

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

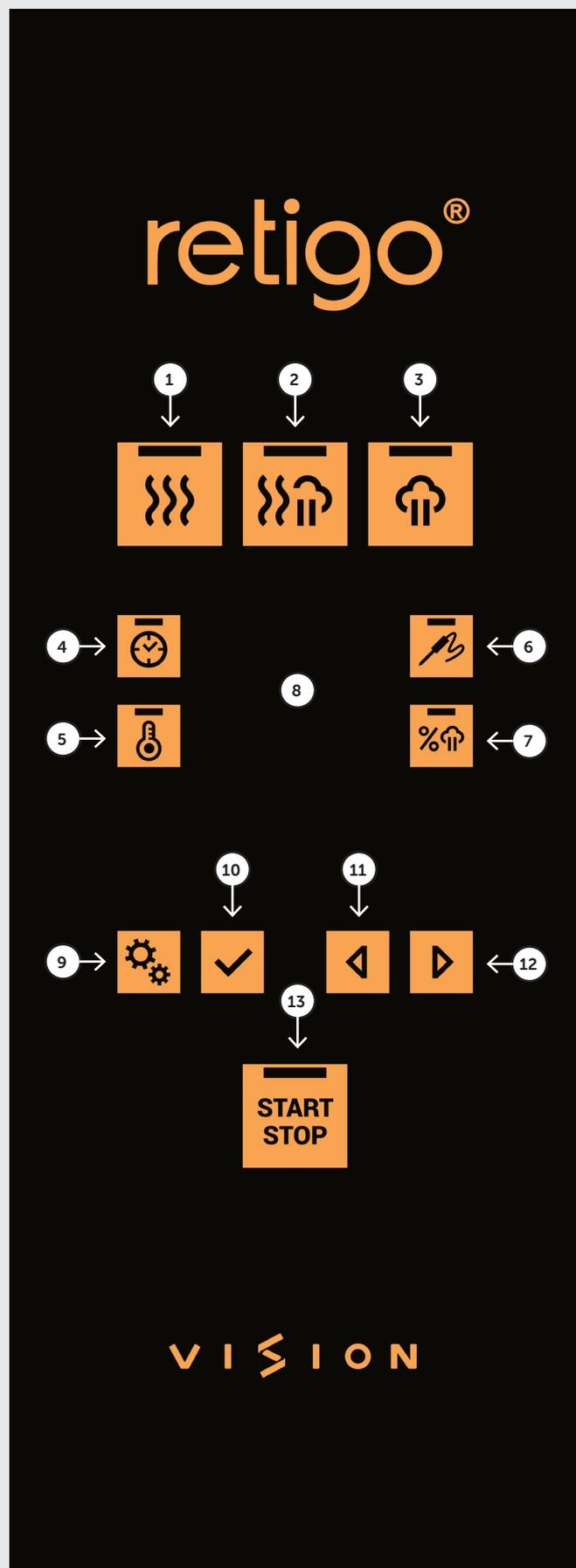
Four mixte **Orange Vision**

MANUEL DE L'UTILISATEUR



 **LISEZ CE MANUEL AVANT UTILISATION**

PANNEAU DE COMMANDE



- 1 **MODE AIR CHAUD**
- 2 **MODE COMBINÉ**
- 3 **MODE CUISSON VAPEUR**
- 4 **TEMPS**
- 5 **TEMPÉRATURE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON**
- 6 **TEMPÉRATURE DE LA SONDE À CŒUR**
- 7 **NIVEAU D'HUMIDITÉ**
- 8 **ÉCRAN AVEC VALEURS RÉELLES**
- 9 **FONCTIONS / RETOUR**
- 10 **CONFIRMATION / ENTRÉE**
- 11 **FLÈCHE GAUCHE**
- 12 **FLÈCHE DROITE**
- 13 **DÉPART / ARRÊT DU PROCESSUS EN COURS**

CONTENT

PRÉFACE	4
À PROPOS DE CE MANUEL	5
1 INFORMATIONS DE BASE SUR LE FOUR MIXTE	7
1.1 UTILISATION : SON OBJECTIF	7
1.2 INTRODUCTION : ÉLÉMENTS PRINCIPAUX	7
1.3 ÉQUIPEMENT EN OPTION	7
1.4 COMMANDES : LES BASES	8
2 SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION	9
2.1 FONCTIONNEMENT EN SÉCURITÉ	9
2.2 MESURES À LA PROTECTION	10
2.3 ÉLÉMENTS DE PROTECTION DU FOUR MIXTE	10
2.4 EMPLACEMENTS DANGEREUX ET DANGERS RÉSIDUELS	11
3 UTILISATION	14
3.1 PANNEAU DE COMMANDE	14
3.2 DESCRIPTION DES BOUTONS	14
4 CUISSON	15
4.1 RÉGLAGE DES FONCTIONS DU FOUR MIXTE AVANT DE DÉMARRER LA CUISSON	15
4.2 RÉGLAGES MANUELS	16
4.3 PROGRAMMES (accessoire en option)	17
5 PARAMÈTRES	24
5.1 UTILISATION DU MENU PARAMÈTRES	24
5.2 ÉLÉMENTS INDIVIDUELS DANS LE MENU PARAMÈTRES	22
6 ENTRETIEN	30
6.1 ENTRETIEN QUOTIDIEN	30
6.2 ENTRETIEN HEBDOMADAIRE	31
6.3 ENTRETIEN MENSUEL	33
6.4 ENTRETIEN ANNUEL	33
7 NETTOYAGE AUTOMATIQUE	34
7.1 INFORMATIONS DE BASE ET AVERTISSEMENTS	34
7.2 DÉMARRAGE DU NETTOYAGE	35
8 TABLEAU DES MESSAGES D'ERREUR	36
9 DURÉE DE VIE, MISE HORS SERVICE ET GARANTIE	38

PRÉFACE

Cher client,

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

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir ou de réussite avec le Four mixte ORANGE VISION.

À PROPOS DE CE MANUEL

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

SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MANUEL

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

SIGNIFICATION DES	SYMBOLES
 	Ces symboles signifient « ATTENTION » et « AVERTISSEMENT » ; ils vous informent des éléments qui peuvent causer de graves blessures à l'utilisateur et/ou endommager la machine. Ils indiquent en outre une instruction, une caractéristique, une méthode ou une question importante qui doit être suivie ou considérée lors de l'utilisation ou l'entretien de l'appareil.
	Ce symbole indique des informations utiles sur l'appareil ou ses accessoires.
	Ce symbole se réfère à un autre chapitre du manuel.
	Il informe sur les autres options de procédure que vous pouvez utiliser, sans obligation.



VALIDITÉ DE LA DOCUMENTATION

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

MODÈLES ÉLECTRIQUES

2E0623IZ, 2E0611IZ, 2E0611BZ, 2E1011IZ, 2E1011BZ, 2E2011IZ, 2E2011BZ, 2E1221IZ, 2E1221BZ, 2E2021IZ, 2E2021BZ.

MODÈLES À GAZ

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

POUR QUI EST LE MANUEL ?

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

IMPÉRATIF

Il est essentiel que le manuel soit considéré comme une partie intégrante de l'appareil, qui ne doit pas être séparée de ce dernier. Pour cette raison, stockez-le pour une utilisation future.

Étudier attentivement le manuel. Il fait partie intégrante de l'appareil et doit être présent lors de sa revente. Pour cette raison, stockez-le pour une utilisation future.

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

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

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



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

EN CAS DE DOUTE

Dans la pratique, des situations imprévisibles se produisent souvent et ne peuvent pas être incluses et décrites dans ce manuel de l'utilisateur. 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.

