

retigo®

PERFEKSJON I MATLAGING OG MER ...

Retigo Orange Vision Plus

BRUKSANVISNING



 **LES DENNE HÅNDBOKEN FØR BRUK**

BESKRIVELSE AV DE MEST VANLIGE SKJERMBILDENE

A HOVEDSKJERM

A1	Klokkeslett
A2	Manuell kokeinnstilling
A3	Valg av tidligere brukte programmer / bake- eller tilberedningsmetoder
A4	Bruker og serviceinnstillinger
A5	Valg fra lagrede programmer
A6	Viser historikken til alle programmene som er startet på utstyret med en HACCP-dataoppføring
A7	Aktiv rengjøring automatisk rengjøring

B MANUELL MODUS

B1	Valg Forvarming/kjøling
B2	Kokemodusvalg
B3	Luftfuktighetsvalg
B4	Stille klokken
B5	Stille inn temperatur
B6	Still inn vifte hastighet
B7	Tilbake
B8	Lagre program trinn
B9	Innstillinger for temperaturmåler
B10	Start koking

C PROGRAMDETALJER (HURTIGVISNING)

C1	Valg Forvarming/kjøling
C2	Trinn parametre
C3	Tast inn et annet programtrinn
C4	Tilbake
C5	Still inn/slett et programtrinn
C6	Start koking

D SLUTTSIGNAL

D1	Informasjon om valgt modus/program for tilberedningsprosessen
D2	Deaktiv lydsignalet
D3	Mulighet til å umiddelbart forlenge tiden for siste koketrinn
D4	Valg for å umiddelbart lagre siste koketrinn
D5	Viser strømforbruk under kokeprosessen
D6	Gå tilbake til forrige skjerm før du trykker på START-knappen

INNHOLDSFORTEGNELSE

FORORD	4
OM DENNE BRUKSANVISNINGEN	5
01 I GRUNNLEGGENDE INFORMASJON OM APPARATET	7
1.1 BRUK: DETTE BRUKES DET TIL	7
1.2 BESKRIVELSE AV APPARATET	7
1.3 EKSTRAUTSTYR OG -TILBEHØR	7
1.4 KONTROLLER: GRUNNLEGGENDE	8
02 I SIKKERHET UNDER BRUK	9
2.1 SIKKER BRUK	9
2.2 BESKYTTELSESHJELPEMIDLER	10
2.3 BESKYTTELSESELEMENTER PÅ APPARATET	10
2.4 FARLIGE STEDER OG GJENVÆRENDE RISIKOER	11
2.5 BRUK AV TILBEHØR	13
03 I KONTROLLER	14
3.1 BERØRINGSSKJERM	14
3.2 ANDRE KNAPPER	14
3.3 TASTATUR	14
04 I KOKE	15
4.1 MANUELL MODUS	15
4.2 PROGRAMMER	18
4.3 SIMULTANKAPASITET	25
05 I ANNET	26
5.1 BAKING MED LAV TEMPERATUR	26
5.2 REGENERERING OG HOLD VARM	26
06 I INNSTILLINGER	27
6.1 GRUNNLEGGENDE INNSTILLINGER	27
6.2 DATA HACCP	33
07 I VEDLIKEHOLD	35
7.1 DAGLIG VEDLIKEHOLD	35
7.2 UKENTLIG VEDLIKEHOLD	37
7.3 HALVÅRLIG VEDLIKEHOLD	39
7.4 ÅRLIG VEDLIKEHOLD	39
08 I AUTOMATISK RENGJØRING	40
8.1 AUTOMATISK RENGJØRING: DETTE BØR DU VITE	40
8.2 STARTE RENGJØRINGSPROSESSEN	41
09 I FEILMELDINGSTABELL	42
10 I LEVETID, TA UT AV DRIFT OG GARANTI	44

FORORD

Kjære kunde,

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Retigo s.r.o. Som produsent og leverandør har vi hatt lang suksess med våre spesialiserte profesjonelle kulinariske apparater. Vi tror dette apparatet vil hjelpe deg med å implementere ideene dine med enestående resultater i ditt daglige arbeid. Med dette apparatet kan du produsere måltider av en slik kvalitet at kundene dine kommer tilbake igjen og igjen.







Vi ønsker deg mye glede og suksess i bruken av Orange Vision Plus.

OM DENNE BRUKSANVISNINGEN

Denne håndboken skal hjelpe deg med å forstå hvordan du bruker Orange Vision Plus og informere deg om valgene og funksjonene.

SYMBOLER SOM ER BRUKT I DENNE BRUKSANVISNINGEN

I denne bruksanvisningen finner du symboler med følgende betydninger:

SYMBOL	BETYDNING
	Disse symbolene betyr "MERK" og "ADVARSEL". De informerer deg om ting som kan forårsake alvorlige personskader og/eller skader på maskinen. Videre indikerer de en viktig instruksjon, funksjon, metode eller problem som må følges opp eller vurderes når du bruker eller vedlikeholder apparatet.
	
	Dette symbolet indikerer nyttig informasjon relatert til apparatet eller dets tilbehør.
	Dette symbolet er en henvisning til et annet kapittel i håndboken.
	Det indikerer andre alternativer til fremgangsmåter som du kanskje, men ikke nødvendigvis trenger å bruke.
	Dummy-symbol for et ikon for visse menyer eller programmer og for piktogrammer.



GYLDIGHETEN AV DOKUMENTASJONEN

Denne håndboken gjelder apparater av RP-typen og følgende modeller:

ELEKTRISKE MODELLER

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

GASSMODELLER

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

FOR HVEM ER DENNE MANUALEN TILTENKT?

Denne håndboken er beregnet på alle som kommer i kontakt med apparatet kun under vedlikehold eller drift. Alle personer må lese denne håndboken nøye før de begynner med alle typer arbeid med apparatet.

VIKTIG INFORMASJON

Les denne håndboken nøye. Håndboken må betraktes som en uatskillelig del av apparatet. Behold dem derfor for fremtidig bruk.

Følg instruksjonene i håndboken nøye, ikke bare for å gjøre bruken av apparatet enklere, men også for å sikre optimal bruk og lang levetid.

Ikke start apparatet med mindre du er grundig kjent med alle instruksjoner, forbud og anbefalinger som er angitt i denne håndboken, spesielt de som er beskrevet i kapittel «Sikkerhet under bruk».

Illustrasjonene og bildene i denne brukerhåndboken samsvarer ikke alltid med virkeligheten, men formålet er å beskrive hovedprinsippene for enheten.



Den komplette tekniske dokumentasjonen for apparatet finner du på produsentens nettsted.

DERSOM DU ER I TVIL

I praksis oppstår ofte uforutsigbare situasjoner som ikke kan inkluderes og beskrives i denne brukerhåndboken. Ta derfor kontakt med produsenten dersom du ikke er sikker på hva du bør gjøre:

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.CZ

Hvis du har spørsmål eller er i tvil, kan du kontakte faglærte på følgende telefonnummer:

PROFESJONELLE SALGSPERSONER:

+420 603 571 360

+420 604 568 562

PROFESJONELLE KOKKER:

+420 734 751 061

+420 727 867 220

PROFESJONELLE SERVICETEKNIKERE:

+420 571 665 560

Dersom du kontakter produsenten eller opplærte profesjonelle, skal du ha apparatets grunnleggende informasjon foran deg. Informasjonen finner du på modellskiltet – se kapittelet «Apparatidentifikasjon».



En detaljert beskrivelse av dataene som er angitt på modellplaten, finner du i avsnittet «Apparatidentifikasjon».

ORGANISERING AV KUNDEDOKUMENTASJON

Kusedokumentasjonen består av to deler:

- Transport- og tilkoblingsinstruksjoner
- Driftsinstruksjoner

HOVEDTEMAET I TRANSPORT- OG INSTALLASJONSINSTRUKSJONENE

- **Grunnleggende informasjon:** Beskriver funksjonene og hoveddelene til apparatet som er relevante for installasjonen
- **Sikkerhet:** Beskriver sikkerhet og passende tiltak under installasjonen
- **Transport:** Inneholder nødvendig informasjon om flytting av apparatet og håndtering av det på installasjonsstedet
- **Plassering:** Beskriver og spesifiserer regler for valg av installasjonssted
- **Installasjon:** Beskriver oppsett av apparatet, oppretting av elektriske tilkoblinger, tilkobling til gass (bare for gassmodeller), tilkobling til vann og avløp og til slutt oppstart.
- **Avslutning:** Beskriver de nødvendige oppgavene ved slutten av apparatets levetid, inkludert avhending.
- **Tekniske data:** Inneholder alle dimensjonsskisser og tilkoblingsmål

HOVEDEMNER I BRUKSANVISNINGEN

- **Grunnleggende informasjon:** Beskriver funksjonene og hoveddelene til apparatet som er relevante for installasjonen
- **Sikkerhet:** Beskriver sikkerhet og passende tiltak under installasjonen
- **Kontroller:** Beskriver apparatets viktigste kontrollelementer
- **Programvareoperasjon:** Programvareoperasjon: inneholder instruksjoner for arbeid med kontrollprogramvaren når du lager mat og beskriver innstillinger, dataimport og eksport
- **Rengjøring:** Beskriver rengjøringsmetoder, arbeidsprosedyrer og trinn for rengjøring og **-operatørens håndtering av apparatet**

Vedlikehold: Inneholder instruksjonene, vedlikeholdsplanen og håndtering av apparatet under vedlikehold






APPARATIDENTIFIKASJON

Modellplaten er ved bunnen på høyre side av apparatet. Modellplaten viser apparatets produsent, tekniske data om apparatet og CE-merket, noe som indikerer at produktet oppfyller alle kravene i standardene ČSN, EN, IEC og myndighetsdekreter.

Elektriske modeller**A – Merkevareravn****B – Modell****2E –****varmegenereringsmetode:***E – elektrisk***1221 – maskinstørrelse:***0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021***I –****dampoppvarmingsmetode:***I – injeksjon**B – boiler***A – kontrollmetode med motorvifte:***A – frekvensomformer**Z – uten frekvensomformer***C – Generelle parametere**

		<small>LÁN 2310, PS 43 CZ-756 64 Rožnov p. R. Tel.+420 571 665 511 e-mail:info@retigo.com www.retigo.cz</small>		
		B 1221 i		
A	TYPE:	RP	VOLTAGE:	380-415V
B	MODEL:	2E1221IA	CURRENT:	56,2-60,2A
	SERIAL No.:	212781703	PHASE:	3N
	MFG DATE:	03/2017	POWER:	31,4-39,7kW
	WEIGHT:	210kg	FREQUENCY:	50-60Hz
	MAX CAPACITY:	138kg	CONNECTION:	5G10
	MODEL:			
	SERIAL NUMBER:			
		 		

Gassmodeller**A – Merkevareravn****B – Modell****2G –****varmegenereringsmetode:***G – gass***0611 – Maskinstørrelse:***0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021***I –****dampoppvarmingsmetode:***I – injeksjon***A – kontrollmetode med motorvifte:***A – frekvensomformer**Z – uten frekvensomformer***C – Generelle parametere****D – Gassparametere**

		<small>LÁN 2310, PS 43 CZ-756 64 Rožnov p. R. Tel.+420 571 665 511 e-mail:info@retigo.com www.retigo.cz</small>		
		O 0611 iG		
A	TYPE:	RP	CURRENT:	6,7A
B	MODEL:	2G0611IA	POWER:	0,74kW
	SERIAL No.:	338471708	GAS:	G20
	MFG DATE:	08/2017	PRESSURE:	23-25mbar
	WEIGHT:	116kg	HEAT LOAD:	13kW
	FREQUENCY:	50-60Hz	CONSUMPTION:	1,38m ³ /h
C	VOLTAGE:	1N~100-127V	 	
	MODEL:			
	SERIAL NUMBER:			

01 | GRUNNLEGGENDE INFORMASJON OM APPARATET

1.1 BRUK: DETTE BRUKES DET TIL

Orange Vision Plus-kombidamper er et universalapparat for å tilberede matretter inkludert komplette menyer. Den kan brukes til alle typer matlagingsmetoder basert på varme, for eksempel baking, steking, grilling, stuing dampkok, lavtemperurlaging over natten osv. Prosessen utføres enten i manuell modus eller i automatisk modus ved bruk av programmer.

RIKTIG BRUK AV APPARATET

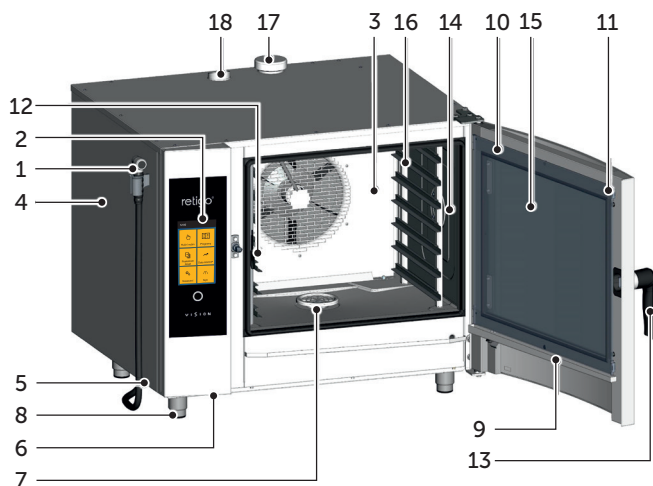
- Apparatet kan bare brukes til varmebehandling av forskjellige typer mat. Dette innebærer damp, varmluft eller en kombinasjon av de to. Maten må alltid plasseres i standardiserte gastronorm-beholdere, stekebrett som er dimensjonert for baking eller standard tilbehør som kommer eksklusivt fra produsenten.
- Stekebeholderne som brukes må være laget av rustfritt stål, keramikk, varmebestandig plast eller emaljert stål.
- Apparatet er utelukkende for profesjonell bruk på det kulinariske feltet.

BEGRENSNINGER I BRUKEN AV APPARATET

Det følgende må ikke plasseres inne i apparatet:

- ingen mat i lukkede krukker eller emballasje
- ingen lett antenkelige gjenstander med et antenningspunkt lavere enn 260 °C, som for eksempel oljer med lavt flammepunkt, fett, kluter (tørkekluter)
- ikke tørt pulver eller granulater

1.2 BESKRIVELSE AV APPARATET



1. Hånddujs (ekstrautstyr)
2. Kontrollpanel
3. Avtakbar innvendig vegg foran viften
4. Sidedeksel
5. Luft- og støvfilter
6. USB-tilkobling
7. Avløpsdeksel

8. Justerbar høyde på ben
9. Kondensdryppbeholder for indre glass med automatisk drenering
10. Dør med avrundet utvendig glass
11. Festeklemmer for innerglass
12. Temperaturmåler (tilleggsutstyr)
13. Dørhåndtak
14. Interiørlys
15. Innerglass som kan åpnes i døren
16. Gastronorm-beholderhyller
17. Utvidet dampventilasjonsklaff (ekstrautstyr)
18. Ventilasjonsskorstein



Enhver bruk av apparatet utenfor dette bruksområdet, inkludert endringer i sikkerhet eller operasjonelle komponenter uten produsentens tillatelse, anses å utgjøre bruk som ikke er i samsvar med formålet. Selskapet påtar seg intet ansvar for skader som følge av slik bruk. Brukeren bærer all risiko.

Brukeren er også ansvarlig for forholdene som er beskrevet av produsenten for installasjon, bruk og vedlikehold av apparatet, som kun skal vedlikeholdes og repareres av personer som er kjent med det og instruert om farene som kan forekomme.

1.3 EKSTRAUTSTYR OG -TILBEHØR

TILLEGGSUTSTYR

Standardkonfigurasjonen for Retigo Orange Vision Plus-kombidampere inkluderer automatisk rengjøring og 99 programmer med 9 trinn.

