

# retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

## Kombidampovn **Blue Vision**

**BRUGSANVISNING**



 **LÆS DENNE BRUGSANVISNING FØR BRUG**

# BESKRIVELSE AF DE HYPPIGST ANVENDTE FUNKTIONER

## A BASIS MENU

A1 16:54

A2 Manual cooking

A3 Easy cooking

A4 Last Ten

A5 Favourites Programs Extras

A6 Settings Cleaning Help

A7 A8

A9

A10

A11

A1	Klokkeslæt
A2	Manuelle indstillinger
A3	Madlavning med assistance af Easy cooking
A4	Tidligere brugte programmer
A5	Valg fra programmer mærket som Favoritter
A6	Bruger- og serviceindstillinger
A7	Rengøring / automatiske vaskeprogrammer
A8	Vælg fra gemte programmer
A9	Hovedskærm indstilling (brugerprofiler)
A10	Specialfunktioner
A11	Hjælp/instruktioner

## B MANUEL MENU

Manual cooking

B1

B2

B3

B4

B5

B6

B7

B8

B9

B10

B1	Forvarmning af ovnkammer
B2	Valg af tilberedningsindstillinger
B3	Luftfugtighed
B4	Indstil klokken
B5	Indstil temperatur
B6	Indstil andre funktioner
B7	Tilbage
B8	Gem program-trin
B9	Indstillinger for temperaturmåler
B10	Start program

## C PROGRAMDETALJER (QUICKVIEW)

Grilled whole Chicken

C1

C2

C3

C4

C5

C6

C7

C1	Vælg Forvarmning/ nedkøling
C2	Trin parametre
C3	Tast et andet programtrin ind
C4	Tilbage
C5	Kokkens tips
C6	Indstil/slet et programtrin
C7	Start program

## D AFSLUTNING AF PROGRAM

Manual cooking

Cooking process finished.

D1

D2

D3

D4

D5

D6

D1	Information om de valgte indstillinger/ program for ovnprocessen
D2	Slå lydsignalet fra
D3	Forlæng sidste programtrin
D4	Gem den udførte ovnproces som et program
D5	Energiforbrug vises på skærmen
D6	Gå tilbage til forrige skærm

---

# INDHOLD

FORORD.....	4
OM DENNE BRUGSANVISNING.....	5
<b>01 I GRUNDLÆGGENDE INFORMATION OM KOMBIDAMPOVNNEN.....</b>	<b>7</b>
1.1 ANVENDELSE: HVAD DEN ANVENDES TIL.....	7
1.2 BESKRIVELSE AF KOMBIDAMPOVNNEN.....	7
1.3 VALGFRI TILBEHØR.....	7
1.4 KONTROLPANEL: GRUNDLÆGGENDE.....	8
<b>02 I SIKKERHED UNDER BRUG.....</b>	<b>9</b>
2.1 SIKKER BRUG.....	9
2.2 SIKKERHEDSUDSTYR.....	10
2.3 BESKYTTELSESELEMENTER PÅ KOMBIDAMPOVNNEN.....	10
2.4 FARLIGE STEDER OG YDERLIGERE RISICI.....	11
2.5 BRUG AF TILBEHØR.....	13
<b>03 I KONTROLPANEL.....</b>	<b>14</b>
3.1 TOUCHSKÆRM.....	14
3.2 ANDRE KNAPPER.....	14
3.3 TASTATUR.....	14
<b>04 I TILBEREDNING.....</b>	<b>15</b>
4.1 MANUELLE INDSTILLINGER.....	15
4.2 PROGRAMMER.....	18
4.3 EASY COOKING.....	28
4.4 SIMULTANKAPACITET.....	29
<b>05 I EKSTRA.....</b>	<b>30</b>
5.1 TILBEREDNING VED LAVE TEMPERATURER.....	30
5.2 INDIVIDUEL TIMING AF INDSTIK.....	31
5.3 EKSTRA (ANDRE FUNKTIONER).....	34
<b>06 I HJÆLP.....</b>	<b>35</b>
<b>07 I INDSTILLINGER.....</b>	<b>36</b>
7.1 GRUNDLÆGGENDE INDSTILLINGER.....	36
7.2 PROFILER.....	42
<b>08 I VEDLIGEHOLDELSE.....</b>	<b>43</b>
8.1 DAGLIG VEDLIGEHOLDELSE.....	43
8.2 UGENTLIG VEDLIGEHOLDELSE.....	44
8.3 SEKS MÅNEDERS VEDLIGEHOLDELSE.....	46
8.4 MANUEL VEDLIGEHOLDELSE.....	46
<b>09 I AUTOMATISK RENGØRING.....</b>	<b>47</b>
9.1 AUTOMATISK RENGØRING: HVAD DU SKAL VIDE.....	47
9.2 START RENGØRING.....	48
<b>10 I TABEL OVER FEJLMEDDELELSER.....</b>	<b>49</b>
<b>11 I LEVETID, TAG UD AF DRIFT OG GARANTI.....</b>	<b>51</b>

## FORORD

Kære kunde,

Tak for at du har købt et produkt fra Retigo s.r.o. Vi er producent og leverandør af specialiseret professionelt køkkenudstyr med lang levetid og pålidelige resultater. Vi tror på, at dette udstyr vil hjælpe dig med at realisere dine ideer med gode resultater i dit daglige arbejde. Med dette udstyr kan du lave retter med en høj grad af kvalitet, sådan at kunderne kommer tilbage igen og igen.






Vi ønsker dig stor glæde og succesfulde oplevelser ved brug af BLUE VISION kombidampovnen.

## OM DENNE BRUGSANVISNING

Denne brugsanvisning vil hjælpe dig med at forstå og anvende BLUE VISION kombidampovnen, samt informere dig om valgmuligheder og ydelse.

### SYMBOLER SOM BRUGES I DENNE BRUGSANVISNING

I denne brugsanvisning finder du symboler med følgende betydninger:

SYMBOL	BETYDNING
 	Disse symboler betyder "BEMÆRK" og "ADVARSEL". De informerer dig om noget som kan forårsage alvorlig personskade for brugeren og/eller skade på maskinen. Endvidere indikerer de en vigtig instruktion, egenskab, metode eller tilfælde som må følges eller tages hensyn til når du bruger eller udfører vedligeholdelse på ovnen.
	Dette symbol indikerer nyttig information som relaterer sig til ovnen eller dets tilbehør.
	Dette symbol er en reference til et andet kapitel i brugsanvisningen.
	Indikerer andre procedurevalg som du kan, men ikke nødvendigvis skal følge.



### GYLDIGHED AF DOKUMENTATION

Denne brugsanvisning er om RP type apparat og de følgende modeller:

#### ELEKTRISKE MODELLER

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

#### GASMODELLER

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

### HVEM ER DENNE BRUGSANVISNING FOR?

Denne brugsanvisning er tiltænkt alle som kommer i kontakt med ovnen under vedligeholdelse eller brug. Disse personer må læse brugsanvisningen nøje før de starter noget som helst arbejde med ovnen.

### AFGØRENDE

Læs brugsanvisningen nøje. Brugsanvisningen må anses som en del af ovnen. På grund af dette skal du opbevare den for fremtidig brug.

Følg instruktionerne nøjagtigt. Ikke bare for lettere anvendelse af ovnen, men også for at sikre optimal ydelse og lang levetid.

Ikke påbegynd brug af ovnen uden at du er grundigt kendt med alle instruktioner, forbud og anbefalinger som findes i brugsanvisningen, specielt det som står i kapitlet "Sikkerhed under brug".

Illustrationerne i denne brugsanvisning korresponderer ikke altid med den faktiske ovn. Det er meningen at de skal beskrive ovnens hovedegenskaber.



Den komplette teknologidokumentation for ovnen finder du på producentens hjemmeside.

### NÅR DU ER I TVIVL

I praksis kan der opstå uforudsete situationer som ikke er beskrevet i denne brugsanvisning. Derfor skal du i alle tvivlstilfælde kontakte producenten:

RETIGO s.r.o.

Rope 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

**+420 571 665 511**

**INFO@RETIGO.CZ**

**WWW.RETIGO.CZ**

Hvis du har spørgsmål eller er i tvivl kan du kontakte uddannede professionelle på følgende telefonnumre:

### PROFESSIONELLE SALGSREPRÆSENTANTER:

+420 603 571 360

+420 604 568 562

### PROFESSIONELLE KOKKE:

+420 734 751 061

+420 727 867 220

### PROFESSIONELLE SERVICETEKNIKERE:

+420 571 665 560

Hvis du kontakter producenten eller uddannede professionelle, skal du have kombidampovnens grundlæggende information foran dig. Dette finder du på modelpladen — se kapitlet "Apparatidentifikation".



En detaljeret beskrivelse af data indikeret på modelpladen finder du under afsnittet "Apparatidentifikation".

### ORGANISERING AF KUNDEDOKUMENTATION

Kundedokumentation er sammensat af to dele:

- Transport og installationsinstruktioner
- Driftsinstruktioner

**HOVEDEMNER I TRANSPORT OG INSTALLATIONSINSTRUKTIONERNE**

- **Grundlæggende information:** beskriver funktionerne og hoveddelene af apparatet som er relevant for installationen
- **Sikkerhed:** beskriver sikkerhed og korrekte tiltag under installation
- **Transport:** indeholder nødvendig information om flytning af apparatet og håndtering af det på installationsstedet
- **Placering:** beskriver og specificerer regler for valg af installationssted
- **Installering:** beskriver opsætning af ovnen, udførelse af elektriske koblinger, gastilkobling (kun for gasmodeller), tilkobling af vand og dræn, og opstart.
- **Frakobling:** beskriver de nødvendige opgaver for at frakoble enheden, inklusiv bortskaffelse.
- **Teknisk data:** indeholder alle måleskitser og koblingsdimensioner

**HOVEDEMNER I DRIFTSINSTRUKTIONERNE**

- **Grundlæggende information:** beskriver funktionerne og hoveddele af apparatet som er relevant for installationen
- **Sikkerhed:** beskriver sikkerhed og korrekte tiltag under installation
- **Kontrolpanel:** beskriver apparatets kontrolpanel
- **Software:** indeholder instruktioner for arbejde med softwaren for tilberedning og brug af specielle "Ekstrafunktioner" for varmebehandling. Beskriver også indstillinger, dataimport og eksport og arbejde med profiler.
- **Rengøring:** beskriver rengøringsmetoder, arbejdsprocedurer og trin for rengøring og **operatørens håndtering af apparatet.**

**Vedligeholdelse:** indeholder instruktioner, vedligeholdelsesplan og håndtering af apparatet under vedligeholdelse.

**APPARATIDENTIFIKATION**

Modelpladen findes på højre side på bunden af apparatet. Modelpladen (typeskiltet) viser apparatproducent, teknisk data for apparatet og CE mærkning, som indikerer at apparatet lever op til alle krav og standarderne ČSN, EN, IEC samt alle offentlige regler.

**Elektriske modeller****A - Modeltype****B – Model**

**2E –  
varmeproduktionsmetode:**  
*E – elektrisk*

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

**I – er  
dampproduktionsmetode:**  
*I – spray  
B – boiler*

**A – kontrolmetode for  
blæsemotorer:**  
*A – frekvensomformer  
Z – ingen  
frekvensomformer*

**C – Elektriske parametre**

<b>retigo</b>		Lán 2310, PS 43 CZ-756 64 Rožnov p. R. Tel: +420 571 665 511 e-mail: info@retigo.com www.retigo.cz	
<b>B 1221 i</b>			
<b>TYPE:</b>	RP	<b>VOLTAGE:</b>	380-415V
<b>MODEL:</b>	2E1221A	<b>CURRENT:</b>	56,2-60,2A
<b>SERIAL No.:</b>	212781703	<b>PHASE:</b>	3N
<b>MFG DATE:</b>	03/2017	<b>POWER:</b>	33,4-39,7kW
<b>WEIGHT:</b>	210kg	<b>FREQUENCY:</b>	50-60Hz
<b>MAX CAPACITY:</b>	138kg	<b>CONNECTION:</b>	5G10
<b>MODEL:</b>		<b>IPX5</b>	
<b>SERIAL NUMBER:</b>		<b>CE</b>	

**Gasmodeller****A - Modeltype****B – Model**

**2G –  
varmeproduktionsmetode:**  
*G – gas*

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

**I – er  
dampproduktionsmetode:**  
*I – spray*

**A – kontrolmetode for  
blæsemotorer:**  
*A – frekvensomformer  
Z – ingen  
frekvensomformer*

**C – Elektriske parametre****D – Gasparametre**

<b>retigo</b>		Lán 2310, PS 43 CZ-756 64 Rožnov p. R. Tel: +420 571 665 511 e-mail: info@retigo.com www.retigo.com	
<b>O 0611 IG</b>			
<b>TYPE:</b>	RP	<b>CURRENT:</b>	6,7A
<b>MODEL:</b>	2G0611A	<b>POWER:</b>	0,74kW
<b>SERIAL No.:</b>	338471708	<b>GAS:</b>	G20
<b>MFG DATE:</b>	08/2017	<b>PRESSURE:</b>	20-25mbar
<b>WEIGHT:</b>	116kg	<b>HEAT LOAD:</b>	13kW
<b>FREQUENCY:</b>	50-60Hz	<b>CONSUMPTION:</b>	1,38m <sup>3</sup> /h
<b>VOLTAGE:</b>	1N-100-127V	<b>IPX5</b>	
<b>MODEL:</b>		<b>GASTEC</b>	
<b>SERIAL NUMBER:</b>		<b>CE</b>	

# 01 | GRUNDLÆGGENDE INFORMATION OM KOMBIDAMPOVNE

## 1.1 ANVENDELSE: HVAD DEN ANVENDES TIL

BLUE VISION kombidampovnen er et universalapparat der anvendes til at tilberede både enkelte madretter og komplette menuer. Ovnen kan bruges til alle metoder for varmebaseret madlavning, for eksempel bagning, stegning, grilning, stuvning, dampning, langtidsstegning ved lavtemperaturer over natten, etc. Ovnen kan både manuelt indstilles eller man kan gøre brug af ovnens auto-programmer.

### KORREKT ANVENDELSE AF KOMBIDAMPOVNE

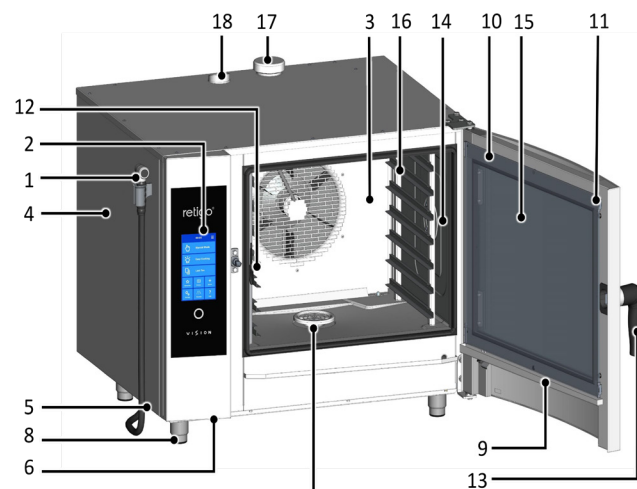
- Udstyret må kun bruges til opvarmning af fødevarer. Opvarmning involverer damp, varmluft eller en kombination af de to. Maden skal altid placeres i en standardiseret madbeholder, bageplade beregnet til bagning eller standard-tilbehør kun fra producenten.
- Udstyret som bruges skal være i rustfrit stål, keramik, varmeresistent plast eller emaljeret stål.
- Kombidampovnen er kun for professionelt brug i det kulinariske felt.

### KORREKT ANVENDELSE AF KOMBIDAMPOVNE

Det følgende må ikke placeres inde i kombidampovnen:

- ingen mad i lukkede beholdere eller emballage
- Ingen letantændelige objekter med et flammepunkt lavere end 260°C, såsom letantændelige olier, fedt eller klude
- intet tørpulver eller granulat

## 1.2 BESKRIVELSE AF KOMBIDAMPOVNE



1. Udtrækbar håndbruser – Standardkonfigurationen er at håndbruseren hænger på venstre side af maskinen.
2. Betjeningspanel
3. Aftagelig indre væg foran blæseren
4. Sidedæksel
5. Luft- og støvfilter
6. USB-tilkobling
7. Afløbsdæksel
8. Justérbare højdebene
9. Drypbønder til kondensvand på den indre side af ruden med automatisk dræn
10. Dør med rundet vinduesglas
11. Bolter for greb på vinduesglasset
12. Kernetemperaturføler
13. Dørhåndtag
14. Lys i ovnkammeret
15. Indvendigt glasvindue på døren som kan åbnes
16. Indstik til Gastrobakker – På størrelserne 2011, 1221, 2021 er indstikkene byttet ud med en roll-in indstiksvogn
17. Ventilationsflap ekstra damp
18. Ventilationsrør

8. Justérbare højdebene
9. Drypbønder til kondensvand på den indre side af ruden med automatisk dræn
10. Dør med rundet vinduesglas
11. Bolter for greb på vinduesglasset
12. Kernetemperaturføler
13. Dørhåndtag
14. Lys i ovnkammeret
15. Indvendigt glasvindue på døren som kan åbnes
16. Indstik til Gastrobakker – På størrelserne 2011, 1221, 2021 er indstikkene byttet ud med en roll-in indstiksvogn
17. Ventilationsflap ekstra damp
18. Ventilationsrør



Enhver ændring af sikkerheds- eller driftskomponenter i kombidampovnen anses som ikke tiltænkt anvendelse. Firmaet påtager sig ikke ansvar for skader der følger af sådan brug. Brugeren har det fulde ansvar.

