespeicher kopieren möchten, gehen Sie wie folgt vor:

<p><b>1 DRÜCKEN SIE SERVICE</b></p>	
<p><b>2 DRÜCKEN SIE</b></p>	
<p><b>3 DRÜCKEN SIE</b></p>	
<p><b>4 WÄHLEN SIE</b></p>	
<p><b>5 ES ERSCHEINT EINE MELDUNG</b> Schließen Sie einen USB-Stick an (1.2, Punkt 6)</p>	
<p><b>6 INHALTE DES USB-STICKS WERDEN ANGEZEIGT</b></p> <p> <i>Es werden nur Dateien mit der Endung „.br2“ angezeigt. Dieses Format kann nur mithilfe der VisionCombi-Software verwaltet werden, welche Sie von Ihrem Fachhändler oder vom Hersteller erhalten.</i></p>	
<p>6.1 <b>OPTION: ALLE ÜBERSCHREIBEN</b> Dadurch werden alle Programme im Speicher des Kombidämpfers durch die Programme auf dem USB-Laufwerk ersetzt.</p>	
<p> Drücken Sie</p>	
<p> <b>VORSICHT</b> – Alle originalen Programme im Speicher des Kombidämpfers werden unwiederbringlich durch die Programme auf Ihrem USB-Laufwerk ersetzt.</p>	
<p>Der Fortschritt des Speichervorgangs wird angezeigt.</p>	
<p>Wenn das Speichern abgeschlossen wurde, wird eine Informationsmeldung angezeigt.</p>	
<p>Trennen Sie den USB-Stick vom Gerät und drücken Sie</p>	
<p>6.2 <b>OPTION: ZU BESTEHENDEN PROGRAMMEN HINZUFÜGEN</b> Hinzufügen neuer Programme vom USB-Stick auf den Speicher des Kombidämpfers</p>	
<p> Drücken Sie</p>	
<p>Wählen Sie die entsprechende .br2 Datei auf dem USB-Stick aus. Der Inhalt dieser Programmdatei in Form von Programmen bzw. Ordnern wird nun angezeigt..</p>	
<p>6.2.1 <b>OPTION: EINEN KOMPLETTEN PROGRAMMORDNER HINZUFÜGEN</b> Durch Antippen eines Kontrollkästchens wird der komplette Ordner ausgewählt, einschließlich der darin befindlichen Programme.</p>	

6.2.2 OPTION: BESTIMMTE PROGRAMME HINZUFÜGEN  
 Sie können ebenso auch spezifische Programme auswählen die im Hauptverzeichnis oder in einem Unterordner in der Programmdatei abgelegt sind..



Navigieren Sie durch das Menü und wählen Sie die passenden Programme



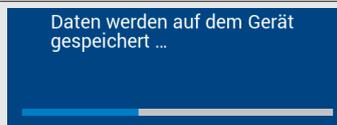
*Wenn Sie Programme aus anderen Ordnern auswählen möchten, gehen Sie über die Schaltfläche Zurück eine Ebene höher und wählen Sie einen anderen Ordner. Programme, die bereits mit einem Häkchen markiert sind, bleiben markiert.*



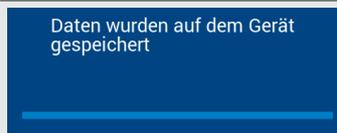
Drücken Sie nach der Auswahl der Ordner und Programme „Ok“



Der Fortschritt des Speichervorgangs wird angezeigt.



Wenn das Speichern abgeschlossen wurde, wird eine Informationsmeldung angezeigt.



Trennen Sie den USB-Stick vom Gerät und drücken Sie



## 7.2 PROFILE

Der Retigo Blue Vision Kombidämpfer bietet die einzigartige Möglichkeit, den Hauptbildschirm (A) anzupassen. Je nach Ihren Anforderungen können Sie im Hauptbildschirm beispielsweise die Größe oder Anordnung der Schaltflächen ändern, Schaltflächen entfernen oder hinzufügen, deren Farbe oder die Hintergrundfarbe ändern, usw. Sie können die Änderungen in einem benutzerdefinierten PROFIL speichern. Die Anzahl hinzugefügter Schaltflächen ist unbegrenzt. Wenn die Schaltflächen außerhalb des Bildschirmbereichs liegen, nutzen Sie die Bildlaufleiste auf der rechten Seite des Displays.

### 7.2.1 Gespeichertes Profil auswählen

<b>1</b>	<b>DRÜCKEN SIE AUF DEM STARTBILDSCHIRM DIE SCHALTFLÄCHE A9</b>	
<b>2</b>	<b>DRÜCKEN SIE „PROFILE“</b>	
<b>3</b>	<b>WÄHLEN SIE DAS GEWÜNSCHTE PROFIL</b>	
	Durch Antippen des Profils wird dieses aktiviert und der Hauptbildschirm geändert.	
	Das vom Hersteller eingestellte Profil ist unter dem Namen <b>Default</b> abgespeichert und kann nicht gelöscht werden.	

### 7.2.2 Benutzerdefiniertes Profil erstellen/bearbeiten

<b>1</b>	<b>DRÜCKEN SIE AUF DEM STARTBILDSCHIRM DIE SCHALTFLÄCHE A9</b>	
<b>2</b>	<b>DRÜCKEN SIE „BEARBEITEN“</b>	
<b>3</b>	<b>BEARBEITEN SIE DAS AUSSEHEN UND DIE POSITION DER KACHELN.</b>	
	An jeder Schaltfläche des aktuellen Profils befindet sich eine Schaltfläche	
3.1	OPTION: KACHELGRÖSSE ÄNDERN (KLEIN, MITTEL GROSS)	
		