Venison 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.CZ

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

VENDEURS PROFESSIONNELS :

+420 603 571 360

+420 604 568 562

CHEFS PROFESSIONNELS :

+420 734 751 061

+420 727 867 220

TECHNICIENS DE MAINTENANCE PROFESSIONNELS :

+420 571 665 560

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



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

ORGANISATION DE LA DOCUMENTATION DU CLIENT

La documentation du client comprend deux parties :

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

PRINCIPAUX SUJETS DES INSTRUCTIONS DE TRANSPORT ET D'INSTALLATION

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

PRINCIPAUX DU MANUEL D'EXPLOITATION

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

IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

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

Modèles électriques

A – Nom de la marque

B – Modèle

2E – Méthode de production de chaleur :

E – Électrique

1221 - Taille de l'appareil :
0623, 0611, 1011, 2011,
1221, 2021

I – est la méthode de production de vapeur :

I – Injection

B – Chaudière

A – Méthode de contrôle du moteur du ventilateur :

A – Convertisseur de fréquence

A – Sans convertisseur de fréquence

C – Paramètres électriques

retigo		Lán 2310, PS 43 CZ-756 64 Rožnov p. R. Tel. +420 571 665 511 e-mail: info@retigo.com www.retigo.cz	
B 1221 i			
TYPE:	RP	VOLTAGE:	380-415V
MODEL:	2E1221IA	CURRENT:	56,2-60,2A
SERIAL No.:	212781703	PHASE:	3N
MFG DATE:	03/2017	POWER:	33,4-39,7kW
WEIGHT:	210kg	FREQUENCY:	50-60Hz
MAX CAPACITY:	138kg	CONNECTION:	5G10
MODEL: SERIAL NUMBER:		CE IPX5	

Modèles à gaz

A – Nom de la marque

B – Modèle

2G – Méthode de production de chaleur :

G – Gaz

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

I – est la méthode de production de vapeur :

I – Injection

A – Méthode de contrôle du moteur du ventilateur :

A – Convertisseur de fréquence

A – Sans convertisseur de fréquence

C – Paramètres électriques

D – Paramètres du gaz

retigo		Lán 2310, PS 43 CZ-756 64 Rožnov p. R. Tel. +420 571 665 511 e-mail: info@retigo.com www.retigo.cz	
O 0611 iG			
TYPE:	RP	CURRENT:	6,7A
MODEL:	2G0611IA	POWER:	0,74kW
SERIAL No.:	338471708	GAS:	G20
MFG DATE:	08/2017	PRESSURE:	20-25mbar
WEIGHT:	116kg	HEAT LOAD:	13kW
FREQUENCY:	50-60Hz	CONSUMPTION:	1,38m ³ /h
VOLTAGE:	1N-7100-127V	CE IPX5	
MODEL: SERIAL NUMBER:		GASTEC 0063 17	

1 | INFORMATIONS DE BASE SUR LE FOUR MIXTE

1.1 UTILISATION : SON OBJECTIF

Le Four mixte ORANGE VISION 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 nocturne à basse température, etc. Le processus est réalisé soit en mode manuel soit en mode automatique en utilisant des programmes.

UTILISATION PRÉVUE DU FOUR COMBINÉ

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

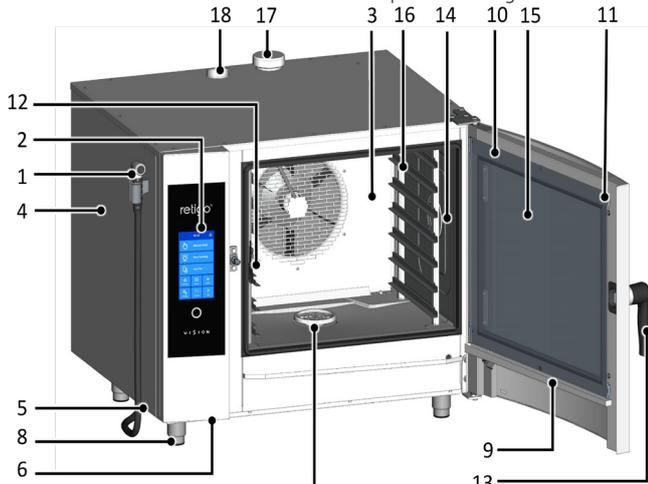
UTILISATION CORRECTE DU FOUR COMBINÉ

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

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

1.2 INTRODUCTION : ÉLÉMENTS PRINCIPAUX

1. Douchette à main à enroulement automatique – La configuration standard



inclut une douchette suspendue sur le côté gauche de la machine.

2. Panneau de commande
3. Paroi intérieure amovible en face du ventilateur
4. Capot latéral

5. Filtre à air et à poussière
6. Port USB
7. Capot d'évacuation
8. Pieds réglables en hauteur
9. Bac de récupération de condensation pour la vitre intérieure avec drainage automatique
10. Porte avec vitre extérieure arrondie
11. Boulons pour le verre intérieur de préhension
12. Sonde de température
13. Poignée de la porte
14. Éclairage intérieur
15. Verre d'ouverture intérieure de la porte
16. Grilles à rail pour récipients de cuisson – Les tailles 2011, 1221, 2021 ont un chariot de chargement à la place des grilles à rail.
17. Volet d'évacuation de l'excès de vapeur
18. Conduit d'évacuation



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

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

1.3 ÉQUIPEMENT EN OPTION

Le four combiné ORANGE VISION est équipé du nettoyage automatique en configuration de base uniquement.

En option, vous pouvez disposer de

- Sonde de température à cœur
- Oura
- 99 programmes avec 9 étapes
- Douchette à main
- Douchette à main rétractable (sauf modèle 623)
- Sept vitesses de ventilateur + fonction d'arrêt du ventilateur

Accessoires

BAC GASTRONORM ET BACS DE CUISSON

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



Respectez les normes de sécurité du poste de travail lors de la manipulation des bacs gastronorm (voir 2). **SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION.**

SUPPORTS, CHARIOTS DE CHARGEMENT ET SUPPORTS MURAUX

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

HOTTE DE VENTILATION VISION

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

PISTOLET À HUILE

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

FUMOIR VISION

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



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

1.4 COMMANDES : LES BASES

MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT

Le four combiné est connecté en permanence à l'alimentation du secteur et peut être mis en marche et arrêté en appuyant sur un interrupteur d'alimentation externe. Son emplacement est déterminé par l'opérateur du four combiné lors de l'installation et, en qualité d'utilisateur, vous devez être informé de son emplacement. Durant l'utilisation standard, lorsque vous avez terminé de l'utiliser, il suffit de le mettre en veille en appuyant de manière prolongée sur le bouton Marche/Arrêt.

OUVERTURE ET FERMETURE DE LA PORTE

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

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

PRÉCHAUFFAGE DE LA CHAUDIÈRE (fours combinés avec chaudière)

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

2 | SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION

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

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

2.1 FONCTIONNEMENT EN SÉCURITÉ

GÉNÉRALITÉS

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



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

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

ENVIRONNEMENT D'UTILISATION DU FOUR MIXTE

- La plage de température ambiante admise est comprise entre +4 °C et +35 °C.
- L'environnement ne doit pas être explosif ni toxique.
- Aucun extincteur ou système d'extinction d'incendie automatique ne doit être placé directement au-dessus du Four mixte.
- Il ne doit y avoir aucun matériau, gaz ou liquide inflammables situés sous ou à côté du Four mixte.

AVANT D'UTILISER LE FOUR MIXTE

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

DURANT L'UTILISATION DU FOUR MIXTE

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

APRÈS AVOIR TERMINÉ LE TRAVAIL AVEC LE FOUR MIXTE

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

NETTOYAGE

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

2.2 MESURES À LA PROTECTION

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



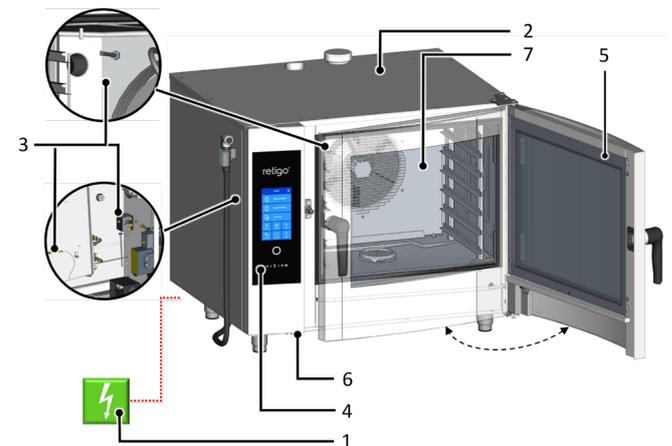
Lorsque vous travaillez avec le Four mixte, ne portez pas :

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

2.3 ÉLÉMENTS DE PROTECTION DU FOUR COMBINÉ

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

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



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

INTERRUPTEUR PRINCIPAL EXTERNE

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



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

CAPOTS EXTERNES

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

LIMITEUR DE TEMPÉRATURE DE PROTECTION

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

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

PANNEAU DE COMMANDE

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

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

PORTE AVEC SERRURE MAGNÉTIQUE

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

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

POSITION DE VENTILATION DE LA PORTE DE L'APPAREIL

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

PAROI INTERNE

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



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

2.4 EMBLEMES DANGEREUX ET DANGERS RÉSIDUELS

Le four combiné est conçu de sorte que lorsqu'il est correctement utilisé en parfait état, il ne pose pas de danger pour l'opérateur ou les environs.

