

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Fours combinés **Blue Vision**

MANUEL D'EXPLOITATION



 **VEUILLEZ LIRE CE MANUEL AVANT UTILISATION**

DESCRIPTIONS DES ÉCRANS LES PLUS COURANTS

A ÉCRAN DE BASE

A1 16:54

A2 Manual cooking

A3 Easy cooking

A4 Last Ten

A5 Favourites Programs Extras

A6 Settings Cleaning Help

A7 A8

A9

A1	Heure actuelle
A2	Configuration de cuisson manuelle
A3	Cuisson avec l'assistance d'Easy cooking
A4	Sélection des programmes/processus de cuisson récemment utilisés
A5	Sélection des programmes favoris
A6	Paramètres utilisateur et de service
A7	Lavage automatique Active Cleaning
A8	Sélection des programmes enregistrés
A9	Configuration de l'écran principal (profils utilisateur)
A10	Fonctions spéciales
A11	Aide/instructions

B MODE MANUEL

Manual cooking

B1

B2

B3

B4

B5

B6

B7

B8

B9

B10

B1	Préchauffage de la chambre de cuisson
B2	Sélection du mode de cuisson
B3	Sélection de l'humidité
B4	Réglage de l'heure
B5	Réglage de la température
B6	Réglages des autres fonctions
B7	Étape précédente
B8	Vue d'ensemble des étapes du programme
B9	Réglages de la sonde de température
B10	Démarrer la cuisson

C DÉTAILS DU PROGRAMME (APERÇU RAPIDE)

Grilled whole Chicken

C1

C2

C3

C4

C5

C6

C7

C1	Option Préchauffer / Froid
C2	Paramètres de l'étape
C3	Saisir une autre étape du programme
C4	Étape précédente
C5	Conseils du chef
C6	Saisir/supprimer une étape de programme
C7	Démarrer la cuisson

D FIN DE CUISSON

Manual cooking

Cooking process finished.

D1

D2

D3

D4

D5

D6

D1	Informations sur le mode/programme sélectionné pour le processus de cuisson
D2	Désactiver le signal sonore
D3	Option pour prolonger immédiatement la dernière étape de cuisson
D4	Enregistrer le processus de cuisson terminé sous un programme
D5	Afficher la consommation électrique pendant le processus de cuisson
D6	Revenir au dernier écran avant d'appuyer sur le bouton DÉPART

TABLE DES MATIÈRES

PRÉFACE.....	4
À PROPOS DE CE MANUEL.....	5
01 INFORMATIONS DE BASE SUR LE FOUR COMBINÉ.....	7
1.1 UTILISATION : EMPLOI.....	7
1.2 DESCRIPTION DU FOUR COMBINÉ.....	7
1.3 ACCESSOIRES EN OPTION.....	7
1.4 COMMANDES : LES BASES.....	8
02 SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION.....	9
2.1 FONCTIONNEMENT EN SÉCURITÉ.....	9
2.2 ÉQUIPEMENT DE SÉCURITÉ.....	10
2.3 ÉLÉMENTS DE PROTECTION DU FOUR COMBINÉ.....	10
2.4 EMBLEMES DANGEREUX ET DANGERS RÉSIDUELS.....	11
2.5 UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	13
03 COMMANDES.....	14
3.1 ÉCRAN TACTILE.....	14
3.2 AUTRES BOUTONS.....	14
3.3 CLAVIER.....	14
04 CUISSON.....	15
4.1 MODE MANUEL.....	15
4.2 PROGRAMMES.....	18
4.3 EASY COOKING.....	28
4.4 MULTITÂCHE.....	29
05 EXTRAS.....	30
5.1 CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE.....	30
5.2 TEMPORISATION DE TIROIR.....	31
5.3 SUPPLÉMENTS (FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES).....	34
06 AIDE.....	35
07 PARAMÈTRES.....	36
7.1 PARAMÈTRES DE BASE.....	36
7.2 PROFILS.....	42
08 ENTRETIEN.....	43
8.1 ENTRETIEN QUOTIDIEN.....	43
8.2 ENTRETIEN HEBDOMADAIRE.....	44
8.3 ENTRETIEN SEMESTRIEL.....	46
8.4 ENTRETIEN MANUEL.....	46
09 LAVAGE AUTOMATIQUE.....	47
9.1 LAVAGE AUTOMATIQUE : CE QUE VOUS DEVRIEZ SAVOIR.....	47
9.2 DÉMARRAGE DU LAVAGE.....	48
10 TABLEAU DES MESSAGES D'ERREUR.....	49
11 DURÉE DE VIE, MISE HORS SERVICE ET GARANTIE.....	51

PRÉFACE

Cher client,

Merci d'avoir acheté un produit de Retigo s.r.o. Nous sommes un fabricant et un fournisseur d'appareils culinaires professionnels spécialisés ayant de nombreux succès à son actif. Nous croyons que cet appareil vous permettra de réaliser vos idées quotidiennement de manière exceptionnelle. Grâce à cet appareil, vous pouvez préparer des repas de qualité qui ne cesseront de fidéliser vos clients.






Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir ou de réussite avec le four combiné BLUE VISION.

À PROPOS DE CE MANUEL

Ce manuel vous permettra de comprendre facilement comment faire fonctionner le four combiné BLUE VISION et vous illustrera ses options et ses capacités.

SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MANUEL

Dans ce manuel, vous trouverez des symboles avec les significations suivantes :

SIGNIFICATION DES	SYMBOLES
	Ces symboles signifient « ATTENTION » et « AVERTISSEMENT ». Ils vous informent des éléments qui peuvent provoquer de graves blessures et/ou endommager la machine. Ils indiquent en outre une instruction, une caractéristique, une méthode ou une question importante qui doit être suivie ou prise en compte pendant l'utilisation ou la maintenance de l'appareil.
	
	
	Ce symbole indique des informations utiles sur l'appareil ou ses accessoires.
	Ce symbole fait référence à un autre chapitre de ce manuel.
	Il indique d'autres options de procédures que vous pouvez utiliser, sans obligation.



VALIDITÉ DE LA DOCUMENTATION

Ce manuel concerne l'appareil de type RP et les modèles suivants :

MODÈLES ÉLECTRIQUES

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

MODÈLES À GAZ

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

POUR QUI EST LE MANUEL ?

Ce manuel est destiné à toutes les personnes qui entrent en contact avec l'appareil, lors de sa maintenance ou de son fonctionnement. Ces personnes doivent soigneusement étudier le manuel avant de commencer une quelconque opération avec l'appareil.

IMPÉRATIF

Étudiez soigneusement le manuel. Le manuel doit être considéré comme une partie intégrante de l'appareil. Pour cette raison, stockez-le pour une utilisation future.

Suivez ses instructions à la lettre, non seulement pour simplifier l'utilisation de l'appareil, mais aussi pour assurer une utilisation optimale et une longue durée de vie de ce dernier.

Allumez l'appareil uniquement lorsque vous êtes complètement familier avec toutes les instructions, les interdictions et les recommandations indiquées dans ce manuel, en particulier dans le chapitre « Sécurité lors de l'utilisation ».

Les illustrations de ce manuel ne correspondent pas toujours à l'appareil réel. Elles ont pour but de décrire les caractéristiques principales de l'appareil.



La documentation technique complète de l'appareil est à votre disposition sur le site Internet du fabricant.

EN CAS DE DOUTE

Dans la pratique, des situations imprévisibles se produisent souvent et ne peuvent pas être incluses et décrites dans ce manuel de l'utilisateur. C'est pour cette raison que vous devez toujours contacter le fabricant quand vous n'êtes pas sûr de ce qu'il faut faire :

RETIGO s.r.o.

Rope 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.CZ

Si vous avez des questions ou des doutes, n'hésitez pas à contacter les professionnels formés aux numéros de téléphone suivants :

VENDEURS PROFESSIONNELS :

+420 603 571 360

+420 604 568 562

CHEFS PROFESSIONNELS :

+420 734 751 061

+420 727 867 220

TECHNICIENS DE MAINTENANCE PROFESSIONNELS :

+420 571 665 560

Lorsque vous communiquez avec le fabricant ou des professionnels formés, veuillez avoir à portée de mains les informations de base de votre appareil. Ces informations peuvent être trouvées sur la plaque signalétique, voir le chapitre « Identification de l'appareil ».



Une description détaillée des données indiquées sur la plaque signalétique se trouve au paragraphe « Identification de l'appareil ».

ORGANISATION DE LA DOCUMENTATION DU CLIENT

La documentation du client comprend deux parties :

- Instructions de transport et d'installation
- Instructions d'exploitation

PRINCIPAUX SUJETS DES INSTRUCTIONS DE TRANSPORT ET D'INSTALLATION

- **Informations de base** : décrit les fonctions et les éléments principaux de l'application concernant son installation
- **Sécurité** : décrit les mesures de sécurité appropriées durant l'installation
- **Transport** : contient les informations nécessaire pour le déplacement de l'appareil et la manutention sur le site d'installation
- **Placement** : décrit et spécifie les règles pour le choix du site d'installation
- **Installation** : décrit l'installation de l'appareil, la réalisation des connexions électriques, la connexion du gaz (pour les modèles à gaz uniquement), la connexion de l'eau et de l'évacuation et enfin la mise en service.
- **Mise hors service** : décrit les tâches nécessaires pour terminer la vie de l'appareil, y compris sa mise au rebut.
- **Données techniques** : contient tous les plans dimensionnels et les dimensions de connexion

PRINCIPAUX SUJETS DES INSTRUCTIONS D'EXPLOITATION

- **Informations de base** : décrit les fonctions et les éléments principaux de l'application concernant son installation
- **Sécurité** : décrit les mesures de sécurité appropriées durant l'installation
- **Commandes** : décrit les commandes principales de l'appareil
- **Exploitation du logiciel** : contient les instructions pour travailler avec le logiciel de commande lors de la cuisson et l'utilisation des fonctions spéciales « Extras » pour le traitement thermique. Décrit également les paramètres, l'importation et d'exportation des données et le travail avec les profils.
- **Nettoyage** : décrit les méthodes de nettoyage, les procédures de travail et les étapes pour le nettoyage et **la manutention de l'appareil de la part de l'opérateur.**

Maintenance : contient les instructions, le programme de maintenance et la manutention de l'appareil durant la maintenance.

IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

La plaque signalétique se trouve sur le côté droit au bas de l'appareil. La plaque signalétique mentionne le fabricant de l'appareil, les données techniques et le marquage CE indiquant que le produit est conforme à toutes les exigences des normes ČSN, EN, IEC et aux décrets nationaux.

Modèles électriques

A - Nom de la marque

B – Modèle

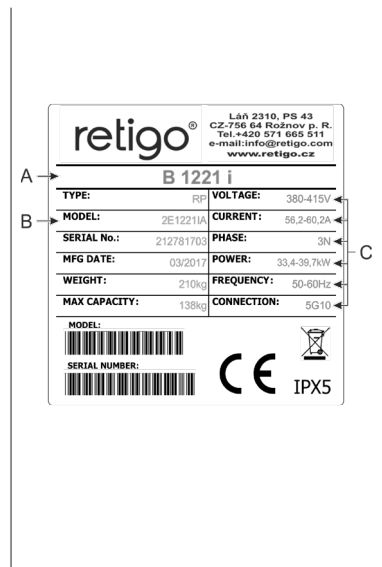
2E – méthode de production de chaleur :
E – électrique

1221 – taille de l'appareil :
0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

I - est la méthode de production de vapeur :
I – injection
B – chaudière

A – méthode de commande du moteur du ventilateur :
A – convertisseur de fréquence
Z – sans convertisseur de fréquence

C – Paramètres électriques



Modèles à gaz

A - Nom de la marque

B – Modèle

2G – méthode de production de chaleur :
G – gaz

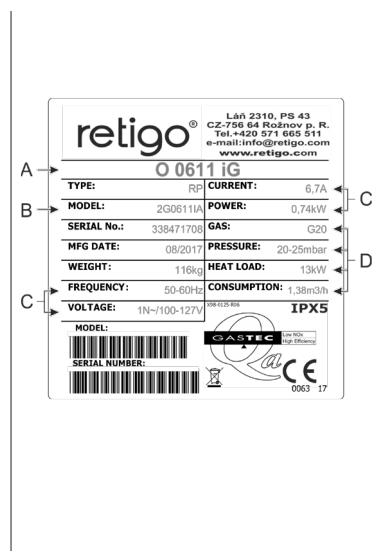
0611 – taille de l'appareil : 0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

I - est la méthode de production de vapeur :
I – injection

A – méthode de commande du moteur du ventilateur :
A – convertisseur de fréquence
Z – sans convertisseur de fréquence

C – Paramètres électriques

D – Paramètres du gaz



01 | INFORMATIONS DE BASE SUR LE FOUR COMBINÉ

1.1 UTILISATION : EMPLOI

Le four combiné BLUE VISION est un appareil universel pour la préparation de plats, y compris de menus complets. Il peut être utilisé pour toutes les types de préparation culinaires basées sur la chaleur, par exemple cuisson, friture, grill, étuve, cuisson à la vapeur, cuisson nocturne à basse température, etc. Le processus est réalisé soit en mode manuel soit en mode automatique en utilisant des programmes.

UTILISATION CORRECTE DU FOUR COMBINÉ

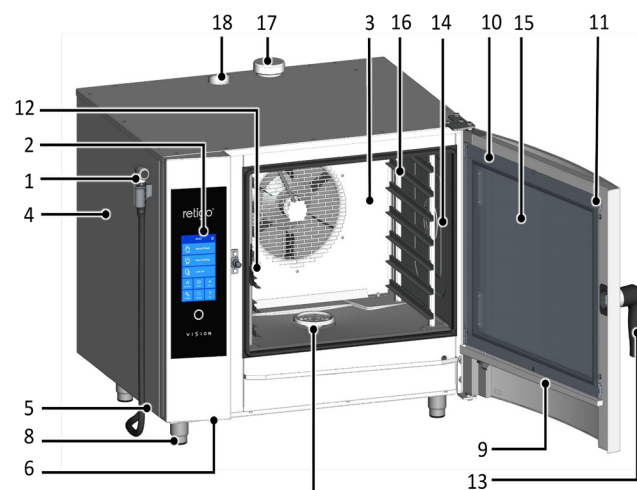
- L'équipement ne peut être utilisé que pour la préparation thermique de différents types d'aliments. Cela implique la vapeur, l'air chaud ou une combinaison des deux. Les aliments doivent toujours être placés dans un récipient de cuisson, des bacs de cuisson dimensionnés pour la cuisson ou des accessoires standards exclusivement fournis par le constructeur.
- L'équipement utilisé doit être en acier inoxydable, céramique, plastique résistant à la chaleur ou acier émaillé.
- Le four combiné est réservé à une utilisation professionnel dans le domaine culinaire.

UTILISATION CORRECTE DU FOUR COMBINÉ

Les objets suivants ne doivent pas être placés dans le four combiné :

- pas de nourriture dans des boîtes ou des emballages fermés
- aucun objet facilement inflammable avec un point d'inflammation inférieur à 260 °C, comme les huiles, les graisses ou les chiffons facilement inflammables
- pas de poudre sèche ni de granulés

1.2 DESCRIPTION DU FOUR COMBINÉ



1. Douchette à main à enroulement automatique – La configuration standard inclut une douchette suspendue sur le côté gauche de la machine.
2. Panneau de commande
3. Paroi intérieure amovible en face du ventilateur
4. Capot latéral
5. Filtre à air et à poussière

6. Port USB
7. Capot d'évacuation
8. Pieds réglables en hauteur
9. Bac de récupération de condensation pour la vitre intérieure avec drainage automatique
10. Porte avec vitre extérieure arrondie
11. Boulons pour la préhension de la vitre intérieure
12. Sonde de température
13. Poignée de la porte
14. Éclairage intérieur
15. Vitre intérieure de porte ouvrante
16. Grilles à rail pour récipients de cuisson – Sur les tailles 2011, 1221, 2021, les grilles à rail sont remplacées par un chariot de chargement
17. Volet d'évacuation de l'excès de vapeur
18. Cheminée d'évacuation



Toute autre utilisation du four combiné, y compris les modifications aux composants de sécurité ou de service, est considérée comme non conforme. La société décline toute responsabilité pour les dommages dus à une telle utilisation, l'utilisateur assume tous les risques.

L'utilisateur se doit également de respecter les conditions prescrites par le fabricant pour l'installation, l'exploitation et l'entretien de l'appareil, qui ne doit être entretenu et réparé que par des personnes familières avec l'appareil lui-même et formées sur ses dangers.

1.3 ACCESSOIRES EN OPTION

RÉCIPIENTS DE CUISSON ET BACS DE CUISSON

Les récipients de cuisson et bacs de cuisson servent non seulement pour la cuisson, mais conviennent également au transport, au service et au stockage des plats. Ils contribuent de manière considérable à une plus grande efficacité du travail, lorsqu'on planifie le travail correctement, il est souvent nécessaire de transférer les plats cuisinés d'un bac à un autre.



Respectez les normes de sécurité du poste de travail lors de la manipulation des récipients de cuisson, voir 2. SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION.

SUPPORTS, CHARIOTS DE CHARGEMENT ET SUPPORTS MURAUX

Les accessoires essentiels pour le four combiné incluent différents supports en acier inoxydable, supports muraux (sur le modèle 623) et chariots de chargement (sur les tailles 1011, 2011, 1221, 2021). Les paniers de banquet, chariots et capots thermiques utilisés pour le service des plats sont considérés comme un équipement spécial.

HOTTE DE VENTILATION VISION

La hotte de condensation Vision Vent vous permettra de maintenir confortablement un climat agréable dans votre cuisine grâce à des performances d'extraction élevées et à une commutation intelligente. La Vision Vent est conçue pour les fours combinés RETIGO Vision 623, 611, 1011, 2011.

PISTOLET À HUILE

Il s'agit d'un dispositif spécial qui permet d'économiser jusqu'à 2/3 des coûts liés à la consommation d'huile pour la cuisson ou lors de la friture dans le four combiné. Grâce à la buse étroite, il est possible de revêtir parfaitement les aliments d'une très fine couche d'huile et de maintenir la superbe couleur des aliments frits tout en maintenant la consommation d'huile au minimum. Grâce à la buse échangeable, le pistolet à huile peut être utilisé pour d'autres matières visqueuses utilisées dans le secteur alimentaire, comme le chocolat.

FUMOIR VISION

Le Vision Smoker est un accessoire simple compatible avec tous les fours combinés Retigo. Grâce à des commandes simples, avec l'option de fumer jusqu'à trois heures sans interruption, et à son entretien aisé, le fumoir Vision vous permettra d'animer les plats proposés ou d'élargir le menu avec des spécialités fumées.