3.2	OPTION: KACHELFARBE ÄNDERN (ES STEHEN 12 FARBEN ZUR AUSWAHL)	
		
3.3	OPTION: KACHEL VOM STARTBILDSCHIRM LÖSCHEN	
		
3.4	OPTION: POSITION DER KACHEL ÄNDERN	
	Drücken und halten Sie eine beliebige Schaltfläche, um deren Position auf dem Bildschirm zu ändern. Auf diese Weise kann die Schaltfläche an eine beliebige Stelle auf dem Bildschirm verschoben werden.	
<b>4</b>	<b>ANZAHL UND ART DER SCHALTFLÄCHEN ODER DES BILDSCHIRMHINTERGRUNDS BEARBEITEN</b>	
	Die Schaltfläche befindet sich in der unteren rechten Ecke des Bildschirms.	
4.1	OPTION: KACHEL HINZUFÜGEN	
	Es wird eine Liste der möglichen Schaltflächen angezeigt. Bei gewissen Abschnitten, z.B. Programmen, können Sie auch den Ordnerinhalt als Kachel auswählen und so z.B. einzelne Garprogramme als Kachel auf den Startbildschirm legen. Wählen Sie die gewünschte Funktion(en) aus und drücken Sie „zurück“.	
4.2	OPTION: ALLE KACHELN LÖSCHEN	
	Nach dem Drücken der Schaltfläche werden Sie gefragt „Sind Sie sicher?“ Durch Drücken von „Ja“ werden alle Schaltflächen gelöscht.	
4.3	OPTION: HINTERGRUNDBILD ÄNDERN	
	Das System hält 11 verschiedene Hintergrundfarben für die Hauptseite bereit.	
<b>5</b>	<b>DRÜCKEN SIE</b>	
5.1	OPTION: ALS NEUES PROFIL SPEICHERN	
	Wenn Sie Änderungen am Standardprofil gemacht haben, können diese nur als neues Profil gespeichert werden. Das Standardprofil „Default“ selbst kann nicht geändert werden.	
	Geben Sie den Namen des Profils ein und bestätigen Sie.	
	Auf diese Weise wird Ihr persönliches Profil erstellt.	
		
5.2	OPTION: PROFIL SPEICHERN	
	Ihr persönliches Profil wird unter gleichem Namen mit den Änderungen gespeichert.	
		
	Wenn Sie das persönliche Profil(e) ändern möchten, stellen Sie sicher das deren Sperren gemäß Kapitel 7.1 GRUNDLEGENDE EINSTELLUNGEN / 1. BENUTZEREINSTELLUNG/Verriegelungen deaktiviert sind.	

Ein bestehendes Profil kann auch auf eine andere Weise angepasst werden - direkt aus dem Profil heraus. Diese Möglichkeit der Profilanpassung besteht nur dann, **wenn das aktuelle Profil nicht das Default Profil** ist! Das Default Profil selbst, kann auf diese Weise nicht geändert werden.

### 7.2.3 Aktuelles Profil (nicht Default) schnell ändern

<b>1</b>	<b>DRÜCKEN SIE IM AKTUELLEN PROFIL DIE KACHEL DIE SIE BEARBEITEN MÖCHTEN FÜR CA. 2 SEKUNDEN</b>	
1.1	OPTION: KACHELGRÖSSE ÄNDERN Wählen Sie die Option „Kachelgröße ändern“ und passen Sie die Größe entsprechend an..	
1.2	OPTION: FARBE ÄNDERN Wählen Sie die Option „Farbe ändern“ und passen Sie die Farbe entsprechend an..	
1.3	OPTION: VOM STARTBILDSCHIRM LÖSCHEN Nach Auswahl dieser Option wird die Kachel gelöscht.	
<b>DIE FOLGENDEN OPTIONEN STEHEN NUR ZUR VERFÜGUNG, WENN DIE GEWÄHLTE KACHEL EIN GARPROGRAMM IST, WELCHES ZUVOR ZUM STARTBILDSCHIRM HINZUGEFÜGT WURDE</b>		
1.4	OPTION: PROGRAMM BEARBEITEN Bearbeiten Sie die Garparameter des Programms und speichern Sie diese permanent.	
1.5	OPTION: START-OPTIONEN Sie haben die Auswahl folgender Möglichkeiten: a) <b>Manueller Start</b> (Es wird bei Auswahl der Kachel die QuickView-Ansicht des Programms angezeigt, zum Starten muss der START-Button gedrückt werden) b) <b>Sofortiger Start</b> (Es wird bei Auswahl der Kachel das hinterlegte Programm sofort gestartet, der START-Button muss nicht gedrückt werden) c) <b>Automatischer Start</b> mit anschließender Auswahl der Start-Uhrzeit (Es wird bei Auswahl der Kachel der Bildschirm für den zeitversetzten Programmstart eingeblendet. Das Programm startet automatisch zum nächsten Zeitpunkt, an dem die hinterlegte Uhrzeit erreicht wird).	

 *Garprogramme (oder auch Einschub-Timer Programme), die als Kachel auf den Startbildschirm gelegt werden, sind eine 1:1 Kopie des Programms, welches im Programme-Ordner ausgewählt wurde. Sobald dieses als Programm auf den Startbildschirm gelegt wurde, ist die Kopie ein eigenständiges Programm und kann unabhängig vom ursprünglichen Programm im Programm-Ordner bearbeitet oder gelöscht werden.*

**Tipp:**

*Wird eine Kachel als „Automatischer Start“ eingestellt, so kann die Start-Uhrzeit sowie das Startdatum in der Bildschirmansicht, die nach Auswahl der Kachel erscheint, noch angepasst werden. Anders als Programme, die manuell zeitversetzt gestartet werden, ist dieser automatische Start nicht im Kalender hinterlegt. Über die Multitasking-Funktion ist der Zugriff auf weitere Gerätefunktionen weiterhin möglich.*

# 08 | PFLEGE UND WARTUNG

## ALLGEMEINE HINWEISE

Während des gesamten Betriebs muss das Gerät regelmäßigen Inspektionen, Prüfungen und Revisionen für den Betrieb dieser Art von Geräten gemäß den in diesem Bereich geltenden Rechtsvorschriften unterzogen werden.

Das Gerät muss sauber gehalten und Reste von altem Fett und Lebensmitteln entfernt werden. Nur eine regelmäßige Pflege des Geräts und die Einhaltung aller Anweisungen gewährleisten dessen Langlebigkeit, störungsfreie Funktion und Qualität der Lebensmittelzubereitung.

Schließen Sie nach Abschluss der Arbeit mit dem Gerät die Wasserversorgung! Lassen Sie diese nur dann offen, wenn eine Wasseraufbereitungsanlage angeschlossen ist, die eine regelmäßige Regeneration erfordert. Durch die Schließung der Versorgung würde keine Regeneration stattfinden und die Wasseraufbereitungsanlage würde nicht richtig funktionieren.

Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen und durch unzureichende Reinigung verursacht wurden, fallen nicht unter die Garantie!