Brugeren er også ansvarlig for de betingelser som er beskrevet af producenten for installation, brug og vedligeholdelse af apparatet, som kun skal vedligeholdes og repareres af personer, der er bekendt med det og instrueret om de farer, der kan opstå.

## 1.3 VALGFRIT TILBEHØR

### FØDEVAREBEHOLDERE OG BAGEPLADER

Gastronormbeholdere og bageplader er ikke bare beholdere under madlavning og bagning, men anvendes også til transportering, servering og opbevaring af mad. De bidrager aktivt til at forbedre arbejds effektiviteten - når du planlægger arbejdet ordentligt, er det ofte unødvendigt at overføre tilberedte måltider fra én bakke eller plade til en anden.



Følg anvisningerne for sikkerhed på arbejdspladsen når du håndterer Gastrobakker, se 2. SIKKERHED UNDER BRUG.

### STATIVER, ROLL-IN VOGN OG BESLAG

Vigtigt tilbehør til kombidampovnen inkluderer forskellige rustfrie stålstativer og vægbeslag (på model 623) og roll-in indstiksvogne (på modellerne 1011, 2011, 1221 og 2021). Specialudstyr er banketkurve, vogne og termobokse til servering af mad.

### VISION VENT KONDENSATIONSHÆTTE

Vision Vent kondensationshætte giver dig mulighed for at opretholde et behageligt indeklima i køkkenet takket være dets kraftfulde udsugning. Vision Vent er designet til kombidampovnene RETIGO Vision 623, 611, 1011 og 2011.

### OLIEPISTOL

Oliepistolen giver dig mulighed for at spare op til 2/3 af omkostningerne af dit olieforbrug ved madlavning i ovnen. Takket være den smalle dyse kan du dække maden i et perfekt lag olie, der både sikrer din mad en god farve og holder olieforbruget nede på et minimum. Takket være den udskiftelige dyse kan oliepistolen bruges til andre substanser, der bruges ved madlavning, såsom chokolade.

### VISION SMOKER

Røggeneratoren Vision Smoker er et enkelt tilbehør som er kompatibelt med alle Retigo kombidampovne. Takket være enkle betjeningslementer med valgmuligheder såsom røgning af mad i op til tre timer uden stop og let vedligeholdelse, giver Vision Smoker dig muligheden for at udvide din menu med røgede specialiteter.



Når du anvender oliepistolen og Retigo Smoker skal du følge retningslinjerne for sikkerhed på arbejdspladsen som beskrives i brugsanvisningerne for dette apparat.

## 1.4 KONTROLPANEL: GRUNDLÆGGENDE

### SLÅ TIL OG FRA

Kombidampovnen er permanent tilsluttet strømnettet og tændes og slukkes ved at trykke på en ekstern afbryder. Hvor denne placeres bestemmes af brugeren under installationen, og du skal som bruger informere om placeringen af denne afbryder. Ved normalt brug er det nok at indstille ovnen til Standby-mode ved at trykke på den hvide cirkel på displayet og herefter på Standby-knappen.

### ÅBNING OG LUKNING AF OVNDØREN

Kombidampovnens dør er udstyret med en lukkemekanisme som lader dig åbne med både højre og venstre hånd. Hvis du bevæger håndtaget til siden åbnes dørlåsen. Træk i håndtaget for at åbne døren.

For at lukke døren skal du trykke på håndtaget (drej døren igen). Hvis du har en ovn med roll-in vogne (2011, 1221 og 2021) skal du lukke døren og dreje håndtaget 90° med uret.

### OPVARMNING AF BOILEREN (kombidampovne med boiler)

Når ovnen tændes, fyldes boileren automatisk med vand som derefter opvarmes. Indtil boileren er fuldt opvarmet vil programstart være midlertidigt deaktiveret for programmerne "damp" og "varmluft med damp". Herefter kan ovnen benyttes.



## 02 | SIKKERHED UNDER BRUG

Kombidampovnen kan ikke anvendes uden en vis grad af forsigtighed, årvågenhed og sund fornuft. Selv om kombidampovnen er designet og produceret i henhold til internationale sikkerhedsstandarder bærer brugeren ansvaret for hans eller hendes sikkerhed når han eller hun bruger kombidampovnen. Producenten har ikke ansvar for personskader, skader på udstyr eller miljøskader som er forårsaget af forkert brug af kombidampovnen eller manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen eller manglende overholdelse af sikkerhedsanvisningerne.

Dette kapitel giver dig den vigtigste information om hvordan du trygt skal anvende ovnen og hvordan du opretholder sikkerheden for dig selv og alle andre som kommer i kontakt med kombidampovnen eller dens tilbehør.

### 2.1 SIKKER BRUG

#### GENERELT

- Kombidampovnen må kun anvendes af personer som er autoriserede, kvalificerede og oplærte i at bruge den. Personer som ikke er autoriserede til at bruge den og ikke har fået oplæring i anvendelsen af den skal aldrig håndtere eller vedligeholde den, og heller ikke udføre nogen aktivitet mod tiltænkt brug. Sådant uprofessionel aktivitet kan forårsage personskade eller skade på ovnen.
- Modtag oplæring i hvordan du bruger kombidampovnen. Dette forhindrer arbejdsrelaterede skader og skader på ovnen.
- Kombidampovnen skal kun bruges til madlavning og i overensstemmelse med denne brugsanvisning. Al anden brug bryder med den tilsigtede anvendelse og betragtes som farlig.
- Af sikkerhedsmæssige årsager må du ikke fjerne ovnens dæksler eller forsøge at nå ind i kombidampovnen - dette kan resultere i elektrisk stød. Ovnene har ingen komponenter, som brugeren selv kan håndtere. Reparationer af fejl eller vedligeholdelse ud over det, der er beskrevet i denne vejledning, skal kun udføres af en kvalificeret servicetekniker.
- Installér ikke noget varmeudstyr i umiddelbar nærhed af ovnen (f.eks. friturekogere, grill, boiler, kogeplader osv.).



Detaljerede krav til placering af apparatet er angivet i instruktionerne for transport og installation.

- Arbejd ikke med kombidampovnen, hvis du lider af svimmelhed, har let ved at besvime eller er påvirket af lignende, hvis du har problemer med at koncentrere dig, eller hvis du er under påvirkning af stoffer eller alkohol!
- Det er strengt forbudt at fjerne eller beskadige etiketterne, der er fastgjort til kombidampovnen.
- Brug kun kombidampovnen, når den er i perfekt stand. Foretag ikke ændringer på ovnen.
- Følg den beskrevne inspektionsplan, følg instruktionerne i brugsvejledningen, følg de gyldige regler for gasapparater.
- Anbring ikke genstande, som du kan snuble over i nærheden af kombidampovnen. Hold arbejdspladsen inklusiv adgangsveje rene og ryddelige.

#### MILJØET OMKRING KOMBIDAMPOVNE

- Det tilladte omgivelsestemperaturområde er + 4 ° C til + 35 ° C.
- Omgivelsene må ikke være eksplosive eller giftige.
- En manuel eller automatisk brandslukker må ikke installeres direkte over kombidampovnen.
- Der må ikke være brændbare materialer, gasser eller væsker placeret under eller ved siden af kombidampovnen.

### FØR DU ANVENDER KOMBIDAMPOVNE

- Før du starter apparatet, er det vigtigt at læse indholdet i kapitlet "Sikkerhed under brug" sammen med dette kapitel.
- Hvis du er i tvivl om korrekt installation af ovnen, ovnens brug eller sikkerhed, skal du kontakte producenten.
- Hvis det elektriske udstyr er beskadiget på nogen måde skal det repareres øjeblikkeligt - brug aldrig en beskadiget kombidampovn.
- Blokér ikke ovnens ventiler med objekter, og anbring specielt ikke køkkenredskaber, tøj eller andre genstande på ovnen. Sørg for, at dampen frit kan komme ud af ventilerne på toppen af kombidampovnen.
- Kontrollér kombidampovnens ovnkammer før brug. Fjern al mad, rester af rengøringsmiddel eller andre fremmedobjekter, og rengør ovnkammeret grundigt med håndbruseren.
- Sørg for, at du ikke sprøjter eller sprayer vand på kombidampovnen og anbring ikke genstande fyldt med vand oven på den.
- Anbring ikke åbne ildkilder på eller i nærheden af kombidampovnen.

### VED BRUG AF KOMBIDAMPOVNE

- Fortsæt ikke med at bruge kombidampovnen, hvis du er i tvivl om hvordan man sikkert anvender den eller hvis den er beskadiget. Sluk straks, tag stikket ud, sluk for vandforsyningen og kontakt forhandleren.
- Hvis der opstår støj over den tilladte grænse, mens du bruger kombidampovnen, skal du stoppe ovnen og rette fejlen.
- Du skal straks rapportere fejl til din overordnede som skal få den repareret.
- Efterlad ikke kombidampovnen uden opsyn, mens den er tændt, medmindre andet er angivet i brugsanvisningen.
- Brug fingrene til at betjene kontrolpanelets knapper. Ved brug af spidse, skarpe eller andre genstande til betjening af apparatet ophæves garantien.
- Når du anvender kombidampovnen, skal du være opmærksom på, at køkkengrej, bakker og indstik kan blive meget varme. Temperaturen på det ydre vindue på døren kan nå temperaturer på over 60°C. Under alle omstændigheder er der risiko for forbrændinger.
- Varm damp genereres når kombidampovnen er i gang – når døren åbnes er der fare for skoldning etc. Når du åbner døren skal du altid stå på en sådan måde at du ikke kan blive skoldet af dampen som kommer ud af den åbne dør. Åbn døren lidt på klem først, så at dampen forsvinder før du åbner døren helt.
- Hvis gastrobakker eller andre beholdere er fyldt med mere end tre fjerdedele med væske, skal du være meget forsigtig når du håndterer dem. Når du placerer beholdere som er så fyldte inde i ovnen, skal du kun sætte dem på indstik som du kan se. Hvis ikke dette overholdes er der fare for skoldning. Vær meget forsigtig når du fjerner varme gastrobakker eller andre beholdere – uanset indhold!
- Vær meget forsigtig, når du arbejder med en kombidampovn (udstyrssæt) hvor det højeste indstik er 160 cm eller højere over gulvet. Der er en fare for, at gastronorbakker vælter og forårsager forbrændinger.
- Varme områder kan forekomme under tilberedning på diverse køkkengrej der anvendes, på indstik og på indersiden af døren. Brug beskyttelseshandsker, når du håndterer varme genstande.
- Hvis kombidampovnen er udstyret med en roll-in indstiksvogn, skal du altid bremse vognen når den er inde i apparatet. Når du håndterer en fuld indstiksvogn skal gastronorm-beholdernes låsemekanisme altid bruges (gastronormbeholderne skal være lukkede).
- Når du transporterer gastronorm-beholdere fyldt med væske, skal de dækkes af et låg. Ellers kan brugeren blive forbrændt.
- Hvis gulvet er meget ujævnt, skal roll-in indstiksvogne ikke bruges til at køre ind eller ud af ovnen. Efterlad aldrig et vognhåndtag inde i en lukket kombidampovn. Dette kan ødelægge kombidampovnens dør. Håndtér og træk ikke i vognen uden det håndtag, der er specielt designet til dette

formål. Ellers kan der opstå forbrændinger.

- Når du bruger banketvogne, skal du altid sørge for, at tallerkenene er korrekt placeret på stativerne.
- Du skal altid bruge det automatiske rengøringsprogram til vognene (hvis tilgængeligt). Hvis ikke, skal du bruge rengøringsprodukter, der er specielt designet til halvautomatisk vask. Det er ikke tilladt at anvende kombidampovnen uden indstiksvognen til standardopgaver og automatisk rengøring!

### EFTER AT DU ER FÆRDIG MED AT ANVEND KOMBIDAMPOVNE

- Rengør og udfør kun service på kombidampovnen når den er kold!
- Fjern hårde madrester ved at tage dem ud af ovnkammeret – du skal aldrig skylle dem ned i kombidampovnens afløb.
- Rengøringsmidler og afkalkningsmidler må anvendes i henhold til beskrivelsen i denne brugsanvisning, og instruktionerne bagpå hvert middel må ligeledes følges.
- Efter arbejde (f.eks. natten over) skal du lade døren på kombidampovnen stå på klem.
- Når kombidampovnen ikke bruges over en længere periode skal du afbryde vand- og strømforsyningen.

### RENGØRING

- Vær ekstra forsigtig, når du håndterer rengøringsmidler. Kontakt med rengøringsmidler og deres dampe udgør en risiko for forbrændinger eller hudirritationer, øjenskader og beskadigelse af lunger.
- Brug beskyttelsesudstyr, når du håndterer rengøringsmidler.
- Ved dosering af pulveriserede rengøringsmidler skal du være ekstra omhyggelig med ikke at indånde det og undgå kontakt med øjne og slimhinder.

## 2.2 SIKKERHEDSUDSTYR

Når du bruger kombidampovnen, er det også nødvendigt at være ikklædt korrekt arbejdstøj og personligt beskyttelsesudstyr. Beklædning, sko og beskyttelsesudstyr skal overholde de nationale krav til din type arbejde. Det er især vigtigt at huske disse ting:



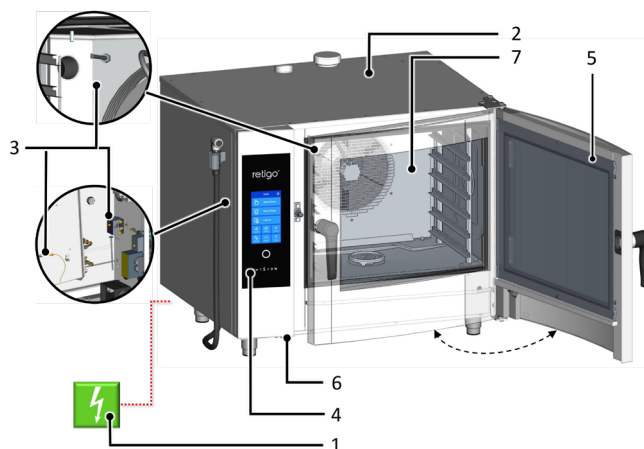
### Når du arbejder med kombidampovnen anbefaler vi ikke at bruge:

- Arbejd ikke med tørklæder, slips, kæder, ure, armbånd, nøgler, ringe eller andre metalgenstande og arbejd ikke med en upassende bandage.
- Elektriske komponenter såsom pacemakere, ure, kreditkort osv. Eller andre magnetiske objekter.
- Langt, løst hår. Sikr langt hår med en passende hovedbeklædning eller frisure.

## 2.3 BESKYTTELSESELEMENTER PÅ KOMBIDAMPOVNEN

Kombidampovnen er udstyret med sikkerhedselementer som gør den sikker at bruge. Her er en liste over de vigtigste elementer:

1. Ekstern hovedafbryder
2. Eksterne dæksler
3. Beskyttende temperaturbegrænser
4. Kontrolpanel
5. Dør med magnetisk lås
6. Ventilationsposition på udstyrsdøren
7. Indvendig væg



Ingen af de nævnte elementer må fjernes af operatøren. De kan fjernes ved inspektion, vedligeholdelse eller reparation, men kun af en person som er kvalificeret til opgaven.

### EKSTERN HOVEDAFBRYDER

Kombidampovnen kan kun anvendes så længe den er tilsluttet en uafbrudt strømforsyning. Strømforsyningen tændes og slukkes ved hjælp af en ekstern hovedafbryder. Kontakten bruges til at tænde og slukke for apparatet (under opstart, reparation, installation og også i nødsituationer). Den eksterne hovedafbryder skal være nemt tilgængelig på alle tidspunkter!



Det er forbudt at manipulere sikkerhedskredsløbene, fjerne sidedæksler eller foretage uautoriserede ændringer, da dette vil ændre pålideligheden og sikkerheden for disse kredsløb.

### EKSTERNE DÆKSLER

Alle aftagelige dæksler er fastkoblet til kombidampovnen, så de kun kan fjernes med værktøj. Dæksler forhindrer at dele som er strømledende ikke utilsigtet tager strøm fra andre dele. Kontroller altid, at dækslerne er på plads.

### BESKYTTENDE TEMPERATURBEGRÆNSER

Beskyttende temperaturbegrænser er placeret i ovnkammeret, boileren og det elektriske kontrolpanel. Når der registreres en for høj temperatur, aktiveres disse elementer og ovnen slukkes. Hvis en beskyttende temperaturbegrænser er defekt vises en fejlkode sammen med et hørbart signal.

### KONTROLPANEL

Kontrolpanelet er placeret uden for området grundet høje temperaturer og gør det muligt at slukke for ovnen hurtigt ved brug af STOP-knappen. Displayet viser også en fejlmeddelelse.

Kontrolpanelet er fastgjort af sikkerhedsmæssige årsager til frontkontrolpanelet og forhindrer utilsigtet berøring af strømledende dele. Kontrolpanelet kan kun fjernes med et værktøj.

### DØR MED MAGNETISK LÅS

I øjeblikket døren åbnes, vil varmen automatisk stoppe blæseren til den er fuldstændigt stoppet for at begrænse udslippet af damp fra ovnkammeret. For at beskytte dig selv mod skoldning fra dampen, skal du først åbne døren lidt og vente, før du åbner døren helt. For at lukke døren skal du trykke på håndtaget (drej døren igen). Hvis du har en ovn med en roll-in vogn (2011, 1221 og 2021) skal du lukke døren og dreje håndtaget 90° med uret.

Hvis døren ikke er helt lukket og ovnen er sat til at starte med et program, vil en "luk døren" advarselsmeddelelse blive vist.