Ekstrautstyr som kan kjøpes:

- Temperaturmåler
- Utvidet dampventilasjonsklaff
- standard hånddujs
- Selvpptrekkende hånddujs (unntatt størrelse 623).

VALGFRI TTILBEHØR

GASTRONORM PANNER OG BAKEBRETT

Gastronorm panner og bakebrett er ikke bare beholdere for matlagning og baking, men passer også for transportering, servering og oppbevaring av mat. De bidrar aktivt med å forbedre arbeidseffektiviteten - når du planlegger arbeidet ordentlig, er det ofte unødvendig å overføre kokte eller bakte måltider fra en panne eller brett til et annet.



Følg kodene for sikkerhet på arbeidsplassen når du håndterer gastronorm-beholdere, se 2. SIKKERHET UNDER BRUK.

STATIVER, INNKJØRBARE TRALLER OG BRAKETTER

Viktig tilbehør for kombidampere inkluderer ulike stativer og veggbraketter i rustfritt stål (på modell 623) og innkjørbare traller med hyller (på størrelsene 1011, 2011, 1221 og 2021). Spesialutstyr er bankettkurver, traller og termobokser for servering av mat.

VISION VENT-AVTREKKSSETTE

Vision Vent-avtrekkshetten vil la deg opprettholde et behagelig klima i kjøkkenet, takket være sterk avtrekkseffekt og intelligent skifting. Vision Vent er designet for kombiovnene Retigo Vision 623, 611, 1011 og 2011.

OLJEPISTOL

En oljepistol er et spesialverktøy som lar deg spare inntil 2/3 av kostnadene relatert til oljeforbruk når du koker eller steker i apparatet. Takket være den smale dysen kan du dekke maten med et perfekt lag med olje, samtidig som du opprettholder den fine fargen på stekt mat samt holde oljeforbruket på et minimum. Takket være den skiftende dysen kan oljepistolen brukes til andre viskøse materialer som brukes i matindustrien, slik som sjokolade.

VISJONRØYKER

Vision Smoker-røykgenerator er et enkelt tilbehør som er kompatibelt med Orange Vision Plus og alle Retigo-kombiovnene. Takket være enkle kontroller med valg som å røyke maten i opp til tre timer uten stopp og enkelt vedlikehold, lar Vision Smoker deg live opp måltidene eller utvide menyen med røykspesialiteter.



Når du jobber med oljepistolen og Vision Smoker skal du følge retningslinjene for sikkerhet på arbeidsplassen som beskrives i bruksanvisningene for dette apparatet.

1.4 KONTROLLER: GRUNNLEGGENDE

SLÅ PÅ OG AV

Apparatet er permanent koblet til strømmettet og skrues på og av ved å trykke på en utvendig strømbryter. Plasseringen bestemmes av operatøren av apparatet ved installasjon, og du som bruker må informeres om plasseringen. Under vanlig bruk er det nok å stille inn apparatet i Standby-modus ved å trykke på den hvite sirkelen under displayet og så på Standby-knappen.

ÅPNE OG LUKKE DØREN

Kombidampereens dør er utstyrt med en lukkemekanisme som lar deg åpne høyrehendt eller venstrehendt. Bevegelse av håndtaket til siden vil åpne dørlåsen. Dra i håndtaket for å åpne døren.

For å lukke døren skal du trykke på håndtaket (slå døren igjen). Hvis du har et apparat med innkjørbare traller (2011, 1221 og 2021) skal du lukke døren og vri håndtaket 90° med klokken.

FORVARMING AV BOILEREN (kombidampere med boiler)

Etter å ha skrudd på kombidampere vil boileren automatisk fylles med vann, som deretter blir varmet opp. I denne tiden vil starten av programmet være midlertidig deaktivert i modiene «Damp» og «Varmluft med damp» til boileren er helt oppvarmet. Etter dette vil kombidampere fortsette å gå.

02 | SIKKERHET UNDER BRUK

Apparatet kan ikke brukes uten en viss grad av forsiktighet, årvåkenhet og sunn fornuft. Selv om apparatet er designet og produsert i henhold til internasjonale sikkerhetsstandarder bærer brukeren ansvar for hans eller hennes personsikkerhet når de bruker apparatet. Produsenten av apparatet har ikke ansvar for personskader, skade på utstyr eller miljøskader som er forårsaket av feil bruk av apparatet eller unnlatelse av å følge bruksanvisningen eller unnlatelse av å følge sikkerhetsanvisningene.

Dette kapittelet gir deg den viktigste informasjonen om hvordan du skal jobbe trygt og hvordan opprettholde brukerens helse og alle andre som kommer i kontakt med apparatet eller dens tilbehør.

2.1 SIKKER BRUK

GENERELT

- Apparatet skal kun brukes av personer som er autorisert, kvalifisert og opplært til å bruke den. Personer som ikke er autorisert for å bruke den og ikke har fått opplæring i bruken av den skal aldri håndtere eller vedlikeholde den, og heller ikke utføre noen aktivitet mot tiltenkt bruk. Slik uprofesjonell aktivitet kan forårsake personskader eller skade på apparatet.
- Sørg for regelmessig opplæring i bruk av apparatet. Dette forhindrer arbeidsrelaterte personskader og skade på apparatet.
- Apparatet skal kun benyttes til mattilberedning og i samsvar med denne bruksanvisningen. All annen bruk bryter med den tiltenkte bruken, og regnes som farlig.
- Av sikkerhetsgrunner skal du ikke fjerne de harde dekslene eller prøve å nå inn i apparatet – dette skaper fare for elektrisk støt. Enheten har ingen komponenter som brukeren kan håndtere. Reparasjon av feil eller vedlikehold utover det som er beskrevet i denne bruksanvisningen skal kun utføres av en kvalifisert servicetekniker.
- Du skal ikke installere noen varmekilder i nærliggende område til apparatet (slik som frityrkokere, griller, boiler, varmeplater osv.).



Detaljerte krav knyttet til apparatets plassering er gitt i transport- og installasjonsinstruksjonene.

- Du skal ikke jobbe med apparatet hvis du lider av svimmelhet, besvimelser eller andre svakheter, om du har problemer med å konsentrere deg eller hvis du er påvirket av narkotika eller alkohol!
- Det er strengt forbudt å fjerne eller gjøre skade på etikettene som er festet på apparatet.
- Bruk bare apparatet når det er i perfekt stand. Ikke gjør noen endringer i det.
- Følg den beskrevne inspeksjonsplanen, følg instruksjonene i bruksanvisningen, overhold gjeldende regler for gassapparater.
- Ikke plasser noe i nærheten av apparatet som du kan snuble over. Hold arbeidsstedet (inkludert tilgangsvier) rene og ryddige.

KRAV TIL DRIFTSMILJØ FOR APPARATET

- Det tillatte omgivelsestemperaturområdet er +4 °C til +35 °C.
- Omgivelsene må ikke være eksplosive eller giftige.
- Et brannslukkingsapparat eller en automatisk brannslukker må ikke være installert direkte ovenfor apparatet.
- Det må ikke være brennbare materialer, gasser eller væsker plassert under eller ved siden av apparatet.

FØR BRUK AV APPARATET

- Før du starter apparatet, er det absolutt nødvendig å studere kapitlet «Sikkerhet under bruk», sammen med dette kapitlet.
- Hvis du har tvil om apparatets installasjon, bruk eller sikkerhet skal du kontakte produsenten.
- I tilfelle det oppstår skade på det elektriske utstyret, er det nødvendig å organisere reparasjoner uten forsinkelse. Et skadet apparat må ikke brukes.
- Du skal ikke blokkere apparatets ventiler med objekter, og spesielt ikke plassere kjøkkenredskaper, tøy eller andre ting på apparatet. Forsikre deg om at damp fritt går ut fra ventilene på toppen av apparatet.
- Før bruk skal du sjekke apparatets ovnskammer. Fjern all mat, rengjøringsmiddelrester eller andre objekter og rengjør grundig ovnskammeret med håndduksen.
- Forsikre deg om at du ikke spruter eller sprayer vann på apparatet, og ikke plasser objekter som er fylt med vann på det.
- Ikke plasser kilder for åpen ild på eller nær apparatet.

UNDER BRUK AV APPARATET

- Du skal ikke fortsette å bruke apparatet hvis du har den minste tvil om sikker bruk eller hvis den er skadet. Skru av umiddelbart, dra ut kontakten, slå av vanntilførselen og kontakt forhandleren.
- Hvis støyen øker utover den tillatte grensen mens du bruker apparatet, må du stoppe apparatet og rette opp i årsaken.
- Du skal umiddelbart rapportere feil til din overordnede som må få den reparert.
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn mens den er slått på, med mindre det er spesifisert i bruksanvisningen.
- Bruk fingrene dine til å operere kontrollpanelknappene. Ved bruk av spisse, skarpe eller andre objekter til å operere apparatet bortfaller garantien.
- Når du jobber med apparatet skal du være oppmerksom på at gastronom-beholdere, brett og rister kan være veldig varme. Temperaturen på det ytre glasset på døren kan oppnå temperaturer høyere enn 60 °C. I alle tilfeller er det fare for forbrenning.
- Varm damp genereres mens apparatet er i gang – når døren åpnes, er det fare for skolding osv. Når du åpner døren, spesielt under dampdrift, må du alltid stå slik at du ikke kan skoldes av dampen som kommer ut av den åpne døren. Åpne døren litt på gløtt først, og ikke åpne helt før dampen har sluppet ut.
- Hvis gastronom-beholdere er fylt mer enn tre fjerdedeler med væske, må du være veldig forsiktig når du håndterer og fjerner dem. Når du plasserer beholdere som er så fulle inn i apparatet skal du kun sette dem på hyller som du kan se. Hvis ikke kan brukeren bli skoldet. Vær veldig forsiktig når du fjerner varme gastronom-beholdere – uansett innhold!
- Vær ytterst forsiktig når du jobber med et apparat (sett med apparater) der høyeste hylle 160 cm eller høyere over gulvet. Det er fare for at gastronom-beholderen velter og forårsaker brannskader.
- Varme områder kan oppstå under kokeprosessen, spesielt på kokekar, griller og på innsiden av døren. Bruk vernehansker når du håndterer varme objekter.
- Det er forbudt å starte viften uten dekselet. Hvis apparatet er utstyrt med en innkjørbar tralle, må du alltid bremse trallen når den er inne i apparatet. Når du håndterer en full tralle må gastronom-beholderens låsemekanisme alltid brukes (GN er lukket).
- Når du transporterer gastronom-beholdere fylt med væske, må de være dekket med lokk. Hvis ikke kan brukeren bli skoldet.

- Hvis gulvet er veldig ujevnt skal ikke innkjørbare traller brukes til kjøre inn eller ut av apparatet. Du skal aldri la et trallehåndtak stå inne i et lukket apparat. Dette kan ødelegge apparatets dør. Ikke dra i den innkjørbare trallen uten håndtaket som er laget spesielt til dette formålet. Hvis ikke kan det resultere i brannskader.
- Når du bruker banketraller må du alltid sørge for at tallerkenene er plassert riktig på stativene.
- Du skal alltid bruke automatisk vaskeprogram for trallene (hvis tilgjengelig). Hvis ikke skal du bruke rengjøringsprodukter som er spesielt laget for halvautomatisk rengjøring. Det er ikke tillatt å bruke apparatet uten den innkjørbare trallen for standard jobber og automatisk rengjøring!

ETTER AT DU ER FERDIG MED Å BRUKE APPARATET

- Du skal kun utføre rengjøring og service på apparatet når det er kaldt!
- Fjern harde matrester ved å ta dem ut av ovnskammeret – du skal aldri skylle dem ned i apparatets avløp.
- Rengjøringsmidler og avkalkningsmidler må brukes i henhold til beskrivelsen i denne bruksanvisningen, og instruksjonene på hvert middel må følges.
- Etter jobb (f.eks over natten), skal du la døren på apparatet stå på gløtt.
- Når apparatet ikke brukes over lengre periode skal du stenge vanntilførselen og strømtilførselen.

UNDER RENGJØRING

- Vær ekstra forsiktig når du håndterer rengjøringsmidler. Kontakt med rengjøringsmidler og deres damp utgjør en fare for forbrenning eller irritasjon på hud, øyne og luftveier.
- Bruk sikkerhetsutstyr når du håndterer rengjøringsmidler.
- Ved dosering av pulveriserte rengjøringsmidler, må du være ekstra forsiktig med at de ikke inhaleres og ikke kommer i kontakt med øyne og slimhinner.

2.2 BESKYTTELSESHJELPEMIDLER

Når du bruker apparatet er det også nødvendig å bruke riktige klær og bruke personlig beskyttelsesutstyr. Klær, sko og beskyttelsesutstyr må være i samsvar med nasjonale krav for din type arbeid. Det er spesielt viktig å huske disse tingene:



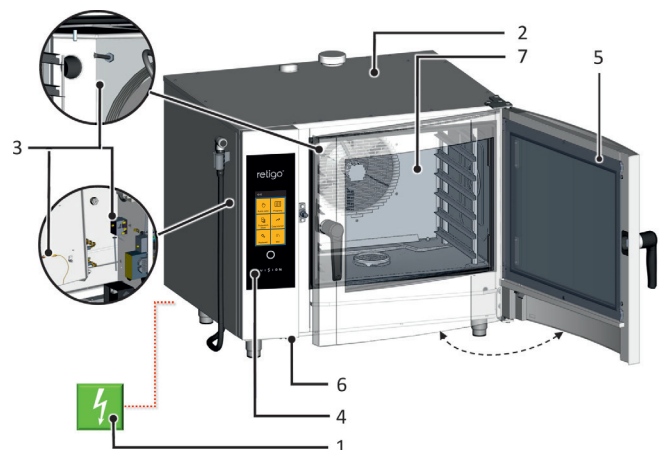
Når du jobber med apparatet, anbefaler vi ikke å ha på:

- Ikke jobb med skjerf, slips, kjeder, klokker, armbånd, nøkler, ringer eller andre metallobjekter eller jobbe med en upassende bandasje.
- Elektriske komponenter slik som pacemakere, klokker, kredittkort osv., eller andre objekter med magnetisk lagringsmedia.
- Langt, løst hår. Sikre langt hår med et passende hodedekke.

2.3 BESKYTTELSESELEMENTER PÅ APPARATET

Apparatet er utstyrt med sikkerhetslementer som gjør den trygg å bruke. Her er en liste over de viktigste:

1. Utvendig hovedbryter
2. Eksterne deksler
3. Sikkerhetsbegrensere for temperatur
4. Kontrollpanel
5. Dør med magnetbryter
6. Ventilasjonsposisjon på apparatets dør
7. Innvendig vegg



Ingen av elementene nedenfor er ment å bli fjernet av operatøren. De kan bare fjernes for inspeksjon, vedlikehold eller reparasjon av en person som er kvalifisert for oppgaven.

UTVENDIG HOVEDBRYTER

Apparatet er laget for kontinuerlig strømtilkobling. Koble til eller koble fra strømmen ved hjelp av den eksterne hovedbryteren. Bryteren brukes til å skru apparatet av og på (under oppstart, utførelse av reparasjon, installering og også i nødstilfeller). Den utvendige hovedbryteren må være lett tilgjengelig hele tiden!



Det er forbudt å tukle med sikkerhetskretser, fjerne sidedeksler eller å utføre noe uautoriserte endringer, noe som vil endre påliteligheten og sikkerheten til disse kretsene.

EKSTERNE DEKSLER

Alle avtakbare deksler er godt koblet til apparatet, slik at de kan fjernes med bare verktøy. Deksler forhindrer utilsiktet berøring av deler som fører strøm. Sjekk alltid om dekslene er på plass.

SIKKERHETSBEGRENSER FOR TEMPERATUR

Sikkerhetsbegrensere for temperatur er plassert i ovnskammeret, boileren og det elektriske panelet. Når det er høy temperatur aktiveres disse elementene og apparatet slås av.

