

# retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

# Retigo Orange Vision Plus

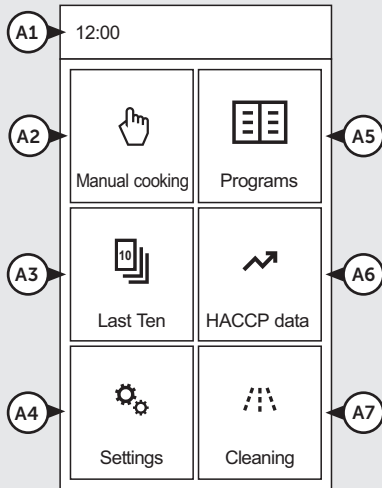
MANUEL DE L'UTILISATEUR



 **VEUILLEZ LIRE CE MANUEL AVANT UTILISATION**

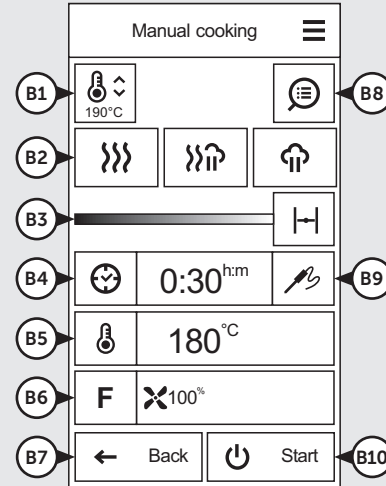
# DESCRIPTION DES ÉCRANS LES PLUS COURANTS

## A ÉCRAN PRINCIPAL



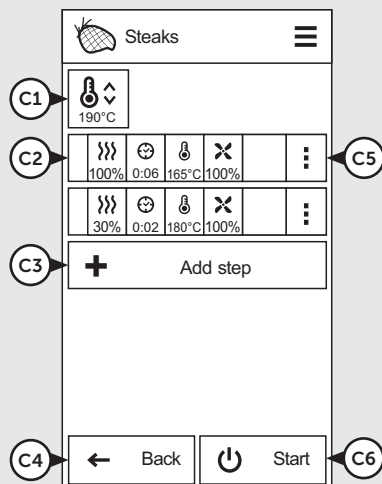
- A1 Heure actuelle
- A2 Configuration de cuisson manuelle
- A3 Sélection des programmes / modes de cuisson utilisés précédemment
- A4 Paramètres utilisateur et de service
- A5 Sélection des programmes enregistrés
- A6 Montre l'historique de tous les programmes lancés sur le four avec registre des données HACCP
- A7 Nettoyage automatique Active Cleaning

## B MODE MANUEL



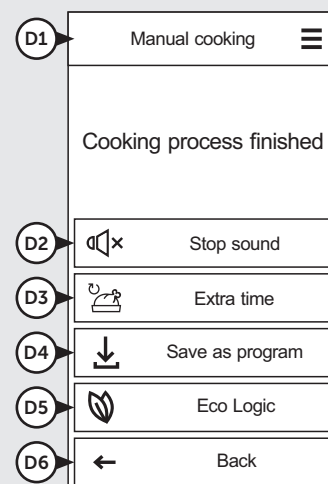
- B1 Option Préchauffer / Refroidir
- B2 Sélection du mode de cuisson
- B3 Sélection de l'humidité
- B4 Réglage du temps
- B5 Réglage de la température
- B6 Réglages des autres fonctions
- B7 Étape précédente
- B8 Vue d'ensemble des étapes du programme
- B9 Réglages de la sonde de température
- B10 Démarrer la cuisson

## C DÉTAILS DU PROGRAMME (APERÇU RAPIDE)



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

## D FIN DE LA CUISSON



- 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 START (démarrer)

---

# SOMMAIRE

PRÉFACE.....	4
À PROPOS DE CE MANUEL.....	5
<b>01   INFORMATIONS DE BASE RELATIVES À L'APPAREIL.....</b>	<b>7</b>
1.1 UTILISATION : FINALITÉ.....	7
1.2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	7
1.3 ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES EN OPTION.....	7
1.4 COMMANDES : LES BASES.....	8
<b>02   SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>9</b>
2.1 FONCTIONNEMENT EN SÉCURITÉ.....	9
2.2 DISPOSITIFS DE PROTECTION.....	10
2.3 ÉLÉMENTS DE PROTECTION DE L'APPAREIL.....	10
2.4 EMPLACEMENTS DANGEREUX ET RISQUES RÉSIDUELS.....	11
2.5 UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	13
<b>03   COMMANDES.....</b>	<b>14</b>
3.1 ÉCRAN TACTILE.....	14
3.2 AUTRES BOUTONS.....	14
3.3 CLAVIER.....	14
<b>04   CUISSON.....</b>	<b>15</b>
4.1 MODE MANUEL.....	15
4.2 PROGRAMMES.....	18
4.3 MULTITÂCHE.....	25
<b>05   AUTRES.....</b>	<b>26</b>
5.1 CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE.....	26
5.2 RÉGÉNÉRATION ET MAINTIEN AU CHAUD.....	26
<b>06   PARAMÈTRES.....</b>	<b>27</b>
6.1 PARAMÈTRES DE BASE.....	27
6.2 HACCP DES DONNÉES.....	33
<b>07   ENTRETIEN.....</b>	<b>35</b>
7.1 ENTRETIEN QUOTIDIEN.....	35
7.2 ENTRETIEN HEBDOMADAIRE.....	37
7.3 ENTRETIEN SEMESTRIEL.....	39
7.4 ENTRETIEN ANNUEL.....	39
<b>08   NETTOYAGE AUTOMATIQUE.....</b>	<b>40</b>
8.1 NETTOYAGE AUTOMATIQUE : CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR.....	40
8.2 DÉMARRAGE DU PROCESSUS DE NETTOYAGE.....	41
<b>09   TABLEAU DES MESSAGES D'ERREUR.....</b>	<b>42</b>
<b>10   DURÉE DE VIE EN SERVICE, ARRÊT DE L'EXPLOITATION ET GARANTIE.....</b>	<b>44</b>

# PRÉFACE

Chère cliente, cher client,

Merci d'avoir acheté un produit de Retigo s.r.o. Nous sommes un fabricant et fournisseur d'appareils de cuisine professionnels spécialisés comptant de nombreux succès. Nous croyons que cet appareil vous aidera à mettre en œuvre vos idées en apportant des résultats remarquables dans votre travail quotidien. Grâce à cet appareil, vous pouvez élaborer des repas d'une telle qualité que vos clients reviendront encore et encore.







Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et de succès avec l'utilisation du four Orange Vision Plus.

## À PROPOS DE CE MANUEL

Ce manuel doit vous aider à comprendre facilement comment utiliser Orange Vision Plus et vous informer de ses options et capacités.

### SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MANUEL DE L'UTILISATEUR

Dans ce manuel de l'utilisateur, vous trouverez des symboles avec les significations suivantes :

SYMBOLES	SIGNIFICATION
	Ces symboles signifient « ATTENTION » et « AVERTISSEMENT » ; ils vous informent des éléments pouvant causer de graves blessures à l'utilisateur et/ou endommager la machine. En outre, ils fournissent une consigne, caractéristique, méthode ou question importante qui doit être suivie ou prise en considération lors du fonctionnement ou de l'entretien de l'appareil.
	
	Ce symbole fournit des informations utiles sur l'appareil ou ses accessoires.
	Ce symbole fait référence à un autre chapitre du manuel.
	Il fournit d'autres options de procédure que vous pouvez utiliser, sans obligation.
	Symbole factice pour une icône de certains menus ou programmes et pour des pictogrammes.



### VALIDITÉ DE LA DOCUMENTATION

Le manuel fait référence aux appareils de type RP et aux modèles suivants :

#### MODÈLES ÉLECTRIQUES

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

#### MODÈLES À GAZ

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

### À QUI S'ADRESSE LE MANUEL ?

Ce manuel s'adresse à toutes les personnes qui entrent en contact avec l'appareil pendant son entretien ou son fonctionnement. Ces personnes doivent étudier attentivement le manuel avant d'entamer toute activité que ce soit avec l'appareil.

### INFORMATIONS ESSENTIELLES

Étudiez attentivement le manuel. Le manuel doit être considéré comme une pièce inséparable de l'appareil. Veuillez donc le conserver pour une utilisation ultérieure.

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 pendant l'utilisation de l'appareil ».

Les illustrations et les images contenus dans ce manuel de l'utilisateur ne correspondent peut-être pas toujours la réalité, leur but étant de décrire des principes généraux de l'appareil.



**Toute la documentation technique de l'appareil se trouve sur le site Web 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. Pour cette raison, lorsque vous n'êtes pas sûr de ce qu'il faut faire, il faut toujours contacter le fabricant :

RETIGO s.r.o.

Láň 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 les informations de base à portée de mains. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique — voir le chapitre « Identification de l'appareil ».



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

### ORGANISATION DE LA DOCUMENTATION DU CLIENT

La documentation du client est composée de deux parties :

- Instructions pour le transport et l'installation
- Mode d'emploi

**PRINCIPAUX THÈMES DES INSTRUCTIONS POUR LE TRANSPORT ET L'INSTALLATION :**

- **Informations de base :** décrit les fonctions et les principales pièces de l'appareil concernées par l'installation
- **Sécurité :** décrit les mesures de sécurité appropriées durant l'installation.
- **Transport :** contient les informations nécessaires concernant le déplacement de l'appareil et sa manutention sur le lieu d'installation.
- **Emplacement :** décrit et précise les règles pour sélectionner le lieu d'installation.
- **Installation :** décrit le réglage de l'appareil, les connexions électriques, les connexions du gaz (pour les modèles à gaz uniquement), les connexions de l'eau et l'écoulement, et le démarrage.
- **Mise hors service :** décrit les étapes nécessaires à la fin de la durée de vie de l'appareil, y compris son élimination.
- **Caractéristiques techniques :** contient tous les plans dimensionnels et toutes les dimensions de connexion.

**PRINCIPAUX THÈMES DU MANUEL DE L'UTILISATEUR**

- **Informations de base :** décrit les fonctions et les principales pièces de l'appareil concernées par l'installation.
- **Sécurité :** décrit les mesures de sécurité appropriées durant l'installation.
- **Commandes :** décrit les principaux éléments de commande de l'appareil.
- **Exploitation du logiciel :** contient des instructions pour travailler avec le logiciel de commande pour la cuisson, la description des paramètres, les importations et les exportations de données.
- **Nettoyage :** décrit les méthodes de nettoyage, les procédures de travail et les étapes pour le nettoyage et **la manutention de l'appareil par l'opérateur.**

**Entretien :** contient les instructions, le programme d'entretien et la manutention de l'appareil durant l'entretien.

**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 caractéristiques techniques et le marquage CE, indiquant que le produit est conforme à toutes les exigences des normes ČSN, EN et IEC, et aux décrets nationaux.

**Modèles électriques**

**A – Nom de la marque**

**B – Modèle**

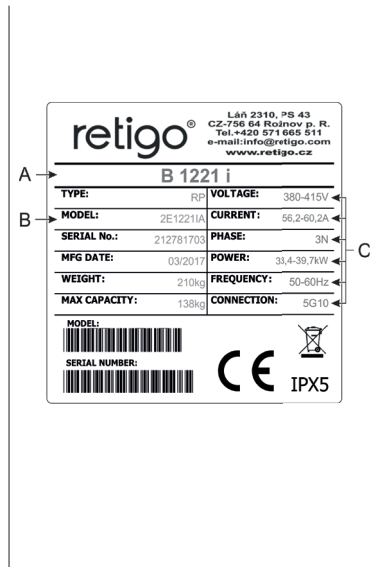
**2E – méthode de production de chaleur :**  
E – électrique

**1221 – taille de la machine :**  
0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

**I – méthode de production de la vapeur :**  
I – injection  
B – chaudière

**A – méthode de commande du ventilateur du moteur :**  
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

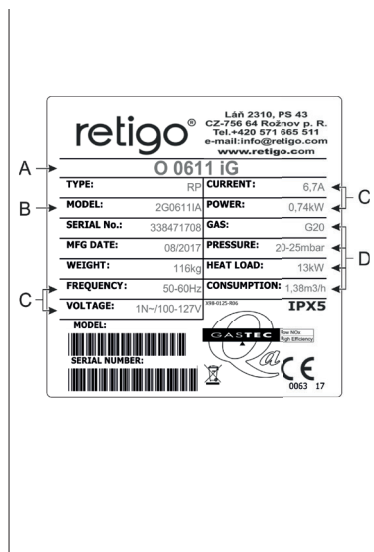
**0611 – taille de la machine :**  
0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

**I – méthode de production de la vapeur :**  
I – injection

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

**C – paramètres électriques**

**D – Paramètres du gaz**



# 01 | INFORMATIONS DE BASE RELATIVES À L'APPAREIL

## 1.1 UTILISATION : FINALITÉ

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

### UTILISATION PRÉVUE DE L'APPAREIL

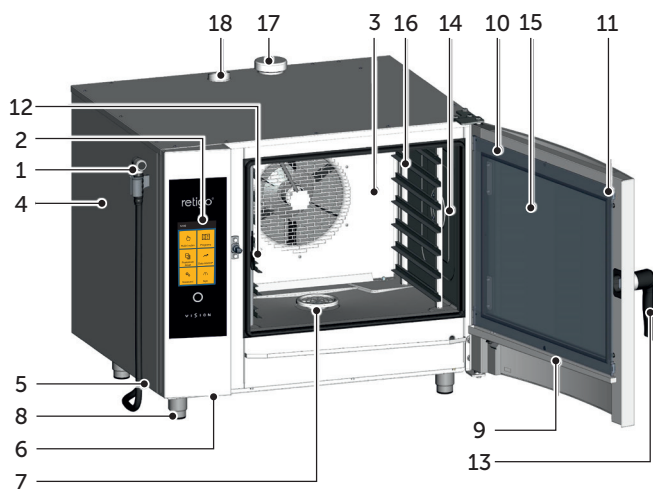
- L'équipement ne peut être utilisé que pour la préparation thermique de différents types d'aliments. Cela implique la vapeur, l'air chaud ou une combinaison des deux. Les aliments doivent toujours être placés dans des récipients aux normes Gastronorm, des bacs de cuisson aux dimensions adaptées pour la cuisson ou des accessoires standards fournis exclusivement par le fabricant.
- Les récipients de cuisson utilisés doivent être en acier inoxydable, céramique, plastique résistant à la chaleur ou acier émaillé.
- L'appareil est réservé à une utilisation professionnelle dans le secteur culinaire.