Folgendes darf nicht zum Reinigen des Geräts verwendet werden:

- Hochdruckreiniger
- Reiniger auf Sandbasis oder grobkörnige Reiniger
- Werkzeuge zur mechanischen Reinigung von Oberflächen (Drahtschwämme, Schaber, Messer)

Schäden, die durch die Verwendung anderer als der vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel oder durch die Verwendung von vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmitteln entgegen den Empfehlungen des Herstellers verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie!

Im Falle eines Defekts oder eines abnormalen Verhaltens des Geräts beenden Sie die Verwendung des Geräts, trennen Sie es von der Stromversorgung und rufen Sie einen autorisierten Fachhandelspartner an.



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

Sprühen Sie kein Wasser auf das Türglas oder die Beleuchtung, wenn die Garraumtemperatur 65 °C übersteigt. Es besteht Gefahr von Glasbruch und Verletzungen des Bedieners!

### HINWEIS:

Der Blue Vision Kombidämpfer verfügt über einen automatischen Wasserzähler. Ihre Servicefirma kann diesen Wasserzähler aktivieren, damit zum Beispiel eine automatische Displayanzeige darauf hinweist, dass der vorgeschaltete Wasserfilter zu wechseln ist.

Die Displayanzeige zeigt die Meldung:

**INFO20: Wasserfilterkapazität niedrig. Neue Filterpatrone bestellen.**

Bitte kontaktieren Sie Ihren Vertriebs- und Servicepartner in diesem Fall, bestellen Sie einen neuen Wasserfilter oder lassen Sie diesen von Ihrer Servicefirma austauschen.

ÜBERSICHT DER GERÄTEPFLEGE- UND WARTUNG		
INTERVALL	BESCHREIBUNG	AUFGABENBESCHREIBUNG
Täglich	Garraum	Automatische Reinigung mit dem Reinigungsmittel Active Cleaner
	Türdichtung	Manuelle Reinigung mit einem Tuch, Reinigungsmittel und Wasser
	Äußere Teile, Türtropfrinne	Manuelle Reinigung mit weichen Tuch und Mitteln zur Edelstahl- und Glasreinigung.
Wöchentlich	Garraum	Automatische Garraumentkalkung mit dem Entkalkungsmittel Vision Descaler
	Bereich hinter dem Luftleitblech	Manuelle Reinigung mit dem Reinigungsmittel Manual Cleaner / Entkalker Puron K und anschließendes Spülen mit Wasser (automatische Reinigung - nur mit Wasser spülen)
	Luftfilter	Manuelle Reinigung mit Reinigungsmittel oder in einer Spülmaschine
	Reinigung der Tür und des Glases	Manuelle Reinigung mit einem Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln
Halbjährlich*	Boiler	Entkalkung mittels automatischem Entkalkungsprogramm und dem Mittel Strip-A-Way
Jährlich	Gesamtes Gerät	Wartung durch eine autorisierte Servicefirma

\*gilt nur für Boilergeräte. Das Entkalkungsintervall richtet sich nach der Wasserqualität.

## 8.1 TÄGLICHE PFLEGE

Das Gerät muss täglich mit den vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmitteln gereinigt werden. Eine unzureichende Reinigung des Geräts kann einige seiner Teile beschädigen.

### REINIGUNG DES GARRAUMS

Verwenden Sie zur täglichen Reinigung des Gerätes eines der automatischen Reinigungsprogramme, die Sie im Gerätemenü finden.

Das Handbuch zur Anwendung der automatischen Reinigung befindet sich im Kapitel 9. Automatische Reinigung.



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

Überprüfen Sie am Ende des Reinigungsprogramms, ob die Reinigung ausreichend war. Falls nicht, wiederholen Sie das Reinigungsprogramm. Wenn Reinigungsmittelreste an der Oberfläche des Garraums oder dessen Zubehör haften geblieben sind, spülen Sie diese mit der Handbrause aus oder starten Sie das Programm „nur mit Wasser spülen“. Andernfalls kann die Edelstahloberfläche des Garraums beschädigt und anschließend verfärbt werden, wenn das Gerät bei hohen Temperaturen verwendet wird. Auf diese Weise verursachte Schäden können nicht von der Garantie gedeckt werden!

Öffnen Sie nach der Reinigung des Garraums die Tür und lassen Sie sie leicht geöffnet, dass der Garraum vollständig trocknen kann.



### REINIGUNG DER ÄUSSEREN TEILE

Reinigen Sie die Aussenseite des Geräts mit einem weichen Tuch und Reinigern zum Reinigen von Edelstahl und Glas.

Reinigen Sie die Türtropfrinne mit einem weichen Lappen (hierzu können Sie die Innenscheiben aufklappen, indem Sie die Metallklammern leicht nach vorne drücken).

## 8.2 WÖCHENTLICHE PFLEGE

### ENTKALKUNG DES GARRAUMS

Wenn sich auf der Oberfläche von Teilen des Garraums eine dünne Kalkschicht befindet, entkalken Sie den Garraum mit dem automatischen Garraumentkalkungsprogramm und mit dem Entkalkungsmittel Vision Descaler.



Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie mit Reinigungsmitteln arbeiten, und befolgen Sie immer die Anweisungen und Empfehlungen des Herstellers. Dies verhindert Gesundheitsschäden!

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts immer Schutzausrüstung und die vorgeschriebene Arbeitskleidung (Handschuhe, Schutzbrille, Maske)!

Bei Geräten mit Hordengestellwagen (Standgeräte) muss dieser sich während der Reinigung im eingeschobenen Zustand befinden!!

Der Garraum muss während der automatischen Reinigung leer sein - es dürfen keine GN-Behälter eingeschoben sein!

Beim manuellen Reinigen darf die Garraumtemperatur nicht höher als 70°C liegen. Bei höheren Temperaturen können Reinigungsmittel sich in die Garraumoberfläche einbrennen und Verfärbungen oder Korrosion verursachen. Solche Schäden sind von der Garantie ausgenommen!

### REINIGUNG DER TÜRDICHTUNG

Wischen Sie die Türdichtung nach der automatischen Reinigung mit einem weichen, mit Spülmittel getränkten Tuch ab und trocknen Sie sie schließlich mit einem trockenen Tuch ab. Lassen Sie die Gerätetür nach der Reinigung leicht offen, damit der Garraum und die Türdichtung ordnungsgemäß trocknen können.

