

Gôûtez au futur

RETIGO BLUE VISION
Manuel d'utilisation

retigo®
vision

Cher client,

Nous vous félicitons pour votre achat du nouveau four à vapeur mixte RETIGO VISION. La société Retigo apprécie votre décision et reste convaincue que vous obtiendrez toujours d'excellents résultats lors de la réalisation de vos idées jour après jour grâce à l'utilisation de cet équipement. En utilisant notre nouveau four à vapeur mixte, vous atteindrez la meilleure qualité en termes de plats préparés et vos clients seront ravis de revenir dans votre établissement.

Votre nouveau four à vapeur mixte RETIGO VISION associe l'expérience de longue date des meilleurs chefs aux dernières technologies modernes et scientifiques. Grâce à l'utilisation intuitive, à l'option de programmes prédéfinis et à la fonction unique « Easy cooking », vous parviendrez instantanément à des performances optimales sans devoir étudier les technologies et les procédés de préparation des aliments.

Il est également possible de créer vos propres programmes avec un nombre illimité d'étapes que vous pourrez ensuite mémoriser et trier selon vos routines et vos exigences. Un menu organisé vous offre le choix entre vos recettes préférées et les programmes de cuisson que vous utilisez le plus souvent.

Le système de cuisson avancé du four RETIGO VISION vous permet de profiter des programmes de cuisson même après le début du processus de cuisson. La nouvelle fonction d'apprentissage vous permet de mémoriser le programme pour le réutiliser avec toutes les modifications que vous avez effectuées.

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

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

RETIGO s.r.o. vous souhaite d'apprécier pleinement l'utilisation de votre nouveau four à vapeur mixte RETIGO VISION.

TABLE DES MATIÈRES

1.	Introduction	3
1.1	Utilisation sûre de l'équipement	3
2.	Consignes de sécurité	4
3.	Informations générales	5
4.	Description générale l'équipement	8
5.	Caractéristiques de l'équipement	9
6.	Description du panneau de commande	10
6.1	Description générale du panneau de commande	10
6.2	Description des boutons du panneau de commande	11
6.3	Icônes de l'écran tactile	12
7.	Mode manuel	14
7.1	Utilisation générale du mode manuel	14
7.2	Options de réglage supplémentaires du mode manuel	17
7.3	Fin du processus de cuisson	19
8.	Recettes	20
8.1	Utilisation de la section « Recettes »	21
8.2	Options supplémentaires de la section « Recettes »	25
8.3	Pictogrammes	30
8.4	Livre de cuisine virtuel Vision Chef	33
9.	Easy cooking	34
9.1	Utilisation d'EASY COOKING	34
10.	Nettoyage automatique	36
10.1	Poudre de nettoyage automatique « RETIGO Active Cleaner »	36
10.2	Utilisation des programmes « Nettoyage »	37
10.3	Annulation des processus de nettoyage avant la fin	38
10.4	Nettoyage semi-automatique	38
10.5	Détartrage de la chambre de cuisson	39
11.	Suppléments	39
11.1	Option « Cuisson basse température » (LTC)	39
11.2	Option « Cuisson nocturne » (OC)	41
11.3	Option « Temporisation de grille » (RT)	41
11.4	Option « Refroidissement »	44
11.5	Option « HACCP »	44
11.6	Option « USB »	45
11.7	Option « Veille »	46
12.	Paramètres	47
12.1	Option « Réglages utilisateur »	47
12.2	« Info »	50
12.3	« Service »	50
12.4	Option « Rinçage chaudière »	51
13.	Aide	51
13.1	Option « Manuel »	51
13.2	Options « Hot-line chef », « Hot-line service » et « Contact »	52
14.	VISION AGENT	52
15.	Fours à vapeur mixtes à gaz	53
15.1	Allumage du brûleur à gaz	53
15.2	CONSIGNES DE SÉCURITÉ pour la révision du four à vapeur mixte à gaz	53
16.	Entretien	54
16.1	Consignes générales	54
16.2	Nettoyage quotidien (entretien)	54
16.3	Nettoyage mensuel (entretien)	55
16.4	Nettoyage trimestriel (entretien)	56
16.5	Entretien annuel	57
17.	Durée de vie du four à vapeur mixte RETIGO	58
18.	Tableau des codes d'erreur	59

1. Introduction

1.1 Utilisation sûre de l'équipement

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

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

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

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

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

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

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

Respectez toujours les principes de travail avec les appareils électriques.

habilitée conformément à la loi 477/2001 (94/62/EC) à l'utilisation de la marque déposée Green Point (Zeleny bod), signifiant que le prix de l'équipement inclut les coûts liés à la mise au recyclage des matériaux d'emballage.

Vendez les parties métalliques à un organisme spécialisé dans le traitement du métal et placez les parties en verres dans des conteneurs dédiés au verre. Les composants d'isolement thermique et électrique doivent être remis à un centre de collecte autorisé pour le traitement de ces déchets.



Ce symbole signifie que RETIGO s.r.o. est

2. Consignes de sécurité



Lisez attentivement ce manuel d'utilisation



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



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



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



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



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



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



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



N'obstruez pas les orifices de ventilation du four à vapeur mixte en plaçant des objets devant et veillez notamment à ne pas placer de bacs GN, de tissus ou d'autres objets sur les fours.

Assurez une évacuation libre la vapeur par les orifices de ventilation au-dessus du four mixte.



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



Ne placez pas de source de chaleur ou de flamme sur l'équipement ou à proximité.



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

2.1 Consignes générales



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



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



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



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



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



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



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



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

3. Informations générales

Mise en marche/arrêt du four à vapeur mixte

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

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

Préchauffage de la chaudière

(pour les fours à vapeurs mixtes avec chaudière uniquement)

Après avoir mis le four à vapeur mixte sous tension, la chaudière se remplit d'eau automatiquement et l'eau est ensuite chauffée. Durant cette opération, dans les modes « Vapeur » ou « Air chaud », le démarrage du programme sera retardé jusqu'au moment où l'eau sera chaude. Ensuite, le four à vapeur mixte continuera automatiquement. Après avoir mis le four à vapeur mixte sous tension, la chaudière se remplit d'eau automatiquement et l'eau est ensuite chauffée.

Ouverture/fermeture de la porte

La porte du four à vapeur mixte est équipée d'un mécanisme de fermeture permettant l'ouverture avec la main droite ou gauche. En déplaçant la poignée sur les côtés, le verrou est libéré et la porte peut être ouverte en tirant sur la poignée. Pour des raisons de sécurité, les ventilateurs de chauffage et de ventilation sont éteints lors de l'ouverture des portes pour empêcher la sortie de vapeur par la chambre de cuisson. Ouvrez d'abord légèrement la porte, patientez un court instant, puis ouvrez-la complètement afin d'éviter toute brûlure à cause de la vapeur chaude. Refermez la porte en appuyant sur la poignée - fermez la porte (si vous disposez d'un modèle avec chariot de chargement, appuyer sur la porte et tournez la poignée vers la droite de 90°).



Si la porte reste ouverte et que l'équipement est placé sur « DÉMARRAGE », une alerte s'affiche pour indiquer de refermer la porte.



Manipulation avec les bacs GN

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

Chariot de chargement

(concerne les types 2011, 1221, 2021)

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

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

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

- Si le sol est varié, le chariot de chargement ne doit pas être utilisé pour l'entrée dans le four mixte.
- Ne laissez jamais la barre de manipulation du chariot dans un four à vapeur mixte fermé sous peine d'endommager la porte.
- Ne sortez jamais le chariot sans utiliser la barre de manipulation appropriée sous peine de vous brûler.
- Lors de l'utilisation de chariots à banquet, assurez-vous toujours sur les assiettes sont correctement placées sur les supports.
- Utilisez toujours le programme de nettoyage au-

tomatique pour nettoyer les chariots.

- Il est interdit d'utiliser le four à vapeur mixte sans charger les chariots pour l'utilisation normale et le nettoyage !

Sonde de température à cœur

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

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



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

Refroidissement de la chambre de cuisson

Pour un refroidissement rapide de la chambre de cuisson, utilisez la fonction « Refroidissement » dans la section « Suppléments »



N'utilisez jamais la douchette manuelle pour refroidir la chambre de cuisson. Si la température est supérieure à 90 °C vous risquez d'endommager la vitre intérieure de la porte !

Douchette manuelle

Utilisez la douchette manuelle pour rincer l'intérieur de la chambre de cuisson pour refroidir la chambre de cuisson à basses températures et pour favoriser les opérations des fours à vapeurs mixtes (arrosage, etc.).



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



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



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

Nettoyage du four à vapeur mixte

Il est nécessaire de nettoyer régulièrement le four à vapeur mixte (voir chapitre « 16. Entretien »). Lors du nettoyage du four à vapeur mixte, il est nécessaire de suivre ces instructions :

- utilisez exclusivement des produits de nettoyage recommandés par le fabricant du four à vapeur mixte
- suivez les instructions mentionnées sur les produits de nettoyage
- n'utilisez jamais les produits de nettoyage sur les surfaces inoxydables chaudes, sous peine d'altérer la surface et de la décolorer. La garantie ne couvre pas ce genre de dégât !
- rincez toujours l'intérieur de la chambre de cuisson avec la douchette manuelle après le nettoyage pour éliminer les produits de nettoyage utilisés.
- n'utilisez jamais de produits de nettoyage mécaniques pour nettoyer le four à vapeur mixte (par ex. tampon métallique, racloir, couteaux, etc.)
- ne nettoyez pas le four à vapeur mixte avec des jets d'eau à forte pression
- laissez la porte ouverte après le nettoyage de la chambre de cuisson



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



Lorsque le four à vapeur mixte n'est pas nettoyé assez souvent, les résidus de graisse s'accu-

mulent sur les parois de la chambre de cuisson et peuvent prendre feu à température élevée. Ces dégâts sont exclus de la garantie !

Réparations des dysfonctionnements

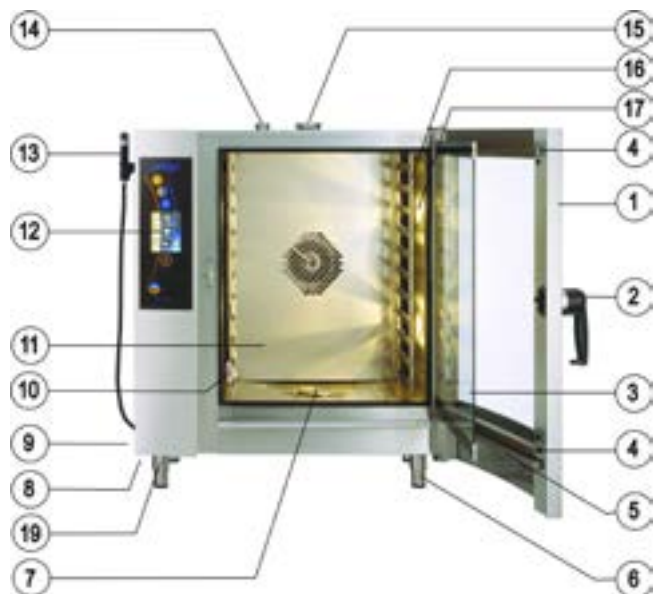
Les dysfonctionnements peuvent être réparés exclusivement par le personnel de service autorisé, formé et certifié par le fabricant.

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

Surveillance et entretien

Il est nécessaire d'effectuer un contrôle annuel minimum du four à vapeur mixte et de son équipement par le personnel de service autorisé afin de garantir un fonctionnement sûr et parfait de l'équipement. (voir chapitre « 16. Entretien »).

4. Description générale l'équipement



Four à vapeur mixte types 623, 611, 1011

1. porte de four à vapeur mixte avec double vitrage
2. poignée de porte avec verrou intégré
3. vitre intérieure de porte
4. loqueteau pour fixer la vitre intérieure
5. bac d'égouttage de condensation de la porte collectant l'eau condensée de la vitre intérieure avec évacuation automatique.
6. pieds réglables
7. capot d'évacuation
8. filtre à air et à poussière
9. capot latéral
10. sonde à cœur



Four à vapeur mixte types 1221, 2011, 2021

11. paroi interne détachable face au ventilateur de ventilation
12. panneau de commande du four à vapeur mixte
13. douchette manuelle
14. arbre de ventilation
15. soupape commandée et de sûreté d'échappement du surplus de vapeur
16. grilles pour bacs GN
17. éclairage intérieur
18. chariot de chargement (fours à vapeur mixte type 1221, 2011, 2021)
19. port USB

La plaque signalétique du four à vapeur mixte est située sur le côté en haut à droite. Une copie de la plaque est située à l'intérieur de l'appareil, sur le côté gauche. La plaque contient les informations suivantes : les informations techniques du fabricant concernant l'équipement, à savoir le type et le modèle, le numéro de construction, l'année de fabrication, les données importantes concernant le type d'alimentation, la puissance consommée, le poids et la protection contre l'eau. L'étiquette contient également les marquages CE et ESC attestant que l'équipement est conforme à toutes les exigences des normes CSN, EN, IEC et des dispositions gouvernementales.



