

retigo®

PERFECTIE IN KOOKKUNST EN MEER...

Retigo Orange Vision Plus

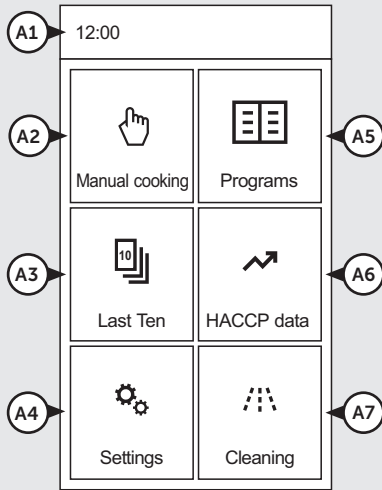
GEBUIKERSHANDLEIDING



GELIEVE DEZE HANDLEIDING VÓÓR GEBRUIK DOOR TE NEMEN

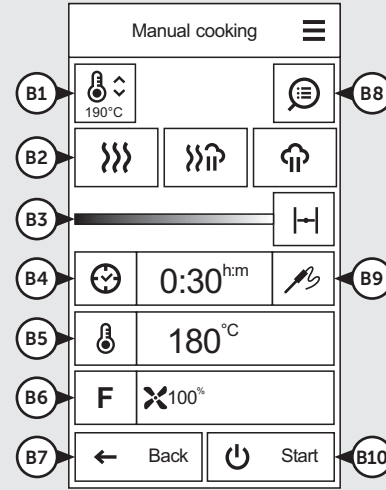
BESCHRIJVING VAN DE MEEST VOORKOMENDE SCHERMEN

A HOOFDSCHERM



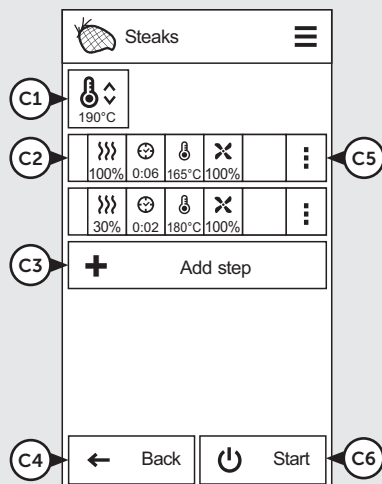
- A1 Actuele tijd
- A2 Handmatige kookinstelling
- A3 Selectie van eerder gebruikte programma's/kook- en bakprocessen
- A4 Gebruikers- en service-instellingen
- A5 Selectie uit opgeslagen programma's
- A6 Toont de historie van alle op de apparatuur gestarte programma's met toevoeging van data HACCP
- A7 Active Cleaning automatische reiniging

B HANDMATIGE STAND



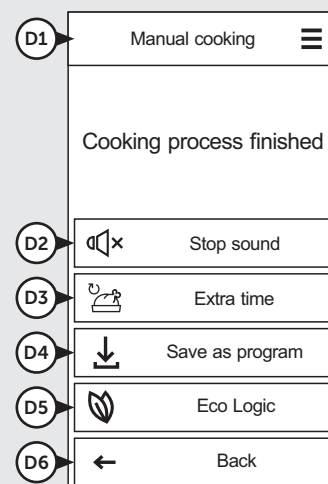
- B1 Selectie Voorverwarmen/ Koelen
- B2 Selectie bereidingsstand
- B3 Selectie van vochtigheid
- B4 Tijd instellen
- B5 Temperatuur instellen
- B6 Andere functies instellen
- B7 Stap terug
- B8 Overzicht van programmastappen
- B9 Temperatuursonde instellen
- B10 Begin met koken

C PROGRAMMAGEGEVENS (QUICKVIEW)



- C1 Selectie Voorverwarmen/ Koelen
- C2 Stapparameters
- C3 Voer een nieuwe programmastap in
- C4 Stap terug
- C5 Voer een programmastap in/wis een programmastap
- C6 Begin met koken

D STOPPEN MET KOKEN



- D1 Informatie over de geselecteerde stand/ het geselecteerde programma voor het bereidingsproces
- D2 Schakelt het geluidssignaal uit
- D3 Mogelijkheid om de laatste bereidingsstap te verlengen
- D4 Het voltooide bereidingsproces opslaan als een programma
- D5 Het stroomverbruik tonen tijdens het bereidingsproces
- D6 Naar het laatste scherm terugkeren, voordat u op de knop START drukt

INHOUD

VOORWOORD	4
OVER DEZE HANDLEIDING	5
01 BASISINFORMATIE OVER DE APPARATUUR	7
1.1 GEBRUIK TOEPASSINGEN	7
1.2 BESCHRIJVING VAN DE APPARATUUR	7
1.3 OPTIONELE APPARATUUR EN ACCESSOIRES	7
1.4 BEDIENING, BASISHANDELINGEN	8
02 GEBRUIKSVEILIGHEID	9
2.1 VEILIGE BEDIENING	9
2.2 BESCHERMINGSMIDDELEN	10
2.3 BESCHERMENDE ELEMENTEN VAN DE APPARATUUR	10
2.4 GEVAARLIJKE PLAATSEN EN RISICO'S	11
2.5 ACCESSOIRES GEBRUIKEN	13
03 BEDIENING	14
3.1 AANRAAKPANEEL	14
3.2 ANDERE KNOPPEN	14
3.3 TOETSENBORD	14
04 KOKEN	15
4.1 HANDMATIGE INSTELLINGEN	15
4.2 PROGRAMMA'S	18
4.4 MULTITASKING	25
05 OVERIG	26
5.1 BAKKEN EN BRADEN BIJ EEN LAGE TEMPERATUUR	26
5.2 REGENERATIE EN ONDERHOUD	26
06 INSTELLINGEN	27
6.1 BASISINSTELLINGEN	27
6.2 GEGEVENS HACCP	33
07 ONDERHOUD	35
7.1 DAGELIJKS ONDERHOUD	35
7.2 WEKELIJKS ONDERHOUD	37
7.3 HALFJAARLIJKS ONDERHOUD	39
7.4 JAARLIJKS ONDERHOUD	39
08 AUTOMATISCH WASSEN	40
8.1 AUTOMATISCH WASSEN WAT JE HOORT TE WETEN	40
8.2 HET WASSEN STARTEN	41
09 TABEL MET FOUTMELDINGEN	42
10 LEVENSDUUR, BUITENBEDRIJFSTELLING EN GARANTIE	44

VOORWOORD

Geachte klant,

Wij danken u hartelijk voor de aankoop van dit product van RETIGO, s.r.o. Dit bedrijf is al vele jaren succesvol in de fabricage en de levering van een gespecialiseerd assortiment professionele apparatuur op gastronomisch gebied. Wij zijn ervan overtuigd dat u door deze apparatuur te gebruiken, steeds uitstekende resultaten zult behalen bij de realisering van al uw ideeën in de dagelijkse praktijk. Uw gerechten zullen van topkwaliteit zijn door deze apparatuur te gebruiken en uw gasten zullen graag weer komen.







Wij wensen u veel plezier en succes bij het gebruik van uw Orange Vision Plus-apparaat

OVER DEZE HANDLEIDING

Deze handleiding zorgt er voor dat u op de simpelste manier de Orange Vision Plus leert te bedienen en informeert u over de mogelijkheden en capaciteiten van het apparaat.

IN DE HANDLEIDING GEBRUIKTE SYMBOLEN

In de handleiding vindt u symbolen met de volgende betekenissen:

SYMBOOL	BETEKENIS
	Deze symbolen hebben de betekenis "LET OP" EN "WAARCHUWING" en attenderen op feiten die ernstige verwonding van de gebruiker en/of beschadiging van de installatie tot gevolg kunnen hebben. Verder wijzen ze op een belangrijke instructie waar men zich aan moet houden, op een eigenschap, methode of aangelegenheid, waarmee gerekend moet worden.
	
	Het systeem wijst op belangrijke informatie die betrekking heeft op de apparatuur of de accessoires.
	Het symbool is een verwijzing naar een ander hoofdstuk in de handleiding.
	Het verwijst naar een volgende mogelijkheid in de werkwijze, die u kunt, maar niet hoeft, te gebruiken.
	Het vertegenwoordigende symbool voor een pictogram van bepaalde menu's of programma's en voor pictogrammen.



GELDIGHEID VAN DE DOCUMENTATIE

Deze handleiding heeft betrekking op apparatuur van de het RP-type en wel op de volgende modellen:

ELEKTRISCHE MODELLEN

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

GASMODELLEN

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

VOOR WIE IS DEZE HANDLEIDING BESTEMD?

De handleiding is voor iedereen bedoeld die het gebruik en onderhoud ervan met het apparaat in contact komen. Van deze groep moet iedereen grondig op de hoogte zijn van de inhoud voordat het apparaat in gebruik wordt genomen.

NOODZAKELIJKE WAARSCHUWING

Bestudeer grondig deze handleiding. Beschouw het werk als een onafscheidelijk deel van de apparatuur. Bewaar hem daarom voor gebruik in de toekomst.

Ga exact te werk volgens de instructies die erin vermeld staan. Daarmee wordt niet alleen het gebruik van de apparatuur eenvoudiger en effectiever, maar u verlengt de levensduur ervan.

Neem het apparaat niet in gebruik als u niet goed op de hoogte bent van alle instructies, verboden, aanbevelingen die in deze handleiding vermeld zijn, vooral in het hoofdstuk "Gebruiksveiligheid".

De afbeeldingen die in deze handleiding zijn gebruikt, hoeven niet steeds met de werkelijkheid overeen te komen; het doel ervan is om de belangrijkste principes van de apparatuur te beschrijven.



De complete technische documentatie bij de apparatuur is via de website van de fabrikant beschikbaar.

ALS U TWIJFELT

Er doen zich in de praktijk vaak onvoorziene situaties voor die geen deel konden uitmaken van en niet beschreven konden worden in deze handleiding. Neem daarom steeds contact op met de fabrikant als u niet weet hoe u te werk moet gaan:

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.CZ

Aarzel bij vragen of onduidelijkheden niet en neem ook contact op met getrainde vakmensen via de telefoonnummers:

GETRAINDE VERKOPERS:

+420 603 571 360

+420 604 568 562

GETRAINDE KOKS:

+420 734 751 061

+420 727 867 220

GETRAINDE ONDERHOUDSTECHNICI:

+420 571 665 560

Leg de belangrijkste gegevens over de apparatuur klaar als u contact opneemt met de fabrikant of met getrainde verkopers. Die kunnen van het label worden afgelezen, zie het hoofdstuk "Identificatie van de apparatuur".



U treft een nauwkeurige beschrijving van de gegevens aan op het productlabel in de alinea: "Productidentificatie".

RANGSCHIKKING VAN DE DOCUMENTATIE VOOR DE KLANTEN

De documentatie voor de klanten bestaat uit twee delen:

- Handleiding voor transport en installatie
- Bedieningshandleiding

DE BELANGRIJKSTE THEMA'S VAN DE HANDLEIDING VOOR TRANSPORT EN INSTALLATIE

- **Basisinformatie:** beschrijft de functies en de belangrijkste delen van de apparatuur die van belang zijn van de installatie ervan
- **Veiligheid:** beschrijft het gevaar en de passende maatregelen bij installatie
- **Transport:** bevat nuttig informatie over het transport van de apparatuur en over de hantering van de apparatuur op de plaats van installatie
- **Plaatsing:** beschrijft de regels en stelt ze vast voor het kiezen van de plaats voor installatie
- **Installatie:** beschrijft de positionering van de apparatuur, de aansluiting op elektriciteit, de aansluiting op gas (alleen voor de gasmodellen), de aansluiting op water en de afvoerleiding, en vervolgens de ingebruikname.
- **Uitbedrijfneming:** beschrijft de benodigde activiteiten aan het einde van de levensduur van de apparatuur inclusief de verwijdering ervan.
- **Technische gegevens:** bevat alle maatschetsen en dimensies voor de aansluiting

HOOFDTHEMA'S VAN DE HANDLEIDING

- **Basisinformatie:** beschrijft de functies en de belangrijkste delen van de apparatuur die van belang zijn van de installatie ervan
- **Veiligheid:** beschrijft het gevaar en de passende maatregelen bij installatie
- **Bediening:** beschrijft de hoofdbedieningselementen van de apparatuur
- **Bediening van de software:** bevat een handleiding voor het werken met de bedieningssoftware tijdens het koken en beschrijft het gebruik van settings en hoe data geïmporteerd en geëxporteerd moeten worden
- **Schoonmaken:** beschrijft de manieren van schoonmaken, de werkwijzen en te volgen stappen tijdens de reiniging en **hoe de bediening de apparatuur moet hanteren**

Onderhoud: bevat aanwijzingen en een onderhoudsplan en hoe men de apparatuur tijdens uitvoering van het onderhoud behandelt

IDENTIFICATIE VAN DE APPARATUUR

Het productlabel bevindt zich onder aan de rechterzijkant. Het productlabel vermeldt de fabrikant van de apparatuur, de technische gegevens over de apparatuur en het CE-label dat aangeeft dat het product aan alle vereisten voldoet van de ČSN-, EN- en IEC-normen en de regeringsbesluiten.

Elektrische modellen

A – Handelsaanduiding

B – Model

2E – wijze van warmteproductie
E – elektrisch

1221 – grootte van de machine 0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

I – is de manier waarop de stoom wordt ontwikkeld:

I – inspuiting
B – boiler

A – besturingswijze van de motorventilator:

A – frequentieomvormer
Z – zonder frequentieomvormer

C – Elektrische parameters



Gasmodellen

A – Handelsaanduiding

B – Model

2G – wijze van warmteproductie
G – met gas

0611 – maten van de machine: 0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

I – is de manier waarop de stoom wordt ontwikkeld:

I – inspuiting

A – besturingswijze van de motorventilator:

A – frequentieomvormer
Z – zonder frequentieomvormer

C – Elektrische parameters

D – Gasparameters



01 | BASISINFORMATIE OVER DE APPARATUUR

1.1 GEBRUIK TOEPASSINGEN

De convectomaat Orange Vision Plus is een universeel apparaat voor de bereiding van gerechten, met inbegrip van complete menu's. Hij stelt u in staat om alle soorten thermische bewerkingen uit te voeren, zoals bakken, braden, grillen, smoren, koken, stomen, koken bij lage temperaturen, bakken in de nachtelijke uren bij lage temperaturen e.d. De bereiding vindt handmatig plaats of automatisch middels programma's.

CORRECT GEBRUIK VAN DE APPARATUUR

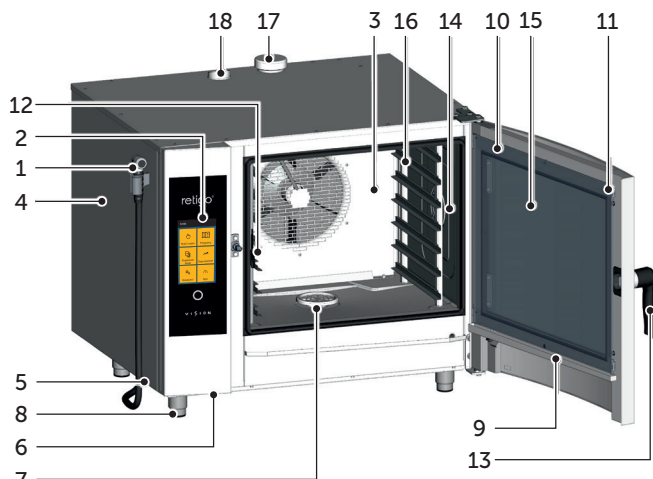
- De apparatuur kan slechts worden gebruikt voor de thermische bewerking van allerlei soorten levensmiddelen. Daartoe wordt stoom, hete lucht of een combinatie van stoom en hete lucht toegepast. U dient de levensmiddelen steeds op gastronormbakken, platen met afmetingen voor bakbewerkingen of op standaardaccessoires uit het assortiment van de producent te rangschikken.
- De gebruikte bakken mogen van roestvrij staal, keramiek, hittebestendig kunststof of geëmailleerd staal zijn.
- De apparatuur is uitsluitend bestemd voor professioneel gebruik in de gastronomie,

BEPERKINGEN IN HET GEBRUIK VAN DE APPARATUUR

U mag het volgende niet in de apparatuur plaatsen:

- levensmiddelen in gesloten blikken of verpakkingen
- gemakkelijk ontvlambare voorwerpen met een vlammpunt onder de 260 °C, zoals bijv. snel ontvlambare oliën, vetten, theedoeken (doeken)
- droog poeder of korrels

1.2 BESCHRIJVING VAN DE APPARATUUR



1. Handsproeier (optioneel accessoire)
2. Bedieningspaneel
3. Binnenste wegklapbare wand vóór de ventilator
4. Zijkap
5. Lucht- en stoffilter
6. USB-connector
7. Afvaldop
8. In de hoogte instelbare poten
9. Opvangbak voor water van het binnenste venster met automatische aftap
10. Deur met afgerond buitenste venster
11. Vergrendelingen voor de bevestiging van het binnenste venster
12. Kerntemperatuurmeter (optioneel accessoire)
13. Deurkruk
14. Verlichting van de binnenruimte
15. Glazen deur aan de binnenkant, opendraaiend
16. Geleiders voor gastronormbakken
17. Klep voor de afzuiging van overbodig stoom (optioneel accessoire)
18. Ventilatiekanaal

7. Afvaldop
8. In de hoogte instelbare poten
9. Opvangbak voor water van het binnenste venster met automatische aftap
10. Deur met afgerond buitenste venster
11. Vergrendelingen voor de bevestiging van het binnenste venster
12. Kerntemperatuurmeter (optioneel accessoire)
13. Deurkruk
14. Verlichting van de binnenruimte
15. Glazen deur aan de binnenkant, opendraaiend
16. Geleiders voor gastronormbakken
17. Klep voor de afzuiging van overbodig stoom (optioneel accessoire)
18. Ventilatiekanaal



Elk gebruik van het apparaat buiten dit toepassingsgebied, inclusief wijzigingen aan de veiligheids- of functionele elementen zonder toestemming van de fabrikant, wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik. De fabrikant van de apparatuur is niet aansprakelijk voor schade als gevolg daarvan. Het risico wordt alleen door de gebruiker gedragen

De gebruiker is tevens verantwoordelijk voor de naleving van de voorwaarden zoals die beschreven is door de fabrikant. Alleen personen die bekend zijn met de apparatuur en geïnformeerd zijn over de gevaren mogen de apparatuur installeren, onderhouden en herstellen.