Lors du travail avec le pistolet à huile et le Vision Smoker, respectez les normes de sécurité du poste de travail décrites dans les manuels d'utilisation de cet appareil.

1.4 COMMANDES : LES BASES

MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT

L'appareil est connecté en permanence à l'alimentation du secteur et peut être mis en marche et arrêté en appuyant sur un interrupteur d'alimentation externe. Son emplacement est déterminé par l'opérateur du four combiné lors de l'installation et, en qualité d'utilisateur, vous devez être informé de son emplacement. Durant l'utilisation ordinaire, il suffit de mettre le four combiné en mode veille en appuyant sur le cercle blanc sous l'écran, puis sur le bouton de veille.

OUVERTURE ET FERMETURE DE LA PORTE

La porte du four combiné est équipée d'un mécanisme de fermeture qui permet une ouverture à droite ou à gauche. Déplacez le levier sur le côté pour libérer la serrure de la porte. Tirez sur la poignée pour ouvrir la porte.

Pour fermer la porte, appuyez sur la poignée (en claquant). Si votre appareil comprend un chariot de chargement (2011, 1221, 2021), fermez la porte et tournez la poignée de la porte de 90°.

PRÉCHAUFFAGE DE LA CHAUDIÈRE (fours combinés avec chaudière)

Lorsque le four combiné est sous tension, la chaudière est automatiquement remplie d'eau, puis chauffée. Pendant ce délai, le démarrage du programme est temporairement désactivé pour les modes « Vapeur » et « Air chaud et vapeur », jusqu'à ce que la chaudière soit chaude. Une fois ce délai écoulé, le four combiné continuera automatiquement son fonctionnement.

02 | SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION

Le four combiné ne peut pas être utilisé sans une certaine quantité de précautions, d'attention et de bon sens. Même si le four combiné a été conçu et fabriqué pour répondre à toutes les normes de sécurité internationales, l'utilisateur est le premier responsable de sa sécurité pendant l'utilisation du four combiné. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages corporels, les dommages matériels ou les dommages causés à l'environnement pour avoir utilisé le four combiné de manière non conforme au manuel ou par manque de respect aux règlements de sécurité en vigueur.

Ce chapitre fournit les informations les plus importantes sur le travail en toute sécurité et sur la protection de la santé de l'utilisateur et de tous ceux qui entrent en contact avec le four combiné ou ses accessoires.

2.1 FONCTIONNEMENT EN SÉCURITÉ

GÉNÉRALITÉS

- Le four combiné ne peut être utilisé que par du personnel autorisé, qualifié et formé à son utilisation. Les personnes non autorisées à l'utiliser et qui n'ont pas été formées à son fonctionnement ne doivent jamais être autorisées à le manipuler ou le maintenir, ou accomplir une activité contraire à son utilisation. Cette activité non professionnelle peut causer des blessures ou endommager l'appareil.
- Obtenez une formation régulière sur la façon de faire fonctionner le four combiné. Cela évite les accidents du travail et des dommages au four combiné.
- Le four combiné doit être utilisé uniquement pour la préparation des aliments et conformément au manuel. Toute utilisation différente est contraire à la conception et considérée dangereuse.
- Pour des raisons de sécurité, ne pas retirer les capots rigides ni tenter d'accéder à l'intérieur du four combiné : risque de blessure par choc électrique. L'appareil ne contient aucun composant que l'utilisateur peut manipuler. La réparation des défauts ou l'entretien au-delà de ce qui est décrit dans ce manuel doit être effectué par un technicien de l'assistance qualifié.
- N'installez pas d'appareil chauffé dans la zone immédiate du four combiné (comme les friteuses, les grills, les cuisinières, les réchauds, etc.).



Les exigences détaillées pour le placement de l'appareil sont fournies dans les instructions de transport et d'installation.

- Ne pas travailler avec le four combiné si vous souffrez d'étourdissements, d'évanouissements ou autre faiblesse ou manque de concentration ou si sous l'influence de drogues ou d'alcool !
- Il est strictement interdit d'enlever ou d'endommager les étiquettes fixées au four combiné.
- Utilisez le four combiné uniquement s'il est en parfait ordre de marche. N'y apportez aucune modification.
- Observez le plan d'inspections, respectez les instructions du manuel d'exploitation et les directives générales applicables aux appareils à gaz.
- Ne placez rien à proximité du four combiné qui pourrait vous faire trébucher. Gardez le poste de travail (et les voies d'accès) propre et bien rangé.

ENVIRONNEMENT D'UTILISATION DU FOUR COMBINÉ

- La plage de température ambiante admise est comprise entre +4°C et +35°C.
- L'environnement ne doit pas être explosif ni toxique.
- Aucun extincteur ou système d'extinction d'incendie automatique ne doit être placé directement au-dessus du four combiné.

- Il ne doit y avoir aucun matériau, gaz ou liquide inflammables situés sous ou à côté du four combiné.

AVANT D'UTILISER LE FOUR COMBINÉ

- Avant de démarrer l'appareil, il est absolument nécessaire d'apprendre le chapitre « Sécurité lors de l'utilisation », ainsi que ce chapitre.
- Si vous avez des doutes sur l'installation, le fonctionnement ou la sécurité du four combiné, contactez votre fournisseur.
- Si l'équipement électrique est endommagé, organisez les réparations immédiatement - ne jamais utiliser un four combiné endommagé.
- Ne bloquez pas les orifices du four combiné avec des objets, et surtout ne placez pas les ustensiles de cuisine, les tissus ou d'autres objets sur l'appareil. Assurez-vous que la vapeur s'échappe librement par les ouvertures dans le haut du four combiné.
- Avant l'utilisation, vérifiez la chambre de cuisson du four combiné. Enlevez toute la nourriture restante, les résidus de détergent ou d'autres objets, et rincez soigneusement la zone de cuisson avec une douchette à main.
- Veillez à ne pas projeter de l'eau sur le four combiné, et de ne pas y placer dessus d'objets remplis d'eau.
- Ne placez pas de sources de flamme nue sur ou près du four combiné.

DURANT L'UTILISATION DU FOUR COMBINÉ

- Ne continuez pas à utiliser le four combiné si vous avez le moindre doute quant à son utilisation en toute sécurité ou s'il est endommagé. Éteignez-le immédiatement, débranchez le câble d'alimentation, coupez l'alimentation en eau et contactez votre fournisseur.
- Si le bruit dépasse la limite autorisée lorsque vous utilisez le four combiné, arrêtez le four combiné et corrigez la cause.
- Signalez immédiatement toutes les pannes à votre supérieur qui doit prendre des mesures pour leur réparation.
- Ne laissez pas le four combiné sans surveillance lorsqu'il est allumé, sauf si explicitement demandé par le manuel.
- N'utilisez que vos doigts pour actionner les boutons du panneau de contrôle. L'utilisation d'objets affûtés, pointus ou autres objets pour exploiter l'appareil annulera la garantie.
- Lorsque vous travaillez avec le four combiné, il faut savoir que les récipients de cuisson, les grilles et les inserts de cuisson peuvent être chauds. La température de la vitre extérieure sur la porte peut dépasser 60°C. Dans tous les cas, il existe un risque de brûlure.
- La vapeur chaude est générée durant le fonctionnement du four combiné. Lorsque la porte est ouverte, il existe un risque de brûlure, etc. Lorsque vous ouvrez la porte, notamment durant les opérations avec la vapeur, tenez-vous toujours dans une position vous permettant d'éviter les brûlures par la vapeur qui s'échappe de la porte ouverte. N'ouvrez d'abord la porte que partiellement et ne l'ouvrez pleinement qu'une fois que la vapeur chaude s'est échappée.
- Si les récipients de cuisson sont remplis de liquide plus des trois quarts, il faut prendre plus de soin lors de la manipulation et de les retirer. Lorsque vous placez ces conteneurs pleins dans l'appareil, placez-les uniquement sur les grilles dans lesquelles vous pouvez voir. Sinon, l'utilisateur peut être ébouillanté. Prenez grand soin, en retirant les récipients de cuisson chauds - quel que soit leur contenu !
- Soyez particulièrement prudents lorsque vous travaillez avec un four combiné (combinaison d'appareils) dont la grille la plus élevée est à 160 cm ou plus du sol. Il existe un risque que les récipients de cuisson se renversent et cause des brûlures.
- Des zones très chaudes peuvent exister pendant la cuisson, notamment sur les ustensiles de cuisine, les grills et la face intérieure de la porte.

Utilisez des gants de protection pour manipuler les objets chauds.

- Si le four combiné est équipé d'un chariot de chargement, vous devez toujours freiner le chariot lorsqu'il se trouve dans l'appareil. Lors de la manipulation d'un chariot plein, le mécanisme de verrouillage des récipients de cuisson doit toujours être utilisé (les récipients de cuisson sont fermés).
- Lors du transport de récipients de cuisson remplis de liquide, ces derniers doivent être couverts par des couvercles étanches. Sinon, l'utilisateur peut être ébouillanté.
- Si le sol est très inégal, les chariots de chargement ne doivent pas être utilisés pour le chargement ou le déchargement du four combiné. Ne laissez jamais la poignée du chariot dans un four combiné fermé. Cela peut casser la porte du four combiné. Ne pas tirer le chariot de chargement sans la poignée conçue à cet effet. Sinon, des brûlures peuvent se produire.
- Lors de l'utilisation de chariots à banquet, assurez-vous toujours que les assiettes sont correctement placées sur les supports.
- Pour le lavage des chariots, utilisez toujours le programme de lavage automatique (si disponible). Dans le cas contraire, utilisez des produits de nettoyage conçus pour le lavage semi-automatique. Il est interdit d'utiliser le four combiné sans le chariot de chargement pour le travail standard et le lavage !

APRÈS AVOIR TERMINÉ LE TRAVAIL AVEC LE FOUR COMBINÉ

- Nettoyez et entretenez le four combiné uniquement lorsqu'il est froid !
- Retirez les morceaux solides d'aliments en les faisant sortir de la chambre de cuisson – ne jamais les faire tomber dans le drainage du four combiné lors du lavage.
- Les agents de nettoyage et de détartrage doivent être utilisés seulement selon les instructions de ce manuel et en conformité avec les instructions de l'agent individuel.
- Après le travail (par exemple, la nuit), laissez la porte du four combiné entrouverte.
- Lorsque le four combiné n'est pas utilisé pendant une longue période, coupez l'alimentation en eau et l'alimentation électrique.

NETTOYAGE

- Faites très attention lorsque vous manipulez des produits de nettoyage. Le contact avec les produits de nettoyage et leurs émanations présentent un risque de brûlure ou d'irritation de la peau, des yeux et des voies respiratoires.
- Lors de la manipulation des produits de nettoyage, porter un équipement de sécurité.
- Lors du dosage des produits de nettoyage en poudre, veillez à ce qu'ils ne soient pas inhalés et n'entrent pas en contact avec les yeux et les muqueuses.

2.2 ÉQUIPEMENT DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez le four combiné, il est également nécessaire de porter les bons vêtements et d'utiliser l'équipement de protection individuelle. Les vêtements, les chaussures et les équipements de protection doivent être conformes aux exigences nationales en matière de sécurité pour votre type de travail. Surtout n'oubliez pas d'utiliser ces éléments importants :



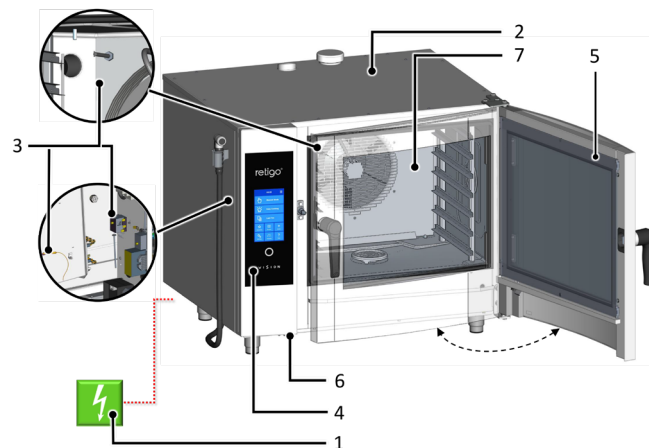
Lorsque vous travaillez avec le four combiné, ne portez pas :

- Foulards, cravates, chaînes, montres, bracelets, clés, bagues ou autres objets métalliques, ou travaillez avec un bandage inapproprié.
- Composants électriques comme stimulateurs cardiaques, montres, cartes de crédit, etc., ou d'autres articles avec des supports d'enregistrement magnétiques.
- Cheveux long, dénoués. Attachez les cheveux longs avec un système approprié.

2.3 ÉLÉMENTS DE PROTECTION DU FOUR COMBINÉ

Le four combiné est équipé de composants de sécurité qui le rendent plus sûr à utiliser. Voici une liste des plus importants :

1. Interrupteur principal externe
2. Capots externes
3. Limiteur de température de protection
4. Panneau de commande
5. Porte avec serrure magnétique
6. Position de ventilation de la porte de l'appareil
7. Paroi interne



Aucun des éléments ci-dessous n'est destiné à être retiré par l'opérateur. Il ne peuvent être retirés pour inspection, maintenance ou réparation que par une personne qualifiée pour la tâche.

INTERRUPTEUR PRINCIPAL EXTERNE

Le four combiné est conçu pour être raccordé en permanence à l'alimentation électrique. L'alimentation est connectée et déconnectée à l'aide d'un interrupteur principal externe. Le commutateur est utilisé pour faire tourner l'appareil sous et hors tension (lors de la mise en marche, effectuer des réparations, l'installation, et aussi dans les situations d'urgence). L'interrupteur principal externe doit être facilement accessible à tout moment !



Il est interdit de toucher aux circuits de sécurité, de retirer les capots latéraux ou d'effectuer toute modification non autorisée susceptible d'altérer la fiabilité et la sécurité de ces circuits.

CAPOTS EXTERNES

Tous les capots amovibles sont fermement connectés au four combiné, ils ne peuvent donc être retirés qu'avec des outils. Les capots empêchent tout contact involontaire avec des pièces transportant de l'électricité. Vérifier toujours que les capots sont en place.

LIMITEUR DE TEMPÉRATURE DE PROTECTION

Les limiteurs de température de protection sont situés dans la chambre de cuisson, la chaudière et le panneau électrique. Lorsque la température est excessive, ces éléments s'activent et éteignent l'appareil.

Si un limiteur de protection tombe en panne, un code d'erreur s'affiche accompagné d'un signal sonore.

PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande est situé en dehors de la zone sujette à des températures élevées et permet d'arrêter rapidement l'appareil en utilisant le bouton STOP. L'écran affiche également des dysfonctionnements.

Le panneau de commande est solidement fixé au panneau de commande avant et empêche tout contact involontaire avec des pièces conductrices. Il peut être retiré uniquement avec un outil.

PORTE AVEC SERRURE MAGNÉTIQUE

Au moment où la porte s'ouvre, la chaleur s'arrête automatiquement et le ventilateur s'arrête rapidement pour limiter l'échappement de la vapeur de la chambre de cuisson. Pour se protéger contre les brûlures de vapeur, ouvrir d'abord légèrement la porte et attendre un peu avant de l'ouvrir entièrement. Pour fermer la porte, appuyez sur la poignée (en claquant). Si votre appareil comprend un chariot de chargement (2011, 1221, 2021), fermez la porte et tournez la poignée de la porte de 90°.

Si la porte n'est pas fermée correctement et que l'appareil est en mode **Départ**, un message d'information « fermer la porte » s'affiche.

POSITION DE VENTILATION DE LA PORTE DE L'APPAREIL

Pour vous protéger contre les brûlures dues à la vapeur, les portes peuvent d'abord être ouvertes légèrement. Dans cette position, les portes restent partiellement verrouillées. Une fois que la vapeur cesse de sortir de la chambre de cuisson, la porte peut être complètement ouverte.

PAROI INTERNE

Elle est toujours située à l'intérieur de la chambre de cuisson, devant le ventilateur, de manière à ne pas heurter la roue en rotation du ventilateur. La paroi interne ne peut être enlevée qu'avec des outils.



Vous ne devez en aucun cas retirer les éléments de sécurité et de protection du four combiné ! N'effectuez aucune modification sans l'autorisation du fabricant.

2.4 EMBLEMES DANGEREUX ET DANGERS RÉSIDUELS

L'appareil est conçu de sorte que lorsqu'il est correctement utilisé en parfait état, il ne pose pas de danger pour l'opérateur ou les environs. Néanmoins, au cours de son fonctionnement, des situations dangereuses pourraient se présenter si l'utilisateur n'est pas au courant. On les appelle risques résiduels - ceux qui restent même après avoir pris et examiné toutes les mesures de prévention et de protection. Repérez ces risques rapidement et évitez-les.

Emplacements dangereux, types de dangers et leurs effets.

CHAMBRE DE CUISSON

Pendant que son fonctionnement, le four combiné produit de la vapeur à haute température dans la chambre de cuisson.



- Risque de brûlure avec les endroits chauds dans toute la chambre.
- Risque de brûlure par les poignées latérales (grilles) des récipients de cuisson et autres accessoires utilisés lors du chauffage des aliments.
- Risque de brûlure par la vapeur chaude sortant de la chambre de cuisson lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

VENTILATEUR

Dans la chambre de cuisson du four combiné, derrière la paroi interne, se trouvent une ou plusieurs roues de ventilateur en circulation.



- Risque de blessure aux mains dû à une manipulation imprudente dans la chambre de cuisson derrière la paroi interne lorsque celle-ci n'est pas correctement installée.
- Risque de blessure aux mains dû à une manipulation imprudente dans la chambre de cuisson derrière la paroi interne durant le nettoyage ou la maintenance.

PORTE

L'intérieur de la porte et en particulier la vitre interne chauffent à haute température lorsque le four combiné est en marche. Le four combiné produit également de la vapeur chaude qui s'échappe lorsque la porte de la chambre de cuisson est ouverte.



- Risque de brûlure à l'intérieur de la porte lors de l'ouverture de la porte pendant ou après le processus de cuisson.
- Risque de brûlure par la vapeur chaude et les émanations lors de l'ouverture de l'appareil, surtout lorsque le haut de la porte est à la hauteur du visage, comme c'est le cas pour les ensembles de deux fours combinés.

CAPOT SUPÉRIEUR DE L'APPAREIL

Ne couvrez jamais l'appareil et ne placez aucun objet au-dessus pouvant s'enflammer. Votre appareil n'est pas une étagère de rangement !

Soyez prudent et utilisez des gants de sécurité.



