

Handbuch

HANDBUCH

R E T I G O H E I S S L U F T D Ä M P F E R



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

retigo®

INHALT

Einleitung	1
Symbole.....	2
Grundfunktionen	2
Bedienpaneel.....	3-4
Erweiterte Funktionen	5-6
Service Programm	7-9
Fehler Bericht	10-11
Betrieb und Wartung	12-16

RETIGO Handbuch PRACTIC / STANDARD



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

1. Gerätemerkmale

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

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

Die Computersteuerung überwacht alle Prozesse und sichert gleichbleibende Resultate. Das Standard Modell von RETIGO bietet 100 individuell einstellbare Garprogramme. Mit dem Kerntemperaturfühler messen sie die aktuelle Temperatur im Lebensmittel. Die Werte dienen zur Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte (HACCP).

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

Vorteile:

Geringere Garverluste:

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

Dampf Garen:

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

Weniger Fett:

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

Energieeinsparung:

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

Weniger Wasser:

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

Unterschied

Unterschied zwischen Modell STANDARD und Modell PRACTIC: Programmierung von Garprozessen und Kerntemperaturfühler sind serienmäßig bei Modell Standard.






2. Bedienpaneel

Abb. VI.1: Beschreibung des Bedienpaneels

3. Display Practic / Standard

Abb. VI.2: Display

4. Symbole

	Garraum Temperatur
	Garzeit
	Kerntemperatur
	Feuchtigkeit
	Programmliste
	Manuelle Beschwadung
	Wrasenklappe, geöffnet
	Wrasenklappe, geschlossen
	Programmeingabe
	Abschrecken

5. Grundfunktionen

5.1. Start des Heißluftdämpfers

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



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

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

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

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

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

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

5.2 Garprozeß Ende

Der Garvorgang kann durch drücken der STOP Taste (Taste **1**) manuell beendet werden. Andernfalls endet er automatisch mit Programmablauf oder dem Erreichen der eingestellten Kerntemperatur.