Plaque signalétique du four à vapeur mixte RPE06111A

5. Caractéristiques de l'équipement

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

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

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

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

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

La cuisson peut s'effectuer de trois manières différentes :

- Les utilisateurs moins expérimentés peuvent utiliser EASY COOKING qui recommande et règle les valeurs appropriées en fonction des plats préparés. EASY COOKING emploie une technologie qui a été développée par une équipe de chefs experts RETIGO et inclut tous les types de préparations culinaires pouvant être réalisés dans un four à vapeur mixte.
- Il est également possible d'utiliser des pro-

grammes prédéfinis ou de créer vos propres programmes. Vous pouvez mémoriser 1000 programmes (recettes) dans le four à vapeur mixte et chaque programme peut comprendre jusqu'à 20 étapes. Chaque étape peut inclure différents paramètres et différents modes de cuisson. L'avantage de ces programmes est qu'ils sont exécutés automatiquement et garantissent le même résultat de qualité lorsque les conditions des aliments placés dans le four sont identiques.

- La dernière option est le réglage manuel de l'ensemble des paramètres. Seuls les utilisateurs expérimentés peuvent employer cette option et régler exactement les paramètres des opérations de cuisson selon leurs exigences.

Avantages

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

6. Description du panneau de commande

Le four à vapeur mixte est équipé d'un panneau de commande tactile. Chaque fonction est sélectionnée de manière simple en effleurant simplement le symbole désiré sur l'écran ou le bouton correspondant du mode de préparation désiré des aliments.

6.1 Description générale du panneau de commande

La partie supérieure du panneau, au-dessus de l'écran, contient trois boutons pour le choix du mode de cuisson, tandis que la zone au-dessous de l'écran contient les boutons « VISION AGENT » et « MARCHÉ/ARRÊT ».



Panneau de commande RETIGO Blue Vision

6.2 Description des boutons du panneau de commande



Bouton « Air chaud »

Le bouton sur le bouton définit les valeurs de cuisson comme suit :

Durée de préparation	30 min
Température interne	180 °C
Humidité	0 %

Fin du processus de cuisson après l'écoulement du délai prédéfini.

La valeur du délai peut être réglée entre 1min et 23 heures 59 min.

La valeur de température peut être réglée entre 30 et 300 °C.



Bouton « Air chaud et vapeur »

Le bouton sur le bouton définit les valeurs de cuisson comme suit :

Durée de préparation	30 min
Température interne	160 °C
Humidité	50%

Fin du processus de cuisson après l'écoulement du délai prédéfini.

La valeur du délai peut être réglée entre 1min et 23 heures 59 min.

La valeur de température peut être réglée entre 30 et 300 °C.



Bouton « Cuisson vapeur »

Le bouton sur le bouton définit les valeurs de cuisson comme suit :

Durée de préparation	30 min
Température interne	99 °C
Humidité	100%

Fin du processus de cuisson après l'écoulement du délai prédéfini.

La valeur du délai peut être réglée entre 1min et 23 heures 59 min.

La valeur de température peut être réglée entre 30 et 300 °C.



Bouton « VISION AGENT »

Le bouton affiche les informations d'aide concernant le processus en cours sur le panneau de commande. Vision agent décrit le processus en cours ou fournit de l'aide sur les étapes supplémentaires disponibles.



Bouton « MARCHE/ARRÊT »

Le bouton démarre ou arrête le processus de cuisson.

6.3 Icônes de l'écran tactile



Icône « Réglage manuel »

Permet le réglage manuel et la modification des paramètres du processus de cuisson (durée, température, humidité, température à cœur, fonctions spéciales).



Icône « Programme »

Permet de choisir les programmes prédéfinis, de créer vos propres programmes et de les diviser en catégories ; affiche et permet de choisir les 10 derniers programmes utilisés, ainsi que de créer vos programmes préférés.



Icône « Easy cooking »

Permet de choisir les programmes prédéfinis, de créer vos propres programmes et de les diviser en catégories ; affiche et permet de choisir les 10 derniers programmes utilisés, ainsi que de créer vos programmes préférés.



Icône « Nettoyage automatique »

Permet de choisir entre quatre programmes de lavage automatique du four à vapeur mixte.



Icône « Aide »

Affiche le manuel de l'utilisateur du four à vapeur mixte.



Icône « Service »

Permet de choisir les fonctions de service du four à vapeur mixte (réglage de l'heure/date, sons, accès pour les techniciens de service).



Icône « Fonctions spéciales »

Permet de choisir les fonctions spéciales pour l'utilisation du four à vapeur mixte.



Icône « Réglage température »

Permet de régler la température du processus de cuisson dans la plage disponible pour chaque mode.



Icône « Réglage température à cœur »

Permet de régler la température à cœur à laquelle le processus de cuisson est arrêté (de 30 à 100 °C).



Icône « Suppléments »

Permet d'accéder aux fonctions spéciales du four à vapeur mixte, par ex. l'affichage des données HACCP d'une procédure de cuisson en cours.



Icône « Réglage de durée »

Permet de régler la durée du processus de cuisson de 1 min à 23 heures 59 min.



Icône « Vitesse normale ventilateur »

Règle la vitesse de rotation du ventilateur à la valeur normale.



Icône « Vitesse supérieure ventilateur »

Règle la vitesse du ventilateur à une valeur de 20 % supérieure à la normale.



Icône « Vitesse inférieure ventilateur – 1/4 »

Règle la vitesse du ventilateur à 25 % de la vitesse normale.



Icône « Vitesse inférieure ventilateur – 1/2 »

Règle la vitesse du ventilateur à 50 % de la vitesse normale.



Icône « Vitesse inférieure ventilateur – 2/3 »

Règle la vitesse du ventilateur à 75 % de la vitesse normale.



Icône « Contrôle durée ventilateur »

Règle le ventilateur en mode spécial pour la cuisson du pain ou le rôtissage lents ou pour maintenir les aliments à la température de service.



Icône « Soupape à clapet »

Permet l'ouverture ou la fermeture de la soupape dans le cas où il serait nécessaire d'évacuer le surplus d'humidité de la chambre de cuisson.



Icône « Préchauffage/refroidissement automatique du four à vapeur mixte »

Choisit le préchauffage automatique de la chambre avant la cuisson ou le refroidissement automatique de la chambre en cas de température de départ élevée.



Icône « Demie puissance »

Choisit le mode de consommation d'énergie réduite à moitié.



Icône « Sélection »

Sélectionne la fonction désirée ou les paramètres définis du processus de cuisson.



Icône « Annulation »

Annule la fonction sélectionnée ou les paramètres définis et permet de revenir à l'étape précédente.



Icône « Réglage de l'élément »

Permet le réglage pas à pas sur le niveau linéaire dans la fonction sélectionnée ou en augmentant la valeur numérique du paramètre en cours de réglage.



Icône « Réglage de l'élément »

Permet le réglage pas à pas sur le niveau linéaire dans la fonction sélectionnée ou en diminuant la valeur numérique du paramètre en cours de réglage.



Icône « Supprimer l'élément »

Supprime l'élément défini, par ex. lors de la sélection de la durée et de la température du processus de cuisson.



Icône « Réglage d'humidité »

Permet de régler l'humidité désirée pendant le processus de cuisson en mode « Air chaud et vapeur ».



Icône « Vision »

Permet de revenir à l'écran initial depuis le mode de réglage manuel.



Icône « GT »

En appuyant sur l'icône « GT » (Golden Touch) vous réglez la dernière étape du programme 230 °C, 15 minutes, clapet ouvert. Pour plus de renseignements,

voir le chapitre « 11. Extras ». La fonction « GT » est toujours montée avant la fonction « C&H ».



Icône « Cuisson et maintien »

L'appui sur cette icône permet de régler la fonction spéciale CUISSON et MAINTIEN qui sert à maintenir le plat à la température requise après le processus de cuisson.



Icône « Delta T »

Delta T est une fonction spéciale utilisée pour la cuisson de la viande et la cuisson lente avec une faible perte de rendement. La sonde à cœur doit être utilisée.



Icône « Éclairage permanent »

Réglage de l'éclairage permanent dans la chambre de cuisson



Icône « Sons »

Réglage du son émis à la fin de l'étape du programme



Icône « Humidification manuelle »

Humidification manuelle dans la chambre de cuisson.



Icône « Départ automatique »

Vous pouvez définir l'heure pour le départ automatique.

7. Mode manuel

Sélectionnez ce mode si vous ne souhaitez pas utiliser le mode « Easy cooking » ni les programmes prédéfinis du mode « Recettes ». Le choix du mode manuel vous permet de créer vos propres procédures créatives et de les mémoriser sous forme de nouveau programme une fois après la cuisson, si vous êtes satisfait du résultat.


7.1 Utilisation générale du mode manuel

Le mode manuel peut être sélectionné de deux manières :

7.1.1 En appuyant sur l'un des boutons de sélection du mode



Les valeurs TEMPÉRATURE, DURÉE et VITESSE VENTILATEUR seront prédéfinies aux valeurs initiales. Les valeurs par défaut peuvent être modifiées en suivant les indications du chapitre 12, point 12.1.4.

Mode « Air chaud » 



Mode « Air chaud et vapeur »



Mode « Cuisson vapeur »



Exemple de réglage de processus de cuisson :

Mode	Air chaud et vapeur
Durée	2h30
Température	145 °C
Humidité	65 %
Vitesse du ventilateur	Vitesse inférieure ventilateur – ¾
Préchauffage	OUI

1. Réglez le mode mixte



Cet écran s'affiche



Lorsque les valeurs prédéfinies sont conformes avec les valeurs requises pour la préparation d'un plat, le processus est lancé en appuyant sur le bouton

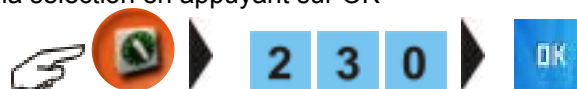


de processus de cuisson. Vous pouvez arrêter le processus en appuyant sur le même bouton à tout moment.

7.1.2 En appuyant sur le bouton de contrôle manuel et en choisissant le réglage des paramètres selon vos exigences

La même procédure de réglage des valeurs prédéfinies selon vos exigences et les processus s'appliquent aux trois mode de cuisson !

2. Réglez la durée de préparation désirée et confirmez la sélection en appuyant sur OK





3. Réglez la température de préparation désirée et confirmez la sélection en appuyant sur OK



4. Sélectionnez le mode « Air chaud et vapeur » (vous pouvez aussi régler la valeur d'humidité dans la chambre de cuisson) :



Remarque : avec les modes « Air chaud » et « Cuisson vapeur », il n'est pas possible de régler l'humidité.

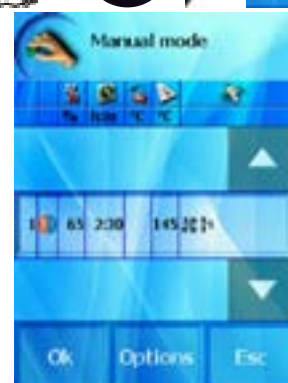
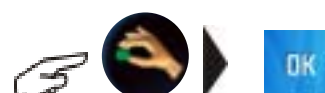
5. Sélectionner les fonctions supplémentaires « Pré-chauffage »



et « Vitesse inférieure ventilateur – 3/4 »



6. Vous pouvez contrôler les valeurs réglées en appuyant sur



Appuyez sur **Start/Stop** pour lancer le processus de cuisson.

7.1.3 Processus de cuisson contrôlé par la sonde de température à cœur

Sélectionnez cette option si vous souhaitez terminer le processus de cuisson lorsque la température définie

a été atteinte dans les aliments. Vous pouvez régler la température de la même manière que pour le réglage de la température dans la chambre de cuisson (voir point 2)



7.2 Options de réglage supplémentaires du mode manuel

7.2.1 Modification des paramètres définis durant le processus de cuisson

S'il est nécessaire de modifier les paramètres du processus de cuisson en cours, appuyez sur le bouton correspondant (Durée, Température, Température de sonde, Fonction) et modifiez les paramètres selon les exigences, puis appuyez sur le bouton OK. Le processus de cuisson continue avec les nouvelles valeurs définies.

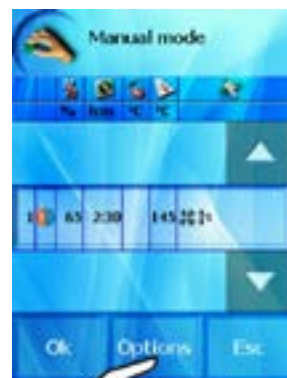
7.2.2 Ajout d'étapes au processus défini

Si vous devez ajouter d'autres étapes à un processus de cuisson, vous pouvez le faire de sorte que les aliments soient préparés en douceur et que le résultat corresponde exactement à vos attentes.

Exemple : pour ajouter les étapes suivantes après les paramètres prédéfinis (voir point 7.1.2, point 1-5)

Mode	Air chaud
Durée	15 min
Température	200 °C
Vitesse du ventilateur	normale

1 Appuyez sur le bouton « Contrôler » et sélectionnez la fonction « Options »



2 Appuyez sur « Ajouter étape » ou choisissez l'élément « Ajouter étape » en utilisant les flèches, puis appuyez sur OK



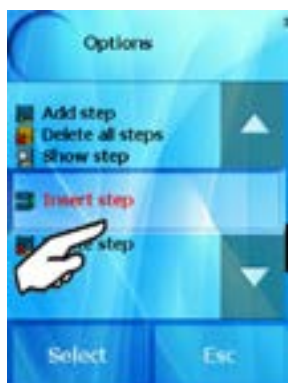
3 Réglez les valeurs désirées de la deuxième étape comme d'habitude, puis appuyez sur OK



Le réglage effectif de toutes les étapes et tous les paramètres du processus de cuisson seront affichés.