1.3 OPTIONELE APPARATUUR EN ACCESSOIRES

OPTIONELE ACCESSOIRES

De Retigo Orange Vision Plus convectomaten zijn in hun basisontwerp uitgerust met een automatische wasinstallatie en met 99 programma's met 9 stappen.

U kunt de volgende optionele accessoires bijkopen:

- Kerntemperatuurmeter
- Klep voor het afzuigen van overtollige damp
- Standaard handsproeier
- Zelfprollende handsproeierslang (behalve grootte 623).

OPTIONELE ACCESSOIRES

GASTRONORMBAKKEN EN BAKPLATEN

Gastronormbakken en bakplaten dienen niet alleen als vaatwerk voor koken en bakken, maar zijn ook geschikt voor het transport, de uitgifte van maaltijden en voor opslag. Ze dragen bijzonder bij aan de effectiviteit van het werk – als u de arbeid goed plant, hoeft u in veel gevallen de gekookte en gebakken gerechten niet van de ene bak in de andere te verplaatsen.



Houd u zich bij de hantering van de gastronormbakken aan de arbeidsveiligheid, zie 2. GEBRUIKSVEILIGHEID.

ONDERZETTERS, LAADWAGENS EN CONSOLES

Tot de onontbeerlijke accessoires voor de convectomaten behoren allerlei roestvrijstalen onderstellen, wandconsoles (voor model 623) en laadwagens (voor de groottes 1011, 2011, 1221 en 2021). Als speciaal accessoire worden de buffetmanden beschouwd: wagentjes en thermische verpakkingen voor de uitgifte van gerechten in de vorm van een lopend buffet.

AFZUIGKAP VISION VENT

De dampafzuiging Vision Vent stelt u in staat om voor een aangenaam klimaat in uw keuken te zorgen door de afzuiging met groot vermogen en door de intelligente afzuigomschakeling. Vision Vent is ontworpen voor Retigo Vision 623, 611, 1011, 2011 convectomaten.

OLIEPISTOOL

Het oliepijstool is een speciaal stuk gereedschap waarmee u tot 2/3 van de kosten bespaart die gepaard gaan met de consumptie van vetten tijdens het koken. bij het frituren in de convectomaat. Dankzij het smalle mondstuk bedekt u de schaal perfect met een heel dun laagje vet en zorgt u voor een mooie kleur van de gefrituurde etenswaren met minimaal verbruik. Dankzij het verwisselbare mondstuk kan het pijstool ook worden gebruikt voor andere viskeuze materialen die in de voedingsindustrie worden gebruikt, zoals chocolade.

ROOKOVEN VISION SMOKER

De rookgenerator Vision Smoker is een eenvoudig accessoire dat compatibel is met Orange Vision Plus-ovens en alle Retigo-convectomaten. Dankzij de eenvoudige bediening, de mogelijkheid om tot drie uur achter elkaar te roken en het eenvoudige onderhoud kunt u met de Vision Smoker-rokerij op interessante wijze het aanbod aan gerechten diversifiëren of het menu uitbreiden met gerookte specialiteiten.



Houd u zich bij het werken met het oliepijstool en de Vision Smoker aan de veiligheidsinstructies in de bedieningshandleidingen van deze apparaten.

1.4 BEDIENING. BASISHANDELINGEN

IN- EN UITSCHAKELLEN

Het apparaat is permanent aangesloten op het lichtnet en wordt in- of uitgeschakeld door op de externe hoofdschakelaar te drukken. De exploitant van de apparatuur besluit over de plaatsing ervan bij installatie en u dient als bediening bekend te worden gemaakt met de plaatsing ervan. Bij standaardgebruik is het voldoende om de apparatuur na het werk in de slaapstand (Stand-by) te zetten door op het wieltje onder het display te drukken en daarna op Stand-by.

DE DEUR OPENEN EN SLUITEN

De deur van de convectomaat is voorzien van een sluitmechanisme waardoor het openen met zowel de rechter- als de linkerhand mogelijk is. Beweeg de hendel opzij om de deurvergrendeling op het heffen. Open de deur door aan de hendel te trekken.

Druk op de hendel om de deur te sluiten (dichtslaan). Als u een convectieoven hebt met een laadwagen (2011, 1221, 2021), sluit dan de deur en draai vervolgens de handgreep van de deur 90° met de klok mee.

BOILER VOORVERWARMEN (convectomaten met boiler)

Bij het inschakelen van de convectomaat wordt de boiler automatisch gevuld met water en opgewarmd. Gedurende deze tijd wordt in de standen "Stoom" en "Hete lucht met stoom" de start van het programma korte tijd uitgesteld, voordat de boiler volledig is opgewarmd. Na deze tijd zal de convectomaat zijn bedrijf automatisch hervatten.

02 | GEBRUIKSVEILIGHEID

Het bedienen van de apparatuur kan niet zonder een zekere mate van voorzichtigheid, aandacht en gezond verstand. Hoewel het apparaat is ontworpen en vervaardigd om te voldoen aan alle internationale veiligheidsnormen, is het bedienend personeel primair verantwoordelijk voor zijn persoonlijke veiligheid bij het gebruik ervan. De fabrikant van het apparaat is niet aansprakelijk voor persoonlijk letsel of schade aan het apparaat en milieuschade veroorzaakt door het niet gebruiken en bedienen in overeenstemming met de bedienings- en onderhoudshandleidingen en de geldende veiligheidsvoorschriften.

Het doel van dit hoofdstuk is om de belangrijkste informatie te verstrekken over de veiligheid op het werk en de bescherming van de gezondheid van de gebruiker en alle andere personen die in contact komen met de apparatuur en de accessoires.

2.1 VEILIGE BEDIENING

ALGEMEEN

- De convectomaat mag alleen worden gebruikt door bedienend personeel dat hiertoe bevoegd, gekwalificeerd en opgeleid is. Personen die niet zijn geautoriseerd voor het gebruik van de convectomaat en niet zijn getraind in het gebruik ervan, mogen er niet mee omgaan, er geen onderhoud aan uitvoeren en geen activiteiten uitvoeren die in strijd zijn met het bedoeld gebruik hiervan. Dergelijke onprofessionele activiteiten kunnen letsel en schade aan het apparaat veroorzaken.
- Zorg voor regelmatige trainingen voor het bedienen van de apparatuur. Dit voorkomt eventueel letsel tijdens het werk en schade aan de convectomaat.
- De apparatuur mag alleen worden gebruikt voor de voedselbereiding en in overeenstemming met de handleiding. Elk ander gebruik is in strijd met het bedoeld gebruik en wordt als onveilig beschouwd.
- Om veiligheidsredenen kunt u beter niet de harde delen van de behuizing verwijderen of proberen tot het binnenste van de convectomaat door te dringen – risico op letsel door een elektrische schok. Het toestel bevat geen onderdelen waar u als gebruiker mee kan manipuleren. Reparaties van defecten of onderhoudswerkzaamheden, die niet zijn beschreven in deze handleiding, moeten u overlaten aan een gekwalificeerde servicemonteur.
- Installeer in de directe omgeving van de convectomaat geen warmtebronnen (zoals frituurpannen, grillapparaten, fornuizen, warmhoudplaten, enz.).



Gedetailleerde vereisten voor de locatie van het apparaat worden gegeven in de transport- en installatie-handleiding.

- Werk niet met de convectomaat als u last hebt van duizeligheid, flauwvallen of andere zwakten, u zich niet kunt concentreren of als u onder invloed bent van drugs of alcohol!
- Het is streng verboden de labels die op de convectomaat zijn bevestigd, te verwijderen of te beschadigen.
- Werk alleen met de convectomaat als hij in perfecte werkende staat is. Breng er geen wijzigingen in aan.
- Volg het voorgeschreven schema voor inspecties en revisies, volg de instructies in de bedieningshandleiding, leef de algemeen geldende voorschriften voor gasapparatuur na.
- Plaats geen voorwerpen in de buurt van de convectomaat, waarover u zou kunnen struikelen. Houd de werkplek (ook de toegangswegen) schoon en opgeruimd.

BEDIENINGSOMGEVING VAN DE APPARATUUR

- De omgevingstemperatuur mag tussen +4 °C en +35 °C liggen.
- De omgeving mag niet explosief of giftig zijn.
- Direct boven de apparatuur mag niet een brandblusser of een systeem voor automatische brandbestrijding zijn geplaatst.
- Er mogen geen brandbare materialen, gassen of vloeistoffen onder of bij de convectomaat worden geplaatst.

VOORDAT U DE APPARATUUR IN GEBRUIK NEEMT

- Voordat u het apparaat start, is het absoluut noodzakelijk om kennis te nemen van het hoofdstuk "**Veiligheid in gebruik**", daarom met dit hoofdstuk.
- Hebt u twijfels over de installatie, bediening of veiligheid van de apparatuur, neem dan contact op met de leverancier.
- Als de elektrische apparatuur op welke wijze dan ook is beschadigd, zorg er dan onmiddellijk voor dat deze wordt gerepareerd – beschadigde apparatuur mag niet worden gebruikt.
- Blokkeer de ventilatieopeningen van de convectomaat niet met voorwerpen, plaats geen gastronormbakken, doeken of andere voorwerpen op het apparaat. Zorg ervoor dat stoom vrij kan ontsnappen uit de ventilatieopeningen bovenop de apparatuur.
- Controleer de gaarruimte van de convectomaat voordat u de apparatuur in gebruik neemt. Verwijder alle levensmiddelenresten, reinigingsmiddelresten en andere voorwerpen en reinig de gaarruimte met de handsproeier.
- Sprengel of spuit geen water op de convectomaat en plaats er geen voorwerpen op die met water zijn gevuld.
- Plaats geen bronnen van open vuur op of bij de apparatuur.

TIJDENS GEBRUIK VAN DE APPARATUUR

- Gebruik de apparatuur niet meer als u de minste twijfel heeft over de foutloze werking, of als het op enigerlei wijze beschadigd is, schakel het dan onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact, stop de watertoevoer en raadpleeg uw leverancier.
- Als u tijdens het gebruik van de apparatuur toenemend lawaai waarneemt dat de toegestane limiet overschrijdt, zet de apparatuur dan stil en verhelp de oorzaak.
- Rapporteer onmiddellijk alle gebreken bij uw leidinggevende, die vervolgens reparatie moet verzorgen.
- Laat de apparatuur nooit ingeschakeld onbeheerd achter, tenzij de handleiding dit uitdrukkelijk vermeldt.
- Bedien de knoppen van het bedieningspaneel alleen met de vingers van uw hand. Bij gebruik van scherpe, puntige of andere voorwerpen voor het bedienen van de apparatuur vervalt de garantie.
- Houd er bij het werken met de apparatuur altijd rekening mee dat gastronormbakken, inzetbakken en roosters heet kunnen zijn. De temperatuur van het externe glazen gedeelte van de deur kan temperaturen bereiken die hoger zijn dan 60 °C. In alle gevallen bestaat het risico op brandwonden.
- Tijdens het gebruik wordt in de apparatuur hete stoom gegenereerd – er bestaat verbrandingsgevaar bij het openen van de deur, e.d. Sta bij het openen van de deur, vooral tijdens het gebruik van stoom, altijd zodanig dat de hete stoom die door de deur op een kier ontsnapt, u niet kan verbranden. Open de deur op een kier en daarna pas volledig nadat de stoom is ontsnapt.
- Als gastronormbakken voor meer dan driekwart zijn gevuld met vloeistof, moet u voorzigtiger te werk gaan wanneer u ze hanteert en uitneemt. Wanneer u de bakken die zo vol zijn in de apparatuur plaatst, plaats ze dan alleen in laden waar u in kunt kijken. Anders kunt u brandwonden oplopen.

Ga zeer voorzichtig te werk bij het verwijderen van hete gastronorbakken – ongeacht wat de inhoud ervan is!

- Wees vooral erg voorzichtig bij het werken met de apparatuur (apparaatcombinatie) waarvan de bovenste lade 160 cm of meer van de vloer is verwijderd. Het gevaar bestaat dan dat de gastronorbak omvalt en brandwonden veroorzaakt.
- Warmtebehandeling kan hete plekken veroorzaken, vooral op kookplaten, roosters en de binnenkant van deuren. Draag beschermende handschoenen wanneer u als u op welke wijze dan ook hete voorwerpen gebruikt.
- Het is verboden de ventilator te starten zonder dat de afdekkap is gemonteerd. Als de convectomaat is voorzien van een inrijdbare laadwagen, moet u de wagen altijd op de rem zetten wanneer hij het apparaat inrijdt. Als u werkt met een volle wagen, moet u altijd het vergrendelmechanisme voor de gastronorbakken gebruiken (GN's zijn gesloten).
- Wanneer u gastronorbakken vervoert die gevuld zijn met een vloeistof, dan moeten die zijn afgedekt met afsluitdeksels. Anders kan de bediening brandwonden oplopen.
- Als de vloer zeer ongelijk is, mogen er geen inrijdbare laadwagens worden gebruikt voor om ermee de apparatuur in- of uit te rijden. Laat nooit de handgrepen van een laadwagen achter in de gesloten apparatuur. De deur van de apparatuur zou vernield kunnen worden. Trek de laadwagen niet uit de apparatuur zonder de hiervoor bedoelde handgreep te gebruiken. Anders bestaat het risico op brandwonden.
- Wanneer u banketwagens gebruikt, dient u er voor te zorgen dat de borden op de juiste manier op de standaarden zijn bevestigd.
- Gebruik voor het wassen van de wagens altijd het programma voor automatisch wassen (als dat beschikbaar is). Gebruik anders reinigingsproducten voor half-automatische reiniging. Het is niet toegestaan de apparatuur voor standaardwerk te gebruiken zonder de laadwagens en de automatische wasinstallatie!

NADAT HET WERK MET DE APPARATUUR VOLTOOID IS

- Voer reiniging en service alleen uit als de apparatuur koud is.
- Verwijder vaste levensmiddelenresten uit de gaarruimte – spoel ze nooit weg door de afvoer van de apparatuur.
- Reinigings- en ontkalkingsmiddelen mogen alleen worden gebruikt volgens de instructies in deze handleiding en in overeenstemming met de instructies voor de afzonderlijke middelen.
- Laat na het werk (zoals 's nachts), de deur van het apparaat op een kier staan.
- Als de apparatuur langere tijd niet wordt gebruikt, sluit dan de watertoevoer en de stroomvoorziening af.

BIJ REINIGING

- Wees extra voorzichtig bij het gebruik van reinigingsmiddelen. Bij contact met reinigingsmiddelen of dampen daarvan bestaat het gevaar voor beschadiging en irritatie van de huid, de ogen en de ademhalingsorganen.
- Gebruik beschermingsmiddelen bij het hanteren van reinigingsmiddelen.
- Wees extra voorzichtig bij het doseren van een poedervorming reinigingsmiddel om inademing of contact met de ogen of de slijmvliezen te voorkomen.

2.2 BESCHERMINGSMIDDELEN

Tijdens het werken met de convectomaat dient u de juiste kleding te dragen en persoonlijke beschermingsmiddelen te gebruiken. Kleding, schoenen en beschermingsmiddelen moeten voldoen aan de nationaal geldende veiligheidseisen voor uw soort werkzaamheden. Vergeet vooral niet om het belangrijkste te gebruiken:



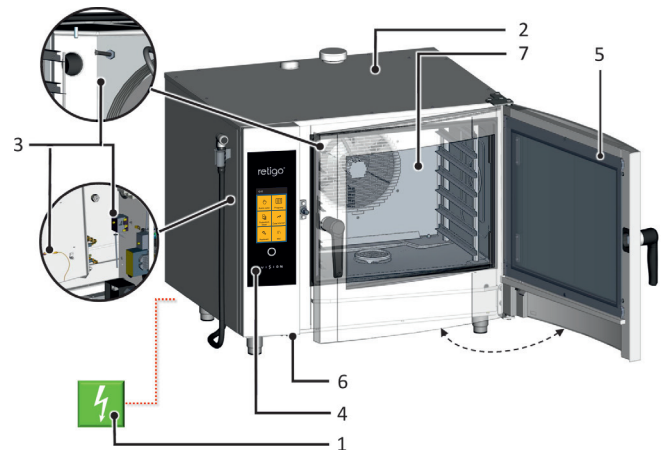
We raden aan om bij het werken met de apparatuur het volgende niet te gebruiken:

- Sjaals, halskettingen, kettingen, horloges, armbanden, sleutels, ringen of andere metalen voorwerpen. Werk evenmin met een hinderlijk verband.
- Elektrische onderdelen, zoals hart-pacemakers, horloges, creditcards e.d. of andere voorwerpen met magnetische registratiemedia.
- Lang, loshangend haar. Zet lang haar vast met een geschikte hoofdbedekking.