- Risque de brûlure pendant le processus de cuisson.
- Risque d'incendie si le couvercle est couvert ou si des matériaux inflammables sont sur le couvercle pendant la cuisson.

RÉCIPIENTS DE CUISSON

Ne manipulez jamais de récipients contenant des liquides chauds ou des aliments chauds au-dessus du niveau des yeux et utilisez toujours des gants de protection.



- Risque de brûlure lors de la manipulation inappropriée d'accessoires chauds lors de leur retrait de l'appareil après la cuisson.

OURA ET CHEMINÉE

Ne posez aucune partie du corps sur ces parties et utilisez toujours un équipement de protection (gants, lunettes de sécurité, etc.).



- Risque de brûlure par la vapeur qui s'échappe pendant la cuisson.

DÉCHARGE D'ÉCHAPPEMENT

Ne posez aucune partie du corps sur ces parties et utilisez toujours un équipement de protection (gants, lunettes de sécurité, etc.).



- Risque de brûlure par les gaz de combustion chauds qui s'échappent pendant la cuisson.

DOUCHETTE À MAIN



- Risque de brûlure dû à la vapeur ou à la graisse chaude lors de la pulvérisation d'une chambre de cuisson chaude.
- N'utilisez pas la douchette à main pour refroidir la chambre de cuisson ou pour la nettoyer si sa température est supérieure à 90 °C.
- Risque de brûlure par la graisse chaude et la vapeur lorsque l'eau provoque des éclaboussures dans la graisse chaude.
- Ne pulvérisez pas d'eau directement sur les graisses chaudes, car cela pourrait provoquer des éclaboussures et une création de chaleur intense.

Risques résiduels

Pour réduire davantage les risques et pour assurer l'efficacité de la protection, nous fournissons des informations relatives aux risques résiduels. Pour les supprimer, nous établissons les mesures techniques et organisationnelles suivantes que l'utilisateur doit mettre en œuvre. Elles sont destinées à surmonter les risques respectifs.

COURANT ÉLECTRIQUE

Tous les composants électriques du four combiné sont alimentés par un courant potentiellement mortel. Les bornes d'alimentation électrique et les autres composants électriques restent sous tension même lorsque le four combiné est mis hors tension.



- Risque de blessure dû au courant électrique provenant de pièces conductrices !

Toutefois, l'accès au compartiment des composants électriques n'est possible qu'après le retrait d'un couvercle rigide. En tant qu'utilisateur, vous n'êtes pas autorisé à réparer les composants électriques de l'appareil. Il existe un risque uniquement si le câble d'alimentation électrique est endommagé, par exemple lorsqu'il est mal placé, tordu, pincé, alourdi, etc. De plus, si l'appareil se déplace tout seul sur le châssis à roulettes, cela peut rompre le câble d'alimentation.



- Lors du fonctionnement de l'appareil, bloquez toujours les roues avec le frein de stationnement !

Si le matériel électrique est endommagé, il est nécessaire de cesser immédiatement d'utiliser le four combiné et de faire réparer immédiatement le matériel par du personnel qualifié.

Si l'il n'est pas nécessaire que le four combiné soit sous tension, débranchez la connexion à l'alimentation électrique en coupant l'alimentation à partir de

l'interrupteur principal.

PIÈCES MÉCANIQUES

Les risques ne surviennent que si le four combiné a été installé sur le châssis à roulettes incorrectement (comme sur un plan fortement incliné, pas ancré sur une surface glissante ou instable, etc.), et ses mouvements inattendus peuvent provoquer l'écrasement ou le pincement lorsqu'il perd sa stabilité.



- Si vous pensez que l'appareil est mal installé en ce qui concerne la stabilité, ne continuez pas à travailler et contactez immédiatement le propriétaire pour vérifier l'installation.
- Risque de blessure par les pièces mobiles lorsque la chambre de cuisson est refroidie avec les portes ouvertes (fonction de « refroidissement »), la paroi interne devant le ventilateur est absente, de sorte que la roue du ventilateur est librement accessible.

Lors de la manipulation du four combiné, respectez les instructions pour attacher les charges et la manipulation d'appareils soulevés du sol.



- Assurez-vous que la paroi interne est toujours à sa place et correctement sécurisée contre le desserrage !
- Risque de blessure aux mains en faisant glisser ou en tirant le chariot de chargement ou le panier de chargement.
- Lors de la manipulation des accessoires de chargement, utilisez toujours la poignée fournie à cet effet.

HAUTE TEMPÉRATURE

Pendant la cuisson, l'intérieur de l'appareil chauffe à une température élevée, y compris les récipients et les aliments qui ont été insérés, et une fois les portes de la chambre de cuisson ouvertes, cette chaleur s'échappe dans son environnement. Pour cette raison, il existe un risque de brûlure lorsque vous travaillez avec ou à proximité du four combiné.



- Risque de brûlure par les surfaces chaudes se produisant principalement dans l'ensemble de la chambre de cuisson, y compris à l'intérieur de la porte, et sur toutes les parties qui sont ou ont été à l'intérieur pendant la cuisson, telles que les récipients de cuisson, les poignées des récipients de cuisson et les grilles.
- Portez les vêtements de sécurité prescrits, en particulier des gants de protection !
- La vapeur chaude peut entraîner un risque de brûlure lorsque de l'eau est pulvérisée dans la chambre de cuisson réchauffée ou que les portes sont ouvertes pendant la fonction de « refroidissement ».
- Éloignez-vous suffisamment de l'appareil et ne pulvérisez pas d'eau dans la chambre de cuisson réchauffée pour un refroidissement rapide ou lors du rinçage avec la douchette à main !



- Il y a un risque de brûlure lorsque de l'eau est pulvérisée dans l'appareil alors qu'un récipient contenant de la graisse chaude se trouve à l'intérieur.
- Ne pulvérisez pas d'eau sur la graisse chaude !
- Il existe également un risque de brûlure par l'eau lors d'une mauvaise manipulation des récipients de cuisson, lors de l'utilisation de récipients de cuisson de dimensions inappropriées et lors de l'utilisation d'une plaque de dimensions inappropriées par rapport à la poignée de la plaque du chariot de banquet.
- Lors de la manipulation de récipients contenant des liquides chauds ou des aliments liquides chauds, soyez particulièrement vigilant et utilisez toujours des gants de protection.

DÉTERGENT

En cas d'utilisation directe de détergents, il existe un risque de brûlure ou d'irritation de la peau, des yeux et des voies respiratoires par contact direct avec le produit de nettoyage ou ses vapeurs.



- Évitez le contact direct avec les détergents. En cas de risque de contact, utilisez des gants de sécurité.
- Lors du dosage, soyez particulièrement attentif à ne pas inhaler le détergent.
- Pendant le nettoyage entièrement automatique, n'ouvrez pas la porte de l'appareil à moins d'y être invité par le logiciel. Il existe un risque d'inhalation de vapeurs de détergent ou d'éclaboussures sur la peau et les yeux.

CONTAMINATION ALIMENTAIRE

Lorsque les produits de nettoyage ou de détartrage ne sont pas utilisés correctement, la zone autour du four combiné, où les aliments sont habituellement préparés, peut être contaminée. Ils peuvent être alors contaminés.



- Assurez-vous que la surface de travail n'a pas reçu d'éclaboussures de détergent ou de détartrant !
- Ne placez pas de récipients vides sur la surface de travail, les aliments peuvent être contaminés !

GAZ

Les fours combinés à gaz peuvent aussi présenter ces risques :



- Risque d'explosion si la conduite de gaz est défectueuse ou présente une fuite.
- Il y a un risque de manque d'oxygène dans la cuisine si le brûleur est mal ajusté et de manque d'air dans la cuisine si la ligne d'évacuation fuit.
- Observez le plan d'inspections, respectez les instructions du manuel et les directives générales applicables aux appareils à gaz.

EAU

Si l'appareil et son chariot à roulettes commencent à faire des mouvements indésirables, cela peut rompre ou endommager l'alimentation en eau, et les fuites d'eau peuvent provoquer des glissades et des chutes.



- Avant toute utilisation, vérifiez toujours que les roues sont bloquées avec le frein de stationnement ! Gardez la zone de travail du four combiné et son environnement propres et secs !

2.5 UTILISATION DES ACCESSOIRES

SONDE DE TEMPÉRATURE

Lors de l'utilisation de la sonde de température, respectez les consignes suivantes :

- Utilisez la sonde seulement dans la nourriture.
- N'insérez pas la sonde dans les aliments congelés. Cela peut la casser !
- Ne pliez jamais avec force le câble d'alimentation de la sonde de température.
- Ne sortez jamais la sonde de la nourriture en tirant sur le câble.
- Placez la sonde de température dans l'aliment d'une manière telle qu'elle ne s'appuie pas contre la vitre de la porte.
- La sonde de température peut être chaude - utilisez des gants de protection.
- Sortez la sonde de température de la nourriture avant de retirer les aliments de l'appareil et placez-la dans le support de sonde.
- Lorsque la sonde n'est pas utilisée, la maintenir dans le support de sonde.
- Ne laissez jamais la sonde de température à l'extérieur de la chambre de cuisson - la porte peut se renfermer sur elle et l'endommager.

DOUCHETTE À MAIN

Lors de l'utilisation de la douchette à main, respectez les consignes suivantes :

- La douchette à main ne doit être utilisée que pour le nettoyage de la chambre de cuisson.
- La douchette à main ne fonctionne que pendant deux minutes après l'ouverture de la porte. Elle s'éteint ensuite automatiquement.
- N'utilisez jamais la douchette à main lorsque le four combiné est chaud. Laissez-le refroidir à moins de 65 °C.
- N'utilisez jamais la douchette à main pour refroidir la chambre de cuisson lorsque la température à l'intérieur de la chambre de cuisson est supérieure à 90 °C — cela pourrait détruire la vitre intérieure de la porte et causer une déformation de la chambre de cuisson !
- Ne pulvérisez jamais de l'eau de la douchette à main sur la vitre de la porte chaude — cela peut la détruire !
- Après utilisation, placez toujours la douchette à main dans son support.


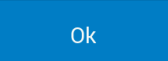


03 | COMMANDES

3.1 ÉCRAN TACTILE






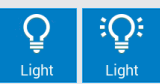

La signification des boutons (icônes) qui se trouvent sur les écrans les plus courants est fournie sur les figures A, B, C et D. Les fonctions des boutons de base sont sélectionnées en effleurant simplement l'icône sur l'écran. Les fonctions étendues peuvent être ensuite activées en maintenant enfoncé le bouton pendant plus de 2 secondes.

BOUTONS COURAMMENT UTILISÉS

Le système possède des boutons qui sont communs aux modes individuels et aux fonctions du four combiné. Leur signification est la suivante :

	Appuyez sur le bouton pour passer à l'étape suivante.
	Appuyez sur le symbole pour confirmer votre sélection.
	Appuyez pour démarrer le processus de cuisson, lavage, etc. désiré.
	Appuyez sur pour arrêter le processus de cuisson en cours et l'afficher sur l'écran D.

3.2 AUTRES BOUTONS

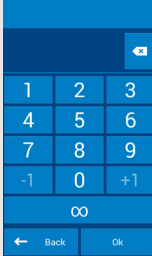



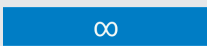
	Le bouton Vision sert à : a) basculer en mode multitâches  4/4.4 b) activer le système de contrôle c) placer le four combiné en mode veille. d) mode d'étalonnage de l'écran après un appui maintenu sur le bouton pendant plus de 2 secondes
	L'appui sur le symbole affiche l'écran principal (A).
	Lors de l'appui, le système de contrôle passe en mode veille et l'écran est éteint. Le système est réveillé en appuyant sur le bouton Vision.
	Appuyez dessus pour rappeler une aide rapide sur les fonctions individuelles du système de contrôle.
	Un appui sur allume l'éclairage continu de la chambre de cuisson et un nouvel appui l'éteint. L'éclairage s'allume ensuite uniquement lorsque la porte de la chambre de cuisson est ouverte.
	Appuyez pour afficher ou masquer d'autres lignes qui proposent les fonctions étendues du four combiné.

3.3 CLAVIER

Le système possède également un clavier. Son fonctionnement est identique dans tous les modes et toutes les fonctions du four combiné.











CLAVIER NUMÉRIQUE DE BASE

Pour la saisie des valeurs

		Supprimer les valeurs.
	 	Correction rapide des valeurs.
		Durée non-stop, exécution non-stop d'une fonction.

CLAVIER ALPHANUMÉRIQUE ÉTENDU

Pour la saisie des lettres, symboles et chiffres.

		Basculer majuscule/ minuscule.
		Basculer entre un clavier avec des lettres et un clavier avec des chiffres/symboles.
		Supprimer des caractères.
		Barre d'espace.
		Options du clavier. Langue et style sélectionnés (QUERTY-QUERTZ).
		Basculer entre un clavier avec des chiffres/symboles et un clavier avec des lettres.
		Supprimer des caractères.
		Barre d'espace.

04 | CUISSON

4.1 MODE MANUEL

Cette option est utilisée par les utilisateurs qui souhaitent régler les paramètres du processus de cuisson exactement selon leurs exigences. Réglez les paramètres de cuisson manuellement en fonction de votre choix et de votre expérience.

Appuyez sur l'option A2 pour afficher le **mode manuel** (B).

B1 PRÉCHAUFFAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Arrêt.



Marche.

La valeur sous le symbole est réglée en usine à 15 °C au-dessus de la température du processus de cuisson que vous avez définie (B5). Cela signifie que chaque fois que vous réglez manuellement la température du processus de cuisson avec le préchauffage actif, la température de préchauffage augmente automatiquement de 15 °C. La seule exception est le mode de cuisson vapeur, dans lequel la température de préchauffage correspond à la température de processus définie.



La valeur d'incrément peut être modifiée dans les paramètres utilisateur (☰ 07 PARAMÈTRES/7.1/ Cuisson/Préchauffage/Incrément de température).

La valeur de préchauffage peut également être modifiée manuellement sur une plage allant de 30 °C à 300 °C après avoir appuyé et maintenu enfoncé le symbole de préchauffage. Cela permet de créer un programme contenant une étape individuelle avec préchauffage automatique à une valeur de température précise. Après le démarrage, si la température dans la chambre de cuisson est considérablement plus basse, il est possible d'ouvrir la porte sans arrêter la rotation du ventilateur. Le ventilateur continuera au régime normal et soufflera de l'air chaud hors de la chambre. Dès que la température dans la chambre atteint la température de préchauffage réglée, le ventilateur s'arrête automatiquement.

B2 SÉLECTION DU MODE DE CUISSON

AIR CHAUD

Remplacement pour la cuisson dans une poêle, un four, la friture dans une friteuse, etc.



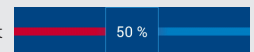
Plage de température : 30-300 °C

AIR CHAUD ET VAPEUR (COMBINAISON)

Remplacement pour la cuisson exigeant un arrosage ou des procédures pour lesquelles les aliments nécessitent un certain pourcentage d'humidité, tout en cuisant avec l'air chaud, etc.



La quantité de vapeur dans la chambre de cuisson peut être fixée en déplaçant le curseur ou en effleurant la valeur de pourcentage et en saisissant la valeur avec le clavier numérique.



Plage de température : 30-300 °C

VAPEUR

Remplacement pour la cuisson dans l'eau.



Plage de température : 30-130 °C

RÉCHAUFFAGE SUR LA PLAQUE

Pour réchauffer les aliments refroidis.



Plage de température : 80-180 °C

GOLDEN TOUCH

Achèvement de cuisson contrôlé grâce à une cuisson haute température pour une dorure et un croquant exceptionnels. Plage de température : 180-250 °C



CUISSON ET MAINTIEN

Après la fin de la cuisson, le système passe automatiquement en phase de maintien des aliments à 75 °C. Si le processus de cuisson est terminé en fonction de la température au centre des aliments et que cette dernière est inférieure à 75 °C, pour la phase de maintien le four combiné règle automatiquement la température à celle du centre des aliments en fin de cuisson.



B3 CONTRÔLE D'HUMIDITÉ

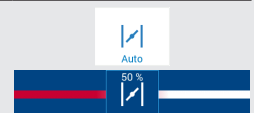
Le mode AIR CHAUD est indiqué par le symbole d'un oura et le déplacement ou l'appui sur la barre de défilement permet les réglages suivants :





Oura complètement ouvert ; évacuation continue de l'humidité de la chambre de cuisson.




Le système contrôle l'ouverture/fermeture de l'oura en fonction du pourcentage d'humidité fixé.




Oura complètement fermé ; toute l'humidité reste dans la chambre de cuisson.


En mode combiné, l'humidité est affichée en pourcentage, qui peut être modifié en déplaçant la barre de défilement sur une plage allant de 0 % à 100 %.




REMARQUE :
En mode CUISSON VAPEUR, l'humidité est un réglage fixe qui ne peut pas être modifié.




B4 RÉGLAGE DE L'HEURE
Réglez la durée du processus de cuisson.
Plage de durée : 00:01-23:59 (h:m)




B5 TEMPÉRATURE DU PROCESSUS DE CUISSON
Réglage la température du processus de cuisson.
La plage de température dépend du mode de cuisson utilisé.




B6 RÉGLAGES DES AUTRES FONCTIONS




VITESSE DU VENTILATEUR
Réglez l'une des sept vitesses du ventilateur.




CONTRÔLE DU TEMPS DU VENTILATEUR
Le ventilateur tournera uniquement :
- lorsque les éléments chauffants sont allumés
- pendant 10 secondes lorsqu'il a été inactif pendant plus de 2 minutes.




REMARQUE SUR L'ÉTAPE
Permet de saisir des textes de commentaire qui seront affichés lors du passage à l'étape du programme correspondante. Les commentaires sont accompagnés d'un signal sonore.




B8 VUE D'ENSEMBLE DES ÉTAPES DU PROGRAMME
Affiche une vue d'ensemble de tous les paramètres de cuisson réglés. Permet de modifier les paramètres, d'ajouter une autre étape ou de lire les conseils du chef. Pour une description détaillée, consultez l'écran C.



B9 SONDE DE TEMPÉRATURE
Réglage de la température de la sonde
Permet le contrôle du processus de cuisson en réglant la température finale au centre des aliments.
Plage de température : 30-110 °C




DELTA T
Permet de régler une différence constante entre la température au centre et celle de la chambre de cuisson.
Plage de température : 20-70 °C




4.1.1 Cuisson avec les réglages manuels

1 ACCÉDER AU MODE MANUEL




2 SÉLECTIONNER ET MODIFIER LES PARAMÈTRES B1 À B9 SELON LES BESOINS.




2.1 **OPTION : AJOUTER UNE ÉTAPE**


Appuyer sur



Appuyer sur



Sélectionner et modifier les paramètres B1 à B9 selon les besoins.