Vous pouvez maintenant ajouter d'autres étapes, supprimer des étapes ou ajuster les paramètres de chaque étape que vous avez définie.




Vous pouvez quitter les options à tout moment en appuyant sur le bouton « Esc ».

L'écran initial affiche l'étape correspondante et le nombre d'étapes du processus technologique de cuisson.



Appuyez sur  pour lancer le processus de cuisson.

Si vous avez sélectionné la fonction « Préchauffage/ Refroidissement » , le four mixte analysera d'abord la température à l'intérieur de l'enceinte et l'écran suivant sera affiché



a) Si la température requise est inférieure à 180 °C, le four mixte se préchauffera à une température qui dépassera la température requise de 25 %.


b) Si la température requise se situe entre 180 °C et 225 °C, le pourcentage du préchauffage de plus descend progressivement avec la température augmentée.

c) Si la température requise est supérieure à 225 °C, la chambre de cuisson se préchauffera exactement à la température requise.

Une fois la température requise atteinte, le four mixte demandera l'enfournement des aliments par un signal sonore et l'affichage d'un texte.



Après l'introduction des récipients gastronomiques avec les aliments et la fermeture de la porte, le processus de cuisson lui-même est lancé automatiquement en fonction du réglage actuel des paramètres et il n'est plus nécessaire d'appuyer sur « **DEMARRAGE** ».

Lors du processus de cuisson, l'icône «Eco Logic» , s'affiche dans la partie droite de l'écran. Son

affichage indique la cuisson économique, respectivement que vous cuisinez en consommant le minimum d'énergie électrique.



7.3 Fin du processus de cuisson

Une fois le processus de cuisson terminé ou une fois appuyé sur l'icône « Démarrage/Arrêt » vous avez trois possibilités suivantes:




7.3.1 Continuer la cuisson

Si vous n'êtes pas pleinement satisfait du résultat, cette possibilité vous permet de continuer la dernière étape en prolongeant sa durée.

7.3.2 Eco Logic

Eco Logic est une fonction unique grâce à laquelle vous connaîtrez à la fin de la cuisson la consommation d'énergie électrique.



La fonction est indiquée par une icône verte . Elle apparaît également tout au long de la cuisson en vous informant que vous êtes en train de cuisiner avec une consommation d'énergie électrique minimale.

7.3.3 Transfert du processus de cuisson terminé dans les programmes

Si vous êtes satisfait du résultat du processus de cuisson et pensez que vous le répéterez avec les mêmes paramètres, vous pouvez transférer les étapes et les paramètres du processus de cuisson terminé dans un nouveau programme.

À la fin du processus de cuisson, un dialogue s'affiche pour vous demander si vous souhaitez sauvegarder un nouveau processus. Si vous décidez de le sauvegarder, confirmez la sélection avec « Mémoriser comme programme »

Le système affichera « Programmes »



Vous pouvez maintenant transférer le programme créé dans un groupe sélectionné ou vous pouvez créer votre propre groupe en appuyant sur « Sélectionner » ; la procédure est décrite en détail au chapitre « Programmation »

Si vous décidez de ne pas mémoriser le programme, appuyez sur « Esc ».



Si les paramètres et les étapes du processus de cuisson ne sont pas mémorisés sous forme de programme, ils seront perdus lors d'un nouveau réglage en mode manuel ou après l'arrêt du four à vapeur mixte!

8. Recettes

Le four à vapeur mixte RETIGO Vision permet l'utilisation de programmes prédéfinis pour préparer un grand nombre de plats. Les chefs experts Retigo ont préparé pour vous des recettes types pour les préparations culinaires afin que la qualité et les normes sanitaires et HACCP soient satisfaites.

Une attention spéciale a été accordée à l'utilisation maximum des fonctions du four à vapeur mixte, à une extraction maximum et à la qualité des plats lors de la conception des programmes.

L'équipe de chefs experts Retigo a tiré son inspiration de l'expérience quotidienne des chefs au sein des établissements gastronomiques et a créé un groupe de programmes, qui contient la plupart des besoins courants de tous les types d'établissements gastronomiques de sorte que l'utilisation des fours mixtes soit moins compliquée.

Le grand avantage des fours à vapeurs mixtes est la possibilité d'utiliser des programmes prédéfinis de sorte que les produits finis soient conformes aux usages nationaux, régionaux et locaux des établissements gastronomiques et aux goûts et à l'expérience des chefs.

Les fours à vapeur mixtes Retigo offrent la possibilité de créer vos propres programmes et de les modifier ensuite avec une utilisation maximum des fonctions du four à vapeur mixte, le transfert des programmes créés dans des groupes types afin que l'expérience, l'inventivité et la créativité du chef soient employées lors de la création de spécialités gastronomiques et culinaires. Le choix de la technologie, des étapes et des fonctions à employer peut être entièrement décidé selon l'imagination et l'expérience du chef.

La création de programme ne se limite pas au nombre d'étapes et permet l'utilisation de toutes les fonctions et les procédures. Il est possible de définir des groupes types de plats pour les programmes créés et de mémoriser, déplacer, supprimer ou modifier les programmes et ajouter d'autres étapes.

Chaque programme peut être associé à une image ou une photo à l'aide de la fonction « Pictogrammes ». Tout cela peut être réalisé simplement en utilisant une clé USB et quelques clics de souris.

Vous pouvez utiliser une clé USB lors du travail avec la section « Recette ». Vous pouvez modifier les recettes ou les catégories et les copier sur votre clé USB ou dans votre four à vapeur mixte.

Il est également possible de mémoriser la plupart des programmes couramment utilisés dans les « Favoris » et d'utiliser l'option pour l'accès rapide aux programmes favoris les plus importants.

L'avantage consiste également dans les dix derniers programmes utilisés qui sont mémorisés pour l'utilisation rapide au quotidien.

« Programmes » vous permet d'utiliser le four à vapeur mixte au maximum de ses capacités de manière très simple pour une préparation des produits répétitives de la meilleure qualité.

8.1 Utilisation de la section « Recettes »

8.1.1 Utilisation générale de la section « Recettes »

Appuyez sur « Recettes » dans à l'écran initial



L'écran affiche l'offre initiale de la section « Recettes » que vous pouvez utiliser pour définir les programmes préparés et créés :

- Vous permet d'utiliser les programmes prédéfinis

- Ce choix vous permet d'afficher tous les programmes qui sont associés à un pictogramme (par ex. une photo du produit) et de travailler ensuite avec ce programme. Cette fonction est décrite en détails au chapitre 8.3.

- Les dix derniers processus de cuisson utilisés sont mémorisés dans cette section

- Vous pouvez mémoriser vos recettes préférées ici pour un accès rapide

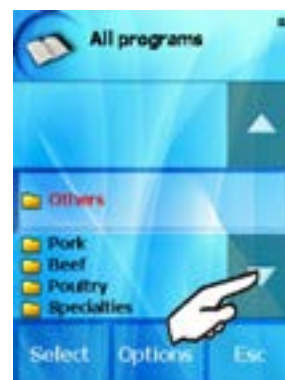
- Pour une recherche rapide parmi le grand nombre de programmes, vous pouvez utiliser la fonction « Rechercher »

8.1.1.1 Option « Tous les programmes »

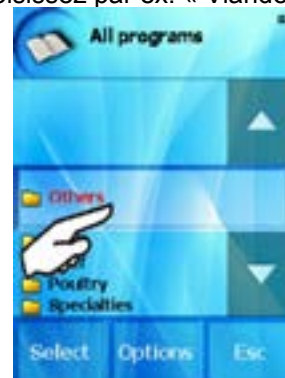
Vous permet d'utiliser les programmes prédéfinis qui sont en ordre chronologique selon les groupes d'aliments types ou selon le mode de préparation.



En appuyant sur ce bouton l'option du groupe (dossier) d'aliments s'affiche avec les programmes triés. Les groupes peuvent varier en fonction des types de plats ou des modes de préparation.



Si vous choisissez par ex. « Viande de porc »



vous obtiendrez l'offre de tous les programmes mémorisés dans ce dossier.

Lancement du processus de cuisson

Une fois appuyé sur une recette choisie (éventuellement sur la touche « Sélectionner »), le programme sélectionné est réglé. En ce moment, vous pouvez appuyer sur la touche « Démarrage » et lancer le processus de cuisson choisi.

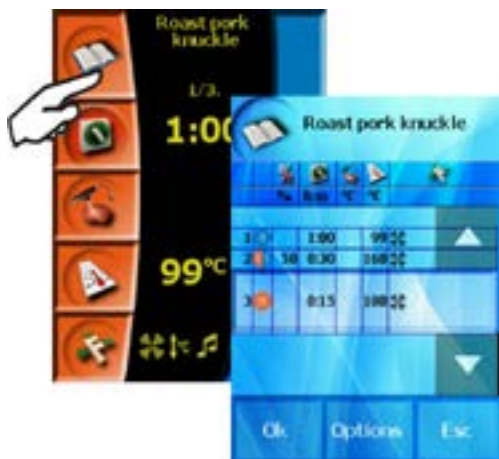


Lors du processus de cuisson, l'icône « Eco Logic » s'affiche dans la partie droite de l'écran. Son affichage signifie la cuisson à basse consommation d'énergie électrique.




Quick View




A l'aide de la fonction « Quick View », il est possible d'afficher toutes les étapes du programme donné et vérifier ainsi les paramètres réglés.

A l'aide de la touche « Recettes » sur l'écran avec la synoptique de toutes les différentes étapes, vous pouvez sélectionner :



Sur l'écran avec la liste des étapes de programme, vous pouvez :

-  - Créer et ajouter une étape supplémentaire qui sera placée comme dernière étape.
-  - Ajouter la fonction de cuisson et maintien comme dernière étape. Les paramètres par défauts peuvent être définis dans la section « Réglages ».
-  - Vous ajoutez comme une dernière étape la fonction Golden Touch. «GT» est toujours montée avant «C&H».

-  - Afficher les paramètres de l'étape sélectionnée. Il est possible de les modifier.
-  - Créer et ajouter une nouvelle étape. La nouvelle étape est insérée avant l'étape sélectionnée.
-  - Supprimer l'étape sélectionnée.

Vous pouvez sélectionner de la même manière des programmes du menu «Les 10 derniers» et «Préférés».

Achèvement du processus de cuisson








Pour plus de renseignements, voir le chapitre 7.3.

Opérations avancées avec les catégories et les programmes

A) Catégories



Si vous sélectionnez une catégorie dans la section « TOUS LES PROGRAMMES », vous obtenez plusieurs choix dans les « Options » :

-  - Créer un nouveau programme qui sera placé dans la catégorie sélectionnée.
-  - Créer un nouveau programme pour la fonction « temporisation de grille » qui sera placé dans la catégorie sélectionnée.
-  - Créer une nouvelle catégorie.
-  - Coller une catégorie ou un programme.
-  - Copier une catégorie ou un programme.
-  - Couper une catégorie ou un programme.
-  - Renommer la catégorie sélectionnée.

- Déplacer la catégorie sélectionnée d'une position vers le haut.
- Déplacer la catégorie sélectionnée d'une position vers le bas.
- Supprimer la catégorie sélectionnée.

B) Programmes



Si vous sélectionnez un programme dans une catégorie, vous obtenez plusieurs choix dans les « Options » :

- Créer un nouveau programme.
- Créer un nouveau programme pour la fonction « temporisation de grille ».
- Créer une nouvelle catégorie qui sera placée parmi les programmes.
- Coller une catégorie ou un programme.
- Copier une catégorie ou un programme.
- Couper une catégorie ou un programme.
- Afficher les étapes du programme et les modifier.
- Renommer le programme sélectionné.
- Ajouter ce programme aux favoris.
- Ajouter un pictogramme au programme sélectionné.

- Supprimer le programme sélectionné.

8.1.1.2 Option « Pictogrammes »

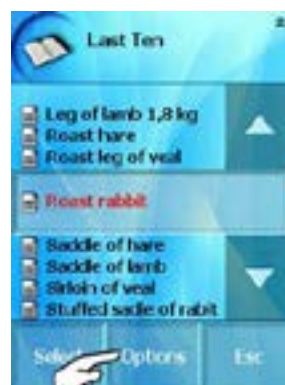
Consultez le chapitre 8.3

8.1.1.3 Option « Dix derniers »

Les dix derniers processus de cuisson utilisés sont mémorisés dans cette section. Le four à vapeur mixte s'en souvient automatiquement. Il peut s'agir de votre propre programme, de la technologie Easy Cooking ou du mode manuel.