2.3 BESCHERMENDE ELEMENTEN VAN DE APPARATUUR

Het apparaat is voorzien van veiligheidscomponenten het gebruik voor u veiliger maken. Hier volgt een lijst van de belangrijkste:

1. Externe hoofdschakelaar
2. Buitenste kappen
3. Beschermende temperatuurbegrenzer
4. Bedieningspaneel
5. Deur met magnetische schakelaar
6. Ventilatiestand van de apparaatdeur
7. Binnenwand



Geen van de onderstaande elementen is bedoeld voor demontage door de gebruiker. Ze mogen alleen worden gedemonteerd voor inspectie, onderhoud of reparatie door een gekwalificeerd en aangewezen persoon.

EXTERNE HOOFDSCHAKELAAR

Het is de bedoeling dat de apparatuur permanent op de stroomvoorziening is aangesloten. U kunt de stroomvoorziening aansluiten en afsluiten door middel van de externe hoofdschakelaar. De schakelaar wordt gebruikt voor het in- en uitschakelen van het apparaat (bij ingebruikneming, bij reparaties, installaties en ook het apparaat in noodsituaties uit te schakelen). De externe hoofdschakelaar moet altijd gemakkelijk bereikbaar zijn!



Het is verboden om de aansluiting van veiligheidscircuits te verstoren, zijkappen te verwijderen of ongeoorloofde ingrepen uit te voeren die de betrouwbaarheid en veiligheid van deze circuits veranderen.

BUITENSTE KAPPEN

Alle afneembare kappen zitten stevig aan het apparaat vast, waardoor ze alleen met gereedschap te verwijderen zijn. De kappen voorkomen onbedoeld contact met geleidende onderdelen. Zorg er altijd voor dat de kappen op hun plaats zitten.

BESCHERMENDE TEMPERATUURBEGRENZER

Beschermende temperatuurbegrenzers bevinden zich in de gaarruimte en op het elektrische paneel. Bij bovenmatige temperatuur worden deze elementen geactiveerd en wordt het apparaat uitgeschakeld. Bij bovenmatige temperatuur worden deze elementen geactiveerd en wordt het apparaat uitgeschakeld.

Bij een storing in een van de beveiligingsbegrenzers wordt een foutcode weergegeven, vergezeld van een akoestisch signaal.

BEDIENINGSPANEEL

Het bedieningspaneel bevindt zich buiten het gebied dat erg heet wordt en maakt het mogelijk de apparatuur in noodgevallen snel uit te schakelen met de STOP-knop. Het display toont ook de storingen.

Het bedieningspaneel is stevig verbonden met de voorste kap en voorkomt onbedoeld contact met geleidende onderdelen. Het kan alleen worden verwijderd met behulp van een instrument.

DEUR MET MAGNETISCHE SCHAKELAAR

De verwarming wordt automatisch uitgeschakeld en de ventilator komt snel tot stilstand zodra de deur wordt geopend, zodat het ontsnappen van stoom uit de gaarruimte wordt beperkt. Om mogelijke verbranding door hete stoom te voorkomen, moet u de deur eerst enigszins openen en pas daarna helemaal openen. Druk op de hendel om de deur te sluiten (dichtslaan).

Als de deur niet goed is gesloten en de apparatuur in de **Start**-stand staat, verschijnt het signaal om de deur te sluiten.

VENTILATIESTAND VAN DE DEUR VAN DE APPARATUUR

Om mogelijke verbrandingen door hete stoom te voorkomen, kan de deur eerst iets worden geopend. In deze positie blijft de deur gedeeltelijk vergrendeld. Wanneer de stoom niet meer uit de gaarruimte stroomt, kan de deur volledig worden geopend.

BINNENWAND

Hij bevindt zich altijd in de gaarruimte vóór de ventilator om te voorkomen dat hij door de bewegende ventilatorschijf wordt geraakt. De binnenwand kan alleen met gereedschap worden verwijderd.



Verwijder in geen geval veiligheids- of beschermingselementen van het apparaat! Breng geen wijzigingen aan zonder toestemming van de fabrikant.

2.4 GEVAARLIJKE PLAATSEN EN RISICO'S

Het apparaat is zo ontworpen dat het bij correct gebruik in technisch perfecte staat geen gevaar oplevert voor de gebruiker en het milieu. Tijdens het gebruik kunnen echter situaties ontstaan die een bron van gevaar vormen voor de gebruiker als hij zich hiervan niet bewust is. Dit zijn de zogenaamde restrisico's – risico's die blijven bestaan als alle preventieve en beschermende maatregelen zijn overwogen en geïmplementeerd. Wees goed op de hoogte van deze risico's en voorkom ze.

Gevaarlijke plaatsen, soorten gevaren en hun effect.

GAARRUIMTE

Het apparaat ontwikkelt tijdens het werk hoge temperaturen in de gaarruimte.



- Risico op brandwonden door hete plaatsen in en op de apparatuur.
- Risico op brandwonden door zijhouders (ladders) van gastronormbakken en andere accessoires die worden gebruikt bij het koken van voedsel.
- Verbrandingsgevaar door ontsnappende hete stoom uit de gaarruimte bij het openen van de toesteldeur.

VENTILATOR

In de gaarruimte van het toestel achter de binnenwand bevinden zich één of meerdere ventilatorschijven.



- Gevaar voor verwonding aan de handen door onzorgvuldige omgang in de gaarruimte achter de binnenwand als deze niet correct is gemonteerd.
- Gevaar van verwonding van de handen als u onoplettend bent bij het reinigen of onderhouden van de gaarruimte achter de binnenwand.

DEUR

De binnenkant van de deur, en vooral het glas aan de binnenkant, wordt tijdens het gebruik tot een hoge temperatuur verwarmd. Tegelijkertijd genereert het apparaat hete stoom die bij het openen van de deur uit de gaarruimte ontsnapt.



- Gevaar voor brandwonden aan de binnenkant van de deur na het openen van de deur tijdens/na het kookproces.
- Verbrandingsgevaar door hete stoom en dampen bij het openen van de apparatuurdeur en vooral als de bovenkant van de deur zich onder het niveau van het gezicht bevindt, zoals bij een combinatie van twee apparaten.

BOVENKAP VAN DE APPARATUUR

Dek de installatie nooit af en plaats er nooit voorwerpen op die vlam kunnen vatten. Uw apparaat is geen voorraadplank!

Wees voorzichtig en gebruik veiligheidshandschoenen.



- Risico op brandwonden bij het openen tijdens het kookproces.
- Brandgevaar als de kap wordt bedekt of als er brandbare materialen op de kap staan tijdens het kookproces.

GASTRONORMBAKKEN

Hanteer nooit containers die hete vloeistoffen of heet vloeibaar eten bevatten, boven oogniveau, en gebruik altijd veiligheidshandschoenen.



- Risico op brandwonden door onzorgvuldige omgang met hete accessoires als die na warmtebehandeling uit het apparaat worden gehaald.

KLEP EN VENTILATIEKANAAL

Plaats geen lichaamsdelen boven deze gedeelten en gebruik altijd beschermende uitrusting (handschoenen, veiligheidsbril, enz.)



- Verbrandingsgevaar door hete stoom die ontsnapt tijdens het kookproces

HANDSPROEIER



- Verbrandingsgevaar door hete stoom of heet vet bij gebruik van de handsproeier in een hete gaarruimte.
- Gebruik de handsproeier niet om de gaarruimte af te koelen of om te reinigen als de temperatuur hoger is dan 90 °C.
- Verbrandingsgevaar door heet vet en stoom bij het spatten van water in heet vet.
- Spuit geen water rechtstreeks in het hete vet – het kan opspatten en intense stoom genereren.

Restrisico's

Om risico's verder te verkleinen en de effectiviteit van beveiliging te waarborgen, vestigen wij de aandacht op de ontstane restrisico's. Om ze te elimineren, stellen we de volgende technische en organisatorische maatregelen vast voor implementatie door gebruikers. Ze zijn ontwikkeld om de relevante gevaren te elimineren.

ELEKTRISCHE STROOM

Alle elektrische componenten van het apparaat staan onder levensgevaarlijke spanning. De aansluitingen voor de stroomvoorziening en andere elektrische componenten blijven onder spanning staan, ook als de apparatuur is uitgeschakeld.



- Gevaar op elektrische schokken door geleidende componenten!

Toegang tot het compartiment met de elektrische componenten is echter alleen mogelijk na het verwijderen van een vaste kap. Als gebruiker is het u niet toegestaan servicewerkzaamheden te verrichten aan de elektrische componenten van het apparaat. Er is dus alleen een risico als de voedingskabel naar het apparaat is beschadigd, bijvoorbeeld door onjuiste

plaatsing, verdraaien, knijpen, belasting en dergelijke. Bovendien kan als het apparaat spontaan beweegt op een basis met wielen de voedingskabel worden onderbroken of doorgesneden worden.



- Vergrendel de wielen altijd met de parkeerrem als u het apparaat bedient!

In geval van schade aan de elektrische apparatuur, is het noodzakelijk om het gebruik van de apparatuur onmiddellijk stop te zetten en onmiddellijke reparatie door een erkend servicecentrum te laten uitvoeren.

Als er geen spanning op de apparatuur hoeft te staan, verbreek dan de aansluiting op de stroomvoorziening door de hoofdschakelaar uit te zetten.

MECHANISCHE ONDERDELEN

Het risico doet zich voor als de apparatuur op een basis met wielen wordt geïnstalleerd of foutief wordt geïnstalleerd (bijv. op een grotere helling, niet verankerd in een gladde of onstabiele omgeving, enz.). Bovendien bestaat het risico op vastdrukken of beknelling tijdens een plotselinge beweging of bij verlies van de stabiliteit.



- Als u merkt dat het apparaat niet correct en stabiel is geïnstalleerd, ga dan niet verder met werken, maar neem onmiddellijk contact op met de operator om de installatie te controleren.
- Het risico op verwondingen door bewegende delen ontstaat als de gaarruimte wordt afgekoeld met de deur open – de functie "Cool down", en als de binnenwand voor de ventilator ontbreekt, zodat de ventilator vrij toegankelijk is.

Als u de apparatuur verplaatst, houd u zich dan aan de geldende voorschriften voor het vastzetten van ladingen en het werken met hijsapparatuur.



- Zorg ervoor dat de binnenwand altijd op zijn plaats zit en goed is beveiligd tegen loskomen!
- Bij het plaatsen of verwijderen van de laadwagen of de laadmand bestaat het risico op verwondingen aan de handen.
- Gebruik altijd de daarvoor bestemde handgreep bij het hanteren van de laadaccessoires!

HOGE TEMPERATUUR

Tijdens het kookproces worden de interne delen van het apparaat, inclusief de geplaatste containers en etenswaren, verwarmd tot een hoge temperatuur, die naar de omgeving ontsnapt wanneer de gaarruimte'deur wordt geopend. Daarom bestaat er een risico op brandwonden of brandwonden bij het werken met en rond het apparaat.



- Het risico op brandwonden door hete oppervlakken doet zich voornamelijk voor in de gehele gaarruimte, inclusief de binnenkant van de deur, en op alle onderdelen die zich tijdens het koken in de gaarruimte bevinden of bevonden, zoals kookpotten, pannenhouders en roosters.
- Draag de voorgeschreven beschermende kleding en vooral beschermende handschoenen!
- Verbrandingsgevaar door hete stoom als er water in de verwarmde gaarruimte wordt gespoten of als de deur open staat, bijv. met de functie "Cool-down".
- Houd voldoende afstand van de apparatuur en spuit geen water in de verwarmde gaarruimte voor snelle afkoeling of bij het spoelen met de handsproeier!



- Verbrandingsgevaar door water als er water in het apparaat wordt gespoten, waarin zich een bak met heet vet bevindt.
- Sproei geen water in heet vet!
- Ook bestaat er gevaar voor verbranding door water door onzorgvuldige omgang met gastronormbakken, bij gebruik van gastronormbakken met ongeschikte afmetingen en bij gebruik van borden met ongeschikte afmetingen in relatie tot de bordenhouders van de banketwagen.
- Let goed op bij het gebruik van bakken die hete vloeistoffen of hete vloeibare levensmiddelen bevatten en gebruik altijd veiligheidshandschoenen.

REINIGINGSMIDDELEN

Bij gebruik van reinigingsmiddelen of dampen daarvan bestaat het gevaar voor beschadiging en irritatie van de huid, de ogen en de ademhalingsorganen.



- Vermijd direct contact met wasmiddelen. Als het gevaar van contact bestaat, gebruik dan veiligheidshandschoenen.
- Let bij de dosering van waspoeder vooral goed op dat u het niet inademt.
- Open bij volautomatische reiniging de deur van het apparaat niet zonder software. Er bestaat gevaar voor het inademen van wasmiddeldampen of bespating van huid en ogen.

CONTAMINATIE VAN LEVENSMIDDELEN

Onjuiste omgang met reinigings- en ontkalkingsmiddelen kan de omgeving van de apparatuur waar voedsel gewoonlijk wordt verwerkt, verontreinigen. Dan kunnen ze gecontamineerd raken.



- Zorg ervoor dat het werkoppervlak niet wordt bevlekt met was- of ontkalkingsmiddel!
- Plaats geen verpakkingen op het werkblad. Gevaar op contaminatie van levensmiddelen!

WATER

Als het apparaat per ongeluk wordt verplaatst op een standaard met wielen, kan de watertoevoer worden onderbroken of beschadigd en kan er water lekken, met het risico op uitglijden en vallen.



- Controleer vóór gebruik altijd de vergrendeling van de wielen met de parkeerrem! Houd de werkplek voor en rond de apparatuur schoon en droog!

2.5 ACCESSOIRES GEBRUIKEN

TEMPERATUURSONDE

Houd u aan de volgende aanwijzingen als u de temperatuursonde gebruikt:

- Steek de sonde alleen om in levensmiddelen te steken.
- Steek de sonde niet in bevroren levensmiddelen. De sonde zou kunnen breken!
- Buig nooit de voedingskabel van de temperatuursonde met geweld.
- Trek de sonde nooit aan de voedingskabel uit het levensmiddel.
- Plaats de temperatuursonde zodanig in het levensmiddel, dat de sonde niet tegen het glas van de deur leunt.
- De temperatuursonde kan heet zijn – gebruik beschermende handschoenen.
- Trek de temperatuursonde uit het voedsel voordat u het voedsel uit het apparaat neemt en plaats de sonde in de houder.
- Houd de sonde in de houder, als u de sonde niet gebruikt.
- Laat de temperatuursonde nooit buiten de gaarruimte hangen – bij het sluiten van de deur kan de sonde beschadigd raken.

HANDSPROEIER

Houd u aan de volgende aanwijzingen als u de handsproeier gebruikt:

- De handsproeier mag alleen worden gebruikt voor het reinigen van de gaarruimte.
- De handsproeier werkt slechts gedurende twee minuten na openen van de deur van het apparaat. Daarna wordt de handsproeier automatisch uitgeschakeld.
- Gebruik de handsproeier nooit als de apparatuur heet is. Laat de apparatuur afkoelen tot een temperatuur onder de 65 °C.
- Gebruik de handsproeier nooit om de gaarruimte mee af te koelen als de temperatuur in de gaarruimte hoger is dan 90 °C – het binnenste glas van de deur zou vernield kunnen worden en de gaarruimte zou kunnen vervormen!
- Spuit nooit water met de handsproeier op het hete glas in de deur – hierdoor zou het glas kunnen breken!
- Plaats de handsproeier steeds na gebruik terug in de houder.

03 | BEDIENING

3.1 AANRAAKPANEEL

De betekenissen van de knoppen (pictogrammen) die u op de meest voorkomende schermen aantreft, staan vermeld bij de afbeeldingen A, B, C, D. De basisfuncties van de knoppen kunt u selecteren door licht op het pictogram op het bedieningspaneel te tikken. De uitgebreide functies kunt u vervolgens activeren door de knop in te drukken en langer dan 2 seconden ingedrukt te houden.

VAAK GEBRUIKTE KNOPPEN

Het systeem heeft knoppen die door de individuele standen en functies van de apparatuur gemeenschappelijk worden gebruikt. De betekenis ervan is de volgende:

	Back	Druk op de knop als u een stap terug wilt gaan.
	Ok	Druk op het symbool als u uw selectie wilt bevestigen.
	Start	Druk hierop als u het gewenste bereidingsproces, reinigingsproces, enz., wilt starten.
	Stop	Druk op om het lopende kookproces te stoppen en het scherm D zal verschijnen.

3.2 ANDERE KNOPPEN

De Vision-knop dient om:

- over te schakelen naar de modus Multitasking 4/4.3
- het regelsysteem in te schakelen
- de apparatuur in de stand-by te zetten.
- naar de schermkalibratie over te schakelen nadat u de knop langer dan 2 seconden ingedrukt hebt gehouden



Als u op dit symbool drukt, verschijnt het hoofdscherm (A).



Als u hierop drukt, gaat het regelsysteem over in de sluimerstand en wordt het scherm uitgeschakeld. Voor de bediening wordt de slaapmodus aangegeven door het knipperen van de Vision-knop. Het systeem geactiveerd met een druk op de knop Vision.



Wanneer erop wordt gedrukt, halveert het apparaat het stroomverbruik, wat geld bespaart als het apparaat niet wordt gebruikt.