5.3 Auswahl des Gar Modus

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

Garverfahren

1. Heißluft

- Voreinstellung: 30 Min. Temperatur 180 °C, 0 % Feuchtigkeit

2. Kombidampf

- Voreinstellung: 30 Min. Temperatur 160 °C, 50 % Feuchtigkeit

3. Dampf

- Voreinstellung: 30 Min. Temperatur 99 °C, 100 % Feuchtigkeit

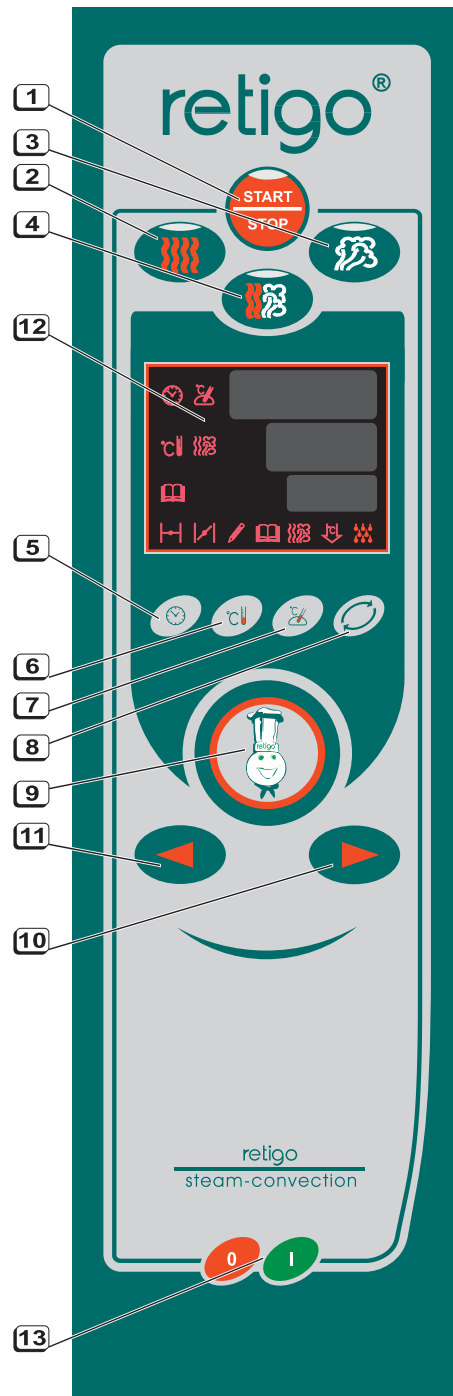


Abb. VI.1: Beschreibung des Bedienpaneels
 1. Start / Stop 2. Heißluft 3. Dampf 4. Kombidampf 5. Zeit
 6. Temperatur Garraum 7. Kerntemperatur 8. Funktionstaste 9. Magic Point Taste
 10. Wahlstaste, Wert erhöhen 11. Wahlstaste, Wert senken 12. Display 13. EIN / AUS

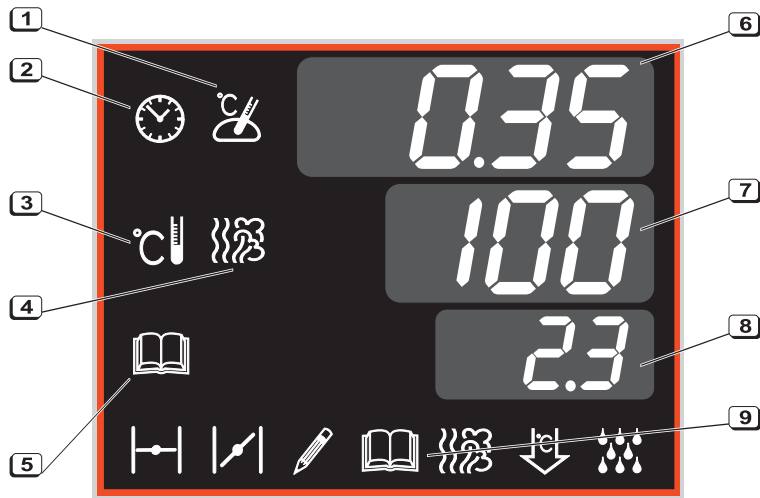


Abb VI.2: Display Practic / Standard

- 1. Kerntemperaturfühler
- 2. Garzeit
- 3. Garraum Temperatur
- 4. Feuchtigkeit
- 5. Programmname
- 6. Garzeit oder Kerntemperatur
- 7. Temperatur oder Feuchtigkeit
- 8. Garprogramm Nummer
- 9. Symbolzeile



Abb VI.3: Garmodus

- 1. Heißluft
- 2. Kombidampf
- 3. Dampf

Passen die Voreinstellungen – drücken Sie die START Taste um den Garprozeß zu beginnen.

5.4 Gar Programme

Vgl. Abb. VI.1

Zur Eingabe der Garparameter bei einem bestehenden Programm betätigen Sie mehrmals die Funktionstaste (Taste **8**) bis das Symbol  aufleuchtet.

Drücken Sie nun auf den Magic Point (Taste **9**) und das Symbol  blinkt neben der Programmanzeige. Nehmen Sie mit den Tasten **10** und **11** die Programmeinstellung vor. Mit Taste **1** starten Sie das Garen.

6. Erweiterte Funktionen

6.1 Ändern der Parameter im STOP-Zustand


Garzeit Einstellung

Drücken Sie die Zeit-Taste . Beginnt die Anzeige zu blinken, kann mit den Tasten **10** oder **11** die Garzeit eingestellt werden.

Einstellbereich Garzeit: 1 Minute bis 23:59 Stunden

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

Garraum Temperatur Einstellung

Drücken Sie die Garraum Temperatur Taste . Das Temperatur Symbol beginnt zu blinken. Mit den Tasten **10** oder **11** verändern Sie den Temperaturwert. Mit Taste **1** starten Sie den Garvorgang.

Temperaturbereich:

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

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

Feuchtigkeit im Garraum Einstellen



Gilt nur für Betriebsart Kombidampf!


Drücken Sie die Taste **8** bis das Symbol für Feuchtigkeit zu blinken beginnt. Nun wählen Sie Taste **9** und dann die Tasten **10** oder **11** um die Garraumfeuchtigkeit zu ändern.