Hvis en sikkerhetsbegrensning mislykkes, vises en feilkode ledsaget av et lydssignal.

KONTROLLPANEL

Kontrollpanelet er plassert utenfor området grunnet høye temperaturer og gjør det mulig å hurtig skru av apparatet ved bruk av STOPP-knappen. Displayet viser også feil.

Kontrollpanelet er sikkert festet til frontpanelet og forhindrer utilsiktet berøring av ledende deler. Den kan bare fjernes med et verktøy.

DØR MED MAGNETBRYTER

I øyeblikket døren åpnes, vil varmen automatisk slå av viften til full stopp for å begrense utslipp av damp fra ovnskammeret. For å beskytte mot dampskålding, skal du først åpne døren litt på gløtt og vente litt før du åpner døren helt. For å lukke døren skal du trykke på håndtaket (slå døren igjen).

Hvis døren ikke er helt lukket og apparatet er i **Start** modus, vil en "lukk døren" advarsel komme til syne.

VENTILASJONSPOSISJON PÅ APPARATETS DØR

For å beskytte mot dampskålding, kan døren først åpnes litt. I denne stillingen forblir døren delvis låst. Når dampen slutter å komme ut av ovnskammeret, kan døren åpnes helt.

INNVENDIG VEGG

Den er alltid plassert inne i ovnskammeret foran viften for å forhindre at den slår mot viftens roterende hjul. Den innvendige veggen kan bare fjernes med verktøy.



Du må under ingen omstendigheter fjerne noe sikkerhets- eller beskyttelseelement på apparatet! Du skal ikke gjøre noen endringer uten tillatelse fra produsenten.

2.4 FARLIGE STEDER OG GJENVÆRENDE RISIKOER

Apparatet er designet slik at det ikke utgjør noen fare for operatøren eller omgivelsene når det brukes riktig i perfekt teknisk stand. Uansett, under bruk kan det oppstå farlige situasjoner hvis brukeren ikke er oppmerksom på dem. Dette kalles gjenværende risikoer — de som er igjen etter alle forebyggende og sikkerhetstiltak er tatt hensyn til og implementert. Se disse farene tidlig og unngå dem.

Farlige steder, typer farer og deres virkninger.

OVNSKAMMER

Mens apparatet går genereres det damp med høy temperatur i ovnskammeret.



- Fare for brannskader fra varme steder i hele kammeret.
- Fare for forbrenning fra sidehåndtak (stiger/stativer) på gastronorm-beholdere og annet tilbehør som brukes til oppvarming av mat.
- Skåldingsfare på grunn av varm damp som kommer ut av ovnskammeret når døren til apparatet åpnes.

VIFTE

I apparatets ovnskammer, bak den innvendige veggen, er det ett eller flere sirkulerende viftehjul.



- Fare for håndskader ved uforsiktig håndtering i ovnskammeret bak den innvendige veggen når det ikke er riktig installert på plass.
- Fare for håndskade fra uforsiktig håndtering i ovnskammeret bak den innvendige veggen under rengjøring eller vedlikehold.

DØR

Innsiden av døren og spesielt glasset på innsiden varmes opp til høy temperatur når apparatet er i gang. Apparatet genererer også varm damp som slipper ut når døren til ovnskammeret åpnes.



- Fare for forbrenning fra innsiden av døren når du åpner døren under eller etter stekeprosessen.
- Fare for skålding av varm damp og røyk når du åpner apparatet, og spesielt når toppen av døren er i ansiktsnivå, som det er med sett av apparater.

ØVRE DEKSEL FOR APPARATET

Du skal aldri dekke til apparatet eller plassere objekter på det som kan begynne å brenne. Apparatet er ikke en oppbevaringshylle!

Vær forsiktig og bruk alltid vernehansker.



- Fare for brannskader under kokeprosessen.
- Brannfare hvis dekelet er dekket til eller hvis brennbare materialer er på dekelet under kokeprosessen.

GASTRONORM-BEHOLDERE

Du skal aldri håndtere beholdere over øyenivå som inneholder varme væsker eller varm væskefylt mat. Bruk alltid vernehansker.



- Fare for forbrenning ved feil håndtering av varmt tilbehør når du tar det ut av apparatet etter tilberedning.

KLAFF OG PIPE

Ikke plasser noen del av kroppen over disse delene og alltid bruk sikkerhetsutstyr (hansker, vernebriller osv.).



- Fare for brannskader fra varm damp som siver ut under kokeprosessen.

HÅNDDUSJ

- Skoldingsfare på grunn av varm damp eller varmt fett når du sprayer et varmt ovnskammer.
- Ikke bruk hånddusjen til å kjøle ned ovnskammeret eller til rengjøring når temperaturen er høyere enn 90 °C.
- Skoldingsfare fra varmt fett og damp når vann spruter i varmt fett.
- Ikke spray vann direkte i varmt fett – dette kan forårsake sprut og intens dampdannelse.

Restrisiko

For ytterligere å redusere risiko og sikre effektiviteten av sikkerhetsbeskyttelse, gir vi informasjon om restrisikoer. For å eliminere dem har vi etablert følgende tekniske og organisatoriske tiltak for implementering av brukeren. Disse er ment for å overvinne de respektive farene.

ELEKTRISK STRØM

Alle de elektriske komponentene til apparatet drives av potensielt dødelig strøm. Strømtilførselterminalene og andre elektriske komponenter forblir under spenning selv når apparatet er slått av.



- Strømtilførselterminalene og andre elektriske komponenter forblir under spenning selv når apparatet er slått av.

Tilgang til området med elektriske komponenter er kun mulig etter å ha fjernet det stive dekselet. Som bruker er du ikke autorisert for å utføre service på apparatets elektriske komponenter. Det er bare en fare i tilfelle strømkablene til apparatet blir skadet, f.eks. ved å være feil plassert, vridd, klemt, klemt ned osv. Hvis apparatet beveger seg av seg selv på hjulrammen, kan dette ødelegge strømforsyningskabelen.



- Når du bruker apparatet, må du alltid låse hjulene med parkeringsbremsen!

Hvis det er skader på det elektriske utstyret, må du umiddelbart slutte å bruke apparatet og ordne øyeblikkelig reparasjon av et autorisert servicesenter.

Hvis det ikke er nødvendig å ha apparatet koblet til strømmen skal du koble fra strømtilførselen ved å skru av hovedtrømbryteren.

MEKANISKE DELER

Farer oppstår bare når apparatet er installert på en hjulramme eller har blitt installert feil (for eksempel med en sterk vipning, ikke forankret på en glatt eller ustabil overflate osv.), og uventet bevegelse kan føre til knusing eller klemming når det mister stabilitet.



- Hvis du tror at apparatet er feil installert med hensyn til stabilitet, må du ikke fortsette å jobbe. Kontakt eieren umiddelbart for å sjekke installasjonen.
- Fare for skader fra bevegelige deler oppstår i situasjoner der ovnskammeret blir nedkjølt med døren åpen – «nedkjølings»-funksjon, den innvendige veggen foran viften mangler, slik at viftehjulet er fritt tilgjengelig.

Når du håndterer apparatet skal du gjøre det i henhold til relevante regler for binding av masse og håndtering av løfting av utstyr.



- Forsikre deg om at den innvendige veggen alltid er på plass og ordentlig sikret mot å løsne!
- Fare for håndskade kan oppstå når du skyver eller trekker ut lastevognen eller lastekurven.
- Når du håndterer lastetilbehør, bruk alltid håndtaket som er ment for formålet.

HØY TEMPERATUR

Under tilberedningsprosessen oppvarmes apparatets indre til en høy temperatur, inkludert beholdere og mat som er satt inn. Etter at døren til ovnskammeret er åpnet, slipper denne varmen ut til omgivelsene. Av denne grunn er det fare for forbrenning eller skålding når du arbeider med eller i nærheten av apparatet.



- Fare for forbrenning fra varme overflater oppstår hovedsakelig i hele ovnskammeret, inkludert innsiden av døren, og på alle deler som er eller har vært inne under tilberedningen, som kokekar, håndtak på kokekar og rister.
- Bruk foreskrevet verneutstyr, spesielt vernehansker!
- En fare for skålding fra varm damp kan oppstå når vann sprøytes inn i det oppvarmede ovnskammeret eller døren er åpen under «nedkjølings»-funksjonen.
- Gå langt nok unna apparatet, og ikke sprøyt vann i oppvarmet ovnskammer for rask kjøling eller ved skylling med hånddusjen!



- Det er fare for skålding når vann sprøytes inn i apparatet når det er beholder med varmt fett i den.
- Ikke spray vann i varmt fett!
- Det er også fare for vannskålding under feil håndtering av gastronom-beholdere, når man bruker gastronom-beholdere med upassende dimensjoner, og når man bruker en plate med upassende dimensjoner i forhold til håndtaket til platehåndtakene til bankettvognen.
- Når du håndterer beholdere som inneholder varme væsker eller varm flytende mat, må du være ekstra forsiktig og alltid bruke vernehansker.

VASKEMIDLER

Når det brukes vaskemidler, er det en risiko for å brenne eller irritere huden, øynene og luftveiene fra direkte kontakt med rengjøringsmidlet eller dampen fra dem.



- Unngå direkte kontakt med vaskemidler. Bruk vernehansker hvis det er risiko for kontakt.
- Når du doserer skal du være forsiktig så du ikke inhalerer vaskemiddelet.
- Under helautomatisk rengjøring må du ikke åpne døren til apparatet med mindre programvaren ber deg om det. Det er fare for å puste inn damp fra vaskemiddel eller sprute på hud og øyne.

MATKONTAMINASJON

Når feil rengjørings- eller avkalkingsmidler brukes, kan området rundt apparatet, der maten vanligvis tilberedes, kontamineres. Dette kan resultere i kontaminering av maten.



- Forsikre deg om at arbeidsflaten ikke er sprutet med vaskemiddel eller avkalkingsmiddel!
- Ikke plasser tomme beholdere på arbeidsflaten – maten kan kontamineres!

VANN

Hvis apparatet og hjulvognen begynner å gjøre uønskede bevegelser, kan dette ødelegge eller skade vannforsyningsledningen, og det rennende vannet kan forårsake skli- eller fallulykker.



- Kontroller alltid at hjulene er låst med parkeringsbremsen før bruk! Hold apparatets arbeidsområde og omgivelsene rene og tørre!

2.5 BRUK AV TILBEHØR

TEMPERATURMÅLER

Når du bruker temperaturmåleren skal du ta hensyn til det følgende:

- Måleren skal bare brukes for å settes inn i mat.
- Ikke sett måleren inn i frossen mat. Det kan brette den!
- Aldri bøy temperaturmålerens strømkabel med makt.
- Aldri dra måleren ut av maten ved å dra i kabelen.
- Plasser kjernetemperaturmåleren i maten på en slik måte at den ikke lener seg mot dørglasset.
- Temperaturmåleren kan være varm – bruk vernehansker.
- Dra temperaturmåleren ut av maten før du fjerner maten fra apparatet og plasser den i målerholderen.
- Når måleren ikke er i bruk skal den stå i holderen.
- La aldri temperaturmåleren henge på utsiden av ovnskammeret – døren kan lukke seg på den og skade den.

HÅNDDUSJ

Når du bruker hånddusjen skal du ta hensyn til det følgende:

- Hånddusjen skal kun brukes til å rengjøre ovnskammeret.
- Hånddusjen virker kun i to minutter etter at døren er åpnet. Etter dette skrur den seg av automatisk.
- Bruk aldri hånddusjen når apparatet er varmt. La den kjøle seg ned til under 65 °C.
- Du skal aldri bruke hånddusjen til å kjøle ned ovnskammeret hvis temperaturen er over 90 °C – dette kan skolede brukeren og ødelegge dørens indre glass og føre til deformasjon av ovnskammeret!





03 | KONTROLLER

3.1 BERØRINGSSKJERM

Betydningen av knapper (ikoner) som finnes på de vanligste skjermbildene, er gitt i figurene A, B, C, D. De grunnleggende knappefunksjonene velges ved å trykke lett på ikonet på panelet. De utvidede funksjonene blir så aktivert ved å trykke og holde nede knappen i mer enn 2 sekunder.

OFTE GJENTAGENDE KNAPPER


Systemet har knapper som er vanlige for de individuelle modusene og funksjoner på apparatet. Betydningene er som følger:

 Back	Trykk på tilbake-knappen for å gå til det forrige trinnet.
 Ok	Trykk på knappen for å bekrefte valg.
 Start	Trykk for å starte ønsket kokeprosess, rengjøring osv.
 Stop	Trykk for å stoppe den nåværende tilberedningsprosessen og vise den på skjerm D.

3.2 ANDRE KNAPPER



Vision-knappen er for å:

- skru på simultankapasitet-modus  4/4.3
- skru på kontrollsystemet
- sette apparatet i standby-modus.
- skjermkalibreringsmodus etter å ha holdt nede knappen i mer enn 2 sekunder



Ved å trykke på symbolet vises hovedskjermen (A).



Når den trykkes på vil kontrollsystemet gå i hvilemodus og skjermen vil skrus seg av. Hvilemodus er indikert for brukeren ved at Vision-knappen blinker regelmessig. Systemet vekkes igjen ved å trykke på Vision-knappen.

E/2

Ved å trykke på denne knappen vil strømtilførselen til apparatet reduseres med halvparten, takket være den strømmen du sparer mens apparatet er inaktivt.



Light



Light

Trykk på den for å belyse ovnskammeret permanent, og trykk på den igjen for å slå av lyset. Belysningen lyser bare når ovnskammerdøren er åpnet.



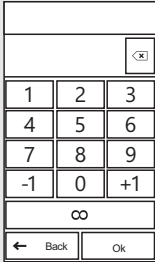



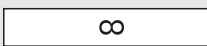
Trykk for å vise eller skjule flere linjer som tilbyr utvidede funksjoner til apparatet.

3.3 TASTATUR

Systemet har også tastatur. De styres på samme måte i alle modier og funksjoner på apparatet.

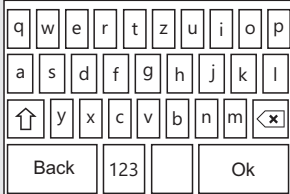




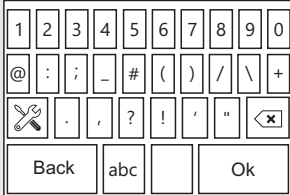




BASIS NUMERISK TASTATUR

Dette er for å taste inn verdier.

		Slette verdier.
	 	Rask korrigering av verdier.
		Non-stop-tid, non-stop-ytelse av en funksjon.

UTVIDET ALFANUMERISK TASTATUR

For å taste inn bokstaver, symboler og siffer.

		Endre små-store bokstaver.
		Bytt mellom et tastatur med bokstaver og et tastatur med siffer/symboler.
		Slett bokstaver.
		Mellomrom.
		Tastaturvalg. Velg språk og stil (QUERTY-QUERTZ).
		Bytt mellom et tastatur med siffer/symboler og et tastatur med bokstaver.
		Slett bokstaver.
		Mellomrom.

04 | KOKE

4.1 MANUELL MODUS

Dette valget brukes mer av erfarne brukere som vil kokeprosessparametrene stilt inn nøyaktig i henhold til deres krav. Still inn kokeparametrene manuelt i henhold til ditt eget ønske og erfaring.

Ved å trykke på valg A2 vil det vise **manuell modus** (B).

B1 FORVARMING AV OVNSKAMMER

Av.



På.

Verdien under symbolet er fabrikkinnstilt til 15 °C høyere enn tilberedningstemperaturen som du har stilt inn (B5). Dette betyr at når du manuelt stiller inn tilberedningstemperaturen med aktiv forvarming, øker forvarmingstemperaturen automatisk med 15 °C. Det eneste unntaket er dampmodus, der forvarmingstemperaturen tilsvarer den innstilte behandlingstemperaturen.



i Økningsverdien kan endres i brukerinnstillingene (06 INNSTILLINGER/6.1/Matlagning/Forvarming/Temperaturøkning).