Néanmoins, au cours de son fonctionnement, des situations dangereuses pourraient se présenter si l'utilisateur n'est pas au courant. On les appelle risques résiduels - ceux qui restent même après avoir pris et examiné toutes les mesures de prévention et de protection. Apprenez-en davantage sur ces risques et évitez-les.

Emplacements dangereux, types de dangers et leurs effets.

CHAMBRE DE CUISSON

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



- Risque de brûlure avec les endroits chauds dans toute la chambre.
- Danger de brûlure par vapeur produite pendant le processus de cuisson.
- Risque de brûlure par la vapeur chaude sortant de la chambre de cuisson lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

VENTILATEUR

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



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

PORTE

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



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

CAPOT SUPÉRIEUR DE L'APPAREIL

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

Soyez prudent et utilisez des gants de sécurité.



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

BACS GASTRONORM

Ne jamais manipuler les récipients contenant des liquides chauds ou des aliments liquides chauds au-dessus du niveau des yeux, et utilisez toujours des gants de sécurité.



- Risque de brûlures lors de la manipulation négligente et lorsque les mesures de protection ne sont pas utilisées.

BOUA 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 de la vapeur qui s'échappe pendant la cuisson

DÉCHARGE D'ÉCHAPPEMENT

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



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

DOUCHETTE À MAIN



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

Risques résiduels

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

COURANT ÉLECTRIQUE

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



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

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



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

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

S'il n'est pas nécessaire que le four combiné soit sous tension, débranchez l'alimentation électrique en coupant l'alimentation à partir de l'interrupteur principal.

PIÈCES MÉCANIQUES

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



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

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



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

HAUTE TEMPÉRATURE

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



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



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

DÉTERGENT

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



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

CONTAMINATION ALIMENTAIRE

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



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

GAZ

Les fours combinés à gaz peuvent aussi présenter ces risques :



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

EAU

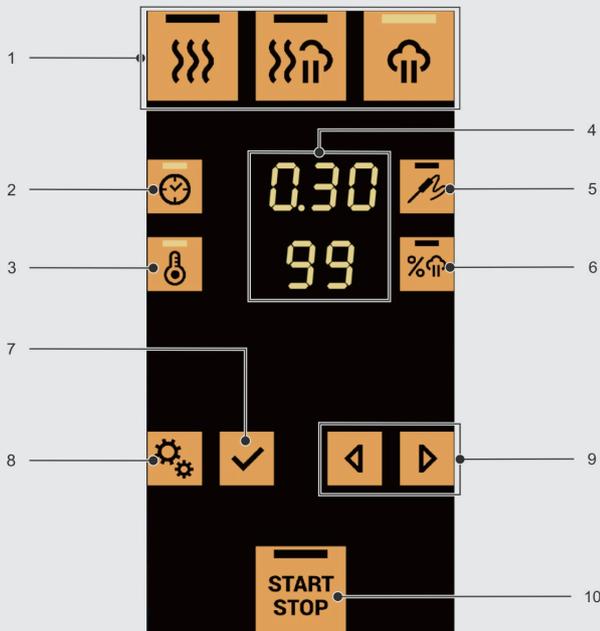
Si l'appareil et son chariot à roulettes commencent à faire des mouvements indésirables, cela peut rompre ou endommager l'alimentation en eau, et les fuites d'eau peuvent provoquer des glissades et des chutes.



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

3 | UTILISATION

3.1 PANNEAU DE COMMANDE



Le Four mixte est équipé d'un panneau de commande tactile. Les fonctions sont sélectionnées en effleurant un bouton.

1. Sélection du mode de cuisson
2. Réglage de l'heure
3. Réglage de la température de la chambre de cuisson
4. Écran avec valeurs
5. Réglage de la température de la sonde de température
6. Réglage du niveau d'humidité
7. OK (confirmation/entrée)
8. Fonction / retour
9. Flèches de navigation
10. Départ / arrêt du processus de cuisson

3.2 DESCRIPTION DES BOUTONS

- 
MODE AIR CHAUD
 Règle le mode de cuisson à l'air chaud en fonction des pré-réglages. Les paramètres peuvent être modifiés au besoin.
- 
MODE AIR CHAUD ET VAPEUR
 Règle le mode de cuisson avec humidité définie en fonction des pré-réglages. Les paramètres peuvent être modifiés au besoin.
- 
MODE CUISSON VAPEUR
 Règle le mode de cuisson à la vapeur en fonction des pré-réglages. Les paramètres peuvent être modifiés au besoin.
- 
DURÉE
 Sert à définir la durée de cuisson.
- 
TEMPÉRATURE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON
 Sert à définir la température de cuisson.
- 
TEMPÉRATURE SUR LA SONDE DE TEMPÉRATURE
 Sert à définir la température sur la sonde de température.
- 
NIVEAU D'HUMIDITÉ
 Sert à définir l'humidité du mode air chaud et vapeur.
- 
FONCTION / RETOUR
 Sert à accéder à d'autres sous-menus et sert aussi de bouton « RETOUR ». Autres options :
 - 
OURA (accessoire en option)
 Permet l'ouverture ou la fermeture de l'oura si l'excès d'humidité doit être évacué de la chambre de cuisson.
 - 
HUMIDIFICATION MANUELLE
 Permet d'ajouter de l'humidité supplémentaire.
 - 
VITESSE DU VENTILATEUR (accessoire en option)
 Sert à modifier la vitesse du ventilateur.
 - 
PRÉCHAUFFAGE
 Permet de régler un mode de préchauffage pour la chambre de cuisson avant le processus de cuisson ou pour refroidir la chambre de cuisson lorsqu'elle est trop chaude.
 - 
PROGRAMMES (accessoire en option)
 Permet de lancer et de gérer les programmes enregistrés.
 - 
DÉPART PROGRAMMÉ
 Sert à régler l'heure de départ du processus de cuisson.
 - 
PARAMÈTRES
 Affiche le menu des paramètres de l'utilisateur.
 - 
LAVAGE
 Sert à démarrer le lavage en fonction d'un programme de lavage.
- 
OK (CONFIRMATION/ENTRÉE)
 Sert à confirmer les paramètres ou fonctions et à accéder aux menus et sous-menus.
- 
FLÈCHES DE NAVIGATION GAUCHE ET DROITE
 Sert à augmenter ou diminuer les réglages du paramètre et à la navigation dans les sous-menus.
- 
DÉPART / ARRÊT DU PROCESSUS DE CUISSON
 Sert à démarrer/arrêter le processus de cuisson. Si le bouton est maintenu enfoncé (pendant plus de 3 s), le Four mixte passe en mode veille, l'écran s'éteint et le bouton clignote brièvement. Pour reprendre l'activité, appuyez simplement sur le bouton.

4 | CUISSON

Les plats peuvent être préparés dans le Four mixte soit en réglant manuellement les paramètres, soit en utilisant des programmes enregistrés ou personnalisés (accessoire en option).

4.1 RÉGLAGE DES FONCTIONS DU FOUR MIXTE AVANT DE DÉMARRER LA CUISSON

Avant de démarrer le processus de cuisson, il est possible de régler les fonctions suivantes du Four mixte :

Préchauffage de la chambre de cuisson

MISE EN MARCHÉ

1	APPUYER SUR		
2	SÉLECTIONNEZ		ARRÊT s'affiche. Le symbole clignote.
3	APPUYER SUR		Le symbole reste allumé. Le préchauffage est activé.



Si le préchauffage est désactivé, une fois la cuisson lancée avec le bouton, le premier préchauffage (ou le refroidissement) démarre dans la chambre de cuisson. Le texte « Préparation de la température » apparaît à l'écran. Pendant le préchauffage, la chambre de cuisson chauffe :

- Mode air chaud, air chaud et vapeur :
 <100 °C – pour une température réglée à +20 %
 >100 °C – pour une température réglée à +20 °C
- Mode cuisson vapeur – directement à la température réglée.