Dans la section « Dix derniers », vous disposez des « Options » suivantes



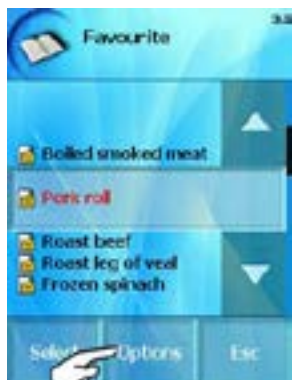
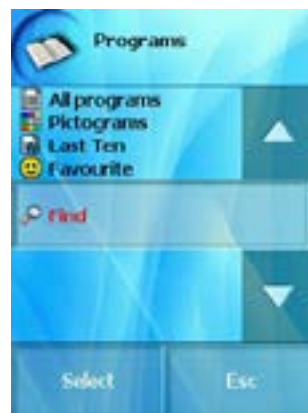
- Afficher les étapes du programme et les modifier.

8.1.1.4 Option « Favoris »

Ici vous pouvez mémoriser vos recettes préférées pour un accès rapide. Vous pouvez créer votre propre base de données de programmes que vous utilisez le plus souvent.



Les programmes mémorisés dans cette catégorie sont spécifiés avec l'icône du « smiley » 😊.



Vous pouvez modifier ce programme, ainsi que sélectionner les « Options » suivantes :

- Afficher les étapes du programme et les modifier.
- Renommer le programme sélectionné.
- Supprimer le programme sélectionné de la catégorie « Favoris »
- Supprimer le programme sélectionné.

8.1.1.5 Option « Rechercher »

Pour une recherche rapide parmi le grand nombre de programmes, vous pouvez utiliser la fonction « Rechercher »

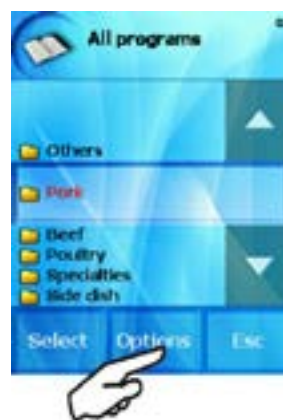
Si vous connaissez le nom du programme, vous pouvez le saisir de la même manière que la saisie de texte dans un téléphone mobile.

En appuyant plusieurs fois sur le bouton correspondant, vous sélectionnez la lettre désirée. Une courte pause entre les sélections permet de déplacer le curseur à la position suivante de la sélection du nom.



Appuyez sur le bouton OK pour obtenir la sélection de tous les programmes qui commencent par le nom saisi. Les boutons ◀ et ▶ sont utilisés pour déplacer le curseur et le bouton ← pour supprimer une lettre.

Vous pouvez aussi utiliser l'option de saisie d'une partie de programme ou d'un nom de catégorie pour que la recherche vous propose tous les programmes et toutes les catégories commençant par les mêmes lettres.

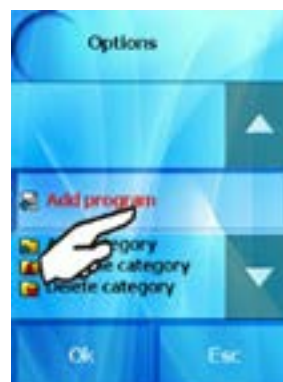


Dans le menu « Options », appuyez sur le bouton « Ajouter programme ».

Le choix et la sélection du programme sont les mêmes qu'au chapitre précédent.

Vous disposez de plusieurs choix dans les « Options » :

- Afficher les étapes du programme et les modifier.
- Renommer le programme sélectionné.
- Ajouter ce programme aux favoris.
- Supprimer le programme sélectionné.



a) saisissez le nom du programme et appuyez sur OK

8.2 Options supplémentaires de la section « Recettes »

8.2.1 Création de vos propres recettes

Si vous souhaitez créer votre propre recette, sélectionnez « Tous les programmes » dans la section « Recettes »



b) saisissez la technologie pour l'étape 1

Cette procédure de réglage est décrite en détails au chapitre « 7. Mode manuel »

et sélectionnez ensuite « Options ».



Après avoir saisi les paramètres de l'étape 1, le four vous demande si vous voulez ajouter une autre étape.



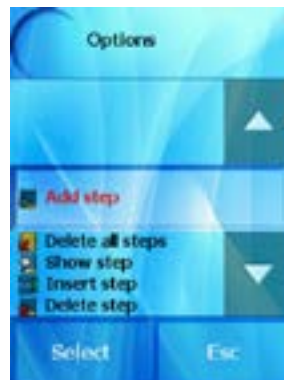
Si vous souhaitez continuer la création du programme en ajoutant d'autres étapes, appuyez sur le bouton « Oui » et saisissez une autre étape du programme. Dans le cas contraire, appuyez sur le bouton « Non ».






c) contrôle du programme créé

La fonction Aperçu vous permet de voir toutes les étapes du programme correspondant et de contrôler les paramètres définis.



Si les paramètres sélectionnés sont corrects, appuyez sur le bouton OK. Appuyez sur le bouton « Options » si vous voulez les modifier et sélectionnez l'une des options suivantes :



-  - Cette option vous permet d'ajouter une nouvelle étape au programme après les étapes créées auparavant
-  - Ajouter la fonction de cuisson et maintien comme dernière étape. Les paramètres par défauts peuvent être définis dans la section « Réglages ».
-  - Afficher l'étape sélectionnée et la modifier.
-  - Cette option vous permet de créer une nouvelle étape qui peut être insérée avant l'étape sélectionnée.
-  - Supprimer l'étape sélectionnée et ajouter un nouveau numéro aux étapes restantes

Le programme que nous avons créé en utilisant la procédure décrite ci-dessus sera présent dans l'offre initiale « Tous les programmes » sous forme de programme individuel dans les groupes de programmes.



Vous pouvez modifier et déplacer ce programme

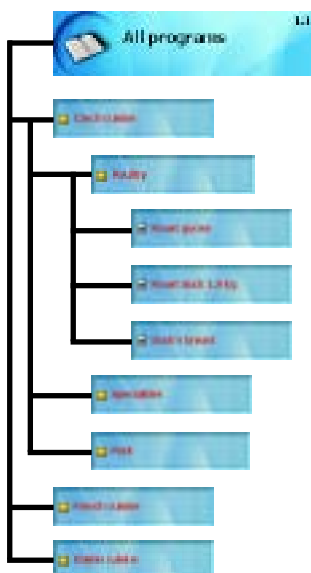
dans une autre catégorie grâce aux « Options ».

Choisissez « Ajouter catégorie »

8.2.2 Création de vos propres groupes de programmes

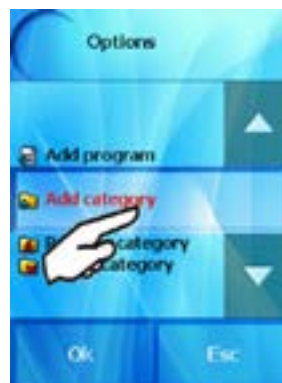
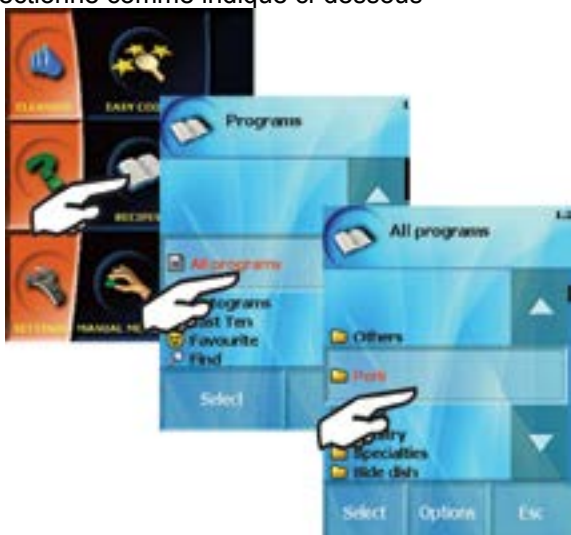
Pour faciliter le travail avec les programmes, il est possible de les organiser en groupes, selon le type d'aliments préparés, de technologie de préparation, etc. Vous pouvez aussi créer votre propre organisation et structure de groupes de sorte que l'orientation et la sélection de programmes soit facilitée et simplifiée.

Exemple de structure :



Vous pouvez aussi utiliser les groupes prédéfinis ou renommer ou supprimer un groupe que vous n'utilisez plus avec le bouton « Options ».

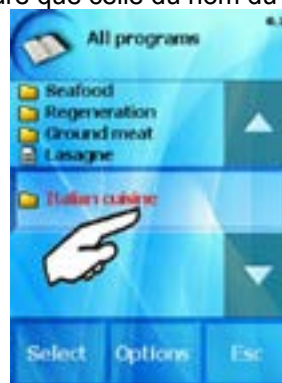
L'accès à la section d'organisation des groupes est sélectionné comme indiqué ci-dessous



Le four à vapeur mixte vous proposera la possibilité de saisir le nom de la catégorie



Vous pouvez saisir le nom de catégorie en suivant la même procédure que celle du nom du programme.



Après avoir appuyé sur « Sélectionner », le nouveau groupe sera placé en bas de la liste des groupes.

Vous pouvez ajouter des programmes dans le nouveau sous-groupe selon vos besoins, ajouter de nou-

veaux sous-groupes ou supprimer, renommer des programmes, etc. selon l'offre effective. La procédure est la même qu'au chapitre « 8.2.1 Création de vos propres recettes ».

8.2.3 Chargement des programmes par clé USB

Vous pouvez utiliser une clé USB lors du travail avec la section « Recettes ». Vous pouvez modifier les recettes ou les catégories et les copier sur votre clé USB ou dans votre four à vapeur mixte. Vous pouvez ainsi disposer des mêmes recettes ou catégories dans tous vos fours mixtes.

8.2.3.1 Chargement des programmes « Four mixte vers clé USB »

a) Connectez votre clé USB au four à vapeur mixte.



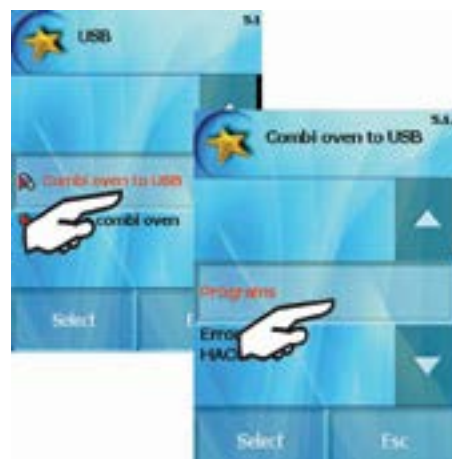
b) La connexion est indiquée par un son. Entrez dans le menu « SUPPLÉMENTS » et appuyez sur le bouton USB qui est actif (en surbrillance).



Si aucun son n'est émis et que le bouton USB n'est pas actif (grisé), essayez à nouveau de connecter la clé

USB.

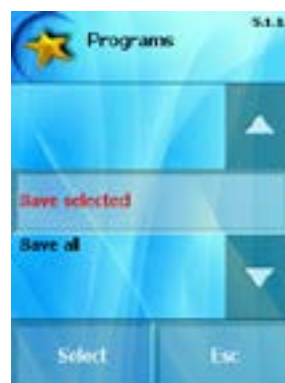
c) L'écran des choix « Four mixte vers clé USB » ou « Clé USB vers four mixte » s'affiche. Choisissez « Four mixte vers clé USB », puis le bouton « Programmes ».



d) Vous pouvez ensuite choisir « Sauvegarder sélection » ou « Sauvegarder tout ».

« Sauvegarder tout » – tous les programmes de la section « Tous les programmes » seront sauvegardés sur la clé USB. Les programmes seront sauvegardés sous la forme « Programs_XXXXXX.pms ». « XXXXXX » est le numéro de production du four à vapeur mixte. Si un fichier ayant le même nom existe déjà, le nouveau fichier est sauvegardé sous le nom « Programs_XXXXXX(1).pms ».

« Sauvegarder sélection » – vous pouvez choisir et sauvegarder sur la clé USB soit



les programmes sélectionnés



soit les catégories sélectionnées. Les deux choix peuvent être effectués avec le bouton « Cocher ».



Vous pouvez aussi décocher les programmes en utilisant le bouton « Décocher ».



Lorsque vous avez choisi les programmes ou les catégories à copier sur la clé USB, confirmez avec OK.

e) L'écran vert s'affiche comme dernière étape. Pour confirmer, appuyez sur « Oui », sinon appuyez sur

« Non ».



Les programmes ou les catégories seront sauvegardés sur la clé USB. Les programmes seront sauvegardés sous la forme « Programs_XXXXXX.pms ». « XXXXXX » est le numéro de production du four à vapeur mixte Si un fichier ayant le même nom existe déjà, le nouveau fichier est sauvegardé sous le nom « Programs_XXXXXX(1).pms ».

Lorsque vous chargez ces programmes (catégories) dans le four à vapeur, ils sont sauvegardés sous le nom d'origine dans la section « TOUS LES PROGRAMMES ».

8.2.3.2 Chargement des programmes « Clé USB vers four mixte »

Pour démarrer le chargement, suivez les étapes a) et b) du chapitre 8.2.3.1.

c) L'écran des choix « Four mixte vers clé USB » ou « Clé USB vers four mixte » s'affiche. Choisissez « Clé USB vers four mixte », puis le bouton « Programmes ».



d) Vous pouvez ensuite choisir « Ajouter aux présents » – ajoutez les programmes ou les catégories copiés à « Tous les programmes ».