Als erop wordt gedrukt, schakelt de permanente verlichting van de gaaruimte in. Druk nogmaals om de verlichting uit te schakelen. De verlichting brandt pas als de deur van de kookplaat wordt geopend.



Door te drukken kunt u meer regels met uitgebreide functies van de apparatuur tonen of verbergen.

3.3 TOETSENBORD

Het systeem heeft twee toetsenborden. De bediening ervan is dezelfde in alle modi en functies van de apparatuur.

EENVOUDIG NUMERIEK TOETSENBLOK

Dient voor het invoeren van waarden.

		Waarden wissen.
		Snelle correctie van waarden.
		Non-stop tijd, non-stop uitvoering van een functie.

UITGEBREID TEKEN- EN ALFANUMERIEK TOETSENBORD

Voor het invoeren van letters, symbolen en getallen.

		HOOFDLETTERS/kleine letters.
		Schakel over tussen een toetsenbord met letters en een toetsenbord met cijfers/symbolen.
		Tekens wissen.
		Spatiebalk.
		Toetsenbord-opties. Selecteer taal en stijl (QUERTY-QUERTZ).
		Schakelaar voor wisseling tussen een toetsenbord met cijfers/symbolen en een toetsenbord met letters.
		Tekens wissen.
		Spatiebalk.

04 | KOKEN

4.1 HANDMATIGE INSTELLINGEN

Deze optie wordt gebruikt door gebruikers die de parameters voor het bereidingsproces nauwkeurig volgens hun eigen wensen willen instellen. Stel de parameters voor het kookproces handmatig in naar eigen inzicht en ervaring

Als u A2 indrukt, verschijnt het scherm **Handmatige modus (B)**.

B1 VOORVERWARMING VAN DE GAARRUIMTE

Uitgeschakeld.



Ingeschakeld.

De waarde onder het symbool is in de fabriek ingesteld op een waarde die 15 °C hoger is dan de door u ingestelde kookprocestemperatuur (B5). Dat betekent dat steeds als u handmatig de temperatuur van het kookproces met actief voorverwarmen instelt, de voorverwarmingstemperatuur automatisch met 15 °C stijgt. De enige uitzondering is de Steam Cooking-modus, waarbij de voorverwarmingstemperatuur gelijk is aan de ingestelde procestemperatuur.



i De stapsgewijze waarde kan worden gewijzigd in de gebruikersinstellingen (06 INSTELLINGEN/6.1/Koken/Voorverwarmen/Temperatuurverhoging).

De voorverwarmingswaarde kan ook handmatig worden gewijzigd in het bereik van 30 °C - 300 °C door het voorverwarmingssymbool ingedrukt te houden. Hierdoor is het mogelijk om een programma samen te stellen met een enkele stap met automatische voorverwarming met een exacte temperatuurwaarde. Als de temperatuur in de gaarruimte aanzienlijk lager is nadat deze is gestart, is het mogelijk om de deur te openen zonder dat de ventilator stopt. De ventilator blijft op standaard snelheid draaien en blaast hete lucht uit de ruimte. Zodra de temperatuur in de gaarruimte de ingestelde voorverwarmingstemperatuur bereikt, stopt de ventilator automatisch.

B2 SELECTIE BEREIDINGSSTAND

HETE LUCHT

Het vervangt bakken in een pan, in de oven, frituren in een friteuse, e.d.
Temperatuurbereik: 30-300 °C

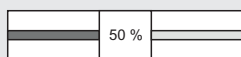


HETE LUCHT MET STOOM (COMBINATIE)

Vervangt bakken door de noodzaak om bij te gieten of door bereidingen, waarbij het voedsel een bepaald percentage vocht nodig heeft en tegelijkertijd een behandeling met hete lucht, e.d.



De hoeveelheid stoom in de gaarruimte kan worden geregeld door verschuiving van de schuifbalk of door op de procentuele waarde te klikken en een nieuwe waarde in te voeren door het numerieke toetsenbord te gebruiken.



Temperatuurbereik: 30-300 °C

KOKEN MET STOOM

Vervangt koken in water.
Temperatuurbereik: 30-130 °C



B3 DE VOCHTIGHEID INSTELLEN

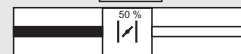
In de modus HETE LUCHT wordt het volgende weergegeven door het klepsymbool en door dat te verplaatsen door te schuiven of te klikken op de schuifregelaar:



De klep geheel openen; permanente afzuiging van het vocht uit de gaarruimte.



Het systeem wordt geregeld door het openen/sluiten van de klep volgens het door u ingestelde vochtigheidspercentage.



Klep geheel gesloten; alle vocht blijft in de gaarruimte.



In de modus Combinatie wordt de vochtigheid als een procentuele waarde weergegeven, waarmee binnen het bereik van 0 tot 100% over de schuifbalk geschoven kan worden.



OPMERKING:

In de stand STOMEN is de vochtigheid een vaste instelling die niet kan worden gewijzigd.



100%

B4 TIJD INSTELLEN

Stel de tijd van het kookproces in.
Bereik van de bereidingstijd:
00:01-23:59 (u:m)



B5 TEMPERAATUUR VAN HET KOOKPROCES

Stelt u in staat de temperatuur van het kookproces in te stellen.
Het temperatuurbereik is afhankelijk van de gebruikte kookmodus.

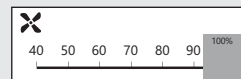


B6 INSTELLINGEN VAN ANDERE FUNCTIES



VENTILATORSNELHEID

U kunt zeven ventilatorsnelheden instellen.



REGELING VAN DE VENTILATORTIJD

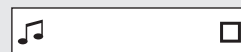
De ventilator zal alleen draaien:




- wanneer de verwarmingselementen zijn ingeschakeld.
- gedurende 10 seconden, als hij langer dan 2 minuten niet actief is.






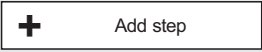


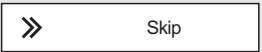
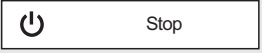
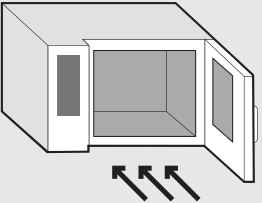

OPMERKING OVER DE STAP

Maakt het schrijven van een commentaar mogelijk. Deze tekst zal worden weergegeven bij de overgang naar de gegeven programmastap. De commentaren gaan vergezeld van een hoorbaar signaal.



<p>B8 OVERZICHT VAN PROGRAMMASTAPPEN Toont een overzicht van alle ingestelde kookparameters. Hiermee kunnen de instellingen worden gewijzigd, kan een stap worden toegevoegd of kunnen de tips van de kok worden gelezen. Zie scherm C voor een uitgebreide beschrijving.</p>	
<p>B9 TEMPERATUURSONDE De temperatuursonde instellen Maakt het mogelijk het bereidingsproces te regelen door de eindtemperatuur in het midden van het levensmiddel in te stellen. Temperatuurbereik: 30-110 °C</p>	
<p>DELTA T Maakt een voortdurend in te stellen verschil mogelijk tussen de temperatuur in het midden van het levensmiddel en die in de gaarruimte. Temperatuurbereik: 20-70 °C</p>	

4.1.1 Koken in Handmatige modus

<p>1 GA NAAR HANDMATIGE STAND</p>	 <p>Manual cooking</p>
<p>2 SELECTEER EN PAS ZO NODIG DE BESCHIKBARE PARAMETERS AAN</p>	
<p>2.1 MOGELIJKHEID: EEN STAP TOEVOEGEN Druk op</p>	
<p>Druk op</p>	
<p>Selecteer en bewerk naar wens de parameters B1 tot en met B9</p>	
<p>U kunt nog een stap toevoegen door de procedure te herhalen vanaf punt 2.1.</p>	
<p>2.2 MOGELIJKHEID: OPSLAAN ALS AUTOMATISCHE START Als u wilt dat het programma automatisch start op een bepaalde dag en tijd, en dat ook herhaaldelijk, ga dan te werk volgens hoofdstuk 4.2.10.</p>	
<p>3 START HET BEREIDINGSPROCES DOOR TE DRUKKEN</p>	
<p>4 WACHT TOT DE KOOKKAMER IS VOORVERWARMD OF AFGEKOELD</p>	
<p>4.1 MOGELIJKHEID: VOORVERWARMEN/KOELEN OVERSLAAN Druk op</p>	
<p>4.2 MOGELIJKHEID: HET KOOKPROCES VOLTOOIEN Druk op</p>	
<p>5 PLAATS LEVENSMIDDELEN Na het voorverwarmen of afkoelen van de gaarruimte wordt u gevraagd om levensmiddelen te plaatsen/ Door het voedsel erin te plaatsen en de deur te sluiten, begint het kookproces.</p>	
<p>5.1 MOGELIJKHEID: HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN Druk op</p>	

6 SELECTEER AAN HET EINDE VAN HET BEREIDINGSPROCES EEN BEWERKING WAARMEE U WILT DOORGAAN (obrazovka D)

6.1 MOGELIJKHEID: DE TIJD VAN DE LAATSTE BEREIDINGSTAP VERLENGEN



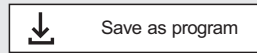
Druk op



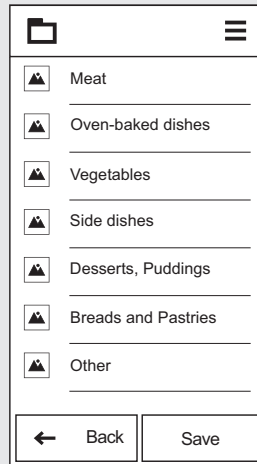
6.2 MOGELIJKHEID: SLA DE PROCEDURE OP BIJ DE PROGRAMMA'S



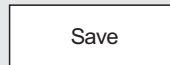
Druk op



Selecteer de map of submap waarin u een nieuw programma wilt opslaan



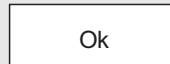
Druk op



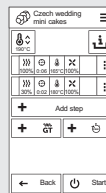
Voer de naam in van het programma



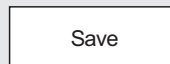
Druk op



U kunt alle stappen van het kookprogramma bekijken in het QuickView-voorbeeld



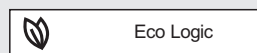
Druk op



6.3 MOGELIJKHEID: OVERZICHT VAN DE STATISTIEK VAN HET BEREIDINGSPROCES



Druk op



6.4 MOGELIJKHEID: HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN



Druk op



6.5 MOGELIJKHEID: TERUGGAAN NAAR HET HOOFDSCHERM







Druk op



4.2 PROGRAMMA'S

In de stand Programma's kunt u de convectomaat optimaal gebruiken, met het uiterste bedieningsgemak en met de zekerheid dat de eindproducten keer op keer van de hoogste kwaliteit zijn.

SYMBOLEN VAN PROGRAMMA'S

 Programs	Hoofdcategorie uitgaande van het maaltijdtype (categorie)
 Meat	Subcategorie met meer programma's
 Steaks	Het eigenlijke programma
	Nieuw gecreëerd programma waaraan geen pictogram is toegewezen.

4.2.1 Volgens een programma koken

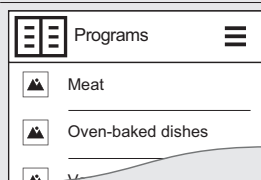
1 GA NAAR HET PROGRAMMA-AANBOD

Druk

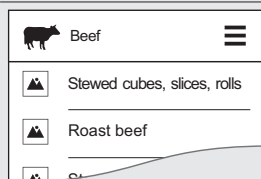


2 SELECTEER EEN PROGRAMMACATEGORIE

U kunt ook de gewenste programmagroep selecteren

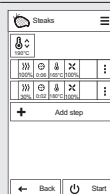


3 SELECTEER GERECHT BEWERKEN (PROGRAMMA)



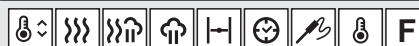
4 HET PROGRAMMAVOORBEELD VERSCHIJNT (QUICKVIEW)

Alle programmastappen verschijnen op één enkel scherm met de mogelijkheid ze te bewerken of een volgende stap toe te voegen.



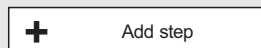
4.1 MOGELIJKHEID: PARAMETERS BEWERKEN

Selecteer en bewerk naar wens de parameters



4.2 MOGELIJKHEID: EEN STAP TOEVOEGEN

Druk op



U kunt nog een stap toevoegen door de procedure te herhalen vanaf punt 2.1.

4.3 MOGELIJKHEID: HET PROGRAMMA UITVOEREN VANAF DE GESELECTEERDE STAP

Druk op



Selecteer

Start from this step

4.4 MOGELIJKHEID: EEN STAP WISSEN

Druk bij de stap die u wilt wissen op




Selecteer

Delete step

4.5 MOGELIJKHEID: OPSLAAN ALS AUTOMATISCHE START

Als u wilt dat het programma automatisch start op een bepaalde dag en tijd, en dat ook herhaaldelijk, ga dan te werk volgens hoofdstuk 4.2.8.



 Als u de optie Opslaan als programma niet selecteert nadat het kookproces is voltooid, zijn de programmawijzigingen die zijn gemaakt in de stappen 4.1 tot 4.5 niet permanent, d.w.z. ze zijn alleen van toepassing op één enkele programmastart. De volgende keer dat u het opent, heeft het programma zijn oorspronkelijke structuur.

5 START HET BEREIDINGSPROCES DOOR TE DRUKKEN



6 SELECTEER AAN HET EINDE VAN HET BEREIDINGSPROCES EEN BEWERKING WAARMEE U WILT DOORGAAN (scherm D)

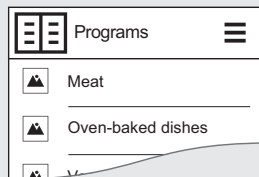
4.2.2 Een nieuw programma maken

1 GA NAAR HET PROGRAMMA-AANBOD

Druk



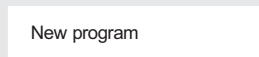
2 SELECTEER EEN PROGRAMMACATEGORIE WAARIN U EEN NIEUW PROGRAMMA WILT AANMAKEN



3 DRUK OP



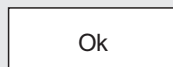
4 DRUK OP



5 VOER DE NAAM IN VAN HET PROGRAMMA



6 DRUK OP



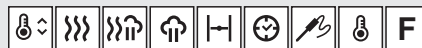
7 DE GEGEVENS VAN HET PROGRAMMA WORDEN GETOOND

(scherm C)

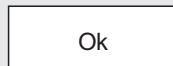
7.1 MOGELIJKHEID: PROGRAMMASTAPPEN TOEVOEGEN



Bewerk naar wens de parameters



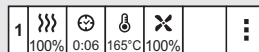
Druk op



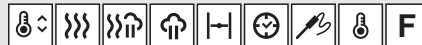
7.2 MOGELIJKHEID: PARAMETERINSTELLINGEN VAN DE STAP



Druk op de stap die u wilt bewerken



Bewerk naar wens de parameters



Druk op



7.3 MOGELIJKHEID: EEN STAP INVOEGEN



Druk op bij de stap waarboven u een nieuwe stap wilt invoegen



U kunt de stap invoegen door knop te selecteren



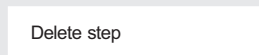
7.4 MOGELIJKHEID: EEN STAP WISSEN

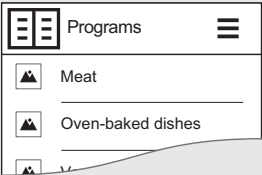



Druk bij de stap die u wilt wissen op


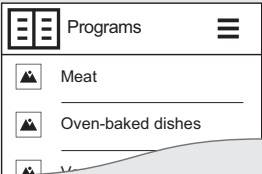
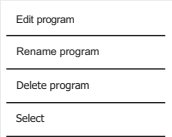










U kunt de stap wissen door knop te selecteren



8	DRUK OP	
9	HET NIEUWE PROGRAMMA WORDT OPGESLAGEN	
10	NAAR DE PROGRAMMA'S TERUGKEREN	

4.2.3 Een opgeslagen programma bewerken

1	GA NAAR HET PROGRAMMA-AANBOD Druk	
2	SELECTEER EEN PROGRAMMACATEGORIE WAARIN U EEN PROGRAMMA WILT BEWERKEN	
3	SELECTEER HET PROGRAMMA DAT U WILT BEWERKEN EN HOUD HET LANGER DAN 2 SECONDEN INGEDRUKT	
4	SELECTEER UIT HET MENU DE WIJZIGING DIE U WILT AANBRENGEN	
4.1	 OPTIE: BEWERK EEN PROGRAMMA Het is mogelijk de naam van het programma en parameterinstellingen te wijzigen, een stap toe te voegen of te wissen. De procedure is dezelfde als wanneer u een nieuw programma aanmaakt.	
4.2	 OPTIE: EEN PROGRAMMA HERNOEMEN Stelt u in staat een programma te hernoemen met behulp van het alfanumerieke toetsenbord.	
4.3	 OPTIE: EEN PROGRAMMA WISSEN Wis een programma permanent na bevestiging	
4.4	 MOGELIJKHEID: SELECTEREN Hiermee kunt u het actuele programma of meer programma's selecteren met behulp van de selectievakjes en ze vervolgens kopiëren of verplaatsen naar een andere programmagroep of ze verwijderen. Druk na selectie van de groep de knop in en kies uit een van de beschikbare mogelijkheden	
4.5	 MOGELIJKHEID: OMHOOG / OMLAAG BEWEGEN Hiermee kunt u elk programma naar een andere plaats in de groepslijst verplaatsen. Ga terug naar de groepslijst en druk op	
	Selecteer	
	Houd een willekeurig programma ingedrukt en sleep het met uw vinger naar een nieuwe plaats	
	Druk op	

4.2.4 Maak een programma op een pc en upload het vanaf een USB-schijf naar de apparatuur



U kunt ook op een computer in de speciale software **VisionCombi-software**, programma's voor de apparatuur aanmaken en bewerken.

