

Goûtez au futur



RETIGO ORANGE VISION
Manuel d'utilisation

retigo®
Vision

Cher client,

Nous vous félicitons pour avoir acheté le nouveau four à vapeur combiné RETIGO Vision. RETIGO s.r.o. apprécie votre décision et reste convaincue que vous obtiendrez toujours de grands résultats lors de la réalisation de vos idées jour après jour grâce à l'utilisation de cet équipement. En utilisant votre nouvel équipement, vous atteindrez la meilleure qualité en termes de plats préparés et vos clients seront ravis de revenir dans votre établissement.

Votre nouvel équipement RETIGO Vision associe l'expérience de longue date des meilleurs chefs aux dernières technologies modernes et scientifiques. Grâce à une utilisation intuitive, vos résultats culinaires quotidiens seront tout simplement parfaits.

Les fours à vapeur combinés **RETIGO Vision** sont dotés d'un système intelligent de contrôle des processus de fonctionnement permettant d'apporter à tout moment des réglages à la technologie en cours.

RETIGO s.r.o. est convaincue que le nouveau four à vapeur combiné RETIGO Vision vous apportera le plus grand confort de travail au quotidien et de nouvelles opportunités de préparation culinaire. Le four est également couvert par la période de garantie mentionnée dans le journal de service et le certificat de garantie. Veillez à faire valider le certificat de garantie de votre nouveau four combiné par l'entreprise d'installation. La garantie ne couvre pas les dégâts et les dysfonctionnements causés par des erreurs d'utilisation, le non-respect de ce manuel d'utilisation, l'emploi de matériels de nettoyage chimiques agressifs ou un nettoyage incorrect de l'appareil. La garantie exclut également les dégâts causés par une mauvaise installation, non conforme aux instructions du fabricant ; les mauvaises corrections techniques, ainsi que les pannes causées par du personnel non autorisé ou une alimentation trop élevée.

Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre nouveau four à vapeur combiné RETIGO Vision dès les premières utilisations, nous souhaitons vous fournir dans ce manuel toutes les informations nécessaires et des conseils utiles pour une utilisation sans soucis. Pour profiter au mieux de toutes les possibilités de votre nouveau four à vapeur combiné RETIGO Vision, nous vous conseillons de lire attentivement le manuel avant de commencer à utiliser pleinement votre four.

RETIGO s.r.o. vous souhaite d'apprécier pleinement l'utilisation de votre nouveau four à vapeur combiné **RETIGO Vision**.

TABLE DES MATIÈRES

1.	Introduction	3
1.1	Utilisation sûre de l'équipement	3
2.	Consignes de sécurité	4
2.1	Consignes générales	4
3.	Informations générales	5
4.	Description générale de l'équipement	8
5.	Caractéristiques de l'équipement	9
6.	Panneau de commande	10
6.1	Description générale du panneau de commande	10
6.2	Fonctions des icônes de l'écran	12
7.	Mode manuel	13
7.1	Réglages manuels généraux	13
7.2	Autres fonctions des réglages manuels	15
8.	Programmes	17
8.1	Sélection du programme	17
8.2	Création de vos propres programmes	18
8.3	Contrôle des programmes créés	18
8.4	Retour au réglage manuel des paramètres	19
8.5	Effacement du programme créé	19
9.	Menu « Suppléments »	19
9.1	Utilisation des « Suppléments »	19
10.	Fours à vapeur combinés à gaz	22
10.1	Allumage du brûleur à gaz	22
10.2	CONSIGNES DE SÉCURITÉ pour la révision du four à vapeur combiné à gaz	22
11.	Nettoyage	24
11.1	Nettoyage semi-automatique (option unité de base)	24
11.2	Nettoyage automatique (option de l'unité optionnelle)	24
12.	Entretien	28
12.1	Consignes générales	28
12.2	Nettoyage quotidien (entretien)	28
12.3	Nettoyage mensuel (entretien)	29
12.4	Nettoyage trimestriel (entretien)	30
12.5	Nettoyage annuel (entretien)	30
13.	Durée de vie des fours à vapeur combinés RETIGO	31
14.	Liste des codes d'erreur	32
15.	Structure du menu Orange	34
15.1	« SUPPLÉMENTS »	34
15.2	« 8 SERVICE »	35
15.3	« 8.2 DIAGNOSTIC »	36

1. Introduction

1.1 Utilisation sûre de l'équipement

Les fours à vapeurs combinés RETIGO Vision ont été conçus et fabriqués dans le respect de toutes les normes de sécurité internationales. L'installation contraire aux instructions d'installation, l'utilisation, le réglage, la révision erronés, ainsi que le nettoyage ou les éventuelles modifications impropres du four à vapeur combiné sans autorisation de la part du fabricant peuvent causer des blessures voire la mort.

LISEZ ATTENTIVEMENT le manuel d'utilisation avant de commencer à utiliser l'équipement. Conservez ce manuel en lieu sûr pour permettre à tous les utilisateurs de l'équipement de le consulter et pour toute consultation ultérieure.

Assurez-vous que les raccordements électriques, hydrauliques et d'évacuation sont corrects et conformes aux instructions du fabricant mentionnées au chapitre « Transport et installation » de la documentation technique des fours à vapeur combinés. En cas de doute ou de question concernant l'installation, l'utilisation ou la sécurité de l'équipement, veuillez consulter votre fournisseur.

Ne retirez aucun capot compact : risque de blessures causées par l'électricité.

Ne laissez pas l'équipement en marche sans surveillance sauf si cela est spécifiquement mentionné dans le manuel.

Ne laissez pas l'équipement en marche si vous avez le moindre doute concernant un dysfonctionnement ou s'il est endommagé d'une manière ou d'une autre : arrêtez-le immédiatement, débranchez l'alimentation électrique, coupez l'arrivée d'eau et consultez votre fournisseur.

Ne laissez jamais le personnel non autorisé utiliser cet équipement, le manipuler, le nettoyer ou effectuer d'autres activités contraires à l'usage prévu. Ces utilisations non autorisées peuvent causer des blessures ou une usure excessive possible de l'équipement.

Respectez toujours les principes de travail avec les appareils électriques.



Ce symbole signifie que RETIGO s. r. o. est habilitée conformément à la loi 477/2001 (94/62/CE) à l'utilisation de la marque déposée Green Point (Zeleny bod), signifiant que le prix de l'équipement inclut les coûts liés à la mise au rebut des matériaux d'emballage.

2. Consignes de sécurité



Lisez attentivement ce manuel d'utilisation.



Seul le personnel qualifié et formé est autorisé à utiliser cet appareil.



Prévoyez une formation régulière du personnel chargé de l'utilisation. Vous éviterez ainsi les éventuelles blessures liées à l'utilisation et les dégâts à l'équipement.



L'équipement doit être utilisé uniquement pour la préparation des aliments et conformément au manuel. Toute utilisation différente est contraire à la conception et considérée dangereuse.



Avant toute utilisation, vérifiez la chambre de cuisson du four à vapeur combiné. Les résidus d'aliments et les matériels de nettoyage ou tout autre objet présent doivent être retirés et la chambre de cuisson doit être soigneusement nettoyée à l'aide de la douchette manuelle.



Ne lavez jamais les résidus d'aliments dans le four avec la douchette : retirez les résidus de la chambre de cuisson.



Les produits de nettoyage et détartrants doivent être utilisés conformément aux indications de ce manuel et en respectant les instructions de chaque produit.



Les boutons sur le panneau de commande doivent être actionnés uniquement avec les doigts. L'utilisation d'objets tranchants, pointus ou autres annule la garantie.



N'obstruez pas les orifices de ventilation du four à vapeur combiné en plaçant des objets devant et veillez notamment à ne pas placer de bacs GN, de tissus ou d'autres objets sur les fours. Assurez une évacuation libre la vapeur par les orifices de ventilation au-dessus du four combiné.



Assurez-vous que l'eau ne goutte pas et n'est pas projetée sur le four combiné et ne placez pas de récipients remplis d'eau sur le four combiné.



Ne placez pas de sources inflammables sur l'équipement ou à proximité.



Pour des raisons de sécurité, ne retirez pas les capots compacts et ne tentez pas d'accéder à l'intérieur de l'équipement. L'appareil ne contient aucune pièce que l'utilisateur peut manipuler. Les réparations qui ne sont pas décrites dans ce manuel doivent être effectuées exclusivement par des techniciens de service qualifiés.

2.1 Consignes générales



N'installez pas de sources de chaleur (friteuses, grills, brûleurs, plaques de cuisson, etc.) à proximité des fours à vapeur combinés.



La température de la vitre extérieure de la porte du four peut dépasser 60 °C.



Coupez l'arrivée d'eau et l'alimentation électrique lorsque le four combiné n'est pas utilisé pendant une période prolongée.



Laissez la porte du four à vapeur combiné ouverte lorsque l'utilisation est terminée (par ex. durant la nuit).



Si des bacs GN doivent être remplis de liquide à un niveau supérieur à deux tiers, faites particulièrement attention durant leur manipulation et leur retrait du four. Placez exclusivement ces bacs GN remplis sur les grilles vous permettant d'en voir le contenu. Faites particulièrement attention lors du retrait d'un bac GN chaud, quel que soit son contenu !



Attention ! Lors de l'utilisation du four à vapeur combiné, souvenez-vous toujours que les bacs GN, les tapis de cuisson et les plateaux peuvent être chauds : risque de brûlures !



Attention ! Lors du fonctionnement, le four à vapeur combiné produit de la vapeur chaude : risque de brûlures !



Risque d'accident !!! Faites attention lors de l'utilisation de bacs gastronomiques dans le four à vapeur combiné si le plateau supérieur se trouve à plus de 160 cm du sol. Risque de blessures avec le contenu chaud des bacs GN.

3. Informations générales

Mise en marche/arrêt du four à vapeur combiné

Le four à vapeur combiné est conçu pour être raccordé en permanence au secteur. Activez ou désactivez l'alimentation à l'aide de l'interrupteur général externe.

L'interrupteur doit être utilisé pour la mise en marche et l'arrêt (lors de la mise en marche, de l'entretien et de l'installation, mais aussi pendant les arrêts d'urgence de l'appareil).

Il doit être immédiatement accessible !

Préchauffage de la chaudière pour l'eau chaude

(pour les fours à vapeur combinés doté d'une chaudière uniquement)

Après la mise sous tension du four à vapeur combiné, la chaudière est automatiquement remplie d'eau, puis chauffée. Durant ce temps, les modes « Vapeur » et « Air chaud avec vapeur » sont bloqués. Si le bouton « DÉPART » est enfoncé durant ce temps, le four à vapeur combiné affiche un message



et le DÉPART est retardé jusqu'à la fin du chauffage de l'eau dans la chaudière. Une fois ce délai écoulé, le four à vapeur combiné continuera son fonctionnement. Si l'option « Air chaud » est sélectionnée, le four à vapeur combiné démarre immédiatement.

Ouverture/fermeture de la porte

La porte du four à vapeur combiné est dotée d'un mécanisme de fermeture permettant l'ouverture avec la main droite ou gauche. En déplaçant la poignée sur les côtés, le verrou est libéré et la porte peut être ouverte en tirant sur la poignée. Pour des raisons de sécurité, les ventilateurs de chauffage et de ventilation sont éteints lors de l'ouverture des portes pour empêcher la

sortie de vapeur par la chambre de cuisson. Ouvrez d'abord légèrement la porte, patientez un court instant, puis ouvrez-la complètement afin d'éviter toute brûlure à cause de la vapeur chaude. Refermez la porte en appuyant sur la poignée (fermez la porte, si vous disposez d'un modèle avec chariot de chargement, appuyez sur la porte et tournez la poignée vers la droite de 90°).