« Écraser tout » – tous les programmes seront complètement réécrits dans la section « Tous les programmes ».

Les programmes (catégories) chargés sont sauvegardés sous le nom original dans la section « Tous les programmes ».

8.3 Pictogrammes

Les fours à vapeurs mixtes RETIGO Vision vous offrent la possibilité unique d'associer vos propres photos ou pictogrammes à chaque programme. Ces photos peuvent être associées de manière simple à l'aide d'une clé USB.

Les fours à vapeur mixtes RETIGO Vision prennent en charge les formats d'image avec les extensions JPG, BMP, GIF et PNG. Un nombre limité de photos (200) peut être stocké dans la mémoire du four à vapeur mixte. La taille de l'image sera automatiquement ajustée par le four à vapeur mixte.

Les programmes auxquels sont associées des images sont affichés dans la liste avec l'icône particulière . Il en va de même pour la liste des programmes favoris .

8.3.1 Menu « Pictogrammes »



Dans le menu « Pictogrammes », accessible par le menu « Programmes », vous disposez des options suivantes :

8.3.1.1 Affecter un pictogramme à un programme

A) Avec la sélection « Pictogramme »

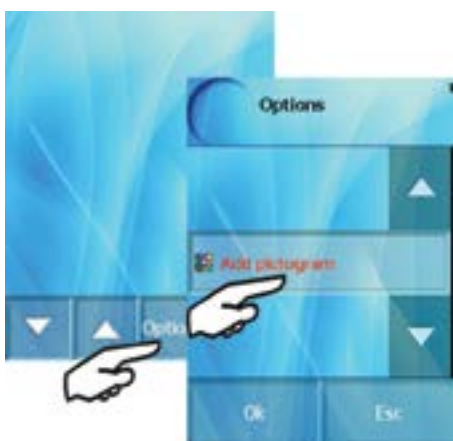
Si aucune image n'a été affectée à un programme pour l'instant, vous ne verrez qu'un écran vide avec la barre de menu inférieure dans le menu « Pictogrammes ».



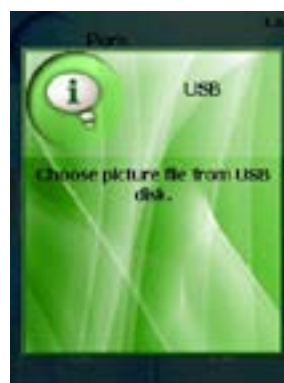
Pour ajouter une image, connectez votre clé USB contenant les images à utiliser au four à vapeur mixte. Après avoir connecté la clé USB, appuyez sur le bouton « Options », puis sur le bouton « Ajouter un pictogramme ».



Après la sélection, un écran d'information s'affiche à nouveau pendant deux secondes.



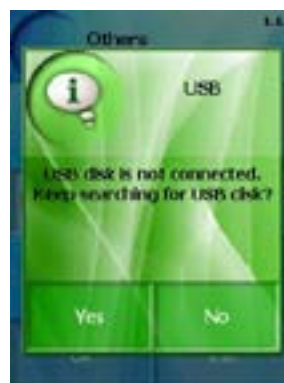
Ensuite, un écran d'information s'affiche pendant deux secondes pour vous demander de sélectionner un programme.



Si la clé USB est connectée, vous pouvez accéder à la liste des fichiers sur la clé USB.



Entrez ensuite dans la des programmes pour sélectionner le programme auquel associer l'image.



Si elle n'est pas connectée, vous verrez un écran vous indiquant de connecter la clé USB et d'appuyer sur le bouton « Oui ». Sélectionnez l'image désirée (*.jpg, *.png, *.bmp, *.gif) sur votre clé USB à l'aide des flèches.



Si vous n'êtes pas sûr du nom de l'image, vous pouvez la vérifier à l'aide du bouton « Aperçu ».



Vous pouvez revenir à la liste en appuyant sur le bouton « ESC ». Si l'image vous convient, appuyez sur le bouton « Sélectionner ». L'image est alors associée et affichée sur l'écran.



Les pictogrammes suivants peuvent être ajoutés de la même manière.

B) Avec la liste des programmes

Les pictogrammes peuvent aussi être associés directement depuis la liste des programmes. Sélectionnez le programme dans le dossier « Programmes ». Appuyez sur le bouton « Options ».



Un menu avec les choix de programme possibles s'affiche. À l'aide des flèches, sélectionnez et appuyez sur le bouton « Ajouter un pictogramme ».

Suivez ensuite les mêmes étapes qu'à la section A.

8.3.2 Autres opérations avec les pictogrammes

L'opération suivante implique le menu « Options » dans la section « Pictogrammes ». Cliquez sur un pictogramme, puis appuyez sur le bouton « Options »

- Ajouter le pictogramme suivant. Pour en savoir plus, voir 8.3.1.1.
- Afficher les étapes du programme et les modifier.
- Renommer le programme sélectionné.
- Modifier l'image du pictogramme. Pour en savoir plus, voir 8.3.2.3.
- Déplacer le pictogramme sélectionné vers le haut.
- Déplacer le pictogramme sélectionné vers le bas.
- Supprimer le pictogramme coché, sans supprimer le programme qui y est associé. Pour en savoir plus, voir 8.3.2.5.

8.3.2.1 Aperçu des pictogrammes associés

L'aperçu est accessible depuis le menu « Programmes ».



La liste affiche les pictogrammes qui ont déjà été associés aux programmes. Chaque pictogramme comprend une image et le nom du programme correspondant.



8.3.2.2 Lancement d'un programme avec un pictogramme

Le lancement du programme dans le menu « Programmes » est très simple. Il vous suffit d'appuyer deux fois rapidement sur le pictogramme. Vous passerez ainsi à l'écran standard pour le lancement du programme (voir chapitre « 8. Recettes »). Ensuite, il vous suffit d'appuyer sur le bouton « DÉPART »

8.3.2.3 Modifier le pictogramme

Pour modifier le pictogramme, appuyez une fois sur l'image à modifier dans le menu « Pictogramme ». L'image sélectionnée sera marquée en rouge.



Appuyez ensuite sur le bouton « Options » et sélectionnez avec les flèches l'option « Modifier le pictogramme ».

Suivez ensuite les mêmes étapes qu'au chapitre 8.3.1.1.

8.3.2.4 Affichage du pictogramme

Si vous voulez afficher un pictogramme associé à un programme particulier, ou , cochez ce programme dans la sélection « Programmes » et appuyez sur le bouton « Sélection ». Dans le menu qui s'affiche, appuyez sur le bouton « Afficher le pictogramme ».



8.3.2.5 Pour supprimer un pictogramme

Il est possible de supprimer un pictogramme du programme. Cette opération ne supprime bien entendu que le pictogramme et pas le programme.

La suppression s'effectue de la même manière que pour la modification du pictogramme à la différence qu'il vous faudra appuyer sur le bouton « Supprimer pictogramme » dans le menu « Options ».




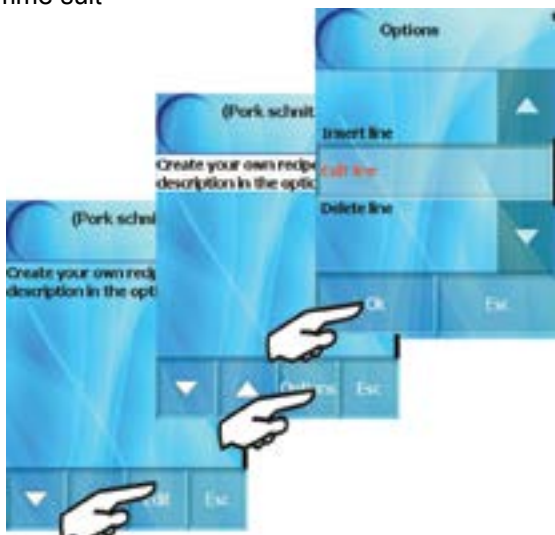
Après cette opération, le four vous demande si vous voulez réellement supprimer le pictogramme et le retirer du programme. Appuyez sur le bouton « Oui ».

Si vous avez de nouveau besoin de l'image supprimée par la suite, vous devrez la charger depuis la clé USB de la même manière qu'auparavant.

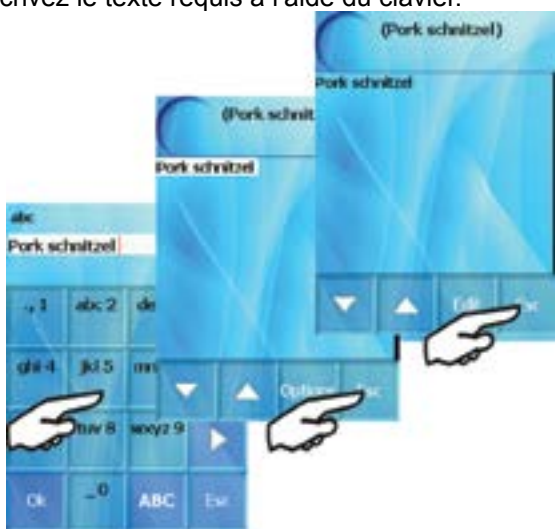
8.4 Livre de cuisine virtuel Vision Chef

Pour chaque programme sauvegardé sur le four mixte, vous pouvez concevoir votre propre processus de cuisson, de recommandations, d'idées et d'astuces.

Pour créer votre propre désignation, indiquez dans le fichier « Programmes » dans l'ensemble des fichiers « Tous les programmes » ou parmi les « Pictogrammes » un programme requis, appuyez sur la touche « Options », cherchez la touche  et puis continuez comme suit



Puis choisissez l'opération demandée, par exemple Modifier une ligne. Supprimez le contenu de la ligne et inscrivez le texte requis à l'aide du clavier.



Une fois le texte saisi, appuyez deux fois de suite sur la touche « Retour ». Le four mixte vous demandera si vous souhaitez sauvegarder les changements. Appuyez sur « OUI ».

Pour afficher le livre de cuisine virtuel « Vision Chef », appuyez sur la touche « Vision Agent » suivi du nom d'un programme requis ou d'un pictogramme.

Vous pouvez aussi saisir la désignation à l'aide du programme Vision Com-bi Software que vous pouvez télécharger gratuitement sur www.retigo.fr.

9. Easy cooking

Les fours à vapeur mixtes RETIGO VISION offrent une technologie Easy Cooking unique permettant aux chefs les moins expérimentés d'obtenir d'excellents résultats. Il n'est pas nécessaire de connaître en détails l'ensemble du processus de cuisson et de définir chaque étape. Le système Easy cooking est une sorte d'assistant qui conseille et règle la technologie appropriée en fonction du type de plat et du résultat requis. Cette technologie a été conçue par une équipe de chefs experts RETIGO et, contrairement aux autres systèmes, elle tient parfaitement compte des caractéristiques de la cuisine internationale.

L'utilisation en mode Easy cooking est limitée exclusivement au choix du plat ou à la personnalisation légère de l'intensité du rôtissage/de la cuisson du pain et à la couleur de la surface après l'appui sur le bouton « Départ ». Le reste est effectué à votre place par le four à vapeur mixte.

Il est évident que vous pouvez accéder au processus de cuisson et ajuster les paramètres proposés à chaque étape pour que le résultat soit conforme à vos attentes.

Si vous êtes satisfaits du produit final, il est possible de transférer la technologie sélectionnée dans vos programmes favoris et de la réutiliser à tout moment pour obtenir un résultat de qualité.

9.1 Utilisation d'EASY COOKING

Pour sélectionner ce mode, appuyez sur « Easy cooking »



Choisissez le type de plat désiré ou la technologie (par ex. grillage) dans le menu



Choisissez le type de plat désiré à l'étape suivante (par ex. poulet)



et choisissez un produit.



Le four à vapeur mixte affiche à présent les paramètres de température à cœur et de température de la chambre de cuisson à laquelle le processus se termine. Si les paramètres vous conviennent, appuyez sur OK pour que le four à vapeur mixte utilise la technologie sélectionnée.



Si vous souhaitez d'autres valeurs pour les paramètres fins (par ex. peau plus dorée et croquante sur un poulet grillé), sélectionnez la température requise dans le champs rouge de l'affichage (1) (côté gauche pour la température de la chambre de cuisson et côté droit pour la température de la sonde). Pour effectuer un réglage fin, utilisez les flèches pour augmenter/diminuer la température (2).



Une fois réglés les paramètres, vous pouvez lancer le processus de cuisson en appuyant sur « Départ »



L'une des caractéristiques des fours à vapeur mixtes RETIGO est la possibilité de modifier tous les paramètres prédéfinis durant l'opération de cuisson.

En appuyant sur le bouton correspondant (Durée, Température, etc.), vous pouvez modifier les valeurs sélectionnées et le four à vapeur mixte continuera avec les nouveaux paramètres définis.

9.1.1 Mémorisation de vos propre paramètres « Easy cooking »

Vous pouvez modifier toutes les modifications effectuées aux paramètres de chaque étape. À la fin du processus de cuisson, le four à vapeur mixte vous offrira la possibilité de sauvegarder le programme modifié dans la section « Recettes ».



Lors de la sauvegarde du programme, procédez en suivant les instructions décrites au chapitre « 8. Recettes ».