Forvarmingstemperaturen kan også stilles inn manuelt i området 30 °C – 300 °C ved å trykke og holde nede forvaringssymbolet. Dette gjør det mulig å lage et program som inneholder et enkelt trinn med automatisk forvarming med en presis temperatur. Hvis temperaturen i ovnskammeret er betydelig lavere etter at den er startet, er det mulig å åpne døren uten å stoppe viften. Viften vil fortsette med standard o/min og vil blåse varmluft ut av kammeret. Så snart temperaturen i kammeret når den innstilte forvarmingstemperaturen, stopper viften automatisk.

B2 KOKEMODUSVALG

VARMLUFT

Alternativ til baking i stekepanne, i ovnen eller friturekoking, osv. Temperaturområde: 30–300 °C

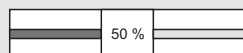


VARMLUFT MED DAMP (KOMBINASJON)

Erstatter baking som krever spraying eller prosedyrer hvor et måltid krever en viss luftfuktighetsprosent, mens du samtidig koker med varmluft osv.



Mengden damp i ovnskammeret kan stilles inn ved å bevege skyvebryteren eller taste på prosentverdien og taste den inn ved bruk av det numeriske tastaturet.



Temperaturområde: 30–300 °C

DAMPING

Erstatter koking i vann. Temperaturområde: 30–130 °C



B3 INNSTILLING AV LUFTFUKTIGHETEN

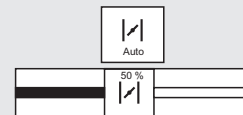
VARMLUFT-modusen vises med et lukesymbol, og ved å bevege eller trykke på rullefeltet kan følgende innstillinger foretas:



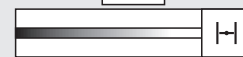
Åpne klaffventilen helt, kontinuerlig ventilasjon av fuktighet fra ovnskammeret.



Systemet styrer selv åpning/lukking av klaffventilen i henhold til innstilt fuktighetsprosent.



Helt lukket klaffventil. All fuktighet beholdes i ovnskammeret.



I kombinasjonsmodus vil fuktighet vises i prosenter, som kan endres ved å bevege rulletasten i et område fra 0% til 100%.



Merk:

I DAMP-modus er luftfuktigheten satt og kan ikke endres.



B4 STILLE KLOKKEN

Stille inn prosessetid for tilberedning. Tidsramme: 00:01-23:59 (t:m)



B5 KOKEPROSESSTEMPERATUR

Stille inn kokeprosistemperatur. Temperaturområdet avhenger av valgt kokemodus.

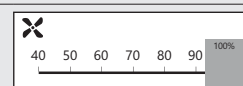


B6 STILLE INN ANDRE FUNKSJONER



VIFTEHASTIGHET

Stille inn syv viftehastigheter.



VIFTETIDSKONTROLL

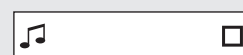
Viften vil kun rotere:

- når varmeelementene er innkoblet.
- i 10 sekunder når varmeelementene har vært utkoblet i mer enn 2 minutter.



MERKNAD OM TRINNET

Lar deg skrive tekstkommentarer som vil vises ved overgang til det aktuelle programtrinnet. Kommentarene følges av et lydsignal.



B8 LAGRE PROGRAM TRINN

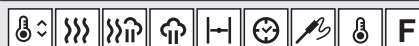
Viser en oversikt over alle innstilte kokeparametre. Muliggjør endring av innstillinger, legge til et annet trinn eller lese kokkens anbefaling. For detaljert beskrivelse, se skjerm C.

**B9 TEMPERATURMÅLER**

Innstilling av temperaturmålerens temperatur
Kontrollerer kokeprosessen ved å stille inn ønsket kjernetemperatur.
Temperaturområde: 30–110 °C

**DELTA T**

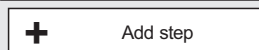
Lar konstant forskjell bli stilt inn mellom kjernetemperatur og temperaturen i ovnskammeret.
Temperaturområde: 20–70 °C

**4.1.1 Koke med manuell innstilling****1 GÅ TIL MANUELL MODUS****2 VELG OG JUSTER DE TILGJENGELIGE PARAMETRENE SOM ØNSKET****2.1 VALG: LEGG TIL ET TRINN**

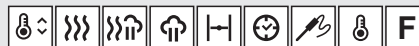
Trykk



Trykk



Velg og rediger parametrene B1 til B9 som ønsket



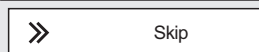
For å legge til et trinn skal du gjenta prosedyren fra punkt 2.1

2.2 VALG: LAGRE SOM AUTOMATISK START

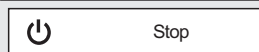
Hvis du vil at programmet automatisk skal starte gjentatte ganger på en bestemt dag og et bestemt tidspunkt, fortsett i henhold til kapittel 4.2.10.

3 START KOKEPROSESSEN VED Å TRYKKE PÅ**4 VENT PÅ AT OVNSKAMMERET FORVARMES ELLER KJØLES NED****4.1 VALG: HOPP OVER FORVARMING/-KJØLING**

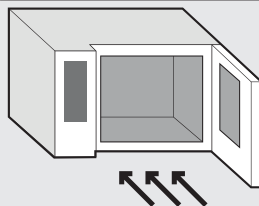
Trykk

**4.2 VALG: AVSLUTNING AV TILBEREDNINGSPROSESS**

Trykk

**5 SETT INN MATEN**

Etter forvarming eller nedkjøling av ovnskammeret, blir du bedt om å sette inn maten.
Tilberedningsprosessen starter når du setter inn maten og lukker døren.

**5.1 VALG: SKRU AV LYDSIGNALET**

Trykk

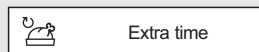


6 PÅ SLUTTEN AV KOKEPROSESSEN SKAL DU VELGE EN HANDLING FOR Å FORTSETTE (skjerm D)

6.1 VALG: FORLENG TIDEN PÅ SISTE TILBEREDNINGSTRINN



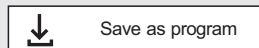
Trykk



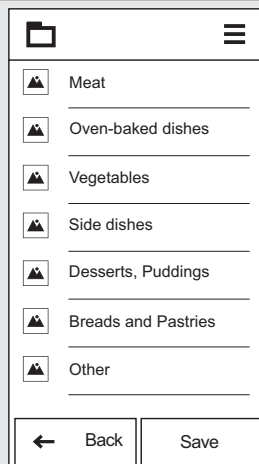
6.2 VALG: LAGRE PROSEDYREN TIL PROGRAMMENE



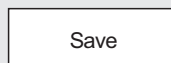
Trykk



Velg en mappe eller undermappe der du vil lagre det nye programmet



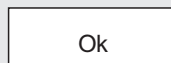
Trykk



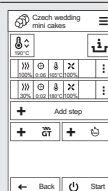
Tast inn navnet på programmet



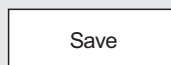
Trykk



I QuickView-forhåndsvisningen kan du kontrollere alle trinnene for matlagingsprogrammet.



Trykk



6.3 VALG: OVERSIKT OVER KOKEPROSESSTATISTIKK



Trykk



6.4 VALG: SKRU AV LYDSIGNALET



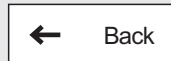
Trykk



6.5 VALG: GÅ TILBAKE TIL HOVEDSKJERMEN







Trykk



4.2 PROGRAMMER

Programmodusen lar kombidampere brukes til det maksimale, med ultimat kontrollkomfort som sikrer at sluttproduktet er av høyeste kvalitet igjen og igjen.

PROGRAMSYMBOLER

	Programs	Hovedkategori i henhold til måltidstype (kategori).
	Meat	Underkategori med flere programmer
	Steaks	Program
		Nyere programmer uten ikon lagt til.

4.2.1 Koking i henhold til et program

1 GÅ INN I PROGRAMMER

Trykk

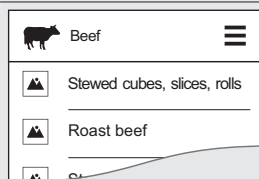


2 VELG EN PROGRAMKATEGORI

Hvis nødvendig, velg en passende underkategori

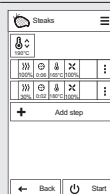


3 VELG REDIGER MÅLTID (PROGRAM)



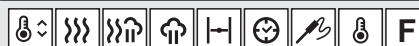
4 FORHÅNDSVISNING AV PROGRAM SYNES (HURTIGVISNING)

Alle programtrinnene kommer opp på ett enkelt skjermbilde med muligheten til å raskt redigere eller legge til et nytt trinn.



4.1 VALG: REDIGER PARAMETRE

Velg og rediger parametrene som ønsket



4.2 VALG: LEGG TIL ET TRINN

Trykk



For å legge til et trinn skal du gjenta prosedyren fra punkt 4.1

4.3 VALG: START ET PROGRAM FRA DET VALGTE TRINNET

Trykk



Velg

Start from this step

4.4 VALG: SLETT TRINN

Ved trinn du vil slette, trykk




Velg

Delete step

4.5 VALG: LAGRE SOM AUTOMATISK START

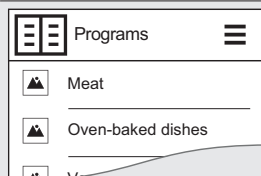
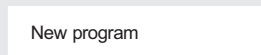
Hvis du vil at programmet automatisk skal starte flere ganger på en bestemt dag og et bestemt tidspunkt, fortsett i henhold til kapittel 4.2.8.



 Hvis du ikke velger alternativet Lagre som program etter tilberedningsprosessen, vil ikke endringene i programmet som er utført i trinn 4.1 til 4.5 være permanente, dvs. de gjelder bare én gang når programmet startes. Når programmet åpnes neste gang, har det den opprinnelige strukturen.

5 START KOKEPROSESSEN VED Å TRYKKE PÅ**6 PÅ SLUTTEN AV KOKEPROSESSEN SKAL DU VELGE EN HANDLING FOR Å FORTSETTE** (skjerm D)**4.2.2 Opprett et nytt program****1 GÅ INN I PROGRAMMER**

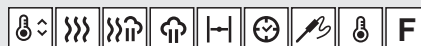
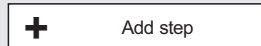
Trykk

**2 VELG EN PROGRAMKATEGORI DER DU VIL LAGE ET NYTT PROGRAM****3 TRYKK****4 TRYKK****5 TAST INN NAVNET PÅ PROGRAMMET****6 TRYKK****7 PROGRAMDETALJER VISES** (skjerm C)

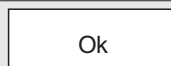
7.1 VALG: LEGG TIL PROGRAMTRINN



Rediger parametrene som ønsket



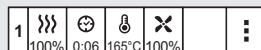
Trykk



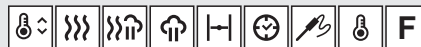
7.2 VALG: INNSTILLINGER FOR TRINNPARAMETER



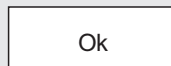
Velg et trinn som du vil redigere



Rediger parametrene som ønsket



Trykk



7.3 VALG: LEGG INN ET TRINN



Ved trinnet der du vil legge inn et nytt trinn skal du trykke



For å sette det inn, velg knapp



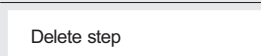
7.4 VALG: SLETT TRINN

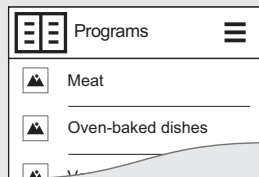
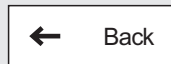


Ved trinn du vil slette, trykk

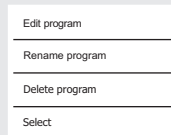


For å slette det velg knapp



8 TRYKK**9 DET NYE PROGRAMMET ER LAGRET****10 GÅ TILBAKE TIL PROGRAMMENE****4.2.3 Redigere et lagret program****1 GÅ INN I PROGRAMMER**

Trykk

**2 VELG EN PROGRAMKATEGORI DER DU VIL REDIGERE ET PROGRAM****3 VELG PROGRAMMET DU VIL REDIGERE OG HOLD DET NEDE MER ENN 2 SEKUNDER****4 FRA MENYEN SKAL DU VELGE ENDRINGEN SOM DU VIL GJØRE****4.1 VALG: REDIGER ET PROGRAM**

Det er mulig å endre navnet på programmet, parameterinnstillingene legges til eller slette et trinn. Prosedyren ligner den å lage et nytt program.

4.2 VALG: GI NYTT NAVN TIL ET PROGRAM

Gi nytt navn til et program ved å bruke det alfanumeriske tastaturet.

4.3 VALG: SLETT ET PROGRAM

Slett et program permanent etter bekreftelse.

4.4 VALG: VELG

Velg det aktuelle programmet eller flere programmer ved å huke av i feltene og deretter kopiere eller flytte dem til en annen kategori av programmer eller slette dem.

Etter at du har valgt program(mer), trykk og velg ett av alternativene som tilbys.

4.5 VALG: FLYTT OPP/NED

Flytt et hvilket som helst program til et annet sted i programlisten.

Gå tilbake til programlisten og trykk på



Velg

Move up/down

Trykk og hold nede et program, og dra fingeren for å flytte det til et nytt sted.

Trykk

Save

4.2.4 Lage et program på en PC og laste det ned til apparatet fra en USB-disk.



Programmer for apparatet kan også opprettes og redigeres ved bruk av PC med spesiell programvaren **VisionCombi**.

Hvis du ønsker å laste ned ditt eget program laget på PC til apparatet ved bruk av en USB-disk, skal du taste inn **innstillinger** meny og velg **USB-disk**. Ytterligere detaljer finner du i kapittel 6/6.1.2.

VisionCombi software er tilgjengelig på produsentens nettside.

4.2.5 Opprett en ny programkategori

1 GÅ INN I PROGRAMMER

Trykk



2 TRYKK



3 VELG

New category

4 TAST INN NAVNET PÅ KATEGORIEN



5 TRYKK

Nå er en ny kategori er opprettet og lagret.

Ok

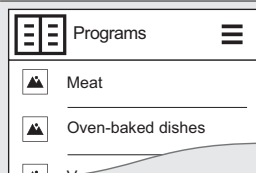
4.2.6 Redigere en programkategori

1 GÅ INN I PROGRAMMER

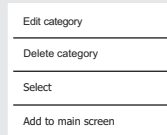
Trykk



2 VELG PROGRAMKATEGORIEN DU VIL REDIGERE OG HOLD DET NEDE MER ENN 2 SEKUNDER.



3 FRA MENYEN SKAL DU VELGE ENDRINGEN DU VIL GJØRE.



3.1 REDIGER EN KATEGORI

Aktiverer redigering av kategorien.

3.2 VALG: SLETT EN KATEGORI

Etter bekreftelse, sletter du permanent kategorien.

3.3 VALG: VELG


Velg den gjeldende kategorien eller flere kategorier ved å huke av i feltene og deretter kopiere eller flytte dem til en annen kategori av programmer eller slette dem.



Etter at du har valgt en kategori, trykk og velg ett av alternativene som tilbys.



3.4 VALG: FLYTT OPP/NED

 Flytt en hvilken som helst kategori til et annet sted i kategorilisten.

Gå tilbake til kategorilisten og trykk på



Velg


Move up/down

Trykk og hold nede en hvilken som helst kategori, og dra fingeren for å flytte den til et nytt sted.