### LIMITES D'UTILISATION DE L'APPAREIL

Les éléments suivants ne doivent pas être placés dans l'appareil :

- pas de nourriture dans des bocaux ou des emballages fermés,
- pas d'éléments facilement inflammables avec un point d'inflammation inférieur à 260 °C, comme par exemple, des huiles aux points d'éclair bas, des graisses, des lingettes (chiffons),
- pas de poudre sèche ni de granulés.

## 1.2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Douchette manuelle (équipement en option)
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. Pincettes de fixation de la vitre intérieure
12. Sonde de température (équipement en option)
13. Poignée de la porte
14. Éclairage intérieur
15. Vitre intérieure de porte ouvrante
16. Supports de grille pour récipients Gastronorm
17. Clapet d'évacuation de l'excès de vapeur (équipement en option)
18. Cheminée d'évacuation



**Toute utilisation de l'appareil en-dehors de ce domaine d'application, y compris les modifications des éléments de sécurité ou d'exploitation sans l'accord du fabricant, est considérée comme une utilisation non conforme à l'usage prévu. La société décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une telle utilisation, l'utilisateur assume tous les risques.**

**L'utilisateur se doit également de respecter les conditions fixées 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 ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES EN OPTION

### ÉQUIPEMENT EN OPTION

La configuration standard des fours combinés Retigo Orange Vision Plus comprend le nettoyage automatique et 99 programmes de 9 étapes.

Équipement en option pouvant être acheté :

- Sonde de température
- Clapet d'évacuation de l'excès de vapeur
- Douchette manuelle standard
- Douchette manuelle à enroulement automatique (sauf pour la taille 623).

### ACCESSOIRES EN OPTION

#### RÉCIPIENTS ET BACS DE CUISSON GASTRONORM

Les récipients et bacs de cuisson Gastronorm servent non seulement pour la cuisson, mais conviennent également au transport, au service et au stockage des plats. Ils contribuent notablement à une plus grande efficacité du travail : lorsqu'on planifie son 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 Gastronorm, voir 2. SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL.

### **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 banquets, chariots et caissons thermiques pour servir les plats sont considérés comme un équipement spécial.

### **HOTTE DE VENTILATION VISION**

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

### **PISTOLET À HUILE**

Un pistolet à huile est 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 l'appareil. Grâce à la buse étroite, il est possible de revêtir à la perfection les aliments d'une très fine couche d'huile et de maintenir la belle 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 avec d'autres matières visqueuses utilisées dans le secteur alimentaire, comme le chocolat.

### **FUMOIR VISION**

Le générateur de fumée Vision Smoker est un accessoire simple, compatible avec tous les fours combinés Retigo et Orange Vision Plus. 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 de raviver 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 de l'utilisateur de cet appareil.

## **1.4 COMMANDES : LES BASES**

### **MARCHE ET ARRÊT**

L'appareil est raccordé 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 de l'appareil lors de l'installation et, en qualité d'utilisateur, vous devez être informé de son emplacement. Durant l'utilisation ordinaire, il suffit de mettre l'appareil 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 le verrou 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 vers la droite de 90°.

### **PRÉCHAUFFAGE DE LA CHAUDIÈRE (fours combinés avec chaudière)**

Lorsque le four combiné est allumé, la chaudière se remplit automatiquement d'eau qui est ensuite chauffée. Pendant ce temps, le démarrage du programme est temporairement désactivé pour les modes « Vapeur » et « Air pulsé avec vapeur », jusqu'à ce que la chaudière soit entièrement chauffée. Une fois ce temps écoulé, le four combiné continuera automatiquement son fonctionnement.



## 02 | SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

L'appareil ne peut pas être utilisé sans un certain nombre de précautions, de vigilance et de bon sens. Même si l'appareil 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 de l'appareil. Le fabricant de l'appareil n'assume aucune responsabilité pour les dommages corporels, les dommages matériels ou les dommages causés à l'environnement pour avoir utilisé l'appareil 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 sécurité et sur la protection de la santé de l'utilisateur et de tous entrant en contact avec l'appareil ou ses accessoires.

### 2.1 FONCTIONNEMENT EN SÉCURITÉ

#### GÉNÉRALITÉS

- L'appareil ne peut être utilisé que par le 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, à réaliser l'entretien ou à accomplir toute activité contraire à son utilisation. Une telle activité non professionnelle peut causer des blessures ou endommager l'appareil.
- Organisez régulièrement des formations sur le mode de fonctionnement de l'appareil. Cela évite des accidents du travail et des dommages à l'appareil.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour préparer des aliments et conformément au manuel. Toute autre utilisation 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 de l'appareil : risque de blessure par choc électrique. L'appareil ne contient pas de composants 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 maintenance qualifié.
- N'installez pas de sources de chaleur dans la zone immédiate de l'appareil (comme des friteuses, des grils, des cuisinières, des réchauds, etc.).



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

- Ne travaillez pas avec l'appareil si vous souffrez d'étourdissement, d'évanouissement ou autre faiblesse ou manque de concentration ou si sous l'influence de drogues ou de l'alcool !
- Il est strictement interdit d'enlever ou d'endommager les étiquettes fixées sur l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement s'il est en parfait état de marche. N'y apportez aucune modification.
- Respectez le plan d'inspection fixé, respectez les instructions du manuel de l'utilisateur et les directives généralement applicables pour les appareils à gaz.
- Ne placez rien à proximité de l'appareil qui pourrait vous faire trébucher. Conservez le poste de travail (y compris les voies d'accès) propre et bien rangé.

#### ENVIRONNEMENT POUR L'EXPLOITATION DE L'APPAREIL

- La plage de température ambiante permise est de + 4 °C à + 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 de l'appareil.
- Aucun matériau, gaz ou liquide inflammables ne doit être situé sous ou à côté de l'appareil.

#### AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- Avant de démarrer l'appareil, il est absolument nécessaire d'étudier le chapitre « Sécurité lors de l'utilisation », ainsi que ce chapitre.
- Si vous avez des doutes sur l'installation, le fonctionnement ou la sécurité de l'appareil, contactez votre fournisseur.
- En cas de tout dommage que ce soit de l'équipement électrique, il faut organiser les réparations sans délai. Il ne faut pas utiliser l'appareil s'il est endommagé.
- Ne bloquez pas les orifices de l'appareil avec des objets, et surtout ne placez pas des ustensiles de cuisine, du tissu ou d'autres objets sur l'appareil. Assurez-vous que la vapeur s'échappe librement par les ouvertures sur le haut de l'appareil.
- Avant l'utilisation, vérifiez la chambre de cuisson de l'appareil. Enlevez tous les restes de nourriture, les résidus de produits de nettoyage ou autres objets, et rincez soigneusement la chambre de cuisson avec la douchette manuelle.
- Veillez à ne pas projeter d'eau sur l'appareil, et à ne pas placer d'objets remplis d'eau dessus.
- Ne placez pas de sources de flamme nue sur ou près de l'appareil.

#### PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

- Ne continuez pas à utiliser l'appareil 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 l'appareil, arrêtez l'appareil et corrigez la cause.
- Signalez immédiatement toutes les pannes à votre chef qui doit prendre des mesures pour leur réparation.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé, sauf si explicitement indiqué par le manuel.
- N'utilisez que vos doigts pour actionner les boutons du panneau de commande. L'utilisation d'objets affûtés, pointus ou autres objets pour exploiter l'appareil annule la garantie.
- Lorsque vous travaillez avec l'appareil, il faut savoir que les récipients Gastronorm, les grilles et les éléments 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.
- De la vapeur chaude est produite pendant le fonctionnement de l'appareil. Lorsque vous ouvrez la porte, il existe un risque de s'ébouillanter, etc. Lors de l'ouverture de la porte, notamment durant les opérations avec la vapeur, tenez-vous toujours dans une position vous permettant d'éviter de vous ébouillanter avec la vapeur s'échappe de la porte ouverte. Ouvrez la porte partiellement seulement et une fois que la vapeur chaude s'est échappée, ouvrez-la complètement.
- Si les récipients Gastronorm sont remplis de liquide à plus des trois quarts, il faut faire davantage attention lors de la manipulation et de leur retrait. Lorsque vous placez des récipients aussi pleins dans l'appareil, placez-les uniquement sur des supports de grille où vous pouvez les voir. Sinon, l'utilisateur peut s'ébouillanter. Faites très attention en retirant les récipients de cuisson chauds, quel que soit leur contenu !

- Soyez particulièrement prudent lorsque vous travaillez avec un appareil (un ensemble d'appareils) dont le support de grille le plus élevé est à 160 cm ou plus du sol. Il existe un risque que le récipient Gastronorm puisse se renverser et causer des brûlures.
- Des zones très chaudes peuvent se former 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.
- Il est interdit de démarrer le ventilateur sans le capot. Si le four combiné est équipé d'un chariot de chargement, vous devez toujours mettre le frein du chariot lorsqu'il se trouve dans l'appareil. Lors de la manipulation d'un chariot plein, le mécanisme de verrouillage des récipients Gastronorm doit toujours être utilisé (les bacs GN sont fermés).
- Lors du transport de récipients Gastronorm remplis de liquide, ces derniers doivent être couverts avec des couvercles étanches. Sinon, l'utilisateur peut s'ébouillanter.
- Si le sol est très inégal, les chariots de chargement ne doivent pas être utilisés pour le chargement ou le déchargement de l'appareil. Ne laissez jamais la poignée du chariot dans un appareil fermé. Cela peut casser la porte de l'appareil. Ne pas tirer le chariot de chargement sans la poignée conçue à cet effet. Dans le cas contraire, des brûlures pourraient se produire.
- Lors de l'utilisation de chariots banquetts, assurez-vous toujours que les plats sont placés correctement sur les supports.
- Pour le nettoyage des chariots, utilisez toujours le programme de nettoyage automatique (si disponible). Dans le cas contraire, utilisez des produits de nettoyage conçus pour un nettoyage semi-automatique. Il est interdit d'utiliser l'appareil sans le chariot de chargement pour le travail standard et le nettoyage automatique !

#### APRÈS AVOIR TERMINÉ LE TRAVAIL AVEC L'APPAREIL

- Effectuez le nettoyage et l'entretien seulement lorsque l'appareil est froid !
- Retirez les morceaux solides d'aliments en les enlevant de la chambre de cuisson. Ne les faites jamais tomber dans le drainage de l'appareil lors du nettoyage.
- Les produits de nettoyage et de détartrage doivent être utilisés selon les instructions de ce manuel uniquement et en conformité avec les instructions individuelles du produit.
- Après le travail (par ex. : la nuit), laissez la porte de l'appareil entrouverte.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, coupez l'alimentation en eau et l'alimentation électrique.

#### PENDANT LE NETTOYAGE

- Faites très attention lors de la manipulation 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, portez 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 DISPOSITIFS DE PROTECTION

Lors de l'utilisation de l'appareil, il faut aussi porter des vêtements adéquats et utiliser des équipements 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 :



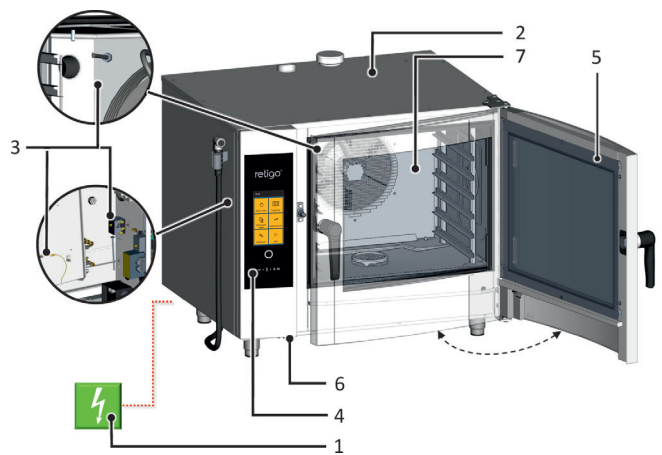
#### Lorsque vous travaillez avec l'appareil, nous vous recommandons de ne pas porter :

- 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 DE L'APPAREIL

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 sécurité
4. Panneau de commande
5. Porte avec interrupteur magnétique
6. Position de ventilation de la porte de l'appareil
7. Paroi interne



**Aucun élément ci-dessous n'est conçu pour être retiré par l'opérateur. Ils ne peuvent être retirés pour inspection, entretien ou réparation que par une personne qualifiée pour cette tâche.**

#### INTERRUPTEUR PRINCIPAL EXTERNE

L'appareil est conçu pour être raccordé en permanence à l'alimentation électrique. Connectez et déconnectez l'alimentation en utilisant un interrupteur principal externe. L'interrupteur est utilisé pour allumer et éteindre l'appareil (lors de la mise en marche, des réparations, de l'installation, et aussi dans des situations d'urgence). L'interrupteur principal externe doit être facilement accessible à tout moment !