Pour ajouter une autre étape, répéter la procédure à partir du point 2.1

2.2 **OPTION : ENREGISTRER COMME DÉMARRAGE AUTOMATIQUE**


Si vous souhaitez que le programme démarre automatiquement de manière répétée à un jour et à une heure spécifiques, procédez comme indiqué au chapitre 4.2.10.

3 DÉMARRER LE PROCESSUS DE CUISSON EN APPUYANT SUR




4 À LA FIN DU PROCESSUS DE CUISSON, SÉLECTIONNER UNE ACTION AVEC LAQUELLE CONTINUER (écran D)

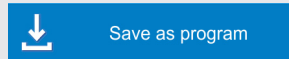
4.1 OPTION : PROLONGER LA DURÉE DE LA DERNIÈRE ÉTAPE DE CUISSON

 Appuyer sur

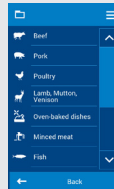


4.2 OPTION : ENREGISTRER LA PROCÉDURE DANS LES PROGRAMMES

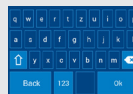
 Appuyer sur



Sélectionnez le dossier pour le stockage du nouveau programme.




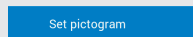
Saisir le nom du programme



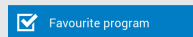
Appuyer sur



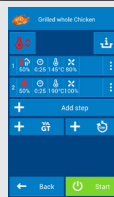
Vous pouvez ajouter un pictogramme/image si vous souhaitez
 4/4.2.5, point 4.1




Cocher cette option pour ajouter le programme à la sélection des programmes favoris.



Dans l'aperçu rapide, vous pouvez vérifier toutes les étapes du programme de cuisson.




4.3 OPTION : VUE D'ENSEMBLE DES STATISTIQUES DU PROCESSUS DE CUISSON

 Appuyer sur




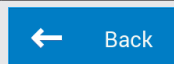
4.4 OPTION : DÉSACTIVER LE SIGNAL SONORE

 Appuyer sur



4.5 OPTION : REVENIR À L'ÉCRAN PRINCIPAL





 Appuyer sur



4.2 PROGRAMMES

Le mode Programme permet l'utilisation du four combiné au maximum de ses possibilités, avec le plus grand confort de contrôle pour assurer que les produits finaux soient de la meilleure qualité à chaque fois.

SYSTÈME DE SYMBOLES DU MODE PROGRAMME

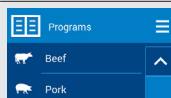
 Beef	Catégorie principale en fonction du type d'aliment (catégorie).
 Steak	Sous-catégorie avec davantage de programmes
 Rare	Programme
	Programme récemment créé sans pictogramme assigné.

4.2.1 Cuisson en fonction d'un programme

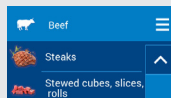
1 ACCÉDER AUX PROGRAMMES (option A8)



2 SÉLECTIONNER UNE CATÉGORIE DE PROGRAMME

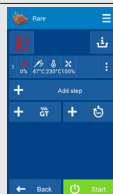


3 SÉLECTIONNER UN ALIMENT À MODIFIER (PROGRAMME)



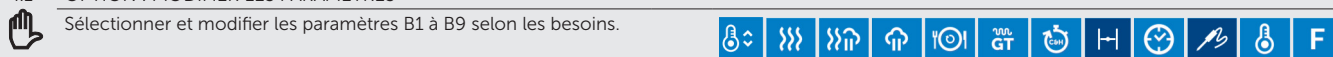
4 L'APERÇU DU PROGRAMME S'AFFICHE (APERÇU RAPIDE)

Toutes les étapes du programme s'affichent sur un seul écran avec la possibilité de modifier ou d'ajouter des étapes supplémentaires.



4.1 OPTION : MODIFIER LES PARAMÈTRES

Sélectionner et modifier les paramètres B1 à B9 selon les besoins.



4.2 OPTION : AJOUTER UNE ÉTAPE

Appuyer sur



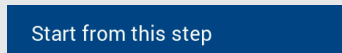
Pour ajouter une autre étape, répéter la procédure à partir du point 3.1

4.3 OPTION : DÉMARRAGE DU PROGRAMME À PARTIR DE L'ÉTAPE SÉLECTIONNÉE

Appuyer sur



Sélectionner

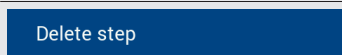


4.4 OPTION : SUPPRIMER UNE ÉTAPE

Sur les étapes à supprimer, appuyer sur



Sélectionner



4.5 OPTION : ENREGISTRER COMME DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

Si vous souhaitez que le programme démarre automatiquement de manière répétée à un jour et à une heure spécifiques, procédez comme indiqué au chapitre 4.2.10.

5 DÉMARRER LE PROCESSUS DE CUISSON EN APPUYANT SUR



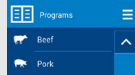
6 À LA FIN DU PROCESSUS DE CUISSON, SÉLECTIONNER UNE ACTION AVEC LAQUELLE CONTINUER (écran D)

4.2.2 Création d'un nouveau programme

1 ACCÉDER AUX PROGRAMMES



2 SÉLECTIONNER UNE CATÉGORIE DE PROGRAMME DANS LAQUELLE CRÉER UN NOUVEAU PROGRAMME



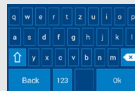
3 APPUYER SUR



4 APPUYER SUR



5 SAISIR LE NOM DU PROGRAMME



5.1 OPTION : CHANGER DE PICTOGRAMME

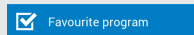
Vous pouvez attribuer un pictogramme/une image au programme
 4/4.2.5, point 4.1



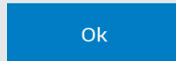
5.2 OPTION : PROGRAMME FAVORI

Cocher cette option pour ajouter le programme à la sélection des programmes favoris.

Les programmes favoris se trouvent sous le bouton A5



6 APPUYER SUR



7 LES DÉTAILS DU PROGRAMME S'AFFICHENT (écran C)

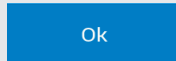
7.1 OPTION : AJOUT D'ÉTAPES DE PROGRAMME



Modifier les paramètres B1 à B9 selon les besoins



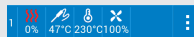
Appuyer sur



7.2 OPTION : RÉGLAGES DE PARAMÈTRE D'ÉTAPE



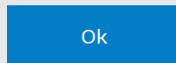
Appuyer sur l'étape à modifier



Modifier les paramètres B1 à B9 selon les besoins



Appuyer sur



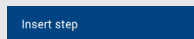
7.3 OPTION : INSÉRER UNE ÉTAPE



Appuyez sur l'étape avant laquelle insérer une nouvelle étape



Pour l'insérer, sélectionner le bouton



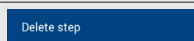
7.4 OPTION : SUPPRIMER UNE ÉTAPE




Sur les étapes à supprimer, appuyer sur



Pour la supprimer, sélectionner le bouton



7.5 OPTION : AJOUT DES CONSEILS DU CHEF OU D'INFORMATIONS AU PROGRAMME

 Appuyer sur



Saisissez les informations ou les conseils du programme



Appuyer sur



8 **APPUYER SUR**



9 **LE NOUVEAU PROGRAMME EST ENREGISTRÉ**

10 **REVENIR AU PROGRAMME**

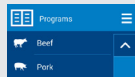


4.2.3 Modification d'un programme enregistré

1 **ACCÉDER AUX PROGRAMMES**

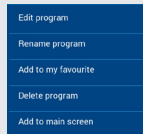


2 **SÉLECTIONNER UNE CATÉGORIE DE PROGRAMME DANS LAQUELLE MODIFIER UN PROGRAMME**




3 **SÉLECTIONNER LE PROGRAMME À MODIFIER ET LE MAINTENIR ENFONCÉ PENDANT PLUS DE 2 SECONDES**


4 **DANS LE MENU, SÉLECTIONNER LA MODIFICATION À EFFECTUER**




4.1 OPTION : MODIFIER UN PROGRAMME

 Il est possible de modifier le nom du programme, les réglages de paramètre et d'ajouter ou supprimer une étape. La procédure est similaire à celle de la création d'un nouveau programme.

4.2 OPTION : RENOMMER UN PROGRAMME


 Renommer un programme en utilisant le clavier alphanumérique.

4.3 OPTION : AJOUTER AUX FAVORIS


 Permet d'ajouter un programme aux favoris. Les programmes marqués de cette manière se trouvent sous le bouton A5.




4.4 OPTION : RETIRER DES FAVORIS

 Si vous avez déjà ajouté le programme aux Favoris, son option de sélection s'affiche.

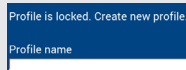
4.5 OPTION : SUPPRIMER UN PROGRAMME

 Supprimer de manière permanente un programme après confirmation

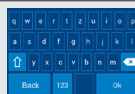
4.6 OPTION : AJOUTER À L'ÉCRAN PRINCIPAL

 Ajouter un programme à l'écran principal pour un démarrage rapide. ATTENTION : Si vous travaillez sous le profil utilisateur standard par défaut, vous devez enregistrer les modifications sous un nouveau profil. Le profil par défaut ne peut pas être modifié.

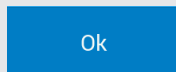
Les informations s'affichent sur l'écran.





Entrez le nom pour le nouveau profil.



Appuyer sur



 *Le programme sera ajouté à tous les boutons sur l'écran principal. Si le bouton est hors de la zone de l'écran, utiliser la barre de défilement à droite de l'écran. La position et la taille des boutons peuvent être modifiées selon les besoins*  6/6.2.2

4.2.4 Création d'un programme sur un PC et chargement du programme sur le four combiné à partir d'un lecteur USB.



Les programmes pour le four combiné peuvent aussi être créés et modifiés en utilisant votre ordinateur avec un logiciel spécifique **VisionCombi**.

Si vous souhaitez charger vos propres programmes créés sur ordinateur dans le four combiné avec un lecteur USB, accédez au menu **Paramètres** et sélectionnez **Lecteur USB**. Vous trouverez d'autres détails au chapitre **6/6.1, point 4**.

Le logiciel VisionCombi est disponible sur le site web du fabricant.

4.2.5 Création d'une nouvelle catégorie de programme

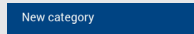
1 ACCÉDER AUX PROGRAMMES



2 APPUYER SUR



3 SÉLECTIONNER



4 SAISIR LE NOM DE LA CATÉGORIE



4.1 OPTION : AJOUTER UN PICTOGRAMME



Appuyer sur

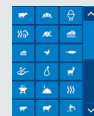


Sélectionner la source du pictogramme

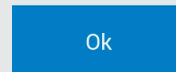
Pour une icône sur le disque interne du four combiné, appuyer sur



Choisissez le programme approprié à partir du disque interne du four combiné ou enregistrez votre propre pictogramme à l'aide du lecteur USB, **6/6.1, point 7/7.1**.



Appuyer sur

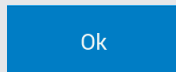


La nouvelle catégorie est maintenant créée et enregistrée.

Pour un pictogramme sur une clé USB, connecter la clé USB et appuyer sur



Sélectionner un pictogramme et appuyer sur

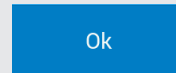


La nouvelle catégorie est maintenant créée et enregistrée.

4.2 OPTION : CATÉGORIE SANS PICTOGRAMME



Après avoir saisi le nom de la catégorie de programme, appuyer sur



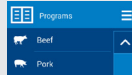
La nouvelle catégorie est maintenant créée et enregistrée.

4.2.6 Modification d'une catégorie de programme

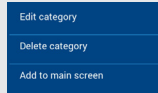
1 ACCÉDER AUX PROGRAMMES



2 SÉLECTIONNER LA CATÉGORIE À MODIFIER ET LA MAINTENIR ENFONCÉE PENDANT PLUS DE 2 SECONDES.



3 DANS LE MENU, SÉLECTIONNER LA MODIFICATION À EFFECTUER



3.1 MODIFICATION D'UNE CATÉGORIE



Pour modifier le nom d'une catégorie et modifier ou supprimer un pictogramme.

3.2 OPTION : SUPPRIMER UNE CATÉGORIE



Après confirmation, supprimez de manière permanente le groupe.

3.3 OPTION : AJOUTER À L'ÉCRAN PRINCIPAL



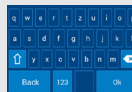
Ajouter une catégorie à l'écran principal pour un démarrage rapide. Appuyer pour placer la catégorie sur l'écran principal.

ATTENTION : Si vous travaillez sous le profil utilisateur standard par défaut, vous devez enregistrer les modifications sous un nouveau profil. Le profil par défaut ne peut pas être modifié.

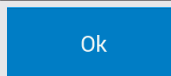
Les informations s'affichent sur l'écran.



Entrez le nom pour le nouveau profil.




Appuyer sur



La catégorie sera ajoutée à tous les boutons sur l'écran principal.

Si le bouton est hors de la zone de l'écran, utiliser la barre de défilement à droite de l'écran.

La position et la taille des boutons peuvent être modifiées selon les besoins  6/6.2.2

4.2.7 Création d'un nouveau programme de temporisation de grille

1 ACCÉDER AUX PROGRAMMES



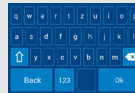
2 APPUYER SUR



3 APPUYER SUR



4 SAISIR LE NOM DU PROGRAMME DE TEMPORISATION



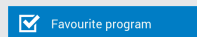
4.1 OPTION : CHANGER DE PICTOGRAMME

Vous pouvez attribuer un pictogramme/une image au programme
 4/4.2.5, point 4.1

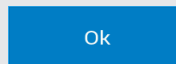


4.2 OPTION : PROGRAMME FAVORI

Cocher cette option pour ajouter le programme à la sélection des programmes favoris.
 4/4.2.2, point 5.2



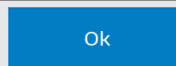
5 APPUYER SUR



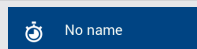
6 LES DÉTAILS DU PROGRAMME DE TEMPORISATION S'AFFICHENT

Suivre 5/5.2.1, point 8 - 13.2.

7 APPUYER SUR



Le nouveau programme de temporisation est enregistré



Les autres options de travail avec les programmes de temporisation de grille (modifier, supprimer, renommer, ajouter à l'écran principal) sont les mêmes qu'au chapitre 4.2.3.
La cuisson avec les programmes de temporisation de grille est identique au chapitre 5/5.2.

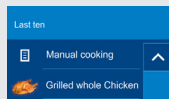
4.2.8 Programmes récents

Dans la section Programmes récents, les dix dernières méthodes de cuisson utilisées sont mémorisées de manière chronologique. Vous y trouverez également des options de cuisson programmées manuellement, de cuisson assistée par programme, de cuisson à l'aide de programmes de temporisation de grille et de cuisson avec Easy cooking.

1 ACCÉDER À LA SECTION PROGRAMMES RÉCENTS (option A4)

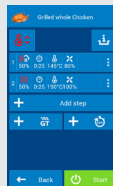


2 SÉLECTIONNER UN PROGRAMME



3 L'APERÇU DU PROGRAMME S'AFFICHE (APERÇU RAPIDE)

Toutes les étapes du programme s'affichent sur un seul écran avec la possibilité de modifier ou d'ajouter des étapes supplémentaires.



3.1 OPTION : MODIFIER UN PROGRAMME

À partir du programme sélectionné, vous pouvez modifier les paramètres B1 à B9 ou les étapes selon 4.2.2/7.1 à 7.4


4 DÉMARRER LE PROCESSUS DE CUISSON EN APPUYANT SUR



5 À LA FIN DU PROCESSUS DE CUISSON, SÉLECTIONNER UNE ACTION AVEC LAQUELLE CONTINUER (écran D)

4.2.9 Favoris


La fonction Favoris permet de créer une liste des programmes que vous avez utilisés le plus souvent ou que vous préférez. Vous avez ensuite un accès rapide à ces programmes enregistrés sans avoir à les rechercher parmi les groupes de programmes.

 La procédure d'enregistrement des programmes dans les favoris est décrite au chapitre 4.2.3/étape 4.3.


1 APPUYER SUR



1.1 OPTION : DÉMARRER UN PROGRAMME

 Appuyez sur l'un des programmes enregistrés pour afficher l'écran C, permettant de démarrer immédiatement la cuisson ou de modifier un programme, comme indiqué au chapitre 4.2.3.

1.2 RETIRER UN PROGRAMME DES FAVORIS

 Appuyez sur le programme à retirer et le maintenir enfoncé pendant plus de 2 secondes

Appuyer sur

Remove from my favourite

4.2.10 Démarrage automatique du programme

Chaque fois que vous travaillez en mode manuel, pendant que vous travaillez avec des programmes en mode EasyCooking, en mode Extras en affichant les écrans B, C ou D, ou dans l'écran de progression de la cuisson, le programme peut être configuré pour démarrer automatiquement dans les conditions que vous avez définies.

4.2.10.1 Configuration d'un programme pour le démarrage automatique

1 EN HAUT DE L'ÉCRAN, APPUYER SUR

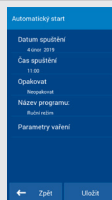
S'applique aux écrans B, C, D et à l'écran de progression de la cuisson



2 APPUYER SUR

Save as automatic start

3 SÉLECTION OU RÉGLAGE DE L'OPTION DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE AU BESOIN



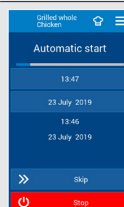
4 APPUYER SUR

Save

Le réglage de démarrage automatique du programme est indiqué par un symbole sur le ruban supérieur de l'écran principal A.



Avant le démarrage automatique du programme, la date et l'heure réglées apparaissent à l'écran avec le décompte et un signal sonore retentit



Vous pouvez ignorer le décompte en appuyant sur

Skip

Vous pouvez également annuler le démarrage automatique en appuyant sur



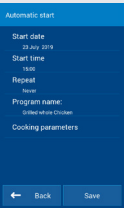



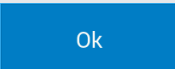


4.2.10.2 Affichage, modification ou suppression d'un programme démarré automatiquement

1 SUR L'ÉCRAN PRINCIPAL, APPUYER SUR






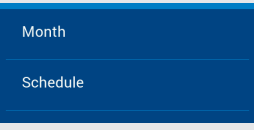


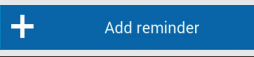
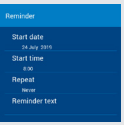

La liste des programmes configurés pour le démarrage automatique s'affiche.