Si la porte n'est pas fermée correctement et que le four à vapeur combiné est en mode DÉPART, un message d'information s'affiche. Une fois que la porte est correctement fermée, le four à vapeur combiné continue la cuisson en fonction des paramètres définis.



Manipulation avec les bacs GN

Si des bacs GN doivent être remplis de liquide à un niveau supérieur à deux tiers, faites particulièrement attention durant la manipulation et lors de leur retrait du four. Placez exclusivement ces bacs GN remplis sur les grilles vous permettant d'en voir le contenu. Faites particulièrement attention lors du retrait d'un bac GN chaud, quel que soit son contenu !

Chargement du chariot

(concerne les types 1221, 2011, 2021)

Vous devez immobiliser le chariot à chaque fois que vous le conduisez dans le four à vapeur combiné.

Lors de l'utilisation du chariot de chargement, vous devez toujours utiliser et enclencher l'immobilisation (fermeture GN) des bacs GN.

Lors du déplacement de bacs GN remplis de liquides, les couvercles de fermeture doivent être utilisés. Dans le cas contraire, il existe un risque de brûlure.

Si le sol est inégal, le chariot de chargement ne doit pas être utilisé pour l'entrée dans le four combiné.

Ne laissez jamais la barre de manipulation du chariot dans un four à vapeur combiné fermé sous peine d'endommager la porte.

Ne sortez jamais le chariot sans utiliser la barre de manipulation approprié sous peine de vous brûler.

Lors de l'utilisation de chariots à banquet, assurez-vous toujours sur les assiettes sont correctement placées sur les supports.

Utilisez toujours le programme de nettoyage automatique pour nettoyer les chariots.

Il est interdit d'utiliser le four à vapeur combiné sans charger les chariot pour l'utilisation courante et le nettoyage !

Sonde de température à cœur

(équipement en option)

La sonde à cœur est utilisée pour mesurer la température à l'intérieur des aliments en cours de préparation et pour gérer le processus de cuisson pendant la préparation d'aliments délicats.

- Utilisez la sonde à cœur uniquement pour les aliments
- Ne placez jamais la sonde dans les aliments congelés : risque de rupture !
- Évitez de courber excessivement le câble de passage qui conduit à la sonde
- Ne sortez pas la sonde à cœur en tirant sur le câble
- Placez la sonde de sorte qu'elle ne touche pas la vitre de la porte
- La sonde à cœur peut être chaude : utilisez des gants de protection
- Retirez la sonde à cœur avant de sortir les aliments et placez-la dans le porte-sonde.
- Lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée, placez-la dans le porte-sonde
-



- Ne laissez jamais la sonde à cœur hors de la chambre de cuisson, car elle pourrait se coincer entre la porte et s'endommager !

Douchette manuelle

Utilisez la douchette manuelle pour rincer l'intérieur de la chambre de cuisson pour refroidir la chambre de cuisson à basses températures et pour les opérations supplémentaires dans les fours à vapeur combinés (arrosage, etc.).



La douchette manuelle ne fonctionne que lorsque la porte du four à vapeur combiné est ouverte



Ne projetez jamais l'eau de la douchette manuelle sur la vitre chaude de la porte, sous peine de briser la vitre.



N'utilisez jamais la douchette manuelle pour refroidir la chambre de cuisson si la température dans la chambre est supérieure à 90 °C – la vitre interne peut se briser. Il est impossible de faire jouer la garantie si la vitre se brise de cette manière. Utilisez toujours la fonction « **Préchauffage/refroidissement** ».



Placez toujours la douchette manuelle dans son support après l'utilisation.

Entretien du four à vapeur combiné

Il est nécessaire de nettoyer régulièrement le four à vapeur combiné (voir chapitre « Nettoyage du four à vapeur combiné »)

Lors du nettoyage du four à vapeur combiné, il est nécessaire de suivre ces instructions :

- Utilisez exclusivement des produits de nettoyage recommandés par le fabricant du four à vapeur combiné
- Suivez les instructions inscrites sur les produits de nettoyage
- N'utilisez jamais les produits de nettoyage sur les surfaces inoxydables chaudes, sous peine d'endommager la surface et de la décolorer. La garantie ne couvre pas ce genre de dégât !
- Rincez toujours l'intérieur de la chambre de cuisson avec la douchette manuelle après le nettoyage pour éliminer les produits de nettoyage utilisés.
- N'utilisez jamais d'acides pour le nettoyage du four à vapeur combiné et ne laissez pas les acides proches du four, car ils peuvent endommager la surface en acier inoxydable
- N'utilisez pas de sable pour brunissage ou d'autres poudres de nettoyage dures.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage mécaniques pour nettoyer le four à vapeur combiné (par ex. tampon métallique, racloir, couteaux, etc.)
- Ne nettoyez pas le four à vapeur combiné avec des jets d'eau à forte pression

- Laissez la porte ouverte après le nettoyage de la chambre de cuisson



Utilisez toujours des vêtements de protection et l'équipement de travail recommandé (gants, lunettes, masque) lors du nettoyage du four à vapeur combiné ! Vous protégez votre santé !



Lorsque le four à vapeur combiné n'est pas nettoyé assez souvent, les résidus de graisse s'accumulent sur les parois de la chambre de cuisson et peuvent prendre feu à température élevée. Ces dégâts sont exclus de la garantie !

Réparations des dysfonctionnements

Les dysfonctionnements peuvent être réparés exclusivement par du personnel de service autorisé, formé et certifié par le fabricant.

Si le personnel est inexpert ou n'est pas autorisé, la garantie est annulée !

Surveillance et entretien

Il est nécessaire d'effectuer un contrôle annuel minimum du four à vapeur combiné et de son équipement par le personnel de service autorisé afin de garantir un fonctionnement sûr et parfait de l'équipement. (voir chapitre « Entretien »).

4. Description générale de l'équipement



Four à vapeur combiné types 623, 611, 1011

1. Porte de four à vapeur combiné avec double vitrage
2. Poignée de porte avec verrou intégré
3. Vitre intérieure de porte
4. Loqueteau pour fixer la vitre intérieure
5. Bac d'égouttage de condensation de la porte collectant l'eau condensée de la vitre intérieure avec évacuation automatique.
6. Pieds réglables
7. Capot d'évacuation
8. Filtre à air et à poussière
9. Capot latéral
10. Sonde à cœur
11. Paroi interne détachable face au ventilateur de ventilation
12. Panneau de commande du four à vapeur combiné
13. Douchette manuelle
14. Arbre de ventilation
15. Soupape commandée et de sûreté d'échappement du surplus de vapeur
16. Grilles pour bacs GN
17. Éclairage intérieur
18. Chariot de chargement (fours à vapeur combiné type 1221, 2011, 2021)
19. port USB




Four à vapeur combiné types 1221, 2011, 2021

La plaque signalétique du four à vapeur combiné est située sur le côté en haut à droite. Une copie de la plaque est située à l'intérieur de l'appareil, sur le côté gauche.

La plaque contient les informations suivantes : les informations techniques du fabricant concernant l'équipement, à savoir le type et le modèle, le numéro de construction, l'année de fabrication, les données importantes concernant le type d'alimentation, la puissance consommée, le poids et la protection contre l'eau.

L'étiquette contient également les marquages 

et  attestant que l'équipement est conforme à toutes les exigences des normes CSN, EN, IEC et des dispositions gouvernementales.



Plaquette signalétique pour le four à vapeur combiné RPE06111A

5. Caractéristiques de l'équipement

RETIGO Vision est un appareil universel pour la préparation des plats. Il permet à l'utilisateur de préparer un menu complet. Il est possible d'effectuer toute sorte de traitement thermique des aliments dans le four à vapeur combiné RETIGO Vision, tel que le rôtissage, la friture, le grillage, la cuisson en ragoût, la cuisson à la vapeur, la cuisson à basse température, le rôtissage ou la cuisson du pain à basse température durant la nuit. Parmi les avantages de ce four, on compte la préparation des aliments avec une faible consommation d'eau et d'huile, l'exclusion du transfert des odeurs lors de la préparation de deux plats différents, la conservation des vitamines et des minéraux, ainsi qu'une grande économie d'alimentation, d'eau, de place et de temps. Grâce à la possibilité de contrôler l'humidité dans la chambre de cuisson, il est possible de réaliser de grandes économies de poids des aliments préparés.

Il est également possible d'utiliser le four à vapeur combiné comme compartiment étanche pour conserver et sécher les fruits ou les autres préparations technologiques. Toutes ces opérations sont programmables et peuvent être effectuées sans intervention du personnel. L'utilisation de la sonde de température est un autre avantage, notamment avec les aliments sensibles aux températures élevées (rôti de bœuf).

Si l'équipement est utilisé correctement, vous pouvez économiser de la place et du temps qui seraient employés pour les appareils individuels de chaque opération de préparation.

Le traitement thermique des aliments s'effectue dans la chambre de cuisson où l'air chaud est réparti de manière homogène par le ventilateur de ventilation. L'air peut être humidifié grâce à la génération de vapeur. L'humidité est contrôlée automatiquement selon une valeur définie et le type d'opération. Durant l'utilisation de la vapeur, l'humidité est réglée à 100 %, mais ce réglage peut être modifié en mode combiné.

Toutes les opérations sont contrôlées automatiquement par un microprocesseur intégré à l'unité centrale du four à vapeur combiné.

La cuisson peut s'effectuer de deux manières différentes :

- La dernière option est le réglage manuel de l'ensemble des paramètres. Les utilisateurs expérimentés profiteront principalement de cette option et pourront régler exactement les paramètres des opérations de cuisson selon leurs exigences.
- Il est également possible d'utiliser des programmes prédéfinis ou de créer vos propres programmes. Vous pouvez mémoriser 5 programmes (recettes) dans le four à vapeur combiné et chaque programme peut comprendre jusqu'à 5 étapes. Chaque étape peut inclure différents paramètres et différents modes de cuisson. L'avantage de ces programmes est qu'ils sont exécutés automatiquement et garantissent le même résultat de qualité lorsque les conditions des aliments placés dans le four sont identiques.