Als u uw eigen programma, dat u op uw PC hebt aangemaakt in de apparatuur wilt laden, ga dan naar het menu **Instellingen** en selecteer **USB schijf**. Meer informatie is vermeld in hoofdstuk 6/6.1.2.

De VisionCombi-software is verkrijgbaar op de website van de fabrikant.

4.2.5 Een nieuwe programmagroep aanmaken

1 GA NAAR HET PROGRAMMA-AANBOD

Druk



2 DRUK OP



3 SELECTEER

New category

4 VOER DE NAAM VAN DE GROEP IN



5 DRUK OP

Nu is de nieuwe categorie aangemaakt en opgeslagen.

Ok

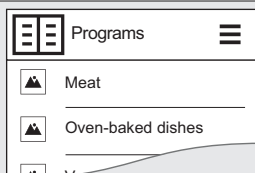
4.2.6 Een programmacategorie bewerken

1 GA NAAR HET PROGRAMMA-AANBOD

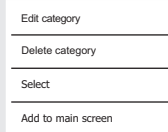
Druk



2 SELECTEER DE GROEP DIE U WILT BEWERKEN EN HOUD DIE LANGER DAN 2 SECONDEN INGEDRUKT.



3 SELECTEER UIT HET MENU DE WIJZIGING DIE U WILT DOORVOEREN.



3.1 EEN GROEP BEWERKEN



Hiermee kunt u de groepsnaam bewerken.

3.2 OPTIE: EEN GROEP WISSEN



Na bevestiging wordt de groep definitief verwijderd.

3.3 MOGELIJKHEID: SELECTEREN



Hiermee kunt u de actuele groep of meerdere groepen selecteren met behulp van de selectievakjes en ze vervolgens kopiëren of verplaatsen naar een andere programmagroep of ze verwijderen.



Druk na selectie van de groep de knop in en kies uit een van de beschikbare mogelijkheden



3.4 **MOGELIJKHEID: OMHOOG / OMLAAG BEWEGEN**
 Hiermee kunt u elke groep naar een andere plaats in de groepslijst verplaatsen.
 Ga terug naar de groepslijst en druk op



Selecteer

Move up/down

Houd een groep ingedrukt en sleep hem met uw vinger naar een nieuwe plaats
 Druk

Save

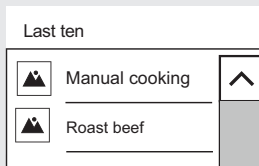
4.2.7 Laatste tien

i In het menu Laatste tien worden de laatste tien gebruikte methodes voor koken/bakken chronologisch opgeslagen.

1 GA NAAR HET MENU LAATSTE TIEN



2 SELECTEER EEN PROGRAMMA

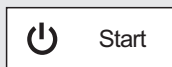


3 HET PROGRAMMAVOORBEELD VERSCHIJNT (QUICKVIEW)
 Alle stappen van het programma worden weergegeven op één scherm met de mogelijkheid om ze snel te bewerken of om een andere stap toe te voegen.



3.1 **MOGELIJKHEID: PROGRAMMA AANPASSEN**
 U kunt van het geselecteerde programma de parameters aanpassen, of de stappen volgens 4.2.2/7.1 t/m 7.4

4 START HET BEREIDINGSPROCES DOOR TE DRUKKEN



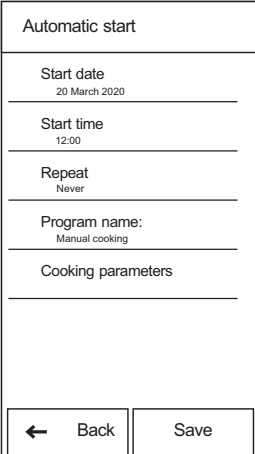
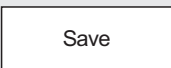

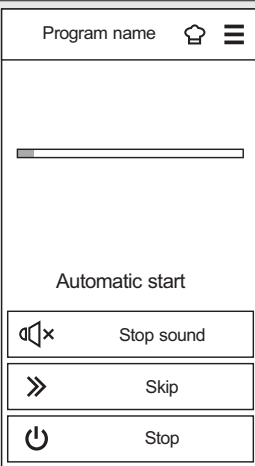
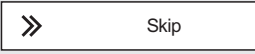



5 SELECTEER AAN HET EINDE VAN HET BEREIDINGSPROCES EEN BEWERKING WAARMEE U WILT DOORGAAN (scherm D)

4.2.8 Automatische programmastart

Elk programma kan zo worden ingesteld dat het automatisch wordt uitgevoerd en dat op de door u ingestelde voorwaarden. Deze instelling kan worden gerealiseerd gemaakt in elke modus, waarin scherm B, C of D wordt weergegeven, maar ook in het scherm dat de voortgang van de bereiding toont.

4.2.8.1 Een programma instellen om automatisch te starten

<p>1 DRUK OP DE BOVENKANT VAN HET SCHERM Geldt voor de schermen B, C, D en het scherm dat het kookproces toont</p>	
<p>2 DRUK OP</p>	
<p>3 SELECTEER EN STEL DE AUTOMATISCHE STARTOPTIES IN NAAR KEUZE</p>	
<p>4 DRUK OP</p>	
<p>De ingestelde automatische start van het programma wordt aangegeven door een symbool op de bovenste balk van het hoofdscherm A.</p>	
<p>Voordat het programma automatisch start volgens de ingestelde datum en tijd, verschijnt er een aftelscherm en klinkt er een geluidssignaal</p>	
<p>U kunt het aftellen overslaan door te drukken</p>	
<p>U kunt de automatische start ook annuleren door op te drukken</p>	

4.2.8.2 Bekijk, bewerk of verwijder een automatisch gestart programma

1 DRUK OP HET HOOFDSCHERM
Er wordt een lijst weergegeven met programma's die automatisch worden gestart.

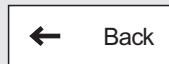


3.1 MOGELIJKHEID: AUTOMATISCHE START-ITEMS BEKIJKEN
Klik op het gewenste programma



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	

Druk na het bekijken op

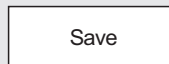


1.2 MOGELIJKHEID: ITEMS DIE AUTOMATISCH GESTART WORDEN BEWERKEN



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

Druk na het bewerken op



4.4 MULTITASKING

Met de Retigo Blue Vision convectomaat kunt u op meerdere niveaus tegelijk werken, zonder dat u een lopend bereidingsproces hoeft te onderbreken. U kunt bijvoorbeeld koken en tegelijkertijd met Multitasking overschakelen naar het programmamenu en een nieuw programma voorbereiden. Met Multitasking kunt u geen bewerkingen uitvoeren die het eigenlijke feitelijke bereidingsproces wijzigen of onderbreken, zoals het starten van de optie Automatisch Wassen.

4.4.1 De Multitasking-functie gebruiken

- | | | |
|---|---|---|
| 1 | START HET KOKEN OP EEN WILLEKEURIGE MANIER, BIJV. MET PROGRAMMA'S
 4/4.2.1 | 
Programs |
| 2 | DRUK OP DE KNOP |  |
| 3 | DRUK OP DE KNOP
U komt op het hoofdscherm (A) |  |
| 4 | NA OMSCHAKELING BEGINT AAN DE BOVENKANT VAN HET DISPLAY HET PICTOGRAM VAN DE KOKSMUTS TE KNIPPEREN EN KLEURT GROEN
Het pictogram wijst op het lopende kookproces |  |
| 5 | OP HET HOOFDSCHERM (A) KUNT U EEN OPTIE SELECTEREN WAARMEE U WILT WERKEN
De selectie mag niet van invloed zijn op het kookproces. U kunt bijvoorbeeld niet de functie Wassen selecteren | |
| 6 | KEER TERUG NAAR HET SCHERM VAN HET KOOKPROCES DOOR OP DE KNIPPERENDE KOKSMUTS TE DRUKKEN. | |

05 | OVERIG

De functiegroep Overig bestaat uit speciale kookprogramma's voor de moderne gastronomie en daardoor bent u in staat om de apparatuur voor ongewone methodes nog beter te benutten.

5.1 BAKKEN EN BRADEN BIJ EEN LAGE TEMPERATUUR

Deze stand is vooral geschikt voor het langzaam en geleidelijk braden van verschillende soorten vlees. Zo blijven de voedingswaarden van het vlees maximaal behouden. De vleesbewerking wordt gekenmerkt door minimaal gewichtsverlies en het vlees blijft sappig. Het vlees verliest een minimum aan gewicht en is van binnen sappig.

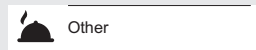
5.1.1 Bereiding in de stand Bakken en braden bij lage temperatuur

1 GA NAAR HET AANBOD GROEP OVERIG

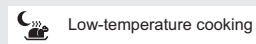
Druk op



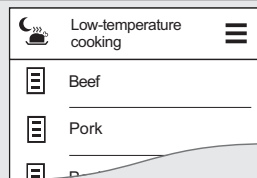
Selecteer



2 DRUK OP



3 SELECTEER DE VLEESSOORT



Een voorbeeld van alle programmastappen wordt gegeven (QUICKVIEWQ, scherm C).

U kunt het programma desgewenst bewerken door op de geselecteerde programmastap te klikken de parameters zijn dezelfde als bij het werken met programma's (schermen B, C).

Start het bereidingsproces door te drukken



4 SELECTEER NA AFLOOP VAN HET KOOKPROCES DE ACTIVITEIT, DIE U WILT VERVOLGEN (scherm D)

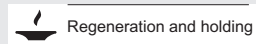
5.2 REGENERATIE EN ONDERHOUD

Dit programma wordt gebruikt voor de regeneratie van gekoelde gerechten. Warmhouden houdt het gerecht dan op de ingestelde temperatuur gedurende de noodzakelijke periode. U kunt de gerechten regenereren en onderhouden in gastronormbakken of direct op de borden.

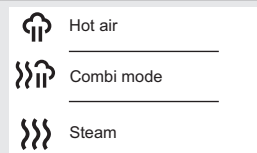
1 DRUK OP



2 SELECTEER REGENERATIE EN ONDERHOUD



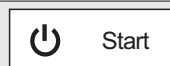
3 SELECTEER DE MODUS



Een voorbeeld van alle programmastappen wordt gegeven (QUICKVIEWQ, scherm C).

Door op de geselecteerde programmastap te klikken, kunt u de parameters naar behoefte aanpassen, net als bij het werken met programma's (schermen B, C).

4 START HET KOOKPROCES DOOR TE DRUKKEN OP



5 SELECTEER NA AFLOOP VAN HET KOOKPROCES DE ACTIVITEIT DIE U WILT VERVOLGEN (scherm D)

06 | INSTELLINGEN

6.1 BASISINSTELLINGEN

1. GEBRUIKERSINSTELLINGEN



Nadat u hierop hebt gedrukt, wordt het numerieke toetsenbord getoond. Om de instellingen in te voeren, moet u de code **1001** invoeren en met OK bevestigen.

Datum en tijd

Stel de tijd in of pas deze aan. Alleen een geautoriseerde servicemonteur mag de datum aanpassen.

Taal (Language)

Hiermee kunt u de systeemtaal instellen.

Temperatuureenheden

Hiermee kunt u de temperatuureenheden instellen in het formaat °C of °F.

Geluidssignalen

Stel de melodie, het volume en de geluidsduur in voor de volgende items:

- Fouten
- Toetsenbord
- Kookproces voltooid
- Geluidssignaal van een stap
- Voorverwarmen
- Geplande gebeurtenissen
- Wassen voltooiën
- Naaldtemperatuur

Display

Maakt de volgende instellingen mogelijk:

- Helderheid — wordt via de schuifbalk gekozen. De standaardinstelling is 100%.
- Schermbeveiliging — Selecteer de screensaver en de tijd die moet verstrijken voordat de apparatuur overschakelt op de screensaver als de oven niet wordt gebruikt. Een volgende optie is tijdweergave en de optie Diavoorstelling (screensaver in de vorm van afbeeldingen).
- Kleurschema's - kunnen niet worden gewijzigd


Koken

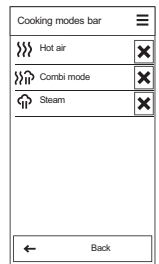
Maakt allerlei voorkeursinstellingen mogelijk voor een comfortabele bediening van de apparatuur:

- **ACM** (Automatic Capacity Management) – deze functie zorgt ervoor dat de apparatuur de hoeveelheid voedsel die is ingezet, herkent en de bereidingstijd in overeenstemming daarmee verlengt voor het bereiken van de vereiste temperatuur in de gaarruimte. De standaardinstelling is "Ingeschakeld" .
- **Voorverwarmen**
 - Voorverwarmen altijd actief (voor instellingen van de Handmatige modus) De standaardinstelling is "Ingeschakeld" .

- De temperatuur verhogen maakt instellen tot hoeveel graden hoger dan de ingestelde temperatuur de gaarruimte moet voorverwarmen. De standaardinstelling is 15 °C. Voorbeeld: Als de ingestelde temperatuur 150 ° is, warmt de apparatuur automatisch op tot 165 °C. LET OP: Geldt alleen voor de stand Hete lucht en Combo. In de modus Stoom is de voorverwarmingstemperatuur hetzelfde als de ingestelde temperatuur.
- De maximale voorverwarmingstijd — voor het instellen van de maximale tijd waarna het kookproces start en de tijd begint te lopen. De standaardwaarde is 5 minuten.

• Bereidingswijze

Hiermee kunt u instellen welke kookmodi in de modusbalk beschikbaar zijn in de Handmatige modus of bij het samenstellen van programma's. Door op het symbool  te drukken, kunnen meer modi worden toegevoegd.



• Vooringestelde waarden

Hiermee kunt u basisparameters aanpassen, zoals vochtigheid, tijd, naaldtemperatuur, gaarruimtemperatuur, ventilatorsnelheid voor de volgende functies:

- Hete lucht
- Gecombineerde modus
- Stoom

• Uitschakelen na koken

Toestaan

De standaardinstelling is uitgeschakeld

Uitschakelen na

De standaardinstelling is 1 min.

• Tijdseenheden

Maakt tijdsinstelling in u:m of u:m:s mogelijk

• Het kookproces vervolgen

Hiermee kunt u instellen of het menu "Koken vervolgen" op het scherm verschijnt na het koken.

De standaardinstelling is „ingeschakeld” .

• De functie Learn

Hiermee kunt u instellen of na afloop van het kookproces het menu "Opslaan als programma" verschijnt.

De standaardinstelling is „ingeschakeld” .

• Eco Logic

Hiermee kunt u instellen of na afloop van het kookproces het menu "Opslaan als programma" verschijnt.

De standaardinstelling is „ingeschakeld” .

Wassen

• Wasprogramma's

De functie is alleen beschikbaar voor servicetechnici

• Uitschakelen na schoonmaken

Maakt uitschakeling van de apparatuur na afloop van het wasproces mogelijk. De uitschakeltijd van de apparatuur kan in minuten worden ingesteld.

De standaard is "Toestaan" .

Uitschakelen na: de standaardwaarde is "1 min"

Sloten

Hiermee kunt u programma's tegen wijziging beveiligen door ze te vergrendelen.

Eenmaal vergrendeld, kunnen programma's worden gestart, maar ze kunnen niet worden bewerkt of verwijderd.

• Software-sets

De standaardinstelling is "Programma's vergrendelen" .

Door de optie "Program Lock" in te stellen, is het niet mogelijk om wijzigingen aan te brengen in het opgeslagen programma, behalve om een wijziging aan te brengen voor een specifiek programma dat wordt uitgevoerd met behulp van het QuickView-voorbeeld.

• Apparaatvergrendeling

Deze functie is niet toegankelijk voor gewone gebruikers, maar alleen voor service-technici.

• Vergrendeling van het lopende programma

De standaardinstelling is „Toestaan” .

Eenmaal ingeschakeld is het niet mogelijk om wijzigingen aan te brengen, evenmin na eenmaal starten. U kunt geen stappen bewerken in het QuickView-stappenvoorbeeld.

2. INFO

Nadat hierop is gedrukt, worden details over de apparatuur en het besturingssysteem getoond.

3. SERVICE

Deze optie is alleen toegestaan voor onderhoudstechnici of professionals en is beveiligd met een wachtwoord.

4. BEDRIJFSREGISTRATIES

Fouten

Deze functie is niet toegankelijk voor gewone gebruikers, maar alleen voor service-technici.

Registratie van bedrijfsincidenten

Geeft een volledig overzicht van alle operationele gebeurtenissen. Hiermee kunt u gegevens filteren op basis van uw eigen invoer of voor de afgelopen week, maand en jaar.

HACCP Data

Voor het weergeven van een volledig overzicht van de HACCP data op het display.

Operationele statistieken

De functie is alleen beschikbaar voor servicetechnici

5. USB-SCHIJF

Stelt u in staat om allerlei items van de installatie naar een externe USB-schijf op te slaan of anderzijds om items van een externe schijf naar de installatie op te slaan.