10. Nettoyage automatique

Les fours à vapeurs mixtes RETIGO VISION sont équipés d'un système de nettoyage automatique AUTOMATIC CLEANING qui assure que votre four à vapeur mixte est toujours parfaitement propre et sain. Une utilisation régulière du système de nettoyage automatique vous économise du temps et permet également de prolonger la durée de vie de l'équipement.

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

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

10.1 Poudre de nettoyage automatique « RETIGO Active Cleaner »

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



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

Avertissements importants :

- En cas d'utilisation de produits de nettoyage différents de « **RETIGO Active Cleaner** » (RETIGO Manual Cleaner), la société RETIGO rejette toute responsabilité quant aux dégâts liés à cette utilisation et ces dégâts sont exclus de la garantie.
- Conservez les produits de nettoyage hors de portée des enfants.
- Lors de la manipulation des produits de nettoyage, respectez toutes les règles de

sécurité et de travail avec les produits chimiques et utilisez notamment des gants et lunettes de protection.

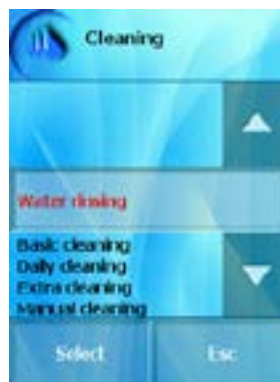
- Suivez les instructions mentionnées sur le couvercle du produit de nettoyage.
- Le produit de nettoyage ne doit en aucun cas entrer en contact avec la peau, les yeux ou la bouche.
- Ne jamais ouvrir la porte du four à vapeur mixte lorsque le programme de nettoyage est en cours, sous peine d'être aspergé de produit chimique de nettoyage.
- Retirez tous les bacs GN avant le nettoyage.
- Suivez les instructions indiquées sur l'écran.
- Ne laissez pas l'emballage du produit de nettoyage dans la chambre de cuisson.
- N'utilisez jamais le produit de nettoyage sur une surface chaude du four à vapeur mixte, sous peine de dégâts irréversibles à la surface. Ces dégâts sont exclus de la garantie.
- Si le nettoyage de l'équipement est insuffisant, pendant l'utilisation ordinaire la graisse accumulée dans la chambre de cuisson peut s'enflammer.

10.2 Utilisation des programmes « Nettoyage »

Le nettoyage automatique du four à vapeur mixte peut être lancé en appuyant sur « Nettoyage »



Le four à vapeur mixte offre cinq programmes de nettoyage.

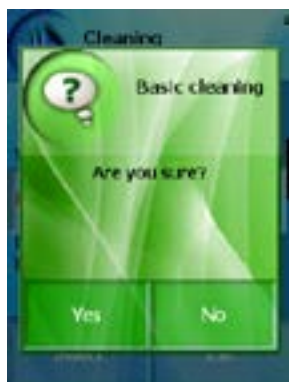


Utilisez chaque programme en fonction de la contamination de la chambre de cuisson (voir tableau « Programmes de nettoyage »)

Sélection du programme	Description	Poudre de nettoyage	Durée*
Rinçage à l'eau	Nettoyage de la chambre de cuisson à l'eau tiède sans utiliser de produits de nettoyage	Non	16 min
Nettoyage de base	Nettoyage de la saleté légère sans graisses brûlées	Oui 1 unité	62 min
Nettoyage moyen	Nettoyage de la saleté moyenne après le rôtissage, le grillage à température plus élevée	Oui 1 unité	83 min
Nettoyage renforcé	Nettoyage de la saleté tenace, des graisses très brûlées, après le rôtissage et le grillage et plusieurs utilisations du four à vapeur mixte	Oui 2 unités	110 min
Nettoyage semi-automatique	Nettoyage sans recourir au système RETIGO Active Cleaning	RETIGO Manual Cleaner Oui – en fonction du degré de salissure	68 min
Détartrage de la chambre de cuisson	Il est recommandé de lancer le processus de détartrage après le dépôt visible du calcaire dans la chambre de cuisson (une couche blanche du tartre)	Active descaler- Oui 2 unités	62 min

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

Le four mixte vous demande de confirmer le programme.



Après avoir choisi et confirmé le programme de nettoyage, le four à vapeur mixte démarre et contrôle la température de la chambre de cuisson. Si la température dépasse 80 °C, démarrez le processus de refroidissement de la chambre de cuisson. Le four à vapeur mixte l'annoncera cela par un rapport d'information

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



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

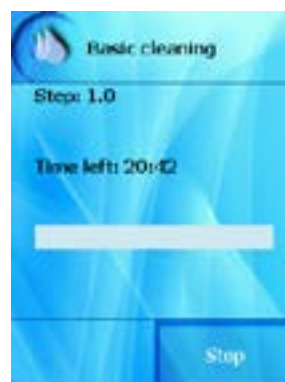
Pour mettre le produit de nettoyage, procédez comme suit :

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



- refermez la porte du four à vapeur mixte.

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



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

10.3 Annulation des processus de nettoyage avant la fin

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

10.4 Nettoyage semi-automatique

Le four à vapeur mixte sera d'abord refroidi jusqu'à la température acceptable de 80 °C (si nécessaire). Le

four vous demandera ensuite de mettre le produit RETIGO Manual cleaner. Laissez le produit manuel agir selon les besoins environ 50 minutes. Au bout de ce délai, le four à vapeur mixte vous demandera de laver de manière approfondie la chambre de cuisson avec la douchette intégrée. Le processus de nettoyage manuel est terminé après cette opération.

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

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

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

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

10.5 Détartrage de la chambre de cuisson

Il est recommandé de lancer le processus de détartrage après le dépôt visible du calcaire dans la chambre de cuisson (une couche blanche du tartre).

Pour détartrer les fours mixtes RETIGO Vision, il faut utiliser un produit spécial Active descaler. Le mode d'application est le même comme pour RETIGO Active cleaner.

Un conditionnement standard du produit Active descaler est en seau plastique à 25 sachets par 100 grammes. Un sachet de ce produit est livré avec un four mixte.

11. Suppléments

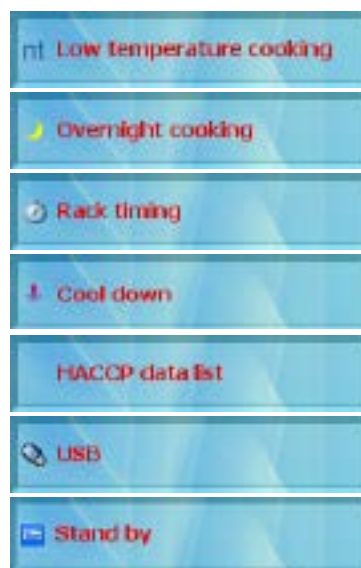
La section « Suppléments » vous permet d'accéder à des fonctions spéciales des fours à vapeur mixtes, comme le préchauffage ou le refroidissement du four mixte à une valeur prédéfinie. Ces fonctions peuvent être utilisées dans le cas où le processus technologique que vous souhaitez ne permet pas de démarrer à partir des températures effectives dans la chambre de cuisson.

La section « Suppléments » vous permet aussi d'accéder au port USB du four à vapeur mixte pour archiver ou enregistrer les programmes, mais elle permet aussi de voir les données HACCP pour les processus de cuisson à contrôler.

Sélectionnez la section « Suppléments » en appuyant sur le bouton « Suppléments ».



Le four à vapeur mixte offre les fonctions suivantes :



11.1 Option « Cuisson basse température » (LTC)

Cette fonction vous permet de préparer les aliments qui ont besoin de durée de cuisson plus longue ou d'un processus de cuisson plus lent (par ex. grosses pièces de viande).

Il existe deux manières de régler la fonction LTC :

- Fin selon sonde à cœur
- Fin selon durée

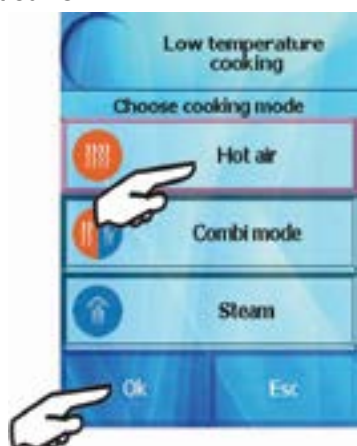
11.1.1 Fin selon sonde à cœur

La sonde à cœur est un accessoire de base de votre four mixte. Elle mesure la température à l'intérieur des aliments. Lorsque la température à l'intérieur des aliments atteint la température prédéfinie, le processus de cuisson est terminé. Le réglage est le suivant :

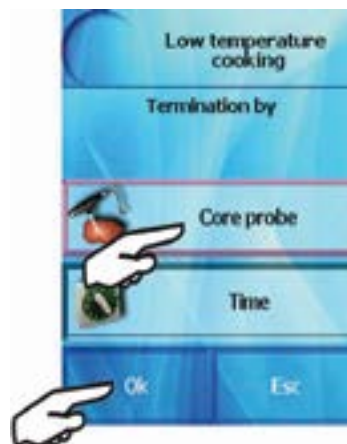
a) Choisissez « Cuisson basse température » dans le menu « Suppléments »



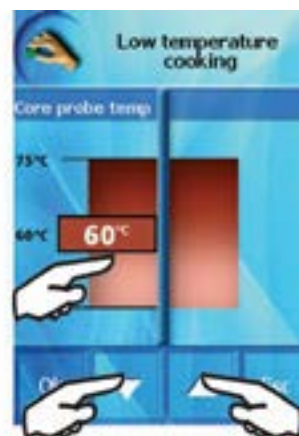
b). Les 3 modes de base s'affichent. Choisissez celui approprié, par ex. Air chaud, et confirmer votre choix en appuyant sur OK.



c). Choisissez ensuite « Fin selon sonde à cœur » et confirmez avec OK.



d) La dernière étape est le réglage de la température que vous souhaitez atteindre à l'intérieur des aliments. Lorsque le four atteint cette température, la fonction LTC se termine.



Cliquez sur le cadre rouge dans lequel se trouve la température. Lorsque le cadre clignote, vous pouvez régler la température requise à l'aide des flèches blanches ou en appuyant sur l'écran. La température minimum est de 45 °C et la température maximum est de 75 °C.

e) Confirmez avec OK après le réglage. L'écran opérationnel de la première étape de cuisson s'affiche. La première étape est prédéfinie sur :

Température :	120 °C
Durée :	10 min
Mode :	Le même que celui prédéfini au paragraphe 2



La deuxième étape selon vos réglages. Vous pouvez contrôler et modifier les étapes définies en cliquant sur l'icône « Recettes » (voir chapitre 8.2.1 « Création de vos propres recettes »).

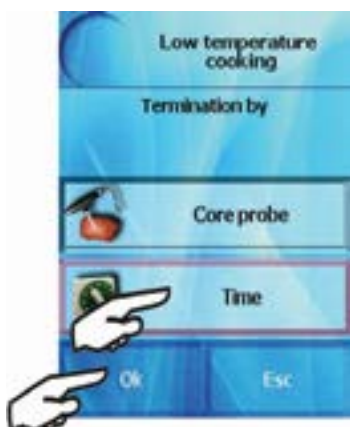
f) Si les paramètres définis sont corrects, vous pouvez lancer le processus en appuyant sur le bouton « Départ ».

11.1.2 Fin avec durée

La fin de la fonction LTC dépend de la durée de cuisson définie.

Les deux premières étapes de réglage sont identiques au paragraphe 11.1.1, a), b).

c) Choisissez ensuite « Fin selon durée » et confirmez avec OK.



d) Le réglage de la durée et de la température s'affiche. Vous pouvez modifier ces valeurs de la même manière qu'au paragraphe 11.1.1, a).



La procédure suivante est identique au paragraphe 11.1.1, e)

11.2 Option « Cuisson nocturne » (OC)

Cette option permet d'utiliser votre four à vapeur mixte durant la nuit et de préparer les aliments pour le lendemain.

Le réglage des paramètres est exactement le même que celui des paramètres de la fonction LTC (voir chapitre 11.1). La différence réside dans le fait qu'après le processus de cuisson, le four à vapeur mixte passe en mode CUISSON ET MAINTIEN et que les aliments sont maintenus à 85 °C.



11.3 Option « Temporisation de grille » (RT)

Cette option vous permet d'ajouter différentes durées pour chaque grille. Vous pouvez préparer différents types d'aliments (avec la même température) à la fois.

La fonction RT se trouve dans le menu « Suppléments ».



La fonction RT peut être réglée :
 - Manuellement
 - En utilisant les programmes prédéfinis

11.3.1 Réglage manuel

Appuyez sur le bouton RT. Réglez d'abord le mode général (air chaud, mixte ou vapeur).



Réglez ensuite la durée, la température et les fonctions supplémentaires (soupape à clapet, vitesse du ventilateur, éclairage permanent et consommation d'électricité réduite de moitié)



Lorsque ces paramètres sont définis, appuyez sur



le bouton « DÉPART »

Sur l'écran suivant, vous pouvez choisir les grilles pour lesquelles définir la durée. Les grilles sélectionnées sont indiquées en rouge et le décompte du temps commence. Il est possible de modifier cette durée en appuyant sur le bouton de la grille.

Remarque : Les numéros de grille sont au choix.