Avantages

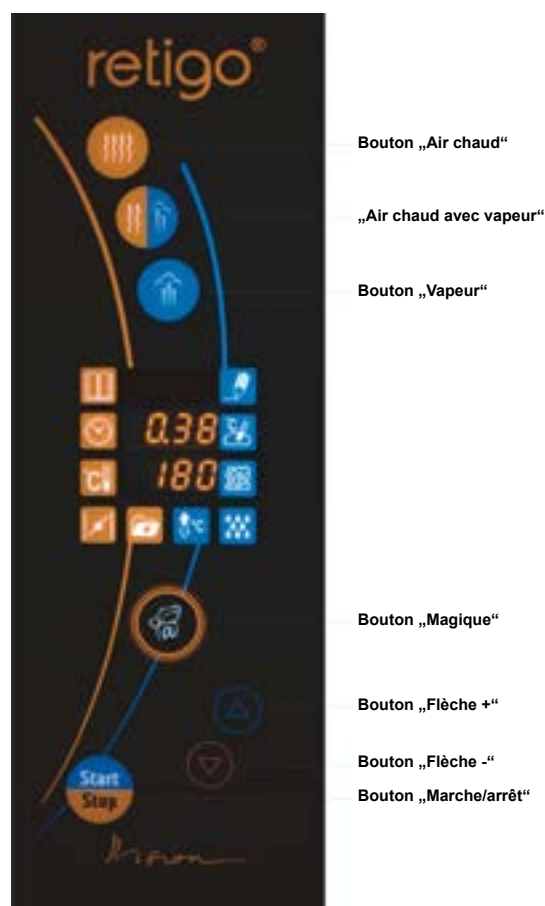
- Préparation rationnelle des aliments
- Conservation des vitamines et des minéraux, des micro-éléments et du goût
- Réduction de la perte de poids
- Préparation en utilisant une quantité minimal d'eau et d'huile
- Aucun transfert d'odeur durant la préparation de différents plats
- Économies d'énergie, d'eau, d'huile et de temps par rapport aux technologies courantes
- Générateur de vapeur par une chaudière avec mécanisme de nettoyage automatique ou par technologie de pulvérisation (l'eau est conduite jusqu'au ventilateur, puis projetée sur les dispositifs de chauffage).
- Chambre de cuisson hygiénique
- La rotation du ventilateur dans les deux sens offre une homogénéité idéale
- L'équipement est contrôlé par un microprocesseur avec mémoire
- Éclairage parfait de l'intérieur de la chambre avec lampe halogène - extinction automatique au bout de 2 minutes
- Dispositif de sécurité automatique avec système de diagnostic de service
- Régulation continue de la température de l'eau usée dans le bac de drainage (max. 60 °C)
- Signal sonore de fin du processus de cuisson
- Douchette intégrée pour le nettoyage de l'intérieur du four à vapeur combiné
- Porte panoramique avec double vitrage
- Sonde à cœur (*)
- Enregistrement des données HACCP
- Possibilité d'analyser les données HACCP sur ordinateur

(*) équipement en option

6. Panneau de commande

Le four à vapeur combiné est équipé d'un écran tactile. Les fonctions individuelles sont sélectionnées en effleurant simplement le bouton correspondant du mode de préparation culinaire désiré ou un élément souhaité sur l'écran.

6.1 Description générale du panneau de commande



Panneau de commande du four RETIGO Orange Vision

6.1.2 Fonctions des boutons du panneau de commande



Bouton de mode « Air chaud »

S'il est enfoncé, les valeurs de processus technologique suivantes sont prédéfinies :

Temps de préparation :	30 min
Température de la chambre :	180 °C
Humidité :	0%

Fin du processus de cuisson après la période de temps définie.

Les valeurs du délai peuvent être réglées entre 1 min et 23 heures. 59 min.

Les valeurs de température peuvent être réglées entre 30 et 300 °C.



Bouton de mode « **Air chaud et vapeur** »
(combinaison)

S'il est enfoncé, les valeurs de processus technologique suivantes sont prédéfinies :

Temps de préparation :	30 min
Température de la chambre :	160 °C
Humidité :	50%

Fin du processus de cuisson après la période de temps définie.

Les valeurs du délai peuvent être réglées entre 1 min et 23 heures. 59 min.

Les valeurs de température peuvent être réglées entre 30 et 300 °C.



Bouton de mode « **Vapeur** »

S'il est enfoncé, les valeurs de processus technologique suivantes sont prédéfinies :

Temps de préparation :	30 min
Température de la chambre :	99 °C
Humidité :	100%

Fin du processus de cuisson après la période de temps définie.

Les valeurs du délai peuvent être réglées entre 1 min et 23 heures. 59 min.

Les valeurs de température peuvent être réglées entre 30 et 130°C.



Bouton « **Magique** »

Ce bouton est utilisé pour sélectionner et régler les fonctions spéciales (par exemple, Nettoyage semi-automatique, Info, Paramètres, etc.) afin d'obtenir une utilisation optimale du four à vapeur combiné.




Bouton « **Marche/arrêt** »

Ce bouton démarre et arrête le processus de cuisson.



Boutons « Flèches +/- »

Ce bouton permet d'augmenter ou de diminuer les valeurs des paramètres prédéfinis du processus de cuisson, par ex. dans le menu « **Suppléments** » .

6.2 Fonctions des icônes de l'écran



Écran de base après le démarrage



« Réglage de l'heure »

Permet le réglage manuel de l'heure et la modification de la période de temps pour le processus de cuisson avec une durée comprise entre 1 min et 23 h. 59 min.



« Réglage de la température »

Permet à l'utilisateur de régler manuellement et d'ajuster la température du processus de cuisson dans la plage admise par les modes individuels.



« Réglage des programmes »

Permet la sélection des programmes de cuisson et leur ajustement.



« Enregistrement de programme/étape »

Permet l'enregistrement des paramètres définis du programme.



« Réglage de l'humidité »

Permet le réglage manuel et l'ajustement de l'humidité du processus de cuisson en mode « Air chaud et vapeur ».



« Préchauffage/refroidissement »

Ce bouton vous permet de sélectionner le préchauffage de la chambre de cuisson avant le processus de cuisson ou son refroidissement dans le cas où la température serait trop élevée.



N'utilisez jamais la douche manuelle pour refroidir la chambre de cuisson si la température dans la chambre est supérieure à 90 °C – la vitre interne peut se briser. Il est impossible de faire jouer la garantie si la vitre se brise de cette manière. Utilisez toujours la fonction « Préchauffage/refroidissement ».



« Humidification manuelle »

Permet l'humidification manuelle de la chambre de cuisson en mode « Air chaud » ou « Air chaud et vapeur ».



« Réglage de la température à cœur »

(accessoire en option)

Permet de régler la température à cœur à laquelle le processus de cuisson s'arrête (de 30 à 110 °C).



« Soupape à clapet »

(accessoire en option)

Permet d'ouvrir ou de refermer la soupape dans le cas où l'humidité de la chambre de cuisson serait trop élevée et qu'il faudrait la ventiler.



« Suppléments »

Permet la sélection des fonctions spéciales du four à vapeur combiné.

7. Mode manuel

Sélectionnez ce mode si vous ne voulez pas utiliser les programmes prédéfinis dans « Sélection du programme » . Le choix de saisir manuellement les paramètres technologiques du processus de cuisson permet d'inventer de manière créative vos propres processus et de modifier les paramètres même durant la préparation des aliments.

7.1 Réglages manuels généraux

Le réglage manuel des processus technologiques individuels de la préparation des aliments peut être sélectionné de quatre manières :

7.1.1 Appui sur l'un des boutons de sélection de mode



Les valeurs de TEMPÉRATURE et de TEMPS seront prédéfinies à leurs paramètres par défaut.

a) Mode « Air chaud »



b) Mode « Air chaud et vapeur »



c) Mode « Cuisson à la vapeur »



Si les valeurs prédéfinies satisfont les exigences particulières pour votre préparation des aliments, appuyez sur



pour lancer le processus technologique. Vous pouvez terminer le processus à tout moment avec le même bouton.

7.1.2 Réglage personnalisés des paramètres

Le processus décrit ci-dessous s'applique aux trois mode de cuisson.

1. Effleurez l'icône de la valeur à modifier (Temps, Température, Humidité) pour la faire clignoter.

2. Appuyez sur « Flèches +/- »



pour modifier les paramètres en fonction de vos besoins.

Par exemple :

Mode	Air chaud et vapeur
Temps	2 h 30 min.
Température	145 °C
Humidité	65 %

1. Sélectionnez le mode de préparation des aliments désiré



2. Sélectionnez le temps de préparation désiré.



3. Sélectionnez la température désirée de la même manière.





4. Sélectionnez l'humidité désirée





Remarque : Le réglage d'humidité n'est pas disponible dans les modes « Air chaud » et « Cuisson à la vapeur ».

Si les paramètres définis satisfont les exigences de votre préparation des aliments, appuyez sur le bouton « MARCHÉ/ARRÊT » et démarrez le processus technologique. Vous pouvez terminer le processus à tout moment avec le même bouton.

Remarque : Durant le processus de cuisson, les paramètres de temps et de température seront affichés sur l'écran. Vous pouvez contrôler la température dans la chambre de cuisson (ou de la sonde insérée) en appuyant sur le bouton Température (sonde) . Le temps de cuisson restant sera affiché lorsque vous appuierez sur le bouton Temps .

7.1.3 Contrôle du processus de cuisson avec la sonde de température (accessoire en option)

Ce mode doit être choisi si vous souhaitez terminer le processus de cuisson lorsque la température à l'intérieur des aliments atteint une certaine valeur. Le réglage de cette température s'effectue de la même manière que pour la température de la chambre de cuisson.

1. Effleurez l'icône Température pour la faire clignoter .
2. Réglez la température de préparation des aliments
3. Effleurez l'icône Sonde pour la faire clignoter .



Appuyez sur « Flèches +/- » pour modifier les paramètres en fonction de vos besoins.

Remarque : Si vous avez besoin d'ajuster les paramètres de cuisson d'un processus déjà en cours, vous devez appuyer sur le bouton correspondant (Temps, Température, Humidité, Température de sonde) et ajuster les paramètres en fonction de vos besoins. Le processus de cuisson continue avec les nouvelles valeurs définies.

7.1.4 Sélection de l'option « Préchauffage/refroidissement »

Cette option doit être sélectionnée si vous souhaitez introduire les aliments dans une chambre de cuisson déjà préchauffée. Le système de contrôle du four à vapeur combiné déterminera automatiquement s'il est nécessaire de chauffer ou refroidir la chambre à la température requise et, après cette opération, il vous demandera d'introduire les aliments.

1. Réglez d'abord les paramètres de cuisson (voir points 7.1.1, 7.1.2 ou 7.1.3).
2. Sélectionnez la fonction « Préchauffage/

refroidissement »

3. Appuyez sur le bouton « Marche/arrêt »

Le four à vapeur combiné commencera le préchauffage de la chambre de cuisson à une température supérieure de 25 °C à la température réglée. Si la température dans la chambre de cuisson était supérieure à la température réglée, elle sera abaissée à une valeur de 25 % au-dessous de la température réglée.

Le four à vapeur combiné vous informera du préchauffage/refroidissement en affichant une indication et la température réelle de la chambre de cuisson.



Après avoir atteint la température correcte, le four à vapeur combiné vous demandera d'introduire vos aliments en émettant un signal et en affichant l'indication suivante.



Après avoir introduit les bacs avec les aliments et avoir refermé la porte, le processus de cuisson automatique commencera en fonction des paramètres prédéfinis.

7.2 Autres fonctions des réglages manuels

7.2.1 Fin du contrôle manuel et retour au menu principal


suit automatiquement après la fin du processus de cuisson, soit après l'écoulement de la période de temps prédéfinie ou après avoir atteint la température définie en utilisant la sonde. Le four à vapeur combiné annoncera la fin du processus de cuisson par un signal sonore et une indication



Le processus de cuisson peut aussi être terminé à tout moment en appuyant sur le bouton « Marche/arrêt »



7.2.2 Augmentation manuelle de l'humidité de la chambre de cuisson

S'il est nécessaire d'augmenter l'humidité de la chambre de cuisson durant le processus de cuisson (par exemple lors de la cuisson de la pâte), appuyez sur le bouton « Humidification manuelle »

Après avoir appuyé sur ce bouton, l'humidité dans la chambre de cuisson est augmentée par aspersion d'eau sur les éléments chauffant chauds. Pour terminer l'opération d'augmentation de l'humidité, appuyez à nouveau sur le même bouton .