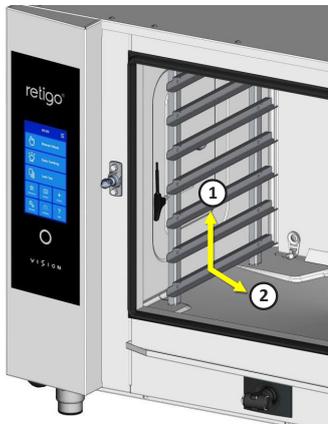


Lassen Sie bei einer erheblichen Verkalkung des Garraums die aktuelle Zusammensetzung vom Wasser oder die korrekte Funktion der Wasseraufbereitungsanlage überprüfen, wenn solche Geräte installiert sind. Schäden durch Wasser, das nicht den Anforderungen des Herstellers entspricht, oder unzureichende Wartung fallen nicht unter die Garantie!

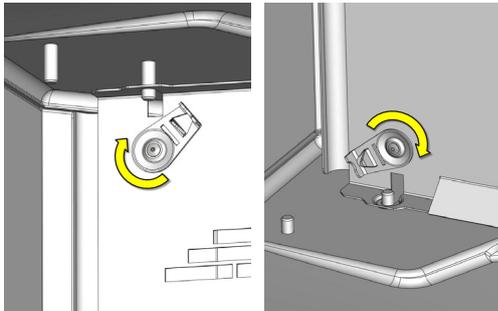
### KONTROLLE UND REINIGUNG DES BEREICHS HINTER DEM LUFTLEITBLECH

Gehen Sie bei der wöchentlichen Pflege genauso vor wie bei der täglichen Pflege (siehe Kapitel 7.1) und kontrollieren Sie zusätzlich den Bereich hinter dem Luftleitblech.

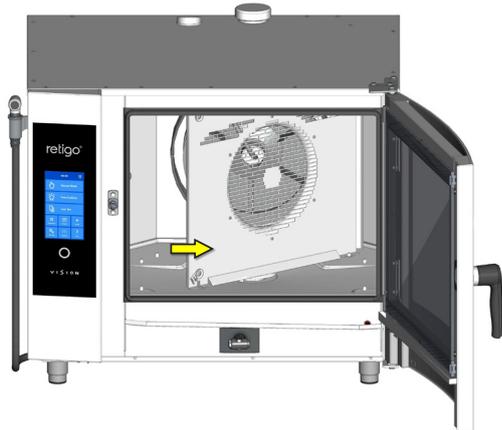
1. Entfernen Sie die beiden Einhängegestelle (bzw. den Hordengestellwagen). Die Einhängegestelle heben Sie dazu an und klappen sie Richtung Innenraum nach vorne.



2. Lösen Sie die Verriegelungen, mit denen das Luftleitblech vor dem Lüfter befestigt ist. Zum Lösen kann ein Schraubenzieher oder eine Münze verwendet werden.



Schwenken Sie das Luftleitblech nach vorne - ausgehend von der linken Seite. Heben Sie dann die rechte Seite des Luftleitblechs an und klappen Sie das Luftleitblech nach vorne, so dass Sie es aus der Halterung entnehmen können.



Wenn Teile des Garraums, der Heizung oder des Lüfters verschmutzt oder verkalkt sind, führen Sie die automatische Reinigung bzw. Garraumentkalkung mit herausgenommenem Luftleitblech durch. Überprüfen Sie, ob die Reinigung ausreichend war, wiederholen Sie diese ggf. Wenn die Reinigung ausreichend war, setzen Sie das Luftleitblech wieder ein, sichern Sie es mit den Verriegelungen gegen unbeabsichtigtes Öffnen und setzen Sie beide Einhängegestelle wieder ein (bzw. schieben Sie den Hordengestellwagen wieder ein)..

3. Lassen Sie nach dem Reinigen die Gerätetür leicht geöffnet, damit der Garraum vollständig trocknen kann. Gleichzeitig verlängert dies die Lebensdauer der Türdichtung.

#### 4. MANUELLE REINIGUNG DES BEREICHS HINTER DER INNENWAND

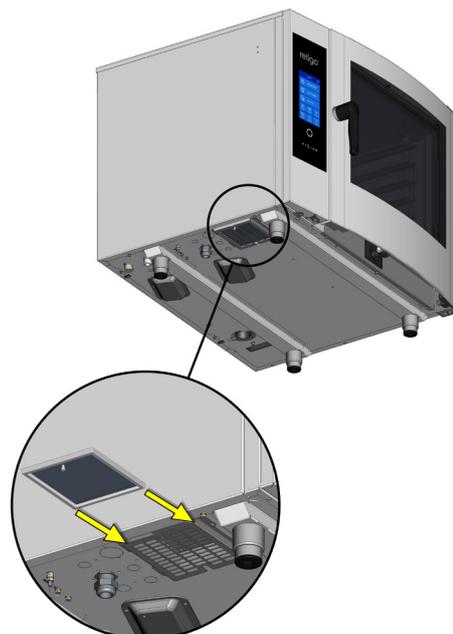


In seltenen Fällen kann wiederholtes automatisches Reinigen und Entkalken bei starker Verschmutzung des Bereichs hinter dem Luftleitblech unwirksam sein. In diesem Fall muss das Reinigungsmittel (Manual Cleaner) oder Entkalkungsmittel (Puron K) manuell wie folgt aufgetragen werden

1. Öffnen Sie das Luftleitblech wie weiter oben in diesem Kapitel beschrieben.
2. Sprühen Sie den Reiniger Manual Cleaner oder Puron K (im Falle einer Entkalkung) auf den gesamten Bereich hinter dem Luftleitblech - den Lüfter, das Injektionsrohr (das das in die Lüftermitte mündet) und die Heizkörper und lassen Sie es 15 Minuten einwirken.
3. Spülen Sie den gesamten Garraum gründlich aus, indem Sie das automatische Reinigungsprogramm - nur mit Wasser reinigen - starten.
4. Überprüfen Sie am Ende des Reinigungsprogramms, ob das Reinigen ausreichend war. Wenn nicht alles sauber genug ist, wiederholen Sie den Vorgang. Wenn das Reinigen ausreichend war, setzen Sie das Luftleitblech wieder ein und sichern Sie es mit den integrierten Verriegelungen gegen unbeabsichtigtes Öffnen. Bauen Sie die beiden Einhängegestelle wieder ein bzw. schieben Sie den Hordengestellwagen wieder ein.
5. Lassen Sie nach dem Reinigen die Gerätetür leicht geöffnet, damit der Garraum vollständig trocknen kann. Gleichzeitig verlängert dies die Lebensdauer der Türdichtung.