Lorsque le délai est écoulé, le signal sonore retentit et la grille correspondante commence à clignoter. Appuyez sur la grille qui clignote pour l'éteindre.

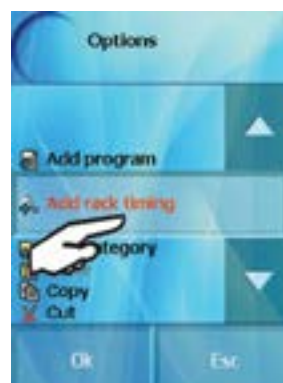
Si vous voulez arrêter la grille avant la fin du temps, réglez simplement la durée à 0:00.


Pour terminer complètement la fonction RT, appuyez sur le bouton « Départ ».



11.3.2 Programmes pour la fonction RT

Vous pouvez créer des programmes RT dans le menu « Tous les programmes/Options »



Le programme RT est sauvegardé avec une icône spéciale .

Si vous préparez plusieurs plats en même temps avec le même mode de cuisson et les mêmes fonctions supplémentaires, vous pouvez utiliser « Programmes de temporisation de grille ». Vous ne devez pas vous souvenir des différentes durées pour chaque plat.

Exemple : Utilisation des programmes RT pour le grillage de différents steaks.

a) Suivant l'image ci-dessus, créez les programmes RT pour les steaks de bœuf, de porc et de poulet. Tous ces programmes ont été préparés avec la même température de 230 °C en mode air chaud avec les mêmes fonctions supplémentaires (ici, vitesse de ventilateur normale).

La préparation diffère uniquement par le réglage de durée :

- | | |
|-----------------|------------------|
| Steak de bœuf | Durée : 6 min |
| Steak de porc | Durée : 5 min |
| Steak de poulet | Durée : 4:45 min |

b) Choisissez RT dans « Suppléments » et réglez le mode air chaud,



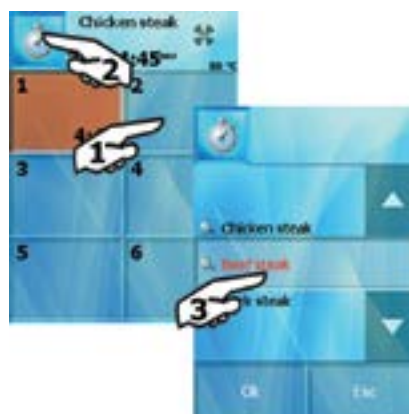
la température à 230 °C, la vitesse de ventilateur normale et appuyez sur l'icône . Le programme définit au point a) s'affiche.



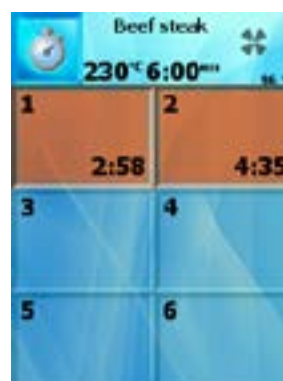
Choisissez le steak que vous voulez préparer en premier, puis appuyez sur le bouton DÉPART. Choisissez la grille sur laquelle vous allez introduire la plaque avec le steak (dans ce cas, la grille n° 1). Le décompte commence.



c) Si vous avez besoin de préparer le steak suivant, par ex. de bœuf, appuyez sur le bouton de grille (1) et l'icône du programme RT (2). Choisissez le programme pour le steak de bœuf (3).



La durée réglée pour le steak de bœuf commence le décompte sur la grille n° 2.



d) En cas de préparation d'un autre steak, par ex. de porc, le processus est le même qu'au point c).

11.4 Option « Refroidissement »



Le refroidissement vous permet de refroidir la chambre de cuisson très rapidement à la température souhaitée.



Sur cet écran, vous pouvez régler la température à laquelle vous voulez refroidir la chambre de cuisson. Vous pouvez aussi voir la progression de la température.



Lorsque la température est atteinte, un signal sonore est émis.

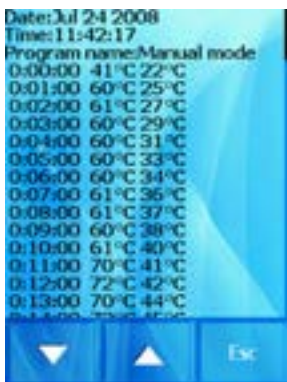
11.5 Option « HACCP »

Durant le processus de cuisson, lors de l'utilisation du mode manuel, des programmes ou de l'Easy cooking, les valeurs de durée, de température, de température à cœur et d'autres informations importantes concernant les événements de fonctionnement fonctionnement sont enregistrés en permanence. Les valeurs peuvent être affichées sur l'écran du four à vapeur mixte de manière organisée.

Après avoir appuyé sur « HACCP », choisissez les processus technologiques, classés par date et heure.



En sélectionnant une ligne, un rapport détaillé du processus technologique apparaît.



11.6 Option « USB »

En utilisant cette fonction, vous pouvez sauvegarder les éléments sélectionnés sur une clé USB ou charger les données dans la four à vapeur mixte.



Cette fonction n'est active que si une clé USB est connectée au port USB, par ex. une clé USB, contenant les données appropriées ou sur laquelle sauvegarder les données.



Après la connexion d'un périphérique USB, le four mixte propose les fonctions suivantes :



11.6.1 Enregistrement des données du four à vapeur mixte sur la clé USB

En utilisant cette option, il est possible d'archiver :

- a) « Programmes » - Voir chapitre 8.
- b) « Erreurs » - Les messages d'erreur seront copiés sur votre clé USB sous la forme « ErrprReport_ xxxxxx_yyyy_mm_dd.txt » où « xxxxxx » est le numéro de production du four à vapeur mixte, « yyyy » est l'année, « mm » est le mois et « dd » est le jour de téléchargement. Si ce fichier existe déjà, le message sera sauvegardé avec « (1) » à la fin.



- c) « HACCP » - Le message HACCP sera copié sur votre clé USB sous la forme « HaccpReport_ xxxxxx_yyyy_mm_dd.txt » où « xxxxxx » est le numéro de production du four à vapeur mixte, « yyyy » est l'année, « mm » est le mois et « dd » est le jour de téléchargement. Si ce fichier existe déjà, le message sera sauvegardé avec « (1) » à la fin.

Les écrans de l'opération sont similaires au précédent.

d) Liste journal - Liste de toutes les opérations effectuées durant 60 jours. La liste journal sera copiée sur votre clé USB sous la forme « Log_XXXXXX_yyyy_mm_dd.txt » où « XXXXXX » est le numéro de production du four à vapeur mixte, « yyyy » est l'année, « mm » est le mois et « dd » est le jour de téléchargement. Si ce fichier existe déjà, le message sera sauvegardé avec « (1) » à la fin.

Les écrans de opération sont similaires au précédent.

e) Journal d'erreurs logicielles - La liste des erreurs logicielles sera copiée sur votre clé USB sous la forme « Log_XXXXXX_yyyy_mm_dd.txt » où « XXXXXX » est le numéro de production du four à vapeur mixte, « yyyy » est l'année, « mm » est le mois et « dd » est le jour de téléchargement. Si ce fichier existe déjà, le message sera sauvegardé avec « (1) » à la fin.

Les écrans de opération sont similaires au précédent.

11.6.2 Chargement des données de la clé USB dans le four à vapeur mixte

En utilisant cette option, vous pouvez charger les données à partir d'une mémoire externe :

- a) « Programmes » - Voir chapitre 8.
- b) « Mélodie »

En utilisant cette option, vous pouvez charger des mélodies ou des sons dans le four à vapeur mixte. Ces sons peuvent être choisi dans la section « Paramètres » et associés à chaque événement (par ex. annonce de fin du processus de cuisson, appui sur un bouton, etc.)



- c) « Easy cooking »

Cette option vous permet de charger les programmes de cuisson pour la fonction Easy cooking. Cette option n'est accessible qu'après avoir saisi le code PIN spécial.

11.7 Option « Veille »

Vous pouvez mettre votre four à vapeur mixte en veille avec la fonction « Veille ».

Pour ce faire, appuyez sur le bouton « Veille » dans le menu « Suppléments » ou maintenez le bouton « DÉPART » enfoncé pendant 3 secondes.



Pour sortir du mode veille, maintenez à nouveau le bouton « DÉPART » enfoncé pendant 3 secondes.

12. Paramètres

La section « Paramètres » permet le réglage spécial du four à vapeur mixte, ainsi que l'accès aux informations techniques concernant le four à vapeur mixte et les paramètres de service pour les utilisateurs avancés.



Les fonctions suivantes sont disponibles pour régler le four à vapeur mixte :



12.1 Option « Réglages utilisateur »

Cette fonction permet de régler l'Heure, les Sons, l'Affichage, les Valeurs par défaut, les Verrous, le Menu principal et les paramètres Divers. Dans l'option « Paramètres utilisateur », un code PIN 1001 est requis.



12.1.1 Réglage « Heure »

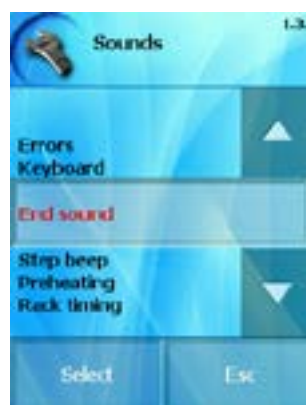
Utilisez ce bouton pour régler l'heure actuelle, en heures et minutes.



12.1.2 Réglage « Sons »

En utilisant cette option, vous pouvez associer des effets sonores ou des mélodies à chaque évènement annoncé par le four à vapeur mixte (par ex. le son de l'appui sur un bouton, l'annonce de fin du processus de cuisson, etc.) ou modifier le volume et la longueur du son.

Appuyez sur le bouton Sons et sélectionnez l'évènement auquel un son doit être associé ou modifié (par ex. Fin du processus de cuisson).



Le menu s'affiche.



En appuyant sur le bouton « Mélodie », vous pouvez modifier le son. En appuyant sur le bouton « Réglage », vous pouvez modifier le volume et la longueur du son. En appuyant sur le bouton « Lecture », vous pouvez reproduire le son pour le contrôler.



Vos propres sons peuvent être ajoutés à la liste dans la section « Suppléments » (voir chapitre 11.6.2 – Chargement des données à partir de la clé USB dans le four à vapeur mixte)

12.1.3 Réglage « Affichage »

Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran.



12.1.4 Réglage « Valeurs par défaut »



Certaines fonctions possèdent des valeurs par défaut définies par la société RETIGO (Air chaud mixte, CUISSON ET MAINTIEN, Temporisation de grille et Rétablir les paramètres par défaut). Vous pouvez modifier ces valeurs en fonction de vos besoins.

Valeurs par défaut

a) Cuisson - les valeurs par défaut des modes de base Air chaud, Mixte et Vapeur sont indiquées au chapitre 6.

b) Temporisation de grille

Mode « Air chaud »

Durée	2 min
Température	180 °C
Humidité	0 %

Mode « Mixte »

Durée	2 min
Température	160 °C
Humidité	50 %

Mode « Vapeur »

Durée	2 min
Température	99°C
Humidité	100%

c) CUISSON ET MAINTIEN :

Température	85 °C
Vitesse de ventilateur	inférieure 1/4

d) Rétablir les paramètres par défaut

Si certaines des valeurs ci-dessus sont modifiées, vous pouvez revenir aux paramètres d'usine en appuyant sur le bouton « Oui »

12.1.5 Réglage « Verrous »

a) Verrou du menu programme

Vous pouvez verrouiller vos recettes. Après le verrouillage, vous pouvez voir les recettes, mais vous ne pouvez plus les modifier.

b) Verrou du programme en cours

Vous pouvez verrouiller la recette en cours. Après le verrouillage, vous ne pouvez pas la modifier.

c) Verrou menu expert

Vous permet de définir l'autorisation du verrou pour le menu Expert. Si vous activez le verrou pour le menu Expert, vous pouvez aussi définir un code PIN pour entrer dans ce menu. Pour plus de détails, voir la section 12.1.6.

12.1.6 Réglage « Menu principal »

Cette option vous permet d'ajuster l'aspect du menu principal de votre four à vapeur mixte.

Les options sont :

a) Menu standard

Le menu standard contient : Nettoyage, Aide, Service, Easy cooking, Recettes, Mode manuel et Suppléments.



b) Pictogrammes

Le menu principal est un écran ne contenant que des pictogrammes.



Il y a un bouton Menu en bas à droite de l'écran. Il permet d'entrer dans le menu Expert où vous pouvez accéder à toutes les fonctions d'un four à vapeur mixte (Nettoyage, Paramètres, Easy Cooking, Recettes, Mode Manuel et Suppléments).

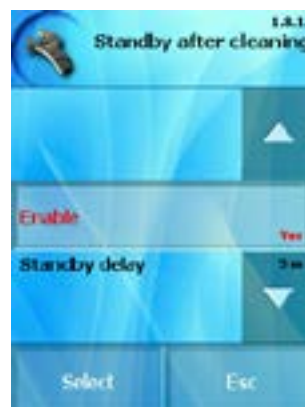


Configuration du menu standard à nouveau à partir de Paramètres dans le menu Expert.