### UDSTYRSDØRENS VENTILATIONSPOSITION

**For at beskytte mod skoldning af damp skal dørene først åbnes på klem. I denne position forbliver dørene delvist låst. Når der ikke længere udledes damp fra ovnkammeret kan dørene åbnes helt.**

### INDVENDIG VÆG

Denne er altid placeret inde i ovnkammeret foran blæseren for at skærme for blæserens roterende hjul. Den indvendige væg kan kun fjernes med værktøj.



Du må ikke under nogen omstændigheder fjerne noget sikkerheds- eller beskyttelselement på kombidampovnen! Du må ikke foretage nogen ændringer uden tilladelse fra producenten.

## 2.4 FARLIGE STEDER OG YDERLIGERE RISICI

Kombidampovnen er designet således, at såfremt den bruges på den rigtige måde i perfekt teknisk stand, så udgør den ingen fare for brugeren eller omgivelserne. Under brug kan der dog opstå farlige situationer, hvis brugeren ikke er opmærksom på dem. Dette kaldes for yderligere risici - dem, der er tilbage, efter alle forebyggende sikkerhedsiltag er taget i betragtning og implementeret. Opdag disse farer hurtigt og lær at undgå dem.

### Farligesteder, faretyper og deres konsekvenser

#### OVNKAMMER

Når det er i brug genererer kombidampovnen damp af høje temperaturer i ovnkammeret.



- Fare for brandskade fra varme steder i hele ovnkammeret.
- Fare fra sidehåndtag på beholdere og andet tilbehør når du opvarmer mad.
- Skoldefare fra varm damp som undslipper ovnkammeret når døren åbnes.

**BLÆSERE**

I kombidampovnens ovnkammer, bag den indvendige væg, er der én eller flere blæsere.



- Risiko for håndskader ved utilsigtet håndtering af ovnkammeret bag den indvendige væg, når dette ikke installeres korrekt.
- Risiko for håndskader ved utilsigtet håndtering af ovnkammeret bag den indvendige væg under rengøring og vedligeholdelse.

**DØR**

Indersiden af døren og specielt det indvendige glas opvarmes til høje temperaturer når kombidampovnen anvendes. Kombidampovnen genererer også varm damp som slipper ud når døren til ovnkammeret åbnes.



- Fare for brandskader fra indersiden af døren når den åbnes under eller efter tilberedningsprocessen.
- Fare for skoldning af varm damp og røg når du åbner apparatet, og specielt når den øverste dør er på ansigtshøjde, når den er i sæt med to kombidampovne.

**OVNENS ØVRE DÆKSEL**

Du må aldrig dække apparatet til eller placere objekter på det som kan begynde at brænde. Apparatet er ikke en opbevaringshylde!

Vær forsigtig og brug altid beskyttelseshandsker.



- Fare for brandskader under tilberedning.
- Brandfare hvis dækslet er dækket til eller hvis brandbare materialer er på dækslet under tilberedningsprocessen.

**GASTRONORMBEHOLDERE**

Aldrig håndtér beholdere som indeholder varm flydende mad over øjenhøjde, brug altid beskyttelseshandsker.



- Fare for brandskader ved forkert håndtering af varmt tilbehør når du fjerner det fra ovnen efter madlavning.

**FLAPVENTIL OG RØR**

Anbring ikke nogen del af kroppen på disse dele, og brug altid beskyttelsesudstyr (handsker, beskyttelsesbriller osv.).



- Fare for brandskader fra varm damp som siver ud af ovnkammeret under tilberedningsprocesser.

**UDSTØDNINGSVENTIL**

Anbring ikke nogen del af kroppen på disse dele, og brug altid beskyttelsesudstyr (handsker, beskyttelsesbriller osv.).



- Fare for brandskader fra varm damp som siver ud af ovnkammeret under tilberedningsprocesser.

**MANUEL HÅNDBRUSER**

- Fare for skoldning fra varm damp eller varmt fedt når du sprayer et varmt ovnkammer.
- Ikke brug håndbruseren til at køle ovnkammeret ned før rengøring hvis temperaturen er højere end 90°C.
- Fare for skoldning fra varm fedt og damp når vand sprøjtes ind i varmt fedt.
- Sprøjt ikke vand direkte ind i varmt fedt – dette kan forårsage sprøjt og varmeforhøjning.

**Yderligere risici**

For yderligere at reducere farer og for at sikre effekten af sikkerhedsbeskyttelsen, giver vi information om yderligere risici, man skal tage højde for. For at fjerne disse risici etablerer vi følgende tekniske og organisatoriske foranstaltninger, der skal igangsættes af brugeren. Disse er beregnet til at forhindre farer.

**ELEKTRISK STRØM**

Alle de elektriske komponenter til kombidampovnen bliver tilført potentielt dødbringende strøm. Strømforsyningsterminalerne og andre elektriske komponenter er strømledende, selv når kombidampovnen er slukket.



- Fare for personskader forårsaget af elektrisk strøm fra strømledende dele!

Adgang til området med de elektriske komponenter er kun tilgængeligt efter at have fjernet dækslet. Som almindelig bruger har du ikke tilladelse til at udføre service på ovnens elektriske komponenter. Der udgøres kun en potentiel fare hvis det elektriske forsyningskabel er beskadiget f.eks. når det er forkert placeret, snoet, klemt, tyngt ned osv. Står ovnen på hjulrammen, der kører over kablet, kan dette også ødelægge det.



- Når du bruger ovnen, skal du altid låse hjulene med parkeringsbremsen.

Hvis der er beskadigelse af det elektriske udstyr, er det nødvendigt at stoppe med at bruge kombidampovnen øjeblikkeligt og få en øjeblikkelig reparation udført af en autoriseret servicetekniker.

Hvis det ikke er nødvendigt at have kombidampovnen tilsluttet strøm, skal du afbryde strømforsyningen ved at slukke for hovedafbryderen.

**MEKANISKE DELE**

Der opstår fare, når kombidampovnen er installeret på hjulrammen eller installeret forkert (f.eks. hvis den står skråt, er forankret på en glat eller ujævn overflade osv.). Hvis ovnen mister sin stabilitet, er der risiko for at blive klemt.



- Hvis du mener, at apparatet er installeret forkert i forhold til stabilitet, skal du ikke fortsætte arbejdet, men kontakte ovnens ejer for at kontrollere installationen.
- Risiko for personskade fra bevægelige dele, der opstår i situationer, hvor ovnkammeret afkøles med åbne døre — ved "Nedkøling"-funktionen er den indvendige væg foran ventilatoren væk, sådan at ventilatorhjulene er frit tilgængelige.

Når du håndterer kombidampovnen skal du gøre det i henhold til de relevante regler angående løftning af udstyr på arbejdspladsen.



- Sørg for at den indvendige væg er på plads og sikkert fæstnet mod at løsne sig!
- Fare for håndskade kan opstå når du skubber eller trækker roll-in vogn eller lastkurv.
- Brug altid det håndtag, der er beregnet til denne brug, når du håndterer lasttilbehør.

## HØJ TEMPERATUR

Under madlavningsprocessen opvarmes ovnkammeret, beholdere og mad op til en høj temperatur. Efter at dørene til ovnkammeret er åbnet slipper varmen ud i omgivelserne. På grund af dette er der fare for brandskader eller skoldning når du arbejder med eller nær kombidampovnen.



- Fare for brandskader/forbrændinger fra varme overflader opstår for det meste i hele ovnkammeret, indersiden af døren inkluderet, og på alle dele som er eller har været inde i ovnen under madlavning, såsom beholdere, beholderhåndtag og kar.
- Brug den beskrevne sikkerhedsbeklædning specielt handsker!
- Skoldefare fra varm damp kan opstå når vand sprøjtes ind i det opvarmede ovnkammer eller når døren åbnes under "Nedkøling"-funktionen.
- Stå langt nok væk fra ovnen, og sprøjt ikke vand ind i det opvarmede ovnkammer for hurtig nedkøling eller når du rengør med håndbruseren!



- Skoldefare opstår når der sprøjtes ind i ovnen når den indeholder en beholder med varmt fedt.
- Sprøjt ikke vand ind i varmt fedt!
- Det er også vandskoldningsfare ved fejlhåndtering af beholdere, når du bruger beholdere med forkerte dimensioner, og når du bruger en plade med forkerte dimensioner i forhold til banketvognens indstik.
- Når du håndterer beholdere som indeholder varme væsker eller varm væskefyldt mad over øjenhøjde, skal du altid bruge beskyttelseshandsker.

## RENGØRINGSMIDLER

Når du bruger rengøringsmidler, er der fare for brandskader eller hudirritation, og skade på øjne og lunger fra direkte kontakt med rengøringsmidler eller giftige dampe fra rengøringsmidler.



- Undgå direkte kontakt med rengøringsmidler. Brug sikkerhedshandsker, hvis der er fare for kontakt.
- Når du doserer skal du være påpasselig på ikke at inhalere rengøringsmidlet.
- Under fuld-automatisk rengøring må du ikke åbne for ovndøren, medmindre programmet fortæller dig det — der er fare for inhalering af rengøringsmiddeldampe og stænk.

## FØDEVAREKONTAMINATION

Når rengøring- eller afkalkingsmidler bruges forkert kan mad som tilberedes i området nær kombidampovnen blive kontamineret.



- Sikr dig at din arbejdsoverflade ikke har stænk af rengøringsmidler eller afkalkning!
- Placér ikke tomme beholdere på din arbejdsoverflade - maden kan blive kontamineret!

## GAS

Gaskombidampovnen udgør også disse farer:



- Fare for eksplosion hvis gasledningen er defekt eller lækker.
- Det er fare for oxygenmangel i køkkenet, hvis brænderen er forkert justeret, og mangel på luft i køkkenet hvis ledningen lækker.
- Følg den beskrevne inspektionsplan, følg instruktionerne i brugsanvisningen og følg gyldige regler for gassapparater.

## VAND

Hvis ovnen og vognene behandles på en måde sådan at de foretager en række uhensigtsmæssige bevægelser, kan dette ødelægge eller skade vandforsyningen, og vand, der udløber, kan forårsage glidninger og fald.



- Før brug skal du altid kontrollere at hjulene er låst med parkeringsbremsen! Hold ovnens arbejdsområde og omgivelser rene og tørre!

## 2.5 BRUG AF TILBEHØR

KERNETEMPERATURFØLER	HÅNDBRUSER
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Måleren må kun indsættes i mad.</li> <li>• Indsæt ikke måleren i frossen mad. Det kan brække den!</li> <li>• Du må aldrig bøje temperaturmålerens strømkabel med magt.</li> <li>• Aldrig tag måleren ud af maden ved at hive i kablet.</li> <li>• Placér kernetemperaturføleren i maden på en sådan måde at den ikke læner sig mod dørglasset.</li> <li>• Måleren kan være varm — brug beskyttelseshandsker.</li> <li>• Tag temperaturmåleren ud af maden før du fjerner maden fra ovnen og placér den i holderen.</li> <li>• Når måleren ikke er i brug skal den stå i holderen.</li> <li>• Lad aldrig temperaturmåleren hænge på ydersiden af ovnkammeret — døren kan lukke sig på den og beskadige den.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Håndbruseren skal kun bruges til at rengøre ovnkammeret.</li> <li>• Håndbruseren virker kun i to minutter efter at døren er åbnet. Så slukker den automatisk.</li> <li>• Du skal aldrig bruge håndbruseren når kombidampovnen er varm. Lad den køle af til under 65 °C.</li> <li>• Du skal aldrig bruge håndbruseren til at køle ovnkammeret ned hvis temperaturen er over 90 °C — dette kan skolde bruseren og ødelægge dørens indre glas og føre til beskadigelse af ovnkammeret!</li> <li>• Aldrig sprøjt vand fra den manuelle håndbruser på det varme glas på døren - der er fare for at glasset ødelægges!</li> <li>• Placér altid håndbruseren i holderen efter brug.</li> </ul>

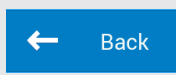
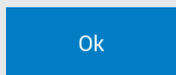


## 03 | KONTROLPANEL

### 3.1 TOUCHSKÆRM

Betydningen af knapperne (ikonerne) som findes på de fleste skærme vises på figur A, B, C og D. De basale knapfunktioner vælges nemt ved at trykke på ikonet på panelet. De udvidede funktioner bliver aktiveret ved at trykke og holde knappen nede i mere end 2 sekunder.

#### OFTE ANVENDTE KNAPPER


Systemet har knapper, der er fælles uanset hvorhenne i menuen du er. Betydningerne er som følger:

	Tryk på knappen for at gå tilbage.
	Tryk på knappen for at bekræfte valg.
	Tryk for at starte ønsket tilberedningsproces, rengøring etc.
	Tryk for at stoppe nuværende tilberedningsproces og vise den på skærm D.

### 3.2 ANDRE KNAPPER



Vision-knappen er for at:

- skruer på simultankapacitets-funktion 
- skruer på kontrolsystemet
- sætte kombidampovnen i standby-tilstand
- skærmkalibreringsfunktion efter at have holdt knappen nede i mere end 2 sekunder



Ved at trykke på symbolet vises hovedskærmen (A).



Når den trykkes på vil kontrolsystemet gå i dvaletilstand og skærmen vil slukkes. Systemet vækkes igen ved at trykke på Vision-knappen.

Tryk på den for at vise de individuelle systemfunktioner.

Tryk for vedvarende lys i ovnkammeret og tryk igen for at slå det fra. Lyset vil kun tændes når ovnkammerdøren åbnes.

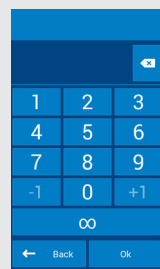
Tryk for at vise eller skjule udvidede varmluftovnsfunktioner.

### 3.3 TASTATUR

Systemet har også tastatur. Kontrolpanelet er det samme under alle kombidampovnens programmer og funktioner.

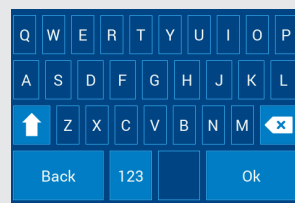
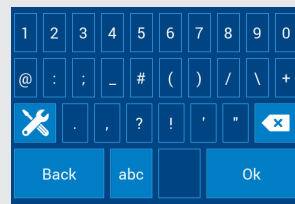
#### BASIS NUMERISK TASTATUR

For indtasting af værdier

	Slette værdier.
	Hurtig korrigerende af værdier.
	Non-stop-tid, non-stop-ydelse af en funktion.

#### UDVIDET ALFANUMERISK TASTATUR

For at indtaste bogstaver, symboler og tal.

	Ændre små-store bogstaver.
	Byt mellem et tastatur med bogstaver og et tastatur med tal/symboler.
	Slet bogstaver.
	Mellemrum.
	Tastaturvalg. Vælg sprog og tastatur (QUERTY-QUERTZ).
	Byt mellem et tastatur med tal/symboler og et tastatur med bogstaver.
	Slet bogstaver.
	Mellemrum.

## 04 | TILBEREDNING

### 4.1. MANUELLE INDSTILLINGER

Dette valg bruges af mere erfarne brugere som vil indstille ovnprocesindstillingerne nøjagtigt. Indstil ovnindstillingerne manuelt i henhold til dit eget ønske og erfaring. Ved at trykke på valg A2 vil **de manuelle indstillinger vises** (B).

#### B1 FORVARMNING AF OVNKAMMER

Fra.



Til.

Værdien under symbolet indstilles af producenten til 15°C højere end tilberedningstemperaturen du angiver (B5). Dette betyder at når du manuelt indstiller tilberedningstemperaturen med aktiv forvarmning, vil forvarmningstemperaturen automatisk øges med 15°C. Den eneste undtagelse er ved Damp-funktionen, da forvarmningstemperaturen der er lig den værdi du indstiller.



**i** Den øgede værdi kan ændres i brugerindstillingerne (07 INDSTILLINGER/7.1/ Tilberedning/Forvarmning/ Temperaturøgning).

Forvarmningstemperaturen kan også ændres manuelt i et område mellem 30°C til 300°C ved at trykke og holde forvarmningssymbolet nede. Dette starter et program som indeholder et trin med automatisk forvarmning med præcis temperaturværdi. Efter at den er startet, hvis temperaturen i ovnkammeret er væsentligt lavere, er det muligt at åbne døren uden at stoppe blæseren. Blæseren vil fortsætte ved standard OPM og blæse varm luft ud af kammeret. Så snart temperaturen i kammeret når den indstillede forvarmningstemperatur, stopper blæseren automatisk.

#### B2 TILBEREDNINGSVALG

##### VARMLUFT

Erstatter madlavning i stegepande, i ovnen, friturestegning, etc.  
Temperaturområde: 30-300° C

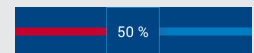


##### VARMLUFT MED DAMP (KOMBINATION)

Erstatter madlavning som kræver indsprøjtning eller procedurer hvor et måltid kræver en vis luftfugtighedsprocent, mens du samtidig tilbereder med varmluft etc.



Mængden af damp i kokekammeret kan indstilles ved at bevæge skyderen eller taste procentværdien ind ved brug af det numeriske tastatur.  
Temperaturområde: 30-300 °C



##### DAMPNING

Erstatter tilberedning i vand.  
Temperaturområde: 30-130 °C



##### REGENERERING PÅ TALLERKEN

For regenerering af nedkølet mad.  
Temperaturområde: 80-180 °C



##### GOLDEN TOUCH

Kontrolleret madlavning ved højtemperaturer for den bedste farve og sprødhed. Temperaturområde: 180-250 °C



##### COOK AND HOLD

Efter at tilberedningen er færdig ændres ovnfunktionen automatisk til at opretholde madens temperatur til 75°C. Hvis tilberedningen er færdig i henhold til temperaturen i midten af maden, og den er lavere end 75°C, vil kombiovn automatisk indstille temperaturen i midten, når tilberedningen er ovre.