Trykk

Save

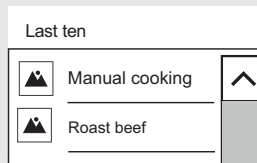
4.2.7 Siste ti

 I menyen Siste 10, er de ti siste tilberednings-/bakemetodene lagret kronologisk. Her finner du manuelt innstilte måltidstilberedelser, valgt ved hjelp av et program, ved hjelp av timingprogrammer for hyller, og matlaging/baking ved hjelp av Easy Baking og Easy Cooking.

1 GÅ TIL SISTE 10-MENYEN



2 VELG ET PROGRAM





3 FORHÅNDSVISNING AV PROGRAM SYNES (HURTIGVISNING)

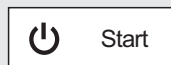
Alle programtrinn vises på ett enkelt skjermbilde med muligheten til å redigere eller legge til flere trinn.



3.1 VALG: REDIGER PROGRAM

 Fra det valgte programmet kan du redigere parametere eller trinn i henhold til  4.2.2/7.1 til 7.4

4 START KOKEPROSESSEN VED Å TRYKKE PÅ





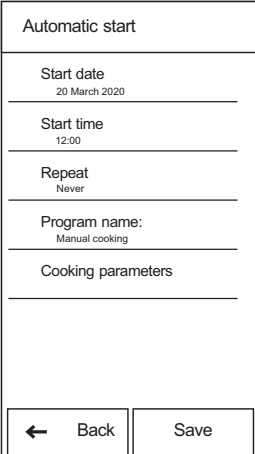
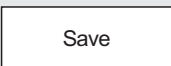

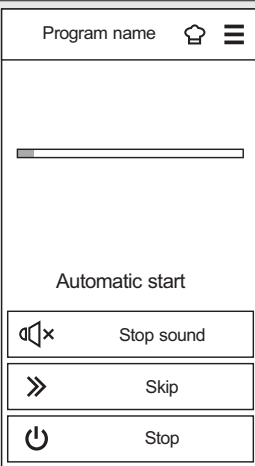
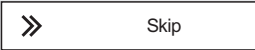

Start

5 PÅ SLUTTEN AV KOKEPROSESSEN SKAL DU VELGE EN HANDLING FOR Å FORTSETTE (skjerm D)

4.2.8 Automatisk programstart

Det er mulig å stille hvert program til å starte automatisk og under de forholdene du har angitt. Denne innstillingen kan utføres i hvilken som helst modus der skjermbilde B, C eller D vises, og også på skjermbildet for matlaging.

4.2.8.1 Stille inn et program for automatisk oppstart

<p>1 PÅ TOPPEN AV SKJERMEN, TRYKK Gjelder skjermbildene B, C, D og skjermbildet for matlaging</p>	
<p>2 TRYKK</p>	
<p>3 VELG OG INNSTILL AUTOMATISKE START-ALTERNATIVER ETTER HVA SOM ER NØDVENDIG</p>	
<p>4 TRYKK</p>	
<p>Et angitt automatisk startprogram indikeres med et symbol på det øvre båndet på hovedskjermbildet A.</p>	
<p>Før automatisk oppstart av programmet vises den innstilte dato og tiden på skjermen med nedtellingen, og en lyd høres</p>	
<p>Du kan hoppe over nedtellingen ved å trykke på</p>	
<p>Du kan også avbryte automatisk start ved å trykke på</p>	

4.2.8.2 Vis, redigere eller slette et automatisk startet program**1 PÅ HOVEDSKJERMEN, TRYKK**

Listen over programmer som er satt for automatisk oppstart vises.

**1.1 VALG: VIS AUTOMATISKE STARTPUNKTER**

Trykk på det ønskede programmet



Automatic start	
20 March 2020	
12:00	Fried Chicken escalopes (breaded)
25 March 2020	
12:00	Steamed Sausages, Frankfurters
1 April 2020	
12:00	Egg omelette
← Back	

Etter visning, trykk på

← Back

1.2 VALG: REDIGER AUTOMATISKE STARTPUNKTER

Automatic start	
Start date	20 March 2020
Start time	12:00
Repeat	Never
Program name:	Manual cooking
Cooking parameters	
← Back	Save

Etter å ha gjort endringer, trykk på

Save

4.3 SIMULTANKAPASITET

Retigo Blue Vision-kombidamperen lar deg jobbe på ulike nivåer på samme tid, uten å måtte avbryte tilberedningsprosessen som er i gang. For eksempel kan du tilberede og samtidig bruke Multitasking til å skifte til programseksjonen og forbedre et nytt program. Multitasking vil ikke aktivere prosesser som avbryter kokeprosessen slik som f.eks. starte automatisk rengjøring.

4.3.1 Bruke simultankapasitetsfunksjonen

- 1 BEGYNN Å LAGE MAT PÅ EN MÅTE, FOR EKSEMPEL VED Å BRUKE PROGRAMMENE**
 4/4.2.1



- 2 TRYKK TASTEN**



- 3 TRYKK TASTEN**
 Du vil komme til hovedskjermen (A)



- 4 ETTER BYTTE VISES ET IKON MED KOKKEHATT VIL BEGYNNE Å BLINKE PÅ EN GUL BAKGRUNN**
 Ikonet indikerer at en kokeprosess er i gang.



- 5 PÅ HOVEDSKJERMEN (A), KAN DU VELGE ET VALG DU VIL JOBBE MED**
 Dette valget må ikke forstyrre kokeprosessen. Du kan for eksempel ikke velge rengjøringsfunksjonen

- 6 GÅ TILBAKE TIL KOKEPROSESSKJERMEN VED Å TRYKKE PÅ DET BLINKENDE KOKKELUEIKONET.**

05 | ANNET

Kategorien Annet tilbyr spesielle matlagingsprogrammer for moderne kulinariske metoder, som lar deg bruke apparatet til uvanlige prosedyrer.

5.1 BAKING MED LAV TEMPERATUR

Denne modusen passer for langsom, forsiktig steking av ulike måltider. Det lar maksimalt ernæringsverdi beholdes i kjøttet. Kjøttet mister et minimum av vekt og er saftig på innsiden.

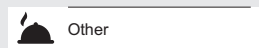
5.1.1 Tilberedning i lav temperatur, bakemodus

1 SKRIV INN KATEGORIEN ANNET

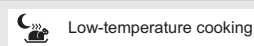
Trykk



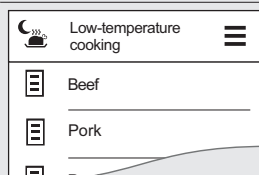
Velg



2 TRYKK



3 VELG KJØTTTYPE



Viser en forvisning av alle programtrinn (Hurtigvisning, skjerm C).
Klikk på et valgt programtrinn for å redigere det
parametere på samme måte som når du arbeider med programmer
(skjermbilder B, C) etter behov.

Start kokeprosessen ved å trykke på



4 NÅR TILBEREDNINGSPROSESSEN ER SLUTT, VELG AKTIVITETEN DU ØNSKER Å FORTSETTE (skjerm D)

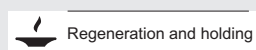
5.2 REGENERERING OG HOLD VARM

Dette programmet brukes til å regenerere nedkjølt mat. Holder maten varm ved den innstilte temperaturen for den lengde tid som kreves. Maten kan regenereres og holdes varm enten i gastronorm-beholdere og/eller direkte på tallerkener.

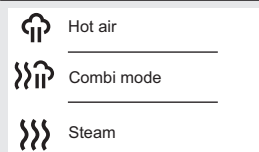
1 TRYKK



2 VELG REGENERERING OG HOLD VARM

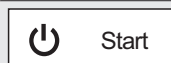


3 VELG MODUS



Viser en forvisning av alle programtrinn (Hurtigvisning, skjerm C).
Ved å klikke på det valgte programtrinnet kan du endre parametere nøyaktig
som når du arbeider med programmer (skjermbilder B, C), etter behov.

4 START KOKEPROSESSEN VED Å TRYKKE PÅ



5 PÅ SLUTTEN AV KOKEPROSESSEN SKAL DU VELGE EN HANDLING FOR Å FORTSETTE (SKJERM D)

06 | INNSTILLINGER

6.1 GRUNNLEGGENDE INNSTILLINGER

1. BRUKERINNSTILLINGER



Når det trykkes på vises det numeriske tastaturet. For å taste inn innstillinger er det nødvendig å taste inn passord **1001** og bekrefte med OK.

Dato og tid

Stille inn og justere tiden. Kun autorisert servicepersonell har lov til å justere datoen.

Språk (språk)

For innstilling av systemets språk.

Temperaturenheter

Tillater innstilling av temperaturenhetene til °C eller °F.

Lyder

Still inn melodi, volum og lydvarighet for følgende:

- Feil
- Tastatur
- Avslutte kokeprosessen
- Trinnlydsignal
- Forvarming
- Planlagte hendelser
- Vaskeprogram ferdig
- Kjernermåler

Visning

Lar deg stille inn:

- Skjermlysstyrke – stilles inn ved bruk av en skyvebryter Standardinnstilling er 100 %.
- Skjermsparer – Velg skjermsparer og tiden etter at apparatet vil bytte til skjermsparermodus når det er inaktivt. En annen mulighet er å vise tid og et lysbildeprogram (skjermsparer satt sammen av ulike bilder).
- Fargeskjemaer – kan ikke endres

Matlaging


Aktiverer ulike preferanser for komfortabel betjening av apparatet:

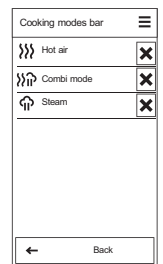
- **ACM** (Automatic capacity management) – denne funksjonen forsikrer at apparatet vil identifisere mengden mat som er satt inn for å oppnå ønsket temperatur i ovnskammeret. Standardinnstillingen er «På» .
- **Forvarming**
 - Forvarming er alltid aktiv (for manuell modusinnstillinger) Standardinnstillingen er «På» .

- Øke temperatur lar deg stille inn hvor mange grader høyere enn innstilt temperatur ovnskammeret skal forvarme til. Standardinnstillingen er 15 °C. Eksempel: Når en temperatur på 150 °C er innstilt, varmes apparatet automatisk opp til en temperatur på 165 °C. OBS: Gjelder bare varmlufts- og kombinert modus. I dampmodus tilsvare forvarmingstemperaturen den innstilte temperaturen.

- Maksimal forvarmingstid – For innstilling av maksimaltid, etter dette starter tilberedningsprosessen og starter å telle ned tiden. Standardverdi er 5 minutter.

• Programoversikt

Lar deg velge hvilke kokemoduser som skal være tilgjengelig på programoversikten, i manuell modus eller under programopprettelse. Ved å trykke på symbolet  lar du flere modier bli lagt til.



• Standardverdier

Tillater redigering av grunnleggende parametere, for eksempel fuktighet, kjernetemperatur, kammertemperatur, viftehastighet og de følgende funksjonene

- Varmluft
- Kombinert modus
- Damp

• Standby etter koking

Aktiver

Standardinnstilling er av

Standby-forsinkelse

Standardinnstillingen er 1 min

• Tidsenheter

For å velge tidsformat: t:m eller t:m:s

• Ekstra tid

Tillater innstilling om meldingen «Fortsett tilberedning» vises på skjermen etter at tilberedningen er over.

Standardinnstillingen er «På» .

• Opplæringsfunksjon

Tillater innstilling om meldingen «Lagre som et program» vises på skjermen etter at tilberedningen er ferdig.

Standardinnstillingen er «På» .

• Eco Logic

Tillater innstilling om ledeteksten «Eco Logic» vises på skjermen etter at tilberedningen er ferdig.

Standardinnstillingen er «På» .

Rengjøring

• Vaskeprogrammer

Funksjonen er bare tilgjengelig for serviceteknikere

• Standby etter rengjøring

Lar apparatet skru seg av etter rengjøring er utført. Apparatets av-tid kan stilles inn i minutter.

Standarden er «Tillat» .

Standby-forsinkelse: standardverdien er «1 min.»

Låser

Lar deg låse programmer mot redigering.

Etter låsing kan programmet settes i gang, men det kan ikke redigeres eller slettes.

• Programinnstillinger

Standardinnstillingen er «Programmer låst» .

Innstilling av valg «Programmer låst» lar deg gjøre endringer i et lagret program, med unntak av endringer for ett spesielt startet program ved hjelp av QuickView.

• Apparatlås

Denne funksjonen er ikke tilgjengelig for vanlige brukere — kun for serviceteknikere.

• Lås for kjørende programmer

Standardinnstillingen er «Tillat» .

Etter at du har tillatt det, vil det ikke være mulig å gjøre noen endringer i det lagrede programmet, ikke engang for en enkeltstart. I QuickView-programtrinnvisningen er det ikke mulig å redigere trinnene.

2. INFORMASJON

Når den blir trykket på vil apparatet og kontrollsystemet vises.

3. SERVICE

Dette valget er kun tilgjengelig for serviceteknikere eller eksperter og er beskyttet med et passord.

4. DRIFTSLOGGER

Feil

Denne funksjonen er ikke tilgjengelig for vanlige brukere — kun for serviceteknikere.

Registrering av driftshendelser

Viser en komplett rapport for alle handlinger. Gjør det mulig å filtrere data i henhold til egne parametere eller for den siste uken, måneden og året.

HACCP-registrering

For å vise komplett rapport av HACCP-data rett på displayet.

Driftsstatistikk

Funksjonen er bare tilgjengelig for serviceteknikere

5. USB-STASJON

Sikkerhetskopier forskjellige deler av kontrollsystemet til en ekstern USB-stasjon, eller importer omvendt elementer fra en ekstern disk til apparatet.

• Fra apparatet til en USB-disk

- Programmer – En detaljert beskrivelse av lagring av programmer er gitt i det separate kapittelet 6.1.1.
- Feil – filnavnet har formatet "ErrorReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt"
- HACCP – filnavnet har formatet "HaccpReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.haccp"
- Drifthandlingsrapport – filnavnet har formatet "Log_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt"
- Innstillinger – filnavnet har formatet "Oven_Blue Vision_0.zip"
- Mer – Denne menyen er ikke tilgjengelig for ordinære brukere — bare for serviceteknikere med et spesialpassord.

Når et av valgene er valgt, vil meldingen **Koble til en USB-stasjon** vises og systemet vil vente på kobling (☒ 1.2, punkt 6).

Etter tilkobling vises meldingen **USB-disk tilkoblet** og meldingen **Kopier data til USB-stasjon** synes. Trykk på menyen for å overføre data til USB-stasjonen.

• Fra USB til apparatet

- Programmer – En detaljert beskrivelse av programkopiering er gitt i eget kapittel 7.1.1.
- Melodi – Bare filer i «*.wav»-format
- More – Denne menyen er ikke tilgjengelig for ordinære brukere — bare for serviceteknikere med et spesialpassord.

Når et av valgene er valgt, vil meldingen **Koble til en USB-stasjon** synes (☒ 1.2, punkt 6) og systemet venter på tilkobling.

Etter tilkobling vises innholdet på USB-stasjonen, som kan blas gjennom på samme måte som på en vanlig PC. Du kan velge og kopiere enkeltfiler eller til og med hele mapper. Hvis du trykker på den valgte filen eller mappen, kopieres den til apparatet.



Programfiler (*.br2), HACCP (*.haccp) kan bare administreres ved bruk av VisionCombi programvare, som er tilgjengelig på produsentens nettside.

6.1.1 Lagre programmer til USB-stasjonen

Hvis du ønsker å lagre apparatets programmer på en ekstern USB-stasjon, gjør du slik:

1 TRYKK



2 TRYKK

USB disk

3 TRYKK

Oven to USB

4 VELG PROGRAMMENE

Programs

5 EN MELDING VISES

Koble til en USB-stasjon (1.2, punkt 6)

Connect USB disk

6 EN MELDING VISES

Hvis USB-stasjonen er skadet eller inkompatibel, vises «USB-stasjon ble ikke gjenkjent». Bruk en annen USB-stasjon.