Remarque : Le bouton « Humidification manuelle » n'est actif que dans les modes « Air chaud » et « Air chaud et vapeur ».

7.2.3 Choix de la « Soupape à clapet » (accessoire en option)

S'il est nécessaire de diminuer l'humidité de la chambre de cuisson durant le processus de cuisson (par exemple pour obtenir une surface bien cuite), appuyez sur ce bouton . Cela ouvrira la soupape de ventilation et la vapeur en excès sera rapidement dissipée. Cette fonction est active tant que le bouton reste enfoncé .

Avis : Le bouton « Soupape à clapet » n'est actif que dans les modes « Air chaud » et « Air chaud et vapeur ».

7.2.4 Changement de mode lorsqu'un programme est en cours

Il est possible de changer de mode de cuisson même lorsque le processus de cuisson est déjà en cours. Lorsque vous tenez enfoncé le bouton de sélection




pendant au moins trois secondes, les paramètres de cuisson sont réglés aux nouvelles valeurs sans interrompre le processus de cuisson en cours.

7.2.5 Démarrage de cuisson à l'heure spécifiée (départ programmé)


Vous pouvez définir le démarrage à l'heure spécifiée à l'avance d'un programme sélectionné ou un mode du four à vapeur combiné avec des paramètres prédéfinis.

Procédure de configuration :

1. Sélectionnez le mode et les paramètres de cuisson (voir points 7.1.1, 7.1.2 ou 7.1.3) ou sélectionnez un programme (voir chapitre 8.).

2. Maintenez enfoncé le bouton « Temps » . L'affichage de réglage de l'heure commence à clignoter et un message vous demande de régler l'horloge.

3. Réglez le départ automatique avec les boutons « Flèches +/- ».

4. Appuyez sur le bouton « Temps » . L'affichage du réglage des minutes commence à clignoter

5. Réglez les minutes pour le départ automatique avec les boutons « Flèches +/- ».

6. Appuyez sur le bouton « Marche/arrêt ». L'écran affiche l'heure actuelle et le message déroulant affiche l'heure du départ programmé.

Dès que l'heure actuelle atteint l'heure de départ programmé, la cuisson automatique démarre en fonction des paramètres que vous avez définis à l'avance.

Vous pouvez quitter cette fonction en appuyant à tout moment sur le bouton « Suppléments » durant le réglage de l'heure automatique.

L'attente du départ automatique peut être interrompue à tout moment en appuyant sur le bouton « Marche/arrêt ».

Remarque : Pendant que le four à vapeur combiné atteint le départ automatique, il est possible de régler une deuxième heure de départ automatique avec les mêmes paramètres de cuisson.

Une fois terminée la première cuisson, le four à vapeur combiné réglera automatiquement la deuxième heure de départ programmé et démarrera la cuisson en fonction des paramètres définis lorsque cette heure sera atteinte.

7.2.6 Réglage de la vitesse du ventilateur - 5 vitesses (option de l'unité optionnelle)

Sur le four à convection Retigo Orange Vision, un équipement en option vous permet de régler la vitesse du ventilateur sur 5 niveaux. La vitesse du ventilateur peut être réglée à la valeur par défaut pour l'opération en cours ou pour des programmes individuels. Le niveau 4 est la vitesse standard réglée en usine.

Vous pouvez afficher la vitesse de rotation actuelle du ventilateur en appuyant sur le bouton « Magique ». Par exemple, l'écran affichera 4-5, ce qui signifie qu'il s'agit de la 4e vitesse sur 5.


Vous pouvez modifier la vitesse à l'aide des flèches, régler la vitesse désirée, puis appuyer à nouveau sur le bouton « Magique ».

Si vous réglez la vitesse de cette manière lorsque l'appareil est au repos, cette vitesse sera utilisée par défaut. Elle sera utilisée à chaque mise en marche de la machine.

Si vous réglez la vitesse du ventilateur durant la cuisson, cette vitesse sera utilisée uniquement à partir de ce moment. Lorsque vous appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt », le réglage de vitesse d'origine sera de nouveau utilisé.

Vous pouvez utiliser la procédure décrite ci-dessus pour régler la vitesse du ventilateur pour les programmes/étapes individuels.

8. Programmes

Sélectionnez ce mode si vous ne voulez pas utiliser les programmes prédéfinis dans le menu « Sélection du programme » . L'utilisation de cette fonction vous permettra de prédéfinir et de sauvegarder les processus de cuisson les plus utilisés et de les sélectionner rapidement avec la possibilité de modifier les paramètres même durant la préparation des aliments.

Le four à vapeur combiné vous permettra de choisir parmi 5 programmes, qui peuvent comprendre un maximum de 5 étapes indépendantes chacun. Cette sélection peut être étendue à un maximum de 99 programmes avec 5 étapes (*accessoire en option*).

8.1 Sélection du programme

1. Appuyez sur le bouton « Sélection du programme ».




2. Sélectionnez le programme désiré avec les flèches



L'écran « Choix du programme » affichera des informations sur l'état du programme actuel:



3. Introduisez les aliments dans la chambre de cuisson.

Remarque : Si la première étape du programme contient l'option « Préchauffage/refroidissement », l'icône  s'allume sur le panneau de commande. Dans ce cas, n'introduisez pas les aliments et passez à l'étape 4.

4. Appuyez sur le bouton « Marche/arrêt ».

Remarque : Si la première étape du programme contient l'option « Préchauffage/refroidissement », attendez d'abord que cette opération se termine et introduisez pas les aliments uniquement lorsque le four vous le demande.


Vous pouvez aussi modifier les paramètres prédéfinis comme expliqué au chapitre 7. section 7.1.2.

Vous serez informé de l'étape en cours du programme sur l'affichage d'information « Sélection du programme ».

8.2 Création de vos propres programmes

Le four à vapeur combiné vous permet de créer vos propres programmes, de les sauvegarder et de les modifier et gérer par la suite pour obtenir régulièrement la même qualité excellente pour votre produit final.

Création de programme :

1. Appuyez sur le bouton « Sélection du programme » 

2. À l'aide des flèches, sélectionnez le numéro du programme sous lequel vous voulez sauvegarder votre recette. Le four à vapeur combiné réglera automatiquement la première étape du programme.


Exemple : Création du programme n° 2 :



S'il n'y a encore aucune étape définie dans le programme n° 2, l'indication « FIN » est affichée dans « Temps ».

3. Sélectionnez les paramètres « Mode », « Température », « Temps », « Humidité » et le « Préchauffage/refroidissement » ou la « Soupape à clapet » de la chambre de cuisson. Les boutons sélectionnés s'allument.



4. Appuyez sur le bouton « Enregistrement de programme/étape » . Le bouton commence à clignoter. Appuyez à nouveau sur le bouton pour enregistrer la première étape dans la mémoire du four à vapeur combiné. La deuxième étape sera automatiquement prédéfinie pour l'entrée des nouveaux paramètres.


Avis : Une étape sans aucun paramètre de cuisson affichera l'indication « Fin » sur l'affichage du « Temps », ce qui signifie que le processus de cuisson sera terminée lorsque le programme arrivera à ce point. La fin du programme sera annoncée par un signal sonore. Cela signifie que si vous ne souhaitez que trois étapes dans le programme, la quatrième étape devra être réglée avec l'indication « Fin » pour le « Temps ». Cette indication apparaît entre les valeurs de temps 0.01 et 23.59.

5. Pour la création d'autres étapes, suivez les instructions des points 1 à 4.


6. Si votre four Retigo Orange Vision possède une fonction de ventilateur à plusieurs vitesses, vous pouvez régler cette vitesse pour chaque étape du programme. Lors de la programmation d'une étape en appuyant sur le bouton « Magique », sélectionnez la vitesse du ventilateur pour l'étape spécifique, puis appuyez à nouveau sur le bouton « Magique ».

8.3 Contrôle des programmes créés

La configuration de chaque programme peut être contrôlée très facilement. Les étapes affichées peuvent être ajustées pour répondre aux besoins immédiats de cuisson.


1. Appuyez sur le bouton « Sélection du programme » .

L'écran affiche l'étape actuelle du programme. Ce réglage peut être accepté ou ajusté en saisissant de nouveaux paramètres comme indiqué au point 3 de la section 8.2.

2. Appuyez deux fois sur le bouton « Enregistrement de programme/étape » . L'écran affiche l'étape suivante. Si les paramètres de l'étape précédente ont été modifiés, le nouveau réglage de l'étape précédente est enregistré.

En répétant la procédure 2), vous pouvez contrôler toutes les étapes du programme sélectionné. Si l'affichage du « Temps » montre l'indication « Fin », cela signifie que le four à vapeur combiné terminera le programme après l'étape précédente.

8.4 Retour au réglage manuel des paramètres


Appuyez à nouveau sur le bouton « Sélection du programme »  pour passer le four à vapeur combiné en réglage manuel des paramètres de cuisson.

8.5 Effacement du programme créé


1. Sélectionnez le programme à effacer. (voir section 8.1).

2. Appuyez sur le bouton « Temps » .

3. À l'aide des « Flèches +/- », réglez la valeur « Fin » sur l'écran.


4. Appuyez deux fois sur le bouton « Enregistrement de programme/étape » . Le programme sélectionné sera effacé.

9. Menu « Suppléments »

Le menu « Suppléments »  contient des options spéciales qui vous permettent d'utiliser simplement les autres fonctions du four à vapeur combiné. Une liste détaillée du menu « Suppléments » se trouve à la fin de ce manuel. Pour travailler dans ce menu, utilisez les boutons principaux :

« Suppléments »  - retour au niveau supérieur

« Magique »  - confirme la sélection et le réglage

« Flèches +/- »  - navigation dans le menu ou modification des valeurs +/-.

Le menu Suppléments comprend :

1. Nettoyage
2. Veille
3. Refroidissement
4. Éclairage permanent
5. Info
6. Réglages utilisateur
7. Vidange chaudière
8. Service

9.1 Utilisation des « Suppléments »

Pour sélectionner cette fonction, appuyez sur « Suppléments ». Le premier élément de ce menu s'affiche.



Utilisez les « Flèches +/- » pour choisir les autres fonctions. Confirmez la fonction sélectionnée en appuyant sur le bouton « Magique ».

9.1.1 « 1 Nettoyage »

Sélectionnez cette fonction si vous voulez nettoyer le four à vapeur combiné en utilisant le système de nettoyage (voir « Nettoyage »).

9.1.2 « 2 Veille »

Si vous choisissez cette option, le four à vapeur combiné passe en mode veille. Cet état est indiqué par un bouton clignotant . La consommation d'énergie est réduite au minimum. Vous pouvez passer en mode normal en tenant enfoncé le bouton « Marche/arrêt ».

9.1.3 « 3 Refroidissement »

Cette fonction est adaptée lorsqu'il est nécessaire de refroidir le four à vapeur combiné après l'utilisation à hautes températures, suivie d'une utilisation à des températures beaucoup plus basses (par ex. légumes cuits à la vapeur). Durant le refroidissement, vous serez informés de la température actuelle dans la chambre de cuisson. Le refroidissement peut être interrompu à tout moment en cliquant sur « Marche/arrêt ».