#### B3 LUFTFUGTIGHEDSKONTROL

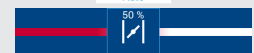
VARMLUFT-funktionen vises med følgende symbol, og ved at bevæge eller trykke på rullebjælken kan følgende indstillinger foretages:




Åbne lugeventilen helt, kontinuerlig ventilation af fugtigheden i ovnkammeret.




Systemet styrer selv åbning/lukning af lugeventilen i henhold til indstillede fugtighedsprocenter.



Helt lukket lugeventil, al fugtighed beholdes i ovnkammeret.



I kombinationsindstillingen vil fugtighed vises i procenter, som kan ændres ved at bevæge rulletasten i et område fra 0% til 100%.




BEMÆRK:  
I DAMP-indstillingen er luftfugtigheden fastsat og kan ikke ændres.

**100 %**


---

**B4 INDSTIL URET**  
Indstil tilberedningstiden.  
Tidsinterval: 00:01-23:59 (t:m)




---

**B5 TILBEREDNINGSTEMPERATUR**  
Indstil tilberedningstemperaturen.  
Temperaturområdet afhænger af valgt ovnfunktion.

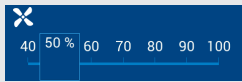



---


**B6 INDSTIL ANDRE FUNKTIONER**

**F**


BLÆSERHASTIGHED  
Vælg mellem syv blæserhastigheder.




BLÆSERTID  
Blæseren vil kun rotere:  
- når varmeelementene er tændt  
- i 10 sekunder ved tomgang i mere end 2 minutter.



BEMÆRKNINGER AF PROGRAMTRIN  
Lader dig skrive tekstkomentarar, der vises, når du skifter til det aktuelle programtrin. Kommentarerne efterfølges af et hørbart signal.




**B8 GEM PROGRAMTRIN**  
Viser en oversigt over alle indstillede tilberedningsparametre. Tillader dig at ændre indstillinger, tilføje endnu et trin eller læse kokkens tip. For detaljeret beskrivelse, se skærm C.




---

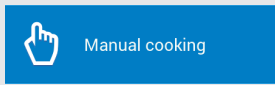
**B9 TEMPERATUR MÅLER**  
Indstil temperaturmålerens temperatur  
Gør det muligt at kontrollere tilberedningsprocessen ved at indstille sluttemperaturen i midten af maden.  
Temperaturområde: 30-110 °C

DELTA T  
Gør det muligt at indstille så der er forskel mellem temperaturen i midten af maden og temperaturen i kogekammeret.  
Temperaturområde: 20-70 °C



### 4.1.1 MANUELLE INDSTILLINGER

**1 GÅ TIL MANUEL TILBEREDNING**



**2 VÆLG OG REDIGER INDSTILLINGERNE B1 TIL B9 EFTER ØNSKE.**



2.1 VALGMULIGHED: TILFØJ ET TRIN

Tryk



Tryk



Vælg og rediger indstillingerne B1 til B9 efter ønske.



For at tilføje et trin skal du gentage proceduren fra afsnit 2.1

2.2 VALGMULIGHED: GEM AUTOMATISK START

Hvis du vil have programmet til automatisk at gentage på en bestemt dag og tidspunkt, skal du fortsætte i henhold til afsnit 4.2.10.

**3 START TILBEREDNINGSPROCESSEN VED AT TRYKKE PÅ**





**4 TIL SLUT AF TILBEREDNINGSPROCESSEN SKAL DU VÆLGE EN HANDLING FOR AT FORTSÆTTE (SKÆRMBILLEDE D)**

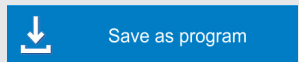
4.1 VALGMULIGHED: FORLÆNG TIDEN PÅ SIDSTE TILBEREDELSESTRIN

Tryk

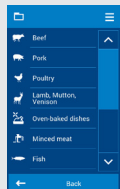


4.2 VALGMULIGHED: GEM PROCEDUREN SOM PROGRAM

Tryk



Velg mappe for å gemme det nye program.




Indtast navnet på programmet

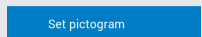


Tryk

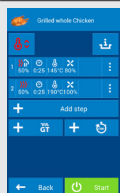
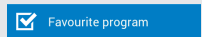


Du kan indsætte et piktogram/billede hvis du ønsker det  4/4.2.5, punkt 4.1

Tryk på dette for at tilføje programmet til favoritprogrammer.



I QuickView, kan du checke alle tilberedelsestrinnene.



4.3 VALGMULIGHED: STATISTIKKER AF TILBEREDNINGSPROCESSER

Tryk



4.4 VALGMULIGHED: SLUK FOR LYDSIGNALET





Tryk






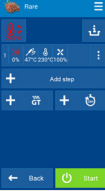








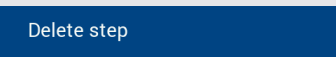


## 4.2 PROGRAMMER

Programfunktionen muliggør at anvende kombidampovnen på bedste vis, med den ultimative kontrolkomfort, der sikrer, at slutproduktet er af den højeste kvalitet igen og igen.

### PROGRAMFUNKTIONENS SYMBOLSYSTEM

 Beef	Hovedkategori i henhold til måltidstype (kategori).
 Steak	Underkategori med flere programmer
 Rare	Program
	Nyere programmer uden tilføjet piktogram.

### 4.2.1 Tilberedning med program

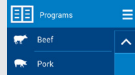
<b>1 TRYK PÅ PROGRAMMER</b> (valg A8)	
<b>2 VÆLG EN PROGRAMKATEGORI</b>	
<b>3 VÆLG REDIGER MÅLTID (PROGRAM)</b>	
<b>4 PROGRAMFOREVISNING VISES (QUICK VIEW)</b> Alle programtrin vises på en enkelt skærm med mulighed for at redigere eller tilføje flere trin.	
<b>4.1 VALGMULIGHED: REDIGER PARAMETRE</b>  Vælg og rediger parametrene B1 til B9 efter ønske.	
<b>4.2 VALGMULIGHED: TILFØJ ET TRIN</b>  Tryk	
For at tilføje et trin skal du gentage proceduren fra punkt 3.1	
<b>4.3 VALGMULIGHED: START PROGRAMMET FRA DET VALGTE TRIN</b>  Tryk	
Vælg	
<b>4.4 VALGMULIGHED: FJERN TRIN</b> Tryk ved trin du vil fjerne	
Vælg	
<b>4.5 VALGMULIGHED: GEM AUTOMATISK START</b>  Hvis du vil have programmet til automatisk at gentage på en bestemt dag og tidspunkt, skal du fortsætte i henhold til afsnit 4.2.10.	
<b>5 START TILBEREDNINGSPROCESSEN VED AT TRYKKE PÅ</b>	
<b>6 VED ENDT TILBEREDNINGSPROCES SKAL DU VÆLGE EN HANDLING FOR AT FORTSÆTTE (SKÆRMBILLEDE D)</b>	

## 4.2.2 Opret et nyt program

### 1 TRYK PÅ PROGRAMMER



### 2 VÆLG EN PROGRAMKATEGORI DER HVOR DU VIL OPRETTE ET NYT PROGRAM



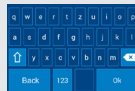
### 3 TRYK




### 4 TRYK



### 5 INDTAST NAVNET PÅ PROGRAMMET




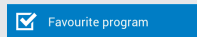
#### 5.1 VALGMULIGHED: ÆNDR PIKTOGRAM

 Du kan tilføje et piktogram/billede til programmet  
 Følg 4/4.2.5, punkt 4.1



#### 5.2 VALGMULIGHED: FAVORITPROGRAM

 Tryk på dette for at tilføje programmet til favoritprogrammer.



Du finder programmene markeret som favoritter under knap A5



### 6 TRYK



### 7 PROGRAMDETALJER VISES (skærbillede C)

#### 7.1 VALGMULIGHED: TILFØJ PROGRAMTRIN




Rediger parametrene B1 til B9 som ønsket



Tryk



#### 7.2 VALGMULIGHED: PARAMETERTRIN-INDSTILLINGER

 Vælg et trin som du vil ændre



Rediger parametrene B1 til B9 som ønsket



Tryk



#### 7.3 VALGMULIGHED: TILFØJ ET TRIN



Ved trinnet hvortil du vil tilføje et nyt trin skal du trykke



For at tilføje det, tryk



#### 7.4 VALGMULIGHED: SLET TRINN



Ved trin du vil slette, tryk



For at slette det, tryk på knappen



## 7.5 VALGMULIGHED: TILFØJ KOKKENS TIPS ELLER INFORMATION TIL PROGRAMMET



Tryk



Indsæt information eller programtips



Tryk

Ok

## 8 TRYK

Save

## 9 DET NYE PROGRAM ER GEMT

## 10 GÅ TILBAGE TIL PROGRAM

← Back

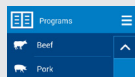
## 4.2.3 Rediger et gemt program

## 1 GÅ IND I PROGRAMMER



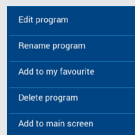
Programs

## 2 VÆLG EN PROGRAMKATEGORI DER HVOR DU VIL REDIGERE ET PROGRAM



## 3 VÆLG PROGRAMMET DU VIL REDIGERE OG HOLD DET NEDE MERE END 2 SEKUNDER

## 4 FRA MENUEN SKAL DU VÆLGE DEN ÆNDRING SOM DU ØNSKER AT TILFØJE



## 4.1 VALGMULIGHED: REDIGER ET PROGRAM



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

## 4.2 VALGMULIGHED: ANGIV NYT NAVN TIL ET PROGRAM



Angiv nyt navn til et program ved at bruge det alfanumeriske tastatur.

## 4.3 VALGMULIGHED: TILFØJ TIL FAVORITTER



Gem et program under favoritter. Programmer gemt under favoritter kan findes under knap A5.



Favourites

## 4.4 VALGMULIGHED: FJERN FRA FAVORITTER



Hvis du tidligere har tilføjet et program til favoritter har du mulighed for at fjerne det igen.

## 4.5 VALGMULIGHED: SLET ET PROGRAM



Slet et program permanent.

## 4.6 VALGMULIGHED: TILFØJ TIL HOVEDSKÆRMEN



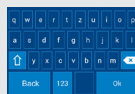
Tilføj et program til hovedskærmen for hurtigstart.  
BEMÆRK: Hvis du arbejder i standard brugerprofil, må du gemme ændringerne som en ny profil. Standardprofil kan ikke ændres.

Information kommer op på skærmen.

Profile is locked. Create new profile.

Profile name

Tilføj navnet på den nye profil.



Tryk

Ok



Programmet føjes til alle knapper på hovedskærmen. Hvis knappen er udenfor skærmområdet, skal du bruge rullebjælken til højre på skærmen.

Knappernes placering og størrelse kan ændres hvis nødvendigt

6/6.2.2

## 4.2.4 Gem et program på en PC og download det til kombidampovnen fra en USB-disk



Programmer for kombidampovnen kan også oprettes og redigeres ved brug af en PC med **VisionCombi software**.

Hvis du vil downloade dit program til kombidampovnen ved hjælp af en USB-disk, skal du gå til menuen Indstillinger og vælge USB-disk. Yderligere information findes i kapitlet **6/6.1, punkt 4**.

VisionCombi software er tilgængelig på producentens hjemmeside.

## 4.2.5 Opret en ny programkategori

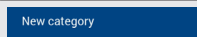
### 1 GÅ IND I PROGRAMMER



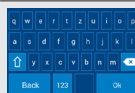
### 2 TRYK



### 3 VÆLG



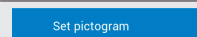
### 4 INDTAST NAVNET PÅ KATEGORIEN



#### 4.1 VALGMULIGHED: TILFØJ ET PIKTOGRAM



Tryk

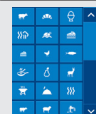


Vælg kilden til piktogrammet

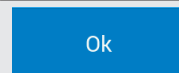
For et vælge et piktogram fra den interne disk til kombidampovnen, tryk



Vælg passende program fra den interne kombiovdisk eller gem dit eget piktogram ved brug af USB-disken, **7/7.1**.

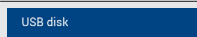


Tryk

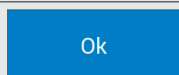


Nu er en ny kategori oprettet og gemt.

Tryk for at vælge et piktogram fra en USB-disk



Vælg et piktogram og tryk

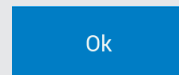


Nu er en ny kategori oprettet og gemt.

#### 4.2 VALGMULIGHED: KATEGORI UDEN PIKTOGRAM



Efter indtastning af navnet på programkategorien, tryk



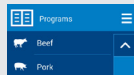
Nu er en ny kategori oprettet og gemt.

## 4.2.6 Redigér en programkategori

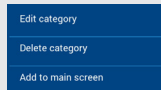
### 1 GÅ IND I PROGRAMMER



### 2 VÆLG PROGRAMKATEGORIEN DU VIL REDIGERE OG HOLD DET NEDE I MERE END 2 SEKUNDER.



### 3 FRA MENUEN SKAL DU VÆLGE ÆNDRINGEN SOM DU VIL FORETAGE



#### 3.1 REDIGÉR EN KATEGORI



Redigér navnet på en kategori og ændr eller fjern et piktogram.

#### 3.2 VALGMULIGHED: SLET EN KATEGORI



Efter bekræftelse sletter du permanent kategorien.

#### 3.3 VALGMULIGHED: TILFØJT TIL HOVEDSKÆRMEN

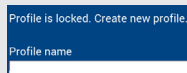


Tilføj en kategori til hovedskærmen for hurtigstart.

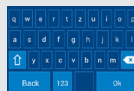
Tryk for at tilføje kategorien til hovedskærmen.

BEMÆRK: Hvis du arbejder i standard brugerprofil, må du gemme ændringerne som en ny profil. Standardprofil kan ikke ændres.

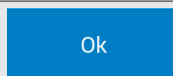
Information dukker op på skærmen.



Indtast navnet på den nye profil.



Tryk



**i** Programmet føjes til alle knapper på hovedskærmen. Hvis knappen er udenfor skærmområdet, skal du bruge rullebjælken til højre på skærmen.

Knappernes placering og størrelse kan ændres hvis nødvendigt

6/6.2.2

## 4.2.7. Opret et nyt indstik-program

### 1 GÅ IND I PROGRAMMER



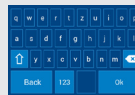
### 2 TRYK



### 3 TRYK



### 4 INDTAST NAVNET PÅ INDSTIK-PROGRAMMET



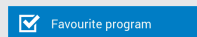
#### 4.1 VALGMULIGHED: TILFØJ PIKTOGRAM

Du kan tilføje et piktogram/billede til programmet  
 Følg 4/4.2.5, punkt 4.1

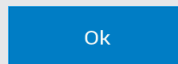


#### 4.2 VALGMULIGHED: FAVORITPROGRAM

Tryk på dette for at tilføje program til favoritprogrammer.  
 Følg 4/4.2.2, punkt 5.2



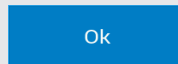
### 5 TRYK



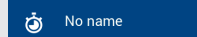
### 6 DETALJER FOR INDSTIK-PROGRAMMET VIL VISES

Følg 5/5.2.1, punkt 8 - 13.2.

### 7 TRYK



Det nye indstik-indstillingsprogram er gemt



**Andre indstillinger** med indstik-programmer (ændre, slette, nyt navn, tilføje til hovedskærmen) er de samme som for kapitel 4.2.3.



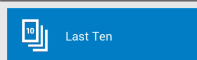
**Tilberedning** med indstik-programmer er de samme som for kapitel 5/5.2.

## 4.2.8 Sidste ti

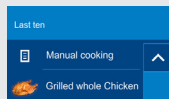
I afsnittet Sidste ti gemmes de ti sidst anvendte tilberedningsvalg kronologisk. Her vil du også finde manuel indstilling af tilberedning, tilberedning med indstik-programmer, og tilberedning ved brug af Easy cooking.



### 1 GÅ IND I SEKTIONEN SIDSTE TI (valg A4)

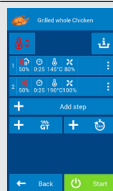


### 2 VÆLG ET PROGRAM



### 3 PROGRAMFOREVISNING VISES (QUICK VIEW)

Alle programtrin vises på en enkelt skærm med mulighed for at redigere eller tilføje flere trin.



#### 3.1 VALGMULIGHED: REDIGER ET PROGRAM

Fra det valgte program kan du ændre parametrene B1 til B9 eller trin i henhold til 4.2.2/7.1 til 7.4




### 4 START TILBEREDNINGSPROCESSEN VED AT TRYKKE PÅ



### 5 VED ENDT TILBEREDNINGSPROCES SKAL DU VÆLGE EN HANDLING FOR AT FORTSÆTTE (SKÆRM D)

## 4.2.9 Favoritter


Favoritter-funktionen lader dig oprette en liste over programmer som du ofte anvender eller det er sandsynligt at du vil anvende. Så har du hurtig adgang til de gemte programmer uden at måtte søge efter dem i programgrupperne.

 Proceduren for at gemme programmer til Favoritter beskrives i kapitel 4.2.3/trin 4.3.


### 1 TRYK



#### 1.1 VALGMULIGHED: START ET PROGRAM

 Ved at trykke på et af de gemte programmer kommer skærm C op, og lader programmet starte herefter, eller du kan redigere et program som i kapitel 4.2.3.