Il est interdit d'altérer les circuits de sécurité, de retirer les capot latéraux ou de réaliser des modifications non autorisées, pouvant modifier la fiabilité et la sécurité de ces circuits.

#### CAPOTS EXTERNES

Tous les capots amovibles sont fermement liés à l'appareil, ils ne peuvent donc être retirés qu'avec des outils. Les capots empêchent tout contact involontaire avec des pièces transportant de l'électricité. Vérifiez toujours que les capots sont en place.

#### LIMITEUR DE TEMPÉRATURE DE SÉCURITÉ

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

Si un limiteur de sécurité 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 les dysfonctionnements.

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

#### PORTE AVEC INTERRUPTEUR 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 ne pas s'ébouillanter avec la vapeur, ouvrez d'abord légèrement la porte et attendez pendant quelques instants avant de l'ouvrir complètement. Pour fermer la porte, appuyez sur la poignée (en claquant).

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

#### POSITION DE VENTILATION DE LA PORTE DE L'APPAREIL

Pour éviter de s'ébouillanter avec la vapeur, il faut d'abord ouvrir la porte partiellement. Dans cette position, la porte reste partiellement verrouillée. Dès que la vapeur ne sort plus de la chambre de cuisson, il est possible d'ouvrir la porte complètement.

#### PAROI INTERNE

Elle est toujours située dans la chambre de cuisson en face du ventilateur afin d'éviter tout choc avec la roue rotative du ventilateur. La paroi interne peut être retirée avec des outils uniquement.



En aucun cas vous ne devez retirer les éléments de sécurité ou de protection de l'appareil ! N'effectuez pas de modifications sans l'autorisation du fabricant.

## 2.4 EMBLEMES DANGEREUX ET RISQUES RÉSIDUELS

L'appareil est conçu de sorte que lorsqu'il est utilisé correctement dans des conditions techniques parfaites, il ne représente pas de danger pour l'opérateur ou ce qu'il y a autour. Toutefois, des situations dangereuses pourraient se présenter pendant son fonctionnement si l'utilisateur ne les connaît pas. Il s'agit des risques résiduels : les risques qui restent même après avoir examiné et pris 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 son fonctionnement, l'appareil produit de la vapeur à haute température dans la chambre de cuisson.



- Risque de brûlure avec des endroits chauds dans toute la chambre.
- Risque de brûlure avec les poignées latérales (échelles / supports pour grille) des récipients Gastronorm et autres accessoires utilisés pour faire chauffer la nourriture.
- Risque de s'ébouillanter avec de la vapeur chaude sortant de la chambre de cuisson quand la porte de l'appareil est ouverte.

#### VENTILATEUR

Dans la chambre de cuisson de l'appareil, une ou plusieurs roue du ventilateur de circulation sont présentes derrière la paroi interne.



- Risque de blessure aux mains du fait d'une manipulation négligente dans la chambre de cuisson derrière la paroi interne quand elle n'est pas bien installée à sa place.
- Risque de blessure aux mains du fait d'une manipulation négligente dans la chambre de cuisson derrière la paroi interne pendant le nettoyage ou l'entretien.

#### PORTE

L'intérieur de la porte, et en particulier la vitre intérieure, chauffe à une température élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. L'appareil produit également de la vapeur chaude qui s'échappe lorsque la porte de la chambre de cuisson est ouverte.



- Risque de brûlure avec l'intérieur de la porte quand la porte est ouverte pendant ou après le processus de cuisson.
- Risque de s'ébouillanter par de la vapeur chaude et des fumées quand l'appareil est ouvert, et notamment quand la partie supérieure de la porte est à la hauteur du visage, telle que c'est le cas avec de nombreux appareils.

#### CAPOT SUPÉRIEUR DE L'APPAREIL

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

Soyez prudent et utilisez des gants de sécurité.



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

### RÉCIPIENTS GASTRONORM

Ne manipulez jamais au-dessus de la hauteur des yeux des récipients contenant des liquides chauds ou des aliments liquides chauds, et utilisez toujours des gants de sécurité.



- Risque de brûlure pendant une mauvaise manipulation des accessoires chauds lors de leur retrait de l'appareil après la cuisson.

### CLAPET 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 le processus de cuisson

### DOUCHETTE MANUELLE



- Risque de s'ébouillanter avec de la vapeur chaude ou de la graisse chaude quand un spray est utilisé et la chambre de cuisson est chaude.
- N'utilisez pas la douchette manuelle pour refroidir la chambre de cuisson ou pour la nettoyer quand la température dépasse 90 °C.
- Risque de s'ébouillanter avec de la graisse chaude et de la vapeur quand de l'eau gicle dans de la graisse chaude.
- Ne pas pulvériser d'eau directement dans de la graisse chaude : cela peut entraîner des projections et créer beaucoup de vapeur.

## Risques résiduels

Afin de réduire davantage les risques et d'assurer l'efficacité des protections de sécurité, nous fournissons des informations sur les risques résiduels. Pour les éliminer, nous avons établi les mesures techniques et organisationnelles suivantes que l'utilisateur doit mettre en œuvre. Elles ont pour but de maîtriser les risques correspondants.

### COURANT ÉLECTRIQUE

Tous les composants électriques de l'appareil sont alimentés par un courant potentiellement mortel. Les bornes de l'alimentation électrique et les autres composants électriques restent sous tension même lorsque l'appareil est mis hors tension.



- Les bornes de l'alimentation électrique et les autres composants électriques restent sous tension même lorsque l'appareil est éteint.

Toutefois, l'accès au compartiment des composants électriques n'est possible qu'après le retrait d'un protecteur 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 de l'alimentation électrique de l'appareil 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 de l'utilisation de l'appareil, verrouillez toujours les roulettes avec le frein de stationnement !

En cas de dommage de l'équipement électrique, il faut immédiatement arrêter d'utiliser l'appareil et organiser la réparation immédiate par un centre de réparation agréé.

S'il n'est pas nécessaire que l'appareil soit sous tension, débranchez la connexion à l'alimentation électrique principale en coupant l'alimentation à partir de l'interrupteur principal.

### PIÈCES MÉCANIQUES

Les risques ne surviennent que si l'appareil a été installé sur un châssis à roulettes ou a été mal installé (comme sur un plan fortement incliné, pas ancré sur une surface glissante ou instable, etc.), et un mouvement intempestif de l'appareil peut provoquer l'écrasement ou le pincement lorsqu'il perd sa stabilité.



- Si vous pensez que l'installation de l'appareil ne lui procure pas une bonne stabilité, arrêtez de travailler et contactez immédiatement le propriétaire pour vérifier l'installation.
- Il existe un risque des risques de blessures avec des parties en mouvement dans des situations où la chambre de cuisson est refroidie avec la porte ouverte : la fonction « Refroidissement », il n'y a pas de paroi interne en face du ventilateur et on peut donc facilement accéder à la roue du ventilateur.

Lors de la manipulation de l'appareil, respectez la réglementation correspondante pour attacher les charges et la manipulation des appareils de levage.



- Assurez-vous que la paroi interne est toujours à sa place et bien fixée de manière à ne pas pouvoir se desserrer !
- Il existe un risque des risques de blessure aux mains quand le chariot ou un panier de chargement est introduit ou retiré.
- Lors de la manipulation d'accessoires de chargement, utilisez toujours la poignée fournie à cet effet.

### HAUTE TEMPÉRATURE

Pendant le processus de cuisson, l'intérieur de l'appareil chauffe à une température élevée, y compris les récipients et la nourriture qui y ont été insérées, et après l'ouverture de la porte de la chambre de cuisson, cette chaleur s'échappe tout autour. Pour cette raison, il existe un risque de se brûler ou de s'ébouillanter lors des activités avec ou à proximité de l'appareil.



- Il existe un risque des risques de brûlures avec des surfaces chaudes dans toute la chambre de cuisson, y compris l'intérieur de la porte, et sur toutes les parties qui sont ou ont été à l'intérieur de la chambre pendant la cuisson, telles que les récipients de cuisson, leurs poignées et leurs éléments.
- Portez les vêtements de sécurité préconisés, en particulier des gants de sécurité !
- Il existe un risque de s'ébouillanter avec de la vapeur chaude quand de l'eau est pulvérisée sur la chambre de cuisson chauffée ou la porte est ouverte pendant la fonction « Refroidissement ».
- Tenez vous assez loin de l'appareil et ne pulvérisez pas d'eau dans une chambre de cuisson chauffée pour refroidir plus rapidement la chambre ou pour rincer avec la douchette manuelle.



- Il existe un risque de s'ébouillanter quand de l'eau est pulvérisée dans l'appareil où le récipient contenant de la graisse chaude est inséré.
- Ne pulvérisez pas d'eau dans de la graisse chaude !
- Il existe également un risque de s'ébouillanter avec l'eau si les récipients Gastronorm ne sont pas manipulés correctement, si des récipients Gastronorm aux dimensions inappropriées sont utilisés et si un plat aux dimensions inappropriées est utilisé par rapport à la poignée des plats de chariots banquets.
- Lors de la manipulations de récipients contenant des liquides chauds ou des aliments liquides chauds, faites très attention et portez toujours des lunettes de sécurité.

#### DÉTERGENTS POUR LE LAVAGE

En cas d'utilisation de détergents pour le lavage, il existe un risque de brûlure ou d'irritation de la peau, des yeux et des organes respiratoire issu du contact direct avec le produit de nettoyage ou ses fumées.



- Évitez le contact direct avec des détergents de nettoyage. S'il existe un risque de contact, portez des gants de sécurité.
- Lors du dosage, faites particulièrement attention à ne pas inhaler le détergent.
- Pendant le nettoyage automatique, n'ouvrez pas la porte de l'appareil sauf si requis par le logiciel : il existe un risque d'inhalation des fumées des détergents de nettoyage ou d'éclaboussures sur la peau et dans les yeux.

#### CONTAMINATION DES ALIMENTS

En cas de mauvaise utilisation des produits de nettoyage ou de détartrage, la zone autour de l'appareil où les aliments sont préparés d'habitude peut être contaminée, ce qui peut entraîner une contamination alimentaire.



- Assurez-vous que la surface de travail n'a pas reçu d'éclaboussures de détergent ou de produit de détartrage !
- Ne placez pas de récipients vides sur la surface de travail : cela pourrait contaminer les aliments !

#### EAU

Si l'appareil et son chariot à roulettes commencent à faire des mouvements intempestifs, cela peut rompre ou endommager la ligne d'approvisionnement en eau et l'eau qui s'en écoule peut faire glisser ou tomber.



- Avant toute utilisation, vérifiez toujours que les roues sont bloquées avec le frein de stationnement ! Conservez la zone de travail de l'appareil 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 pour l'insérer dans la nourriture.
- N'insérez pas la sonde dans des aliments congelés. Cela peut la casser !
- Ne pliez jamais avec force le cordon d'alimentation de la sonde de température.
- Ne sortez jamais la sonde de la nourriture en tirant sur le cordon.
- 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 sécurité.
- 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, rangez-la dans le support de sonde.
- Ne laissez jamais la sonde de température pendre à l'extérieur de la chambre de cuisson : la porte peut se renfermer sur elle et l'endommager.

#### DOUCHETTE MANUELLE

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

- La douchette manuelle ne doit être utilisée que pour le nettoyage de la chambre de cuisson.
- La douchette manuelle ne fonctionne que pendant deux minutes après l'ouverture de la porte. Après quoi, elle s'éteint automatiquement.
- N'utilisez jamais la douchette manuelle lorsque l'appareil est chaud. Laissez-le refroidir à moins de 65 °C.
- N'utilisez jamais la douchette manuelle 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 d'eau de la douchette manuelle sur la vitre de la porte chaude : cela peut la détruire !
- Après utilisation, placez toujours la douchette manuelle 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. Pour sélectionner les fonctions des boutons de base, il suffit d'appuyer doucement sur l'icône de l'écran. Les fonctions étendues peuvent être ensuite activées en maintenant le bouton appuyé pendant plus de 2 secondes.

#### BOUTONS RÉCURRENTS

Le système possède des boutons communs pour les modes individuels et les fonctions de l'appareil. Leur signification est la suivante :

	<b>Back</b>	Appuyez sur le bouton pour passer à l'étape suivante.
	<b>Ok</b>	Appuyez sur le symbole pour confirmer votre sélection.
	<b>Start</b>	Appuyez pour démarrer le processus de cuisson, nettoyage, etc., désiré.
	<b>Stop</b>	Appuyez pour arrêter le processus de cuisson en cours et l'afficher sur l'écran D.

### 3.2 AUTRES BOUTONS



Le bouton Vision sert à :

- basculer en mode multitâches 4/4.3
- activer le système de commande
- placer l'appareil en mode veille
- mode d'étalonnage de l'écran après avoir maintenu le bouton appuyé pendant plus de 2 secondes



En appuyant sur le symbole, l'écran principal (A) s'affiche.