Feuchtigkeitseinstellung: 0 – 100 %

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

Kerntemperatur Einstellung

HINWEIS: Gilt nur für Modell Standard! Der Kerntemperaturfühler ist für das Modell Practic optional erhältlich.

Um die Kerntemperatur zu ändern drücken Sie die Taste **7**. Das Symbol  für Kerntemperatur beginnt zu blinken. Mit den Tasten **10** und **11** können Sie die Einstellung anpassen. Beim Einsatz des Kerntemperaturfühlers endet der Garvorgang mit Erreichen des voreingestellten Kerntemperaturwertes.

Kerntemperaturbereich: 30 – 110 °C

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

6.2 Ändern der Parameter bei Betrieb


Gar Modus

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




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

Garzeit

Während dem Betrieb wird das Garzeitsymbol  im Display angezeigt. Das Zeitsymbol blinkt bei Betrieb. Tasten **10** oder **11** ändert die Einstellung.

Die aktuelle Zubereitungszeit wird dadurch verkürzt bzw. verlängert.

Garraumtemperatur

Während dem Betrieb wird die aktuelle Garraumtemperatur im LED-Display angezeigt. Nach nochmaligem drücken der Taste **6** für Temperatur  erscheint die eingestellte Temperatur in der Anzeige. Bei gleichzeitigem betätigen der Funktionstaste und einer der Wahl Tasten **10** oder **11** ändert die Einstellung.

Temperaturbereich:

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

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

Feuchtigkeit

Während dem Garen ist keine Klimaänderung möglich.

Öffnen der Gerätetür bei Betrieb




Wenn Sie die Gerätetür während dem Garen öffnen wird der Prozeß zeitweise unterbrochen und die Garzeit wird abgezogen. Im Display erscheint der Hinweis: DOOR. Nach dem schließen der Tür wird das Garen fortgesetzt.



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


6.3 Wrasenklappe

Bei dem Modell Standard ist die Wrasenklappe serienmäßig. Für das Modell Practic ist die Wrasenklappe als optionales Zubehör lieferbar.

Die Wrasenklappe dient der Entfeuchtung des Garraumes. Die Anwahl erfolgt durch mehrmaliges drücken der Taste **(8)** bis das Klappensymbol  zu blinken beginnt. Taste **(9)** öffnet die Klappe. Die  Anzeige erfolgt im Display. Drücken Sie eine beliebige Taste um die Klappe zu schließen. Die geschlossene Klappe wird mit dem  Symbol angezeigt. Nach betätigen der Taste **(9)** endet das blinken des Symbols.

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

6.4 Garraum Schnellkühlung

Die Schnellkühlung dient zur Temperatursenkung im Garraum. Drücken Sie die Funktionstaste **(8)** wiederholt. Das  Symbol beginnt zu blinken. Jetzt drücken Sie Taste **(9)**. Das Lüfterrad startet mit maximaler Drehzahl zu rotieren. Nochmaliger Tastendruck der Taste **(8)** beendet den Vorgang.


6.5 Garraum Beleuchtung (Dauerlicht)

Die Funktion steht bei den Modellen Practic und Standard nicht zu Verfügung.

6.6 Boiler, leeren

Die Funktion steht bei den Modellen Practic und Standard nicht zu Verfügung.

6.7 Echtzeit Programmstart



Sparen Sie Arbeitszeit mit der Autostartfunktion. Wählen Sie den gewünschten Modus oder das Garprogramm. Drücken und halten Sie die Taste **(5)** für 10 Sekunden. Das Programmstartsymbol XXX blinkt. Stellen Sie die Minuten mit den Tasten **(10)** bzw. **(11)** ein und drücken Sie die Zeittaste ( Symbol) für die Stundenwahl. Am Schluß drücken Sie die START Taste (Taste **(1)**) für den Countdown. Löschen Sie die Einstellung durch erneutes betätigen der Taste **(1)**.

7. Garprogramme erstellen und ändern






Nur bei Modell Standard möglich! Programmnummer 0 ist für den manuellen Betrieb reserviert!