USB disk connected

6.1 VALG: LAGRE ALT

For lagring av alle programmer fra apparatets minne til en fil på USB-stasjonen.

Trykk

Save all

Standard utdatafil vises. Du kan overskrive filnavnet etter behov.

Choose file name
Programs_Orange+Vision_355411808

Skriv inn ditt eget filnavn eller la det forhåndsinnstilte filnavnet stå og trykk

Ok

Lagring pågår

Copying data to file:

Programs_Orange+
Vision_355411808.br2

En informasjonsmelding vises når filen er lagret. Hvis filen ikke er lagret, vises meldingen «Datalagringsfeil». Gjenta prosedyren for lagring av filer eller bruk en annen USB-stasjon.

Data saved to USB disk to
file:

Programs_Orange+
Vision_355411808.br2

Koble fra USB-stasjonen og trykk på

← Back

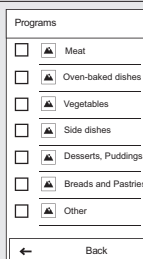
6.2 VALG: LAGRE VALGTE

Tillater valg og lagring av valgte programmer eller mapper

Trykk

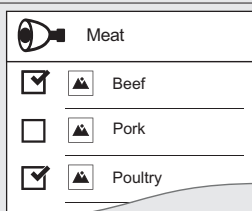
Save selected

Alle programmer med avhukingsrute vises



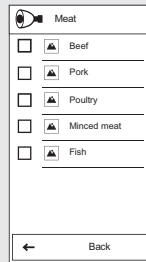
6.2.1 VALG: LAGRE FULLFØRTE MAPPER

Trykk på en hvilken som helst avhukingsrute for å velge en komplett mappe, inkludert programmet

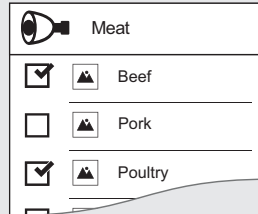


6.2.2 VALG: LAGRE SPESIFIKKE PROGRAMMER

Ved å trykke på mappenavnet vises en meny med alle programmer, sammen med avhukingsruter.



Trykk på en hvilken som helst avhukingsrute for å velge de ønskede programmene.



Etter å ha valgt mapper eller programmer, trykk på

Ok

Standard utdatafil vises. Du kan overskrive filnavnet etter behov.



Bekreft forhåndsinnstillingen eller ditt eget angitte filnavn ved å trykke på

Ok

Lagring pågår

Copying data to file:

Programs_Orange+
Vision_355411808.br2



En informasjonsmelding vises når lagringen er vellykket. Hvis filen ikke eksporteres, vises meldingen «Feil ved datalagring». Gjenta prosedyren for lagring av filer eller bruk en annen USB-stasjon.

Data saved to USB disk to
file:


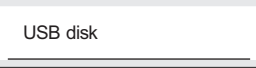
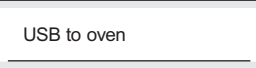
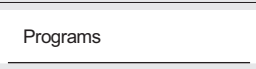
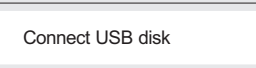

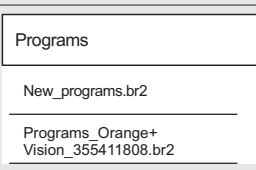
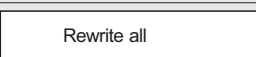

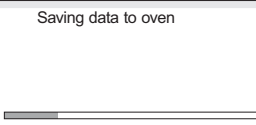
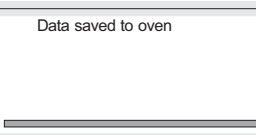
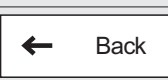
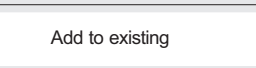
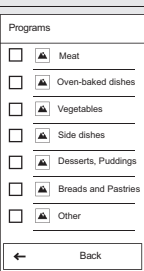
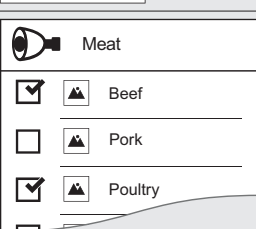
Programs_Orange+
Vision_355411808.br2

Koble fra USB-stasjonen og trykk på

← Back

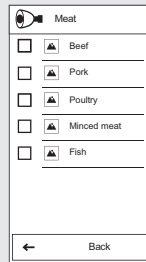
6.1.2 Kopiere filer fra en USB-stasjon til apparatet

Hvis du ønsker å kopiere programmer fra en ekstern USB-stasjon til apparatets minne, gjør du slik:

<p>1 TRYKK</p>	
<p>2 TRYKK</p>	
<p>3 TRYKK</p>	
<p>4 VELG</p>	
<p>5 EN MELDING VISES Koble til en USB-stasjon (1.2, punkt 6)</p>	
<p>6 INNHOLDET PÅ USB-STASJONEN VISES</p> <p> Bare filer med utvidelsen «br2» vises. Dette formatet kan bare administreres ved bruk av VisionCombi-programvare, som er tilgjengelig på produsentens nettside.</p>	
<p>6.1 VALG: SKRIVE OVER ALLE For å erstatte alle programmer i apparatets minne med programmer på USB-stasjonen</p>	
<p>Trykk</p>	
<p> FORSIKTIG – Alle opprinnelige programmer i minnet til apparatet blir uopprettelig overskrevet med programmer fra USB-stasjonen</p>	
<p>Lagring pågår</p>	
<p>En informasjonsmelding vises når lagringen er vellykket.</p>	
<p>Koble fra USB-stasjonen og trykk på</p>	
<p>6.2 VALG: LEGG TIL PROGRAMMER For å legge til nye programmer fra en USB-stasjon til apparatets minne</p>	
<p>Trykk</p>	
<p>En meny med mapper med programmer, sammen med avhukingsruter</p>	
<p>6.2.1 VALG: LEGG TIL FULLFØRTE MAPPER Trykk på en hvilken som helst avhukingsrute for å velge en komplett mappe, inkludert programmet</p>	

6.2.2 VALG: LEGGE TIL SPESIFIKKE PROGRAMMER

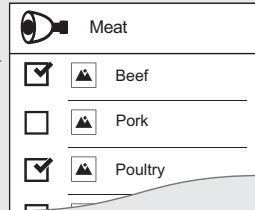
Ved å trykke på mappenavnet vises en meny med alle programmer, sammen med avhukingsruter.



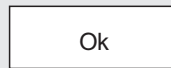
Trykk på en hvilken som helst avhukingsrute for å velge de ønskede programmene.



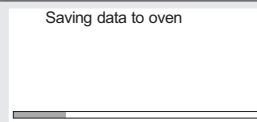
Hvis du vil velge programmer fra andre mapper, kan du gå tilbake til et høyere nivå ved å bruke «Tilbake»-knappen og velge en annen mappe. Programmer som allerede er huket av forblir huket av.



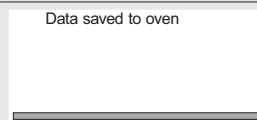
Etter å ha valgt mapper eller programmer, trykk på



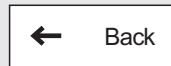
Lagring pågår



En informasjonsmelding vises når lagringen er vellykket.



Koble fra USB-stasjonen og trykk på



6.2 DATA HACCP

HACCP-systemet (Hazard Analysis and Critical Control Points) registrerer automatisk alt som skjer i apparatet.

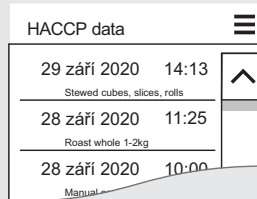
De lagrede dataene kan deretter vises direkte på skjermen eller lastes ned til en datamaskin.

6.2.1 Vise HACCP-data

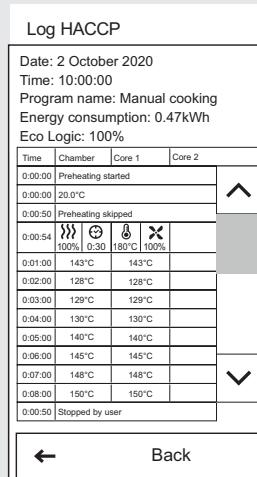
1 TRYKK



2 VELG DATOEN




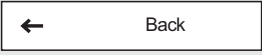
3 VIS DATAENE



4 FOR Å RETURNERE, TRYKK



6.2.2 Kopiere HACCP-data til USB-stasjonen

1 TRYKK	
2 TRYKK	USB disk
3 VELG	Oven to USB
4 VELG	HACCP
5 EN MELDING VISES Koble til en USB-stasjon (☰ 1.2, punkt 6)	Connect USB disk
6 EN MELDING VISES Hvis USB-stasjonen er skadet eller inkompatibel, vises «USB-stasjon ble ikke gjenkjent». Bruk en annen USB-stasjon.	USB disk connected
7 TRYKK	Download data to USB disk
Lagring pågår	Copying data to file: HaccpReport_Orange+_Vision_355411808-2020-10-10.haccp
En informasjonsmelding vises når filen er lagret. Hvis filen ikke er lagret, vises meldingen «Datalagringsfeil». Gjenta prosedyren for lagring av filer eller bruk en annen USB-stasjon.	Data saved to USB disk to file: HaccpReport_Orange+_Vision_355411808-2020-10-10.haccp Now you can disconnect USB disk
8 TRYKK	 Back

07 | VEDLIKEHOLD

GENERELLE INSTRUKSJONER

I hele driftsperioden må apparatet gjennomgå regelmessige inspeksjoner, tester og oppdateringer for bruk av denne typen apparater i samsvar med gjeldende forskrifter i det landet det brukes.

Apparatet må holdes rent, og eventuelle rester av gammelt fett og matrester må fjernes. Bare regelmessig vedlikehold og overholdelse av alle instruksjoner kan sikre at apparatet varer lenge, fungerer godt og tilbereder mat av høy kvalitet.

Når arbeidet er fullført, steng apparatets vannforsyning! Bare hold den tilkoblet i tilfelle det er tilkoblet en vannbehandlingsenhet som krever regelmessig regenerering. Garantien gjelder ikke skader som er forårsaket av manglende overholdelse av disse instruksjonene eller forårsaket av utilstrekkelig rengjøring!

Skader som følge av manglende overholdelse av disse instruksjonene og forårsaket av utilstrekkelig rengjøring dekkes ikke av garantien!

Følgende må ikke brukes til rengjøring av apparatet:

- høytrykksrengjørere
- slipende sandbaserte rengjøringsmidler eller grovkornede rengjøringsmidler
- mekaniske verktøy for overflaterengjøring (stålbørster, skrapere, kniver)

Garantien dekker ikke skader som oppstår som resultat av bruk av rengjøringsmidler andre enn dem som er anbefalt av produsenten, eller som resultat av bruk av rengjøringsmidlene på en slik måte at det strider mot anbefalingene til produsenten!

Hvis apparatet er defekt eller ikke oppfører seg normalt, må du slutte å bruke det, koble fra apparatet og kontakte et autorisert serviceselskap.



Før du bruker eller vedlikeholder apparatet, må du bli grundig kjent med alle instruksjoner, forbud og anbefalinger i kapittelet SIKKERHET UNDER BRUK.

Ikke spray vann fra håndduksen på dørglasset og lysene, hvis den indre temperaturen er over 65 °C. Dette risikerer å sprekk glasset og skade operatøren!

VEDLIKEHOLDSOVERSIKT			
INTERVALL	BESKRIVELSE	BESKRIVELSE OPPGAVE	AV
Daglig	Ovnskammer	Rengjøring med det automatiske programmet og Active Cleaner	
	Dørforsegling	Manuell rengjøring med en klut, vaskemiddel og vann	
	Utvendige deler	Manuell rengjøring med en myk klut og stoff for behandling av rustfritt stål og glass	
Ukentlig	Ovnskammer	Rengjøring med det automatiske programmet og Vision Descaler	
	Skifte ut den innvendige veggen	Håndrengjøring med Manual Cleaner eller Puron K og følgende SKYLLE-program	
	Luftfilter	Manuell rengjøring med vaskemiddel eller i en oppvaskmaskin	
	Rengjøring av døren og glasset	Håndrengjøring med kluter og egnede rengjøringsmidler	
Hver sjettede måned*	Boiler	Avkalking ved hjelp av det automatiske programmet og Strip-A-Way-agenten	
Årlig	Hele apparatet	Inspeksjon av et autorisert selskap	

* gjelder bare apparater med en boiler

7.1 DAGLIG VEDLIKEHOLD

Apparatet må rengjøres daglig med produsentens anbefalte rengjøringsmidler. Hvis det ikke rengjøres tilstrekkelig, kan apparatet eller dets deler bli skadet.

RENGJØRING AV OVNSKAMMERET

For daglig rengjøring av apparatet skal du bruke ett av programmene i rengjøringsfunksjonen som du finner i apparatets meny.

Manualen for bruk av automatisk rengjøring finner du i kapittel **9. Automatisk rengjøring**.



Bruk bare rengjøringsmidler som er anbefalt av produsenten under rengjøring – spesielt Active Cleaner og Vision Descaler.

Etter at vaskeprogrammet er avsluttet, kontroller om rengjøringen var tilstrekkelig. Hvis ikke, gjenta rengjøringsprosessen. Hvis rester av et rengjøringsmiddel kleber seg til overflaten av ovnskammeret eller dets tilbehør, skyll det med hånddusjen eller start programmet Skyll med vann. Hvis ikke dette blir gjort, kan den rustfrie overflaten i ovnskammeret forringes og få misfarging når apparatet brukes ved høye temperaturer. Garantien dekker ikke skade forårsaket av dette!

Etter at ovnskammeret er rengjort, åpner du døren og lar den stå halvåpen for å tørke ut kammeret.



RENGJØRING AV YTRE DELER

Rengjør utsiden av apparatet med en myk klut og et vaskemiddel som er beregnet for rengjøring og behandling av rustfritt stål og glass.



Når du arbeider med vaskemidler, må du alltid være nøye med å følge håndboken og anbefalingene fra vaskemiddelprodusenten. Dette vil forhindre helsefarer for deg!

Når du rengjør apparatet, skal du alltid bruke verneutstyr og foreskrevne arbeidsklær (hansker, vernebriller, maske)!

Når du bruker automatiske rengjøringsprogrammer på apparater med lastevogn, er det helt nødvendig å skyve vognen inn i apparatet før du starter rengjøringsprogrammet!

Programmer for automatisk rengjøring er ikke til rengjøring av gastronom-beholdere eller plater!

Mens apparatet rengjøres med et vaskemiddel, må temperaturen under ingen omstendigheter overstige 70 °C. Ved høyere temperaturer kan vaskemiddelet steke på overflaten av ovnskammeret og danne flekker som ligner rust eller forårsake annen skade på apparatet. Garantien gjelder ikke for denne typen skade!

RENGJØRING AV DØRPAKNINGSTETNINGEN

Etter at ovnskammeret er rengjort, tørker du av dørpakningstetningen med en myk klut som er dynket i vaskemiddel. Tørk deretter av pakningstetningen med en klut dynket i rent vann, og tørk den deretter med en tørr klut. Etter at rengjøringen er avsluttet, la apparatdøren stå halvåpen, slik at ovnskammeret og dørpakningstetningen kan tørke ordentlig.

7.2 UKENTLIG VEDLIKEHOLD

KALKFJERNING AV OVNSKAMMERET

Hvis det oppstår en kalkskorpe på overflatene til ovnskammeret, avkalkes ovnskammeret ved hjelp av programmet «Avkalking av ovnskammeret». Bruk Vision Descaler-produktet til dette.