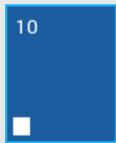
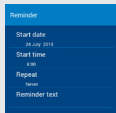
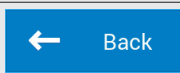
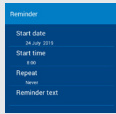

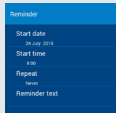

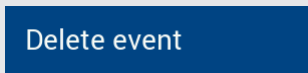
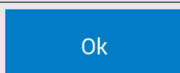
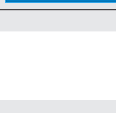


1.1	<p>OPTION : AFFICHAGE DES ÉLÉMENTS DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE</p> <p>Appuyez sur le programme désiré</p>	
Après l'affichage, appuyez sur		
1.2	<p>OPTION : MODIFICATION DES ÉLÉMENTS DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE</p>	
Après avoir effectué les modifications, appuyez sur		
1.3	<p>SUPPRESSION DE PROGRAMME DÉMARRÉ AUTOMATIQUEMENT</p> <p>Sur le programme à supprimer, appuyer sur</p>	
Sélectionner		
<p>Confirmez la suppression</p> <p>Le programme est retiré de la liste des programmes démarrés automatiquement</p>		

4.2.11 Calendrier

Permet de créer, afficher et modifier des événements planifiés.


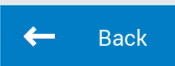
1 APPUYER SUR	
2 APPUYER SUR	
<p>En fonction de la dernière option d'affichage du calendrier que vous avez utilisée, un aperçu du mois en cours ou une liste de tous les événements planifiés apparaît.</p> <p>Pour basculer entre les modes d'affichage du calendrier, appuyez sur</p>	
<p>Sélectionner l'affichage désiré</p> <p>Mois - l'affichage du mois apparaît. Pour choisir un autre mois, utilisez les flèches  ou .</p> <p>Plan - La liste de tous les événements s'affiche, y compris les programmes configurés pour un démarrage automatique</p>	
<p>2.1 OPTION : CRÉATION D'UN NOUVEAU RAPPEL</p> <p>En mode d'affichage du calendrier, appuyez sur le jour souhaité. Si vous voulez choisir un mois différent de celui en cours, utilisez la flèche  ou .</p>	
Appuyez sur	
<p>Modifiez la date, l'heure de début, l'intervalle de répétition et le texte des rappels</p>	
Enregistrez les paramètres	

<p>Le rappel s'affichera sous la forme d'un carré blanc plein près de la date sélectionnée, même si vous saisissez plus d'un rappel pour une journée.</p>	
<p>2.2 OPTION : AFFICHER LES RAPPELS Sélectionnez le mode d'affichage du calendrier (Mois ou Plan) - Dans l'affichage du calendrier, choisissez le jour souhaité. - En mode liste, sélectionnez le jour et l'événement souhaités</p>	
<p>Appuyez sur l'événement souhaité et affichez les éléments de rappel</p>	
<p>2.3 OPTION : RÉGLAGE DU RAPPEL/HEURE Dans la liste des rappels enregistrés ou dans le calendrier, appuyez sur le rappel souhaité</p>	
<p>Modifiez l'élément du rappel désiré</p>	
<p>Appuyez sur</p>	
<p>2.4 OPTION : SUPPRESSION DES RAPPELS Dans la liste des rappels enregistrés ou dans le calendrier, appuyez sur le rappel souhaité</p>	
<p>Appuyez sur</p>	
<p>Sélectionner</p>	
<p>Appuyez sur L'événement est supprimé</p>	

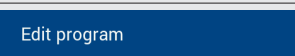



4.2.12 Conseils du chef ou informations du programme

Pour la plupart des programmes prédéfinis, de brefs conseils du chef et des conseils sur le programme sont disponibles. Ces conseils peuvent être consultés ou modifiés si nécessaire et ajoutés aux programmes que vous avez créés.

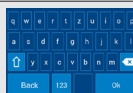
4.2.12.1 Afficher les conseils du chef

<p>1 DANS L'ÉCRAN AVEC L'APERÇU DU PROGRAMME (ÉCRAN C), APPUYEZ SUR</p>	
<p>2 LISEZ LES INFORMATIONS ET RETOURNEZ À L'APERÇU DU PROGRAMME</p>	

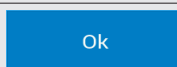
4.2.12.2 Modifier les conseils du chef

<p>1 SÉLECTIONNEZ LE PROGRAMME POUR LEQUEL MODIFIER LES CONSEILS DU CHEF ET MAINTENEZ-LE ENFONCÉ PENDANT PLUS DE 2 SECONDES</p>	
<p>2 DEPUIS LE MENU, CHOISIR</p>	
<p>3 APPUYER SUR</p>	
<p>4 APPUYER SUR</p>	


5 SAISISSEZ LES INFORMATIONS OU LES CONSEILS DU PROGRAMME



6 APPUYER SUR



4.2.12.3 Création des conseils du chef pour un nouveau programme

Pour créer des conseils pour un nouveau programme, voir  4.2.2/étape 7.5

4.3 EASY COOKING

La cuisson en mode Easy cooking permet à un chef moins expérimenté d'obtenir d'excellents résultats. Il n'est pas nécessaire de connaître en détails chaque phase du processus de cuisson ni de définir laborieusement chaque étape. Le système Easy cooking est un guide qui recommande et définit automatiquement la technologie appropriée en fonction du type de plat et du résultat souhaité.

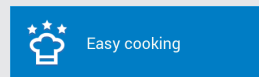
En mode Easy cooking, l'utilisateur se limite à sélectionner un plat, ajuster au besoin le niveau de cuisson et la couleur de surface, puis il appuie sur le bouton Départ. Le four combiné s'occupe de tout le reste.

Vous pouvez accéder au processus de cuisson à n'importe quelle phase et modifier les paramètres prédéfinis pour que le résultat soit à la hauteur de vos attentes.

Si vous êtes satisfaits du produit final, vous pouvez enregistrer la technologie sélectionnée dans vos programmes et la réutiliser à tout moment pour obtenir les mêmes résultats de qualité.

4.3.1 Cuisson avec Easy cooking

1 ACCÉDER AU MODE EASY COOKING



2 SÉLECTIONNER UNE CATÉGORIE DE PLAT



3 SÉLECTIONNER LES SPÉCIFICATIONS DU PLAT



4 SÉLECTIONNER LA TAILLE DU PLAT



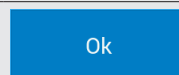
4.1 OPTION : MODIFIER LA TEMPÉRATURE



Utiliser le curseur de température au besoin pour régler la cuisson de surface du plat (ou la cuisson à cœur).



5 APPUYER SUR



6 L'APERÇU DU PROGRAMME APPARAÎT (écran C)

Toutes les étapes du programme s'affichent sur un seul écran avec la possibilité de modifier ou d'ajouter des étapes supplémentaires.

6.1 OPTION : MODIFIER LES PARAMÈTRES



Après avoir cliqué sur l'étape du programme sélectionné, vous pouvez modifier les paramètres exactement comme lors de l'utilisation des programmes (écrans B, C) si nécessaire.

7 APPUYER SUR



4.4 MULTITÂCHE

Le four combiné Blue Vision permet de travailler sur plusieurs niveaux à la fois, sans devoir interrompre un processus de cuisson en cours. Par exemple, vous pouvez cuire et utiliser en même le multitâche pour passer à la section des programmes et préparer un nouveau programme. Le multitâche ne permet pas d'effectuer des opérations qui pourrait affecter ou interrompre le processus de cuisson en cours, par exemple, le lavage automatique.

4.4.1 Utilisation de la fonction multitâche

1 DÉMARRER LA CUISSON SELON N'IMPORTE QUELLE MÉTHODE, PAR EXEMPLE EN UTILISANT LES PROGRAMMES

 4/4.2.1



2 APPUYER SUR LE BOUTON



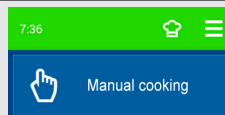
3 APPUYER SUR LE BOUTON

L'écran principal s'affiche (A) à nouveau



4 APRÈS LE PASSAGE, UNE ICÔNE DE TOQUE SUR FOND VERT CLIGNOTE EN HAUT DE L'ÉCRAN

L'icône indique que le processus de cuisson est en cours



5 SUR L'ÉCRAN PRINCIPAL (A), VOUS DEVEZ SÉLECTIONNER UNE OPTION AVEC LAQUELLE VOUS VOULEZ TRAVAILLER

Cette sélection ne doit pas affecter le processus de cuisson. Vous ne pouvez pas sélectionner la fonction de lavage, par exemple

6 RETOURNER À L'ÉCRAN DU PROCESSUS DE CUISSON EN APPUYANT SUR L'ICÔNE DE LA TOQUE QUI CLIGNOTE.

05 | EXTRAS

Le groupe de fonction SUPPLÉMENTS (bouton A10) contient des programmes de cuisson spéciaux pour les méthodes culinaires modernes, qui permettent d'utiliser le four combiné pour des procédures inhabituelles.

5.1 CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Ce mode est particulièrement approprié pour la cuisson lente, douce de différentes viandes. Il permet de conserver au maximum les valeurs nutritives de la viande. La viande perd un minimum de poids et reste juteuse à l'intérieur.

5.1.1 Cuisson en mode cuisson à basse température

1 ACCÉDER AUX EXTRAS



2 APPUYER SUR



3 SÉLECTIONNER UN MODE DE CUISSON

3.1 OPTION : CUISSON EN FONCTION DU TEMPS



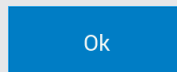
Sélectionnez le type d'aliment

Si nécessaire, utilisez la barre de défilement pour modifier la durée requise pour la préparation des aliments.



i La température du type d'aliment sélectionné est un préréglage fixe qui ne peut pas être modifié.

Appuyer sur



Affiche un aperçu de toutes les étapes du programme (Aperçu rapide, écran C).

En cliquant sur l'étape du programme sélectionné, vous pouvez modifier les paramètres exactement comme lors de l'utilisation des programmes (écrans B, C) si nécessaire.

Démarrer le processus de cuisson en appuyant sur



3.2 OPTION : CUISSON AVEC LA SONDE DE TEMPÉRATURE



Appuyer sur

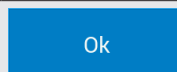


Sélectionnez le type d'aliment

Utilisez la barre de défilement pour régler le temps désiré température au cœur des aliments



Appuyer sur



Affiche un aperçu de toutes les étapes du programme (Aperçu rapide, écran C).

En cliquant sur l'étape du programme sélectionné, vous pouvez modifier les paramètres exactement comme lors de l'utilisation des programmes (écrans B, C) si nécessaire.

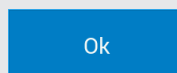
Démarrer le processus de cuisson en appuyant sur



i S'il n'y a aucune sonde dans les aliments, le message suivant s'affiche :

Insérer la sonde.

Après l'insertion de la sonde, appuyez sur







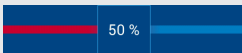




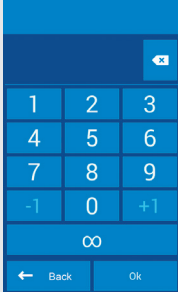
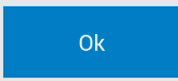

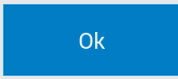
4 À LA FIN DU PROCESSUS, SÉLECTIONNER LA TÂCHE AVEC LAQUELLE CONTINUER (écran D)




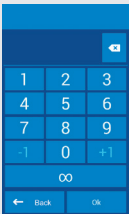
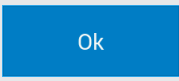






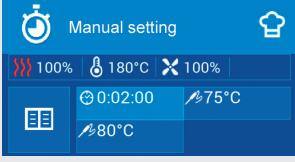
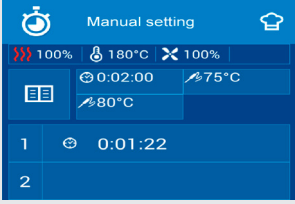
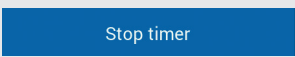

5.2 TEMPORISATION DE TIROIR

Pour les tiroirs individuels que vous préparez dans le même mode de cuisson (vapeur, air chaud ou combinaison), la fonction de temporisation de tiroir vous permet d'affecter différents temps de traitement ou différentes températures finales au cœur des aliments.

Avec la temporisation de grille, il est aussi possible de créer des programmes de temporisation (□ 4.2/4.2.7), que vous pouvez enregistrer dans le dossier des programmes et rappeler à tout moment sans devoir effectuer d'autres réglages. Vous définissez simplement les délais spécifiques pour les grilles individuelles.

5.2.1 Cuisson en mode temporisation tiroir – Réglages manuels

1	ACCÉDER AUX EXTRAS	
2	APPUYER SUR	
3	SÉLECTIONNER LES RÉGLAGES MANUELS	
4	SÉLECTIONNER UN MODE DE CUISSON	
5	SELON LE MODE DE CUISSON CHOISI, SÉLECTIONNER :	
5.1	Niveau d'humidité (☰ 4/4.1, point B2) pour le mode combiné	
5.2	Niveau d'ouverture de l'oura (☰ 4/4.1, point B3) en cas de mode Air chaud	
6	SÉLECTIONNER UNE TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT POUR LA CHAMBRE DE CUISSON	
7	SÉLECTIONNER UN RÉGLAGE PAR DÉFAUT POUR LE VENTILATEUR (☰ 4/4.1, point B6)	
8	APPUYER SUR	
9	RÉGLER LE TEMPS OU LA TEMPÉRATURE SUR L'AIGUILLE	
9.1	OPTION : RÉGLAGE DU TEMPS Régler le temps dans l'ordre de l'horloge : Minutes : Secondes après lesquelles la temporisation s'arrête	
	Appuyer sur	
	Saisir le nom de la temporisation	
	Appuyer sur	
9.1.1	OPTION : AJOUT D'UNE TEMPORISATION Pour ajouter une autre temporisation, répéter la procédure à partir du point 8 -9	

9.1.2	<p>OPTION : SUPPRESSION D'UNE TEMPORISATION Pour la temporisation à supprimer, appuyez sur</p>	
	Sélectionner l'option	
9.2	<p>OPTION : RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE DE L'AIGUILLE Appuyer sur</p>	
	Régler la température au cœur des aliments pour arrêter la temporisation	
	Appuyer sur	
	Saisir le nom de la temporisation	
	Appuyer sur	
9.2.1	<p>OPTION : AJOUT D'UNE TEMPÉRATURE DE L'AIGUILLE Pour ajouter une température de l'aiguille, répéter le point 9.2</p>	
	<p><i>Le four combiné est équipé en usine d'une seule sonde de température. Dans ce cas, vous devez d'abord introduire la sonde dans les aliments qui atteindront probablement la température cible le plus rapidement. Ensuite, vous devez introduire la sonde dans les autres aliments dont la préparation prendra plus de temps. Pour ce faire, il est préférable d'équiper le four combiné d'une seconde sonde de température (accessoire en option moyennant un coût supplémentaire). Si vous utilisez deux sondes, vous pouvez cuisiner avec les deux et définir une température finale différente pour chacune.</i></p>	
9.2.2	<p>OPTION : CUISSON AVEC LA SONDE DE TEMPÉRATURE Pour la température à supprimer, appuyez sur</p>	
	Sélectionner l'option	
10	DÉMARRER LE PROCESSUS DE CUISSON EN APPUYANT SUR	
11	<p>APRÈS LE PRÉCHAUFFAGE, L'ÉCRAN DE COMMANDE APPARAÎT POUR RÉGLER LA TEMPORISATION DE TIROIR Dans notre exemple, 6 tiroirs vides sont affichés, une temporisation et deux températures sur l'aiguille. Le nombre de tiroirs peut être défini en fonction de la taille de la machine dans les paramètres utilisateur ( 6/6.1)</p>	
12	<p>INDIQUEZ LA TEMPORISATION À PLACER DANS LE TIROIR EN APPUYANT SUR La temporisation sélectionnée est mise en surbrillance.</p>	
13	<p>APPUYEZ SUR UN OU PLUSIEURS TIROIRS POUR LESQUELS UTILISER UNE TEMPORISATION La temporisation est assignée aux tiroirs sélectionnés et démarre automatiquement. Dès que le tiroir avec la temporisation a terminé, il commence à clignoter et un signal sonore retentit. Utilisez la même procédure pour les autres temporisations réglées.</p>	
13.1	<p>Appuyez sur le tiroir avec la temporisation à arrêter. Appuyer sur</p>	
13.2	<p>OPTION : FIN AVANT D'AVOIR TERMINÉ LE TEMPS OU ATTEINT LA TEMPÉRATURE Vous pouvez arrêter les temporisations en cours et donc le processus de cuisson en appuyant sur</p>	

5.2.2 Cuisson en mode temporisation tiroir – En fonction du type de préparation

1 ACCÉDER AUX EXTRAS



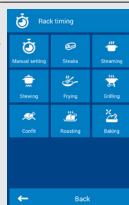
2 APPUYER SUR



3 SÉLECTIONNER LA MODIFICATION D'ALIMENTS



Les paramètres de base, tels que le mode, l'humidité, la température, l'espace et les paramètres du ventilateur sont déjà prédéfinis, mais ils peuvent être facilement modifiés.



4 APPUYER SUR

Réglez la durée ou la température pour l'aiguille conformément à la procédure décrite dans le chapitre, étapes 9 à 13.2.



5.3 SUPPLÉMENTS (FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES)

Le groupe de fonctions EXTRAS contient ces programmes spéciaux :

Sous vide

Technologie de cuisson moderne dans laquelle les aliments sont introduits dans un sachet sous vide.

Confit

Le programme est pré-réglé pour préparer les aliments – en particulier les viandes – par une cuisson longue dans la graisse à une température relativement basse (110 °C).

Fumage

Cette préparation spéciale exige le fumoir Vision supplémentaire. Son utilisation confère un goût de fumé en fonction du type de copeaux de bois utilisés.

Conserve

Cette fonction sert pour les conserves de viande, légumes, fruits, aliments

préparés, confitures, marmelades et champignons. Elle exige de placer les aliments dans le four combiné à l'intérieur de récipients appropriés (pots en verre, boîtes) scellés de la manière recommandée pour la conserve.

Séchage

Programme approprié pour le séchage traditionnel des fruits, légumes et viandes.

Réchauffage et maintien

Ce programme est utilisé pour réchauffer les aliments refroidis. Le maintien conserve ensuite les aliments à la température réglée pour la durée nécessaire. Les aliments peuvent être réchauffés et maintenus dans les récipients de cuisson ou directement dans les assiettes.