Lors qu'il est appuyé, le système de commande passe en mode veille et l'écran est éteint. Le mode veille est indiqué à l'utilisateur via le bouton Vision qui clignote de manière régulière. Le système sort de veille en appuyant sur le bouton Vision.

E/2

Appuyez sur ce bouton pour réduire de moitié l'alimentation à l'appareil, ce qui permet d'économiser de l'énergie pendant que l'appareil est inactif.



Appuyez dessus pour éclairer en permanence la chambre de cuisson puis appuyez de nouveau dessus pour éteindre la lumière. L'éclairage ne s'allume que quand la porte de la chambre de cuisson est ouverte.



Appuyez pour afficher ou masquer d'autres lignes qui proposent des fonctions étendues de l'appareil.

### 3.3 CLAVIER

Le système possède également des claviers. Ils sont commandés de la même manière dans tous les modes et toutes les fonctions de l'appareil.

#### CLAVIER NUMÉRIQUE DE BASE

Sert à saisir les 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.

		Bascule 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. Sélectionner la langue et le style (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 sur 15 °C de plus que la température du processus de cuisson que vous avez définie (B5). Cela signifie qu'à 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. 


**i** La valeur d'augmentation peut être modifiée dans les paramètres personnels (06 PARAMÈTRES/6.1/Cuisson/Préchauffage/Augmentation de la température).

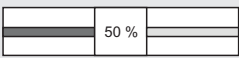
La valeur de préchauffage peut également être modifiée manuellement dans une plage allant de 30 °C à 300 °C en appuyant et en maintenu appuyé le symbole de préchauffage. Cela permet de créer un programme contenant une étape individuelle avec préchauffage automatique à une température précise. Après le démarrage, si la température dans la chambre de cuisson est nettement 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.


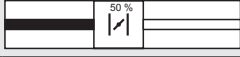
La quantité de vapeur dans la chambre de cuisson peut être fixée en déplaçant le curseur ou en tapant doucement sur la valeur de pourcentage et en saisissant la valeur avec le clavier numérique.   
Plage de température : 30-300 °C



**VAPEUR**   
Remplacement pour la cuisson dans l'eau.  
Plage de température : 30-130 °C


**B3 RÉGLAGE DE L'HUMIDITÉ**


Le mode AIR CHAUD est indiqué par le symbole d'un clapet. En déplaçant la barre de défilement ou en appuyant dessus, il est possible de faire les réglages suivants : 

Clapet complètement ouvert : évacuation continue de l'humidité de la chambre de cuisson.   



Le système contrôle l'ouverture/fermeture du clapet en fonction du pourcentage d'humidité défini.   


Clapet 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 et ne peut pas être modifiée. 


---

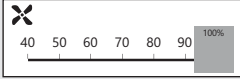
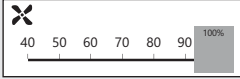
**B4 RÉGLAGE DU TEMPS**   
Réglez la durée du processus de cuisson.  
Plage de temps : 00:01-23:59 (h:m)


---


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




---

**B6 PARAMÈTRES DES AUTRES FONCTIONS** 

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

**CONTRÔLE DE LA DURÉE 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 commentaires de texte qui seront affichés lors du passage à l'étape du programme correspondante. Les commentaires sont accompagnés d'un signal sonore. 

<p><b>B8 VUE D'ENSEMBLE DES ÉTAPES DU PROGRAMME</b></p> <p>Affiche une vue d'ensemble de tous les paramètres de cuisson définis. 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.</p>	
<p><b>B9 SONDE DE TEMPÉRATURE</b></p> <p>Réglage de la température de la sonde de température</p> <p>Permet le contrôle du processus de cuisson en réglant la température finale au centre des aliments.</p> <p>Plage de température : 30-110 °C</p>	
<p><b>DELTA T</b></p> <p>Permet de régler une différence constante entre la température au centre et celle de la chambre de cuisson.</p> <p>Plage de température : 20-70 °C</p>	

### 4.1.1 Cuisson avec des réglages manuels

<p><b>1 ACCÉDER AU MODE MANUEL</b></p>	
<p><b>2 SÉLECTIONNER ET AJUSTER LES PARAMÈTRES DISPONIBLES COMME REQUIS</b></p>	
<p>2.1 <b>OPTION : AJOUTER UNE ÉTAPE</b></p> <p>Appuyez sur</p>	 
<p>Appuyez sur</p>	
<p>Sélectionnez et modifiez les paramètres B1 à B9 selon les besoins.</p>	
<p>Pour ajouter une autre étape, répétez la procédure à partir du point 2.1.</p>	
<p>2.2 <b>OPTION : SAUVEGARDER EN TANT QUE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE</b></p> <p>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.</p>	
<p><b>3 DÉMARRER LE PROCESSUS DE CUISSON EN APPUYANT SUR</b></p>	
<p><b>4 ATTENDRE LE PRÉCHAUFFAGE OU LE REFROIDISSEMENT DE LA CHAMBRE DE CUISSON</b></p>	
<p>4.1 <b>OPTION : IGNORER PRÉCHAUFFAGE / REFROIDISSEMENT</b></p> <p>Appuyez sur</p>	 
<p>4.2 <b>OPTION : TERMINER LE PROCESSUS DE CUISSON</b></p> <p>Appuyez sur</p>	 
<p><b>5 INSÉRER LES ALIMENTS</b></p> <p>Après le préchauffage ou le refroidissement de la chambre de cuisson, il vous sera demandé d'insérer les aliments. Le processus de cuisson démarre après l'insertion des aliments et la fermeture de la porte.</p>	
<p>5.1 <b>OPTION : DÉSACTIVER LE SIGNAL SONORE</b></p> <p>Appuyez sur</p>	 



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

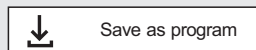
6.1 OPTION : PROLONGER LA DURÉE DE LA DERNIÈRE ÉTAPE DE CUISSON.

Appuyez sur

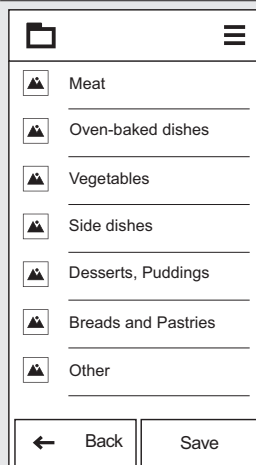


6.2 OPTION : ENREGISTRER LA PROCÉDURE DANS LES PROGRAMMES

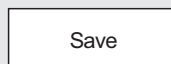
Appuyez sur



Sélectionnez un dossier ou un sous-dossier où vous voulez enregistrer le nouveau programme.



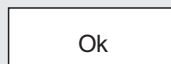
Appuyez sur



Saisissez le nom du programme



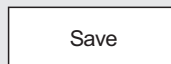
Appuyez sur



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



Appuyez sur



6.3 OPTION : PRÉCIS DES STATISTIQUES DU PROCESSUS DE CUISSON

Appuyez sur



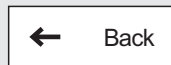
6.4 OPTION : DÉSACTIVER LE SIGNAL SONORE

Appuyez sur



6.5 OPTION : REVENIR À L'ÉCRAN PRINCIPAL

Appuyez 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 à chaque fois de la meilleure qualité.

### SYMBOLES DES PROGRAMMES

	Programs	Catégorie principale selon le type d'aliment (catégorie).
	Meat	Sous-catégorie avec davantage de programmes
	Steaks	Programme
		Programme nouvellement créé sans pictogramme assigné.

### 4.2.1 Cuisson en fonction d'un programme

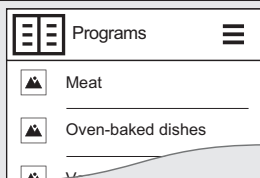
#### 1 ACCÉDER AUX PROGRAMMES

Appuyez sur

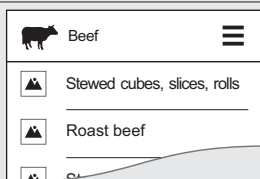


#### 2 SÉLECTIONNER UNE CATÉGORIE DE PROGRAMME

Si besoin, sélectionnez une sous-catégorie.



#### 3 SÉLECTIONNER MODIFIER UN ALIMENT (PROGRAMME)



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

Toutes les étapes du programme s'affichent sur un seul écran avec l'option de modification rapide ou d'ajout d'une étape.



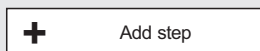
#### 4.1 OPTION : MODIFIER LES PARAMÈTRES

Sélectionnez et modifiez les paramètres selon les besoins.



#### 4.2 OPTION : AJOUTER UNE ÉTAPE

Appuyez sur



Pour ajouter une autre étape, répétez la procédure à partir du point 4.1.

#### 4.3 OPTION : DÉMARRER UN PROGRAMME À PARTIR DE L'ÉTAPE SÉLECTIONNÉE

Appuyez sur



Sélectionnez

Start from this step

#### 4.4 OPTION : SUPPRIMER UNE ÉTAPE

Sur les étapes que vous voulez supprimer, appuyer sur



Sélectionnez

Delete step

#### 4.5 OPTION : SAUVEGARDER EN TANT QUE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

Si vous voulez que le programme démarre automatiquement de manière répétée à un jour et à une heure spécifiques, procédez comme indiqué au chapitre 4.2.8.



**i** Après le processus de cuisson, si vous ne sélectionnez pas l'option Enregistrer en tant que programme, les modifications apportées au programme exécuté pour les étapes de 4.1 à 4.5 ne seront pas permanentes. Par ex. : elles ne s'appliquent qu'une seule fois lorsque le programme démarre. Lors de la prochain ouverture, le programme adoptera sa structure d'origine.

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 Créer un nouveau programme

1 ACCÉDER AUX PROGRAMMES

Appuyez sur



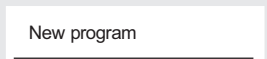
2 SÉLECTIONNEZ UNE CATÉGORIE DE PROGRAMME DANS LAQUELLE CRÉER UN NOUVEAU PROGRAMME



3 APPUYEZ SUR



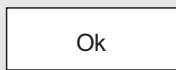
4 APPUYEZ SUR



5 SAISISSEZ LE NOM DU PROGRAMME



6 APPUYEZ SUR



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

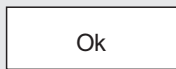
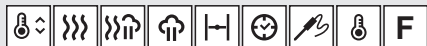
7.1 OPTION : AJOUTER DES ÉTAPES AU PROGRAMME



Modifier les paramètres selon les besoins



Appuyez sur



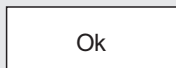
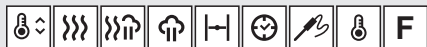
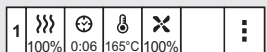
7.2 OPTION : RÉGLAGES DES PARAMÈTRES DE L'ÉTAPE



Appuyer sur l'étape à modifier

Modifier les paramètres selon les besoins

Appuyez sur

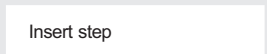


7.3 OPTION : INSÉRER UNE ÉTAPE



À l'étape avant laquelle insérer une nouvelle étape, appuyez sur

Pour l'insérer, sélectionnez le bouton

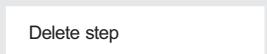


7.4 OPTION : SUPPRIMER UNE ÉTAPE

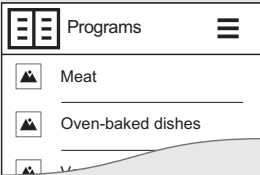


Sur les étapes que vous voulez supprimer, appuyez sur

Pour la supprimer, sélectionnez le bouton




**8 APPUYEZ SUR**




**9 LE NOUVEAU PROGRAMME EST ENREGISTRÉ**

**10 REVENIR AUX PROGRAMMES**

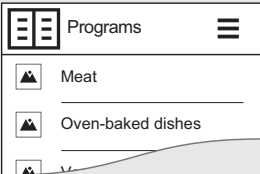


### 4.2.3 Modifier un programme enregistré

**1 ACCÉDER AUX PROGRAMMES**  
Appuyez sur

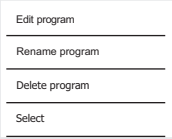



**2 SÉLECTIONNER UNE CATÉGORIE DE PROGRAMME DANS LAQUELLE MODIFIER UN PROGRAMME**





**3 SÉLECTIONNER LE PROGRAMME À MODIFIER ET LE MAINTENIR APPUYÉ 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, le réglage des paramètres, d'ajouter ou de supprimer une étape. La procédure est similaire à celle de la création d'un nouveau programme.

**4.2 OPTION : RENOMMER UN PROGRAMME**  
 Renommez un programme en utilisant le clavier alphanumérique.


**4.3 OPTION : SUPPRIMER UN PROGRAMME**  
 Supprimez de manière permanente un programme après confirmation.

**4.4 OPTION : SÉLECTIONNER**  
 Sélectionnez le programme actuel ou plusieurs programmes en cochant les champs puis en copiant ou en les déplaçant dans une catégorie de programmes différente ou en les supprimant.  
Après avoir sélectionné un ou plusieurs programmes, appuyez sur une des options proposées pour la sélectionner.