Lorsque la température réglée est atteinte, l'écran affiche le message « Insérer les aliments » et un son indique la fin du préchauffage. Ce son sera répété chaque minute jusqu'à ce que la porte soit ouverte. Si l'utilisateur n'ouvre pas la porte pour insérer les aliments, la chambre reste à la température réglée.

Si 5 minutes après la fin du préchauffage (affichage du message), l'utilisateur n'insère pas les aliments, le préchauffage est annulé et la chambre de cuisson ne chauffe plus.

En réglage manuel, l'utilisateur règle le préchauffage dans les fonctions avant de lancer la cuisson.

En cuisson selon le programme, le réglage du préchauffage est utilisé directement à partir du programme défini.

Vous pouvez ignorer le préchauffage dans la phase de « Préparation de la température » en appuyant sur la fonction ou sur le bouton OK et en lançant directement la cuisson.

ARRÊT

1	APPUYER SUR		
2	SÉLECTIONNEZ		MARCHE s'affiche. Le symbole clignote.
3	APPUYER SUR		L'inscription ARRÊT disparaît. Le symbole disparaît. Le préchauffage est désactivé.

Soupape à clapet (accessoire en option)

L'oura ne peut être réglé que dans les modes et .

OUVERTURE

1	APPUYER SUR		ARRÊT s'affiche. Le symbole clignote.
2	APPUYER SUR		Le symbole reste allumé. L'oura est ouvert.

FERMETURE

1	APPUYER SUR		MARCHE s'affiche. Le symbole clignote.
2	APPUYER SUR		L'inscription ARRÊT disparaît. Le symbole disparaît. L'oura est fermé.

Départ programmé

MISE EN MARCHÉ

1	APPUYER SUR		
2	SÉLECTIONNEZ		ARRÊT s'affiche. Le symbole clignote.
3	APPUYER SUR		L'heure actuelle hh.mm et le symbole clignotent.
4	RÉGLEZ LA VALEUR		Réglez l'heure à laquelle vous voulez que le Four mixte démarre. La valeur réglée clignote.
5	APPUYER SUR		Le message « Le Four mixte démarrera dans hh.mm » où hh.mm est l'heure que vous avez réglé s'affiche.

ARRÊT

1	APPUYER SUR		L'inscription « Le Four mixte démarrera dans hh.mm » disparaît et le compte à rebours est annulé.
---	-------------	--	---

4.2 RÉGLAGES MANUELS

Cette option est utilisée par les utilisateurs plus expérimentés 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.

Pour la cuisson, le Four mixte utilise trois modes de base : air chaud, vapeur et une combinaison air chaud et vapeur. Chaque mode possède son pré réglage et ses étapes et est utilisé avec d'autres préparations de plats technologiques. Toutefois, vous pouvez accéder au processus de cuisson à n'importe quelle phase et modifier la durée, la température et l'humidité pour que le résultat soit à la hauteur de vos attentes.

L'ensemble du processus de cuisson est automatisé et lorsque les conditions d'entrée exactes sont maintenues, il est possible d'obtenir des résultats de la même qualité à chaque fois.



AIR CHAUD

Préréglages :
Durée de traitement : 30 min
Température de la chambre de cuisson : 180°C
Humidité : 0%



AIR CHAUD ET VAPEUR

Préréglages :
Durée de traitement : 30 min
Température de la chambre de cuisson : 160 °C
Humidité : 50 %



CUISSON À LA VAPEUR

Préréglages :
Durée de traitement : 30 min
Température de la chambre de cuisson : 99 °C
Humidité : 100 %

Réglage manuel des paramètres du processus de cuisson

1 SÉLECTIONNER UN MODE DE CUISSON



2 SÉLECTIONNER UN PARAMÈTRE DE CUISSON

La valeur actuelle du paramètre sélectionné clignote.



En mode AIR CHAUD et VAPEUR les paramètres d'humidité ne peuvent pas être modifiés.



3 AJUSTER LA VALEUR DU PARAMÈTRE SELON VOTRE CHOIX.

Modifier de la même manière les autres paramètres.



4 CONFIRMER LE RÉGLAGE



5 DÉMARRER LE PROCESSUS DE CUISSON



Vous pouvez terminer le processus de cuisson à tout moment avec le bouton **START STOP**. Si vous n'appuyez pas sur le bouton, le processus de cuisson se terminera à la fin de la durée définie et l'écran affichera l'inscription **CUISSON TERMINÉE**.

4.3 PROGRAMMES (accessoire en option)

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

Cuisson selon les programmes

1	APPUYER SUR	
2	FAIRE DÉFILER JUSQU'AUX PROGRAMMES 	
3	APPUYER SUR	
4	FAIRE DÉFILER JUSQU'AU PROGRAMME DÉSIRÉ	
5	DÉMARRER LE PROCESSUS DE CUISSON	

Cuisson selon les programmes avec le départ décalé

MISE EN MARCHÉ

1	APPUYER SUR	
2	SÉLECTIONNEZ  ARRÊT s'affiche. Le symbole  clignote.	
3	APPUYER SUR L'heure actuelle hh.mm et le symbole  clignotent.	
4	RÉGLEZ LA VALEUR Réglez l'heure à laquelle vous voulez que le Four mixte démarre. La valeur réglée clignote.	
5	APPUYER SUR Le message « Le Four mixte démarrera dans hh.mm » où hh.mm est l'heure que vous avez réglé s'affiche.	
6	APPUYER SUR  Icône apparaîtra	
7	SÉLECTIONNEZ LE PROGRAMME	
8	APPUYER SUR Sur le premier écran, le temps actuel apparaîtra, le programme sélectionné sera affiché sur le deuxième et le message „Four mixte démarrera à hh.mm”, quand hh.mm est l'heure de la mise en service sur le troisième écran.	

ARRÊT

1	APPUYER SUR L'inscription « Le Four mixte démarrera dans hh.mm » disparaît et le compte à rebours est annulé.	
---	--	---

Ajout d'une étape de programme

1	APPUYER SUR	
2	SÉLECTIONNER LES PROGRAMMES 	
3	APPUYER SUR	
4	SÉLECTIONNER LE PROGRAMME DÉSIRÉ	
5	ACCÉDER AU PROGRAMME Maintenir enfoncé le bouton pendant plus de 2 secondes. Le numéro du programme apparaît avec le nombre d'étapes du programme (par ex. 13 - 1/2, où 13 est le numéro du programme, 1 l'ordre de l'étape actuellement affichée et 2 le nombre total des étapes du programme).	
	Si vous souhaitez ajouter une nouvelle étape à un programme comportant plusieurs étapes, après avoir choisi le programme, utilisez la flèche de navigation pour sélectionner l'étape après laquelle vous souhaitez ajouter une nouvelle étape. Sinon, la nouvelle étape sera ajoutée comme étape 1.	
6	OUVRIR LE MENU D'ACTIVITÉ DU PROGRAMME AJOUTER s'affiche.	
7	CONFIRMER LA SÉLECTION Le nouveau numéro d'étape s'affiche et tous les boutons de mode clignotent.	
8	SÉLECTIONNER UN MODE DE CUISSON	
9	SÉLECTIONNER UN PARAMÈTRE DE CUISSON La valeur actuelle du paramètre sélectionné clignote.	
10	MODIFIER LA VALEUR DU PARAMÈTRE Modifier de la même manière les autres paramètres.	
11	CONFIRMER LE RÉGLAGE	
12	DÉMARRER LE PROCESSUS DE CUISSON	

Modification des paramètres d'un programme enregistré

1	APPUYER SUR	
2	SÉLECTIONNER LES PROGRAMMES 	
3	APPUYER SUR	
4	ACCÉDER AU PROGRAMME Appuyez sur le bouton pendant le délai supérieur à 3 s.	
5	MODIFIER UN MODE DE CUISSON	
6	SÉLECTIONNER UN PARAMÈTRE DE CUISSON La valeur actuelle du paramètre sélectionné clignote.	
7	MODIFIER LA VALEUR DU PARAMÈTRE Modifier de la même manière les autres paramètres.	
8	CONFIRMER LE RÉGLAGE	
9	DÉMARRER LE PROCESSUS DE CUISSON	