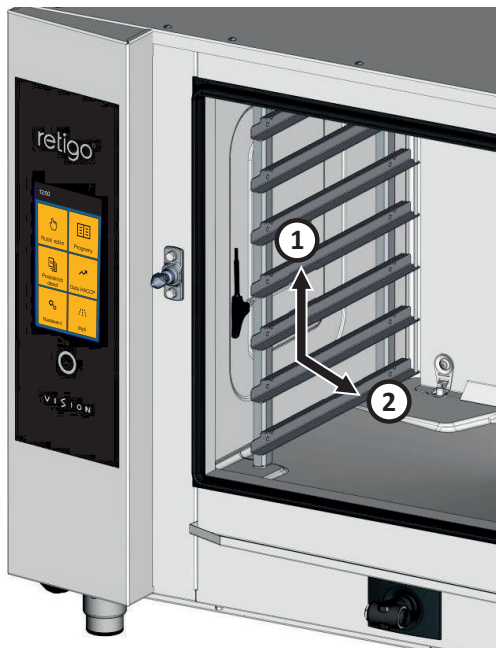


Hvis ovnskammeret blir betydelig forkalket, må du finne ut vannets nåværende sammensetning, riktig bruk av vannbehandlingsenheten, hvis det er et slikt apparat på fronten. Skader forårsaket av vann som ikke oppfyller produsentens krav, eller utilstrekkelig vedlikehold, dekkes ikke av garantien!

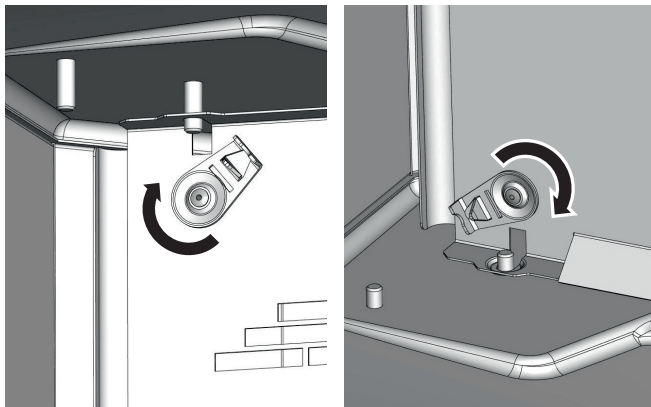
INSPISERE OG RENGJØRE ROMMET BAK DEN INNVENDIGE VEGGEN

For ukentlig vedlikehold, fortsett som med daglig vedlikehold (se kapittel 7.1) og sjekk rommet bak den innvendige veggen grundig.

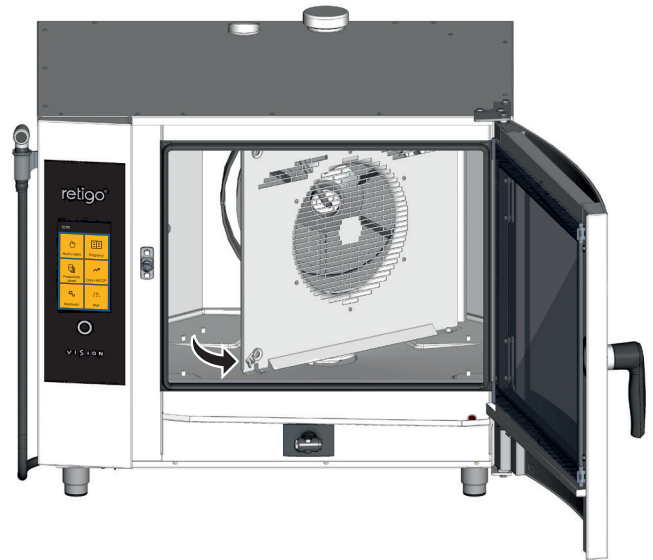
1. Rengjør venstre og høyre hyller (gjelder ikke apparater med lastesystem).



2. Løsne låsene som fester veggen foran viften. Et skrujern kan brukes for å løsne dem.



Åpne den indre veggen ved å dra i den venstre siden.



Hvis deler av rommet er tilsmusset eller forkalket, lukk den innvendige veggen, fest den med låsen, og velg riktig rengjøringsprogram for type og nivå av tilsmussing. Etter at vaskeprogrammet er avsluttet, kontroller om rengjøringen var tilstrekkelig (i henhold til punktene 2 til 3). Hvis ikke alt er rent nok, skal du gjenta prosessen. Hvis rengjøring var tilstrekkelig, lukker du den innvendige veggen (foran viften), bruker den integrerte låsen for å sikre den mot åpning av seg selv, og setter begge hyllene tilbake (gjelder ikke apparater med lastesystem).

3. Etter rengjøring, la apparatdøren stå åpent slik at ovnskammeret kan luftes ut. Dette gjør også at dørforseglinger varer lengre.

HÅNDRENGJØRING AV Plassen BAK DEN INNVENDIGE VEGGEN

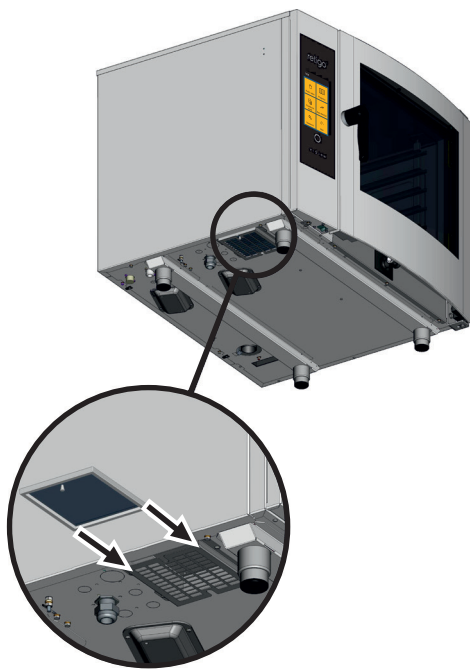


I sjeldne tilfeller kan til og med gjentatt automatisk rengjøring og avkalking være ineffektivt mot tøff smuss bak den innvendige veggen. I slike tilfeller må du bruke et rengjøringsmiddel (Manual Cleaner) eller avkalkingsmiddel (Puron K) for hånd som følger:

1. Åpne den indre veggen på den måten som er beskrevet tidligere i dette kapitlet.
2. Spray Manual Cleaner eller Puron K (for avkalking) på hele overflaten av den innvendige veggen – vifte, vannsprøyte (rør i midten av viften som injeksjonen fører inn i) og varmeelementet – og la det virke i 15.
3. Skyll ovnskammeret grundig ved å starte det automatiske vaskeprogrammet – Skyll med vann.
4. Etter at vaskeprogrammet er avsluttet, kontroller om rengjøringen var tilstrekkelig. Hvis ikke alt er rent nok, skal du gjenta prosessen. Hvis rengjøring var tilstrekkelig, lukker du den innvendige veggen (foran viften), bruker den integrerte låsen for å sikre den mot åpning av seg selv, og setter begge hyllene tilbake (gjelder ikke apparater med lastesystem).
5. Etter at rengjøring er avsluttet, la døren til apparatet stå på gløtt slik at ovnskammeret kan luftes ut. Dette gjør også at dørforseglinger varer lengre.

RENGJØRING AV LUFTFILTERET

Kontroller og rengjør luftfilteret som er nederst til venstre på apparatet én gang i måneden.



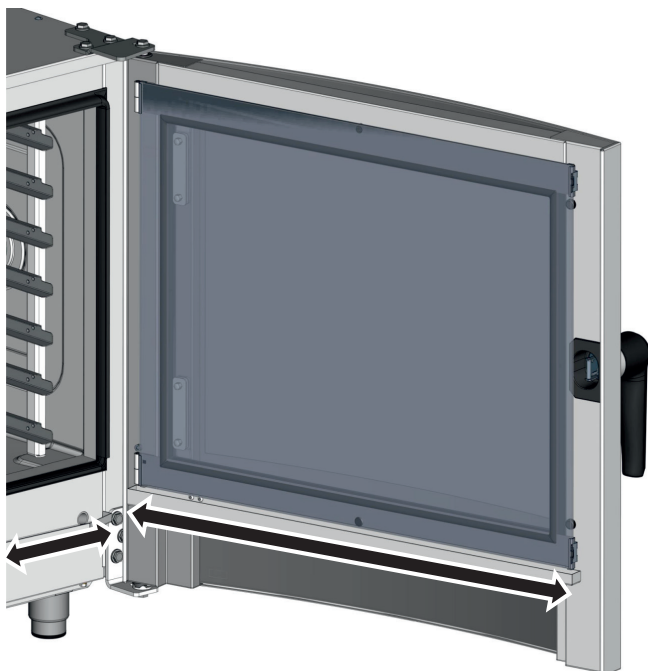
Fjern filteret mot den nærmeste siden av apparatet og rengjør det grundig med vaskemiddel eller i oppvaskmaskin. Etter vask, skal du la det tørke godt.



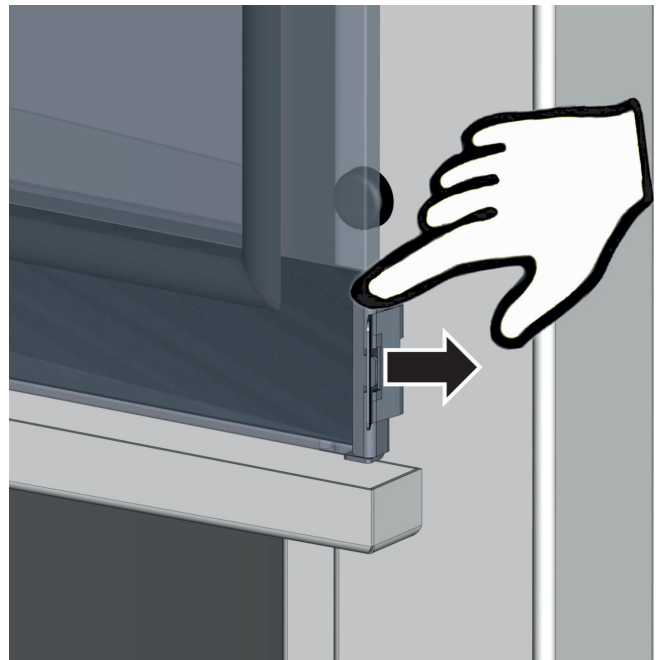
I tilfelle luftfilteret blir tett, kan de elektroniske komponentene i apparatet overopphetes, og apparatets arbeidsforhold kan være begrenset.

RENGJØRING AV DØR, GLASS OG DRYPPSKÅL

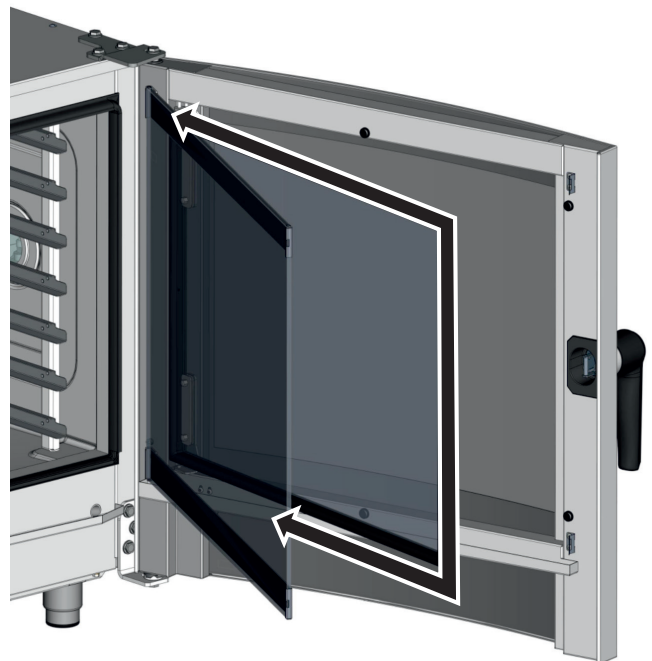
1. Åpne døren til produktet.
2. Rengjør dryppskålen på bunnen av døren. Rengjør det med en myk klut og vaskemiddel hvis det er skittent.
3. Kontroller dryppskålen på bunnen av apparatet. Rengjør det med en myk klut og vaskemiddel hvis det er skittent.



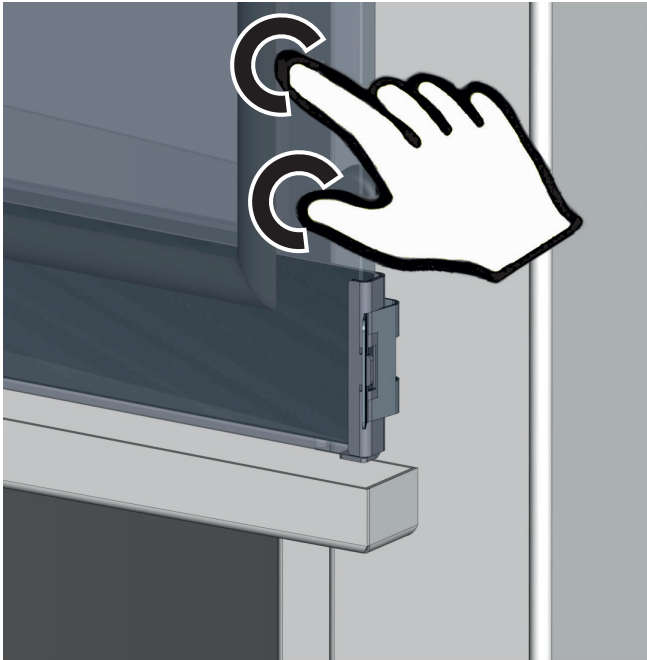
Lås opp det innvendige glasset og vipp glasset opp.



5. Rengjør alle glassflater med en ren fille og vaskemiddel som er beregnet på glass.
6. Tørk deretter av glassoverflatene med en tørr klut.
7. Tørk forseglingen på det midterste glasset med en fuktig klut og la det deretter tørke.



8. Sett midten og det indre glasset gradvis tilbake til sin opprinnelige posisjon, og fest dem med låsen ved å trykke det innvendige glasset forsiktig nær låsen.



7.3 HALVÅRLIG VEDLIKEHOLD

AVKALKING AV BOILEREN

Selv om apparater med boiler er utstyrt med en automatisk funksjon som sørger for regelmessig utskifting av vann i boileren og renses boileren for vanlige avsetninger og smuss, må den avkalkes grundig hver sjetten måned. Dette forhindrer skader på varmeelementene og sikrer at boileren fungerer som den skal. Garantien dekker ikke skade forårsaket av en avkalket boiler!

Dette forhindrer skader på varmeelementene og gjør at boileren fungerer som den skal. Hvis boileren er veldig forkalket, kan det hende at apparatet ikke fungerer som det skal.



Bare et autorisert serviceselskap skal avkalke boileren.

7.4 ÅRLIG VEDLIKEHOLD

For sikker, feilfri bruk, må apparatet og dets tilbehør inspiseres av et autorisert verksted minst en gang per år.

08 | AUTOMATISK RENGJØRING

Orange Vision Plus er utstyrt med et automatisk rengjøringsystem som sikrer at apparatet alltid er fullstendig hygienisk ren.

Regelmessig bruk av det automatiske rengjøringsystemet sparer deg tid og bidrar i betydelig grad til å forlenge levetiden på utstyret.

Takket være dette systemet er de eneste rengjøringsoppgavene på apparatet:

- velge rett vaskeprogram for nivået av skitt
- starte vaskeprogrammet og tilføre vaskemiddel

8.1 AUTOMATISK RENGJØRING: DETTE BØR DU VITE



For automatisk rengjøring må du bruke vaskemiddelet Active Cleaner som pakkes i 60 g plastposer. Det leveres i små bøtter som inneholder 50 pakker.

Vaskemiddelets innpakning beskytter det fra fuktskader, men det bør likevel lagres på steder der det ikke er vann eller for mye fuktighet. Du skal alltid bruke vaskemiddelet umiddelbart etter å ha åpnet pakken. La den aldri stå åpen, og viktigst av alt, ikke la den stå på fuktige steder eller uten oppsyn.