• Van de apparatuur naar de USB-schijf

- Programma's - een gedetailleerde beschrijving van het opslaan van programma's wordt gegeven in een apart hoofdstuk 6.1.1.

- Fouten - de naam van het bestand heeft het formaat „ErrorReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt"

- HACCP- de bestandsnaam heeft het formaat „HaccpReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.haccp"

- Uitdraai met bedrijfsincidenten - de naam van het bestand heeft het formaat „Log_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt"

- Instellingen - de bestandsnaam heeft het formaat „Oven_Blue Vision_0.zip"

- Overig - dit menu is niet toegankelijk voor de gewone gebruiker, alleen voor service-technici met een speciaal wachtwoord.

Na selectie van een bepaalde stand wordt de melding **Verbind USB-** schijf (☞ 1.2, bod 6) en het systeem wacht op de koppeling.

Na verbinding wordt de melding **USB-drive aangesloten** getoond, evenals het menu **Kopieer de gegevens naar een USB-schijf**. Door op het menu te tikken, worden de data naar de USB-schijf verplaatst.

• Van de USB naar apparaat

- Programma's - een gedetailleerde beschrijving van het opslaan van programma's wordt gegeven in het aparte hoofdstuk 7.1.1.

- Melodie - alleen bestanden in het formaat „*.wav"

- Overig - dit menu is niet toegankelijk voor de gewone gebruiker, alleen voor service-technici met een speciaal wachtwoord.

Nadat bepaalde mogelijkheden zijn geselecteerd, verschijnt de melding **Verbind de USB-schijf** (☞ 1.2, punt 6) en het systeem wacht op verbinding.





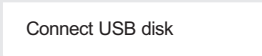

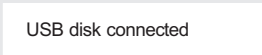


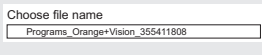

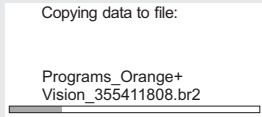

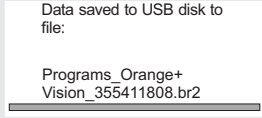
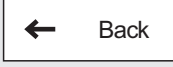

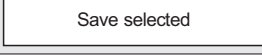

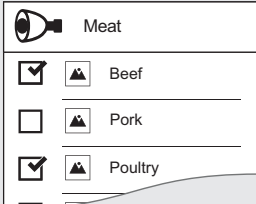
Eenmaal aangesloten, wordt de inhoud van het USB-apparaat weergegeven, waar u op dezelfde manier door kunt bladeren als op een gewone pc. U kunt afzonderlijke bestanden of zelfs hele mappen selecteren en kopiëren. Klik op het geselecteerde bestand of map om het naar uw apparaat te kopiëren.



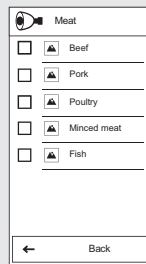
Bestanden Programma's (*.br2), HACCP (*.haccp) u kunt alleen de VisionCombi-software beheren, die beschikbaar is op de website van de fabrikant.

6.1.1 Programma's opslaan op een USB-schijf

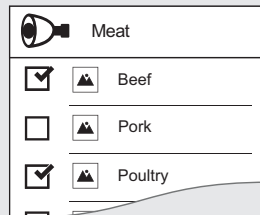
Volg deze stappen om apparaatprogramma's op een externe USB-drive op te slaan:

<p>1 DRUK OP</p>	
<p>2 DRUK OP</p>	
<p>3 DRUK OP</p>	
<p>4 SELECTEER PROGRAMMA'S</p>	
<p>5 ER WORDT EEN BERICHT GETOOND Koppel een USB-schijf aan (☰ 1.2, punt 6)</p>	
<p>6 ER WORDT EEN BERICHT GETOOND  Als de USB-drive beschadigd of incompatibel is, wordt "USB-drive niet herkend" weergegeven. Gebruik een andere USB-schijf</p>	
<p>6.1 MOGELIJKHEID: ALLES OPSLAAN  Wordt gebruikt om alle programma's uit het apparaatgeheugen op te slaan in een enkel bestand op een USB-schijf. Druk op</p>	
<p>De standaardnaam van het uitvoerbestand wordt weergegeven. U kunt de bestandsnaam indien nodig overschrijven.</p>	
<p>Voer uw eigen bestandsnaam in of laat de standaardnaam staan en druk op</p>	
<p>De voortgang van het opslaan wordt weergegeven</p>	
<p>6.2 MOGELIJKHEID: ENKELE PROGRAMMA'S OPSLAAN  Nadat het opslaan is gelukt, wordt een melding getoond. Als het opslaan niet is gelukt, wordt "Fout bij opslaan van gegevens" weergegeven. Herhaal de opslagprocedure of gebruik een andere USB-schijf</p>	
<p>Koppel de USB-schijf los en druk op</p>	
<p>6.2 MOGELIJKHEID: ENKELE PROGRAMMA'S OPSLAAN  Hiermee kunt u alleen geselecteerde programma's of mappen selecteren en opslaan Druk op</p>	
<p>Er verschijnt een menu met alle programmamappen, compleet met selectievakjes</p>	
<p>6.2.1 OPTIE: VOLLEDIGE MAPPEN OPSLAAN Klik op een willekeurig selectievakje om de volledige map te selecteren, inclusief de programma's erin</p>	

6.2.2 OPTIE: SPECIFIEKE PROGRAMMA'S BEWAREN
 Klik op de mapnaam om een menu met alle programma's weer te geven, compleet met selectievakjes.



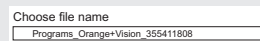
Klik op een willekeurig selectievakje om de gewenste programma's te selecteren



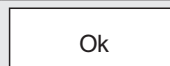
Druk op nadat u mappen of programma's hebt geselecteerd



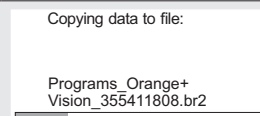
De standaardnaam van het uitvoerbestand wordt weergegeven. U kunt de bestandsnaam indien nodig overschrijven.



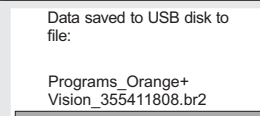
Druk op om de door u ingevoerde preset- of bestandsnaam te bevestigen



De voortgang van het opslaan wordt weergegeven



i Nadat het opslaan is gelukt, wordt een melding getoond. Als het opslaan niet is gelukt, wordt "Fout bij opslaan van gegevens" getoond. Herhaal de opslagprocedure of gebruik een andere USB-schijf








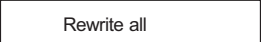

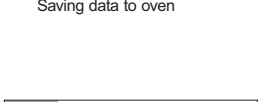

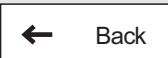
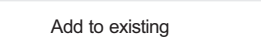

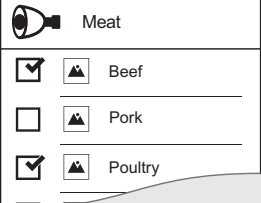


Koppel de USB-schijf los en druk op

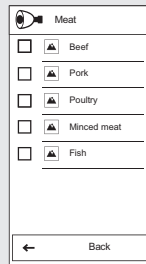


6.1.2 Bestanden kopiëren van de USB-schijf naar het apparaat

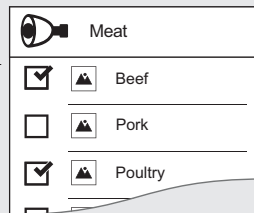
Volg deze stappen om programma's van een externe USB-drive naar het apparaatgeheugen te kopiëren:

<p>1 DRUK OP</p>	
<p>2 DRUK OP</p>	
<p>3 DRUK OP</p>	
<p>4 KIES</p>	
<p>5 ER WORDT EEN BERICHT GETOOND Koppel een USB-schijf aan (zie 1.2, punt 6)</p>	
<p>6 DE INHOUD VAN DE USB-SCHIJF WORDT WEERGEGEVEN</p> <p> <i>Geeft alleen bestanden weer met de extensie ".br2". Dit formaat kan worden beheerd in de VisionCombi-software, die beschikbaar is op de website van de fabrikant.</i></p>	
<p>6.1 MOGELIJKHEID: ALLES OVERSCHRIJVEN Wordt gebruikt om alle programma's uit het apparaatgeheugen op te slaan in een enkel bestand vanaf een USB-schijf</p>	
<p>Druk op</p>	
<p> LET OP - alle originele programma's in het apparaatgeheugen worden onomkeerbaar overschreven door programma's van uw USB-schijf</p>	
<p>De voortgang van het opslaan wordt weergegeven</p>	
<p>Nadat het opslaan is gelukt, wordt een melding getoond</p>	
<p>Koppel de USB-schijf los en druk op</p>	
<p>6.2 MOGELIJKHEID: TOEVOEGEN AAN PROGRAMMA'S Wordt gebruikt om nieuwe programma's vanaf een USB-schijf aan het apparaatgeheugen toe te voegen</p>	
<p>Druk op</p>	
<p>Er verschijnt een menu met alle programmamappen, compleet met selectievakjes</p>	
<p>6.2.1 OPTIE: VOLLEDIGE MAPPEN OPSLAAN Klik op een willekeurig selectievakje om de volledige map te selecteren, inclusief de programma's erin</p>	

6.2.2 OPTIE: SPECIFIEKE PROGRAMMA'S BEWAREN
 Klik op de mapnaam om een menu met alle programma's weer te geven, compleet met selectievakjes.

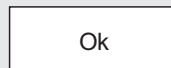


Klik op een willekeurig selectievakje om de gewenste programma's te selecteren

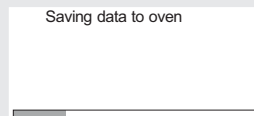


i Om programma's uit andere mappen te selecteren, gaat u een niveau terug met de knop "Terug" en selecteert u een andere map. Reeds aangevinkte programma's blijven aangevinkt.

Druk op nadat u mappen of programma's hebt geselecteerd



De voortgang van het opslaan wordt weergegeven



Nadat het opslaan is gelukt, wordt een melding getoond



Koppel de USB-schijf los en druk op



6.2 GEGEVENS HACCP

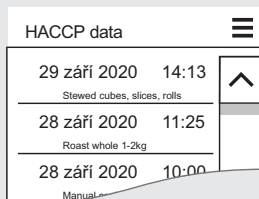
Het Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)-systeem registreert automatisch alles wat er op uw apparatuur gebeurt. De opgeslagen gegevens kunnen vervolgens direct op het scherm worden weergegeven of naar een computer worden gedownload.

6.2.1 HACCP-gegevens bekijken

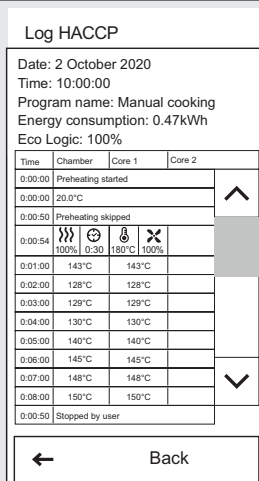
1 DRUK OP



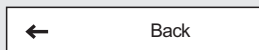
2 SELECTEER EEN DATUM








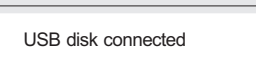
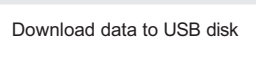
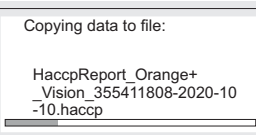
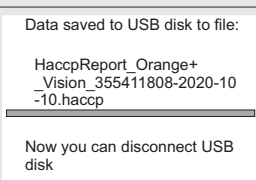
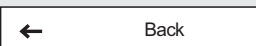
3 BEKIJK GEGEVENS



4 DRUK OM TERUG TE GAAN



6.2.2 NACCP-gegevens opslaan op een USB-schijf

1 DRUK OP	
2 DRUK OP	
3 KIES	
4 KIES	
5 ER WORDT EEN BERICHT GETOOND Koppel een USB-schijf aan (☒ 1.2, punt 6)	
6 ER WORDT EEN BERICHT GETOOND Als de USB-drive beschadigd of incompatibel is, wordt "USB-drive niet herkend" weergegeven. Gebruik een andere USB-schijf	
7 DRUK OP	
De voortgang van het opslaan wordt weergegeven	
Nadat het opslaan is gelukt, wordt een melding getoond. Als het opslaan niet is gelukt, wordt "Fout bij opslaan van gegevens" weergegeven. Herhaal de opslagprocedure of gebruik een andere USB-schijf	
8 DRUK OP	

07 | ONDERHOUD

ALGEMENE INSTRUCTIES

Tijdens de operatie moet de apparatuur worden onderworpen aan regelmatige inspecties, tests en herzieningen voor de werking van dit type apparatuur in overeenstemming met de geldende wetgeving in het gebied.

De apparatuur moet schoon worden gehouden en oude vet- en voedselresten moeten worden verwijderd. Alleen regelmatig onderhoud van de apparatuur en de naleving van alle aanwijzingen garanderen een lange levensduur, een probleemloze werking en de hoge kwaliteit van de bereiding van de gerechten.

Sluit na het beëindigen van de werkzaamheden met de apparatuur de watertoevoer! Laat hem alleen open staan als er een waterzuiveringsinstallatie op is aangesloten die regelmatig moet worden geregenereerd. Door de toevoer te sluiten zou er geen regeneratie kunnen plaatsvinden en zou de waterzuiveringsinstallatie niet goed kunnen werken.

Schade veroorzaakt door het niet naleven van deze instructies en veroorzaakt door onvoldoende reiniging valt niet onder de garantie!

Het volgende mag niet worden gebruikt om de apparatuur te reinigen:

- hogedrukreiniger
- Gebruik geen grove of op zand gebaseerde reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen voorwerpen voor het mechanisch reinigen van de oppervlakken (staalborstels, schrapers, messen).

De garantie dekt geen beschadigingen die ontstaan als gevolg van het gebruik van andere reinigingsmiddelen, dan die welke worden aanbevolen door de fabrikant, of als gevolg van het gebruik van reinigingsmiddelen die worden aanbevolen door de fabrikant, tegen de aanbevelingen van de fabrikant in.

Gebruik de apparatuur in geval van een defect of abnormaal gedrag van de apparatuur niet langer, koppel hem los van de stroomtoevoer en bel een geautoriseerd servicebedrijf.



Lees, voordat u start met onderhouds- of reparatiewerkzaamheden, alle instructies, verboden en aanbevelingen in het hoofdstuk VEILIGHEID nogmaals aandachtig door.

Spray geen water met de douche op het glas in de deur en de verlichting als de binnentemperatuur boven 65 °C ligt. Het glas en breken en de bediening loopt het risico van verwonding.

ONDERHOUDSOVERZICHT VAN DE APPARATUUR		
INTERVAL	Beschrijving	BESCHRIJVING VAN DE ACTIVITEIT
Dagelijks	Gaarruimte	Reiniging met automatische programma's en het middel Active Cleaner
	Deurafdichting	Handmatige reiniging met een zachte doek, afwasmiddel en water
	Delen van het interieur	Handmatige reiniging met een zachte doek en met middelen voor behandeling van roestvrij staal en glas
Wekelijks	Gaarruimte	Reiniging met automatische programma's en het middel Active Cleaner
	Ruimte achter de binnenwand	Handmatige reiniging met Manual Cleaner of Puron K gevolgd door een waterspoelprogramma
	Luchtfilter	Handmatige reiniging met afwasmiddel of in de vaatwasser
	Deuren en ramen schoonmaken	Handmatige reiniging met doeken en geschikte reinigingsmiddelen
Halfjaarlijks*	Boiler	Ontkalking met automatische programma's en het middel Strip-A-Way
Jaarlijks	Het gehele apparaat	Inspectie door een geautoriseerd bedrijf

* geldt alleen voor apparatuur met boiler

7.1 DAGELIJKS ONDERHOUD

Het apparaat moet dagelijks worden schoongemaakt met de door de fabrikant aanbevolen reinigingsmiddelen. Onvoldoende reiniging van het apparaat kan onderdelen van het apparaat beschadigen.

GAARRUIMTE REINIGEN

Maak voor de dagelijkse reiniging van de apparatuur gebruik van één van de vijf programma's bij de functie Reiniging, die u in het menu van de apparatuur aantreft.

De handleiding voor het gebruik van Automatisch wassen vindt u in het hoofdstuk **9. Automatisch wassen**.



Gebruik voor het reinigen alleen reinigingsmiddelen die door de fabrikant worden aanbevolen – met name Active Cleaner en Vision Descaler.

Controleer aan het einde van het wasprogramma of het wasproces voldoende was. Als dat niet het geval is, herhaal dan de wasbeurt. Als er wasmiddelresten op het oppervlak van de bereidingskamer of de accessoires zijn achtergebleven, spoel deze dan af met een handsproeier of start het wasprogramma Spoelen met water. Doet u dit niet, dan kan het roestvrijstalen oppervlak van de gaarruimte vervormen en verkleuren wanneer de apparatuur wordt gebruikt bij hoge temperaturen. Op deze wijze ontstane schade valt niet onder de garantie!

Open na het wassen van de gaarruimte de deur en laat deze op een kier staan, zodat de kookruimte volledig kan drogen.



BUITENSTE DELEN REINIGEN

Maak de buitenkant van de apparatuur schoon met een zachte doek en reinigingsmiddelen voor roestvrij staal en glas.



Wees extra voorzichtig bij het werken met wasmiddelen en volg altijd de instructies en aanbevelingen van de wasmiddelfabrikant. Zo voorkomt u dat uw gezondheid gevaar loopt!