Création d'un nouveau programme

1	APPUYER SUR	
2	SÉLECTIONNER LES PROGRAMMES 	
3	APPUYER SUR	
4	FAIRE DÉFILER JUSQU'À UNE POSITION DE PROGRAMME DISPONIBLE (PAR EX. N° 56)	
5	ACCÉDER AU PROGRAMME Appuyez sur le bouton pendant le délai supérieur à 3 s.	
6	OUVRIR LE MENU D'ACTIVITÉ DU PROGRAMME AJOUTER s'affiche.	
7	CONFIRMER LA SÉLECTION Le numéro de programme et le nombre d'étapes s'affichent et tous les boutons de mode clignotent.	
8	SÉLECTIONNER UN MODE DE CUISSON	
9	SÉLECTIONNER UN PARAMÈTRE DE CUISSON La valeur actuelle du paramètre sélectionné clignote.	
10	AJUSTER LA VALEUR DU PARAMÈTRE SELON VOTRE CHOIX. Modifier de la même manière les autres paramètres.	
11	CONFIRMER LES MODIFICATIONS Le menu AJOUTER s'affiche à nouveau.	
11.1	OPTION : AJOUTER UNE AUTRE ÉTAPE  Répéter la procédure des étapes 6-11	
11.2	OPTION : RENOMMER UN PROGRAMME  Revenir au menu d'activité du programme (point 6) et sélectionner le menu NOM	
	Accéder au menu. Un point s'affiche.	
	Trouver la première lettre du nom du programme (par ex. N)	
	Confirmer la lettre Un point décimal clignote sur la lettre actuelle.	
	Appuyer à nouveau pour revenir au nom, appuyer à nouveau 	
	Confirmer la lettre Un point décimal clignote sur la lettre actuelle.	
	Saisir les autres lettres du nom du programme de la même manière et confirmer	
	Revenir au programme	

11,3	OPTION : AUTRES RÉGLAGES DES PARAMÈTRES DE CUISSON	
	PRÉCHAUFFAGE Revenir au menu d'activité du programme (point 6) et sélectionner le menu PRÉCHAUFFAGE .	
	Activer la fonction PRÉCHAUFFAGE (possible uniquement à la première étape du programme). Pour en savoir plus sur le préchauffage, consulter le chapitre 4.1. MARCHE s'affiche.	
	Revenir au programme.	
	OURA (accessoire en option) Revenir au menu d'activité du programme (point 6) et sélectionner le menu OURA .	
	Activer la fonction OURA . MARCHE s'affiche.	
	Revenir au programme.	
	VITESSE DU VENTILATEUR (accessoire en option) Revenir au menu d'activité du programme (point 6) et sélectionner le menu VITESSE . La vitesse par défaut est 100 %. En mode cuisson à la vapeur, la vitesse par défaut est 50 %.	
	Modifier la vitesse selon les besoins. La valeur de vitesse change de manière cyclique à chaque appui sur le bouton.	
	Revenir au programme.	
	SIGNAL SONORE À LA FIN D'UNE ÉTAPE Revenir au menu d'activité du programme (point 6) et sélectionner le menu BIP .	
	Activer la fonction du signal sonore MARCHE s'affiche.	
	Revenir au programme.	
12	DÉMARRER LE PROCESSUS DE CUISSON	
13	OU REVENIR AU MENU TOUS LES PROGRAMMES	

Suppression d'un programme

1	APPUYER SUR	
2	SÉLECTIONNER LES PROGRAMMES 	
3	APPUYER SUR	
4	SÉLECTIONNER UN PROGRAMME À SUPPRIMER	
5	ACCÉDER AU PROGRAMME Appuyez sur le bouton pendant le délai supérieur à 3 s.	
6	ACTIVER LE MENU D'ACTIVITÉ DU PROGRAMME AJOUTER s'affiche.	
7	SÉLECTIONNER SUPPRIMER	
8	APPUYER SUR L'étape est supprimée.	
9	SI LE PROGRAMME CONTIENT PLUSIEURS ÉTAPES, RÉPÉTER LA PROCÉDURE 6-8 Une fois que toutes les étapes sont supprimées, le programme est complètement supprimé	
10	REVENIR AU MENU TOUS LES PROGRAMMES	
11	REVENIR AU MENU PRINCIPAL	

Suppression d'un programme

1	APPUYER SUR	
2	SÉLECTIONNER LES PROGRAMMES 	
3	APPUYER SUR	
4	SÉLECTIONNER UN PROGRAMME À SUPPRIMER	
5	ACCÉDER AU PROGRAMME Appuyez sur le bouton pendant le délai supérieur à 3 s.	
6	ACTIVER LE MENU D'ACTIVITÉ DU PROGRAMME AJOUTER s'affiche.	
7	SÉLECTIONNER SUPPRIMER	
8	APPUYER SUR L'étape est supprimée.	
9	SI LE PROGRAMME CONTIENT PLUSIEURS ÉTAPES, RÉPÉTER LA PROCÉDURE 6-8 Une fois que toutes les étapes sont supprimées, le programme est complètement supprimé	
10	REVENIR AU MENU TOUS LES PROGRAMMES	
11	REVENIR AU MENU PRINCIPAL	

5 | PARAMÈTRES

Le menu PARAMÈTRES est utilisé pour exécuter les réglages de l'utilisateur sur votre Four mixte. Dans le menu, vous trouverez :

1. HEURE	Sert à définir l'heure actuelle.
2. SONS	Définit les sons qui accompagnent différentes activités du four combiné.
3. VOLUME	Sert à définir le volume des sons.
6. USB	Sert à copier les programmes, son, langues, HACCP, journaux de fonction sur/depus une clé USB.
7. OPTIONS	Sert à régler les fonctions d'éclairage permanent, ACM, veille après nettoyage, verrouillage de douchette, verrouillage du programme, préchauffage automatique.
8. LANGUE	Sert à définir la langue de tous les menus.

5.1 UTILISATION DU MENU PARAMÈTRES

Accéder aux paramètres

1 APPUYER SUR



2 SÉLECTIONNER UN PARAMÈTRE



ACCEDER AUX PARAMETRES SANS CODE PIN

2.1 APPUYER 2 FOIS SUR

Pour régler les éléments : 1. Durée, 2. Sons, 3. Volume, 5. Chaudière, 6. USB, 7. Options – 7.1 Éclairage continu, 7.6 Préchauffage automatique.



ACCEDER AUX PARAMETRES AVEC LE CODE PIN 1001

2.2 APPUYER 1 FOIS ET REGLER LE CODE PIN

Pour régler 7. Options - 7.2 ACM, 7.3 Veille après le nettoyage, 7.4 Serrure de douche, 7.5 Blocage programmes



2.2.1 Paramètre PIN

Pour modifier la valeur du numéro appuyer sur



2.2.2 Pour modifier la position du numéro appuyer sur le bouton Temps ou Sonde de température à cœur



2.2.3 Confirmer le CODE PIN



Navigation dans le menu paramètres

1	NAVIGATION ENTRE LES ÉLÉMENTS DU MENU ET LES SOUS-MENU / RÉGLAGES DE LA VALEUR DE L'ÉLÉMENT	 
2	SÉLECTION DE L'ÉLÉMENT 1 – 8 / CONFIRMATION DES RÉGLAGES	
3	QUITTER UN MENU OU SOUS-MENU / ANNULER UN RÉGLAGE	

5.2 ÉLÉMENTS INDIVIDUELS DANS LE MENU PARAMÈTRES

1. Temps

1	ACCEDER AUX MENU PARAMETRES SANS CODE PIN L'accès au menu paramètres sans code PIN est décrit au chapitre 5.1	
2	SÉLECTIONNER L'ÉLÉMENT 1. HEURE	 
1.1 HEURES		
	Sélectionner l'élément 1.1 Heures. La valeur actuelle clignote.	 
	Régler l'heure désirée.	 
	Confirmer le réglage.	
1.2 MINUTES		
	Sélectionner 1.2 Minutes. La valeur actuelle clignote	 
	Régler les minutes désirées.	 
	Confirmer le réglage.	
	Revenir au menu PARAMÈTRES .	