#### 1.2 FJERN ET PROGRAM FRA FAVORITTER

 Vælg programmet du vil fjerne og hold det nede i mere end 2 sekunder

Tryk

Remove from my favourite

## 4.2.10 Automatisk programstart

Når du arbejder i manuelindstilling, under arbejde med programmer i EasyCooking-indstilling eller i Ekstra-indstilling, visesskærm B, Celler D. Under tilberedningsprocessen kan programmet indstilles til at starte automatisk under dine indstillede forhold.

### 4.2.10.1 Indstil et program til automatisk opstart

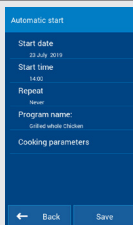
**1 ØVERST PÅ SKÆRMEN, TRYK**  
Gælder skærmene B, C, D og tilberedningsprocesskærmen



### 2 TRYK

Save as automatic start

### 3 VÆLG ELLER INDSTIL AUTOMATISK START



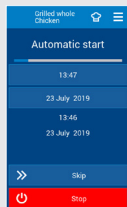
### 4 TRYK

Save

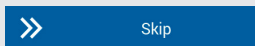
Den automatiske startprogramindstilling indikeres med et symbol i det øverste bånd på hovedskærmen A.



Før den automatiske programstart vises den indstillede dato og tid på skærmen, og du hører et lydsignal.



Du kan springe over dette ved at trykke



Du kan også afbryde automatisk start ved at trykke

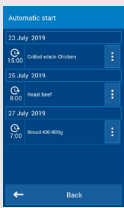

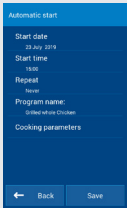



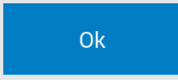


### 4.2.10.2 Se, redigér eller slet et automatisk startet program

**1 PÅ HOVEDSKÆRMEN, TRYK**  
Listen over programmer indstillet til automatisk opstart vises.






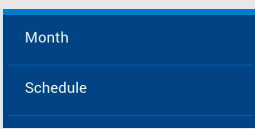


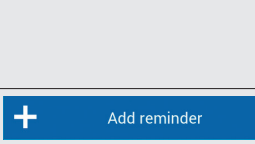
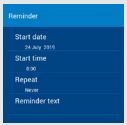



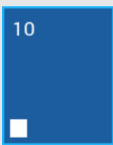
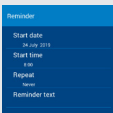

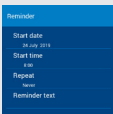

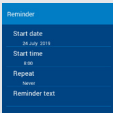


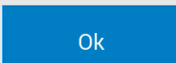


1.1	<b>VALGMULIGHED: SE DELENE AF AUTOMATISK START</b> Tryk på ønsket program	
	Efter visning, tryk	
1.2	<b>VALGMULIGHED: REDIGÉR DELENE AF AUTOMATISK START</b>	
	Efter at have foretaget ændringer, tryk	
1.3	<b>SLET ET AUTOMATISK START-PROGRAM</b> Ved programmet du vil slette, tryk	
	Vælg	
	Bekræft sletning Programmet fjernes fra listen over automatisk start-programmer	

### 4.2.11 Kalender

Lader dig oprette, se og redigere planlagte begivenheder.



1	<b>TRYK</b>	
2	<b>TRYK</b>	
	Afhængig af hvilket kalenderdisplayvalg du brugte sidst, vises enten en oversigt over nuværende måned eller en liste over alle planlagte hændelser. For at veksle mellem kalendervisningsfunktioner, tryk	
	Vælg ønsket display Måned - måned som vises på displayet. For at vælge en anden måned, brug pilene  eller  .	
	Plan – Listen over alle planlagte begivenheder vises på displayet, inklusiv programindstillinger for automatisk opstart	
2.1	<b>VALGMULIGHED: OPRET EN NY PÅMINDELSE</b> Tryk på ønsket dag. Hvis du ønsker at vælge en anden måned end den viste, brug pilen  eller  .	
	Tryk	
	Rediger dato, starttid, gentagelsesinterval og tekstpåmindelser	
	Gem indstillinger	

<p>Påmindelsen vises som en helt hvid firkant på den valgte dato, selvom du indtaster mere end én påmindelse på en dag.</p>	
<p><b>2.2 VALGMULIGHED: SE PÅMINDELSER</b>                  Vælg kalendervisningsfunktionen (måned eller plan)                  - I kalendervisning, vælg ønsket dag.                  - I listevisning, vælg ønsket dag og begivenhed</p>	
<p>Tryk på ønsket begivenhed og se påmindelsesemner</p>	
<p><b>2.3 VALGMULIGHED: JUSTÉR PÅMINDELSE/TID</b>                  På listen over gemte påmindelser, eller i kalenderen, tryk på ønsket påmindelse</p>	
<p>Redigér ønsket påmindelsesemne</p>	
<p><b>2.4 VALGMULIGHED: SLET PÅMINDELSE</b>                  På listen over gemte påmindelser, eller i kalenderen, tryk på ønsket påmindelse</p>	
<p>Tryk</p>	
<p>Vælg</p>	
<p>Tryk                  Begivenheden er slettet</p>	

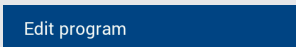


### 4.2.12 Kokkens tips eller programinformation

For de fleste præinstallerede programmer, er korte kokketips og råd om programmet tilgængelige. Disse tips kan ses eller redigeres efter behov og tilføjes til programmerne du har oprettet.

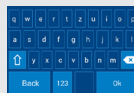
#### 4.2.12.1 Se kokkens tips

<p><b>1 I SKÆRMEN MED FOREVISNING AF PROGRAM (SKÆRM C), TRYK</b></p>	
<p><b>2 LÆS INFORMATIONEN OG GÅ TILBAGE TIL PROGRAMFOREVISNINGEN</b></p>	

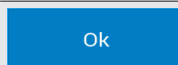
#### 4.2.12.2 Ændr kokkens tips

<p><b>1 VÆLG PROGRAMMET DU VIL REDIGERE KOKKENS TIPS FOR OG HOLD DET NEDE I MERE END 2 SEKUNDER</b></p>	
<p><b>2 FRA MENUEN, VÆLG</b></p>	
<p><b>3 TRYK</b></p>	
<p><b>4 TRYK</b></p>	


**5**      **INDTAST INFORMATION ELLER PROGRAMTIPS**



**6**      **TRYK**



**4.2.12.3**    **Opret kokketips for et nyt program**

For at oprette tips for et nyt program, se  4.2.2/ trin 7.5

## 4.3 EASY COOKING

Madlavning med Easy Cooking gør det muligt for selv en mindre erfaren kok at få fremragende resultater. Det er ikke nødvendigt indgående at kende alle trin i tilberedningsprocessen. Easy Cooking-systemet er en type guide, der automatisk aflæser og indstiller passende teknologi baseret på typen af måltid og det ønskede resultat.

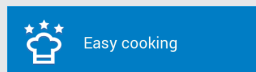
I Easy Cooking er brugeren begrænset til kun at vælge ét måltid, eventuelt justere mørhed og overfladefarve og derefter trykke på startknappen. Ovnen gør herefter resten.

Men du kan gå ind i tilberedningsprogrammet i enhver fase og ændre de forudindstillede indstillinger, så resultatet stemmer overens med dine behov.

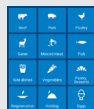
Hvis du er tilfreds med det endelige produkt, kan du gemme den valgte teknologi i programmer og anvende den igen når som helst for at opnå samme resultat på et senere tidspunkt.

### 4.3.1 Tilberedning med Easy cooking

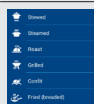
#### 1 TRYK PÅ EASY COOKING-SYMBOL



#### 2 VÆLG EN MÅLTIDSKATEGORI



#### 3 VÆLG MÅLTIDSSPECIFIKATIONER



#### 4 VÆLG MÅLTIDSSTØRRELSE



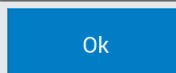
#### 4.1 VALGMULIGHED: REDIGER TEMPERATUR



Indstil temperaturbjælken som ønsket for at indstille overfladen på måltidet (eller mørheden).



#### 5 TRYK



#### 6 PROGRAMFOREVISNING VISES (skærm C)

Alle programtrin vises på en enkelt skærm med mulighed for at redigere eller tilføje flere trin.

#### 6.1 VALGMULIGHED: REDIGER PARAMETRE



Efter at have trykket på det valgte programtrin kan du ændre parametre efter ønske nøjagtigt som når du arbejder med programmer (skærmene B og C).

#### 7 TRYK



## 4.4 SIMULTANKAPACITET

Retigo Blue Vision kombidampovnen lader dig arbejde på forskellige niveauer på samme tid, uden at måtte afbryde tilberedningsprocessen som er i gang. For eksempel kan du tilberede og samtidig anvende Simultankapacitet til at skifte til programsektionen og forberede et nyt program. Simultankapacitet starter ikke processer, der afbryder tilberedningsprocessen, som f.eks. automatisk rengøring.

### 4.4.1 Brug simultankapacitetsfunktionen

- 1 START TILBEREDNING, F.EKS. VED BRUG AF PROGRAMMERNE**  
 4/4.2.1



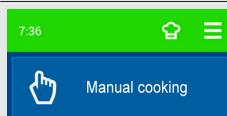
- 2 TRYK PÅ KNAPPEN**



- 3 TRYK PÅ KNAPPEN**  
 Du vil komme til hovedskærmen (A)



- 4 ET KOKKEHUE-IKON PÅ EN GRØN BAGGRUND VIL BEGYNDE AT BLINKE ØVERST PÅ DISPLAYET**  
 Ikonet indikerer at en tilberedningsproces er i gang



- 5 PÅ HOVEDSKÆRMEN (A), KAN DU VÆLGE HVAD DU VIL ARBEJDE MED**

Dette valg må ikke forstyrre tilberedningsprocessen. Du kan for eksempel ikke vælge rengøringsfunktionen

- 6 GÅ TILBAGE TIL TILBEREDNINGSSKÆRMEN VED AT TRYKKE PÅ DET BLINKENDE KOKKEHUE-IKON.**

## 05 | EKSTRA

EKSTRA funktionsgruppen (knap A10) har specielle tilberedningsprogrammer, som lader dig anvende varmluftsovnens til specielle behov.

### 5.1 TILBEREDNING VED LAVTEMPERATURER

Denne funktion er velegnet til langsom, forsigtig tilberedning af forskellige måltider. Den sørger for, at den maksimale ernæringsværdi bevares i kød. Kød mister et minimum af vægt og er saftigt på indersiden.

#### 5.1.1 Tilberedning ved lavtemperaturer

##### 1 TRYK PÅ EKSTRA-IKONET



##### 2 TRYK



##### 3 VÆLG EN TILBEREDNINGSFUNKTION

###### 3.1 VALGMULIGHED: TILBEREDNING PÅ TID



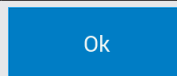
Vælg madtype

Brug rullebjælken efter behov for at ændre tilberedningstiden.



Temperaturen for den valgte madtype er forudindstillet og kan ikke ændres.

Tryk



Viser en forevisning af alle programtrin (QuickView, skærm C). Efter at have trykket på det valgte programtrin kan du ændre parametre nøjagtig som når du arbejder med programmer (skærmene B og C).

Start tilberedningsprocessen ved at trykke på



###### 3.2 VALGMULIGHED: TILBEREDNING MED TEMPERATURMÅLER



Tryk

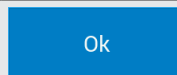


Vælg madtype

Brug rullebjælken til at indstille den ønskede temperatur i madens midte



Tryk



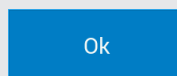
Viser en forevisning af alle programtrin (QuickView, skærm C). Efter at have trykket på det valgte programtrin kan du ændre parametre nøjagtig som når du arbejder med programmer (skærmene B og C).

Start tilberedningsprocessen ved at trykke på



Hvis der ikke er en temperaturmåler i maden kommer følgende melding:  
Indsæt temperaturmåler.

Efter at have indsat måleren skal du trykke













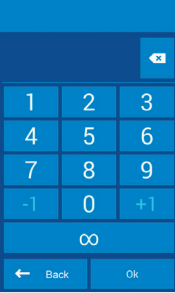


##### 4 VED ENDT TILBEREDNING SKAL DU VÆLGE HVORDAN DU VIL FORTSÆTTE (skærm D)


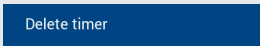

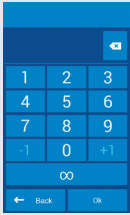
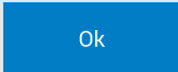

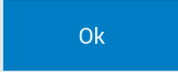

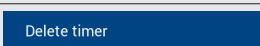


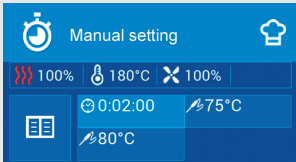
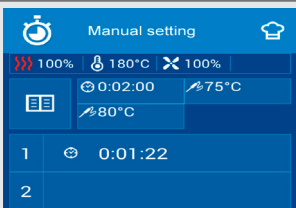

## 5.2 INDIVIDUEL TIMING AF INDSTIK

For individuelle indstik som du tilbereder under samme ovnfunktion (damp, varmluft eller en kombination) giver timingen af individuelle indstik dig mulighed for at tilføje forskellige tider eller forskellige sluttemperaturer for maden.

For timing af individuelle indstik er det også muligt at oprette tidsprogrammer (□□ 4.2/4.2.7) som du kan gemme i programmappen og hente frem når som helst uden at foretage andre ændringer.

### 5.2.1 Tilberedning med timing af indstik – manuelle indstillinger

<b>1</b>	<b>TRYK PÅ EKSTRA</b>	 Extras
<b>2</b>	<b>TRYK</b>	 Rack timing
<b>3</b>	<b>VÆLG MANUELLE INDSTILLINGER</b>	 Manual setting
<b>4</b>	<b>VÆLG EN OVNFUNKTION</b>	
<b>5</b>	<b>EFTER VALGT OVNFUNKTION, VÆLG:</b>	
5.1	Luftfugtighedsniveau (□□ 4/4.1, punkt B2) ved kombination	
5.2	Klapventils åbningsniveau (□□ 4/4.1, punkt B3) ved varmluft	
<b>6</b>	<b>VÆLG EN STANDARDTEMPERATUR FOR OVNKAMMERET</b>	 180 °C
<b>7</b>	<b>VÆLG EN STANDARDINDSTILLING FOR BLÆSEREN</b> (□□ 4/4.1, punkt B6)	  100%
<b>8</b>	<b>TRYK</b>	 Add timer
<b>9</b>	<b>INDSTIL TID ELLER TEMPERATUR</b>	
9.1	VALGMULIGHED: INDSTIL TIMER Indstil timeren i rækkefølgen: Minutter: Sekunder	
	Tryk	
	Indtast navn på timeren	<input type="text" value="Timer name"/>
	Tryk	
9.1.1	VALGMULIGHED: TILFØJ EN TIMER MERE For at tilføje en timer mere skal du gentage punkt 8-9	

9.1.2	<b>VALGMULIGHED: SLET EN TIMER</b> Tryk på timeren, som du vil slette	
	Vælg	
9.2	<b>VALGMULIGHED: INDSTIL TEMPERATURMÅLERENS TEMPERATUR</b> Tryk	
	Indstil temperaturen der skal være i midten af maden, for at timeren stopper	
	Tryk	
	Indtast navnet på timeren	
	Tryk	
9.2.1	<b>VALGMULIGHED: INDSTIL EN ANDEN TEMPERATUR</b> For at tilføje en anden probetemperatur, gentag punkt 9.2	
	<p><i>Hvis du kun har én probe skal du først sætte proben i den mad som sandsynligvis vil nå måltemperaturen hurtigst. Derefter skal du sætte proben ind i den mad, der har længere tilberedelsestid. Af denne grund er det bedre at udstyre kombidampovnen med en ekstra temperaturprobe (valgfrit tilbehør mod gebyr). Hvis to prober anvendes kan du lave mad med begge, og en forskellig sluttemperatur kan indstilles for begge.</i></p>	
9.2.2	<b>VALGMULIGHED: TILBEREDNING MED TEMPERATURMÅLER</b> For temperaturen du vil slette, tryk	
	Vælg	
<b>10</b>	<b>START TILBEREDNINGSPROCESSEN VED AT TRYKKE PÅ</b>	
<b>11</b>	<b>EFTER FORVARMNING, VISES KONTROLSKÆRMEN FOR INDSTILLING AF INDSTIKSTIMING</b> I vores eksempel vises 6 tomme indstik, en timer og to temperaturer på proben. Antal indstik kan vælges baseret på størrelsen af ovnen under Brugerindstillinger  6/6.1)	
<b>12</b>	<b>VÆLG TIMER FOR INDSTIK</b> Den valgte timer markeres.	
<b>13</b>	<b>TRYK PÅ EN ELLER FLERE INDSTIK DU VIL ANVENDE EN TIMER PÅ</b> Timeren tilvælges det valgte indstik og starter automatisk. Så snart indstikket med timeren er færdig, begynder den at blinke og der spilles et lydssignal.  Benyt dig af samme fremgangsmåde for andre timere.	
13.1	Tryk på indstikket med timeren du vil stoppe. Tryk	



## 5.2.2 Tilberedning med timing af individuelle indstik – I henhold til tilberedningstype

### 1 TRYK PÅ EKSTRA



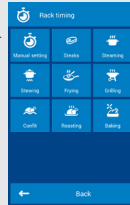
### 2 TRYK



### 3 VÆLG MADMODIFIKATION



Grundlæggende parametre, som funktion, luftfugtighed, temperatur, plads og blæserindstillinger er allerede forudinstalleret, men kan nemt ændres.