Draag bij het reinigen van de apparatuur altijd beschermingsmiddelen en de voorgeschreven werkkleding (handschoenen, bril, masker)!

Als automatische wasprogramma's worden gebruikt op een apparaat met een laadwagen, is het noodzakelijk om deze wagen in het apparaat te laden voordat het wasprogramma wordt gestart!

Automatische wasprogramma's dienen niet voor de reiniging van gastronormbakken en bakplaten!

Wanneer de combi-oven wordt gereinigd met een reinigingsmiddel, mag de temperatuur nooit hoger zijn dan 70 °C. Bij hogere temperaturen kan het reinigingsmiddel in het oppervlak van de bereidingsruimte branden en kunnen er vlekken die op roest lijken, ontstaan. Dit soort schade valt niet onder de garantie!

DEURAFDICHTING REINIGEN

Veeg na het wassen van de gaarruimte de deurafdichting rond de omtrek af met een zachte, in wasmiddel gedrenkte doek. Veeg vervolgens de afdichting rond de omtrek af met een doek met schoon water en droog de afdichting ten slotte af met een droge doek. Laat na de reiniging de apparatuurdeur op een kier staan, zodat de gaarruimte en de deurdichting goed kunnen drogen.

7.2 WEKELIJKS ONDERHOUD

DE BEREIDINGSKAMER ONTKALKEN

Als er kalkaanslag op het oppervlak van delen van de kookruimte verschijnt, ontkalk de gaarruimte dan met het programma Gaarruimte ontkalken en gebruik daarvoor het middel Vision Descaler.

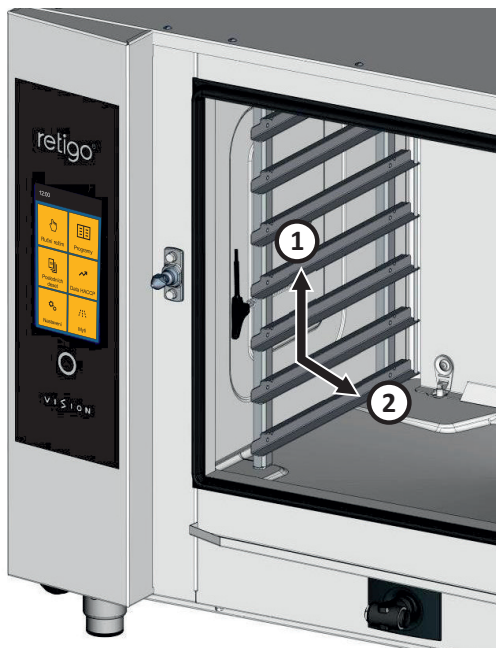


In het geval dat er een significante verkalking in de kookruimte is, laat dan de huidige samenstelling van het water controleren, resp. de juiste werking van de waterzuiveringsinstallatie, als dergelijke apparatuur is geïnstalleerd. Schade veroorzaakt door water dat niet voldoet aan de eisen van de fabrikant, of onvoldoende onderhoud valt niet onder de garantie!

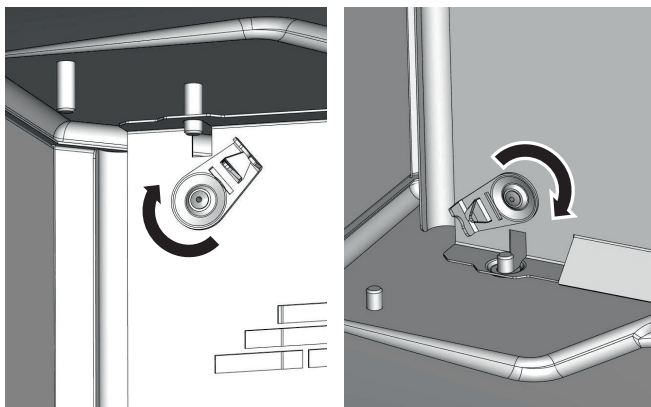
INSPECTIE EN REINIGING VAN DE RUIMTE ACHTER DE BINNENWAND

Ga bij wekelijks onderhoud op dezelfde manier te werk als bij dagelijks onderhoud (zie hoofdstuk 7.1) en voer daarnaast een grondige inspectie uit van de ruimte achter de binnenwand.

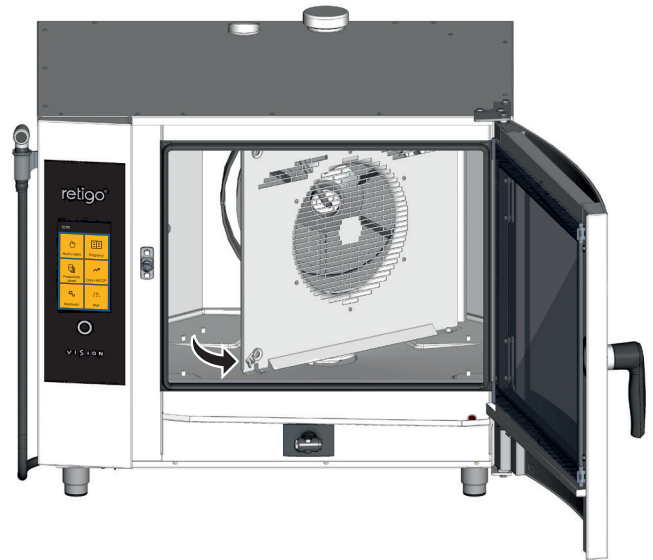
1. Verwijder de linker- en rechterladder (geldt niet voor apparatuur met een laadsysteem)



2. Maak de sloten los waarmee de binnenwand voor de ventilator vastzit. Een schroevendraaier of munt kan helpen bij het losmaken.



Open de binnenwand door aan de linkerzijde te trekken.



Als delen van de kamer vuil of verkalkt zijn, sluit dan de binnenwand, bevestig de wand met de sloten en kies een geschikt wasprogramma op basis van de mate en de soort vervuiling. Controleer aan het einde van het wasprogramma of het wasproces voldoende was. Als alles nog niet schoon genoeg is, herhaal dan dit proces. Als het wassen voldoende was, sluit dan de binnenwand (voor de ventilator), zet deze vast met geïntegreerde sloten tegen onbedoeld openen en plaats beide ladders terug (geldt niet voor apparatuur met een laadsysteem).

3. Open na het wassen van de gaarruimte de deur en laat deze op een kier staan, zodat de kookruimte volledig kan drogen. U verlengt hierdoor tegelijkertijd de levensduur van de afdichtingen.

HANDMATIGE REINIGING VAN DE RUIMTE ACHTER DE BINNENWAND

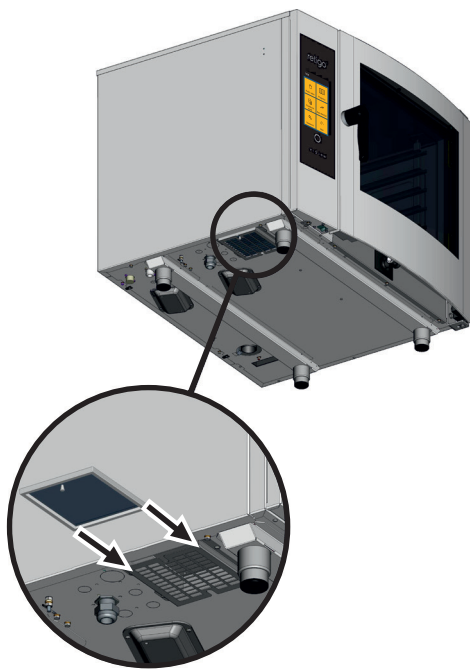


In zeldzame gevallen kan herhaaldelijk automatisch wassen en ontkalken geen effect hebben op sterke vervuiling van de ruimte achter de binnenwand. In dit geval is het noodzakelijk om het reinigingsmiddel (Manual Cleaner) of ontkalkingsmiddel (Puron K) handmatig aan te brengen als volgt

1. Open de binnenwand zoals eerder in dit hoofdstuk beschreven.
2. Spuit Manual Cleaner of Puron K (in geval van ontkalken) op de gehele ruimte achter de binnenwand – de ventilator, de watersproeier (de buis in het midden van de ventilator waarin de sproeibuis uitkomt) en de verwarmingselementen en laat 15 minuten inwerken.
3. Spoel de gehele kookruimte grondig door door het automatische wasprogramma te starten – Spoelen met water.
4. Controleer aan het einde van het wasprogramma of het wasproces voldoende was. Als alles nog niet schoon genoeg is, herhaal dan dit proces. Als het wassen voldoende was, sluit dan de binnenwand (voor de ventilator), zet deze vast met geïntegreerde sloten tegen onbedoeld openen en plaats beide ladders terug (geldt niet voor apparatuur met een laadsysteem).
5. Open na het wassen van de gaarruimte de deur en laat deze op een kier staan, zodat de gaarruimte volledig kan drogen. U verlengt hierdoor tegelijkertijd de levensduur van de afdichtingen.

HET LUCHTFILTER REINIGEN

Inspecteer en reinig eenmaal per week het luchtfilter links onder op het apparaat.



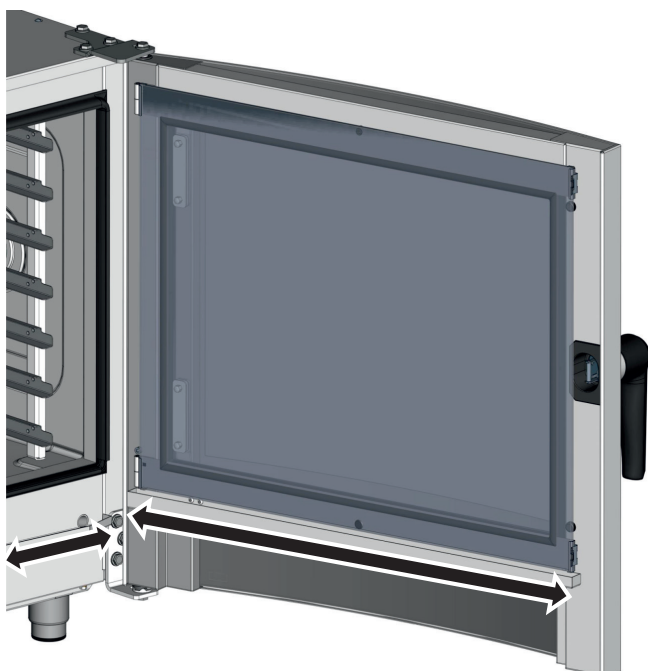
Schuif het filter naar de dichtstbijzijnde kant van het apparaat en was het grondig met afwasmiddel of in de vaatwasser. Laat het na het wasproces goed opdrogen.



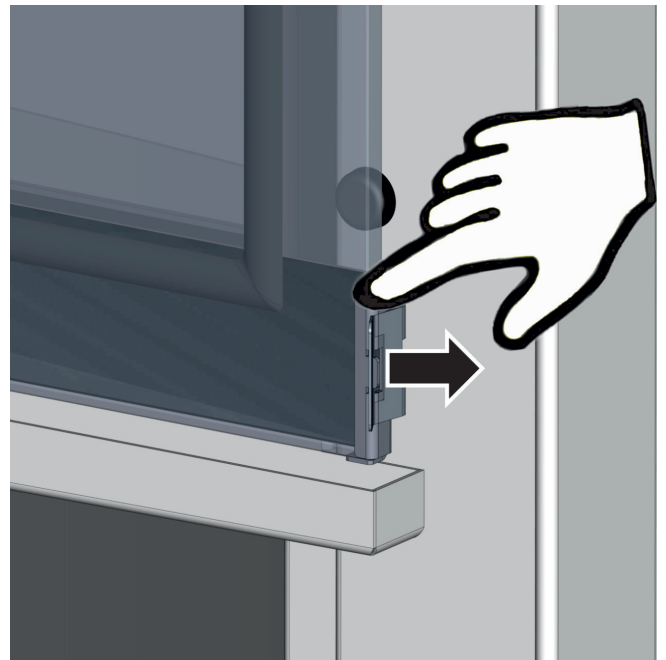
Als het luchtfilter verstopt raakt, kunnen de elektronische componenten van het apparaat oververhit raken en kan de werking van de apparatuur verslechteren.

SCHOONMAKEN VAN DEUREN, RAMEN EN AFVOEREN

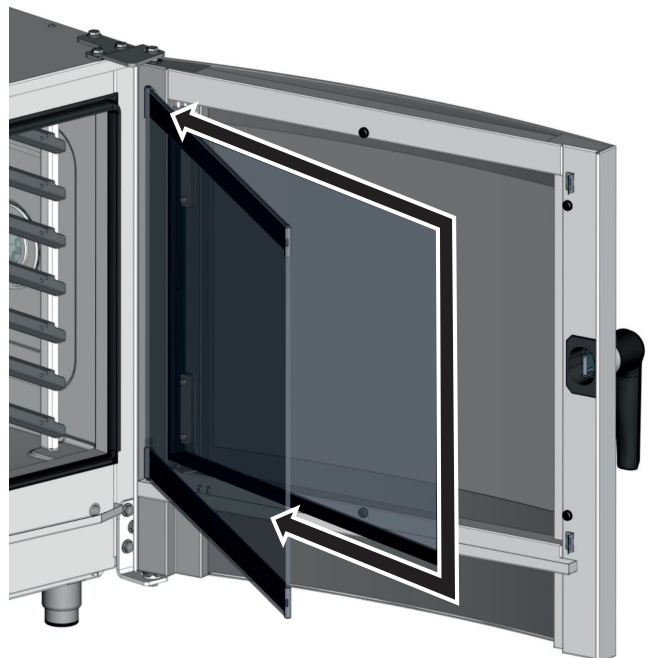
1. Open de deur van de apparatuur
2. Controleer de opvangbak aan de onderkant van de deur. Als dat vuil is, maak het dan schoon met een zachte doek en een reinigingsmiddel.
3. Controleer de opvangbak aan de onderkant van het apparaat. Als het vuil is, maak het dan schoon met een zachte doek en afwasmiddel.



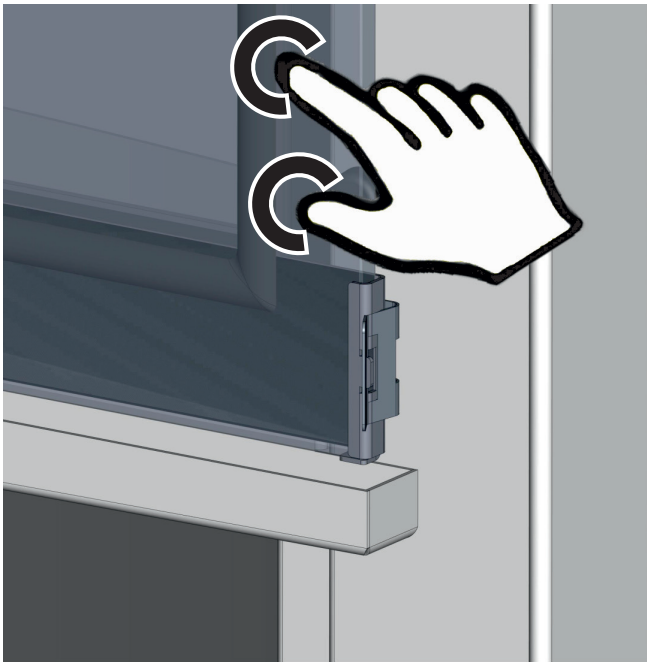
Ontgrendel de binnenste glassloten en klap het glas naar buiten.



5. Reinig alle glasoppervlakken met een schone doek en glasreiniger.
6. Droog vervolgens de glasoppervlakken af met een droge doek.
7. Veeg de middelste glasafdichting af met een vochtige doek en droog daarna de afdichting.



8. Breng het middelste en binnenste glas geleidelijk terug in de oorspronkelijke positie en vergrendel met de sloten door zachtjes op het binnenste glas te drukken in de buurt van de sloten.



7.3 HALFJAARLIJKS ONDERHOUD

KETEL ONTKALKEN

Hoewel de apparatuur met de ketel is uitgerust met een automatische functie die zorgt voor een regelmatige waterverversing in de ketel en de ketel reinigt van gewone afzettingen en vuil, is het noodzakelijk om minstens eenmaal per 6 maanden een grondige ontkalking uit te voeren. Dit voorkomt schade aan de radiatoren en zorgt voor een goede werking van de ketel. Defecten veroorzaakt door ketelverkalking vallen niet onder de garantie!

Afhankelijk van de waterkwaliteit is het mogelijk dat het apparaat vaker ontkalken van de boiler nodig heeft. Bij een hogere graad van ketelverkalking werkt de apparatuur mogelijk niet correct



De ketel mag uitsluitend worden ontkalkt door een erkend servicebedrijf.

7.4 JAARLIJKS ONDERHOUD

Voor een veilige, probleemloze bediening moeten de apparatuur en de accessoires ten minste eenmaal per jaar worden geïnspecteerd door een geautoriseerde servicedienst.

08 | AUTOMATISCH WASSEN

De Orange Blue Vision-apparatuur is voorzien van een automatisch reinigingssysteem, dat ervoor zorgt dat uw apparatuur altijd perfect hygiënisch schoon is.

Regelmatig gebruik van dit automatisch reinigingssysteem bespaart u tijd en verlengt bovendien aanzienlijk de levensduur van de apparatuur.

Dankzij dit systeem zijn de enige reinigingswerkzaamheden bij dit apparaat nog slechts:

- kiezen van de juiste reiniging op basis van de vervuilingsgraad
- starten van het reinigingsprogramma en toevoegen van reinigingsmiddel.