2. Sons

1	ACCEDER AUX MENU PARAMETRES SANS CODE PIN L'accès au menu paramètres sans code PIN est décrit au chapitre 5.1	
2	SÉLECTIONNER L'ÉLÉMENT 2. SONS	 
3	SÉLECTIONNER L'UN DES ÉLÉMENTS SUIVANTS	
	2.1 CLAVIER	
	2.2 FIN DE CUISSON	
	2.3 FIN D'ÉTAPE	
	2.4 PRÉCHAUFFAGE	
	2.5 ERREURS	
4	APPUYER SUR Le réglage actuel clignote.	
5	RÉGLER LE SON DÉSIRÉ	 
6	CONFIRMER LE RÉGLAGE	
7	REVENIR AU MENU PARAMÈTRES	

3. Volume

1	ACCEDER AUX MENU PARAMETRES SANS CODE PIN L'accès au menu paramètres sans code PIN est décrit au chapitre 5.1	
2	SÉLECTIONNER L'ÉLÉMENT 3. VOLUME	 
3	SÉLECTIONNER L'UN DES ÉLÉMENTS SUIVANTS	
	3.1 CLAVIER	
	3.2 FIN DE CUISSON	
	3.3 FIN D'ÉTAPE	
	3.4 PRÉCHAUFFAGE	
	3.5 ERREURS	
4	APPUYER SUR La valeur actuelle clignote.	
5	RÉGLER LE VOLUME DÉSIRÉ	 
6	CONFIRMER LE RÉGLAGE	
7	REVENIR AU MENU PARAMÈTRES	

4. USB

INSÉRER LA CLÉ USB DANS LE FOUR MIXTE

ACCEDER AUX MENU PARAMETRES SANS CODE PIN

L'accès au menu paramètres sans code PIN est décrit au chapitre 5.1



SÉLECTIONNER L'ÉLÉMENT 6. USB



DU FOUR MIXTE À LA CLÉ USB

1 SÉLECTIONNER L'ÉLÉMENT 6. 1 FOUR MIXTE VERS USB



2 SÉLECTIONNER L'UN DES ÉLÉMENTS SUIVANTS EN FONCTION DES DONNÉES QUE VOUS VOULEZ COPIER



6.1.1 PROGRAMMES

6.1.2 HACCP

6.1.3 JOURNAUX

6.1.4 ERREURS

6.1.5 SONS

3 APPUYER SUR

L'exportation des données du four combiné vers la clé USB commence. L'écran supérieur affiche des points en mouvement qui indiquent la progression de la copie.



Si les données sont copiées correctement :

donE

Si une erreur se produit durant la copie :

Err

Si aucun fichier ne peut être copié :

nonE

4 REVENIR AU MENU PARAMÈTRES



DE LA CLÉ USB AU FOUR MIXTE

1 SÉLECTIONNER L'ÉLÉMENT 6. 2 USB VERS FOUR MIXTE



2 SÉLECTIONNER L'UN DES ÉLÉMENTS SUIVANTS EN FONCTION DES DONNÉES QUE VOUS VOULEZ COPIER



6.2.1 PROGRAMMES

6.2.2 SONS

6.2.3 LANGUES

3 APPUYER SUR

L'exportation des données de la clé USB vers le four combiné commence. L'écran supérieur affiche des points en mouvement qui indiquent la progression de la copie.



Les informations sur les résultats de la copie sont identiques à celles du point 3 de la section Four combiné vers clé USB (voir ci-dessus).

4 REVENIR AU MENU PARAMÈTRES



La clé USB doit être formatée selon le système de fichier **FAT** ou **FAT32**. Les noms des fichiers et des dossiers ne sont pas sensibles à la casse.

Lors de la copie de programmes d'une clé USB vers un four combiné, les programmes sur la clé USB doivent être placés dans un fichier avec le suffixe ***.or2** directement dans le dossier racine.

Lors de la copie de sons de la clé USB vers le four combiné, les fichiers son ***.wav** doivent être placés directement dans le dossier racine ou dans le dossier **sound**.

Lors de la copie des langues de la clé USB vers le four combiné, les fichiers de langue ***.lng** doivent être placés directement dans le dossier racine ou dans le dossier **language**.

7. Options

Explication des éléments individuels dans la sélection OPTIONS.

7.1. ÉCLAIRAGE PERMANENT	Les lumières resteront allumées en permanence dans la chambre de cuisson. Si la fonction est désactivée, l'éclairage ne s'allume que lorsque la porte est ouverte et lorsque l'appareil est en marche.
7.2. ACM	ACM (Automatic capacity management - gestion automatique de la capacité) - cette fonction assure que le four combiné identifie la quantité d'aliments introduite et prolongera la durée de cuisson en conséquence pour atteindre la température requise dans la chambre de cuisson.
7.3. VEILLE APRÈS NETTOYAGE	Permet d'arrêter le four combiné après le nettoyage. Après le nettoyage, le four combiné s'éteint environ 3 minutes plus tard.
7.4. VERROUILLAGE DE DOUCHETTE	La douchette est un accessoire en option et ne fait pas partie de la configuration de base de l'appareil. La douchette doit être activée dans cette option si l'appareil en possède.
7.5. VERROUILLAGE DE PROGRAMME	Les programmes sont en option et ne font pas partie de la configuration de base de l'appareil. Les programmes doivent être activés dans cette option si l'appareil en possède.
7.6. PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE	Cette fonction s'applique uniquement à la cuisson avec réglages manuels. Si elle est réglée sur Oui, le préchauffage automatique s'arrête lorsque le processus de cuisson est lancé. Pour en savoir plus sur le préchauffage, consulter le chapitre 4.1. Durant la cuisson programmée, le préchauffe démarre ou ne démarre pas en fonction du réglage du programme. Le préchauffage peut être ignoré en appuyant sur le bouton de fonction  ou sur OK  .

Réglage des éléments dans OPTIONS

OPTIONS SANS CODE PIN

1 ACCEDER AUX MENU PARAMETRES SANS CODE PIN L'accès au menu paramètres sans code PIN est décrit au chapitre 5.1	
2 SELECTIONNER L'ELEMENT 7. OPTIONS	 
3 SÉLECTIONNER LES ÉLÉMENTS SUIVANTS Tous les éléments indiqués ci-dessous sont réglés sur inactif en usine.	 
7.1 ECLAIRAGE PERMANENT	
7.6 PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE	
4 LE REGLAGE ACTUEL COMMENCE A CLIGNOTER. Choisir Oui ou Non	 
5 REVENIR AU MENU PARAMÈTRES	

OPTIONS AVEC LE CODE PIN 1001

1 ACCEDER AUX MENU PARAMETRES AVEC LE CODE PIN 1001 L'accès au menu paramètres avec le code PIN est décrit au chapitre 5.1	
2 SELECTIONNER L'ELEMENT 7. OPTIONS	 
3 SÉLECTIONNER LES ÉLÉMENTS SUIVANTS Les éléments 7.2 ACM et 7.3 Veille après nettoyage sont réglés sur actif en usine. Le reste est réglé sur inactif.	 
7.2 ACM	
7.3 VEILLE APRES LE NETTOYAGE	
7.4 VERROUILLAGE DE LA DOUCHETTE	
7.5 VERROUILLAGE DES PROGRAMMES	
4 LE REGLAGE ACTUEL COMMENCE A CLIGNOTER. Choisir Oui ou Non	 
5 REVENIR AU MENU PARAMÈTRES	

6. Langue

1 ACCEDER AUX MENU PARAMETRES SANS CODE PIN

L'accès au menu paramètres sans code PIN est décrit au chapitre 5.1



2 SÉLECTIONNER L'ÉLÉMENT 8. LANGUE

La langue actuelle clignote.



3 SÉLECTIONNER LA LANGUE DÉSIRÉE



8.01 CZ - TCHÈQUE

8.02 DE - ALLEMAND

8.03 EN - ANGLAIS

8.04 ES - ESPAGNOL

8.05 ET - ESTONIEN

8.06 FI - FINNOIS

8.07 FR - FRANÇAIS

8.08 HR - CROATE

8.09 LT - LITUANIEN

8.10 NL - NÉERLANDAIS

8.11 NO - NORVÉGIEN

8.12 PL - POLONAIS

8.13 RU - RUSSE

8.14 SL - SLOVÈNE

8.15 SR - SERBE

4 CONFIRMER LE RÉGLAGE



5 REVENIR AU MENU PARAMÈTRES



6 | ENTRETIEN

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

* s'applique uniquement aux appareils avec chaudière

6.1 ENTRETIEN QUOTIDIEN

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

LAVAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

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



Le manuel d'utilisation du nettoyage automatique se trouve au chapitre 7. **Nettoyage automatique.**