N'utilisez jamais la douchette manuelle pour refroidir la chambre de cuisson si la température dans la chambre est supérieure à 90 °C – la vitre interne peut se briser. Il est impossible de faire jouer la garantie si la vitre se brise de cette manière.

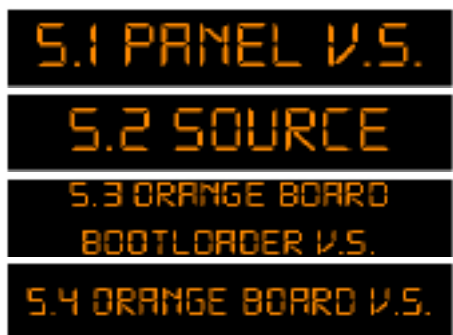
9.1.4 « 4 Éclairage permanent »

Si vous avez besoin que l'éclairage de la chambre de cuisson reste allumé en permanence, sélectionnez « Oui » sur l'affichage du « Temps » en appuyant sur le bouton « Magique ».

Pour revenir au mode d'extinction automatique de l'éclairage, sélectionnez « Non ».

9.1.5 « 5 Info »

Cette fonction affiche la version du logiciel en cours d'utilisation. Le message déroulant affiche des informations concernant l'unité de contrôle et l'affichage du « Temps » indique le numéro de la version utilisée. Vous pouvez afficher les unités de contrôle individuelles à l'aide des flèches :



9.1.6 « 6 Réglages utilisateur »

Vous pouvez régler :



Appuyez sur le bouton « Magique » pour sélectionner le paramètre à régler.

9.1.6.1 Réglage de l'heure

Vous pouvez ici régler l'heure. De plus, après avoir saisi le code PIN, vous pouvez également régler l'année et la date.

a) Réglage de l'heure

Lorsque vous choisissez de régler l'heure, l'heure actuelle commence à clignoter. Utilisez les touches fléchées pour régler les heures. Passez aux minutes en utilisant le bouton « Magique ». Confirmez l'heure en appuyant sur le bouton « Magique ».

La demande du code PIN commence à clignoter lorsque vous réglez la date actuelle. Si vous ne disposez pas de votre code PIN ou si vous ne souhaitez pas régler l'année ou la date, appuyez à nouveau sur le bouton « Magique ». Vous reviendrez au menu « 6.1 Réglage de l'heure ».

b) Réglage de l'année et de la date

Si vous disposez d'un code PIN et que vous souhaitez modifier l'année et la date, saisissez ce code comme suit :

Utilisez les flèches pour régler la valeur des numéros du code PIN. Pour vous déplacer d'une position vers la droite, appuyez sur le bouton « Humidification

manuelle » et pour vous déplacer d'une position vers la gauche, appuyez sur le bouton « Soupape à clapet » .

Confirmez le code PIN avec le bouton « Magique ».

Utilisez à présent les flèches pour régler l'année et après confirmation avec bouton « Magique », utilisez les flèches pour régler le mois, puis confirmez à nouveau. Réglez la date de la même manière que pour le mois.

Appuyez sur le bouton « Magique » pour confirmer vos réglages et revenir au menu « 6.1 Réglage de l'heure ».

Si vous souhaitez quitter les réglages sans sauvegarder, appuyez sur le bouton « Suppléments »



9.1.6.2 « Verrouillage des programmes »

Si vous voulez empêcher les autres personnes d'écraser vos programmes, sélectionnez cette option à l'aide du bouton « Magique ».

Saisissez le code PIN de la même manière que pour le réglage de l'année et de la date, puis réglez la valeur sur « Oui » sur l'affichage du temps à l'aide des flèches disponibles.

Pour autoriser à nouveau la programmation, choisissez la valeur « Non ».

9.1.6.3 Sons

Vous pouvez ajuster ici le volume et le type des sons.

Vous pouvez travailler avec des sons pour la fin du processus de cuisson, le préchauffage, les erreurs et le clavier.

a) Volume

Choisissez « 6.3.1 Volume » avec le bouton « Magique » et utilisez les flèches pour régler le volume entre 0 et 100

Confirmez votre choix en appuyant sur le bouton « Magique ».

b) Choix des sons

Choisissez « 6.3.2 Choix des sons » avec le bouton « Magique » et utilisez les flèches pour choisir l'élément pour lequel modifier les sons. Appuyez sur le bouton « Magique » et choisissez le son désiré à l'aide des flèches. Confirmez en appuyant sur le bouton « Magique ».

Pour interrompre la configuration des sons, appuyez sur « Suppléments »



9.1.6.4 Langue

Vous pouvez ici modifier la langue.

Choisissez cette option avec le bouton « Magique » et choisissez la langue avec les flèches. Confirmez ensuite votre choix avec le bouton « Magique ».

9.1.6.5 USB

Vous pourrez voir la sélection suivante uniquement si une clé USB est connectée à votre four à vapeur combiné.

a) Four à vapeur combiné vers clé USB

Cette sélection permet le transfert du four à vapeur combiné vers la clé USB.

Programmes – vous pouvez transférer tous les programmes qui sont configurés dans votre four à vapeur combiné. Ces programmes peuvent être ensuite modifiés sur un PC en utilisant le logiciel Vision Combi, qui peut être téléchargé sur les pages web RETIGO.

HACCP – la liste HACCP est téléchargée au format haccp.txt.

Liste des erreurs – ce fichier (ErrorReport.txt) affiche toutes les erreurs du logiciel enregistrées par votre four à vapeur combiné.

Liste des journaux – ce fichier énumère toutes les mises à jour du logiciel (update.log), les erreurs du logiciel (SwErrorLog.txt), l'enregistrement de l'alimentation électrique et l'enregistrement de début et de fin de programme (Log.txt).

Le téléchargement commencera après avoir appuyé sur le bouton « Magique ». Pour effectuer une sélection, utilisez les flèches.

Pour afficher et imprimer les rapports, utilisez un éditeur de texte tel que Word ou WordPad, par exemple.

Tous les fichiers téléchargés seront automatiquement stockés sur votre clé USB dans le dossier Orange. Dans le cas de la liste des événements, un dossier spécial LOG sera créé et les trois fichiers susmentionnés y seront stockés.

b) USB vers four à vapeur combiné

Programmes – cette sélection vous permet de charger dans le four à vapeur combiné les programmes que vous avez créés ou modifiés sur le PC à l'aide du logiciel Vision Combi.

Les fichiers de programme doivent être au format « *.orp ». Le téléchargement commencera après avoir appuyé sur le bouton « Magique ».

9.1.6.6 Vidange de la chaudière

(valide pour les fours à vapeurs combinés avec chaudière uniquement)

L'utilisation de cette fonction est réservée au personnel de service autorisé.



Si le programme de détartrage est lancé, il doit toujours se terminer. Il ne peut pas être interrompu, même en arrêtant, puis remettant en marche le four à vapeur combiné.

Remarque : Cette option n'est pas visible si la machine est configurée en injection.

9.1.7 « 7 Vidange de la chaudière »

(valide pour les fours à vapeurs combinés avec chaudière uniquement)

La confirmation de cette fonction entraînera la vidange automatique de la chaudière. Cette fonction est utilisée dans le cas où vous ne souhaitez pas que l'eau reste dans la chaudière pendant une période de temps prolongée (par ex. durant un arrêt). La chaudière sera automatiquement remplie lorsque le four à vapeur combiné sera rebranché au secteur ou si vous sélectionnez l'un des modes vapeur et que vous appuyez sur le bouton « Départ »

Remarque : Cette option n'est pas visible si la machine est configurée en injection.

9.1.8 « 8 Service »

L'utilisation de cette fonction est réservée au personnel de service autorisé.

10. Fours à vapeur combinés à gaz

10.1 Allumage du brûleur à gaz

Le point après le chiffre de la température indique qu'un brûleur à gaz est en marche. Si le point est allumé, le brûleur est allumé et actif.



Si le brûleur à gaz n'est pas en marche et que la flamme s'éteint ou qu'elle ne s'allume pas (point invisible) quelle que soit la raison, un signal sonore est émis et le message s'affiche.



Dans ce cas, appuyez n'importe où sur l'écran. Cela signalera que l'opérateur a l'habitude de cette situation et une nouvelle tentative d'allumer le gaz sera effectuée.

Le cas le plus courant causant cette situation est le robinet général de gaz qui est fermé. Toutefois, si l'alimentation du gaz est ouverte et que le message du défaut d'allumage persiste, contactez un technicien.

10.2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ pour la révision du four à vapeur combiné à gaz



Il est fortement conseillé de confier exclusivement à un technicien de service les raccordements du four à vapeur combiné à l'électricité et

au gaz, la mise en service, les ajustements et toutes les actions de service. L'ingénieur de service est obligé de vous informer sur l'activation du four à vapeur combiné et sa révision, son entretien, ainsi que sur les utilisations impropres. Ces dernières incluent notamment toute interférence avec l'appareil à l'intérieur de la couverture à l'exception du remplissage d'eau avec le circuit hydraulique.

INSTRUCTIONS

- Le four à vapeur combiné doit être exclusivement installé conformément aux règlements gouvernementaux et aux normes généralement acceptés.
- Conformément à toute la législation et à toutes les normes applicables, l'utilisateur est obligé d'assurer d'une mise en service correcte et de faire effectuer une fois par an une inspection du fonctionnement de l'appareil à gaz par l'ingénieur de service.



Procédure en cas d'odeur de gaz

- fermez l'arrivée du gaz
- arrêtez le four à vapeur combiné
- ouvrez les fenêtres
- éteignez toute flamme nue
- n'actionnez aucun interrupteur ou appareil électrique
- appelez le service d'urgence



Procédure en cas d'odeur de gaz de combustion

- arrêtez le four à vapeur combiné
- ouvrez les fenêtres
- ne démarrez pas le four à vapeur combiné à gaz et contactez l'ingénieur de service



Procédure en cas de surchauffe

- fermez l'arrivée du gaz
- arrêtez le four à vapeur combiné
- débranchez l'alimentation électrique
- ne démarrez pas le four à vapeur combiné à gaz et contactez l'ingénieur de service



Procédure en cas d'incendie

- fermez l'arrivée du gaz
- arrêtez le four à vapeur combiné
- débranchez l'alimentation électrique

- éteignez le feu en utilisant l'extincteur à poudre ou l'extincteur à neige carbonique (dans le cas du propane, n'utilisez que l'extincteur à neige carbonique)
- ne démarrez pas le four à vapeur combiné à gaz et contactez l'ingénieur de service



Protection contre les chocs électriques

Il est interdit de raccorder le four à vapeur combiné à gaz à l'alimentation électrique à l'aide d'une rallonge ou d'un adaptateur. Toute manipulation à l'intérieur de la couverture du four à vapeur combiné à gaz doit être réalisée uniquement après l'avoir débranché de l'alimentation électrique. Seul l'ingénieur de service peut intervenir sur les parties électriques du four à vapeur combiné à gaz.



Comment éviter le risque d'incendie

Ne pas conserver les substances explosives et combustibles à proximité du four à vapeur combiné à gaz, car elles pourraient produire un environnement avec une atmosphère potentiellement explosive ou des gaz et des vapeurs inflammables.