#### REINIGUNG DES LUFTFILTERS

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



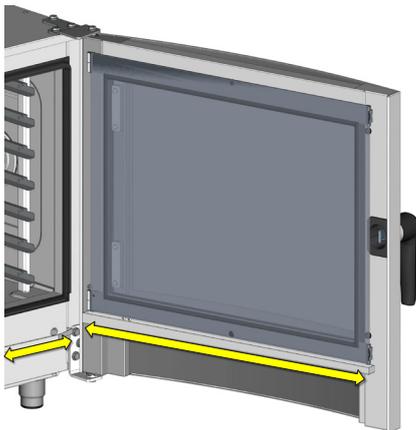
**Schieben Sie den Filter aus seiner Halterung und waschen Sie ihn gründlich mit Reinigungsmittel oder in der Spülmaschine. Lassen Sie ihn nach dem Reinigen gut austrocknen, bevor Sie ihn wieder einsetzen.**



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

**REINIGUNG VON TÜR, SCHEIBEN UND DER ABTROFRINNE**

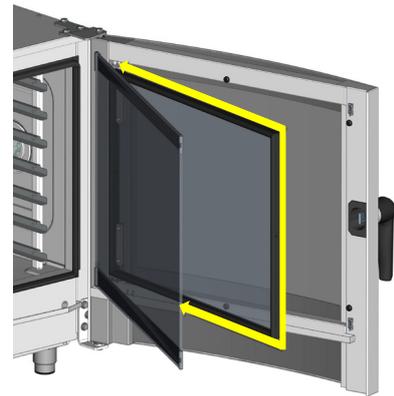
1. Öffnen Sie die Gerätetür.
2. Überprüfen Sie die Abtropfrinne an der Unterseite der Tür. Wenn sie verunreinigt ist, reinigen Sie sie mit einem weichen Tuch und Reinigungsmittel.
3. Überprüfen Sie die Abflusrinne an der Unterseite des Geräts. Wenn sie verunreinigt ist, reinigen Sie sie mit einem weichen Tuch und Reinigungsmittel.



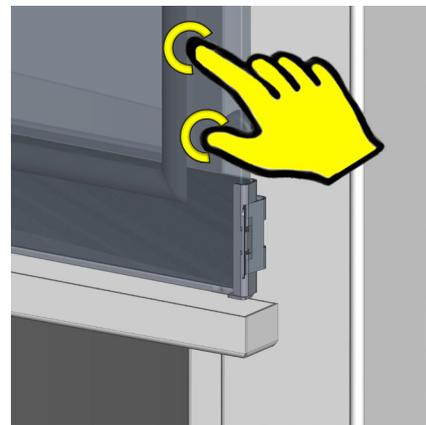
Entriegeln Sie die inneren Glasverschlüsse und klappen Sie das innere und mittlere Türglas vorsichtig auf.



5. Reinigen Sie alle Glasoberflächen mit einem sauberen Tuch und Glasreiniger.
6. Trocknen Sie dann die Glasoberflächen mit einem trockenen Tuch ab.
7. Wischen Sie die Dichtung des mittleren Glases mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie diese trocknen.



8. Bringen Sie das mittlere und das innere Glas nach und nach wieder in ihre ursprüngliche Position und verriegeln Sie es mit den Schlössern, indem Sie vorsichtig auf das innere Glas in der Nähe der Verriegelungen drücken.



**8.3 HALBJÄHRLICHE WARTUNG**

**ENTKALKUNG DES BOILERS**

Obwohl Boilergeräte mit einer automatischen Funktion ausgestattet sind, die einen regelmäßigen Wasserwechsel im Boiler gewährleistet und diesen von üblichen Ablagerungen und Schmutz befreit, muss mindestens alle 6 Monate eine gründliche Entkalkung durchgeführt werden. Dies verhindert Schäden an den Heizkörpern und gewährleistet den ordnungsgemäßen Betrieb des Boilers. Durch Boilerverkalkung verursachte Mängel fallen nicht unter die Garantie!

Abhängig von der Wasserqualität kann es vorkommen, dass das Gerät häufiger entkalkt werden muss. Bei einem höheren Boilerverkalkungsgrad funktioniert das Gerät möglicherweise nicht richtig.



Der Boiler darf nur von einem autorisierten Serviceunternehmen entkalkt werden.

**8.4 JÄHRLICHE WARTUNG**

Für einen sicheren und störungsfreien Betrieb des Geräts muss mindestens einmal im Jahr eine Wartung des Geräts und des Zubehörs durch eine autorisierte Servicefirma sichergestellt werden.

# 09 | AUTOMATISCHE REINIGUNG

Der Blue Vision Kombidämpfer ist mit einem automatischen Reinigungssystem ausgestattet, welches sicherstellt, dass der Kombidämpfer immer hygienisch sauber ist.

Die regelmäßige Verwendung des automatischen Reinigungssystems spart Zeit und trägt erheblich zur Verlängerung der Lebensdauer des Geräts bei.

Sie müssen nur:

- Das gewünschte Reinigungsprogramm auswählen und starten.
- Das Reinigungsmittel einfüllen, wenn das Display Sie dazu auffordert.

## 9.1 AUTOMATISCHES REINIGEN: WAS SIE WISSEN SOLLTEN



Zum automatischen Reinigen muss das Reinigungsmittel Active Cleaner verwendet werden, das in Tütchen à 60g Pulver verpackt ist. Es wird in einem wiederverschließbaren Eimer geliefert, der 50 Tüten enthält.

Das Reinigungsmittel ist durch seine Verpackung vor Feuchtigkeitsschäden geschützt. Lagern Sie es jedoch an einem trockenen Ort, geschützt vor Flüssigkeit und zu hoher Luftfeuchtigkeit. Füllen Sie das Pulver sofort nach dem Öffnen der Tüte in den Kombidämpfer und entsorgen Sie die Verpackung umgehend. Lassen Sie geöffnete Tüten oder nicht vollständig entleerte Tüten niemals herumliegen.