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

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

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



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

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

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

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

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

NETTOYAGE DU JOINT DE LA PORTE

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



NETTOYAGE DES ÉLÉMENTS EXTERNES

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

6.2 ENTRETIEN HEBDOMADAIRE

DÉTARTRAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

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



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

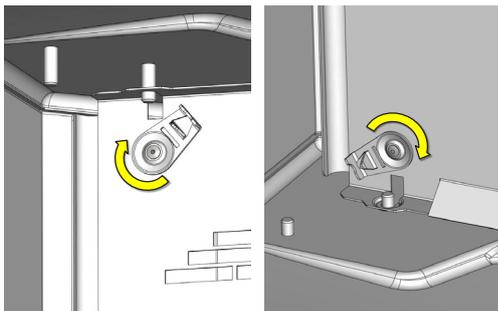
INSPECTION ET NETTOYAGE DE L'ESPACE DERRIÈRE LA PAROI INTÉRIEURE

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

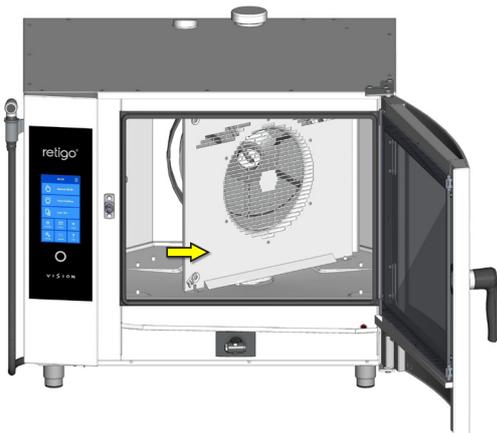
1. Nettoyez les grilles gauche et droite (ne s'applique pas aux appareils avec un système de chargement).



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



Ouvrez la paroi intérieure en tirant du côté gauche.



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

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

NETTOYAGE MANUEL DE L'ESPACE DERRIÈRE LA PAROI INTÉRIEURE

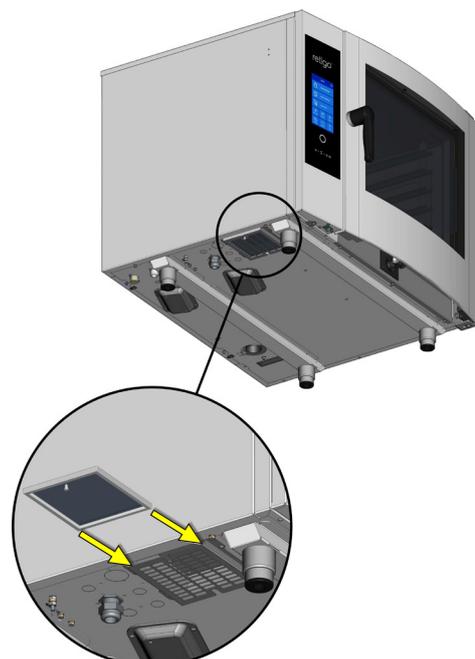


Dans de rares cas, même le nettoyage et le détartrage automatiques répétés peuvent être inefficaces contre les salissures tenaces derrière la paroi intérieure. Dans de tels cas, un produit de nettoyage (Manual Cleaner) ou un détartrant (Puron K) doivent être appliqués manuellement comme suit :

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

NETTOYAGE DU FILTRE À AIR

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



Retirez le filtre vers le côté le plus proche de l'appareil et nettoyez-le

soigneusement avec un détergent ou au lave-vaisselle. Après le nettoyage, laissez-le sécher complètement.

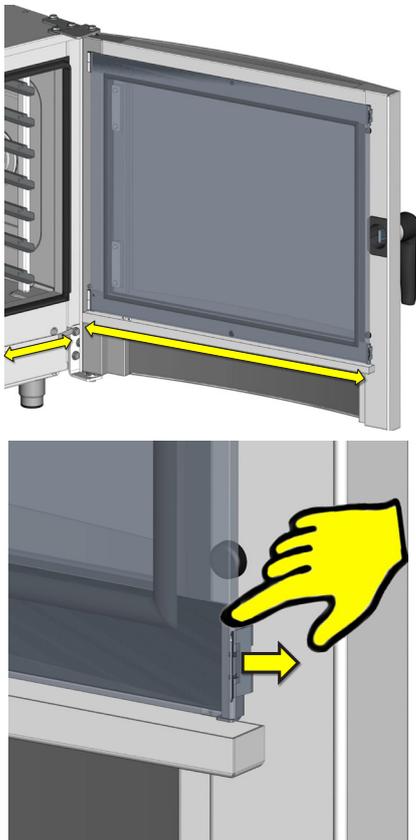


Si le filtre à air est colmaté, les composants électroniques de l'appareil risquent de surchauffer et le fonctionnement de l'appareil peut être limité.

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

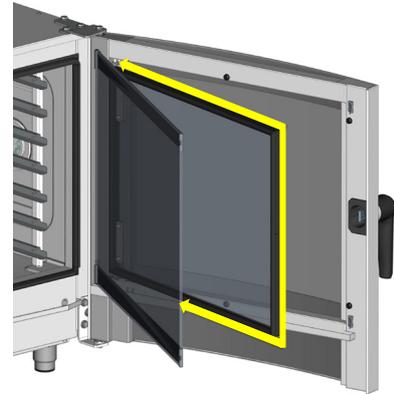
1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Contrôlez le bac d'égouttage au bas de la porte. S'il est sale, nettoyez-le avec un chiffon doux et du détergent.
3. Contrôlez le bac d'égouttage au bas de l'appareil. S'il est sale, nettoyez-le avec un chiffon doux et du détergent.

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

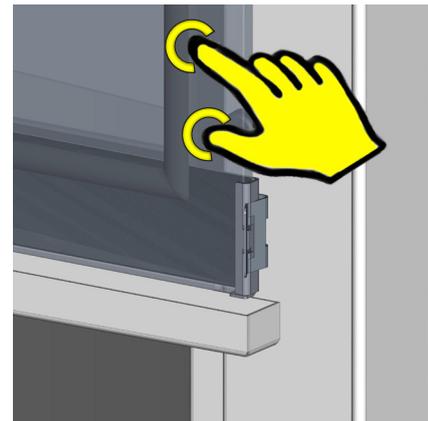


5. Nettoyez toutes les surfaces de la vitre avec un chiffon propre et un détergent destiné au verre.
6. Ensuite, séchez les surfaces de la vitre avec un chiffon sec.

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



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



6.3 ENTRETIEN SEMESTRIEL

DÉTARTRAGE DE LA CHAUDIÈRE

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

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



Seule une entreprise de service autorisée doit détartrer la chaudière.

6.4 ENTRETIEN ANNUEL

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

7 | NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Le Four mixte ORANGE VISION est équipé d'un système de nettoyage automatique qui assure une propreté hygiénique parfaite du Four mixte en permanence.

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

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

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

7.1 INFORMATIONS DE BASE ET AVERTISSEMENTS



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

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



Informations importantes :

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

Le Four mixte possède quatre programmes de nettoyage. Le programme à utiliser dépend du degré de salissure dans la chambre de cuisson

PROGRAMME	NOM	DÉTERGENT	DURÉE*
1.	Nettoyage rapide	Active Cleaner 1 unité	00:29:01
2.	Nettoyage standard	Active Cleaner 1 unité	00:49:21
3.	Nettoyage quotidien	Active Cleaner 1 unité	01:15:06
4.	Nettoyage intensif	Active Cleaner 1 unité	01:49:00
5.	Nettoyage à l'eau	Non	00:16:50
6.	Détartrage de la chambre de cuisson	Vision Descaler 1 unité	01:15:06

* Les temps de nettoyage sont fournis à titre de référence uniquement et peuvent varier légèrement selon la taille de l'appareil.

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

PROGRAMME		TAILLE DU FOUR À CONVECTION					
		QUANTITÉ MINIMUM RECOMMANDÉE DE DÉTERGENT (unités)					
		623	611	1011	1221	2011	2021
1.	Nettoyage rapide	1	1	1	2	2	3
2.	Nettoyage standard	1	1	1	2	2	4
3.	Nettoyage quotidien	1	1	1	2	2	4
4.	Nettoyage intensif	1	2	2	3	3	5
5.	Nettoyage à l'eau*	0	0	0	0	0	0
6.	Détartrage de la chambre de cuisson**	1	1	1	2	2	3

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

** Vision Descaler est utilisé pour le détartrage.

7.2 DÉMARRAGE DU NETTOYAGE

1 APPUYER SUR	
2 CHOISIR LE NETTOYAGE	
3 APPUYER SUR	
4 CHOISIR LE PROGRAMME CORRECT	
5 APPUYER SUR L'inscription APPUYER SUR DÉPART S'AFFICHE	
6 POUR DÉMARRER LE NETTOYAGE APPUYER SUR	
POUR REVENIR AU MENU PRINCIPAL APPUYER SUR	
7 LE FOUR MIXTE VOUS DEMANDE D'INTRODUIRE LE DÉTERGENT	

Lorsque vous appuyez sur Départ, le Four mixte vérifie automatiquement que la température à l'intérieur de la chambre de cuisson n'est pas trop élevée. Si la température est supérieure à 80 °C, le processus automatique destiné à refroidir la chambre de cuisson va commencer.