### 4 TRYK

Indstil timeren for proben i henhold til fremgangsmåden i kapitlet, trin 9 til 13.2.



## 5.3 EKSTRA (ANDRE FUNKTIONER)

EKSTRA funktionsgruppen har disse specielle programmer:

### Sous-vide

Moderne tilberedningsteknologi hvor maden tilberedes i en vakuum sous-vide pose.

### Confit

Programmet er præinstalleret for at tilberede mad – specielt kød – gennem langsom tilberedning i fedt ved relativt lave temperaturer (110°C).

### Røgning

Denne specielle tilberedningsmetode kræver Vision Smoker. Brug af denne tilfører røgsmag.

### Konservering

Denne funktion er for konservering af kød, grøntsager, frugt, forudlavet mad, syltetøj, marmelader og svampe. Det kræver at maden indsættes i varmluftsovn i passende opbevaringsbokse (glas, metalbokse) forseglet på en måde som er anbefalet for konservering.

### Tørring

Program til traditionel tørring af frugt, grøntsager og kød.

### Regenerering

Dette program anvendes til at opvarme nedkølede retter. "Holding" opretholder den indstillede temperatur i maden i den tidslængde, som er angivet. Retter kan opvarmes og opbevares enten i madbeholdere eller på en tallerken.

### GOLDEN TOUCH

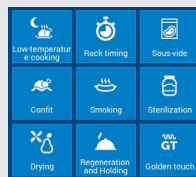
Kontrolleret tilberedning ved højtemperaturer for perfekt farve og sprødhed.

## 5.3 Brug af disse EKSTRA funktioner

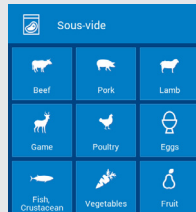
### 1 TRYK PÅ EKSTRA



### 2 VÆLG ØNSKET FUNKTION



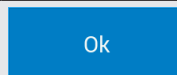
### 3 VÆLG EN MÅLTIDSKATEGORI



- 3.1 VALGMULIGHED: JUSTER TEMPERATUR/TID  
Brug om nødvendigt rullebjælken til at justere tilberedningstemperatur eller tid.



### 4 TRYK



### 5 PROGRAMFOREVISNING VISES (QUICK VIEW)

Alle programtrin vises på en enkelt skærm med mulighed for at redigere eller tilføje flere trin.

- 5.1 VALGMULIGHED: REDIGER PARAMETRE  
Efter at have trykket på det valgte programtrin kan du ændre parametre nøjagtigt som når du arbejder med programmer (skærmene B og C)

### 6 TRYK



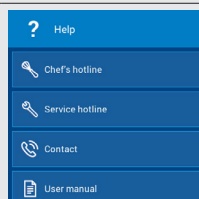
## 06 | HJÆLP

En del af hovedskærmen A er en hjælpefunktion i form af vigtige kontakter og forenklede brugsanvisninger til ovnen. Du kan anvende kontakterne når du ikke er sikker på fremgangsmåden eller har brug for detaljerede råd fra en person med erfaring. Den forenklede brugsanvisning hjælper dig i situationer hvor du har brug for genopfriskning af viden om en fremgangsmåde eller ovnindstillinger så hurtigt som muligt.

### 1 PÅ HOVEDSKÆRMEN, TRYK

### 2 VÆLG DEN ØNSKEDE HJÆLPEDEL

- Kokkens hotline: Indeholder telefonkontakter til erfarne kokke
- Servicehotline: Indeholder kontakter på personer som kan rådgive dig om indstillingerne på kombidampovnen eller når noget ikke virker som det skal.
- Kontakt indeholder komplet kontaktinformation om producenten af kombidampovnen.
- Brugsanvisning indeholder en forenklet beskrivelse af alle kombidampovnens grundlæggende funktioner og arbejdsmetoder.



# 07 | INDSTILLINGER

## 7.1 GRUNDLÆGGENDE INDSTILLINGER

### 1. BRUGERINDSTILLINGER



Når du trykker på dette ikon vises det numeriske tastatur. For at gå til indstillinger skal du indtaste adgangskode **1001** og bekræfte med OK.

#### Dato og tid

Indstil og justér uret. Kun autoriseret servicepersonale har lov til at ændre datoen.

#### Sprog

For indstilling af sprogsystemet.

#### Temperaturenheder

Lader dig indstille temperaturenheder som °C eller °F.

#### Lyde

Indstil melodi, volumen og lydvarighed for følgende:

- Fejl
- Tastatur
- Afslut tilberedningsproces
- Trinlydsignal
- Forvarmning
- Indstiktiming
- Planlagte begivenheder
- Fædiggjort rengøring
- Probetemperatur

#### Display

Lader dig indstille:

- Skærmlysstyrke - indstil ved brug af skyder. Standardindstilling er 100%.
- Pauseskærm - Vælg pauseskærm og ur. Derefter vil kombidampovnen skifte til pauseskærm når den ikke bruges. En anden mulighed er at vise et ur og et lysbilledeprogram (sammensat af forskellige billeder).
- Farveskema — lader dig vælge hvilke farver som skal bruges i menuerne. Vælg mellem blå, sort, rød og grøn. Standardindstilling er blå.

#### Tilberedning


Aktiverer forskellige præferencer for komfortabel betjening af maskinen:

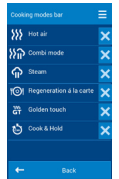
- **ACM** (Automatic capacity management) - denne funktion gør at kombidampovnen identificerer mængden af mad som er indsat for at opnå ønsket temperatur i ovnkammeret. Standardindstilling er "Til" .
- **Forvarmning**
  - Forvarmning er altid  aktiv (for manuelle indstillinger). Standardindstilling er "Til" .

- Forhøjet temperatur giver dig mulighed for at indstille, hvor mange grader højere end den indstillede temperatur ovnkammeret skal forvarmes til. Standardindstillingen er 15 °C. Eksempel: Hvis den indstillede temperatur er 150°, opvarmes varmluftsovn automatisk til 165°C. BEMÆRK: Dette gælder kun VARMLUFT og kombination. I dampfunktion er temperaturen den samme som den indstillede temperatur.

- Maksimal forvarmningstid — For indstilling af maksimaltid, efter dette starter tilberedningsprocessen og starter med nedtællingen. Standardværdi er 5 minutter.

#### List over funktioner

Lader dig vælge hvilke funktioner som skal være tilgængelige i funktionsmenuen, i manuelle indstillinger eller ved programoprettelse. Ved at trykke på symbolet  tilføjer du flere funktioner.



#### Forindstillinger

Lader dig ændre grundlæggende parametre, såsom fugtighed, probetemperatur, ovnkammeretemperatur, blæserhastighed og følgende funktioner

- Varmluft
- Kombination
- Damp
- Varme på tallerken
- Golden Touch
- Cook&Hold

#### Sluk efter tilberedning

Standardindstilling er "Fra"

Sluk efter

Standardindstilling er 1 min.

#### Tidsenheder

For at vælge tidsformat: t:m eller t:m:s

#### Fortsæt tilberedning

Lader dig indstille om ovnen tilbyder "Fortsæt tilberedning" på skærmen efter at tilberedning er ovre.

Standardindstilling er "Til" .

#### Lærefunktion

Lader dig indstille om ovnen tilbyder "Gem som program" på skærmen efter at tilberedning er ovre.

Standardindstilling er "Tilladt" .

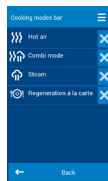
#### Eco-logic

Lader dig indstille om ovnen tilbyder "Eco-logic" på skærmen efter at tilberedning er ovre.

Standardindstilling er "Til" .

**Timing af individuelle indstik**

- Antal indstik - her kan du vælge antal indstik vist på indstikprogrammets kontrolskærm (☰ 5/5.1). **Maksimalt antal er 10 indstik.**
- Antal opdelinger af indstik - indstikkene kan også opdeles. Maksimalt antal opdelinger per indstik er 2.
- Vis lignende programmer — Under tilberedning i indstikprogrammet tilbyder varmluftsovn en andre lignende programmer som kan tilberedes samtidig. Standardindstilling er "Til" .
- Tilgængelige funktioner i menuen — lader dig vælge hvilke funktioner der skal være tilgængelige under timing af indstik. Ved at trykke på symbolet ☰ kan flere funktioner tilføjes.
- Forudindstillede værdier - Lader dig justere grundlæggende parametre, såsom fugtighed, probetemperatur, ovnkammertemperatur, blæserhastighed og følgende funktioner
  - Varmluft
  - Kombination
  - Damp
  - Varme på tallerken



Standardindstilling er "Fra" .

**Vaskeprogrammer**• **Vaskeprogrammer**

Denne funktion er ikke tilgængelig for normale brugere — kun for serviceteknikere.

• **Sluk efter rengøring**

Lader varmluftsovn slukke selv efter rengøring er udført. Varmluftsovnens sluk-tid kan indstilles i minutter.

Standard er "Tilladt" .

Sluk efter: standardværdi er "1 min."

**Lås**

Lader dig låse programmer så de ikke kan ændres.

Efter låsning kan programmet sættes i gang, men det kan ikke redigeres eller slettes.

- Programindstillinger

Standardindstilling er "Fra" .

Hvis du indstiller "Fra", kan du foretage ændringer i et gemt program bortset fra ændringer for et specifikt program startet ved brug af QuickView.

- Apparatlås

Denne funktion er ikke tilgængelig for normale brugere — kun for serviceteknikere.

- Lås af kørende program

Standardindstilling er "Fra" .

Efter opstart er det ikke muligt at foretage nogen ændringer til det gemte program selv efter det er startet. I QuickView programtrinvisningen er det ikke muligt at ændre trinnene.

- Profillås

Standardindstilling er "Fra" .

Efter aktivering er det ikke muligt at foretage nogen ændringer af en profil.

- Kalenderlås

## 7.1.1 Gem programmer til USB-disken

Hvis du vil gemme kombidampovens programmer til en ekstern USB disk, gør følgende:

1 **TRYK**



2 **TRYK**

USB disk

3 **TRYK**

Oven to USB

4 **EN MEDDELELSE VISES**

Tilslut til en USB-disk (1.2, punkt 6)

Connect USB disk.

5 **EN MEDDELELSE VISES**

Hvis USB-disken er skadet eller inkompatibel, vil der vises en meddelelse hvor der står "USB-disken ikke genkendt". Brug en anden USB-disk.

USB disk connected.

5.1 VALGMULIGHED: GEM ALT

For at gemme alle programmerne fra kombidampovnen på en fil på USB-disken.

Tryk

Save all

Standard output-fil vises. Du kan overskrive filnavnet.

Choose file name

Programs\_Blue Vision\_123456789

Bekræft det forindstillede filnavn eller dit eget filnavn ved at trykke

Ok

Dataen kopieres.

Copying data to file:

Programs\_Blue  
Vision\_361161803.br2

En meddelelse vises når overførslen er færdig. Hvis overførslen mislykkes vises "Fejl ved overførsel af data". Gentag fremgangsmåden med en anden USB-disk.

Data saved to USB disk to file:

Programs\_Blue  
Vision\_123456789(5).br2

Frakobl USB-disken og tryk

← Back

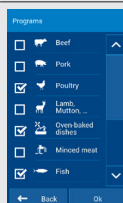
5.2 VALGMULIGHED: GEM VALGTE PROGRAMMER ELLER FILER

Lader dig vælge og gemme valgte programmer eller filer

Tryk

Save selected

Alle programmer vises. Afkryds ønskede programmer

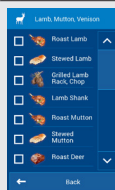


5.2.1 VALGMULIGHED: GEM VALGTE INGREDIENSER

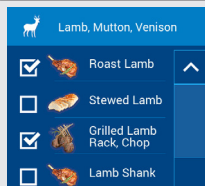
Ved tryk på et vilkårligt afkrydningsfelt er den komplette fil valgt, inklusiv programmet indeni



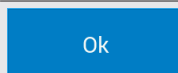
5.2.2 VALGMULIGHED: GEM SPECIFIKKE PROGRAMMER  
Ved at trykke på filnavnet vises en menu over alle programmer samt afkrydsningsfelterne.



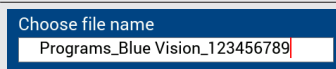
Ved at trykke på hvilket som helst afkrydsningsfelt vælges det ønskede program



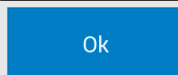
Efter at have valgt ingredienser eller programmer, tryk



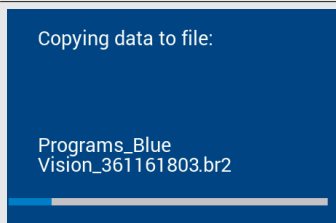
Standard output-fil vises. Du kan overskrive filnavne.



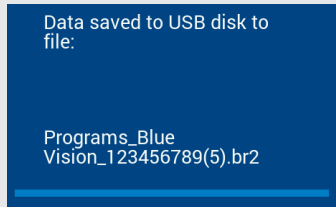
Bekræft det forindstillede filnavn eller dit eget filnavn ved at trykke



Dataen kopieres.



En meddelelse vises når overførslen er færdig. Hvis overførslen mislykkes vises "Fejl ved overførsel af data". Gentag fremgangsmåden med en anden USB-disk.



Frakobl USB-disken og tryk



## 7.1.2 Kopier filer fra en USB-disk til ovnen

Gør som følger, hvis du vil kopiere programmer fra en ekstern USB-disk til kombidampovnens interne hukommelse:

**1 TRYK**



**2 TRYK**

USB disk

**3 TRYK**

USB to oven

**4 VÆLG**

Programs

**5 EN MEDDELELSE VISES**

Tilslut en USB-disk (1.2, punkt 6)

Connect USB disk.

**6 INDHOLDET AF USB-DISKEN SES PÅ SKÆRMEN**



Viser kun filer med suffiks "br2". Dette format kan kun administreres ved brug af VisionCombi software, som er tilgængelig på producentens hjemmeside.

Programs

My new programs  
Hamburg.br2

New Programs - fish and  
poultry.br2

6.1 VALGMULIGHED: ERSTAT ALT

For at bytte alle programmerne i kombidampovnen ud med en fil på USB-disken



Tryk

Rewrite all



**ADVARSEL** – Alle originale programmer i ovnens interne hukommelse vil uopretteligt blive erstattet med programmer fra din USB-disk

Dataen gemmes.

Saving data to oven ...

En meddelelse vises når overførslen er færdig.

Data saved to oven

Frakobl USB-disken og tryk

← Back

6.2 VALGMULIGHED: TILFØJ PROGRAMMER

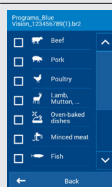
For at tilføje nye programmer fra en USB-disk til kombidampovnens interne hukommelse



Tryk

Add to existing

En menu over filer med programmer og afkrydsningsfelter vises



6.2.1 VALGMULIGHED: TILFØJ VALGTE INGREDIENSER

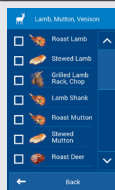
Ved tryk på et vilkårligt afkrydsningsfelt er den komplette fil valgt, inklusiv programmet indeni





## 6.2.2 VALGMULIGHED: TILFØJ SPECIFIKKE PROGRAMMER

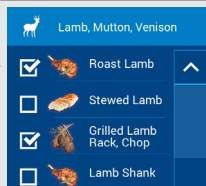
Ved at trykke på filnavnet vises en menu over alle programmer sammen med afkrydsningsfelterne.



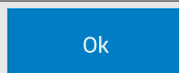
Ved at trykke på hvilket som helst afkrydsningsfelt vælges det ønskede program



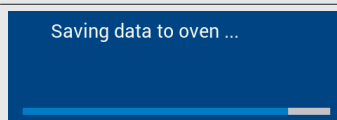
*Hvis du vil vælge programmer fra andre mapper, kan du gå tilbage til en anden mappe ved brug af "tilbage" knappen og vælge en anden mappe. Programmer som allerede er afkrydset vil forblive afkrydset.*



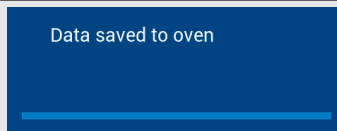
Efter at have valgt ingredienser eller programmer, tryk



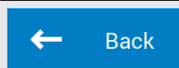
Dataen gemmes.



En meddelelse vises når overførslen er færdig.



Frakobl USB-disken og tryk



## 7.2 PROFILER

Retigo Blue Vision kombidampovnen tilbyder en unik mulighed for at tilpasse hovedskærmen (A). Baserte på dine behov, kan du på hovedskærmen ændre knapstørrelse, rækkefølgen, fjerne eller tilføje knapper, ændre farven, ændre baggrundsfarve, etc. Du kan gemme ændringerne som din personlige PROFIL. Du kan tilføje så mange knapper, som du vil. Hvis knapperne er uden for skærmen kan du bruge rullebjælken på højre side af skærmen.

### 7.2.1 Vælg en gemt profil

#### 1 TRYK PÅ KNAP A9



#### 2 TRYK



#### 3 VÆLG ØNSKET PROFIL

Ved at trykke på profilen aktiverer du den og hovedskærmen vil ændre sig.



Profilen som er indstillet af producenten er gemt under navnet **Default**.

### 7.2.2 Opret/rediger din personlige profil

#### 1 TRYK PÅ KNAP A9



#### 2 TRYK



#### 3 REDIGER UDSEENDE OG PLACERING AF KNAPPERNE

Der er en knap for hver knap i den aktuelle profil af denne type



3.1 VALGMULIGHED: REDIGER KNAPSTØRRELSE (LILLE/MELLEM/STOR)



3.2 VALGMULIGHED: REDIGER KNAPFARVE (12 FARVER)



3.3 VALGMULIGHED: SLET KNAPPEN FRA HOVEDSKÆRMEN



3.4 VALGMULIGHED: ÆNDR KNAPPLACERING



Tryk og hold hvilken som helst knap nede for at ændre placeringen på skærmen.