Contrôle de la cheminée


Si le four à vapeur combiné est de type B, la révision ordinaire, l'entretien et le ramonage de la cheminée doivent être effectués au moins une fois par an (norme tchèque ČSN EN 73 4201/2008), si les réglementations nationales correspondantes n'exigent pas un intervalle inférieur (par ex. le règlement 111/1981 Coll. encore valide, qui définit un intervalle de six mois).



Sécurité de poussée inversée

Si le four à vapeur combiné est de type B₁₃, il inclut la sécurité de poussée inversée qui déclenche l'erreur Err 97.2 - « Mauvaise cheminée », coupe le gaz et arrête le processus de cuisson en cas de poussée inverse.

11. Nettoyage

Les fours à vapeur combinés Retigo Orange Vision sont maintenus propres grâce au système de nettoyage Retigo. Cette fonction est disponible dans le menu « Suppléments ». 

11.1 Nettoyage semi-automatique

(option unité de base)

Lorsque vous appuyez sur le bouton « Suppléments », vous pouvez choisir l'option « 1 Nettoyage » à l'aide du bouton « Magique ».





Le four à vapeur combiné vous demande de confirmer ce choix.




Choisissez « Oui », puis confirmez avec le bouton « Magique ». Le processus de nettoyage démarre.



Affichage « Programmes »  - affiche les appels du four à vapeur combiné.

« Temps »  - affiche le temps restant avant la fin du processus de nettoyage.

Affichage « Température »  - affiche le nombre d'étapes de nettoyage :

1.0 - Préparation de la température de chambre de cuisson pour l'application du détergent.

2.0 - Application du détergent de nettoyage. Le four à vapeur combiné vous demande d'appliquer le détergent dès que la température dans la chambre de cuisson est de 60 °C. Utilisez exclusivement le produit **Retigo Manual Cleaner**.

3.0 - Action du détergent de nettoyage. Cette étape peut prendre plusieurs minutes. D'abord, le four à vapeur combiné laisse le produit de nettoyage agir à la température optimale, puis il fait passer de la vapeur dans le système pour assurer une action adéquate sur les impuretés.

4.0 - Rinçage avec la douchette manuelle. Le four à vapeur combiné vous demande automatiquement de rincer la chambre de cuisson. Pour ce faire, utilisez la douchette manuelle.

11.2 Nettoyage automatique

(option de l'unité optionnelle)

Les fours à vapeur combinés **RETIGO Orange Vision** peuvent être équipé du système de nettoyage automatique **RETIGO ACTIVE CLEANING**. Une utilisation régulière du système de nettoyage automatique vous économise du temps et permet également de prolonger la durée de vie de l'équipement.

Toutes les activités liées au nettoyage du four à vapeur combiné seront limitées à :

- le choix d'un programme de nettoyage approprié selon le degré de contamination
- l'utilisation d'un produit de nettoyage
- le lancement du programme de nettoyage


11.2.1 Poudre de nettoyage automatique « RETIGO Active Cleaner »

Il est nécessaire d'utiliser la poudre de nettoyage « **RETIGO Active Cleaner** ». Cette poudre est fournie en seau contenant 40 sachets de 100 g de poudre de nettoyage.



Le couvercle protège la poudre de nettoyage contre l'humidité, mais il est conseillé de la conserver dans un lieu sans eau ni forte humidité. Utilisez la poudre dès l'ouverture et ne la laissez pas ouverte, notamment dans un lieu humide et sans surveillance.

11.2.2 Utilisation des programmes « Nettoyage »

Le nettoyage automatique des fours à vapeur combinés peut être lancé en appuyant sur le bouton « **Suppléments** » .

Lorsque vous appuyez sur le bouton « Suppléments », vous pouvez choisir l'option « 1 Nettoyage » à l'aide du bouton « Magique ».



Le four à vapeur combiné offre cinq programmes de nettoyage.

- 1.1 Rinçage
- 1.2 Nettoyage ordinaire
- 1.3 Nettoyage quotidien
- 1.4 Nettoyage supplémentaire
- 1.5 Nettoyage semi-automatique - voir 11.1
- 1.6 Détartrage de la chambre de cuisson

Modifiez le programme en appuyant sur les

« **Flèches** » 

Utilisez chaque programme en fonction du degré de saleté de la chambre de cuisson.


Sélection du programme	Description	Poudre de nettoyage	Durée*
1.1 Rinçage	Nettoyage de la chambre de cuisson avec de l'eau tiède sans utiliser de produits de nettoyage	Non	16 min.
1.2 Nettoyage de base	Nettoyage de la saleté légère mais pas de la graisse brûlée	Oui 1 dose	62 min.
1.3 Nettoyage quotidien	Nettoyage de la saleté moyenne après le rôtissage et l'utilisation du grill à des températures plus élevées	Oui 1 dose	83 min.
1.4 Nettoyage supplémentaire	Nettoyage de la saleté incrustée, de la graisse fortement brûlée, après le rôtissage et l'utilisation du grill et plusieurs utilisations du four à vapeur combiné	Oui 2 doses	110 min.
1.5 Nettoyage manuel	Le nettoyage manuel est utilisé lorsque le nettoyage automatique n'est pas utilisé ou n'est pas disponible	RETIGO Manual cleaner Oui - en fonction de la saleté	68 min.
1.6 Détartrage de la chambre de cuisson	Programme utilisé pour éliminer les dépôts de calcaire dans la chambre de cuisson	Active descaler Oui 2 doses	62 min.

*- la durée du processus de lavage est approximative et peut différer selon la taille du four à vapeur combiné

Le four combiné vous demande de confirmer le programme.




- refermez la porte du four à vapeur combiné.
- 1. Le programme sélectionné démarre automatiquement et l'écran vous informe de l'état actuel du programme et de la durée de nettoyage restante.


Choisissez « Oui » avec les « Flèches » , puis confirmez avec le bouton « Magique ». Le processus de nettoyage démarre.

Le four à vapeur combiné commence par vérifier la température dans la chambre de cuisson. Si la température dépasse 80 °C, démarrez le processus de refroidissement de la chambre de cuisson.

Si la température ne dépasse pas 80 °C ou si le refroidissement a terminé, le four à vapeur combiné vous invite à mettre le produit de nettoyage.




Affichage « Programmes »  - affiche les appels du four à vapeur combiné.

« Temps »  - affiche le temps restant avant la fin du processus de nettoyage.

« Température »  - affiche un nombre réservé à l'utilisation par un technicien de service uniquement.

La fin du processus de nettoyage sera annoncée par un son et un message de fin de processus de nettoyage. Le four à vapeur combiné est maintenant prêt pour une nouvelle utilisation.

 Lors de la manipulation de la poudre de nettoyage, suivez toutes les indications susmentionnées concernant le travail avec les produits chimiques !

Pour mettre le produit de nettoyage, procédez comme suit :

- découpez le bord du sachet de poudre à l'emplacement indiqué
- versez le contenu du sachet dans le couvercle de drainage au bas de la chambre de cuisson.

11.2.3 Détartrage de la chambre de cuisson

Le détartrage est recommandé lorsqu'un dépôt de calcaire est visible dans la chambre de cuisson (couche blanche de calcaire) et l'intervalle dépend de la dureté de l'eau.

Pour effectuer le détartrage sur le four à vapeur combiné RETIGO Orange, il est nécessaire d'utiliser un produit spécial appelé « Active descaler ». Le détartrant

est appliqué de la même manière que le produit de nettoyage « **RETIGO Active cleaner** »

Le format standard de l'emballage du produit « **Active descaler** » est un seau en plastique contenant 25 sachets de 100 g de produit chacun. Un sachet de ce produit est inclus avec chaque nouveau four à vapeur combiné.

11.2.4 Annulation des processus de nettoyage avant la fin

Vous pouvez annuler le processus de nettoyage avant la fin en appuyant sur le bouton « **Suppléments** » aaa. Le four vous demandera de confirmer. Si oui, le processus s'arrête et le programme de rinçage démarre pendant environ 16 min. Le nettoyage est définitivement terminé après cela. Si vous ne confirmez pas l'annulation, le processus reprend du point où vous l'avez interrompu.

Avertissements importants :

- En cas d'utilisation de produits de nettoyage différents de « **Retigo Active Cleaner** » (Retigo Manual Cleaner, Retigo descaler), la société Retigo rejette toute responsabilité quant aux dégâts liés à cette utilisation et ces dégâts sont exclus de la garantie.
- Conservez les produits de nettoyage hors de portée des enfants.
- Lors de la manipulation des produits de nettoyage, respectez toutes les règles de sécurité et de travail avec les produits chimiques et utilisez notamment des gants et lunettes de protection.
- Suivez les instructions mentionnées sur le couvercle du produit de nettoyage.
- Le produit de nettoyage ne doit en aucun cas entrer en contact avec la peau, les yeux ou la bouche.
- Ne jamais ouvrir la porte du four à vapeur combiné lorsque le programme de nettoyage est en cours, sous peine d'être aspergé de produit chimique de nettoyage.
- Retirez tous les bacs GN avant le nettoyage.
- Suivez les instructions indiquées sur l'écran.
- Ne laissez pas l'emballage du produit de nettoyage dans la chambre de cuisson.
- N'utilisez jamais le produit de nettoyage sur une surface chaude du four à vapeur combiné, sous peine de dégâts irréversibles à la surface. Ces dégâts sont exclus de la garantie.

- Si le nettoyage de l'équipement est insuffisant, pendant l'utilisation ordinaire la graisse accumulée dans la chambre de cuisson peut s'enflammer.



Contrôlez la chambre de cuisson après la fin du processus de nettoyage. Rincez abondamment tout résidu éventuel de produit de nettoyage avec la douchette manuelle ou de l'eau.



Si vous n'utilisez plus le four à vapeur combiné après le nettoyage, nous vous conseillons de laisser la porte ouverte (par ex. durant la nuit)



Jetez l'emballage du produit de nettoyage comme d'habitude, c'est-à-dire dans un centre de collecte des emballages en plastique.



Ne laissez jamais les emballages usagés traîner ou à portée de main.

12. Entretien

12.1 Consignes générales

Le four à vapeur combiné ne nécessite aucun entretien particulier, mais il est toutefois nécessaire de le tenir propre et de retirer les résidus de graisse et d'aliments.

Le rinçage quotidien de l'intérieur de l'appareil et le respect des instructions d'entretien augmentera considérablement la durée de vie de l'appareil et garantira un fonctionnement parfait.

Les valeurs prédéfinies par le fabricant ou assignées par le technicien de service ne doivent pas être altérées par l'utilisateur.



Lors de l'ouverture de la porte, notamment lors de l'utilisation de la vapeur, placez-vous toujours de sorte que la vapeur chaude sortant de la porte ouverte ne puisse pas vous brûler. Ouvrez d'abord légèrement la porte pour laisser la vapeur chaude sortir, puis ouvrez complètement la porte !



Ne projetez pas d'eau avec la douchette sur la vitre de la porte ou l'éclairage si la température n'est pas inférieure à 90 °C. La vitre pourrait se briser !



Avant de démarrer l'appareil, veuillez vous assurer que l'arrivée d'eau est ouverte. Fermez l'arrivée d'eau après avoir terminé d'utiliser l'appareil !

12.2 Nettoyage quotidien (entretien)

D'abord, suivez les indications du chapitre 10. « Nettoyage ».