7.1 Erstellen von Programm I.



Drücken Sie mehrmals Taste **(8)** um das  Symbol zu aktivieren. Jetzt drücken Sie Taste **(9)**. Das  Symbol beginnt zu blinken. Mit Tasten **(10)** und **(11)** wählen Sie die gewünschte Programmnummer. Die Programmanzeige ist im Format: X.1 (X = Programmnummer, 1 = Nummer des Programmschrittes). Es stehen 99 Programm mit jeweils fünf Programmschritten zu Verfügung.

7.2 Erstellen von Programm II.

Wählen Sie den gewünschten Garmodus und stellen Sie Garzeit, Temperatur und Feuchtigkeit ein. Jetzt drücken Sie Taste **(8)** wiederholt bis das Symbol  leuchtet. Drücken Sie jetzt Taste **(9)** erneut, um die Einstellung zu speichern. Der erste Programmschritt ist jetzt erstellt. Das Menü öffnet automatisch die Eingabe für den zweiten Programmschritt. Wiederholen Sie bei Bedarf die Programmierung für alle fünf Programmschritte wie beschrieben.

Möchten Sie die Programmierung beenden drücken Sie mehrmals Taste **(8)** bis das Symbol  aufleuchtet. Betätigen Sie jetzt Taste **(9)** für ca. fünf Sekunden. Das  Symbol beginnt zu blinken und Sie können entweder mit Taste **(1)** das Programm sofort starten oder mit den Tasten **(10)** und **(11)** weitere Programme eingeben.

7.3 Garprogramme ändern

Geben Sie die Programmnummer des zu ändernden Programms bei der Programmanzeige ein. Das  Symbol beginnt zu blinken. Drücken und halten Sie Taste **(9)** für die Anwahl des zu ändernden Programmschrittes. Geben Sie die neuen Werte für z.B. Garzeit, Temperatur usw. ein. Drücken Sie wiederholt jetzt auf Taste **(8)** bis das  Symbol leuchtet. Betätigen der Taste **(9)** speichert Ihre Änderungen.

Möchten Sie keine weiteren Programmschritte anpassen oder nachfolgende Programmschritte löschen, so geben Sie bei Garzeit den Wert 0 (Null – keine Garzeit) ein. Mit dieser Eingabe werden nachfolgende Programmschritte gelöscht.

8. Service Programm

Für den Zugriff auf Servicemenü muß die entsprechende PIN eingegeben werden.

Entsprechend der Berechtigung besteht dann folgender Zugang:

- PIN Code: 0000 / Berechtigung: Koch
Freigabe der Blöcke 1, 2 und 3 ohne Berechtigung Einstellungen zu ändern.
- PIN Code: 1001 / Berechtigung: Küchenchef
Freigabe der Blöcke 0, 1, 2, 3, 10 und 15 mit Berechtigung Einstellungen zu ändern.
- PIN Code: xxxx / Berechtigung: Service
Freigabe nur für autorisierte Servicetechniker.

Das Diagnosesystem des Heißluftdämpfers besteht aus unabhängigen **Blöcken**.

- **BLOCK 0:** Einstellungen für den Nutzer
„Prog“ = Programmierung zulässig
„Lock“ = Ändern der Einstellung bei Betrieb
„Soun“ = Tonsignal
„Volume“ = Lautstärke
„Ligh“ = Dauerlicht
„deca“ = Entkalken
„Vyp“ = Wartezeit bei Spannungsunterbrechung
„End“ = Dauer des Tonsignal
„SLEP“ = Aktivierungszeit bis Stand by
- **BLOCK 1:** Systeminformationen
Heißluftdämpfer Typ
Schnittstellenadresse zum PC
Softwareversion
Herstellnummer der Steuerung

- **BLOCK 3:** Fehlerbericht

Gesamtzahl Bericht

Fehlercodes

Datum des Fehlers

Zeit des Fehlers

- **BLOCK 10:** Diagnose

Test der LED Tasten

Relais Test

Endschalter Test

Füllstandfühler Test

- **BLOCK 15:** Datum / Echtzeiteinstellung und Löschen

Echtzeit Einstellung

Datum Einstellung

Garprogramme löschen

HACCP Protokoll löschen

Jeder Block ist in mehrere Sektionen aufgeteilt. Sie ermöglichen die Anzeige der Voreinstellungen, Zeiteinstellung, Änderung von Werten usw..