**4.5 OPTION : DÉPLACER VERS LE HAUT / VERS LE BAS**  
 Déplacez un programme dans une autre position de la liste du programme.  
Revenez à la liste du programme et appuyez sur



Sélectionnez



Appuyez et maintenez appuyer sur un programme puis faites glisser votre doigt pour le déplacer dans la nouvelle position.  
Appuyez sur



#### 4.2.4 Créer un programme sur un PC et charger un programme sur l'appareil à partir d'une clé USB.



Des programmes pour l'appareil peuvent aussi être créés et modifiés en utilisant votre ordinateur avec un logiciel spécifique **VisionCombi**.

Si vous souhaitez charger votre propre programme créé sur ordinateur dans l'appareil avec une clé USB, accédez au menu **Paramètres** et sélectionnez **Clé USB**. Vous trouverez d'autres détails au chapitre **6/6.1.2**.

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

#### 4.2.5 Créer une nouvelle catégorie de programme

**1 ACCÉDER AUX PROGRAMMES**

Appuyez sur



**2 APPUYEZ SUR**



**3 SÉLECTIONNEZ**

New category

**4 SAISIR LE NOM DE LA CATÉGORIE**



**5 APPUYEZ SUR**

La nouvelle catégorie est maintenant créée et enregistrée.

Ok

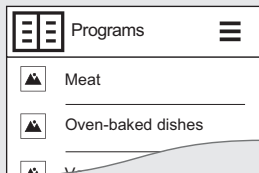
#### 4.2.6 Modifier une catégorie de programme

**1 ACCÉDER AUX PROGRAMMES**

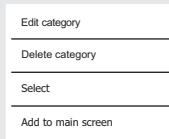
Appuyez sur



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



**3 DANS LE MENU, SÉLECTIONNER LA MODIFICATION À EFFECTUER.**



**3.1 MODIFIER UNE CATÉGORIE**

Permet de modifier la catégorie.

**3.2 OPTION : SUPPRIMER UNE CATÉGORIE**

Après confirmation, la catégorie sera supprimée définitivement.

**3.3 OPTION : SÉLECTIONNER**

Sélectionnez la catégorie actuelle ou plusieurs catégories en cochant les champs puis en les déplaçant vers une catégorie de programmes différente ou en les supprimant.



Après avoir sélectionné une catégorie, appuyez sur une des options proposées pour la sélectionner.



3.4 **OPTION : DÉPLACER VERS LE HAUT / VERS LE BAS**  
 Déplacez une catégorie dans une autre position de la liste du programme.



Revenez à la liste des catégories et appuyez sur



Sélectionnez

Move up/down

Appuyez et maintenez appuyer sur une catégorie puis faites glisser votre doigt pour la déplacer dans la nouvelle position.

Appuyez sur

Save

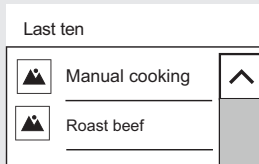
## 4.2.7 Les 10 derniers

**i** Dans le menu Les 10 derniers, les dix dernières méthodes de cuisson utilisées sont enregistrées dans l'ordre chronologique.

1 **ALLER AUX 10 DERNIERS MENUS**



2 **SÉLECTIONNEZ UN PROGRAMME**



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

Toutes les étapes du programme sont affichées 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 ou les étapes selon 4.2.2/7.1 à 7.4

4 **DÉMARREZ LE PROCESSUS DE CUISSON EN APPUYANT SUR**



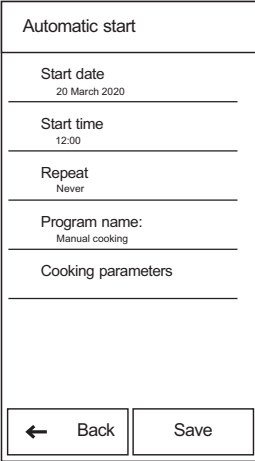
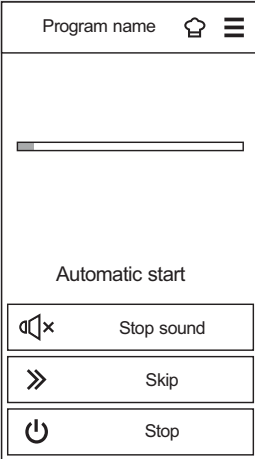
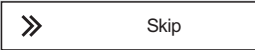



5 **À LA FIN DU PROCESSUS DE CUISSON, SÉLECTIONNEZ UNE ACTION AVEC LAQUELLE CONTINUER** (écran D).

## 4.2.8 Démarrage automatique d'un programme

Il est possible de définir le démarrage automatique de chaque programme selon des conditions que vous définissez. Cette configuration peut être effectuée dans tous les modes dans lesquels les écrans B, C et D sont affichés et également sur l'écran de progression de la cuisson.

### 4.2.8.1 Configuration d'un programme pour le démarrage automatique

<p><b>1</b> <b>EN HAUT DE L'ÉCRAN, APPUYER SUR</b> S'applique aux écrans B, C, D et à l'écran de progression de la cuisson</p>	
<p><b>2</b> <b>APPUYER SUR</b></p>	
<p><b>3</b> <b>SÉLECTION OU RÉGLAGE DES OPTIONS DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE AU BESOIN</b></p>	
<p><b>4</b> <b>APPUYER SUR</b></p>	
<p>Le programme de démarrage automatique est indiqué par un symbole sur le ruban supérieur de l'écran principal A.</p>	
<p>Avant le démarrage automatique du programme, la date et l'heure définies apparaissent à l'écran avec le compte à rebours et un signal sonore retentit</p>	
<p>Vous pouvez ignorer le compte à rebours en appuyant sur</p>	
<p>Vous pouvez également annuler le démarrage automatique en appuyant sur</p>	

**4.2.8.2 Afficher, modifier ou supprimer un programme démarré automatiquement**

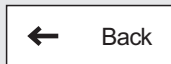
**1 SUR L'ÉCRAN PRINCIPAL, APPUYER SUR**  
 La liste des programmes configurés pour le démarrage automatique s'affiche.



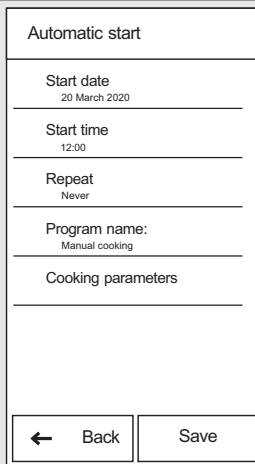
**1.1** OPTION : AFFICHER DES ÉLÉMENTS DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE  
 Appuyez sur le programme désiré



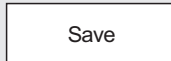
Après l'affichage, appuyez sur



**1.2** OPTION : MODIFIER DES ÉLÉMENTS DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE



Après avoir effectué des modifications, appuyez sur





## 4.3 MULTITÂCHE

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

### 4.3.1 Utilisation de la fonction multitâche

**1 DÉMARRER LA CUISSON SELON UNE MÉTHODE QUELCONQUE, PAR EXEMPLE EN UTILISANT LES PROGRAMMES**

 4/4.2.1



**2 APPUYEZ SUR LE BOUTON**



**3 APPUYER SUR LE BOUTON**

Vous accédez à l'écran principal (A)



**4 APRÈS LE CHANGEMENT, UNE ICÔNE REPRÉSENTANT UNE TOQUE DE CHEF COMMENCERA À CLIGNOTER SUR UN FOND JAUNE**

L'icône indique qu'un processus de cuisson est en cours.



**5 SUR L'ÉCRAN PRINCIPAL (A), VOUS POUVEZ 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 nettoyage, par exemple.

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

## 05 | AUTRES

La catégorie AUTRES contient des programmes de cuisson spéciaux pour des méthodes culinaires modernes, vous permettant d'utiliser l'appareil pour des procédures inhabituelles.

### 5.1 CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Ce mode est particulièrement approprié pour faire rôtir lentement et doucement 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 À LA CATÉGORIE AUTRES**

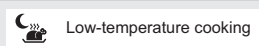
Appuyez sur



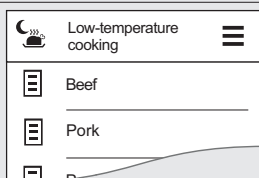
Sélectionnez



**2 APPUYEZ SUR**



**3 SÉLECTIONNER LE TYPE DE VIANDE**



Affiche un aperçu de toutes les étapes du programme (Aperçu rapide, écran C). Cliquez sur l'étape du programme sélectionné pour modifier les paramètres de la même manière que lorsque vous travaillez avec les programmes (écrans B et C), selon les besoins.

Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur



**4 QUAND LE PROCESSUS DE CUISSON EST TERMINÉ, SÉLECTIONNER L'ACTIVITÉ AVEC LAQUELLE CONTINUER (écran D)**

### 5.2 RÉGÉNÉRATION ET MAINTIEN AU CHAUD

Ce programme est utilisé pour régénérer les aliments refroidis. Le maintien au chaud conserve ensuite les aliments à la température définie pendant le temps nécessaire. La nourriture peut être régénérée et maintenue au chaud dans des récipients Gastronorm et/ou directement dans des assiettes.

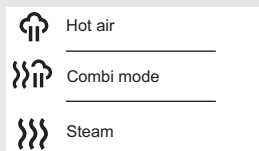
**1 APPUYEZ SUR**



**2 SÉLECTIONNER RÉGÉNÉRATION ET MAINTIEN AU CHAUD**



**3 SÉLECTIONNER LE MODE**



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), le cas échéant.

**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).**

## 06 | PARAMÈTRES

### 6.1 PARAMÈTRES DE BASE

#### 1. PARAMÈTRES PERSONNELS



Le clavier numérique s'affiche lorsqu'appuyé. Pour accéder aux paramètres, il faut saisir le mot de passe **1001** et confirmer avec OK.

#### Date et temps

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

#### Langue (Langage)

Pour régler la langue du système.

#### Unités de température

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

#### Signal sonore

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
- Événements planifiés
- Fin du nettoyage
- Température de la sonde

#### 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 : sélectionnez l'économiseur d'écran et le temps après lequel l'appareil passera en mode économiseur d'écran lorsqu'il est inactif. Une option supplémentaire permet d'afficher le temps et un diaporama (économiseur d'écran composé d'images).
- Palettes de couleurs : ne peut pas être modifiée.

#### Cuisson


Permet de définir différentes préférences pour une utilisation confortable de l'appareil :

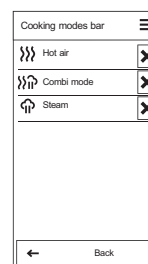
- **ACM** (Automatic capacity management - gestion automatique de la capacité) : cette fonction assurera que l'appareil identifie la quantité d'aliments introduite et prolongera le temps de cuisson en conséquence afin d'atteindre la température requise dans la chambre de cuisson. Le réglage par défaut est « Activé » .
- **Préchauffage**
  - Préchauffage toujours actif (pour les réglages du mode manuel) Le réglage par défaut est « Activé » .

- L'augmentation de la température permet de définir à combien de degrés de plus de la température définie la chambre de cuisson doit préchauffer. Le réglage par défaut est 15 °C. Exemple : Lorsqu'une température de 150 ° est définie, l'appareil chauffe automatiquement à une température de 165 °C. ATTENTION : Valable uniquement pour le mode air pulsé et combiné. En mode cuisson 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 compte à rebours commence. La valeur par défaut est de 5 minutes.

#### • Barre de régimes

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



#### • Valeurs par défaut

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

- Air pulsé
- Mode combiné
- Vapeur

#### • Mode Veille après la cuisson

Libre

Le réglage par défaut est désactivé

Délai avant standby

Le réglage par défaut est de 1 minute

#### • Unités de temps

Pour sélectionner le format d'affichage des heures : h:m ou h:m:s

#### • Temps supplémentaire

Permet de définir si le message « Continuer la cuisson » est affiché à l'écran une fois la cuisson terminée.

Le réglage par défaut est « Activé » .

#### • Fonction d'apprentissage

Permet de définir si le message « Enregistrer en tant que programme » est affiché à l'écran une fois la cuisson terminée.

Le réglage par défaut est « Activé » .

#### • Eco Logic

Permet de définir si le message « Eco Logic » est affiché à l'écran une fois la cuisson terminée.

Le réglage par défaut est « Activé » .

## Nettoyage

### • Programmes de nettoyage

La fonction est disponible uniquement pour les techniciens maintenance.

### • Standby après nettoyage

Permet à l'appareil de s'éteindre une fois le nettoyage terminé. Le délai pour l'arrêt de l'appareil peut être réglé en minutes.

La valeur par défaut est « Autoriser » .

Délai avant standby : la valeurs par défaut est de « 1 min ».

## Blocages

Permet de verrouiller les programmes pour en éviter la modification.

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

### • Jeux de programmes

Le réglage par défaut est « Programmes verrouillés » .

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

### • Appareil verrouillé

Cette fonction n'est pas accessible aux utilisateurs ordinaires : elle est réservée aux techniciens de maintenance.

### • Démarrer le programme de blocage

Le réglage par défaut est « Autoriser » .

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

## 2. INFO

Appuyer pour afficher les détails de l'appareil et du système de commande.

## 3. SERVICE

Cette option est réservée aux techniciens de maintenance ou aux experts. Elle est protégée par un mot de passe.

## 4. REGISTRES DE FONCTIONNEMENT

### Erreurs

Cette fonction n'est pas accessible aux utilisateurs ordinaires : elle est réservée aux techniciens de maintenance.