GOLDEN TOUCH

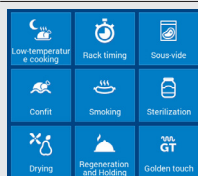
Achèvement de cuisson contrôlé grâce à une cuisson haute température pour une dorure et un croquant exceptionnels.

5.3 Utilisation des autres fonctions SUPPLÉMENTAIRES

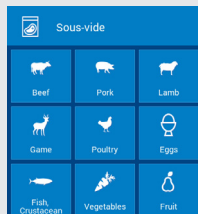
1 ACCÉDER AUX EXTRAS



2 SÉLECTIONNER LA FONCTION DÉSIRÉE



3 SÉLECTIONNER UNE CATÉGORIE DE PLAT

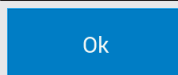


3.1 OPTION : RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE/TEMPS

Si nécessaire, utiliser la barre de défilement pour ajuster la température ou le temps de préparation.



4 APPUYER SUR



5 L'APERÇU DU PROGRAMME S'AFFICHE (APERÇU RAPIDE)

Toutes les étapes du programme s'affichent sur un seul écran avec la possibilité de modifier ou d'ajouter des étapes supplémentaires.

5.1 OPTION : MODIFICATION DES PARAMÈTRES

Après avoir cliqué sur l'étape du programme sélectionné, vous pouvez modifier les paramètres exactement comme lors de l'utilisation des programmes (écrans B, C) si nécessaire.



6 APPUYER SUR



06 | AIDE

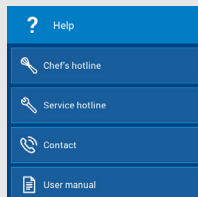
Une partie de l'écran principal A est la fonction d'aide sous la forme de contacts importants et un manuel d'utilisation simplifié pour le four combiné. Vous pouvez utiliser les contacts lorsque vous n'êtes pas sûr de la procédure ou avez besoin des conseils détaillés d'une personne expérimentée. Le manuel simplifié vous aidera dans les situations où vous devez actualiser les connaissances relatives à une procédure de travail ou à un réglage du four combiné aussi rapidement que possible.

1 SUR L'ÉCRAN PRINCIPAL, APPUYER SUR



2 SÉLECTIONNER L'ÉLÉMENT D'AIDE DÉSIRÉ


- Ligne d'assistance du chef : Contient les contacts téléphoniques de chefs expérimentés
- Ligne d'assistance de service : Contient les contacts de personnes qui vous conseilleront sur les réglages du four combiné ou lorsque quelque chose ne fonctionne pas comme il se doit.
- Contact contient les coordonnées complètes du fabricant du four combiné.
- Le manuel de l'utilisateur contient une description simplifiée de toutes les fonctions de base du four combiné et des méthodes de travail.



07 | PARAMÈTRES

7.1 PARAMÈTRES DE BASE

1. PARAMÈTRES UTILISATEUR

 En cas d'appui, le clavier numérique s'affiche. Pour accéder aux paramètres, saisir le mot de passe **1001** et confirmer avec OK.

Date et heure

Définir ou ajuster l'heure. Seul un technicien agréé possède l'autorisation de régler la date.

Langue

Pour régler la langue du système.

Unités de température

Permet de régler les unités de température en °C ou °F.

Sons

Définir la mélodie, le volume et la durée du son pour les éléments suivants :

- Erreurs
- Clavier
- Fin du processus de cuisson
- Signal sonore d'étape
- Préchauffage
- Temporisation de grille
- Événements planifiés
- Fin du nettoyage
- Température de l'aiguille

Affichage

Permet le réglage de :

- Luminosité de l'écran - réglée à l'aide d'un curseur. Le réglage par défaut est 100 %.
- Économiseur d'écran - Sélectionner l'économiseur d'écran et définit le délai au bout duquel le four combiné passera en mode économiseur d'écran lorsqu'il n'est pas utilisé. Une option supplémentaire permet d'afficher l'heure et un diaporama (économiseur d'écran composé d'images).
- Schémas de couleur — Offre un choix de couleurs système dans tout le menu. Les options sont bleu, noir, rouge et vert. Le réglage par défaut est bleu.

Ébullition

Permet de définir différentes préférences pour une utilisation confortable de la machine :

- **ACM** (Automatic capacity management - gestion automatique de la capacité) - cette fonction assurera que le four combiné identifie la quantité d'aliments introduite et prolongera la durée de cuisson en conséquence pour atteindre la température requise dans la chambre de cuisson.

Le réglage par défaut est « Actif » .


- **Préchauffage**

- Préchauffage toujours actif (pour les réglages du mode manuel). Le réglage par défaut est « Actif » .

- L'augmentation de la température permet de définir le nombre de degrés supplémentaires pour le préchauffage par rapport à la température réglée pour la chambre de cuisson. Le réglage par défaut est 15 °C. Exemple : Si la température réglée est 150 °C, le four combiné chauffe automatiquement à 165 °C. ATTENTION : Valable uniquement pour le mode AIR CHAUD et combiné. En mode cuisson à la vapeur, la température de préchauffage est égale à la température définie.

- Temps de préchauffage maximum — Pour régler le temps maximum au bout duquel le processus de cuisson démarre et le décompte est lancé. La valeur par défaut est de 5 minutes.

- **Liste des modes**

Vous permet de définir les modes de cuisson qui seront disponibles dans le ruban de mode, en mode manuel ou durant la création de programme. Appuyez sur le symbole  pour pouvoir ajouter d'autres modes.

- **Préréglages**

Permet de modifier les paramètres de base, tels que l'humidité, la température de l'aiguille, la température de la chambre, la vitesse du ventilateur et les fonctions suivantes

- Air chaud
- Mode combiné
- Vapeur
- Réchauffage sur la plaque
- Golden Touch
- Cuisson et Maintien



- **Arrêt après la cuisson**

Attendez que la température ait baissée

Le réglage par défaut est Inactif .

Arrêt après

Le réglage par défaut est 1 minute.

- **Unités de temps**

Pour sélectionner le format de l'heure : h:m ou h:m:s

- **Continuer la cuisson**

Permet de définir si l'option « Continuer la cuisson » est affichée à l'écran une fois la cuisson terminée.

Le réglage par défaut est « Actif » .

- **Fonction apprentissage**

Permet de définir si l'option « Charger comme programme » est affichée à l'écran une fois la cuisson terminée.

Le réglage par défaut est « Inactif » .

- **Eco Logic**

Permet de définir si l'option « Eco Logic » est affichée à l'écran une fois la cuisson terminée.

Le réglage par défaut est « Actif » .

Temporisation de grille

- Nombre de grilles – ici, il est possible de sélectionner le nombre de grilles affichées sur l'écran de contrôle du programme de temporisation de grille (☰ 5/5.1). Le nombre maximum est de 10 grilles.
- Nombre de positions par grille – chaque grille peut aussi être divisée en positions. Le nombre maximum pour une grille est de 2 positions.
- Afficher les programmes similaires – Durant la cuisson en mode temporisation tiroir, le four combiné propose automatiquement d'autres programmes similaires pouvant être préparés en même temps. Le réglage par défaut est « Actif » .
- Ruban de mode – Vous permet de définir les modes de cuisson qui seront disponibles dans la temporisation tiroir. Appuyez sur le symbole ☰ pour pouvoir ajouter d'autres modes.
- Valeur prédéfinies – Pour les tiroirs, permet de modifier les paramètres de base, tels que l'humidité, la température de l'aiguille, la température de la chambre, la vitesse du ventilateur et les fonctions suivantes
 - Air chaud
 - Mode combiné
 - Vapeur
 - Réchauffage sur la plaque



Lavage

• Programmes de lavage

Cette fonction n'est pas accessible aux utilisateurs ordinaires – elle est réservée aux techniciens de service.

• Arrêt après le nettoyage

Permet d'arrêter le four combiné après le nettoyage. Le délai d'arrêt du four combiné peut être réglé en minutes.

La valeur par défaut est « Autoriser »

Arrêt au bout de : la valeur par défaut est « 1 min. »

Verrous

Permet le verrouillage des programmes pour éviter la modification.

Après le verrouillage, le programme peut être lancé, mais ne peut pas être modifié ni supprimé.

- Ensembles de programmes

Le réglage par défaut est « Inactif » .

Le réglage de l'option sur « Inactif » permet d'apporter des modifications à un programme enregistré, à l'exception des modifications d'un programme lancé spécifiquement à l'aide de QuickView.

- Verrouillage de l'appareil

Cette fonction n'est pas accessible aux utilisateurs ordinaires – elle est réservée aux techniciens de service.

- Verrou pour l'exécution de programme

Le réglage par défaut est « Inactif » .

Après l'activation, il ne sera plus possible de modifier le programme enregistré, même après son démarrage. Dans la vue des étapes du programme QuickView, il ne sera pas possible de modifier les étapes.

- Verrou de profil

Le réglage par défaut est « Inactif » .

Après l'activation, il sera impossible d'apporter des modifications à un profil.

- Verrou de calendrier

Le réglage par défaut est « Inactif » .

Après l'activation, il sera impossible de modifier les événements planifiés ou les démarrages automatiques.

2. CALENDRIER

Permet de créer, afficher et modifier des événements planifiés. Une description détaillée est fournie au chapitre 4.2.11.

3. INFOS

Appuyer pour afficher les détails du four combiné et du système de contrôle.

4. SERVICE

Cette option est réservée aux techniciens agréés ou aux experts et elle est protégée par un mot de passe.

5. REGISTRES D'EXPLOITATION

Erreurs

Cette fonction n'est pas accessible aux utilisateurs ordinaires – elle est réservée aux techniciens de service.

Registre des événements d'exploitation

Affiche un rapport complet de tous les événements d'exploitation.

Registre HACCP

Pour afficher un rapport complet des données HACCP directement sur l'écran.

6. LECTEUR USB

Sauvegardez différents éléments du système de contrôle vers un lecteur USB externe ou importez des éléments à partir d'un disque externe dans le four combiné.

• De l'appareil vers un lecteur USB

- Programmes – Une description détaillée de l'enregistrement des programmes est fournie au chapitre 7.1.1.
- Erreurs – le nom de fichier est au format « ErrorReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt »
- HACCP – le nom de fichier est au format « HaccpReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.haccp »
- Rapport d'évènements d'utilisation – le nom de fichier est au format « Log_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt »
- Paramètres – le nom de fichier est au format « Oven_Blue Vision_0.zip »
- Plus – Cette fonction n'est pas accessible aux utilisateurs ordinaires – elle est réservée aux techniciens de service avec un mot de passe spécial.

Lorsque l'une des options est sélectionnée, le message **Connecter un lecteur USB** s'affiche et le système attend sa connexion (☰ 1.2, point 6).

Après la connexion, le message **Lecteur USB connecté** et l'option **Copier données vers lecteur USB** s'afficheront. Appuyer le menu pour transférer les données vers le lecteur USB.

• De la clé USB vers l'appareil

- Programmes – Une description détaillée de la copie de programme est fournie au chapitre 7.1.2.
- Mélodie – Uniquement des fichiers au format « *.wav »
- Plus – Cette fonction n'est pas accessible aux utilisateurs ordinaires – elle est réservée aux techniciens de service avec un mot de passe spécial.

Lorsque l'une des options est sélectionnée, le message **Connecter un lecteur USB** s'affiche et le système attend sa connexion (☰ 1.2, point 6).

Une fois la connexion établie, l'appareil USB apparaît. Vous pouvez le parcourir de la même manière qu'un ordinateur ordinaire. Vous pouvez sélectionner et copier des fichiers individuels ou même des dossiers entiers. Appuyer sur le fichier ou le dossier sélectionné pour le copier sur le four combiné.



Les fichiers de programme (*.br2), HACCP (*.haccp) ne peuvent être administrés qu'avec le logiciel VisionCombi, qui est disponible sur le site web du fabricant.

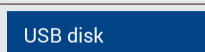
7.1.1 Enregistrement des programmes sur le lecteur USB

Si vous souhaitez enregistrer des éléments du four combiné sur un lecteur USB externe, procédez comme suit :

1 APPUYER SUR



2 APPUYER SUR



3 APPUYER SUR



4 UN MESSAGE APPARAÎT

Connecter un lecteur USB (☰ 1.2, point 6)



5 UN MESSAGE APPARAÎT

Si le lecteur USB est endommagé ou incompatible, le message « Le lecteur USB n'a pas été reconnu » apparaîtra. Utilisez un lecteur USB différent.

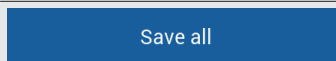


5.1 OPTION : ENREGISTRER TOUT

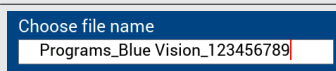
Pour enregistrer tous les programmes de la mémoire du four combiné dans un fichier du lecteur USB.



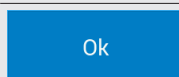
Appuyer sur



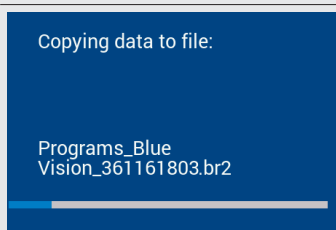
Le fichier de sortie par défaut est affiché. Vous pouvez écraser le nom du fichier selon vos besoins.



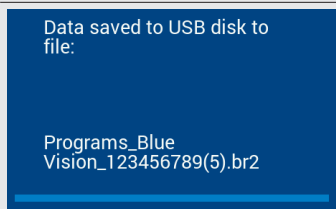
Confirmez le nom prédéfini ou votre propre nom de fichier en appuyant sur



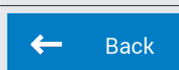
La progression de l'enregistrement est affichée.



Un message d'information apparaît lorsque l'enregistrement est réussi. Si l'enregistrement échoue, « Erreur lors de l'enregistrement des données » apparaît. Répétez la procédure d'enregistrement en utilisant un autre lecteur USB.



Déconnectez le lecteur USB et appuyez sur

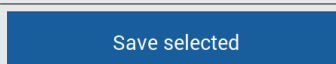


5.2 OPTION : ENREGISTREMENT PARTIEL

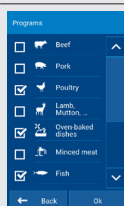
Permet de sélectionner et d'enregistrer les programmes ou dossiers sélectionnés



Appuyer sur



Tous les programmes avec des cases à cocher sont affichés

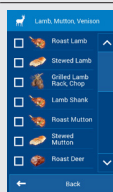


5.2.1 OPTION : ENREGISTRER TOUS LES INGRÉDIENTS

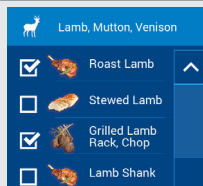
Appuyez sur n'importe quelle case pour sélectionner un dossier complet, y compris le programme à l'intérieur



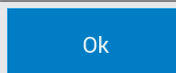
5.2.2 OPTION : ENREGISTREMENT DE PROGRAMMES SPÉCIFIQUES
Appuyez sur le nom du fichier pour afficher un menu de tous les programmes, ainsi que des cases à cocher.



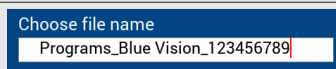
Appuyez sur l'une des cases à cocher pour sélectionner les programmes désirés



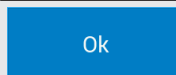
Après la sélection des ingrédients ou des programmes, appuyez sur



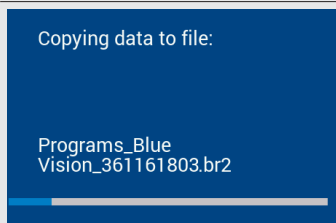
Le fichier de sortie par défaut est affiché. Vous pouvez écraser le nom du fichier selon vos besoins.



Confirmez le nom prédéfini ou votre propre nom de fichier en appuyant sur

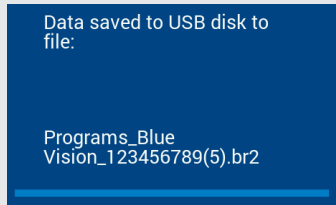


La progression de l'enregistrement est affichée.

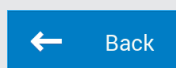


Un message d'information apparaît lorsque l'enregistrement est réussie.

Si l'exportation échoue, « Erreur lors de l'enregistrement des données » apparaît. Répétez la procédure d'enregistrement en utilisant un autre lecteur USB.



Déconnectez le lecteur USB et appuyez sur



7.1.2 Copie de fichiers d'un lecteur USB à l'appareil

Si vous souhaitez copier des programmes d'un lecteur USB externe dans la mémoire du four combiné, procédez comme suit :

1 APPUYER SUR



2 APPUYER SUR

USB disk

3 APPUYER SUR

USB to oven

4 SÉLECTIONNER

Programs

5 UN MESSAGE APPARAÎT

Connecter un lecteur USB (☰ 1.2, point 6)

Connect USB disk.

6 LE CONTENU DU LECTEUR USB S'AFFICHE



Affiche uniquement les fichiers avec le suffixe « br2 ». Ce format ne peut être administré qu'avec le logiciel VisionCombi, qui est disponible sur le site web du fabricant.

Programs

My new programs
Hamburg.br2
New Programs - fish and
poultry.br2

6.1 OPTION : ÉCRASER TOUT

Pour remplacer tous les programmes de la mémoire du four combiné avec les programmes sur le lecteur USB.



Appuyer sur

Rewrite all



ATTENTION – Tous les programmes originaux de la mémoire du four combiné seront écrasés de manière irréversible par des programmes de votre lecteur USB

La progression de l'enregistrement est affichée.

Saving data to oven ...

Un message d'information apparaît lorsque l'enregistrement est réussi.

Data saved to oven

Déconnectez le lecteur USB et appuyez sur

← Back

6.2 OPTION : AJOUTER AUX PROGRAMMES

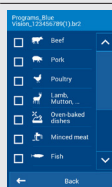
Pour ajouter de nouveaux programmes d'un lecteur USB dans la mémoire du four combiné



Appuyer sur

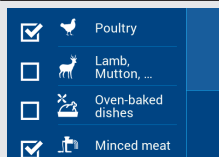
Add to existing

Un menu de dossiers avec des programmes s'affiche, ainsi que des cases à cocher



6.2.1 OPTION : AJOUTER TOUS LES INGRÉDIENTS

Appuyez sur n'importe quelle case pour sélectionner un dossier complet, y compris le programme à l'intérieur



6.2.2 OPTION : AJOUT DE PROGRAMMES SPÉCIFIQUES

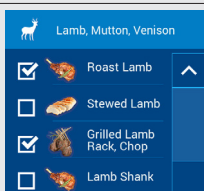
Appuyez sur le nom du fichier pour afficher un menu de tous les programmes, ainsi que des cases à cocher.