8.1 AUTOMATISCH WASSEN WAT JE HOORT TE WETEN



Voor automatisch wassen is het noodzakelijk om Active Cleaner te gebruiken, die is verpakt in een plastic zak met 60 g poeder. Het middel is verpakt in een kleine emmer, die 50 verpakkingen bevat.







De verpakking van het reinigingsmiddel beschermt het tegen vochtschade. Toch kunt u de verpakking het beste opslaan op plaatsen waar geen sprake is van water of veel vocht. Laat de verpakking nooit open liggen en laat het zakje niet achter op plaatsen waar het vochtig is en laat het niet onbeheerd liggen.



Belangrijke informatie:







- Als er een ander reinigingsmiddel gebruikt dan de originele Active Cleaner (resp. Retigo Manual Cleaner, Vision Descaler), dan aanvaardt Retigo geen aansprakelijkheid voor mogelijke schade en deze schade valt niet onder de garantie.
- Houd het reinigingsmiddel buiten bereik van kinderen.
- Houd u bij het gebruik van reinigingsmiddelen altijd aan alle voorschriften voor het veilig werken met chemische middelen en draag vooral persoonlijke beschermingsmiddelen (voornamelijk handschoenen en een veiligheidsbril).
- Volg de aanwijzingen die op de verpakking van het wasmiddel zijn geplakt.
- Het wasmiddel mag nooit in direct contact komen met de huid, ogen of mond.
- Open nooit de deur als het reinigingsprogramma is ingeschakeld – u loopt dan het risico op blootstelling aan reinigingschemicaliën.
- Haal ook gastronormbakken uit de apparatuur voordat u die gaat reinigen.
- Volg de aanwijzingen op die worden getoond op de display van de apparatuur.
- Laat na gebruik van het reinigingsmiddel de verpakking van het reinigingsmiddel niet in de gaarruimte achter.
- Mors nooit reinigingsmiddel op het hete oppervlak van de apparatuur – dit kan het roestvrij stalen oppervlak onherstelbaar beschadigen. De garantie is geldt niet voor aldus veroorzaakte beschadigingen.
- Bij onvoldoende reiniging kan het aan de binnenkant van het apparaat afgezette vet vlam vatten tijdens normaal gebruik.

Het apparaat biedt zes wasprogramma's. Het gebruik van afzonderlijke programma's is afhankelijk van de mate van vervuiling van de gaarruimte – zie onderstaande tabel.

PROGRAMMA	BESCHRIJVING	DUUR*
	Met water spoelen - Met lauw water spoelen zonder gebruik van wasmiddelen.	14:53
	Expres wassen - Korte reiniging na lichte vervuiling.	33:39
	Dagelijkse reiniging - Reiniging na matige vervuiling.	50:19
	Medium wassen - Wassen na gemiddelde vervuiling.	01:15:19
	Extra intensieve reiniging - Reiniging na zeer zware vervuiling.	01:48:39
	Ontkalken van van de gaarruimte - Verwijdering van kalkaanslag.	01:12:44

* De aangegeven wastijden gelden voor de maten 611. Deze gegevens kunnen enigszins afwijken voor andere apparatuurgroottes.


















Afhankelijk van de grootte van de apparatuur en het gekozen reinigingsprogramma, moet ook de juiste hoeveelheid wasmiddel worden geselecteerd. De benodigde hoeveelheid wasmiddel hangt af van de mate en aard van de vervuiling van de apparatuur.

PROGRAMMA	BESCHRIJVING	APPARATUURGROOTTE					
		HOEVEELHEID REINIGINGSMIDDEL (st.)					
		623	611	1011	1221	2011	2021
	Met water spoelen*	0	0	0	0	0	0
	Expres wassen	1	1	1	2	2	3
	Fundamenteel wassen	1	1	1	2	2	4
	Gemiddeld intensief wassen	1	1	1	2	2	4
	Extra intensief wassen	1	2	2	3	3	5
	De gaarruimte ontkalken**	1	1	1	2	2	3

* spoelen met water wordt uitgevoerd zonder het gebruik van wasmiddel

** gebruik Vision Descaler om te ontkalken

8.2 HET WASSEN STARTEN

1 GA NAAR DE WASMODUS	 Cleaning												
2 SELECTEER DE JUISTE MODUS	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Water rinsing 0:14:53</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Express cleaning 0:33:39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Basic cleaning 0:50:19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Medium cleaning 1:15:19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Extra strong cleaning 1:48:39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>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 DRUK OP OM HET WASPROGRAMMA TE STARTEN Wacht op het verzoek om wasmiddel in te voeren	 Start												
U KEERT TERUG NAAR DE LIJST VAN REINIGINGSSTANDEN DOOR TE DRUKKEN OP	 Back												

Wanneer u op Start drukt, controleert apparatuur automatisch of de temperatuur in de gaarruimte niet te hoog is. Is de temperatuur niet hoger dan 80 °C, dan start het proces de automatische koeling van de gaarruimte. Als de temperatuur niet hoger is dan 80 °C of als het afkoelen van de kamer is voltooid, zal het apparaat u vragen om wasmiddel toe te voegen.



Volg bij het werken met reinigingsmiddelen altijd alle voorschriften met betrekking tot werkzaamheden met chemische middelen op!

APPLICATIE VAN WASMIDDEL



- knip het zakje met reinigingsmiddel open op de daartoe gemarkeerde plaats
- Giet de volledige inhoud van het pakje op het afvoerdekseel op de bodem van de gaarruimte. De grootste hoeveelheid poeder zal door in de afvoeropening vallen.
- sluit de deur van de apparatuur

Het geselecteerde programma start automatisch en het scherm informeert u over de actuele status van het programma en de resterende reinigingstijd.

Wanneer het reinigingsprogramma is voltooid, klinkt een signaal en verschijnt een melding. U kunt de apparatuur weer gebruiken.

HET REINIGINGSPROGRAMMA VOORTIJDIG STOPPEN

U kunt het reinigingsproces onderbreken tijdens de hoofdstap door te drukken op de knop **STOP** op het scherm. Als u dit doet, dan vraagt de installatie of u werkelijk wilt stoppen. Als dit het geval is, dan schakelt het programma over naar de spoelmodus, die ca.16 minuten duurt. Daarna is het reinigingsproces geheel voltooid. Als u de onderbreking niet bevestigt en als u op **Ne** drukt, dan gaat het reinigingsproces verder waar het is gestopt.



- Controleer de gaarruimte als het reinigingsproces is voltooid. Verwijder alle eventuele resten van het reinigingsmiddel door de gaarruimte grondig te spoelen met de handsproeier of met water. Doet u dit niet, dan bij een volgend gebruik van de apparatuur bij een hoge temperatuur het roestvrijstalen oppervlak van de gaarruimte vervormen en verkleuren. Op deze wijze ontstane schade valt niet onder de garantie!
- Reinig de apparatuur niet met apparaten die werken met een hoge waterdruk.
- Als de combi niet direct na het reinigen weer wordt gebruikt, adviseren we u de deur, bijvoorbeeld 's nachts, open te laten
- Gooi de verpakking van de reinigingsmiddelen op een standaardmanier weg door het te deponeren op een daartoe bestemde plaats voor kunststof verpakkingen.
- Laat de verpakkingen niet vrij liggen, voor iedereen bereikbaar.

DE BEREIDINGSKAMER ONTKALKEN

Wanneer kalkaanslag (een witte laag ketelsteen) zichtbaar is in de gaarruimte, dan kunt u die laag het beste verwijderen. U moet de apparatuur ontkalken met het speciale middel Vision Descaler.

Dit middel wordt op dezelfde manier toegepast als de Active Cleaner. Het standaardformaat van de verpakking van de Vision Descaler is een plastic emmer met 25 zakjes van 150 gram.

09 | TABEL MET FOUT- MELDINGEN

Er kunnen tijdens het bereidingsproces foutmeldingen op het display verschijnen. De betekenis ervan is de volgende:

FOUTCODE	BESCHRIJVING	OPLOSSING
Err 10	Het minimale waterniveau is niet binnen de ingestelde tijdlimiet bereikt in de boiler, ondanks dat het maximale waterniveau is bereikt.	De combi-oven schakelt automatisch over op de reserve-injectietoestand en kan tijdelijk nog worden gebruikt. Wanneer de combi-oven wordt uitgeschakeld en dan weer wordt ingeschakeld, zal de oven proberen de boiler in werking te stellen. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 11	Fout verwarmingselement bereidingskamer	De combi-oven kan niet in werking blijven. Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 12	Het maximale waterniveau is niet binnen de ingestelde tijdlimiet in de boiler bereikt.	De combi-oven schakelt automatisch over op de reserve-injectietoestand en kan tijdelijk nog worden gebruikt. Wanneer de combi-oven wordt uitgeschakeld en dan weer wordt ingeschakeld, zal de oven proberen de boiler in werking te stellen. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 13	Het minimale waterniveau is niet binnen de ingestelde tijdlimiet in de boiler bereikt.	Controleer de inlaat van de watertoevoer (open de kraan). De combi kan alleen tijdelijk worden gebruikt in de stand Hete lucht. Als het probleem zich opnieuw voordoet, ook wanneer de watertoevoer wordt hersteld, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 15	Fout in beveiliging tegen oververhitting van de motor. Signaleert dat de motor een temperatuur heeft bereikt boven de ingestelde limietwaarde.	Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 16	De boiler wordt niet binnen de ingestelde tijdlimiet voorverwarmd.	De combi-oven schakelt automatisch over op de reserve-injectietoestand en kan tijdelijk nog worden gebruikt. Wanneer de combi-oven wordt uitgeschakeld en dan weer wordt ingeschakeld, zal de oven proberen de boiler in werking te stellen. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 17	Wanneer u de boiler aftapt, daalt het waterniveau niet binnen de ingestelde tijdlimiet onder het minimale waterniveau.	De combi-oven schakelt automatisch over op de reserve-injectietoestand en kan tijdelijk nog worden gebruikt. Wanneer de combi-oven wordt uitgeschakeld en dan weer wordt ingeschakeld, zal de oven proberen de boiler in werking te stellen. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.

Err 18	Wanneer u de boiler aftapt, daalt het waterniveau niet binnen de ingestelde tijdlimiet onder het maximale waterniveau.	De combi-oven schakelt automatisch over op de reserve-injectietoestand en kan tijdelijk nog worden gebruikt. Wanneer de combi-oven wordt uitgeschakeld en dan weer wordt ingeschakeld, zal de oven proberen de boiler in werking te stellen. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 26	Fout flapafsluiter. De automatische flapafsluiter werkt niet goed.	Wanneer de flapafsluiter niet goed werkt, kan dat gevolgen hebben voor de bereidingsresultaten, maar de combi-oven kan tijdelijk nog wel worden gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 31	Fout sensor voor de afvoer van warmte.	De combi-oven kan tijdelijk worden gebruikt in alle standen. Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 32	Fout sensor voor warmte van de boiler.	De combi-oven schakelt automatisch over op de reserve-injectietoestand en kan tijdelijk nog worden gebruikt. Wanneer de combi-oven wordt uitgeschakeld en dan weer wordt ingeschakeld, zal de oven proberen de boiler in werking te stellen. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 34	Fout in de 1-punts temperatuursonde.	De combi-oven kan tijdelijk worden gebruikt in alle standen, behalve in de standen waarin een temperatuursonde wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 35	Fout sensor voor warmte van bereidingskamer.	Storing blokkeert de werking in alle standen. Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 37	Thermistor niet aangesloten.	Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 38	Thermistor kortgesloten.	Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.

Err 40	Thermische zekering van de bereidingskamer doorgeslagen, zekering van boiler (alleen combi-ovens met boiler), trekonderbreker (alleen gascombi-ovens met trekonderbreker) of thermische zekering van schakelbord.	Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 41	Koelfout - oververhitting van elektronica.	Reinig het stoffilter. Als het probleem zich herhaaldelijk voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 42	Oververhitting van het verwarmingselement van de boiler.	De combi-oven schakelt automatisch over op de reserve-injectietoestand en kan nog worden gebruikt. Wanneer de combi-oven wordt uitgeschakeld en dan weer wordt ingeschakeld, zal de oven proberen de boiler in werking te stellen. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 60-79	Modbus-communicatiefout.	Schakel de stroomvoorziening naar de combi-oven uit (niet "Standby"), wacht 30 seconden en schakel vervolgens de combi-oven weer in (schakel de stroomvoorziening weer in). Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 80-91	Fout frequentieomzetter	Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 95 Err 97	Onjuiste snelheid van de blower.	Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 96 Err 98	Aansteekfout	Controleer dat de gastoevoer openstaat en probeer opnieuw de bereiding te starten. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.
Err 100	Systeemfout.	Neem contact op met een geautoriseerd servicebedrijf.



- **Storingen van de apparatuur kunnen alleen worden hersteld door een geautoriseerd servicebedrijf, dat een opleiding en certificering heeft ontvangen van de fabrikant. De garantie vervalt in het geval van een onjuiste of ongeautoriseerde service!**
- **Gedurende de gehele bedrijfsperiode moet de convectie-oven regelmatig worden geïnspecteerd, getest en beoordeeld volgens de voorschriften die gelden in het land waar de oven wordt gebruikt.**

10 | LEVENSDUUR, BUITENBEDRIJFSTELLING EN GARANTIE

LEVENSDUUR

De levensduur van het product is 10 jaar in overeenstemming met de volgende voorwaarden: regelmatige preventieve service-inspectie elke 12 maanden van gebruik, terwijl de inspectie moet worden uitgevoerd door het servicepersoneel van een geautoriseerde RETIGO-zakenpartner.

De gebruiker moet een lijst van servicewerkzaamheden overleggen.

De gebruiker moet de instructies in de bedieningshandleiding nauwgezet opvolgen.

De gebruiker moet het apparaat dagelijks onderhouden en reinigen met reinigingsmiddelen die door Retigo worden aanbevolen.

Heeft het apparaat een automatische reiniging, dan mogen uitsluitend de door Retigo aanbevolen reinigingsmiddelen worden gebruikt.

De training van gebruikers door een professionele kok van Retigo moet worden gedocumenteerd in het serviceboekje of in kopieën van het gebruikerstrainingslogboek.

Wijzig het bedieningspersoneel, moet de training worden herhaald.

BUITENBEDRIJFSTELLING – VERWIJDERING

Voor verwijdering van de apparatuur nadat die buiten gebruik is gesteld, moet worden voldaan aan de geldende nationale voorschriften (wetten) voor afvalverwerking. Het apparaat bevat elektrische onderdelen (elektronica, transformator, halogeenlampen, batterij, enz.) die schade aan het milieu kunnen veroorzaken als ze foutief worden verwerkt.



Het apparaat en de onderdelen ervan MOGEN NIET bij het gemeentelijk afval worden gedaan!

De eindgebruiker van het apparaat moet een keuze maken uit een van de volgende drie opties voor verwijdering:

Verwerking door RETIGO s.r.o.

U kunt de verwerking van de apparatuur telefonisch bij RETIGO bestellen via telefoonnummer +420 571 665 511 of via een e-mailbericht naar info@retigo.cz

Maak de apparatuur als volgt gereed voor verwijdering:

- Koppel op professionele wijze de elektrische apparatuur los van de media
- Plaats het apparaat op een pallet, zet hem vast met krimpfolie en transporteer hem naar een geschikte laadlocatie.



Verwijdering en afvalverwerking zijn voor de eindgebruiker gratis. In samenwerking met het gecontracteerde bedrijf zal Retigo s.r.o. verwijdering en verwerking van de elektrische apparatuur regelen volgens de geldende wetgeving. Op dezelfde wijze zal Retigo s.r.o. afvalverwerking van elektrische apparatuur van andere bedrijven van een vergelijkbaar type regelen en gebruiken als deze worden vervangen door de producten van Retigo s.r.o.

Verwerking door de distributeur van het apparaat

Bestel afvalverwerking van de combi-oven via de distributeur, die vervolgens de verwerking ervan zal regelen met het bedrijf Retigo.

Verstrek bij het doen van de bestelling de volgende informatie:

- het precieze adres voor het ophalen van de combi-oven
- contactpersoon, telefoon
- tijdstip voor het ophalen van de apparatuur

Afvalverwerking door uzelf

Als u besluit zelf de apparatuur af te voeren, houd u dan aan de van toepassing zijnde nationale voorschriften voor afvalverwerking. Breng de plaatmetalendeelen van het apparaat naar een geschikt inzamelpunt, en doe het glas in de bak voor glasrecycling. Breng de isolatie van glaswol en de elektrische onderdelen naar een gespecialiseerd bedrijf dat is geautoriseerd voor het verwerken van dergelijk afval.

GARANTIE

De garantieperiode staat genoteerd in het serviceboekje en op het garantiecertificaat. Vraag een bevestiging van de garantie bij het bedrijf dat uw apparatuur heeft geïnstalleerd.

De garantie dekt geen schade en storingen die zijn veroorzaakt door bedieningsfouten, het niet opvolgen van deze bedieningshandleiding, het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en een onjuiste reiniging van de apparatuur. Ook niet gedekt worden defecten die zijn veroorzaakt door een installatiewijze die niet overeenkomt met de aanbevelingen van de fabrikant, onjuist uitgevoerde reparaties, ongeautoriseerde veranderingen en overmacht.

retigo[®]

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

E-mail: info@retigo.cz

Tel.: +420 571 665 511

www.retigo.cz

ver.: TSD_15_EG_CZ_R00

model: Orange Vision Plus

ver.: SW: 2.102