### Registre des événements d'exploitation

Affiche un rapport complet de tous les événements d'exploitation. Permet de filtrer les données selon des paramètres, ou pour la dernière semaine, le dernier mois ou la dernière année.

### Registre HACCP

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

## Données techniques


La fonction est disponible uniquement pour les techniciens maintenance.

## 5. CLÉ USB

Sauvegardez différents éléments du système de commande vers un lecteur USB externe ou importez des éléments à partir d'une clé externe dans l'appareil.

### • De l'appareil vers une clé USB


- Programmes : une description détaillée de l'enregistrement des programmes est fournie au chapitre 6.1.1.
- Erreurs : le nom du fichier adopte le format "ErrorReport\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.txt"
- HACCP : le nom du fichier adopte le format "HaccpReport\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.haccp"
- Registre des événements d'exploitation : le nom du fichier adopte le format "Log\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.txt"
- Paramètres : le nom du fichier adopte le format "Oven\_Blue Vision\_0.zip"
- Plus : ce menu n'est pas accessible aux utilisateurs ordinaires. Il est réservé aux techniciens de maintenance avec un mot de passe spécial.

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

Après la connexion, les messages **Clé USB connectée** et **Copier les données vers le lecteur USB** s'afficheront. Tapez sur le menu pour transférer les données sur le lecteur USB.

### • De la clé USB à l'appareil

- Programmes : une description détaillée de la copie du programme est fournie au chapitre 7.1.1.
- Mélodie : les seuls fichiers dans le format « \*.wav ».
- Plus : ce menu n'est pas accessible aux utilisateurs ordinaires. Il est réservé aux techniciens de maintenance avec un mot de passe spécial.

Quand une des options est sélectionnée, le message **Connecter à un lecteur USB** s'affichera ( 1.2, point 6) et le système attendra la connexion.

Après la connexion, les contenus du lecteur USB s'afficheront. Il sera possible de naviguer dans le lecteur de la même façon que sur un ordinateur normal. Vous pouvez sélectionner et copier des fichiers séparés ou des dossiers entiers. Tapez sur le fichier sélectionné ou le dossier pour le copier sur l'appareil.



**Les fichiers du programme (\*.br2), HACCP (\*.haccp) ne peuvent être administrés que par le biais du logiciel VisionCombi, qui est disponible sur le site Web du fabricant.**

### 6.1.1 Enregistrement des programmes sur le lecteur USB

Si vous souhaitez enregistrer des éléments de l'appareil sur un lecteur USB externe, procédez comme suit :

**1 APPUYER SUR**



**2 APPUYER SUR**

USB disk

**3 APPUYER SUR**

Oven to USB

**4 SÉLECTIONNER LES PROGRAMMES**

Programs

**5 UN MESSAGE APPARAÎT**

Connecter un lecteur USB (☰ 1.2, point 6)

Connect USB disk

**6 UN MESSAGE APPARAÎT**

Si le lecteur USB est endommagé ou incompatible, le message « lecteur USB non reconnu » apparaîtra. Utilisez un lecteur USB différent.

USB disk connected

6.1 OPTION : ENREGISTRER TOUT

Pour enregistrer tous les programmes de la mémoire de l'appareil dans un fichier du lecteur USB.

Appuyez sur

Save all

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

Choose file name  
Programs\_Orange+Vision\_355411808

Entrez votre nom de fichier ou laissez le nom de fichier actuel et appuyez sur

Ok

La progression de l'enregistrement est affichée.

Copying data to file:

Programs\_Orange+  
Vision\_355411808.br2

Un message d'information apparaît lorsque l'enregistrement du fichier est réussi. Si l'enregistrement n'a pas fonctionné, le message « Erreur d'enregistrement des données » apparaîtra. Répétez la procédure d'enregistrement du fichier ou utilisez un autre lecteur USB.

Data saved to USB disk to file:

Programs\_Orange+  
Vision\_355411808.br2

Déconnectez le lecteur USB et appuyez sur

← Back

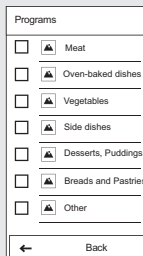
6.2 OPTION : ENREGISTRER LA SÉLECTION

Permet de sélectionner et d'enregistrer des programmes ou des dossiers sélectionnés.

Appuyez sur

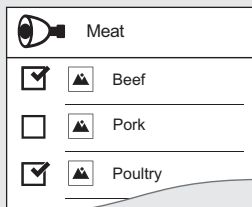
Save selected

Tous les programmes avec des cases à cocher sont affichés

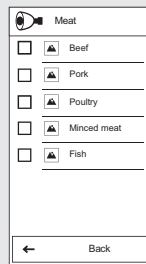


6.2.1 OPTION : ENREGISTRER LES DOSSIERS COMPLETS

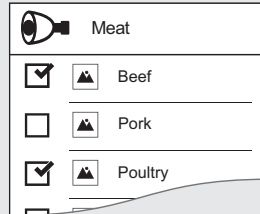
Appuyez sur n'importe quelle case pour sélectionner un dossier complet, y compris le programme à l'intérieur.



6.2.2 OPTION : ENREGISTRER DES PROGRAMMES SPÉCIFIQUES  
Appuyez sur le nom du fichier pour afficher un menu de tous les programmes, avec des cases à cocher.



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



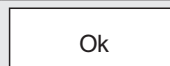
Après avoir sélectionné des dossiers ou des programmes, appuyez sur



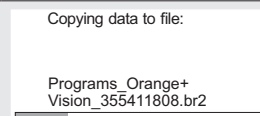
Le fichier de sortie par défaut est affiché. Vous pouvez remplacer le nom du fichier selon les besoins.



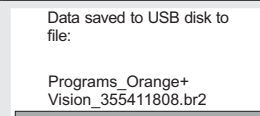
Confirmez le nom de fichier prédéfini ou votre propre nom de fichier en appuyant sur



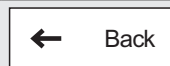
La progression de l'enregistrement est affichée.



Un message d'information apparaît lorsque l'enregistrement est réussi. Si l'enregistrement n'a pas fonctionné, le message « Erreur d'enregistrement des données » apparaîtra. Répétez la procédure d'enregistrement du fichier ou utilisez un autre lecteur USB.



Déconnectez le lecteur USB et appuyez sur



## 6.1.2 Copier des fichiers sur l'appareil depuis un lecteur USB

Si vous voulez copier des programmes depuis un lecteur USB externe sur la mémoire de l'appareil, procédez comme suit :

**1 APPUYER SUR**



**2 APPUYER SUR**

USB disk

**3 APPUYER SUR**

USB to oven

**4 SÉLECTIONNER**

Programs

**5 UN MESSAGE APPARAÎT**

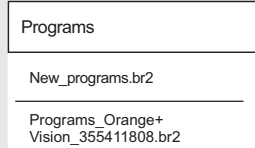
Connectez un lecteur USB (☰ 1.2, point 6)

Connect USB disk

**6 LES CONTENUS DU LECTEUR USB SONT AFFICHÉS.**



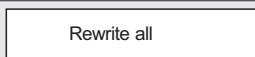
Seuls les fichiers avec l'extension « br2 » sont affichés. Ce format ne peut être administré que par le biais du logiciel VisionCombi, qui est disponible sur le site Web du fabricant.



**6.1 OPTION : TOUT REMPLACER**

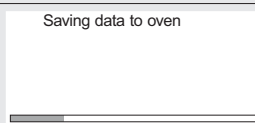
Pour remplacer tous les programmes dans la mémoire de l'appareil avec les programmes sur le lecteur USB.

Appuyez sur

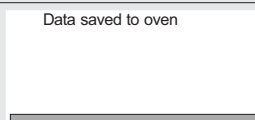


**AVERTISSEMENT :** tous les programmes d'origine de la mémoire de l'appareil seront remplacés de manière irréversible par les programmes de votre lecteur USB.

La progression de l'enregistrement est affichée.



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



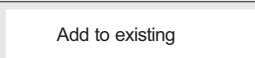
Déconnectez le lecteur USB et appuyez sur



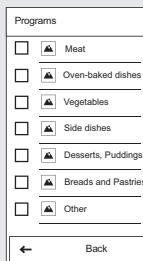
**6.2 OPTION : AJOUTER AUX PROGRAMMES**

Pour ajouter de nouveaux programmes à la mémoire de l'appareil depuis un lecteur USB.

Appuyez sur

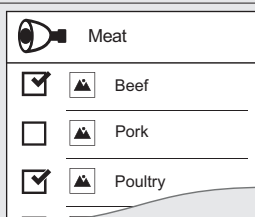


Un menu de dossiers avec des programmes, avec des cases à cocher.

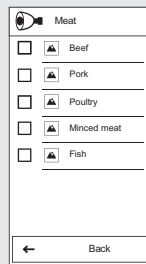


**6.2.1 OPTION : AJOUTER DES DOSSIERS COMPLETS**

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

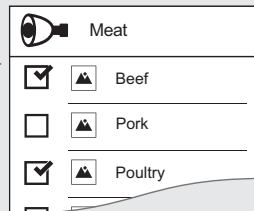


6.2.2 OPTION : AJOUTER DES PROGRAMMES SPÉCIFIQUES  
 Appuyez sur le nom du fichier pour afficher un menu de tous les programmes, avec des cases à cocher.

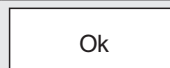


Appuyez sur l'une des cases à cocher pour sélectionner les programmes désirés.

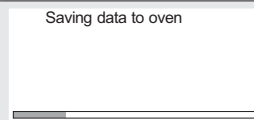
**i** Si vous souhaitez sélectionner des programmes dans d'autres dossiers, revenez à un niveau supérieur à l'aide du bouton « Retour » et sélectionnez un autre dossier. Les programmes déjà cochés resteront cochés.



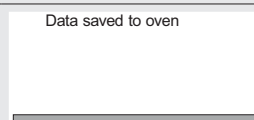
Après avoir sélectionné des dossiers ou des programmes, appuyez sur



La progression de l'enregistrement est affichée.



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



Déconnectez le lecteur USB et appuyez sur





## 6.2 HACCP DES DONNÉES

Le système HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, analyse des risques et maîtrise des points critiques) enregistre automatiquement tout ce qui se passe à l'intérieur de votre appareil.

Les données enregistrées peuvent ensuite être montrées directement sur l'écran ou téléchargées sur un ordinateur.

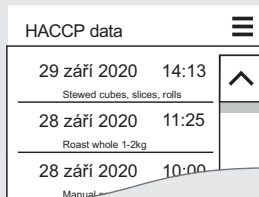
### 6.2.1 Afficher la liste des données HACCP

1 APPUYER SUR

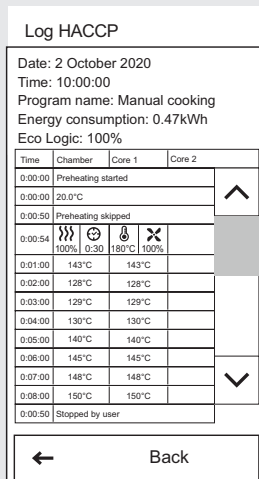


HACCP data

2 SÉLECTIONNER LA DATE



3 AFFICHER LA DATE





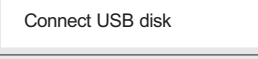
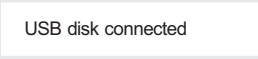
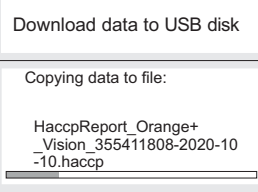
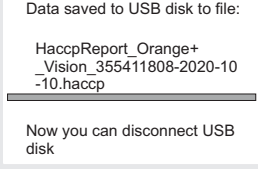
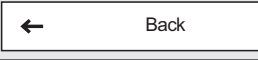


4 POUR REVENIR, APPUYER SUR



Back

## 6.2.2 Copier la liste des données HACCP sur le lecteur USB

<b>1 APPUYER SUR</b>	
<b>2 APPUYER SUR</b>	
<b>3 SÉLECTIONNER</b>	
<b>4 SÉLECTIONNER</b>	
<b>5 UN MESSAGE APPARAÎT</b> Connectez un lecteur USB (☒ 1.2, point 6).	
<b>6 UN MESSAGE APPARAÎT</b> Si le lecteur USB est endommagé ou incompatible, le message « lecteur USB non reconnu » apparaîtra. Utilisez un lecteur USB différente.	
<b>7 APPUYER SUR</b>  La progression de l'enregistrement est affichée.	
Un message d'information apparaît lorsque l'enregistrement du fichier est réussi. Si l'enregistrement n'a pas fonctionné, le message « Erreur d'enregistrement des données » apparaîtra. Répétez la procédure d'enregistrement du fichier ou utilisez un autre lecteur USB.	
<b>8 APPUYER SUR</b>	

## 07 | 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 assurer 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 ! Laissez-la connecter uniquement dans le cas où un dispositif de traitement de l'eau est connecté et doit être régénéré régulièrement. La garantie ne s'applique pas aux dommages causés par le non-respect de ces instructions ou par un nettoyage inadéquat !

Les dommages résultant du non-respect de ces instructions et causés par un nettoyage inadéquats ne sont pas couverts par la garantie !

Les éléments suivants ne doivent pas être utilisés pour nettoyer l'appareil :

- dispositif de nettoyage à haute pression
- produits de nettoyage abrasifs à base de sable ou à gros grain
- outils de nettoyage à surface mécanique (brosses métalliques, racloir, couteaux)

La garantie ne couvre pas les dommages survenant du fait de l'utilisation de produits de nettoyage autres que ceux recommandés par le fabricant ou du fait d'une utilisation des produits de nettoyage recommandés par le fabricant contraire aux recommandations du fabricant !