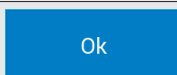
Appuyez sur l'une des cases à cocher pour sélectionner les programmes désirés



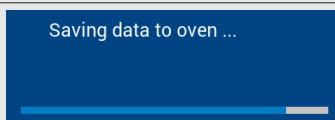
Si vous souhaitez sélectionner des programmes dans d'autres dossiers, revenez à un niveau supérieur à l'aide du bouton « Retour » et sélectionnez un autre dossier. Les programmes déjà cochés resteront cochés.



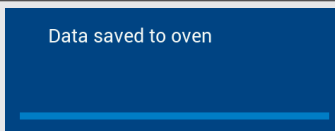
Après la sélection des ingrédients ou des programmes, appuyez sur



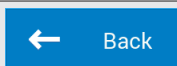
La progression de l'enregistrement est affichée.



Un message d'information apparaît lorsque l'enregistrement est réussie.



Déconnectez le lecteur USB et appuyez sur



7.2 PROFILS

Les fours combinés Blue Vision offrent une option unique pour adapter l'écran principal (A). Selon vos besoins, sur l'écran principal vous pouvez, par exemple, modifier la taille des boutons, leur disposition, supprimer ou ajouter des boutons, modifier leur couleur, modifier la couleur d'arrière-plan, etc. Vous pouvez enregistrer les modifications sous votre PROFIL personnalisé. Le nombre de boutons pouvant être ajoutés est illimité. Si les boutons sont hors de la zone de l'écran, utiliser la barre de défilement à droite de l'écran.

7.2.1 Sélection d'un profil enregistré

1 APPUYER SUR LE BOUTON A9



2 APPUYER SUR



3 SÉLECTIONNER LE PROFIL DÉSIRÉ

L'appui sur le profil permet de l'activer et de changer l'écran principal.



Le profil défini par le fabricant est stocké avec le nom **Défaut**.

7.2.2 Création/modification de votre profil personnalisé

1 APPUYER SUR LE BOUTON A9



2 APPUYER SUR



3 MODIFIER L'ASPECT ET L'EMPLACEMENT DES BOUTONS.

Pour chaque bouton du profil actuel, il y aura un bouton



3.1 OPTION : MODIFIER LA TAILLE DU BOUTON (PETIT/MOYEN/GRAND)



3.2 OPTION : MODIFIER LA COULEUR DU BOUTON (12 COULEURS)



3.3 OPTION : SUPPRIMER LE BOUTON DE L'ÉCRAN PRINCIPAL



3.4 OPTION : MODIFIER L'EMPLACEMENT DU BOUTON



Maintenir enfoncé un bouton pour modifier sa position sur l'écran. De cette manière, le bouton peut être déplacé dans n'importe quel emplacement sur l'écran.

4 MODIFIER LE NOMBRE ET LE TYPE DE BOUTONS OU L'ARRIÈRE-PLAN DE L'ÉCRAN

Le bouton est situé au bas à droite de l'écran.



4.1 OPTION : AJOUTER UN BOUTON



Une liste de boutons s'affiche. Cocher le bouton à ajouter au profil. Pour confirmer le choix, appuyer sur

4.2 OPTION : SUPPRIMER TOUS LES BOUTONS



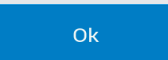
En cas d'appui, un message demande « Êtes-vous sûr ? » Appuyer sur **Oui** pour supprimer tous les boutons.

4.3 OPTION : MODIFIER L'ARRIÈRE-PLAN



Le système offre 11 couleurs d'arrière-plan pour la page principale.

5 APPUYER SUR



5.1 OPTION : ENREGISTRER SOUS UN NOUVEAU PROFIL

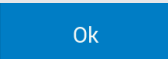


Si vous avez effectué des modifications au profil par défaut, elles peuvent être enregistrées uniquement sous un nouveau profil. Le profil par défaut ne peut pas être modifié.



Entrer le nom du profil et confirmer.

De cette manière, votre profil personnel a été créé.



5.2 OPTION : ENREGISTRER LE PROFIL



Votre profil personnel sera enregistré sous le même nom avec les modifications.



Si vous souhaitez modifier l'accueil ou les profils personnels, réglez leurs verrous conformément au chapitre 7.1 PARAMÈTRES DE BASE / 1er RÉGLAGE UTILISATEUR/Verrous

08 | ENTRETIEN

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Pendant toute la période de fonctionnement, l'appareil doit faire l'objet d'inspections, de tests et de mises à jour périodiques pour pouvoir utiliser ce type d'appareil conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

L'appareil doit rester propre et les restes de graisse et de nourriture doivent être éliminés. Seul un entretien régulier et le respect de toutes les instructions peuvent garantir que l'appareil durera longtemps, fonctionnera bien et préparera des aliments de haute qualité.

Une fois le travail terminé, fermez l'alimentation en eau de l'appareil ! Ne le laissez ouvert que s'il est connecté à un appareil de traitement de l'eau nécessitant une régénération régulière. Si l'alimentation est fermée, la régénération n'aurait pas lieu et le dispositif de traitement de l'eau ne fonctionnerait pas correctement.

La garantie ne s'applique pas aux dommages causés par le non-respect de ces instructions ou par un nettoyage inadéquat !

Pour nettoyer l'appareil, les éléments suivants ne doivent pas être utilisés :

- un nettoyeur haute pression
- des agents nettoyants grossiers ou à base de sable
- des objets pour le nettoyage mécanique des surfaces (brosses métalliques, grattoirs, couteaux)

La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'utilisation de détergents autres que ceux recommandés par le fabricant, ou par l'utilisation de détergents recommandés par le fabricant en contradiction avec les recommandations du fabricant !

Si l'appareil est défectueux ou ne se comporte pas normalement, arrêtez de l'utiliser, débranchez-le et contactez une entreprise de service autorisée.



Avant d'utiliser ou d'entretenir l'appareil, familiarisez-vous avec toutes les instructions, interdictions et recommandations du chapitre relatif aux CONSIGNES de sécurité (voir « Informations de base », chapitre 2 « Consignes de sécurité »).

Ne pulvérisez pas d'eau sur la vitre de la porte et l'éclairage, si la température interne est supérieure à 65 °C — cela peut briser la vitre !

APERÇU DE L'ENTRETIEN		
INTERVALLE	DESCRIPTION	DESCRIPTION DE LA TÂCHE
Quotidien	Chambre de cuisson	Nettoyage avec le programme automatique et Active Cleaner
	Joint de la porte	Nettoyage manuel avec un chiffon, du détergent et de l'eau
	Extérieur	Nettoyage manuel avec un chiffon doux et une substance pour traiter l'acier inoxydable et le verre
Hebdomadaire	Chambre de cuisson	Nettoyage avec le programme automatique et Vision Descaler
	Espace derrière la paroi intérieure	Nettoyage manuel avec Manual Cleaner ou Puron K et le programme RINÇAGE à suivre
	Filtre à air	Nettoyage manuel avec détergent ou au lave-vaisselle
	Nettoyage de la porte et de la vitre	Nettoyage manuel avec des chiffons et des produits de nettoyage appropriés
Tous les six mois*	Chaudière	Détartrage avec le programme automatique et le détartrant Strip-A-Way
Annuel	L'appareil complet	Inspection par une société agréée

* s'applique uniquement aux appareils avec chaudière

8.1 ENTRETIEN QUOTIDIEN

L'appareil doit être nettoyé tous les jours avec les produits de nettoyage recommandés par le fabricant. S'il n'est pas nettoyé correctement, l'appareil ou ses pièces peuvent être endommagés.

LAVAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Pour le nettoyage quotidien de l'appareil, utilisez l'un des programmes de la fonction Nettoyage, que vous trouverez dans le menu de l'appareil.



Le manuel d'utilisation du nettoyage automatique se trouve au chapitre 9. **Nettoyage automatique.**

Lors du nettoyage, utilisez uniquement des produits de nettoyage recommandés par le fabricant, notamment Active Cleaner et Vision Descaler.

Une fois le programme de nettoyage terminé, vérifiez si le nettoyage est adéquat. Si ce n'est pas le cas, répétez le lavage. Si des résidus de produit de nettoyage adhèrent à la surface de la chambre de cuisson ou à ses accessoires, rincez-les avec une douchette à main ou lancez le programme Rinçage à l'eau. Si cela n'est pas fait, la surface en acier inoxydable de la chambre de cuisson peut déformer et se décolorer lorsque l'appareil est utilisé à des températures élevées. La garantie ne couvre pas les dommages causés de cette façon !

Une fois la chambre de cuisson nettoyée, ouvrez la porte et laissez-la entrouverte pour sécher complètement la chambre.



Lorsque vous travaillez avec des détergents, veillez toujours à respecter le manuel et les recommandations du fabricant de détergent. Cela permettra d'éviter un risque pour la santé !

Lors du nettoyage de l'appareil, utilisez toujours un équipement de sécurité et des vêtements de travail prescrit (gants, lunettes, masque) !

Lors de l'utilisation de programmes de nettoyage automatiques sur des appareils avec un chariot de chargement, il est absolument nécessaire de déplacer le chariot dans l'appareil avant de démarrer le programme de nettoyage !

Les programmes de nettoyage automatiques ne sont pas destinés au nettoyage des bacs ou des plaques de cuisson !

Lorsque l'appareil est en cours de nettoyage, la température ne doit jamais dépasser 70 °C. À des températures plus élevées, le détergent peut cuire à la surface de la zone de cuisson et former des taches qui ressemblent à de la rouille ou provoquer d'autres dommages à l'appareil. La garantie ne s'applique pas à ce type de dommage !

NETTOYAGE DU JOINT DE LA PORTE

Après le nettoyage de la chambre de cuisson, essuyez le joint de la porte avec un chiffon doux imbibé de détergent. Essuyez ensuite le joint avec un chiffon imbibé d'eau propre, puis séchez-le avec un chiffon sec. Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte de l'appareil entrouverte de façon à ce que la chambre de cuisson puisse sécher correctement.



NETTOYAGE DES ÉLÉMENTS EXTERNES

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et un détergent destiné à nettoyer et à traiter l'acier inoxydable et le verre.

8.2 ENTRETIEN HEBDOMADAIRE

DÉTARTRAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Si une croûte de calcaire apparaît sur les surfaces de la chambre de cuisson, détartez la chambre de cuisson avec le programme « Détartrage de la chambre de cuisson » et utilisez le produit Vision Descaler pour cela.

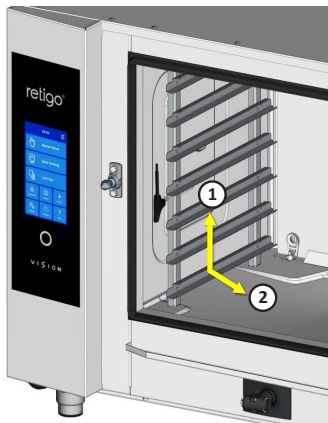


Si la chambre de cuisson est considérablement entartrée, déterminez la composition actuelle de l'eau et vérifiez le bon fonctionnement du dispositif de traitement de l'eau, si un tel dispositif est présent en amont. Les dommages causés par une eau qui ne répond pas aux exigences du fabricant ou un entretien inadéquat ne sont pas couverts par la garantie !

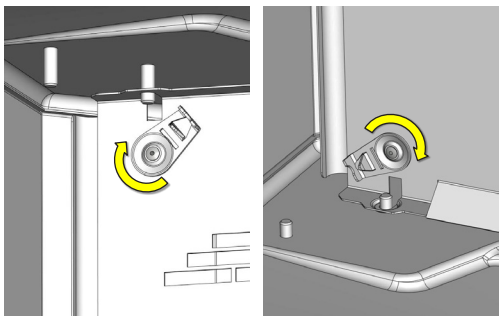
INSPECTION ET NETTOYAGE DE L'ESPACE DERRIÈRE LA PAROI INTÉRIEURE

Pour l'entretien hebdomadaire, procédez comme pour l'entretien quotidien (voir chapitre 7.1) et vérifiez soigneusement l'espace derrière la paroi intérieure.

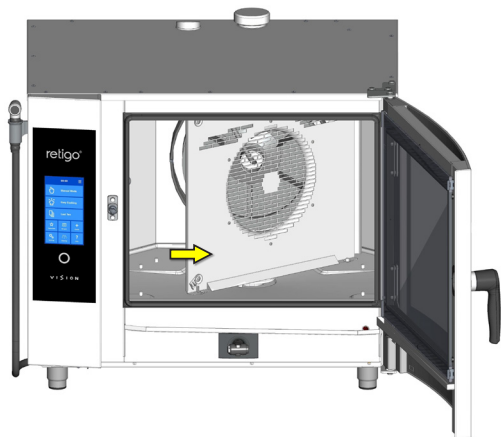
1. Nettoyez les grilles gauche et droite (ne s'applique pas aux appareils avec un système de chargement).



2. Libérez les verrous de fixation de la paroi en face du ventilateur. Un tournevis ou une pièce de monnaie peuvent être utilisés pour les libérer.



Ouvrez la paroi intérieure en tirant du côté gauche.



Si des parties de la chambre sont sales ou calcifiées, fermez la paroi intérieure, verrouillez-la et choisissez le programme de nettoyage adapté au type et au niveau de saleté. Une fois le programme de nettoyage terminé, vérifiez si le nettoyage est adéquat (procédez selon les points 2 et 3). Si tout n'est pas assez propre, répétez le processus. Si le nettoyage était adéquat, fermez la paroi intérieure (devant le ventilateur), utilisez le verrou intégré pour empêcher son ouverture autonome et remplacez les deux côtés (ne s'applique pas aux appareils avec un système de chargement).

3. Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte de l'appareil ouverte de façon à ce que la chambre de cuisson puisse sécher complètement. Cela également fait durer plus longtemps les joints de la porte.

NETTOYAGE MANUEL DE L'ESPACE DERRIÈRE LA PAROI INTÉRIEURE

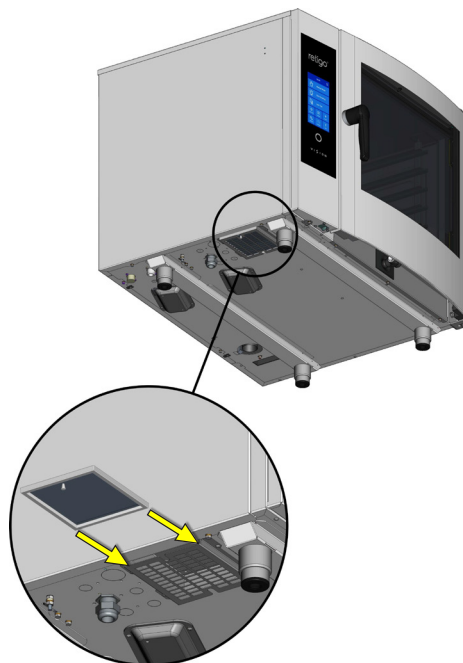


Dans de rares cas, même le nettoyage et le détartrage automatiques répétés peuvent être inefficaces contre les salissures tenaces derrière la paroi intérieure. Dans de tels cas, un produit de nettoyage (Manual Cleaner) ou un détartrant (Puron K) doivent être appliqués manuellement comme suit :

1. Ouvrez la paroi intérieure de la manière décrite précédemment dans ce chapitre.
2. Pulvérisez le produit Manual Cleaner ou Puron K (pour le détartrage) sur toute la surface de la paroi intérieure – ventilateur, injecteur d'eau (tube au milieu du ventilateur dans lequel aboutit l'injection) et l'élément chauffant – et laissez agir pendant 15 minutes.
3. Rincez soigneusement la chambre de cuisson en démarrant le programme de nettoyage automatique Rinçage à l'eau.
4. Une fois le programme de nettoyage terminé, vérifiez si le nettoyage est adéquat. Si tout n'est pas assez propre, répétez le processus. Si le nettoyage était adéquat, fermez la paroi intérieure (devant le ventilateur), utilisez le verrou intégré pour empêcher son ouverture autonome et remplacez les deux côtés (ne s'applique pas aux appareils avec un système de chargement).
5. Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte de l'appareil ouverte de façon à ce que la chambre de cuisson puisse sécher complètement. Cela également fait durer plus longtemps les joints de la porte.

NETTOYAGE DU FILTRE À AIR

Une fois par mois, vérifiez et nettoyez le filtre à air, situé en bas à gauche de l'appareil.



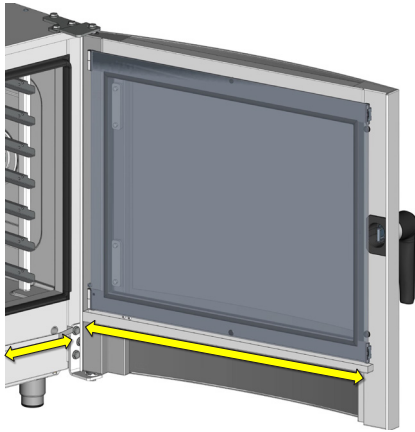
Retirez le filtre vers le côté le plus proche de l'appareil et nettoyez-le soigneusement avec un détergent ou au lave-vaisselle. Après le nettoyage, laissez-le sécher complètement.



Si le filtre à air est colmaté, les composants électroniques de l'appareil risquent de surchauffer et le fonctionnement de l'appareil peut être limité.

NETTOYAGE DE LA PORTE, DE LA VITRE ET DU BAC D'ÉGOUTTAGE

1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Contrôlez le bac d'égouttage au bas de la porte. S'il est sale, nettoyez-le avec un chiffon doux et du détergent.
3. Contrôlez le bac d'égouttage au bas de l'appareil. S'il est sale, nettoyez-le avec un chiffon doux et du détergent.

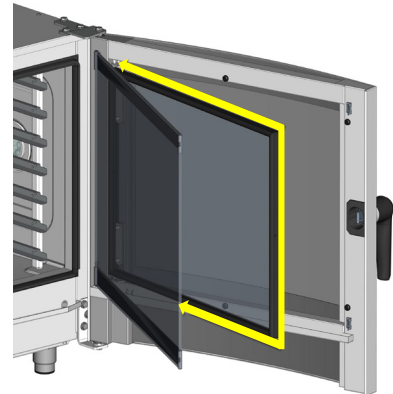


Déverrouillez la vitre intérieure et basculez la vitre vers le haut.

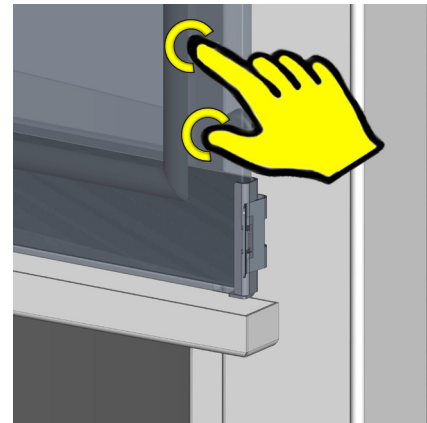


5. Nettoyez toutes les surfaces de la vitre avec un chiffon propre et un détergent destiné au verre.
6. Ensuite, séchez les surfaces de la vitre avec un chiffon sec.