- Lorsque le programme de nettoyage semi-automatique se termine, coupez l'alimentation et rincez abondamment la chambre de cuisson à l'aide de la douchette manuelle.
- Aspergez également la partie arrière du ventilateur de ventilateur derrière la paroi interne à travers l'ouverture d'aspiration et les ouvertures sur les côtés de la paroi interne.
- Dirigez la douchette manuelle pendant plusieurs secondes dans l'évacuation et rincez les déchets.
- Utilisation d'un produit de nettoyage pour laver le joint de la porte

- Si le joint de la porte est très sale ou gras, lavez-le ou, si nécessaire, retirez-le sans aucun outil (commencez par les coins) et lavez-le avec de l'eau et un produit de nettoyage.



- Remettez le joint sec en position (commencez par les coins) sans utiliser aucun outil.
- Après le nettoyage, laissez la porte de l'appareil entrouverte pour que la chambre de cuisson s'aère. Vous prolongerez ainsi la durée de vie du joint de la porte.
- Lors du nettoyage de l'appareil, utilisez exclusivement les produits de nettoyage conseillés par le fabricant (RETIGO Manual cleaner, PURON K et RETIGO Active cleaning). N'essayez pas d'utiliser des produits abrasifs ! N'utilisez pas d'ustensiles de nettoyage mécaniques pour le nettoyage des surfaces (tampon métalliques, etc.). Seul un nettoyage quotidien de la chambre de cuisson peut garantir une durée de vie prolongée et la qualité de la préparation culinaire.
- Lors du nettoyage de l'appareil avec un produit de nettoyage, la température ne doit en aucun cas dépasser 70 °C. À des températures plus élevées, le produit de nettoyage peut brûler sur la surface de la chambre de cuisson et laisser des traces similaires à la rouille. La garantie ne couvre pas ce genre de dégât.
- Lors de l'utilisation des produits de nettoyage (par ex. RETIGO Manual cleaner ou PUREX K), faites très attention et suivez toujours les instructions et les recommandations du fabricant du produit de nettoyage. Vous éviterez ainsi tout risque pour votre santé !

- Rincez toujours l'intérieur de la chambre de cuisson avec la douchette manuelle après le nettoyage semi-automatique pour éliminer les produits de nettoyage. Dans le cas contraire, la surface de la chambre de cuisson peut s'endommager et se décolorer après l'utilisation à des températures élevées. Ces dégâts ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne nettoyez jamais le four à vapeur combiné en utilisant des acides et ne laissez jamais des acides à proximité, sous peine d'endommager la surface.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage ou de sable à gros grains.
- N'utilisez jamais d'objets mécaniques pour nettoyer le four à vapeur combiné (par ex. tampon métallique, racloir, couteaux, etc.)



Utilisez toujours des vêtements de protection et l'équipement de travail recommandé (gants, lunettes, masque) lors du nettoyage du four à vapeur combiné ! Vous protégez votre santé !



Lorsque le four à vapeur combiné n'est pas nettoyé assez souvent, les résidus de graisse s'accumulent sur les parois de la chambre de cuisson et peuvent prendre feu à température élevée. Ces dégâts sont exclus de la garantie !

12.3 Nettoyage mensuel (entretien)

Le nettoyage mensuel est similaire au chapitre « Nettoyage quotidien ». En plus de l'opération décrite, la partie arrière du ventilateur doit être soigneusement nettoyée et détartrée.

Procédure de nettoyage du four à vapeur combiné :

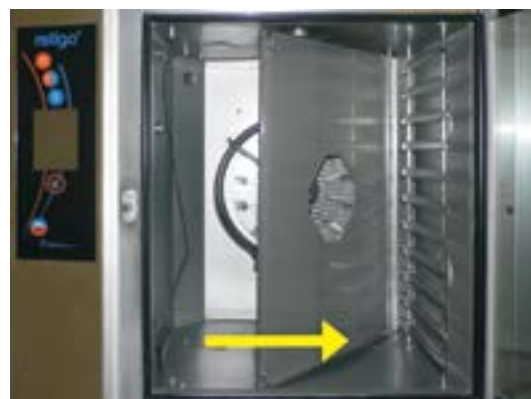
- Effectuez un nettoyage semi-automatique comme décrit au chapitre « Nettoyage quotidien ».
- Retirez la grille de gauche (il est nécessaire de la soulever, puis de la retirer des boulons inférieurs pour pouvoir libérer la grille des boulons supérieur et la sortir).



- Libérez les verrous qui maintiennent la paroi avant face au ventilateur (utiliser une pièce pour la détacher).



- Tirez le côté gauche pour ouvrir la paroi interne.



- Continuez de la même manière qu'au chapitre « Nettoyage quotidien » concernant le nettoyage quotidien (entretien) et projetez un produit de nettoyage spécial (RETIGO Manual Cleaner) sur l'arrière de la chambre de cuisson, le ventilateur, le pulvérisateur d'eau (tuyau au ventre du ventilateur dans lequel arrive le tuyau d'alimentation) et les éléments chauffants.

12.4 Nettoyage trimestriel (entretien)

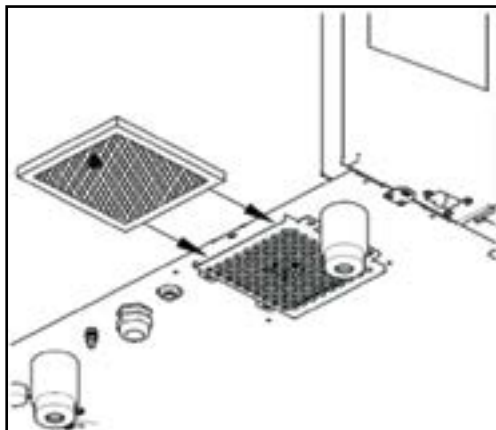
Le nettoyage **mensuel** est similaire au chapitre « Nettoyage mensuel ». En plus de l'opération décrite, le filtre à air doit être nettoyé.

L'équipement est conçu pour les environnements IPX5 (résistants à la projection d'eau). Pour cette raison, il inclut un ventilateur auxiliaire pour le refroidissement de l'espace interne où l'électricité est raccordée et où se trouve les commandes électroniques. L'air de refroidissement est aspiré à travers un filtre à air situé sur le fond sous le panneau de commande et évacué à travers un orifice à l'arrière de l'appareil. Pour un refroidissement efficace, il est nécessaire de nettoyer le filtre à air tous les trois mois. Si le filtre est très sale, nettoyez-le plus souvent.

Procédure de nettoyage du filtre à air :

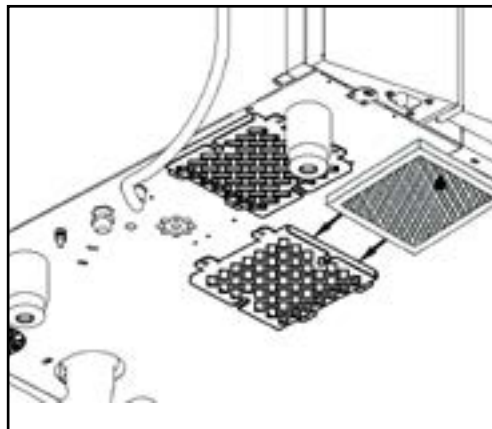
Fours à vapeur combinés électriques :

- Le filtre à air est situé au fond de la partie gauche du four à vapeur combiné.
- Retirez simplement le filtre et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse.
- Une fois propre, remettez-le en position.



Fours à vapeur combinés à gaz :

Procédez de la même manière que pour les fours à vapeur combiné électriques durant le nettoyage du deuxième filtre pour la prise d'air dans les four à vapeur combinés à gaz.



Un nettoyage régulier du filtre à air et le respect des instructions d'entretien permet de prolonger la durée de vie de l'appareil et de garantir un fonctionnement parfait.

12.5 Nettoyage annuel (entretien)

Le nettoyage annuel est similaire au chapitre « Nettoyage trimestriel ». Il est également nécessaire:

- De contrôler l'installation et l'équipement. RETIGO s.r.o. recommande de faire effectuer cette procédure uniquement dans un centre de service agréé.
- Seuls l'installation par un expert et le respect des instructions d'entretien prolongent la durée de vie de l'appareil et garantissent un fonctionnement parfait.
- Au bout d'un an de fonctionnement, un technicien de service agréé doit contrôler l'installation et l'appareil selon le tableau « Liste de contrôle ».

LISTE DE CONTRÔLE

1	Suivi des instructions d'installation fournies
2	Mise de niveau de l'appareil dans une position plane horizontale
3	Ajustement de la porte
4	Raccordement de l'appareil à l'eau froide
5	Réglage de la pression de l'arrivée d'eau entre 300 et 500 kPa
6	Conformité de l'inclinaison, de la longueur min. et du diamètre du tuyau d'évacuation
7	Distance minimum de 50 cm par rapport aux sources de chaleur supplémentaires
8	Distance minimum de 5 cm par rapport aux autres surfaces terminales
9	Espace libre pour le passage de l'air d'au moins 50 cm au-dessus de l'appareil
10	Surface de travail suffisante pour l'utilisation et l'entretien
11	Adoucisseur d'eau si la dureté dépasse 10 _N
12	Protection électrique de l'appareil par fusible
13	Conformité aux règlements incendie
14	Protection électrique de l'appareil par fusible
15	Attirer l'attention du client sur les conditions de nettoyage et d'entretien de l'appareil
16	Attirer l'attention du client sur les principes de détartrage de la chaudière












- Pendant toute la durée d'utilisation, l'appareil doit subir des contrôles, tests et révisions réguliers conformément à la loi CÚBP n° 48/1982.
- La garantie ne couvre pas les dégâts causés par un nettoyage et un entretien de la part de personnes inexpérimentées.
- L'utilisateur de l'appareil ne doit pas altérer les valeurs prédéfinies par le fabricant ou assignées par le technicien de service.
- Seuls des contrôles et nettoyages réguliers de l'appareil peuvent éviter une usure excessive.












13. Durée de vie des fours à vapeur combinés RETIGO

La durée de vie de l'appareil est de 10 ans si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Inspections préventives de service régulières tous les 12 mois d'utilisation.
- Ces inspections doivent être effectuées par les techniciens de service RETIGO ou les techniciens des centres de service agréés par RETIGO.
- Le client est obligé de tenir un registre de ces interventions de service.
- Respect total des instructions d'utilisation fournies dans le manuel d'utilisation.
- Entretien quotidien et nettoyage du four combiné en utilisant les produits de nettoyage recommandés par RETIGO (RETIGO Manual Cleaner, PURON K).
- Dans le cas de fours combinés avec nettoyage automatique, il est nécessaire d'utiliser exclusivement les produits de nettoyage RETIGO Active Cleaner.
- Formation du personnel utilisant le four par un chef expert RETIGO. Cela doit être noté dans la documentation de service ou une copie du rapport de formation du personnel.
- En cas de changement de personnel utilisant le four, une autre formation doit être effectuée.