### Wichtige Hinweise:

- Bei Verwendung eines anderen Produkts als des empfohlenen Active Cleaner (oder des Manual Cleaner, Vision Descaler) haftet er Hersteller nicht für Geräteschäden, diese Schäden sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Bewahren Sie Reinigungsmittel im gut verschlossenen Kübel und stets außerhalb der Reichweite von Kindern auf!
- Beachten Sie beim Umgang mit Reinigungsmitteln alle Sicherheitsgrundsätze beim Umgang mit chemischen Stoffen, tragen Sie insbesondere Schutzausrüstung (v.a. Handschuhe und Schutzbrille).
- Befolgen Sie die Anweisungen auf und in der Verpackung des Reinigers
- Das Reinigungsmittel darf niemals in direkten Kontakt mit Haut, Augen und Mund kommen.
- Öffnen Sie niemals die Gerätetür während des Reinigungsprogramms - es besteht die Gefahr, mit dem Reinigungsmittel in Kontakt zu kommen!
- Entfernen Sie vor der Reinigung alle Behälter aus dem Garraum.
- Befolgen Sie die Anweisungen, die das Gerät auf dem Display anzeigt.
- Lassen Sie die Reinigerpackung nach dem Aufbringen des Reinigers nicht im Garraum.
- Verschütten Sie den Reiniger niemals auf der heißen Oberfläche des Geräts - dies kann zu irreversiblen Oberflächenschäden an der Edelstahloberfläche führen. Auf diese Weise verursachte Schäden fallen nicht unter die Garantie.
- Bei unzureichender Reinigung kann sich das im Garraum des Geräts angesammelte Fett während des normalen Betriebs entzünden.

Das Gerät verfügt über sechs Reinigungsprogramme und ein Entkalkungsprogramm. Wählen Sie das passende Programm entsprechend der Geräteverschmutzung - siehe nachstehende Tabelle.

PROGRAMM	BESCHREIBUNG	DAUER*
	Wasserspülung – Spülen mit lauwarmem Wasser ohne Zugabe von Reinigungsmitteln.	14:53
	Express-Reinigung - Reinigung bei sehr leichter bis leichter Verschmutzung.	33:39
	Kurze Reinigung - Reinigung bei leichter bis normaler Verschmutzung.	50:19
	Standardreinigung - Reinigung bei normaler bis starker Verschmutzung.	01:15:19
	Intensivreinigung - Reinigung bei starker bis sehr starker Verschmutzung.	01:48:39
	Entkalkung des Garraums.	01:12:44

\* Die angegebenen Reinigungszeiten gelten für die Gerätegröße 611. Diese Zeiten können bei anderen Gerätegrößen geringfügig abweichen.

Abhängig von der Größe des Geräts und dem gewählten Reinigungsprogramm variiert die Menge des nötigen Reinigungsmittels.

PROGRAMM	GERÄTEGRÖSSE					
	Anzahl Päckchen (Stk.)					
	623	611	1011	1221	2011	2021
Nur mit Wasser spülen*	0	0	0	0	0	0
Express-Reinigung	1	1	1	2	2	3
Kurze Reinigung	1	1	1	2	2	4
Standardreinigung	1	1	1	2	2	4
Intensivreinigung	1	2	2	3	3	5
Entkalkung des Garraumes**	1	1	1	2	2	3

\* Das Spülen mit Wasser erfolgt ohne Zugabe von Reinigungsmitteln.

\*\* Zum Entkalken verwenden Sie das Entkalkungsmittel Vision Descaler

## 9.2 REINIGUNGSVORGANG STARTEN

<p><b>1 WÄHLEN SIE AUF DEM STARTBILDSCHIRM „REINIGUNG“</b></p>	 <p>Reinigung</p>
<p><b>2 WÄHLEN SIE DAS PASSENDE REINIGUNGSPROGRAMM</b></p>	
<p><b>3 DRÜCKEN SIE „START“</b> Erst wenn die Meldung erscheint, geben Sie das Reinigungsmittel ein (füllen Sie das Pulver in die Ablauföffnung am Garraumboden).</p>	 <p>Start</p>
<p><b>WENN SIE DIE REINIGUNG NICHT STARTEN WOLLEN, DRÜCKEN SIE „ZURÜCK“</b></p>	 <p>Zurück</p>

Nach dem Drücken von Start prüft das Gerät automatisch, ob die Temperatur im Garraum zu hoch ist. Wenn die Temperatur höher als 80 °C ist, kühlt der Garraum automatisch ab. Warten Sie, bis ein Signalton ertönt und das Gerätedisplay Sie dazu auffordert, das Reinigungsmittel einzugeben. **Geben Sie das Reinigungsmittel erst dann ein, wenn Sie das Display dazu auffordert!**



Beachten Sie beim Umgang mit dem Reinigungsmittel alle geltenden Grundsätze für den Umgang mit chemischen Substanzen!

### EINFÜLLEN DES REINIGUNGSMITTELS



- Schneiden Sie den Beutel mit Reinigungsmittel an der markierten Stelle auf.
- Schütten Sie den gesamten Inhalt der Verpackung auf das Ablaufsieb am Boden des Garraums. Das Pulver fällt weitgehend in die darunterliegende Öffnung.
- Schließen Sie die Tür des Kombidämpfers.

Das ausgewählte Programm startet automatisch und Sie werden auf dem Bildschirm kontinuierlich über die aktuelle Position des Programms und die verbleibende Zeit bis zum Ende der Reinigung informiert.

Wenn das Reinigungsprogramm endet, ertönt ein akustisches Signal zusammen mit einer Benachrichtigung, dass das Reinigen abgeschlossen ist. Das Gerät ist jetzt zur weiteren Verwendung bereit, oder es fährt, sofern in den Benutzereinstellungen so aktiviert ist, automatisch in den Standby Modus.

### VORZEITIGES BEENDEN DES REINIGUNGSPROGRAMMS

Sie können den Reinigungsvorgang durch Drücken der Taste **STOPP** unterbrechen, die während des Reinigungsvorgangs auf dem Display angezeigt wird. In diesem Fall werden Sie vom Gerät gefragt, ob Sie sicher sind. Falls ja, wechselt das Programm in den Spülmodus, der ca. 16 Minuten dauert (außer beim Spülen nur mit Wasser - hier bricht der Vorgang ohne Nachspülzeit ab). Anschließend wird der Reinigungsvorgang komplett gestoppt. Wenn Sie die Unterbrechung nicht bestätigen und **Nein** drücken, wird der Reinigungsvorgang dort fortgesetzt, wo er aufgehört hat



- Überprüfen Sie nach der Reinigung den Garraum. Entfernen Sie etwaige Reinigungsmittelreste, indem Sie den Garraum gründlich mit einer Handbrause abspülen oder mit Wasser waschen. Andernfalls kann die Edelstahloberfläche des Garraums beschädigt und anschließend verfärbt werden, wenn das Gerät bei hohen Temperaturen verwendet wird. Auf diese Weise verursachte Schäden werden nicht von der Garantie abgedeckt!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Hochdruckreinigern.
- Lassen Sie das Gerät bei leicht offener Tür anschließend vollständig austrocknen.
- Entsorgen Sie Umverpackung des Reinigungsmittels im Plastikmüll.
- Lassen Sie gebrauchte Verpackungen niemals lose und frei zugänglich herumliegen.