Im Temperatur-Feld werden die Abkürzungen (Code) der getesteten Elemente dargestellt. Im Zeit-Feld wird die Nummer oder der Status des getesteten Elementes gezeigt.

8.1 Pin Code Eingabe

Drücken und halten Sie Tasten **1** und **6** gleichzeitig für ca. drei Sekunden. Geben Sie jetzt den PIN Code ein (siehe unten).

Eingabe des PIN Codes:

- Zahleneingabe mit den Taste **10** oder **11**
- Stellenwechsel mit Taste **5**
- Eingabe der PIN Nummer. Wiederholen Sie den Vorgang bis zur vollständigen PIN Eingabe.
- Bestätigen Sie die PIN Eingabe mit der Taste **9**

Nach der Eingabe des jeweiligen Nutzer-PIN-Codes wird die Nummer des freigegebenen Blockes angezeigt.

Wahl der BLOCK Nummer (Sektion):

- drücken Sie die Taste **10** oder **11** zur Wahl der Blocknummer
- Bestätigen Sie die PIN Eingabe mit der Taste **9**

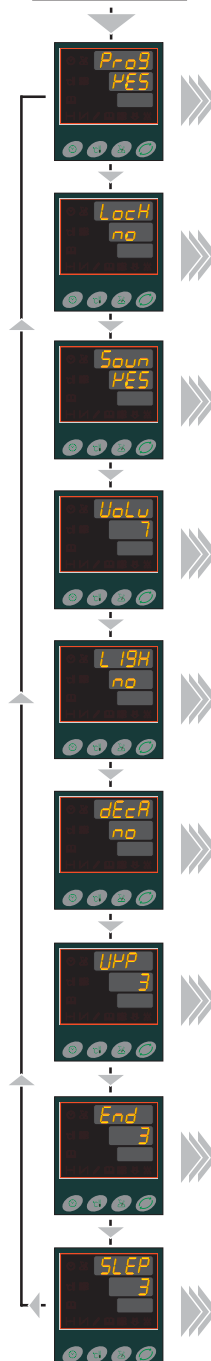
Mit wiederholtem drücken der Taste **6** wählen Sie die Sektionen des jeweiligen Blockes.

Hier können Sie:

- Bestätigen oder Löschen der Werte durch drücken der Taste **9**
- Test der Funktionen mit Tastendruck Taste **9**
- Boiler füllen und leeren mit den Tasten **10** bzw. **11**

Mit Taste **1** kehren Sie zurück. Bei nochmaligem drücken der Taste **1** verlassen Sie das Menü.

8.2. Service Menü: Küchenchef / PIN 1001



In diesem Block können Sie die Nutzereinstellungen ändern.

Programmierung:

Drücken Sie Taste **10** oder **11** um die Programmierung für Garprogramme zu aktivieren oder zu deaktivieren. Bestätigen Sie die Einstellung mit Taste **9**.

Garmodus während dem Betrieb ändern

Drücken Sie Taste **10** oder **11** um die Funktion zu aktivieren oder zu deaktivieren. Bestätigen Sie die Einstellung mit Taste **9**.

Signalton

Drücken Sie Taste **10** oder **11** um den Signalton zu aktivieren oder zu deaktivieren. Bestätigen Sie die Einstellung mit Taste **9**.

Lautstärke

Drücken Sie Taste **10** oder **11** um die Lautstärke zu ändern. Bestätigen Sie die Einstellung mit Taste **9**.

Dauerlicht

Drücken Sie Taste **10** oder **11** um Dauerlicht ein- bzw. auszuschalten. Bestätigen Sie die Einstellung mit Taste **9**.

Boiler entkalken

Drücken Sie Taste **10** oder **11** um das Programm zum Boilerentkalken zu starten. Bestätigen Sie die Einstellung mit Taste **9**.

Fehlerbericht nach Spannungsunterbrechung

Drücken Sie Taste **10** oder **11** um die (Reaktions-) Zeit in Sekunden für die Spannungsunterbrechung einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung mit Taste **9**.

Signalton bei Ende Garprogramm

Drücken Sie Taste **10** oder **11** um den Signalton am Ende des Garprogramms zu aktivieren oder zu deaktivieren. Bestätigen Sie die Einstellung mit Taste **9**.