#### 4 REDIGER ANTAL OG TYPE KNAPPER PÅ SKÆRMBAGGRUNDEN

Knappen er placeret nederst på højre side af skærmen.



4.1 VALGMULIGHED: TILFØJ KNAP



En liste med knapper vil vises. Tryk på knappen du vil tilføje til din profil. Bekræft valget ved at trykke

4.2 VALGMULIGHED: SLET ALLE KNAPPER



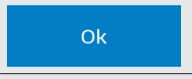
Når du har trykket vil du blive bedt om at bekræfte. Ved at trykke "Ja" vil du slette alle knapper.

4.3 VALGMULIGHED: ÆNDRE BAGGRUND



Systemet tilbyder 11 farver af hjemmeskærmsbaggrunde.

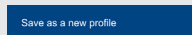
#### 5 TRYK



5.1 VALGMULIGHED: GEM SOM NY PROFIL

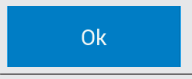


Hvis du har foretaget ændringer i standardprofilen kan de bare gemmes som en ny profil. Standardprofilen kan ikke ændres.



Indtast navnet på profilen og bekræft.

Din personlige profil oprettes.



5.2 VALGMULIGHED: GEM PROFIL



Din personlige profil gemmes med ændringerne.



Hvis du vil ændre hjemme- eller personlig profil, gå til kapitlet om muligheden for lås i 7.1 GRUNDLÆGGENDE INNSTILLINGER / 1. BRUGERINDSTILLINGER/ Lås

## 08 | VEDLIGEHOELDELSE

### GENERELLE INSTRUKTIONER

Gennem hele driftsperioden skal kombidampovnen gennemgaa regelmæssige inspektioner, tests og opdateringer for drift af denne type ovn i henhold til gældende regler for landet ovnen anvendes i.

Ovnen skal holdes ren, og rester af gammelt fedt og madrester skal fjernes. Kun regelmæssig vedligeholdelse og overholdelse af alle instruktioner kan garantere at apparatet vil holde længe, fungere på bedste vis og tilberede høj kvalitetsmad.

Når arbejdet med ovnen er fuldført, skal du lukke for ovnens vandventil! Lad den kun stå åben hvis den er koblet til en vandbehandlingsenhed som kræver regelmæssig regenerering. Når tilførslen er lukket fungerer vandbehandlingsenheden ikke korrekt.

Garantien omfatter ikke skader som opstår som følge af at undlade at følge disse instruktioner eller som er forårsaget af dårlig udført rengøring:

Der må ikke anvendes følgende ved rengøring af ovnen:

- højtryksrensere
- grove eller sandbaserede rengøringsmidler
- objekter for mekanisk overfladerengøring (stålbørster, skraber, knive)

Garantien omfatter ikke skader der opstår som resultat af brug af rengøringsmidler andre end dem der er anbefalet af producenten, eller som resultat af brug af rengøringsmidler på en sådan måde at det strider mod anbefalingerne fra producenten!

Hvis ovnen er defekt eller ikke opfører sig normalt, stop med at anvende den, frakobl den og kontakt et autoriseret servicefirma.



Før du bruger eller vedligeholder ovnen, skal du læse alle instruktioner, forbud og anbefalinger i kapitlet om sikkerhedsinstruktioner INSTRUKTIONER (læs "Grundlæggende information", kapitel 2 "Sikkerhedsinstruktioner").

Ikke sprøjt vand på dørglasset og ovnens lamper, hvis ovnkammerets temperatur overstiger 65°C — dette kan ødelægge glasset!

VEDLIGEHOELDELSESOVERSIGT		
INTERVAL	BESKRIVELSE	OPGAVEBESKRIVELSE
Dagligt	Ovnkammer	Rengøring med det automatiske program og Active Cleaner
	Dørtætningslister	Manuel rengøring med en klud, rengøringsmiddel og vand
	Udvendigt	Manuel rengøring med en blød klud og middel til behandling af rustfrit stål og glas
Ukentligt	Ovnkammer	Rengøring med det automatiske programme Vision Descaler
	Rummet bag den indvendige væg	Håndrengøring med brug af Manual Cleaner eller Puron K og det følgende RINSE-program
	Luftfilter	Manuel rengøring med rengøringsmiddel eller i en opvaskemaskine
	Rengøring af dørene og glasset	Håndrengøring med klude og passende rengøringsmidler
Hver sjette måned*	Boiler	Afkalking med det automatiske program og Strip-A-Way afkalker
Årligt	Hele apparatet	Inspektion af et autoriseret firma

\* gælder kun ovne med en boiler

### 8.1 DAGLIG VEDLIGEHOELDELSE

Ovnen skal rengøres dagligt med producentens anbefalede rengøringsmidler. Hvis der ikke rengøres tilstrækkeligt kan ovnen eller dens dele tage skade.

#### AFVASKNING AF OVNKAMMERET

Under daglig rengøring af kombidampovnen skal du bruge et af programmerne i rengøringsfunktionen som du finder i ovnens menu.

Brugsanvisningen for anvendelse af automatisk rengøring finder du i kapitel 9. **Automatisk rengøring.**



Når du rengør ovnen skal du benytte rengøringsmidler som er anbefalet af producenten — specielt Active Cleaner og Vision Descaler.

Efter at rengøringsprogrammet er færdigt skal du kontrollere om rengøringen var tilfredsstillende. Hvis ikke skal du gentage programmet. Hvis der er rester af rengøringsmiddel på overfladen i ovnkammeret eller dets tilbehør, skal du skylle det med håndbruseren eller starte Rinse med vandprogram. Hvis ikke dette bliver gjort kan den rustfrie overflade i ovnkammeret tage skade og få misfarvninger når ovnen anvendes ved høje temperaturer. Garantien omfatter ikke skade forårsaget af dette!

Efter at ovnkammeret er rengjort, åbn døren og lad den stå halvåben for at tørre ovnkammeret helt.



Når du arbejder med rengøringsmidler skal du altid følge brugsanvisningen nøje og følge alle producentens anbefalinger. Dette vil forhindre sundhedsfare!

Når du rengør kombidampovnen, skal du allzeit bruge beskyttelsesudstyr og ordineret arbejdstøj (handsker, beskyttelsesbriller, maske)!

Når du bruger automatiske rengøringsprogrammer på ovne med roll-in vogn er det essentielt at sætte vognen ind i apparatet før du starter rengøringsprogrammet!

Automatiske rengøringsprogrammer skal ikke bruges til at vaske køkkengrej eller metaldele!

Når ovnen rengøres med et rengøringsmiddel må temperaturen ikke under nogen omstændigheder overstige 70°C. Ved højere temperaturer kan rengøringsmidlet sætte sig i overfladen på ovnkammeret og skabe pletter, der ligner rust eller anden skade på ovnkammeret. Garantien dækker ikke denne type skader!

## RENGØRING AF DØRTÆTNINGSLister

Efter at ovnkammeret er rengjort, tør dørtætningslisterne af med en blød klud dyppet i rengøringsmiddel. Tør derefter dørtætningslisterne af med en klud dyppet i rent vand, og tør derefter af med en tør klud. Efter endt rengøring skal ovnens dør stå halvåben sådan at ovnkammeret og dørtætningslisterne kan tørre fuldstændig.



## RENGØRING AF YDRE DELE

Rengør ydersiden af ovnen med en blød klud og et rengøringsmiddel som er beregnet til rengøring og behandling af rustfrit stål og glas.

## 8.2 UGENTLIG VEDLIGEHOEDSELSE

### AFKALKNING AF OVNKAMMERET

Hvis der opstår en kalkskorpe på overfladen i ovnkammeret, afkalk ovnkammeret med "ovnkammer afkalker"-programmet, og brug Vision Descaler-produktet til dette.

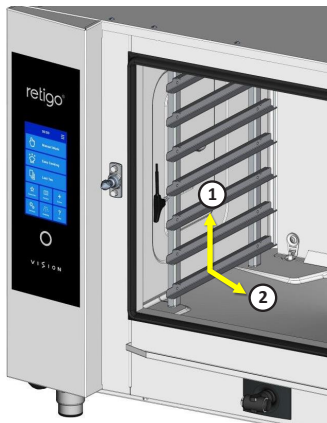


Hvis ovnkammeret er betydeligt tilkalket skal du finde ud af vandets sammensætning og den korrekte drift af vandbehandlingsenheden, hvis der er en sådan enhed. Skader på grund af vand, der ikke opfylder producentens krav eller skader på grund af ufuldstændig vedligeholdelse er ikke omfattet af garantien!

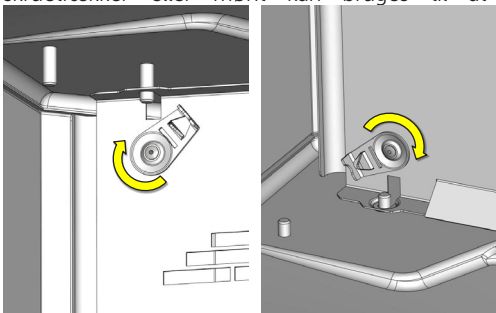
### INSPEKTION OG RENGØRING AF RUMMET BAG DEN INDVENDIGE VÆG

Fortsæt med daglig vedligeholdelse (se kapitel 7.1) og kontrollér grundigt rummet bag den indre væg.

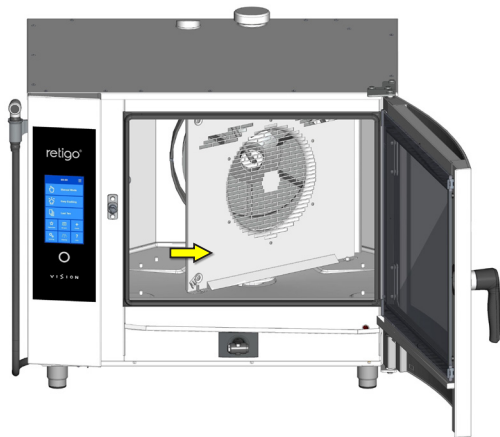
1. Rengør de venstre og højre indstik (gælder ikke apparater med lastesystem).



2. Løsn låsene der fastgør den indvendige væg foran blæseren. En skruetrækker eller mønt kan bruges til at løse dem.



Åbn den indre væg ved at trække i den venstre side.



Hvis dele af rummet er snavset eller forkalket, skal du lukke den indvendige væg, fastgøre den med låsen og vælge det passende rengøringsprogram til niveauet af snavs. Efter at rengøringsprogrammet er færdigt skal du kontrollere om rengøringen var tilfredsstillende (fortsæt til punkt 2 og 3). Hvis ikke alt er rent nok skal du gentage processen. Hvis rengøringen er tilfredsstillende skal du lukke den indvendige væg (foran blæseren), bruge den integrerede lås for at sikre mod selvåbning, og sætte indstikkene tilbage (gælder ikke apparater med lastesystem).

3. Efter rengøring skal du lade døren på ovnen stå åben sådan at ovnkammeret udluftes. Dette hjælper også sådan at dørtætningslisterne holder bedre.

## INSPEKTION OG RENGØRING AF RUMMET BAG DEN INDVENDIGE VÆG

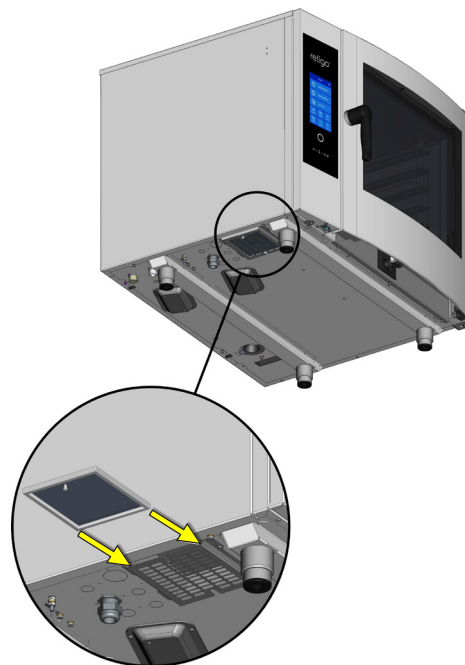


I sjældne tilfælde kan der, selv efter gentagen automatisk rengøring og afkalkning, stadigvæk være svær snavs bag den indvendige væg. I sådanne tilfælde skal man manuelt rengøre rummet med et rengøringsmiddel (Manual Cleaner) eller afkalker (Puron K):

1. Åbn den indvendige væg på måden som er beskrevet tidligere i dette kapitel.
2. Sprøjt Manual Cleaner eller Puron K (for afkalkning) på hele overfladen – inklusiv blæsere, vandsprayer (tube i midten af viften) og varmeelementet – og lad det virke i 15 minutter.
3. Skyl grundigt ovnkammeret ved at starte det automatiske rengøringsprogram Rinse med vand.
4. Efter at rengøringsprogrammet er færdigt skal du kontrollere om rengøringen var tilfredsstillende. Hvis ikke alt er rent nok skal du gentage processen. Hvis rengøringen er tilfredsstillende skal du lukke den indvendige væg (foran blæseren), bruge den integrerede lås for at sikre mod selvåbning, og sætte indstikkene tilbage (gælder ikke apparater med lastesystem).
5. Efter rengøring skal du lade døren på ovnen stå åben sådan at ovnkammeret udluftes. Dette hjælper også sådan at dørtætningslisterne holder bedre.

## RENGØR LUFTFILTERET

En gang om måneden skal du kontrollere og rengøre luftfilteret, som er nederst til venstre på ovnen.



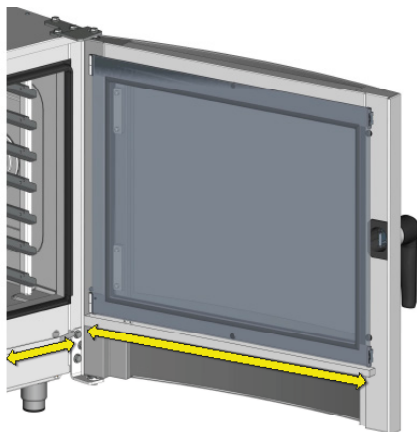
**Fjern filteret mod ovnens nærmeste side og vask det grundigt med et rengøringsmiddel eller i en opvaskmaskine. Efter rengøring skal du lade det tørre helt.**



Hvis luftfilteret er blokeret kan ovnens elektroniske komponenter overophedes og ovnens funktion blive begrænset.

### RENGØR DØREN, GLASSET OG DRYPBAKKEN

1. Åbn ovndøren.
2. Kontroller drypbakken på bunden af døren. Hvis den er beskidt skal du rengøre den med en blød klud og rengøringsmiddel.
3. Kontroller drypbakken på bunden af ovnen. Hvis den er beskidt skal du rengøre den med en blød klud og rengøringsmiddel.

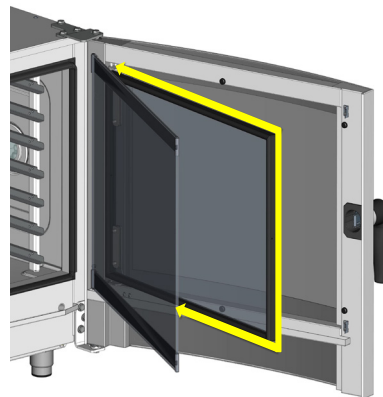


Lås det inderste glas op og vip det op.

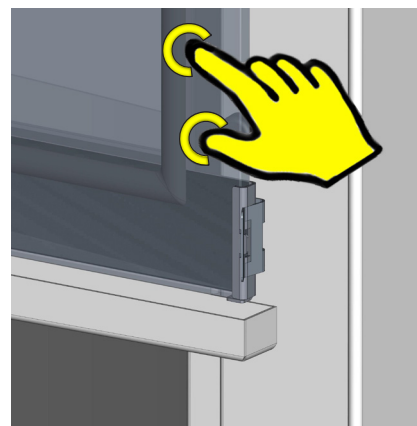


5. Rengør alle glasoverflader med en ren klud og rengøringsmiddel beregnet til glas.
6. Tør glasoverfladerne af med en tør klud.

7. Tør pakningen på mellemglaset af med en fugtig klud og tør det.



8. Sæt gradvist det midterste og inderste glas i originalposition og sikr dem med låsen ved at trykke let på det indre glas nær låsen.



## 8.3 SEKS MÅNEDERS VEDLIGEHOLDELSE

### AFKALKE BOILEREN

Selv om ovne med en boiler er udstyret med en automatisk funktion som regelmæssigt udskifter vandet i boileren og renser boileren for almindelig skidt og aflejringer skal den afkalkes grundigt hver 6. måned. Dette forhindrer skade på varmelementene og sikrer at boileren virker korrekt. Garantien dækker ikke skader som følge af en tilkalket boiler!

Afhængig af vandkvaliteten kan ovnens boiler behøve afkalking oftere. Hvis boileren er stærkt forkalket er det ikke sikkert at apparatet virker korrekt.



Kun et autoriseret servicefirma må afkalke boileren.

## 8.4 MANUEL VEDLIGEHOLDELSE

For sikker, fejlfri drift og for at øge levetiden skal ovnen og dens tilbehør inspiceres mindst en gang om året af et autoriseret servicefirma.

## 09 | AUTOMATISK RENGØRING

Blue Vision kombidampovnen er udstyret med et automatisk rengøringsystem som sikrer at kombidampovnen altid er fuldstændigt hygiejnisk ren.