### ENTKALKUNG DES GARRAUMES

Es wird empfohlen, mit der Entkalkung zu beginnen, wenn der Garraum sichtbar verkalkt ist (weißer Kalkschleier). Zum Entkalken des Geräts muss ein spezielles Mittel, der Vision Descaler, verwendet werden.

Die Methode zum Anwenden des Mittels ist dieselbe wie für das Mittel Active Cleaner. Die Standardverpackung von Vision Descaler befindet sich in einem wiederverschließbaren Kübel, der 25 Beutel je 150 Gramm enthält.



Die automatische Garraumentkalkung ersetzt nicht die Wasseraufbereitung, falls diese aufgrund der vorliegenden Wasserqualität nötig ist. Zeigt das Gerät häufige, starke Verkalkungen, informieren Sie Ihren Servicepartner! Starke Geräteverkalkungen können zu Schäden führen, diese sind von der Garantie ausgeschlossen.

## 10 | FEHLERMELDUNGSTABELLE

Während der Arbeit mit dem Gerät werden auf dem Display möglicherweise Fehlermeldungen angezeigt. Ihre Bedeutung ist wie folgt:

FEHLER	BESCHREIBUNG	LÖSUNG
<b>Fehler 10</b>	Der Mindestwasserstand im Boiler wurde nicht innerhalb der festgelegten Zeitgrenze erreicht, obwohl der maximale Wasserstand erreicht wurde.	Der Kombidämpfer arbeitet nun automatisch als Einspritzgerät zur Dampferzeugung. Nachdem der Kombidämpfer aus- und eingeschaltet wurde, wird der Boiler neu befüllt. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner..
<b>Fehler 11</b>	Fehler - Garraumheizung.	Der Kombidämpfer kann nicht weiterbetrieben werden, bitte wenden Sie sich an Ihren Servicepartner.
<b>Fehler 12</b>	Der Höchstwasserstand im Boiler wurde nicht innerhalb der festgelegten Zeitgrenze erreicht.	Der Kombidämpfer arbeitet nun automatisch als Einspritzgerät zur Dampferzeugung. Nachdem der Kombidämpfer aus- und eingeschaltet wurde, wird der Boiler neu befüllt. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
<b>Fehler 13</b>	Der Mindestwasserstand im Boiler wurde nicht innerhalb der festgelegten Zeitgrenze erreicht.	Prüfen Sie die Wasserversorgung (Wasserhahn aufdrehen?). Der Kombidämpfer kann nur im Heißluftbetrieb verwendet werden. Wenn die Wasserversorgung sichergestellt ist und der Fehler weiterhin auftritt, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
<b>Fehler 15</b>	Motor überhitzt.	Wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
<b>Fehler 16</b>	Fehler Boilerheizung	Der Kombidämpfer arbeitet nun automatisch als Einspritzgerät zur Dampferzeugung. Nachdem der Kombidämpfer aus- und eingeschaltet wurde, wird der Boiler neu befüllt. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
<b>Fehler 17</b>	Beim Leeren des Boilers ist der Wasserstand nicht innerhalb der festgelegten Zeitgrenze unter den minimalen Wasserstand gesunken.	Der Kombidämpfer arbeitet nun automatisch als Einspritzgerät zur Dampferzeugung. Nachdem der Kombidämpfer aus- und eingeschaltet wurde, wird der Boiler neu befüllt. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
<b>Fehler 18</b>	Beim Leeren des Boilers ist der Wasserstand nicht innerhalb der festgelegten Zeitgrenze unter den maximalen Wasserstand gesunken.	Der Kombidämpfer arbeitet nun automatisch als Einspritzgerät zur Dampferzeugung. Nachdem der Kombidämpfer aus- und eingeschaltet wurde, wird der Boiler neu befüllt. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
<b>Fehler 26</b>	Wrasenklappen-Fehler	Die Wrasenklappe funktioniert nicht mehr. Der Kombidämpfer kann, mit Ausnahme der Wrasenklappenfunktion - weiterbenutzt werden. Bitte wenden Sie sich an Ihren Servicepartner.
<b>Fehler 31</b>	Ablöschtemperaturfühler - Fehler	Der Kombidämpfer kann vorrübergehend in allen Modi benutzt werden. Bitte wenden Sie sich an Ihren Servicepartner.
<b>Fehler 32</b>	Boilertemperaturfühler-Fehler	Der Kombidämpfer arbeitet nun automatisch als Einspritzgerät zur Dampferzeugung. Nachdem der Kombidämpfer aus- und eingeschaltet wurde, wird der Boiler neu befüllt. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
<b>Fehler 34</b>	Fehler am 1-Punkt-Temperaturfühler.	Der Kombidämpfer kann in allen Modi genutzt werden, in denen der KT-Fühler nicht zum Einsatz kommt. Bitte wenden Sie sich an Ihren Servicepartner.
<b>Fehler 35</b>	Garraumtemperaturfühler-Fehler	Wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner, der Kombidämpfer kann mit diesem Fehler nicht genutzt werden.
<b>Fehler 37</b>	Fühler elektr. Bauteile unterbrochen	Wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
<b>Fehler 38</b>	Fühler elektrische Bauteile - Kurzschluss	

<b>Fehler 40</b>	Sicherheitstemperaturbegrenzer hat ausgelöst	Wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
<b>Fehler 41</b>	Elektronik überhitzt	Reinigen Sie den Staubfilter / Luftfilter (siehe Kapitel Pflege und Wartung). Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
<b>Fehler 42</b>	Boiler überhitzt	Der Kombidämpfer arbeitet nun automatisch als Einspritzgerät zur Dampferzeugung. Nachdem der Kombidämpfer aus- und eingeschaltet wurde, wird der Boiler neu befüllt. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
<b>Fehler 60-79</b>	Kommunikationsfehler.	Trennen Sie den Kombidämpfer von der Stormversorgung (Sicherung / Stecker ziehen), warten Sie 30 Sekunden und schalten Sie den Kombidämpfer wieder ein. Wenn das Problem besteht, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
<b>Fehler 80-91</b>	Frequenzwandler-Fehler	Wenn das Problem mehrmals auftritt, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
<b>Fehler 95</b> <b>Fehler 97</b>	Gebläsefehler	
<b>Fehler 96</b> <b>Fehler 98</b>	Zündungsfehler	Prüfen Sie, ob die Gasversorgung gegeben ist und starten Sie den Garvorgang erneut. Wenn der Fehler bestehen bleibt, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner.
<b>Fehler 100</b>	Systemfehler	Wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner



- Gerätefehler dürfen nur von einem autorisierten Servicetechniker repariert werden, der vom Hersteller geschult und zertifiziert ist. Bei unsachgemäßem Eingreifen durch unbefugten Service erlischt die Garantie!
- Während des gesamten Betriebs müssen die Geräte regelmäßigen Kontrollen, Prüfungen und Revisionen gemäß den örtlich geltenden Bestimmung unterzogen werden.