Viktig:

- Hvis et vaskemiddel annet enn Active Cleaner brukes (eller Manual Cleaner, Vision Descaler), tar Retigo intet ansvar for skader, og garantien dekkes ikke av skader som oppstår på denne måten.
- Rengjøringsmidlene må oppbevares utilgjengelig for barn.
- Når du håndterer vaskemiddelet, skal du følge alle regler for HMS og jobbe sikkert med kjemiske substanser, og spesielt bruke beskyttelsesutstyr (hovedsaklig hansker og vernebriller).
- Følg instruksjonene på vaskemiddelpakken.
- Vaskemiddelet skal aldri komme i direkte kontakt med huden, øynene eller munnen.
- Du skal aldri åpne utstyrets dør når vaskeprogrammet er i gang - dette kan forårsake fare for eksponering fra kjemikalier.
- Fjern alle gastronom-beholdere fra apparatet før rengjøring.
- Følg alle instruksjonene som vises på skjermen.
- Etter å ha brukt vaskemiddelet skal du ikke legge vaskemiddelpakken i ovnskammeret.
- Du skal aldri søle vaskemiddel på apparatets varme overflate — dette kan irreversibelt skade overflaten i rustfritt stål. Garantien gjelder ikke apparater som er skadet på denne måten.
- Hvis rengjøringen ikke er tilfredsstillende, vil fett bygge seg opp i apparatets ovnskammer og kan ta fyr under vanlig bruk av kammeret.

Apparatet har seks vaskeprogrammer. Programmet som skal brukes, avhenger av nivået av tilsmussing i ovnskammeret – se tabellen nedenfor.

PROGRAM	BESKRIVELSE	VARIGHET*
	Vannskylning - skylling av ovnskammeret med lunkent vann uten vaskemiddel.	14:53
	Hurtig vask – Kort rengjøring av litt tilsmussing.	33:39
	Normal vask – Rengjøring av litt tilsmussing.	50:19
	Medium vask – Rengjøring av middels tilsmussing.	01:15:19
	Ekstra kraftig vask – Rengjøring av veldig mye tilsmussing.	01:48:39
	Avkalking av kokemakammer – fjerner kalkavleiringer.	01:12:44

* Rengjøringstidene som er oppgitt gjelder størrelse 611. Disse dataene kan variere noe for apparater av annen størrelse.






















Avhengig av størrelsen på apparatet og vaskeprogrammet som velges, er det også nødvendig å velge den riktige mengden vaskemiddel. Mengden rengjøringsmiddel som behøves, avhenger av graden og karakteren til apparatets tilsmussing.

PROGRAM		STØRRELSE PÅ APPARAT					
		MENGDEN VASKEMIDDEL (enheter)					
		623	611	1011	1221	2011	2021
	Vannskylning*	0	0	0	0	0	0
	Hurtig vask	1	1	1	2	2	3
	Normal vask	1	1	1	2	2	4
	Medium vask	1	1	1	2	2	4
	Ekstra kraftig vask	1	2	2	3	3	5
	Avkalking av ovnskammer**	1	1	1	2	2	3

* Vannskylning utføres uten vaskemiddel.

** Bruk Vision Descaler for avkalking.

8.2 STARTE RENGJØRINGSPROSESSEN

1 TAST INN RENGJØRINGSMODUS	 Cleaning						
2 VELG PASSENDE MODUS	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">  Water rinsing 0:14:53 </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">  Express cleaning 0:33:39 </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">  Basic cleaning 0:50:19 </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">  Medium cleaning 1:15:19 </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">  Extra strong cleaning 1:48:39 </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">  Cooking chamber descaling 1:12:44 </td> </tr> </table>	 Water rinsing 0:14:53	 Express cleaning 0:33:39	 Basic cleaning 0:50:19	 Medium cleaning 1:15:19	 Extra strong cleaning 1:48:39	 Cooking chamber descaling 1:12:44
 Water rinsing 0:14:53							
 Express cleaning 0:33:39							
 Basic cleaning 0:50:19							
 Medium cleaning 1:15:19							
 Extra strong cleaning 1:48:39							
 Cooking chamber descaling 1:12:44							
3 FOR Å STARTE VASKEPROGRAMMET, TRYKK PÅ Vent på melding om å tilsette vaskemiddel.	 Start						
FOR Å GÅ TILBAKE TIL RENGJØRINGSMODUSLISTEN, TRYKK	 Back						

Når du trykker på Start, kontrollerer apparatet automatisk at temperaturen inne i ovnskammeret ikke er for høy. Hvis temperaturen ikke går over 80 °C eller ovnskammernedkjølingen er avsluttet, vil apparatet be deg om å tilføre vaskemiddel. Hvis temperaturen ikke overstiger 80 °C eller hvis kjøling i ovnskammeret er ferdig, vil apparatet be deg om å tilsette vaskemiddel.



Når du tilfører rengjøringsmiddel skal du følge alle regler for arbeid med kjemiske substanser!

TILSETTING AV RENGJØRINGSMIDDEL



- Åpne vaskemiddelposen der det er anvist
- Hell posens innhold på avløpsdekelet på bunnen av ovnskammeret. Mesteparten av pulveret vil falle gjennom avløpshullet.
- lukk døren til apparatet

Det valgte programmet starter automatisk og skjermen vil informere deg om hvor langt programmet faktisk har kommet og tiden som gjenstår.

Etter at vaskeprogrammet er ferdig, kommer en signallyd og en melding vises. Apparatet er nå klart til å bli brukt igjen.

STOPPE VASKEPROGRAMMER FØR TIDEN

Du kan avbryte vaskeprosessen under hovedtrinnet med **STOPP** knappen som vises på skjermen. Hvis du gjør dette, vil apparatet spørre deg om du virkelig vil stoppe programmet. Hvis du bekrefter, vil programmet skifte til skylling, noe som varer omtrent 16 minutter. Nå er vaskeprosessen avsluttet. Hvis du ikke bekrefter pause og trykker **Nei**, vil prosessen fortsette der den var.



- Når vaskeprosessen er avsluttet, skal du sjekke ovnskammeret. Fjern vaskemiddelrester ved å skylle grundig med hånddusjen eller rens med vann. Hvis ikke dette blir gjort, kan den rustfrie overflaten i ovnskammeret forringes og få misfarging når apparatet brukes ved høye temperaturer. Garantien dekker ikke skade forårsaket av dette!
- Ikke vask apparatet med utstyr som fungerer med høytrykk av vann.
- Hvis apparatet ikke skal brukes igjen etter rengjøring, anbefaler vi å la døren stå på gløtt, f.eks. over natten.
- Kast vaskemiddelpakken som vanlig, resirkuler som plastavfall.
- Aldri la tom emballasje ligge omkring eller lett tilgjengelig.

KALKFJERNING AV OVNSKAMMERET

Avkalking anbefales når det er synlige kalkavleiringer i ovnskammeret (et hvitt lag med vannforkalking). For å avkalke apparatet, må du bruke det spesielle Vision Descaler-middelet.

Dette middelet påføres på samme måte som Active Cleaner. Standard pakkestørrelse for Vision Descaler er en plastbøtte som inneholder 25 poser som veier 150 gram hver.

09 | FEILMELDINGSTABELL

Når du jobber med apparatet, kan displayet vise følgende feilmeldinger. Betydningene er som følger:

FEILKODE	BESKRIVELSE	LØSNING
Feil 10	Minimum vannivå er ikke nådd i boileren innen den innstilte tidsgrensen selv om maksimalnivå er nådd.	Kombidamperen vil automatisk skifte til reserveinjeksjonsstand og det er mulig å fortsette å bruke den midlertidig. Etter at kombidamperen er slått av og så på igjen, vil den prøve å få boileren i gang igjen. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 11	Kammer varmeelement feil	Kombidamperen kan ikke fortsette oppgaven. Kontakt et autorisert verksted.
Feil 12	Maksimalt vannivå ble ikke nådd i boileren innen den innstilte tidsgrensen.	Kombidamperen vil automatisk skifte til reserveinjeksjonsstand og det er mulig å fortsette å bruke den midlertidig. Etter at kombidamperen er slått av og så på igjen, vil den prøve å få boileren i gang igjen. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 13	Maksimalt vannivå ble ikke nådd i boileren innen den innstilte tidsgrensen.	Sjekk vanntilførselsinngangen (åpne springen). Ovnen kan brukes midlertidig varmluftmodus. Hvis problemet kommer tilbake, selv om vanntilførselen er ordnet, skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 15	Feil ved motorvarmebeskyttelse. Signaliserer motoroveroppheting over en angitt grense.	Kontakt et autorisert verksted.
Feil 16	Boileren ble ikke forvarmet innen den angitte tiden.	Kombidamperen vil automatisk skifte til reserveinjeksjonsstand og det er mulig å fortsette å bruke den midlertidig. Etter at kombidamperen er slått av og så på igjen, vil den prøve å få boileren i gang igjen. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 17	Når du drenerer boileren, falt ikke vannivået under minimum vannivå innen den angitte tidsgrensen.	Kombidamperen vil automatisk skifte til reserveinjeksjonsstand og det er mulig å fortsette å bruke den midlertidig. Etter at kombidamperen er slått av og så på igjen, vil den prøve å få boileren i gang igjen. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.

Feil 18	Når du drenerer boileren, falt ikke vannivået under minimum vannivå innen den angitte tidsgrensen.	Kombidamperen vil automatisk skifte til reserveinjeksjonsstand og det er mulig å fortsette å bruke den midlertidig. Etter at kombidamperen er slått av og så på igjen, vil den prøve å få boileren i gang igjen. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 26	Klaffventilfeil. Den automatiske klaffventilen virker ikke skikkelig.	Feilfunksjon på klaffventilen kan påvirke kokeresultatene, men det er mulig å fortsette å bruke kombidamperen midlertidig. Kontakt et autorisert verksted.
Feil 31	Feil ved drenering av varmesensor.	Kombidamperen kan brukes midlertidig i alle moduser. Kontakt et autorisert verksted.
Feil 32	Feil på boilerens varmesensor.	Kombidamperen vil automatisk skifte til reserveinjeksjonsstand og det er mulig å fortsette å bruke den midlertidig. Etter at kombidamperen er slått av og så på igjen, vil den prøve å få boileren i gang igjen. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 34	Feil på 1-punkt kjernetemperaturmåler.	Kombidamperen kan brukes midlertidig i alle moduser unntatt modusene med temperaturmåler. Kontakt et autorisert verksted.
Feil 35	Feil ved Kammer varmesensor .	Feil blokkerer arbeid i alle moduser. Kontakt et autorisert verksted.
Feil 37	Termistor frakoblet.	Kontakt et autorisert verksted.
Feil 38	Termistor har kortslettet.	Kontakt et autorisert verksted.

Feil 40	Termisk sikring for kammeret har gått, boiler (kun boiler kombidampere), trekstopper (kun gasskombidampere med en trekstopper) eller koblingsboks termisk sikring.	Kontakt et autorisert verksted.
Feil 41	Kjølefeil - overoppheting av elektronikken.	Rengjøre luftfilteret. Hvis problemet stadig kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 42	Overoppheting av boilerens varmeelement.	Kombidampere vil automatisk skifte til reserveinjeksjonsmodus og det er mulig å fortsette å bruke den midlertidig. Etter at kombidampere er slått av og så på igjen, vil den prøve å få boileren i gang igjen. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Err 60-79	Modbus kommunikasjonsfeil.	Koble fra strømmen fra kombidampere (ikke hvilemodus), vent i 30 sekunder og slå på kombidampere igjen (koble til strømmen igjen). Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Err 80-91	Feil ved frekvensomformer.	Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 95 Feil 97	Feil blåsehastighet.	Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 96 Feil 98	Feil ved lys.	Sjekk at gasstilførselen er åpen og prøv å koke igjen. Hvis problemet kommer tilbake skal du kontakte et autorisert verksted.
Feil 100	Systemfeil.	Kontakt et autorisert verksted.



- **Utstysfeil skal kun repareres av autoriserte verksteder som er opplært og sertifisert av produsenten. Garantien gjelder ikke i tilfelle feil eller uautorisert service!**
- **I løpet av hele observasjonstiden må apparatet være gjenstand for regelmessige inspeksjoner, tester og gjennomganger i henhold til gjeldende regelverk i eierens land.**

10 | LEVETID, TA UT AV DRIFT OG GARANTI

LEVETID

Produktets levetid er 10 år hvis følgende forhold overholdes: en regelmessig forebyggende serviceinspeksjon etter hver 12. måneders drift, mens denne inspeksjonen må utføres av serviceteknikere fra et Retigo-autorisert partnerfirma.

Brukeren må vise til en liste over servicehendelser.

Brukeren må presist følge instruksjonene i bruksanvisningen.

Brukeren må vedlikeholde og rengjøre apparatet daglig med vaskemidler som anbefales av Retigo.

Hvis apparatet har automatisk rengjøring, skal kun vaskemidler som anbefales fra Retigo brukes.

Opplæring av operatører fra en Retigo profesjonell kokk må dokumenteres i serviceboken eller på kopier av operatørens opplæringslogg.

Hvis brukspersonellet endres, skal opplæringen gis på nytt.

TA UT AV DRIFT – AVHENDING

For avhending av apparatet etter at den er tatt ut av drift må alle nasjonale regler for avfallshåndtering følges. Apparatet består av elektriske deler (elektronikk, omformer, halogenlamper, batteri, osv.) som kan skade miljøet hvis det avhendes feil.



Apparatet og dets deler MÅ IKKE avhendes sammen med husholdningsavfall i kommunalt avfall!

Apparatets sluttbruker må velge mellom tre av de følgende avhendingsvalgene:

Avhending av RETIGO s.r.o.

Bestill avhending av utstyret hos RETIGO ved å ringe telefonnummer +420 571 665 511 eller via e-post på info@retigo.cz

Hvordan forberede apparatet for avhending:

- Utfør frakobling fra strøm/vann osv. av apparatet profesjonelt
- Plasser apparatet på en pall, sikre det med krympeplast/film og transporter det til en passende stasjon for avhending.



Fjerning og avhending er gratis for sluttbrukeren. I samarbeid med en underleverandør vil Retigo s.r.o. ordne med fjerning og avhending av apparatet i henhold til gjeldende lover. På samme måte vil Retigo s.r.o. ordne med avhending av andre firmaers apparater hvis Retigo s.r.o. skifter dem ut med sine egne produkter.

Avhending via apparatets distributør

Bestill avhending av apparatet gjennom distributøren, som så vil ordne avhending med Retigo.

Når du bestiller, skal du oppgi følgende informasjon:

- nøyaktig adresse for henting av apparatet
- kontaktperson, telefon
- hentetid for apparatet

Avhende på egen hånd

Hvis du velger å avhende apparatet på egen hånd, skal du gjøre dette i samsvar med nasjonale lover for dette. Ta apparatets metaldeler til resirkuleringsstasjoner for dette, og kast glasset i resirkuleringskontainer. Ta keramisk isolasjon og elektriske deler med til et spesialisert forma som spesialiserer seg på å behandle og avhende slikt avfall.

GARANTI

Garantitiden står skrevet i serviceboken og på garantisertifikat. Krev en bekreftelse på garantien fra firmaet som installerte apparatet.

Ikke dekket av garantien er skader og feil forårsaket av feil betjening, manglende overholdelse av denne bruksanvisningen, bruk av aggressive rengjøringsmidler og feil rengjøring av apparatet. Feil forårsaket av installasjon som ikke er i samsvar med produsentens anbefalinger, feil reparasjoner, uautorisert manipulering og force majeure er heller ikke dekket.

retigo[®]

PERFEKSJON I MATLAGING OG MER ...

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

E-post: info@retigo.cz

Tel.: +420 571 665 511

www.retigo.cz

ver.: TSD_15_EG_CZ_R00

modell: Orange Vision Plus

versjon SW: 2.102