Regelmæssig brug af det automatiske rengøringsystem sparer tid og bidrager i betydelig grad til at forlænge levetiden på udstyret.

Takket være dette system er de eneste rengøringsopgaver på ovnen:

- vælge korrekt rengøringsprogram for mængden af snavs
- starte rengøringsprogrammet og tilføje rengøringsmiddel

### 9.1 AUTOMATISK RENGØRING: HVAD DU SKAL VIDE



For automatisk rengøring skal du bruge rengøringsmidlet Active Cleaner som pakkes i 60 g plastposer. De leveres i små bølter som indeholder 50 pakker.

Rengøringsmidlets indpakning beskytter det fra fugtskader, men det skal stadigvæk opbevares tørt og hvor der ikke er fugtigt. Du skal altid bruge rengøringsmidlet umiddelbart efter at have åbnet pakken. Lad det aldrig stå åbent, og vigtigst af alt, lad det aldrig stå på fugtige steder eller uden opsyn.



#### Vigtigt:

- Hvis et andet rengøringsmiddel end Retigo Active Cleaner bruges (Retigo Manual Cleaner, Vision Descaler), tager Retigo intet ansvar for skader, og garantien dækker ikke skader som opstår på denne måde.
- Rengøringsmidlerne skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Når du håndterer rengøringsmidlet skal du følge alle regler for HMS og arbejde sikkert med kemiske substanser, og specielt bruge beskyttelsesudstyr (først og fremmest handsker og beskyttelsesbriller).
- Følg instruktionerne på rengøringmiddelpakken.
- Rengøringsmidlet må aldrig komme i direkte kontakt med huden, øjnene eller munden.
- Du må aldrig åbne ovnens dør når rengøringsprogrammet er i gang - dette kan forårsage fare for eksponering af kemikalier.
- Før rengøring skal du fjerne alt køkkengrej fra ovnen.
- Følg alle instruktionerne som vises på skærmen.
- Efter at have brugt rengøringsmidlet må du ikke lægge rengøringsmiddel-pakken i ovnkammeret.
- Du må aldrig spilde rengøringsmiddel på apparatets varme overflader — dette kan irreversibelt skade den rustfri ståloverflade. Garantien gælder ikke ovne som er skadet på denne måde.
- Hvis rengøringen ikke er tilfredsstillende vil fedt bygge sig op i ovnkammeret og kan antænde under normal brug af kammeret.

Kombidampovnen har seks rengøringsprogrammer. Hvilket program du skal bruge afhænger af mængden af snavs i ovnkammeret — se diagrammet herunder.

PROGRAM	BESKRIVELSE	VARIGHED*
	Skyl med vand – Skyl med lunkent vand uden rengøringsmiddel.	14:53
	Ekspressvask - Kort rengøring af let snavs.	33:39
	Normal vask - Rengøring af let snavs.	50:19
	Medium vask - Rengøring af moderat snavs.	01:15:19
	Ekstra stærk vask - Rengøring af store mængder snavs.	01:48:39

\* Rengøringstiderne som indikeres gælder for ovnstørrelse 611. Disse data kan være lidt forskellige for andre kombidampovnstørrelser.


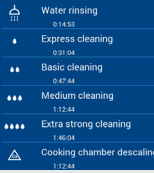


Afhængig af størrelsen på kombidampovnen og vaskeprogrammet som vælges, er det også nødvendigt at vælge den rigtige mængde vaskemiddel. Mængden af opvaskemiddel som behøves afhænger af graden og karakteren af snavset.

PROGRAM	STØRRELSE PÅ KOMBIDAMPOVN					
	MÆNGDE VASKEMIDDEL (enheder)					
	623	611	1011	1221	2011	2021
Skyl med vand*	0	0	0	0	0	0
Ekspressvask	1	1	1	2	2	3
Normal vask	1	1	1	2	2	4
Moderat vask	1	1	1	2	2	4
Ekstra stærk vask	1	2	2	3	3	5
Afkalkning af ovnkammeret**	1	1	1	2	2	3

\* Vandskyllning gøres uden vaskemiddel.

\*\* Vision Descaler bruges til afkalkning.

## 9.2 START RENGØRING

<b>1 TRYK PÅ RENGØRINGSIKONET</b>	
<b>2 VÆLG PASSENDE PROGRAM</b>	
<b>3 TRYK START AF RENGØRINGSPROGRAMMET</b> Vent på at vaskemidlet tilsættes.	
<b>TRYK FOR AT GÅ TILBAGE TIL LISTEN OVER RENGØRINGSPROGRAMMER</b>	

Når du trykker på Start vil kombidampovnen automatisk checke om temperaturen inde i ovnkammeret ikke er for høj. Hvis temperaturen er over 80°C vil den automatiske nedkølingsproces i ovnkammeret begynde. Hvis temperaturen ikke er over 80°C eller ovnkammer-nedkølingen er afsluttet vil ovnen bede dig om at tilføje vaskemiddel.



Når du tilføjer vaskemiddel skal du følge alle regler for arbejde med kemiske substanser!

### TILFØJ VASKEMIDDEL



- Åbn vaskemiddelposen der hvor det er anvist.
- Hæld posens indhold på afløbsdækslet på bunden af ovnkammeret. Størstedelen af pulveret vil falde gennem afløbshullet.
- Luk døren på kombidampovnen

Det valgte program starter automatisk og skærmen vil informere dig om hvor langt programmet er kommet og hvor lang tid der er tilbage.

Efter at vaskeprogrammet er færdigt udsendes en signallyd og en meddelelse vises. Kombidampovnen er nu klar til at blive brugt igen.

### STOP VASKEPROGRAM FØR TID

Du kan afbryde vaskeprogrammet under hovedtrinnet ved at trykke på **STOP**-knappen som vises på skærmen. Hvis du gør dette vil kombidampovnen spørge dig om du virkelig vil stoppe programmet. Hvis du bekræfter vil programmet skifte til skylning, der varer omtrent 16 minutter. Vaskeprogrammet stopper fuldstændigt. Hvis du ikke bekræfter og trykker **"Nej"** vil processen programmet fortsætte hvor det var.



- Når vaskeprogrammet er afsluttet skal du checke ovnkammeret. Fjern vaskemiddelrester ved at skylle grundigt med håndbruseren eller rens med vand. Hvis ikke dette bliver gjort kan den rustfrie overflade i ovnkammeret beskadiges og få misfarvninger når ovnen når høje temperaturer. Garantien dækker ikke skader forårsaget af dette!
- Du skal ikke vaske kombidampovnen med højtryksudstyr.
- Hvis kombidampovnen ikke skal bruges igen efter rengøring, anbefaler vi at du lader ovndøren stå på klem, for eksempel over natten.
- Smid vaskemiddelpakken ud som normalt, genanvend som plastaffald.
- Aldrig lad tom emballage ligge let tilgængeligt.

### AFKALKNING AF OVNKAMMERET

Afkalkning anbefales når der er synlige kalkaflejringer i ovnkammeret (et hvidt lag af kalk), dette afhænger af vandets hårdhed. For at afkalke kombidampovnen må det specielle rengøringsmiddel Vision Descaler anvendes.

Dette middel anvendes på samme måde som Active Cleaner. Standardpakkestørrelsen for Vision Descaler er en plastbøtte som indeholder 25 poser som vejer 150 gram hver.



## 10 | TABEL OVER FEJLMEDDELELSER

Når du arbejder med ovnen kan displayet vise fejlmeddelelser. Betydningerne er som følger:

FEJL	BESKRIVELSE	LØSNING
<b>Fejl 10</b>	Minimumsvandniveauet er ikke nået i boileren inden for den indstillede tidsbegrænsning selv om maksimalniveauet er nået.	Kombidampovnen vil automatisk skifte til reserveinjektionstilstand og det er muligt at fortsætte med at bruge den midlertidigt. Efter at kombidampovnen genstartes vil den prøve at starte boileren. Hvis problemet kommer tilbage skal du kontakte et autoriseret værksted.
<b>Fejl 11</b>	Fejl på ovnkammerets varmeelement.	Kombidampovnen kan ikke fortsætte opgaven. Kontakt et autoriseret værksted.
<b>Fejl 12</b>	Maksimalt vandniveau blev ikke nået i boileren inden den indstillede tidsgrænse.	Kombidampovnen vil automatisk skifte til reserveinjektionstilstand og det er muligt at fortsætte med at bruge den midlertidigt. Efter at kombidampovnen genstartes vil den prøve at starte boileren. Hvis problemet kommer tilbage skal du kontakte et autoriseret værksted.
<b>Fejl 13</b>	Maksimalt vandniveau blev ikke nået i boileren inden den indstillede tidsgrænse.	Check vandtilførselsindgangen (åbn hanen). Ovnens kan anvendes midlertidigt til varmluft. Hvis problemet kommer tilbage, selv om vandtilførslen er ordnet, skal du kontakte et autoriseret værksted.
<b>Fejl 15</b>	Fejl ved motorvarmebeskyttelse. Indikerer motoroverophedning over en angivet grænse.	Kontakt et autoriseret værksted.
<b>Fejl 16</b>	Boileren blev ikke forvarmet inden den angivne tidsgrænse.	Kombidampovnen vil automatisk skifte til reserveinjektionstilstand og det er muligt at fortsætte med at bruge den midlertidigt. Efter at kombidampovnen genstartes vil den prøve at starte boileren. Hvis problemet kommer tilbage skal du kontakte et autoriseret værksted.
<b>Fejl 17</b>	Når boileren tømmes falder vandniveauet ikke under minimumsvandstanden inden den angivne tidsgrænse.	Kombidampovnen vil automatisk skifte til reserveinjektionstilstand og det er muligt at fortsætte med at bruge den midlertidigt. Efter at kombidampovnen genstartes vil den prøve at starte boileren. Hvis problemet kommer tilbage skal du kontakte et autoriseret værksted.
<b>Fejl 18</b>	Når boileren tømmes falder vandniveauet ikke under minimumsvandstanden inden den angivne tidsgrænse.	Kombidampovnen vil automatisk skifte til reserveinjektionstilstand og det er muligt at fortsætte med at bruge den midlertidigt. Efter at kombidampovnen genstartes vil den prøve at starte boileren. Hvis problemet kommer tilbage skal du kontakte et autoriseret værksted.
<b>Fejl 26</b>	Flapventil-fejl. Den automatiske flapventil virker ikke korrekt.	Fejl på flapventilen kan påvirke madlavningsresultaterne, men det er muligt at fortsætte med at bruge kombidampovnen midlertidigt. Kontakt et autoriseret værksted.
<b>Fejl 31</b>	Fejl ved dræning af varmesensor.	Kombidampovnen kan bruges midlertidigt til alle programmer. Kontakt et autoriseret værksted.
<b>Fejl 33</b>	Fejl på boilerens varmesensor.	Kombidampovnen vil automatisk skifte til reserveinjektionstilstand og det er muligt at fortsætte med at bruge den midlertidigt. Efter at kombidampovnen genstartes vil den prøve at starte boileren. Hvis problemet kommer tilbage skal du kontakte et autoriseret værksted.
<b>Fejl 34</b>	Fejl på 1-punkts-kernetemperaturføler.	Kombidampovnen kan bruges midlertidigt til alle programmer undtagen programmer med temperaturføler. Kontakt et autoriseret værksted.
<b>Fejl 35</b>	Fejl på ovnkammerets varmesensor.	Fejl umuliggør at arbejde i alle programmer. Kontakt et autoriseret værksted.
<b>Fejl 36</b>	Fejl på 6-punkts-kernetemperaturføler.	Kombidampovnen kan bruges midlertidigt til alle programmer undtagen programmer med temperaturføler. Kontakt et autoriseret værksted.
<b>Fejl 37</b>	Termistor frakoblet.	Kontakt et autoriseret værksted.
<b>Fejl 38</b>	Termistor er kortslettet.	Kontakt et autoriseret værksted.

<b>Fejl 40</b>	Termisk sikring for kammeret er gået, boiler (kun boiler kombidampovne), trækstop (kun gaskombidampovne med et trækstop) eller koblingsboks termisk sikring.	Kontakt et autoriseret værksted.
<b>Fejl 41</b>	Fejl på køling - overophedning af elektronikken.	Rengør luftfilteret. Hvis problemet kommer tilbage skal du kontakte et autoriseret værksted.
<b>Fejl 42</b>	Overophedning af boilerens varmeelement.	Kombidampovnen vil automatisk skifte til reserveinjektionstilstand og det er muligt at fortsætte med at bruge den midlertidigt. Efter at kombidampovnen genstartes vil den prøve at starte boileren. Hvis problemet kommer tilbage skal du kontakte et autoriseret værksted.
<b>Fejl 60-79</b>	Modbus kommunikationsfejl.	Frakobl strømmen til kombidampovnen (ikke dvaletilstand), vent i 30 sekunder og tænd kombidampovnen igen (tilslut strømmen igen). Hvis problemet kommer tilbage skal du kontakte et autoriseret værksted.
<b>Fejl 80-91</b>	Fejl på frekvensomformer.	Hvis problemet kommer tilbage skal du kontakte et autoriseret værksted.
<b>Fejl 95</b>	Fejl på blæserhastighed.	
<b>Fejl 96</b>	Fejl på lys.	Kontroller at gastilførslen er åben og prøv at bruge ovnen igen. Hvis problemet kommer tilbage skal du kontakte et autoriseret værksted.
<b>Fejl 100</b>	Systemfejl	Kontakt et autoriseret værksted.



- Kun autoriseret serviceoplært personale som er certificeret af producenten må reparere defekter i apparatet. Uprofessionel indblanding af uautoriseret servicepersonale medfører at garantien bortfalder!
- I hele observationstiden må kombidampovnen inspiceres regelmæssigt, testes og revideres i henhold til gældende regler i ejerens land.

# 11 | LEVETID, TAG UD AF DRIFT OG GARANTI

## BRUGBAR LEVETID

Produktets levetid er 10 år hvis de følgende forhold opretholdes: Regelmæssige forebyggende serviceinspektioner hver 12. måned den er i brug. Denne inspektion skal udføres af serviceteknikere fra et Retigo-autoriseret partnerværksted.

Brugeren skal kunne fremvise dokumentation for servicebesøg.

Brugeren må følge instruktionerne i brugsanvisningen præcist.

Brugeren må vedligeholde og rengøre ovnen dagligt med rengøringsmidler anbefalet af Retigo.

Hvis ovnen har automatisk rengøring skal rengøringsmidler som anbefales af Retigo kun anvendes.

Brugeroplæring fra en Retigo professionel kok må dokumenteres i servicebogen eller på kopier af oplæringsloggen.

Hvis personalet der anvender oven ændres skal oplæringen gives på ny.

## TAG UD AF DRIFT - BORTSKAFFELSE

Ved bortskaffelse af COMBI OVEN efter at den er taget ud af drift må alle nationale regler for affald følges. Ovnens består af elektriske dele (elektronik, omformer, halogenlamper, batteri, etc.) som kan skade miljøet hvis det bortskaffes forkert.



**Kombidampovnen og dens dele MÅ IKKE bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald!**

Ovnens slutbruger må vælge mellem følgende tre bortskaffelsesmuligheder:

### Bortskaffelse af RETIGO s.r.o.

Bestill bortskaffelse af udstyret af RETIGO ved at ringe på telefonnummeret +420 571 665 511 eller via e-mail [info@retigo.cz](mailto:info@retigo.cz)

Forbered kombidampovnen til bortskaffelse:

- Frakobl professionelt det elektriske udstyr
- Placer det elektriske udstyr på en palle, sikr det med krympefolie/film og transportér det til en passende station for bortskaffelse.



*Fjernelse og bortskaffelse er gratis for brugeren. I samarbejde med en underleverandør vil Retigo s.r.o. ordne fjernelse og bortskaffelse af det elektriske udstyr i henhold til lovene som gælder. På samme måde vil Retigo s.r.o. ordne bortskaffelse af andre firmaers elektriske udstyr hvis Retigo s.r.o. skifter dem ud med sine egne produkter.*

### Bortskaffelse via ovnens distributør

Bestil bortskaffelse af kombidampovnen gennem distributøren, som så vil ordne bortskaffelse med Retigo.

Når du bestiller skal du opgive følgende information:

- præcis adresse for afhentning af kombidampovnen
- kontaktperson, telefonnummer
- tidspunkt for afhentning af kombidampovnen

## Afskaffelse på egen hånd

Hvis du vælger at bortskaffe kombidampovnen på egen hånd skal du gøre dette i overensstemmelse med nationale love for dette. Tag ovnens metaldele til genbrugsstationer for dette, og smid glasset i en genanvendelsescontainer for glas. Tag keramisk isolering og elektriske dele med til et specialiseret firma som specialiserer sig i at behandle og bortskaffe sådant affald.

## GARANTI

Garantiperioden står skrevet i servicebogen og på garanticertifikatet. Få en bekræftelse på garantien fra firmaet som installerede kombidampovnen.

Det som ikke er omfattet af garantien er skader som er forårsaget af forkert brug, ved ikke at følge denne brugsanvisning, skader ved brug af for stærke rengøringsmidler og forkert rengøring af kombidampovnen. Heller ikke omfattet garantien er defekter som er forårsaget af installation som ikke er tråd med producentens anbefalinger, ukorrekt udførte reparationer, uautoriseret manipulation af ovnen og force majeure.

# retigo<sup>®</sup>

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

**RETIGO s.r.o.**

Rope 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

E-mail: [info@retigo.com](mailto:info@retigo.com)

Tel.: +420 571 665 511

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

versjon TSD-15-B-MAN-NO\_R04

versjon SW: 2,75