Si la température ne dépasse pas 80 °C ou le refroidissement de la chambre de cuisson est terminé, votre appareil vous invite à ajouter du détergent.



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

AJOUT DU DÉTERGENT



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

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

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

Après la fin du programme de nettoyage, un signal sonore retentit et un message s'affiche.

ARRÊT PRÉCOCE DU PROGRAMME DE NETTOYAGE

Vous pouvez interrompre le processus de nettoyage lors de l'étape principale avec le bouton **ARRÊTER** affiché sur l'écran. Si du détergent a déjà été introduit, le four combiné passe en mode Rinçage à l'eau qui dure

environ 17 min. Ensuite, le processus de lavage est complètement arrêté. Si le détergent n'a pas encore été inséré, le processus de nettoyage s'arrête immédiatement (sans passer au rinçage à l'eau).



- Une fois le processus de nettoyage terminé, contrôlez la chambre de cuisson. Éliminez toute trace de détergent en rinçant abondamment avec la douchette à main ou par lavage avec de l'eau. Si cela n'est pas fait, la surface en acier inoxydable de la chambre de cuisson peut déformer et se décolorer lorsque l'appareil est utilisé à des températures élevées. La garantie ne couvre pas les dommages causés de cette façon !
- Ne débranchez pas l'électricité du four combiné pendant le nettoyage. Un peu de détergent peut rester dans la chambre de cuisson.
- Ne lavez pas le Four mixte à l'aide d'équipement de nettoyage à haute pression.
- Si le Four mixte 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 pour les sacs en plastique.
- Ne laissez jamais les emballages usagés traîner ou à portée de main.

DETARTRAGE 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 les fours à vapeur combiné RETIGO, il est nécessaire d'utiliser un produit spécial appelé « Vision Descaler ». Le produit « Vision Descaler » est appliqué de la même manière que le produit « Active Cleaner ».

Le format standard de l'emballage du produit « Vision Descaler » est un seau en plastique contenant 25 sachets de 150 g de produit chacun.

8 | TABLEAU DES MESSAGES D'ERREUR

Des messages d'erreur peuvent s'afficher sur l'écran durant le processus de cuisson. Leur signification est la suivante :

ERREUR	DESCRIPTION	SOLUTION
Err 10	Le niveau minimum d'eau n'a pas été atteint dans la chaudière dans la limite de temps fixée bien que le niveau maximum d'eau soit atteint.	Le Four mixte 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 mixte, ce dernier tentera de mettre en marche la chaudière. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 11	Erreur de l'élément chauffant de la chambre.	Le Four mixte ne peut pas continuer à fonctionner. Contactez une société de réparation agréée.
Err 12	Le niveau maximum d'eau n'a pas été atteint dans la chaudière dans la limite de temps fixée.	Le Four mixte 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 mixte, ce dernier tentera de mettre en marche la chaudière. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 13	Le niveau minimum d'eau n'a pas été atteint dans la chaudière dans la limite de temps fixée.	Vérifiez l'arrivée d'eau (ouvrez le robinet). Le Four mixte peut être utilisé de manière provisoire uniquement en mode air chaud. Si le problème persiste, même avec l'alimentation en eau présente, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 15	Défaut de protection thermique du moteur. Signale la surchauffe du moteur au-dessus de la limite fixée.	Contactez une société de réparation agréée.
Err 16	La chaudière n'a pas préchauffé dans la limite de temps fixée.	Le Four mixte 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 mixte, ce dernier tentera de mettre en marche la chaudière. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 17	Lors du drainage de la chaudière, le niveau d'eau n'est pas descendu au-dessous du niveau minimum d'eau dans la limite de temps fixée.	Le Four mixte 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 mixte, ce dernier tentera de mettre en marche la chaudière. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 18	Lors du drainage de la chaudière, le niveau d'eau n'est pas descendu au-dessous du niveau maximum d'eau dans la limite de temps fixée.	Le Four mixte 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 mixte, ce dernier tentera de mettre en marche la chaudière. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 26	Erreur de l'oura. L'oura automatique ne fonctionne pas correctement.	Un fonctionnement incorrect de l'oura peut affecter les résultats de cuisson, toutefois il est possible de continuer l'utilisation provisoire du Four mixte. Contactez une société de réparation agréée.
Err 31	Erreur capteur thermique du drainage.	Le Four mixte peut être utilisé temporairement dans tous les modes. Contactez une société de réparation agréée.
Err 32	Erreur capteur thermique de la chaudière.	Le Four mixte 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 mixte, ce dernier tentera de mettre en marche la chaudière. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 34	Erreur de la sonde de température 1 point.	Le Four mixte peut être utilisé temporairement dans tous les modes à l'exception des modes avec une sonde de température. Contactez une société de réparation agréée.
Err 35	Erreur capteur thermique de la chambre.	L'erreur bloque l'utilisation dans tous les modes. Contactez une société de réparation agréée.
Err 36	Erreur de la sonde de température 6 point.	Le Four mixte peut être utilisé temporairement dans tous les modes à l'exception des modes avec une sonde de température. Contactez une société de réparation agréée.
Err 37	Thermistor débranché.	Contactez une société de réparation agréée.
Err 38	Thermistor en court-circuit.	Contactez une société de réparation agréée.

Err 40	Coupure de courant du fusible thermique de la chambre, de la chaudière (uniquement pour les fours combinés à chaudière), de l'interrupteur de tirage (uniquement pour les fours combinés avec interrupteur de tirage) ou du fusible thermique de la carte de distribution.	Contactez une société de réparation agréée.
Err 41	Erreur de refroidissement - surchauffe du circuit électronique.	Nettoyez le filtre à poussière. Si l'erreur se répète, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 42	Surchauffe de l'élément chauffant de la chaudière.	Le Four mixte 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 mixte, ce dernier tentera de mettre en marche la chaudière. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 60-79	Erreur de communication modbus.	Débranchez l'alimentation électrique du Four mixte (pas en mode veille), patientez 30 secondes, puis remettez sous tension le Four mixte (rebranchez l'alimentation électrique). Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 80-91	Erreur du convertisseur de fréquence.	Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 95/97	Vitesse du ventilateur incorrecte.	Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 96/98	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.



- **Les défauts de l'équipement peuvent être réparés par un technicien agréé uniquement, qui a été formé et certifié par le fabricant. La garantie ne s'applique pas en cas de réparation impropre ou non autorisée !**
- **Le Four mixte doit être soumis à des contrôles réguliers durant son utilisation, selon les essais et révisions requis par ČÚBP č. 48/1982 Coll.**

9 | DURÉE DE VIE, MISE HORS SERVICE ET GARANTIE

DURÉE DE VIE

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

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

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

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

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

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

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

MISE HORS SERVICE – ÉLIMINATION

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



Le Four mixte et ses éléments NE DOIVENT PAS être jetés avec les déchets ordinaires !

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

Élimination par RETIGO s.r.o.

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

Comment préparer le Four mixte pour l'élimination :

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



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

Élimination par le distributeur de l'appareil

Ordonner l'élimination du Four mixte par le distributeur, qui ensuite organisera l'élimination avec Retigo.

Lors de la commande, fournir les informations suivantes :

- adresse exacte pour retirer le Four mixte
- personne à contacter, téléphone
- heure pour retirer le Four mixte

Élimination à votre compte

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

GARANTIE

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

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 du Four mixte. Les défauts causés par une installation qui n'est pas en accord avec les recommandations du fabricant, les réparations incorrectes, la manipulation non autorisée et les cas de force majeure ne sont également pas couverts.

retigo[®]

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO

Láň 2310, PS43

756 64 Rožnov pod Radhoštěm

République tchèque

E-mail : info@retigo.com

Tél. : +420 571 665 560

www.retigo.fr

ver. TSD-15-O-MAN-FR_R04

ver. SW: 3.71