Aktivierungszeit bis Stand by

Drücken Sie Taste **10** oder **11** um die Aktivierungszeit bis Stand by einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung mit Taste **9**.



In diesem Block kann der Boiler gefüllt oder geleert werden.



Mit Taste **(11)** wird der **Boiler geleert**.
Mit Taste **(10)** wird der **Boiler gefüllt**.
Der Füllzustand des Boilers wird in der Anzeige mit den beiden kleinen aufleuchtenden Balken angezeigt.



In diesem Block können Nutzereinstellungen geändert werden.



Echtzeit
Drücken Sie Taste **(10)** oder **(11)** um die jeweils blinkende Position einzustellen. Wechseln Sie die Position mit Taste **(5)**.



Datum
Drücken Sie Taste **(10)** oder **(11)** um die jeweils blinkende Position einzustellen. Wechseln Sie die Position mit Taste **(5)**.

8.3 Boiler Entkalken



Nur bei Boilergeräten!



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



Die Garantie deckt keine Schäden und Folgeschäden durch Verkalkung.



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

Starten Sie das Entkalkungs-Programm im Service Menü: Block 0 „deca“. Drücken Sie Taste **(10)** oder **(11)** um in der Anzeige „Yes“ einzustellen und bestätigen Sie die Einstellung mit Taste **(9)**.

Entkalken Stufe 1

Der Boiler wird entleert.

Entkalken Stufe 2

Der Boiler wird gefüllt

Entkalken Stufe 3

Der Boiler wird gespült.

Entkalken Stufe 4

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

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

Tabelle VI.1: Dosierung Entkalker und Boilerinhalt

Entkalken Stufe 5

Der Boiler wird gefüllt.

Entkalken Stufe 6

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

Entkalken Stufe 7

Viermaliges Spülen des Boilers.

Entkalken Stufe 8

Der Boiler wird gefüllt.

Entkalken Stufe 9

Aufheizen des Boilers auf 90 °C für vier Minuten.

Entkalken Stufe 10

Viermaliges Spülen des Boilers.

Entkalken Stufe 11

Der Boiler wird gefüllt.

Entkalken Stufe 12

Einmaliges Spülen des Boilers.
Programmende.

9. Fehler die den Garmodus blockieren

9.1 Fehler Bericht

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

Ein erkannter Fehler wird am Display angezeigt und Sie hören einen Signalton. Fatale Fehler werden direkt angezeigt und der Garvorgang wird abgebrochen. Nicht relevante Fehlerstörungen werden angezeigt – der Garvorgang wird nicht abgebrochen.

Jede Störung wird im Format Erxx (xx = Fehlernummer) dargestellt. Mit Taste Nr. 5 verlassen Sie die Fehleranzeige. Bei Neustart des Heißluftdämpfers wird der Fehler im entsprechenden Garmodus erneut angezeigt.

Es gibt zwei Fehlertypen:

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

9.2 Heißluftdämpfer nach Stromunterbrechung

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

Dauert die Unterbrechung der Stromversorgung länger als der eingestellte Zeitwert für Stromunterbrechung (Werkseinstellung: 3 Minuten) wird der Fehler ER99 angezeigt.

Zustände nach der Stromunterbrechung:

- 1) Die Stromunterbrechung hat den Garprozeß nicht beeinflusst => drücken Sie Taste Nr. 1 um fortzufahren.
- 2) Die Stromunterbrechung hat den Garvorgang beeinflusst => drücken Sie eine beliebige Taste **10** oder **11** um den Garvorgang abzubrechen.

9.3 Sonstige Fehler

„GAS“ = es besteht ein Problem mit dem Gasbrenner. Kontrollieren Sie die Gaszufuhr und den Brenner. Drücken Sie eine beliebige Taste außer Taste **10** bzw. **11** um die automatische Zündung einzuleiten.