Si l'appareil est défectueux ou ne se comporte pas normalement, arrêtez de l'utiliser, débranchez-le et contactez une société de réparation agréée.



Avant d'utiliser ou d'entretenir l'appareil, familiarisez-vous avec toutes les instructions, interdictions et recommandations du chapitre SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL.

Ne pulvérisez pas d'eau avec la douchette sur la vitre et les lumières de la porte, si la température interne est supérieure à 65 °C car cela peut briser le verre et blesser l'opérateur !

APERÇU DE L'ENTRETIEN		
INTERVALLE	DESCRIPTION	DESCRIPTION DE LA TÂCHE
Tous les jours	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
	Pièces externes	Nettoyage manuel avec un chiffon doux et un produit pour traiter l'acier inoxydable et le verre
Toutes les semaines	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 suivant
	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 en utilisant le programme automatique et le produit Strip-A-Way
Tous les ans	Tout l'appareil	Inspection par une entreprise agréée.

\* s'applique uniquement aux appareils avec chaudière.

### 7.1 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.

#### NETTOYAGE 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 processus de nettoyage. Si des résidus de produit de nettoyage adhèrent à la surface de la chambre de cuisson ou à ses accessoires, rincez-les avec la douchette manuelle ou lancez le programme Rinçage à l'eau. S'ils ne sont pas rincés, la surface en acier inoxydable de la chambre de cuisson peut se déformer et se décolorer quand 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.



#### NETTOYAGE DES ÉLÉMENTS EXTERNES

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



Lorsque vous travaillez avec des détergents, veillez à toujours respecter le manuel et les recommandations du fabricant du détergent. Cela évite les risques pour votre santé !

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

Lors de l'utilisation de programmes de nettoyage automatiques sur des appareils avec un chariot de chargement, il faut absolument 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 récipients Gastronorm ou des plaques de cuisson !

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

#### NETTOYAGE DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ DE LA PORTE

Après le nettoyage de la chambre de cuisson, essuyez le joint d'étanchéité de la porte avec un chiffon doux imbibé de détergent. Ensuite, essuyez autour du 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 et le joint d'étanchéité de la porte puissent sécher correctement.

## 7.2 ENTRETIEN HEBDOMADAIRE

### DÉTARTRAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

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

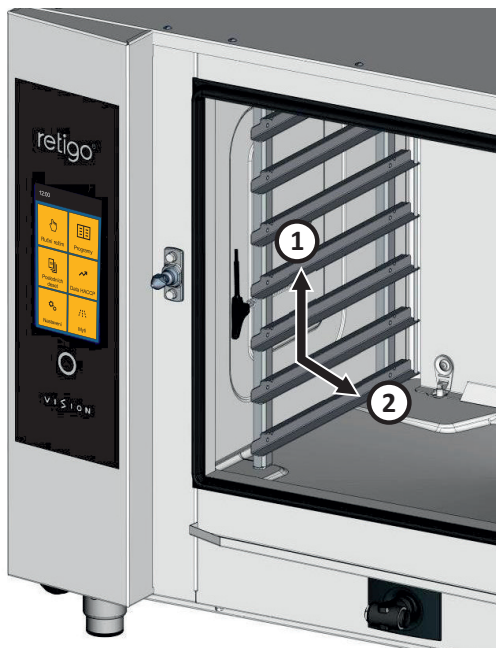


Si la chambre de cuisson contient beaucoup de tartre, cherchez la composition de l'eau utilisée et le bon fonctionnement du dispositif de traitement de l'eau, si ce dispositif existe sur le devant de l'appareil. Les dommages causés par une eau qui ne répond pas aux exigences du fabricant ou un entretien inadéquat ne sont pas couverts par la garantie !

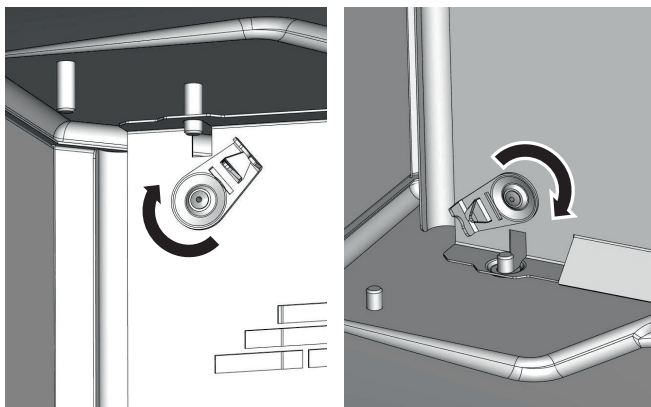
### INSPECTION ET NETTOYAGE DE L'ESPACE DERRIÈRE LA PAROI INTÉRIÈRE

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

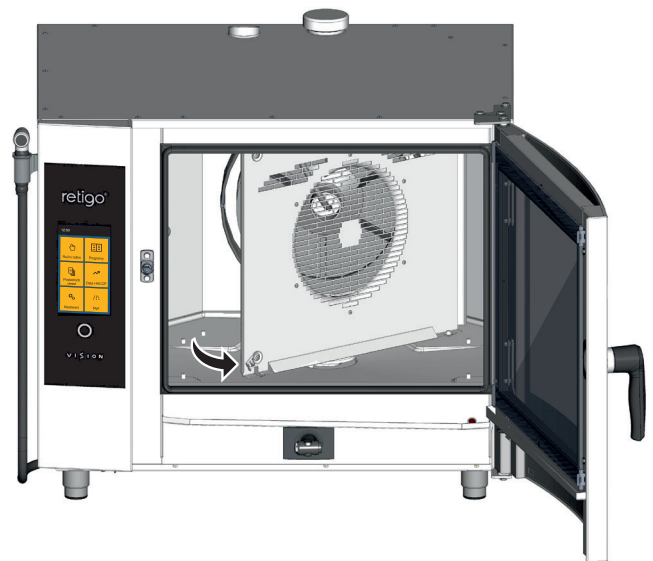
1. Nettoyez les supports de grilles gauche et droit (ne s'applique pas aux appareils avec un système de chargement).



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 conformément aux points 2 à 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 supports de grille (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 permet également de faire durer le joint de la porte plus longtemps.

### NETTOYAGE MANUEL DE L'ESPACE DERRIÈRE LA PAROI INTÉRIÈRE

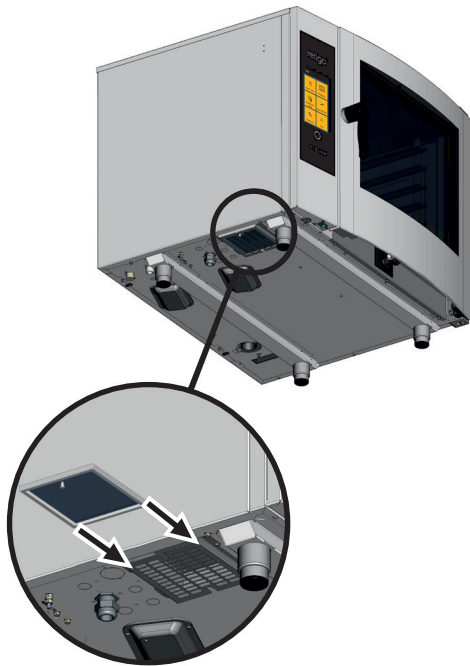


Dans de rares cas, même le nettoyage et le détartrage automatiques répétés peuvent être inefficaces contre la saleté tenace derrière la paroi intérieure. Dans de tels cas, un produit de nettoyage (Manual Cleaner) ou un détartrant (Puron K) doivent être appliqués manuellement comme suit :

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 interne : ventilateur, pulvérisateur d'eau (tube au milieu du ventilateur pour l'intérieur duquel l'injection est menée), 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 supports de grille (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 permet également de faire durer le joint de la porte plus longtemps.

### NETTOYAGE DU FILTRE À AIR

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



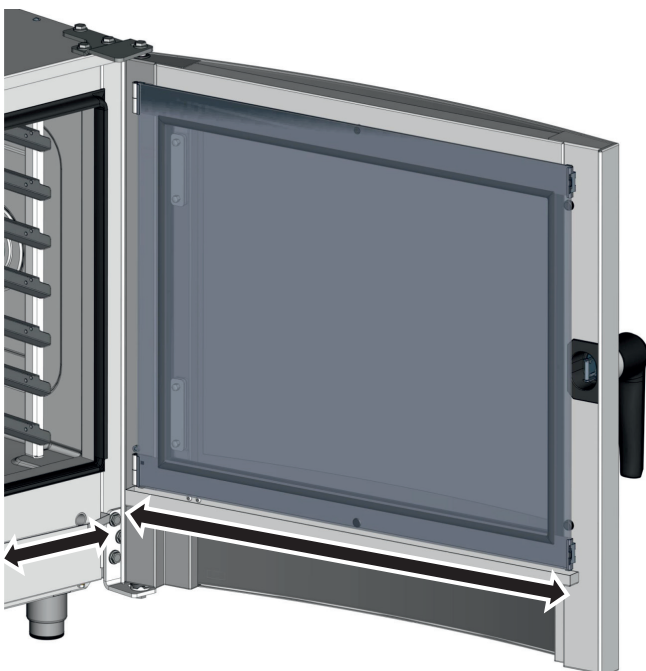
Retirez le filtre vers le côté le plus proche de l'appareil et nettoyez-le soigneusement avec un détergent ou au lave-vaisselle. Après le nettoyage, laissez-le sécher.



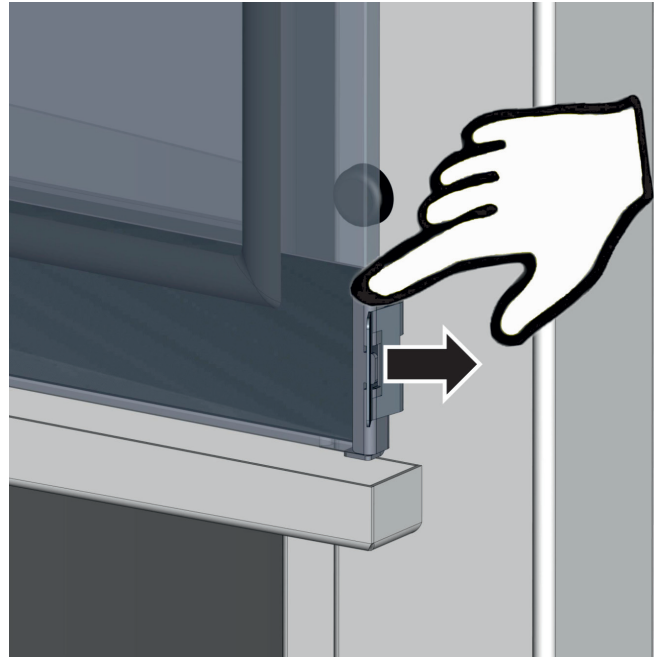
Si le filtre à air est obstrué, les composants électroniques de l'appareil peuvent surchauffer et l'état de marche de l'appareil peut être limité.

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

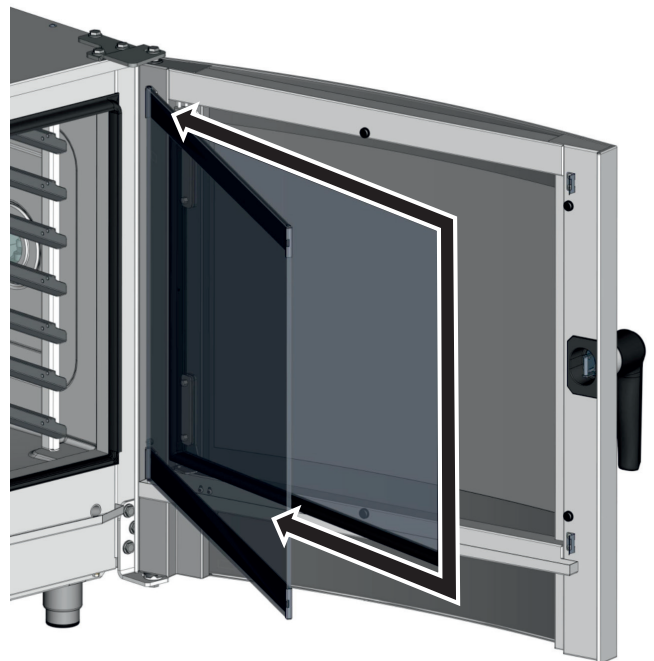
1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Contrôlez le bac d'égouttage au bas de la porte. S'il est sale, nettoyez-le avec un chiffon doux et du détergent.
3. Contrôlez le bac d'égouttage au bas de l'appareil. S'il est sale, nettoyez-le avec un chiffon doux et du détergent.