14. Liste des codes d'erreur

Erreur	Problème	Solution
Err 10	L'eau atteint le niveau maximum mais n'atteint pas le niveau minimum au bout de deux minutes.	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur le bouton  . Le four combiné ne peut être utilisé qu'en mode « Air chaud ». Veuillez contacter votre société de service.
Err 11	Le préchauffage de la chaudière a mis plus de 6 minutes.	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur le bouton  . Le four combiné ne peut être utilisé qu'en mode « Air chaud ». Veuillez contacter votre société de service.
Err 12	Lors du remplissage de la chaudière, le niveau d'eau maximum n'est pas atteint au bout de 2 minutes.	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur le bouton  . Le four combiné ne peut être utilisé qu'en mode « Air chaud ». Veuillez contacter votre société de service.
Err 13	Lors du remplissage de la chaudière, le niveau d'eau minimum n'est pas atteint au bout de 2 minutes.	Contrôlez la ligne d'arrivée d'eau (robinet ouvert) Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur le bouton  . Le four combiné ne peut être utilisé qu'en mode « Air chaud ». Veuillez contacter votre société de service
Err 14	Une phase de l'alimentation électrique manque	Veuillez contacter votre société de service.
Err 15	Défaut de protection contre la surchauffe du moteur F2 Indication de surchauffe du moteur au-dessus d'une limite définie.	Veuillez contacter votre société de service.
Err 16	Le préchauffage de la chaudière a mis plus de 7 minutes.	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur le bouton  . Le four combiné ne peut être utilisé qu'en mode « Air chaud ». Veuillez contacter votre société de service.
Err 17	Lors de la vidange de la chaudière, le niveau d'eau n'est pas passé au-dessous du niveau minimum au bout de 2 minutes.	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur le bouton  . Le four combiné ne peut être utilisé qu'en mode « Air chaud ». Veuillez contacter votre société de service.
Err 18	Lors de la vidange de la chaudière, le niveau d'eau n'est pas passé au-dessous du niveau maximum au bout de 2 minutes.	Contrôlez la vidange Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur le bouton  . Le four combiné ne peut être utilisé qu'en mode « Air chaud ». Veuillez contacter votre société de service.
Err 26	Le moteur de la soupape à clapet n'est pas bloqué ou l'interrupteur est encore fermé.	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur le bouton  . Le four combiné ne peut être utilisé que sans fonction « Soupape à clapet ».
Err 27	Le moteur de la soupape à clapet n'est pas bloqué ou l'interrupteur est encore ouvert.	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur le bouton  . Le four combiné ne peut être utilisé que sans fonction « Soupape à clapet ».
Err 28	Défaut de l'interrupteur de la soupape à clapet	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur le bouton  . Le four combiné ne peut être utilisé que sans fonction « Soupape à clapet ».
Err 29	Défaut du moteur de la soupape à clapet.	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur le bouton  . Le four combiné ne peut être utilisé que sans fonction « Soupape à clapet ».

Erreur	Problème	Solution
Err 30	Défaut de la sonde de température de l'évacuation de vapeur	Valide pour les fours à vapeurs combinés avec chaudière uniquement ! Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur le bouton  . Le four combiné peut être utilisé provisoirement dans tous les modes de cuisson. Veuillez contacter votre société de service.
Err 31	Défaut de la sonde de température de vidange.	 message d'erreur peut être effacé en appuyant sur le bouton  . Le four combiné peut être utilisé provisoirement dans tous les modes de cuisson. Veuillez contacter votre société de service.
Err 32	Défaut de la sonde de température de la chaudière.	 message d'erreur peut être effacé en appuyant sur le bouton  . Le four combiné peut être utilisé provisoirement dans tous les modes de cuisson. Veuillez contacter votre société de service.
Err 33	Défaut de la sonde 2 de température (sonde inférieure sur les modèles 1221, 2011, 2021) de la chambre de cuisson	 message d'erreur peut être effacé en appuyant sur le bouton  . Le four combiné peut être utilisé provisoirement dans tous les modes de cuisson. Veuillez contacter votre société de service.
Err 34	Défaut de sonde à cœur – sonde à cœur 1	 message d'erreur peut être effacé en appuyant sur le bouton  . Le four combiné peut être utilisé provisoirement dans tous les modes de cuisson. Impossible d'utiliser la fonction de sonde à cœur 1. Veuillez contacter votre société de service.
Err 35	Défaut de la sonde 1 de température (sonde supérieure sur les modèles 1221, 2011, 2021) de la chambre de cuisson	Le four à vapeur combiné est bloqué dans tous les modes de cuissons pour les types 623, 611, 1011. Il est possible d'utiliser les types 1221, 2011, 2021 si l'erreur 33 n'est pas également présente. Veuillez contacter votre société de service.
Err 36	Défaut de sonde à cœur – sonde à cœur 2	 message d'erreur peut être effacé en appuyant sur le bouton  . Le four combiné peut être utilisé provisoirement dans tous les modes de cuisson. Impossible d'utiliser la fonction de sonde à cœur 2. Veuillez contacter votre société de service.
Err 40	Le fusible thermique de la chambre de cuisson (S1, S2) ou le fusible thermique de la chaudière (S3) s'est déclenché – protection contre la surchauffe.	Veuillez contacter votre société de service.
Err 60-78	Défaut de carte électronique	Veuillez contacter votre société de service.
Err 80-90	Défaut du convertisseur de fréquence	Veuillez contacter votre société de service.
Err 95	Régime incorrect de la soufflante	Si le problème persiste, contactez un technicien
Err 96	Le gaz ne s'est pas allumé	Contrôlez si l'alimentation en gaz est active et répétez l'opération d'allumage
Err 97	Mauvais échappement des gaz de combustion (uniquement sur les appareils de type B13)	Refoulement – arrêtez la ventilation basse pression

15. Structure du menu Orange

15.1 « SUPPLÉMENTS »

1	NETTOYAGE	1.5	Nettoyage semi-automatique	Êtes-vous sûr ?	OUI/NON
2	Veille				
3	REFROIDISSEMENT				
4	ÉCLAIRAGE PERMANENT				OUI/NON
5	INFO	5.1	LOG. PANNEAU		
		5.2	LOG. CARTE SOURCE		
		5.3	LOG. AMORÇAGE ORANGE CARTE		
		5.4	LOG. ORANGE CARTE		
6	RÉGLAGE UTILISATEUR	6.1	RÉGLAGE DE L'HEURE		
		6.2	VERROUILLER PROGRAMMATION		
		6.3	SONS	6.3.1	Volume des sons
		6.4	LANGUE		
		6.5	USB		
		6.6	DÉTARTRAGE	Êtes-vous sûr ?	OUI/NON
7	VIDANGE CHAUDIÈRE				
8	SERVICE*				

* Informations détaillées page suivante

15.2 « 8 SERVICE »

8.1 CONFIGURATION	8.1.1 TAILLE FOUR	
	8.1.2 CHAUDIÈRE	OUI = chaudière/NON = injection
	8.1.3 GAZ	OUI = gaz/NON = électrique
	8.1.4 PREMIÈRE SONDE À CŒUR	OUI/NON
	8.1.5 SOUPE À CLAPET	OUI/NON
	8.1.6 CONVERTISSEUR DE FRÉQUENCE	OUI/NON
	8.1.7 DISPOSITIF MONOPHASÉ	OUI/NON
	8.1.8 NUMÉRO DE SÉRIE	
	8.1.9 NOMBRE DE PROGRAMMES	
8.2 DIAGNOSTIC*	8.2.1 RELAIS	
	8.2.2 INTERRUPTEURS	
	8.2.3 CAPTEURS DE NIVEAUX	
	8.2.4 SONDES DE TEMPÉRATURE	
	8.2.5 DIAGNOSTIC GAZ	
8.3 LISTE DES ERREURS		
8.4 HEURES DE FONCTIONNEMENT		
	8.4.1 TEMPS DE FONCTIONNEMENT	
	8.4.3 TEMPS DE FONCTIONNEMENT CHAUDIÈRE	
8.5 RÉGLAGE		
	8.5.1 VALEURS PAR DÉFAUT	
	8.5.2 HEURE D'ÉTÉ	
	8.5.3 VERROUILLAGE DES PROGRAMMES	
	8.5.6 NOMBRE D'ÉTAPES	
8.6 RÉINITIALISATION DES VARIABLES		
	8.6.1 RÉINITIALISATION DES ERREURS	
	8.6.2 RÉINITIALISATION DES DONNÉES HACCP	
	8.6.3 RÉINITIALISATION DES PROGRAMMES	
	8.6.4 RÉINITIALISATION DU FICHIER JOURNAL	
	8.6.5 RÉINITIALISATION DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT	
	8.6.6 RÉINITIALISATION DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT CHAUDIÈRE	
	8.6.7 RÉINITIALISATION DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT DÉTAR- TRAGE CHAUDIÈRE	
8.7 AFFICHAGE		OUI/NON
8.8 ÉTALONNAGE TACTILE		
8.9 TEST ÉCRAN TACTILE		
8.10 CHARGER PROGRAMME SOURCE		ÊTES-VOUS SÛR ? OUI/NON

* Informations détaillées page suivante

15.3 « 8.2 DIAGNOSTIC »

8.2.1 RELAIS

- 1.1.1 Contacteur principal
- 1.1.2 Ventilateur refroidissement
- 1.1.3 Refroidissement évacuation
- 1.1.4 Éclairage
- 1.1.5 Douchette
- 1.1.6 Chauffage 1
- 1.1.7 Chauffage 2
- 1.1.8 Chauffage 3
- 1.1.9 Chauffage 4
- 1.1.10 Chaudière 1
- 1.1.11 Chaudière 2
- 1.1.12 Moteur 1
- 1.1.13 Moteur 2
- 1.1.14 Soupape à clapet
- 1.1.15 Injection
- 1.1.16 Forçage injection
- 1.1.17 Pompe de vidange chaudière
- 1.1.18 Remplissage chaudière
- 1.1.19 Électrovanne de nettoyage
- 1.1.20 Pompe de nettoyage
- 1.1.21 Pompe de drainage

8.2.2 INTERRUPTEURS

- 1.1 Int. moteur
- 1.2 Int. clapet
- 1.3 Int. porte
- 1.4 Int. gaz
- 1.5 Phases
- 1.6 Thermostat de sécurité
- 1.7 Tous les interrupteurs

8.2.3 CAPTEURS DE NIVEAUX

- 1.1 Niveau 1
- 1.2 Niveau 2
- 1.3 Les deux niveaux

8.2.4 SONDES DE TEMPÉRATURE

- 1.1 Chambre de cuisson 1
- 1.2 Chambre de cuisson 2
- 1.3 Première sonde à cœur 1
- 1.4 Première sonde à cœur 2
- 1.5 Première sonde à cœur 3
- 1.6 Première sonde à cœur 4
- 1.7 Deuxième sonde à cœur 1
- 1.8 Deuxième sonde à cœur 2
- 1.9 Deuxième sonde à cœur 3
- 1.10 Deuxième sonde à cœur 4
- 1.11 Chaudière
- 1.12 Vapeur
- 1.13 Évacuation
- 1.14 Source

8.2.5 DIAGNOSTIC GAZ

- 1.1 Faible vitesse soufflante
- 1.2 Pleine vitesse soufflante
- 1.3 Première vitesse soufflante

retigo®
Vision

Goûtez au futur

TSD-08-D-MAN-FR-R05

RETIGO Ltd.
Láň 2310, PS 43
République tchèque
756 64 Rožnov pod Radhoštěm
tél. : +420 571 665 511
fax : +420 571 665 554
e-mail : sales@retigo.com
service@retigo.com

www.retigo.com