9.4 Fehler die den Garvorgang blockieren

Gilt für Einkammer-Heißluftdämpfer:

Er14, Er15, Er25, Er35, Er40, Er59

Gilt für Zweikammer-Heißluftdämpfer:

Er25 oder Er35 und zeitgleich Er23 oder Er33

9.5 Fehler die den Dampf-Modus blockieren

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

9.6 Fehler die den Wechsel zu Injektion bewirken (nur Boilergeräte)

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

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

Er24, Er 34

9.8 Fehler die nicht jeden Garmodus blockieren

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

10. Fehlerbericht Liste

10.1 System Fehler

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

10.2 Fehler der Wasser-Füllstandfühler

- Er10 - Oberflächenfühler signalisiert das Erreichen des max. Füllstandes und das nicht Erreichen des min. Füllstandes - länger als zwei Minuten.
- Er12 - Boilerfüllung – der Wasserfüllstand erreicht nicht innerhalb von zwei Minuten das Maximum.
- Er13 - Boilerfüllung – der Wasserfüllstand erreicht nicht innerhalb von zwei Minuten das Minimum.
- Er17 - Boilerentleerung – der Füllstand sinkt nicht innerhalb von zwei Minuten unter das Minimum.
- Er18 - Boilerentleerung – der Füllstand sinkt nicht innerhalb von zwei Minuten unter das Maximum.

10.3 Fehler beim Boiler Vorheizen

- Er11 - Boiler-Vorheizen – war nicht abgeschlossen nach sechs Minuten nachdem die Heizelemente ausgeschaltet wurden.
- Er16 - Boiler-Vorheizen – war nicht abgeschlossen nach sieben Minuten nachdem die Heizelemente eingeschaltet wurden.

10.4 Fehler Temperatursensor

- Er20 - Kurzschluß Sensor Dampfauslaß
- Er21 - Kurzschluß Sensor Abwasser
- Er22 - Kurzschluß Sensor Boiler
- Er23 - Kurzschluß Sensor Kammer 2
- Er24 - Kurzschluß Sensor Kerntemperatur
- Er25 - Kurzschluß Sensor Kammer 1
- Er30 - Unterbrechung Sensor Dampfauslaß
- Er31 - Unterbrechung Sensor Abwasser
- Er32 - Unterbrechung Sensor Boiler
- Er33 - Unterbrechung Sensor Kammer 2
- Er34 - Unterbrechung Sensor Kerntemperatur
- Er35 - Unterbrechung Sensor Kammer 1

10.5 Sonstige Fehler

- Er14 - Phasenfehler Netzwerkverteilung
- Er15 - Schaden offener Phasenkreisunterbrecher
- Er19 - Automatische Umschaltung Injektion
- Er64 - Boiler verkalkt
- Er99 - Spannungsverlust im START Zustand

SERVICE STANDARD, PRACTIC

8. BETRIEB UND WARTUNG

8.1 Grundlagen

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

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

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



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

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

*nur Gasgeräte!



SICHERHEIT SHINWEIS: BEACHTEN SIE BEI DER REINIGUNG UNBEDINGT DIE SICHERHEITANGABEN DES REINIGUNGSMITTELHERSTELLERS UND TRAGEN SIE DIE ERFORDERLICHE SCHUTZKLEIDUNG (HANDSCHULE, ATEMSCUTZ)!

Tägliche Reinigung (Manuell)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Monatliche Reinigung (Manuell)

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

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

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

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

Sprühen Sie den gesamten Garraum, den Ventilator, die Injektionsleitung und die Heizschlangen mit Entkalker (PURON K) ein. Einwirkzeit: 15 Minuten. Spülen Sie nun den gesamten Garraum sorgfältig mit der Handbrause aus.

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

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

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

Vierteljährliche Reinigung (Manuell)

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

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

Halbjährliche Reinigung (Manuell)

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

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

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

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

Die Garantie deckt keine Schäden oder Folgeschäden durch Verkalkung.

Jährliche Wartung

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

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

Prüfen Sie nach jedem Betriebsjahr die Installation und das Gerät.

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

Tabelle IX.1: Boilerinhalt und Dosiermenge des Entkalkers

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

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

Tabelle IX.2: Prüfliste Installation

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

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

Tabelle IX.2: Gerätekontrolle

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

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

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

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

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

Technische Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

NOTIZEN



Kontakt



Retigo, s.r.o.

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

www.retigo.cz



hot line:

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