<b>INFO 20</b>	Wasserfilterkapazität niedrig - bitte neue Filterpatrone bestellen.	Ihre Servicefirma hat den Wasserzähler aktiviert, damit Sie rechtzeitig informiert sind, wenn dessen Kapazität erschöpft ist. Bitte kontaktieren Sie Ihrem Fachhändler bzw. bestellen Sie eine neue Filterpatrone.
----------------	---	--

# 11 | LEBENSDAUER, AUSSERBETRIEBNAHME UND GARANTIE

## LEBENSDAUER

Die Lebensdauer des Produkts beträgt 10 Jahre unter Einhaltung der folgenden Bedingungen: Regelmäßige vorbeugende Serviceinspektion alle 12 Betriebsmonate, wobei die Kontrolle vom Servicepersonal eines autorisierten RETIGO-Geschäftspartners durchgeführt werden muss.

Der Benutzer ist verpflichtet, eine Aufzeichnung über durchgeführte Service-Eingriffe zu führen und einzureichen.

Der Benutzer muss die Anweisungen zum Bedienen des Geräts gemäß der Bedienungsanleitung genau befolgen.

Der Benutzer muss die Geräte täglich mit den von Retigo empfohlenen Mitteln pflegen, reinigen und warten.

Bei Geräten mit automatischer Reinigung dürfen nur die von Retigo empfohlenen Reinigungsmittel verwendet werden.

Die Schulung des Bedieners durch ein durch Retigo autorisiertes Fachunternehmen muss im Servicebuch oder durch Kopien des Schulungsprotokolls dokumentiert werden.

Ändert sich das Bedienpersonal, muss die Schulung erneut durchgeführt werden.

## AUSSERBETRIEBNAHME – ENTSORGUNG

Bei der Entsorgung des Gerätes und seiner Teile nach der Stilllegung sind die einschlägigen nationalen Vorschriften (Gesetze) zur Abfallentsorgung zu beachten. Das Gerät enthält elektrische Teile (Elektronik, Transformator, Halogenlampen, Batterien usw.), die bei unsachgemäßer Entsorgung Umwelt- oder Gesundheitsschäden verursachen können.



**Das Gerät und seine Teile dürfen NICHT im Hausmüll entsorgt werden!**

Der Endbenutzer des Geräts kann eine der folgenden drei Entsorgungsoptionen auswählen:

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

Bestellen Sie die Entsorgung der Geräte bei der Firma RETIGO telefonisch unter der Nummer +420 571 665 511 oder per E-Mail unter info@retigo.cz

Bereiten Sie das Gerät wie folgt zur Entsorgung vor:

- Trennen Sie das Gerät fachlich von den Versorgungsmedien
- Stellen Sie das Gerät auf eine Palette, sichern Sie es mit Schrumpffolie und bereiten Sie es an einem zum Laden geeigneten Ort vor.



*Die Abfuhr und Entsorgung ist für Endbenutzer kostenlos. Die Firma RETIGO s. r. o. wird in Zusammenarbeit mit der Vertragsfirma die Abfuhr und Entsorgung der Geräte gemäß den geltenden Gesetzen sicherstellen. Die Firma RETIGO s. r. o. wird auf die gleiche Art und Weise die Entsorgung von Geräten Dritter ähnlicher Art und Verwendung sicherstellen, die durch RETIGO s. r. o. ersetzt werden.*

### Entsorgung durch den Gerätehändler

Bestellen Sie die Entsorgung des Geräts über den Händler, der dann die Entsorgung mit RETIGO arrangiert.

Bei der Bestellung muss Folgendes angegeben werden:

- die genaue Abholadresse des Geräts
- Kontaktperson, Telefon
- Uhrzeit der Geräteabholung

### Entsorgung durch eigene Kräfte

Wenn Sie das Gerät selbst entsorgen möchten, beachten Sie die einschlägigen nationalen Vorschriften (Gesetze) zur Abfallentsorgung. Übergeben Sie die Blechteile des Geräts an entsprechende Sammelstellen, lagern Sie das Glas in Sammelbehältern. Übergeben Sie die Keramikisolierung und die elektrischen Teile an ein spezialisiertes Unternehmen, das zur Entsorgung und Beseitigung der entsprechenden Abfälle berechtigt ist.

## GARANTIE

Die Garantiezeit ist im Servicebuch und auf dem Garantieschein vermerkt. Fordern Sie bei der Firma, die das Gerät für Sie installiert hat, eine gründliche Bestätigung der Garantie an.

Die Garantie schließt Schäden und Fehlfunktionen aus, die durch fehlerhaften Betrieb, Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung, Verwendung aggressiver chemischer Reinigungsmittel und fehlerhafte Reinigung des Geräts verursacht wurden. Darüber hinaus sind Mängel durch unsachgemäße Installation, die nicht den Empfehlungen des Herstellers entsprechen, sachlich fehlerhafte Reparaturen sowie Mängel durch Eingriffe Dritter oder höhere Gewalt von der Garantie ausgeschlossen.

# retigo<sup>®</sup>

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

**RETIGO s.r.o.**

Rope 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

E-Mail: [info@retigo.cz](mailto:info@retigo.cz)

Tel.: +420 571 665 511

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

**RETIGO Deutschland GmbH**

Sankt Valentin 1d

83324 Ruhpolding

E-Mail: [servicecenter@retigo.de](mailto:servicecenter@retigo.de)

Tel.: +49 8663 4196196

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

Version TSD-15-B-MAN-CZ\_R04

Version SW: 2.75