7. Essuyez le joint de la vitre intermédiaire avec un chiffon humide puis séchez-le.



8. Ramenez progressivement la vitre intermédiaire et la vitre intérieure dans leur position d'origine et fixez-les avec le verrou en appuyant doucement sur la vitre intérieure près du verrou.



8.3 ENTRETIEN SEMESTRIEL

DÉTARTRAGE DE LA CHAUDIÈRE

Même si les appareils avec une chaudière sont équipés d'une fonction automatique qui assure un échange régulier d'eau dans la chaudière et nettoie la chaudière des dépôts ordinaires et de la saleté, elle doit être soigneusement détartrée tous les 6 mois. Cela évite d'endommager les éléments chauffants et assure le bon fonctionnement de la chaudière. La garantie ne couvre pas les dommages dus à une chaudière entartrée !

Selon la qualité de l'eau, il peut être nécessaire de détartrer plus souvent la chaudière de l'appareil. Si la chaudière fortement entartrée, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement.



Seule une entreprise de service autorisée doit détartrer la chaudière.

8.4 ENTRETIEN MANUEL

Pour un fonctionnement sûr et sans problème, et pour prolonger sa durée de vie, l'appareil et ses accessoires doivent être inspectés au moins une fois par an par une société de service agréée.

09 | LAVAGE AUTOMATIQUE

Le four combiné Blue Vision est équipé d'un système de lavage automatique qui assure une propreté hygiénique parfaite du four combiné en permanence.

Une utilisation régulière de ce système de lavage automatique vous économise du temps et permet également de prolonger la durée de vie de l'équipement.

Grâce à ce système, les seuls travaux de lavage sur cet appareil sont les suivantes :

- choix du bon programme lavage selon le niveau de salissure
- démarrage du programme de lavage et ajout du détergent.

9.1 LAVAGE AUTOMATIQUE : CE QUE VOUS DEVRIEZ SAVOIR



Pour le lavage automatique, vous devez utiliser le détergent Active Cleaner, qui est emballé dans des sacs en plastique de 60 g. Il est livré dans des petits seaux de 50 unités.

L'emballage du détergent le protège contre les dommages de l'humidité, mais il devrait néanmoins être stocké dans des endroits où l'eau ou l'excès d'humidité est absente. Toujours utiliser le détergent immédiatement après ouverture de l'emballage. Ne le laissez jamais ouvert, et surtout, ne le laissez pas dans des endroits humides ou sans surveillance.



Important :

- Si un détergent autre que Retigo Active Cleaner original est utilisé (ou Manual Cleaner, Vision Descaler), Retigo ne prend aucune responsabilité pour tout dommage, et la garantie ne s'applique pas aux dommages causés de cette façon.
- Gardez le détergent hors de la portée des enfants.
- Lors de la manipulation du détergent, suivez toutes les règles pour travailler en toute sécurité avec des substances chimiques, et en particulier utilisez l'équipement de sécurité (principalement des gants et des lunettes de protection).
- Suivez les instructions sur l'emballage du détergent.
- Le détergent ne doit pas entrer en contact direct avec la peau, les yeux ou la bouche.
- N'ouvrez jamais la porte de l'appareil lorsque le programme de lavage est en cours, cela peut entraîner un risque d'exposition aux produits chimiques.
- Avant de nettoyer, enlevez tous les récipients de cuisson de l'appareil.
- Suivez toutes les instructions indiquées sur l'écran de l'appareil.
- Après avoir utilisé le détergent, ne laissez pas le paquet de détergent dans la chambre de cuisson.
- Ne versez jamais le détergent sur la surface chaude de l'appareil, cela peut endommager de manière irréversible la surface en acier inoxydable. La garantie ne s'applique pas aux appareils endommagés de cette façon.
- Si le nettoyage est inadéquat, l'accumulation de graisse dans la chambre de cuisson de l'appareil risque de s'enflammer pendant le fonctionnement normal.

Le four combiné possède six programmes de lavage. Le programme à utiliser dépend du degré de salissure dans la chambre de cuisson – voir tableau ci-dessous.

PROGRAMME	DESCRIPTION	DURÉE*
	Rinçage à l'eau – Rincer à l'eau tiède sans utiliser de détergent.	14:53
	Lavage express - Lavage rapide pour une salissure légère.	33:39
	Lavage principal - Lavage pour une salissure légère.	50:19
	Lavage moyen - Lavage pour un niveau de salissure moyen.	01:15:19
	Lavage intensif - Lavage pour un niveau de salissure très élevé.	01:48:39
	Détartrage de la chambre de cuisson – Suppression du calcaire.	01:12:44

* Les temps de nettoyage indiqués s'appliquent à la taille 611. Ces données peuvent différer légèrement pour les fours combinés de taille différente.


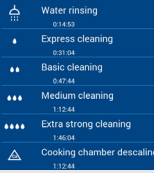


Selon la taille du four combiné et le programme de nettoyage choisi, il est aussi nécessaire de sélectionner la quantité de détergent appropriée. La quantité d'agent de nettoyage nécessaire dépend du degré et de la nature de la saleté de l'appareil.

PROGRAMME		TAILLE DU FOUR COMBINÉ					
		QUANTITÉ DE DÉTERGENT (unités)					
		623	611	1011	1221	2011	2021
	Rinçage à l'eau*	0	0	0	0	0	0
	Lavage express	1	1	1	2	2	3
	Lavage de base	1	1	1	2	2	4
	Lavage modéré	1	1	1	2	2	4
	Lavage intensif	1	2	2	3	3	5
	Détartrage de la chambre de cuisson**	1	1	1	2	2	3

* Le rinçage à l'eau est effectué sans détergent.

** Vision Descaler est utilisé pour le détartrage.

9.2 DÉMARRAGE DU LAVAGE

1 ACCÉDER AU MODE LAVAGE	
2 SÉLECTIONNER LE MODE APPROPRIÉ	
3 APRÈS LE DÉMARRAGE DU PROGRAMME DE NETTOYAGE, APPUYEZ SUR Attendre l'invite pour l'introduction du détergent.	
POUR REVENIR À LA LISTE DES MODES DE LAVAGE, APPUYER SUR	

Lorsque vous appuyez sur Départ, le four combiné vérifie automatiquement que la température à l'intérieur de la chambre de cuisson n'est pas trop élevée. Si la température est supérieure à 80 °C, le processus automatique destiné à refroidir la chambre de cuisson va commencer. Si la température ne dépasse pas 80 °C ou le refroidissement de la chambre de cuisson est terminé, votre appareil vous invite à ajouter du détergent.



Lors de la manipulation du détergent, suivez toutes les règles de traitement de substances chimiques !

AJOUT DU DÉTERGENT



- Découpez à l'endroit indiqué le sachet de détergent pour l'ouvrir.
- Versez tout le contenu du sachet dans le couvercle de drainage au bas de la chambre de cuisson. La majeure partie de la poudre tombera dans l'orifice de drainage.
- refermez la porte du four combiné

Le programme sélectionné démarre automatiquement et l'écran vous informe de l'état actuel du programme et de la durée de lavage restante.

Après la fin du programme de lavage, un signal sonore retentit et un message s'affiche. Le four combiné est maintenant prêt pour une nouvelle utilisation.

ARRÊT PRÉCOCE DU PROGRAMME DE LAVAGE

Vous pouvez interrompre le processus de nettoyage lors de l'étape principale avec le bouton **ARRÊTER** affiché sur l'écran. Dans ce cas, le four combiné vous demandera si vous voulez vraiment arrêter. Si vous confirmez, le programme passe en mode rinçage, qui dure environ 16 min. Ensuite, le processus de lavage s'arrête complètement. Si vous ne confirmez pas la pause et appuyez sur **Non**, le processus reprendra au point où il s'était arrêté.



- Une fois le processus de lavage terminé, contrôlez la chambre de cuisson. Éliminez toute trace de détergent en rinçant abondamment avec la douchette à main ou par lavage avec de l'eau. Si cela n'est pas fait, la surface en acier inoxydable de la chambre de cuisson peut déformer et se décolorer lorsque l'appareil est utilisé à des températures élevées. La garantie ne couvre pas les dommages causés de cette façon !
- Ne lavez pas le four combiné à l'aide d'équipement de nettoyage à haute pression.
- Si le four combiné n'est pas réutilisé après le lavage, nous recommandons de laisser la porte entrouverte la nuit, par exemple.
- Éliminez l'emballage de détergent comme d'habitude, en le mettant dans un endroit réservé pour les sacs en plastique.
- Ne laissez jamais les emballages traîner ou à portée de main.

DÉTARTRAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Le détartrage est recommandé lorsqu'un dépôt de calcaire est visible dans la chambre de cuisson (couche blanche de calcaire). Pour détartrer le four combiné, la substance spéciale Vision Descaler doit être utilisée.

Le détartrant est appliqué de la même manière que le produit de nettoyage Active Cleaner. Le format standard de l'emballage du produit Vision Descaler est un seau en plastique contenant 25 sachets de 150 g.

10 | TABLEAU DES MESSAGES D'ERREUR

Lorsque vous travaillez avec l'appareil, l'écran peut afficher des messages d'erreur. Leur signification est la suivante :

ERREUR	DESCRIPTION	SOLUTION
Err 10	Le niveau minimum d'eau n'a pas été atteint dans la chaudière dans la limite de temps fixée bien que le niveau maximum d'eau soit atteint.	Le four combiné basculera automatiquement à l'état d'injection de réserve et il sera possible de continuer à l'utiliser provisoirement. Après la mise hors tension, puis à nouveau sous tension du four combiné, ce dernier tentera de mettre en marche la chaudière. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 11	Erreur de l'élément chauffant de la chambre.	Le four combiné ne peut pas continuer à fonctionner. Contactez une société de réparation agréée.
Err 12	Le niveau maximum d'eau n'a pas été atteint dans la chaudière dans la limite de temps fixée.	Le four combiné basculera automatiquement à l'état d'injection de réserve et il sera possible de continuer à l'utiliser provisoirement. Après la mise hors tension, puis à nouveau sous tension du four combiné, ce dernier tentera de mettre en marche la chaudière. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 13	Le niveau minimum d'eau n'a pas été atteint dans la chaudière dans la limite de temps fixée.	Vérifiez l'arrivée d'eau (ouvrez le robinet). Le four combiné peut être utilisé de manière provisoire uniquement en mode air chaud. Si le problème persiste, même avec l'alimentation en eau présente, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 15	Défaut de protection thermique du moteur. Signale la surchauffe du moteur au-dessus de la limite fixée.	Contactez une société de réparation agréée.
Err 16	La chaudière n'a pas préchauffé dans la limite de temps fixée.	Le four combiné basculera automatiquement à l'état d'injection de réserve et il sera possible de continuer à l'utiliser provisoirement. Après la mise hors tension, puis à nouveau sous tension du four combiné, ce dernier tentera de mettre en marche la chaudière. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 17	Lors du drainage de la chaudière, le niveau d'eau n'est pas descendu au-dessous du niveau minimum d'eau dans la limite de temps fixée.	Le four combiné basculera automatiquement à l'état d'injection de réserve et il sera possible de continuer à l'utiliser provisoirement. Après la mise hors tension, puis à nouveau sous tension du four combiné, ce dernier tentera de mettre en marche la chaudière. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 18	Lors du drainage de la chaudière, le niveau d'eau n'est pas descendu au-dessous du niveau maximum d'eau dans la limite de temps fixée.	Le four combiné basculera automatiquement à l'état d'injection de réserve et il sera possible de continuer à l'utiliser provisoirement. Après la mise hors tension, puis à nouveau sous tension du four combiné, ce dernier tentera de mettre en marche la chaudière. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 26	Erreur de l'oura. L'oura automatique ne fonctionne pas correctement.	Un fonctionnement incorrect de l'oura peut affecter les résultats de cuisson, toutefois il est possible de continuer l'utilisation provisoire du four combiné. Contactez une société de réparation agréée.
Err 31	Erreur capteur thermique du drainage.	Le four combiné peut être utilisé temporairement dans tous les modes. Contactez une société de réparation agréée.
Err 33	Erreur capteur thermique de la chaudière.	Le four combiné basculera automatiquement à l'état d'injection de réserve et il sera possible de continuer à l'utiliser provisoirement. Après la mise hors tension, puis à nouveau sous tension du four combiné, ce dernier tentera de mettre en marche la chaudière. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 34	Erreur de la sonde de température 1 point.	Le four combiné peut être utilisé temporairement dans tous les modes à l'exception des modes avec une sonde de température. Contactez une société de réparation agréée.
Err 35	Erreur capteur thermique de la chambre.	L'erreur bloque l'utilisation dans tous les modes. Contactez une société de réparation agréée.
Err 36	Erreur de la sonde de température 6 point.	Le four combiné peut être utilisé temporairement dans tous les modes à l'exception des modes avec une sonde de température. Contactez une société de réparation agréée.
Err 37	Thermistor débranché.	Contactez une société de réparation agréée.
Err 38	Thermistor en court-circuit.	Contactez une société de réparation agréée.

Err 40	Coupure de courant du fusible thermique de la chambre, de la chaudière (uniquement pour les fours combinés à chaudière), de l'interrupteur de tirage (uniquement pour les fours combinés avec interrupteur de tirage) ou du fusible thermique de la carte de distribution.	Contactez une société de réparation agréée.
Err 41	Erreur de refroidissement - surchauffe du circuit électronique.	Nettoyez le filtre à poussière. Si l'erreur se répète, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 42	Surchauffe de l'élément chauffant de la chaudière.	Le four combiné basculera automatiquement à l'état d'injection de réserve et il sera possible de continuer à l'utiliser. Après la mise hors tension, puis à nouveau sous tension du four combiné, ce dernier tentera de mettre en marche la chaudière. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 60-79	Erreur de communication modbus.	Débranchez l'alimentation électrique du four combiné (pas en mode veille), patientez 30 secondes, puis remettez sous tension le four combiné (rebranchez l'alimentation électrique). Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 80-91	Erreur du convertisseur de fréquence.	Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 95	Vitesse du ventilateur incorrecte.	
Err 96	Erreur d'allumage.	Vérifiez si l'alimentation en gaz est ouverte et réessayez de démarrer la cuisson. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 100	Erreur système	Contactez une société de réparation agréée.



- Seul un service agréé formés et certifiés par le constructeur est autorisé à réparer les défauts de l'appareil. L'intervention non professionnelle par un service non autorisé annule la garantie !
- Pendant toute la durée de l'observation, le four combiné doit être soumis à des inspections, des tests et des examens réguliers, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays du propriétaire.

11 | DURÉE DE VIE, MISE HORS SERVICE ET GARANTIE

DURÉE DE VIE

La durée de vie du produit est de 10 ans si les conditions suivantes sont respectées : Une inspection préventive régulière après tous les 12 mois d'utilisation. Cette inspection doit être effectuée par des techniciens d'une entreprise partenaire Retigo autorisée.

L'utilisateur doit présenter une liste des événements d'entretien.

L'utilisateur doit suivre précisément les instructions dans le manuel d'exploitation.

L'utilisateur doit maintenir et nettoyer l'appareil quotidiennement en utilisant les agents de nettoyage recommandés par Retigo.

Si l'appareil dispose de nettoyage automatique, les agents de nettoyage recommandés par Retigo doivent être utilisés exclusivement.

La formation des opérateurs par un cuisinier professionnel Retigo doit être documentée dans le livret de service ou par des copies du journal de formation des opérateurs.

Si le personnel d'exploitation change, la formation doit être menée de nouveau.

MISE HORS SERVICE – ÉLIMINATION

Pour l'élimination du four combiné après qu'il a été mis hors service, il est nécessaire de se conformer aux réglementations nationales applicables à l'élimination des déchets. L'appareil contient des pièces électriques (électronique, transformateur, lampes halogènes, batterie, etc.) qui peuvent nuire à l'environnement si éliminées de manière inappropriée.



Le four combiné et ses éléments NE DOIVENT PAS être jetés avec les déchets ordinaires !

L'utilisateur final de l'appareil doit choisir parmi les trois options de retraitement suivantes :

Élimination par RETIGO s.r.o.

Commandez l'élimination de l'équipement par RETIGO en appelant le numéro de téléphone +420 571 665 511 ou par e-mail à l'adresse info@retigo.cz

Comment préparer le four combiné pour l'élimination :

- Débrancher professionnellement l'équipement électrique
- Placez le matériel électrique sur une palette, fixez-le avec l'emballage par rétraction, et le transportez vers un lieu de chargement approprié.



L'enlèvement et l'élimination sont gratuits pour l'utilisateur final. En collaboration avec une société sous contrat, Retigo s.r.o. va organiser l'enlèvement et l'élimination des équipements électriques en conformité avec la loi applicable. De la même manière, Retigo s.r.o. organisera l'élimination des équipements électriques des autres sociétés de type et utilisation semblables si les produits Retigo s.r.o. les remplacent.

Élimination par le distributeur de l'appareil

Ordonner l'élimination du four combiné par le distributeur, qui ensuite organisera l'élimination avec Retigo.

Lors de la commande, fournir les informations suivantes :

- adresse exacte pour retirer le four combiné
- personne à contacter, téléphone
- heure pour retirer le four combiné

ÉLIMINATION À VOTRE COMPTE

Si vous décidez de vous séparer du four combiné en votre possession, conformez-vous à la réglementation nationale d'élimination des déchets applicable. Emmenez les pièces en tôle de l'appareil à un centre de collecte approprié, et mettez le verre dans les bacs de recyclage. Emmenez l'isolation céramique et les pièces électriques à une entreprise spécialisée autorisée à traiter et éliminer ces déchets.

GARANTIE

La période de garantie est notée dans le livret de service et sur le certificat de garantie. Demandez une confirmation de la garantie à la société qui a installé votre four combiné.

La garantie ne couvre pas les dommages et les défaillances causées par un fonctionnement incorrect, le non-respect de ce manuel d'exploitation, l'utilisation de produits de nettoyage agressifs, et un mauvais lavage du four combiné. Les défauts causés par une installation qui n'est pas en accord avec les recommandations du fabricant, les réparations incorrectes, la manipulation non autorisée et l'usure naturelle ne sont également pas couverts.

retigo[®]

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.

Rope 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

E-mail : info@retigo.com

Tél. : +420 571 665 511

www.retigo.cz

version TSD-15-B-MAN-FR_R04

version SW : 2.75