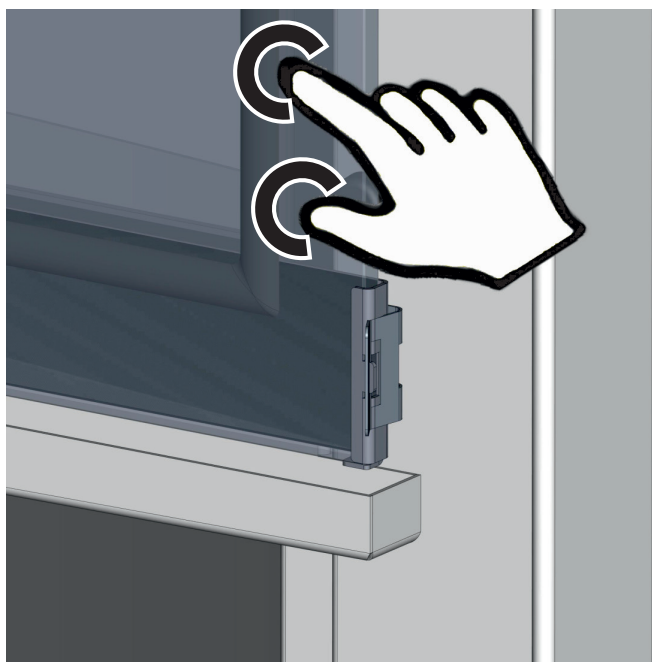
Déverrouillez la vitre intérieure et faites basculer la vitre vers le haut.



5. Nettoyez toutes les surfaces de la vitre avec un chiffon propre et un détergent spécial 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.



### 7.3 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 rigoureusement 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 est très entartrée, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement.



Seule une entreprise de maintenance agréée doit détartrer la chaudière.

### 7.4 ENTRETIEN ANNUEL

Pour un fonctionnement sûr et sans problème, l'appareil et ses accessoires doivent être inspectés par une entreprise de maintenance agréée au moins une fois par an.



## 08 | NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Le four Orange Vision Plus est équipé d'un système de nettoyage automatique qui assure une propreté hygiénique parfaite de l'appareil en permanence.

Une utilisation régulière de ce système de nettoyage automatique vous permet d'économiser du temps et également de prolonger la durée de vie de l'appareil.

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

- choix du bon programme nettoyage selon le niveau de saleté,
- démarrage du programme de nettoyage et ajout du détergent.

### 8.1 NETTOYAGE AUTOMATIQUE : CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR



Pour le nettoyage automatique, vous devez utiliser le détergent Active Cleaner, emballé dans des films plastiques de 60 g. Il est fourni des petits seaux de 50 sachets.

Bien que l'emballage du détergent le protège contre l'humidité, il doit être stocké dans des endroits secs à l'abri d'une humidité excessive. Utilisez toujours 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 qu'Active Cleaner original est utilisé (ou Manual Cleaner ou Vision Descaler), Retigo n'assume aucune responsabilité en cas de dommage et la garantie ne s'applique pas aux dommages causés de cette façon.
- Conservez le détergent hors de la portée des enfants.
- Lors de la manipulation du détergent, suivez toutes les règles pour travailler avec des substances chimiques en sécurité, 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 nettoyage est en cours : cela peut entraîner un risque d'exposition aux produits chimiques.
- Avant de nettoyer, enlevez tous les récipients Gastronorm 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.

L'appareil possède six programmes de nettoyage. Le programme à utiliser dépend du degré de saleté dans la chambre de cuisson – voir tableau ci-dessous.

PROGRAMME	DESCRIPTION	DURÉE*
	Nettoyage - à l'eau uniquement : rincer la chambre de cuisson avec de l'eau tiède sans détergent.	14:53
	Nettoyage rapide : nettoyage rapide lorsque la chambre est légèrement sale.	33:39
	Nettoyage - standard : nettoyage lorsque la chambre est légèrement sale.	50:19
	Nettoyage quotidien : nettoyage rapide lorsque la chambre est moyennement sale.	01:15:19
	Nettoyage intensif : nettoyage lorsque la chambre est très sale.	01:48:39
	Détartrage de la chambre de cuisson : retrait des dépôts de calcaire	01:12:44

\* Les temps de nettoyage indiqués s'appliquent à la taille 611. Cette donnée varie légèrement pour les appareils d'une taille différente.

Selon la taille de l'appareil et le programme de nettoyage choisi, il faut également 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 DE L'APPAREIL					
	QUANTITÉ DE DÉTERGENT (unités)					
	623	611	1 011	1 221	2 011	2 021
Nettoyage à l'eau uniquement*	0	0	0	0	0	0
Nettoyage rapide	1	1	1	2	2	3
Nettoyage - standard	1	1	1	2	2	4
Nettoyage quotidien	1	1	1	2	2	4
Nettoyage 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.

\*\* Utilisez Vision Descaler pour le détartrage.



## 8.2 DÉMARRAGE DU PROCESSUS DE NETTOYAGE

<b>1 ACCÉDER AU MODE NETTOYAGE</b>	 Cleaning												
<b>2 SÉLECTIONNER LE MODE APPROPRIÉ</b>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Water rinsing 0:14:53</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Express cleaning 0:33:39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Basic cleaning 0:50:19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Medium cleaning 1:15:19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Extra strong cleaning 1:48:39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cooking chamber descaling 1:12:44</td> </tr> </table>		Water rinsing 0:14:53		Express cleaning 0:33:39		Basic cleaning 0:50:19		Medium cleaning 1:15:19		Extra strong cleaning 1:48:39		Cooking chamber descaling 1:12:44
	Water rinsing 0:14:53												
	Express cleaning 0:33:39												
	Basic cleaning 0:50:19												
	Medium cleaning 1:15:19												
	Extra strong cleaning 1:48:39												
	Cooking chamber descaling 1:12:44												
<b>3 APRÈS LE DÉMARRAGE DU PROGRAMME DE NETTOYAGE, APPUYEZ SUR</b> Attendre le message pour introduire le détergent.	 Start												
<b>POUR REVENIR À LA LISTE DES MODES DE NETTOYAGE, APPUYEZ SUR</b>	 Back												

Quand on appuie sur Démarrer, l'appareil vérifie automatiquement que la température à l'intérieur de la chambre de cuisson n'est pas trop élevée. Si la température dépasse 80 °C, le processus automatique de refroidissement de la chambre de cuisson commence. Si la température ne dépasse pas 80 °C ou le refroidissement de la chambre de cuisson est terminé, l'appareil indique qu'il faut ajouter du détergent.



Lors de la manipulation du produit de nettoyage, suivez toutes les règles de travail avec des substances chimiques !

### AJOUTER DU DÉTERGENT



- Découpez le sachet de détergent à l'endroit indiqué 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.
- fermez la porte de l'appareil

Le programme sélectionné démarre automatiquement et l'écran vous informe du statut actuel du programme et du temps de nettoyage restant.

Après la fin du programme de nettoyage, un signal sonore retentit et un message s'affiche. L'appareil est maintenant prêt pour une nouvelle utilisation.

### ARRÊT PRÉCOCE DU PROGRAMME DE NETTOYAGE

Vous pouvez interrompre le processus de nettoyage lors de l'étape principale avec le bouton **STOP** affiché sur l'écran. Dans ce cas, l'appareil vous demandera si vous voulez vraiment arrêter. Si vous confirmez, le programme passera en mode rinçage, qui dure environ 16 minutes. Ensuite, le processus de nettoyage est terminé. Si vous ne confirmez pas l'arrêt et appuyez sur **Non**, le processus reprend où il s'est arrêté.



- Une fois le processus de nettoyage terminé, contrôlez la chambre de cuisson. Éliminez toute trace de détergent restant en rinçant abondamment avec la douchette manuelle ou en lavant avec de l'eau. Si elles ne sont pas rincées, la surface en acier inoxydable de la chambre de cuisson peut se déformer et se décolorer quand l'appareil est utilisé à des températures élevées. La garantie ne couvre pas les dommages causés de cette façon !
- Ne nettoyez pas l'appareil en utilisant un équipement fonctionnant avec de l'eau à haute pression.
- Si l'appareil n'est pas réutilisé après le nettoyage, 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 aux sacs en plastique.
- Ne laissez jamais les emballages usagés traîner ou à portée de main.

### DÉTARTER LA CHAMBRE DE CUISSON

Le détartrage est recommandé quand des dépôts de calcaire sont visibles dans la chambre de cuisson (une couche blanche de tartre). Pour détartrer l'appareil, il faut utiliser le produit Vision Descaler.

Ce produit s'applique de la même manière qu'Active Cleaner. L'emballage standard pour Vision Descaler est un seau en plastique contenant 25 sachets de 150 g.

## 09 | 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
<b>Err 10</b>	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 une société de réparation agréée.
<b>Err 11</b>	Erreur de l'élément chauffant de la chambre.	Le four combiné ne peut pas continuer à fonctionner. Contactez une société de réparation agréée.
<b>Err 12</b>	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 une société de réparation agréée.
<b>Err 13</b>	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.
<b>Err 15</b>	Défaut de protection thermique du moteur. Signale la surchauffe du moteur au-dessus de la limite fixée.	Contactez une société de réparation agréée.
<b>Err 16</b>	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.
<b>Err 17</b>	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.
<b>Err 18</b>	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.
<b>Err 26</b>	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.
<b>Err 31</b>	Erreur capteur thermique du drainage.	Le four combiné peut être utilisé temporairement dans tous les modes. Contactez une société de réparation agréée.
<b>Err 32</b>	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.
<b>Err 34</b>	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.
<b>Err 35</b>	Erreur capteur thermique de la chambre.	L'erreur bloque l'utilisation dans tous les modes. Contactez une société de réparation agréée.
<b>Err 37</b>	Thermistor débranché.	Contactez une société de réparation agréée.
<b>Err 38</b>	Thermistor en court-circuit.	Contactez une société de réparation agréée.

<b>Err 40</b>	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.
<b>Err 41</b>	Erreur de refroidissement - surchauffe du circuit électronique.	Nettoyez le filtre à poussière. Si l'erreur se répète, veuillez contacter un société de réparation agréée.
<b>Err 42</b>	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.
<b>Err 60-79</b>	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.
<b>Err 80-91</b>	Erreur du convertisseur de fréquence.	Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
<b>Err 95</b> <b>Err 97</b>	Vitesse du ventilateur incorrecte.	
<b>Err 96</b> <b>Err 98</b>	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.
<b>Err 100</b>	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.

# 10 | DURÉE DE VIE EN SERVICE, ARRÊT DE L'EXPLOITATION ET GARANTIE

## DURÉE DE VIE EN SERVICE

La durée de vie en service du produit est de 10 ans si les conditions suivantes sont respectées : une inspection périodique de service préventif tous les 12 mois d'exploitation quand cette inspection est effectuée par des techniciens de maintenance d'une entreprise agréée partenaire de Retigo.

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

L'utilisateur doit suivre scrupuleusement les instructions dans le manuel de l'utilisateur.

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

Si l'appareil dispose d'un nettoyage automatique et de produits de nettoyage recommandés par Retigo, ils doivent être utilisés en exclusivité.

La formation des opérateurs par un chef professionnel Retigo doit être documentée dans le livret de service ou par des copies du registre de formation de l'opérateur.

Si le personnel d'exploitation change, la formation doit être dispensée à nouveau.

## MISE HORS SERVICE – ÉLIMINATION

Pour l'élimination de l'appareil après qu'il a été mis hors service, il faut respecter les réglementations nationales applicables en matière d'élimination des déchets. L'appareil contient des pièces électriques (pièces électroniques, transformateur, lampes halogènes, batterie, etc.) qui peuvent porter atteinte à l'environnement si éliminées de manière inappropriée.



**L'appareil et ses éléments NE DOIVENT PAS être jetés avec les déchets ordinaires !**

L'utilisateur final de l'appareil doit choisir parmi les trois options d'élimination 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](mailto:info@retigo.cz)

Comment préparer l'appareil pour son élimination :

- Déconnectez l'appareil de toutes les charges.
- Placez l'appareil sur une palette, fixez-le avec de l'emballage par rétraction et transportez-le vers un lieu de chargement approprié.



*Le retrait et l'élimination sont gratuits pour l'utilisateur final. En collaboration avec un sous-traitant, Retigo s.r.o. organisera le retrait et l'élimination de l'appareil conformément à la loi applicable. De la même manière, Retigo s.r.o. organisera l'élimination des appareils d'autres sociétés de type et utilisation similaires s'ils sont remplacés par des produits Retigo s.r.o.*

### Élimination par le distributeur de l'appareil

Commandez l'élimination de l'appareil via le distributeur, qui organisera ensuite l'élimination avec Retigo.

Lors de la commande, fournissez les informations suivantes :

- adresse exacte pour le retrait de l'appareil
- personne à contacter, téléphone
- heure de collecte de l'appareil

## Élimination à votre compte

Si vous décidez de vous séparer de l'appareil vous-même, respectez la réglementation nationale applicable en matière d'élimination des déchets. Apportez les pièces en tôle de l'appareil à un centre de collecte approprié et jetez le verre dans des poubelles pour le recyclage. Apportez l'isolation céramique et les pièces électriques à une entreprise spécialisée autorisée à traiter et éliminer ces déchets.

## GARANTIE

La période de garantie est indiquée dans le livret de service et sur le certificat de garantie. Demandez une confirmation de la garantie à la société qui a installé l'appareil.

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 nettoyage de l'appareil. Les défauts causés par une installation non conforme aux recommandations du fabricant, des réparations incorrectes, une manipulation non autorisée et les cas de force majeure ne sont pas couverts non plus.







# retigo<sup>®</sup>

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

**RETIGO s.r.o.**

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

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

Tél. : +420 571 665 511

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

ver. : TSD\_15\_EG\_CZ\_R00

modèle : Orange Vision Plus

version SW : 2.102