12.1.7 Réglage « Divers »

« Veille après nettoyage »

Vous permet d'activer ou de désactiver le passage automatiquement du four à vapeur mixte en mode « veille » après le processus de nettoyage automatique. Cela signifie que la machine s'arrête. Le bouton marche/arrêt clignote et la douchette manuelle ne peut pas être utilisée.



Vous pouvez aussi définir le délai au bout duquel le four à vapeur mixte passe en mode veille.



12.2 « Info »

Lors de l'appui sur « Info », les informations concernant la version du logiciel utilisé pour gérer le four à vapeur mixte s'affichent.



12.3 « Service »

Cette fonction permet d'entrer dans le menu service. Pour pouvoir accéder à l'option « Service », un code PIN 1001 est requis.



Sélectionnez le code PIN correct et appuyez sur OK. Le four à vapeur mixte propose :

12.3.1 Option « Paramètres »

a) Option économiseur d'écran – Ici vous pouvez activer ou désactiver l'économiseur d'écran. Si l'économiseur d'écran est actif, il apparaît au bout de 5 minutes d'inactivité du four à vapeur mixte.



En touchant l'écran, vous revenez en mode de fonctionnement.

b) Fonction d'apprentissage – Après chaque processus de cuisson, le four vous demande s'il faut sauvegarder le programme.

12.3.2 Option « Langues »

Vous pouvez choisir la langue en fonction du pays ou du personnel utilisant le four. La modification de la langue ne modifie pas la langue des sections Easy Cooking et Recettes.

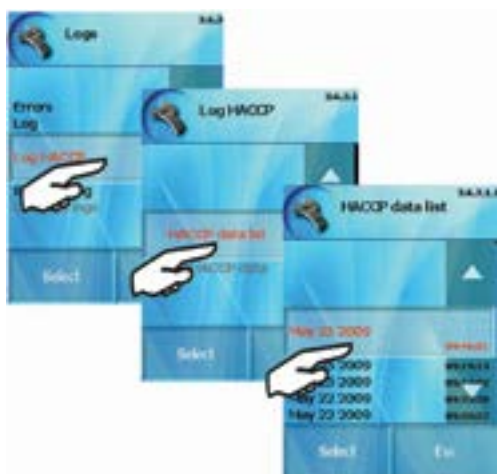
12.3.3 Option « Journal »

Dans cette option, vous pouvez afficher :

- Erreurs
- Journal HACCP
- Journal
- Journal d'erreurs logicielles
- Données de fonctionnement

a) Erreurs – La liste des erreurs de fonctionnement. La liste des erreurs et leur description se trouve à la fin de ce manuel.

b) Journal HACCP – La liste des données HACCP (températures, durées et modes). Les données sont classées par dates et heures.



c) Journal - Liste de toutes les opérations effectuées durant 60 jours.

d) Journal d'erreurs logicielles - La liste des erreurs logicielles. Cette liste n'est utile qu'aux techniciens de service.

e) Données de fonctionnement - Vous trouverez ici les informations sur le fonctionnement global de la machine. Par ex. Durée de fonctionnement du four, durée de cuisson, durée de fonctionnement de la chambre de cuisson, etc.



Les options affichées en gris ne sont accessibles qu'au centre de service agréé.



Les données sont sauvegardées pendant environ 60 jours de fonctionnement du four à vapeur et la quantité de données dépend de la capacité de mémoire du four à vapeur mixte. Après cette période, les données sont écrasées à partir des données plus anciennes. Les données de fonctionnement sont mémorisées tout au long de la vie du produit lorsque cela est nécessaire et peuvent être réinitialisées.

12.4 Option « Rinçage chaudière »

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

Cette fonction est utile pour rincer la chaudière. Vous pouvez l'utiliser lorsque vous souhaitez déplacer le four à vapeur mixte, etc.

13. Aide

L'option d'aide fournit des informations générales concernant l'utilisation du four à vapeur mixte, ainsi que des numéros de téléphone importants auxquels vous pouvez obtenir davantage d'assistance lorsque le manuel d'utilisation et l'aide ne parviennent pas à répondre à vos questions.

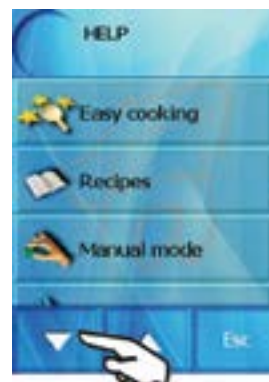


Lorsque vous appuyez sur AIDE, vous pouvez choisir :



13.1 Option « Manuel »

Offre une description détaillée de chaque section d'utilisation du four à vapeur mixte.



Déplacez-vous avec les flèches. Si vous avez besoin d'aide sur une fonction dans la liste, appuyez des-

sus. La description générale s'affichera. Par exemple, la fonction « Recettes »



Si vous avez besoin de davantage d'informations sur cette fonction, cliquez sur le bouton « Plus... ». La description détaillée s'affiche. Déplacez-vous avec les flèches.



13.2 Options « Hot-line chef », « Hot-line service » et « Contact »

Offre des numéros de téléphone importants auxquels les chefs experts, l'assistance technique ou les responsables commerciaux de RETIGO s.r.o. seront heureux de vous fournir des informations.



14. VISION AGENT

affiche les informations d'aide concernant le processus en cours sur le panneau de commande. Vision agent décrit le processus en cours ou fournit de l'aide sur les étapes supplémentaires disponibles.



Pour la fonction VISION Agent, appuyez d'abord sur le bouton « AGENT », puis sur le bouton pour lequel vous avez besoin d'une description. Cette opération peut être effectuée partout.

Les mêmes informations sont disponibles dans le menu « Aide »



15. Fours à vapeur mixtes à gaz

15.1 Allumage du brûleur à gaz

La petite flamme derrière le symbole de l'horloge indique le fonctionnement du brûleur à gaz. Si la flamme est allumée, le brûleur fonctionne.



Si le brûleur à gaz fonctionne et s'éteint pour une raison ou une autre ou si la flamme ne peut pas être allumée au démarrage de la machine, un signal sonore est émis et un message s'affiche sur l'écran.



Dans ce cas, appuyez sur le bouton OK. Cela signifie que le personnel de service reconnaît la situation et qu'une nouvelle tentative d'allumage sera effectuée. La cause la plus courante du défaut d'allumage est due à l'alimentation générale du gaz qui est coupée. Toutefois, si l'alimentation du gaz est ouverte et que le message du défaut d'allumage persiste, contactez un technicien.

15.2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ pour la révision du four à vapeur mixte à gaz



Il est fortement conseillé de confier exclusivement à un technicien de service les raccordements du four à vapeur mixte à l'électricité et au gaz, la mise en service, les ajustements et

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

INSTRUCTIONS

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



Procédure en cas d'odeur de gaz

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



Procédure en cas d'odeur de gaz de combustion

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



Procédure en cas de surchauffe

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



Procédure en cas d'incendie

- fermez l'arrivée du gaz
- arrêtez le four à vapeur mixte

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



Protection contre les chocs électriques

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



Comment éviter le risque d'incendie

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



Contrôle de la cheminée

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



Sécurité de poussée inversée

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

16. Entretien

16.1 Consignes générales

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

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

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

Lors de l'ouverture de la porte, notamment lors de l'utilisation de la vapeur, placez-vous toujours de sorte que la vapeur chaude sortant de la porte ouverte ne puisse pas vous brûler. Ouvrez d'abord légèrement la porte pour laisser la vapeur chaude sortir, puis ouvrez complètement la porte ! Ne projetez pas d'eau avec la douchette sur la vitre de la porte ou l'éclairage si la température n'est pas inférieure à 90 °C. La vitre pourrait se briser !

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

16.2 Nettoyage quotidien (entretien)

Pour nettoyer le four à vapeur mixte, utilisez la fonction de nettoyage à partir du menu initial (voir chapitre « 10. Nettoyage automatique »). Il est nécessaire de continuer comme suit :

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



- Remettez le joint sec en position (commencez par les coins) sans utiliser aucun outil.

- Après le nettoyage, laissez la porte de l'appareil entrouverte pour que la chambre de cuisson s'aère. Vous prolongerez ainsi la durée de vie du joint de la porte.
- Lors du nettoyage de l'appareil, utilisez exclusivement les produits de nettoyage conseillés par le fabricant (Retigo Manual cleaner, PURON K et Retigo Active cleaner). N'essayez pas d'utiliser des produits abrasifs ! N'utilisez pas d'ustensiles de nettoyage mécaniques pour le nettoyage des surfaces (tampon métalliques, etc.). Seul un nettoyage quotidien de la chambre de cuisson peut garantir une durée de vie prolongée et la qualité de la préparation culinaire.
- Lors du nettoyage de l'appareil avec un produit de nettoyage, la température ne doit en aucun cas dépasser 70 °C. À des températures plus élevées, le produit de nettoyage peut brûler sur la surface de la chambre de cuisson et laisser des traces similaires à la rouille. La garantie ne couvre pas ce genre de dégât.
- Lors de l'utilisation des produits de nettoyage (par ex. Retigo manual cleaner ou PUREX K), faites très attention et suivez toujours les instructions et les recommandation du fabricant du produit de nettoyage. Vous éviterez ainsi tout risque pour votre santé !
- Rincez toujours l'intérieur de la chambre de cuisson avec la douchette manuelle après le nettoyage manuel pour éliminer les produits de nettoyage. Dans le cas contraire, la surface de la chambre de cuisson peut s'endommager et se décolorer après l'utilisation à des températures élevées. Ces dégâts ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne nettoyez jamais le four à vapeur mixte en utilisant des acides et ne laissez jamais des acides à proximité, sous peine d'endommager la surface.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage ou de sable à gros grains.
- N'utilisez jamais d'objets mécaniques pour nettoyer le four à vapeur mixte (par ex. tampon métallique, racloir, couteaux, etc.)
- Ne nettoyez pas le four à vapeur mixte avec des jets d'eau à forte pression
- Laissez la porte entrouverte après le nettoyage de la chambre de cuisson.



Il est nécessaire de nettoyer le four à vapeur mixte tous les jours avec les produits de nettoyage RETIGO recommandés sous peine d'annulation de la garantie.



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



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

16.3 Nettoyage mensuel (entretien)

Nettoyez l'équipement et suivez les instructions d'entretien pour prolonger la durée de vie de l'appareil et garantir un fonctionnement parfait.

Le nettoyage mensuel est similaire au chapitre « 10. Nettoyage automatique ». En plus de l'opération décrite, la partie arrière du ventilateur doit être soigneusement nettoyée et détartrée.

16.3.1 Procédure de nettoyage du four à vapeur mixte :

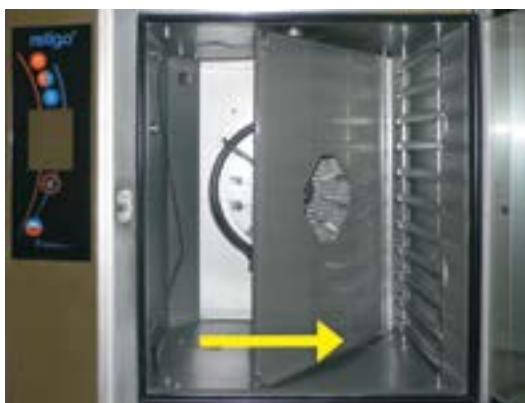
- Effectuez un nettoyage manuel comme décrit au chapitre « 10. Nettoyage automatique »
- Retirez la grille de gauche (il est nécessaire de la soulever, puis de la retirer des boulons inférieurs pour pouvoir libérer la grille des boulons supérieur et la sortir).



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



- Tirez le côté gauche pour ouvrir la paroi interne.



- Continuez de la même manière qu'au chapitre « Nettoyage » concernant le nettoyage quotidien (entretien) et projetez un produit de nettoyage spécial (RETIGO Manual cleaner) sur l'arrière de la chambre de cuisson, le ventilateur, le pulvérisateur d'eau (tuyau au ventre du ventilateur dans lequel arrive le tuyau d'alimentation) et les éléments chauffants.
- Après un nettoyage approfondi de la chambre de cuisson de l'appareil, faites-le chauffer jusqu'à une température d'environ 50 à 60 °C. En aucun cas la température ne doit dépasser 70 °C!
- Projetez le produit détartrant (PURON K) sur l'ensemble de la chambre de cuisson, le ventilateur, le pulvérisateur d'eau et les éléments chauffants et laissez agir pendant 15 minutes environ.

Rincez abondamment l'ensemble de la chambre de cuisson avec la douchette manuelle.

- Répétez l'opération si nécessaire.
- Lavez le joint de la porte avec le produit de nettoyage.

- Après le nettoyage de la chambre de cuisson, refermez la paroi interne (en face du ventilateur de ventilation) et fermez les verrous en les tournant, puis remettez la grille de gauche en position.
- Après le nettoyage, laissez la porte entrouverte pour aérer la chambre de cuisson. Vous prolongerez ainsi la durée de vie du joint de la porte.
- Lors de l'utilisation des produits de nettoyage (RETIGO Manual cleaner, PUREX K ou PURON K), faites très attention et suivez toujours les instructions et les recommandations du fabricant du produit de nettoyage. Vous éviterez ainsi tout risque pour votre santé !!!

16.4 Nettoyage trimestriel (entretien)

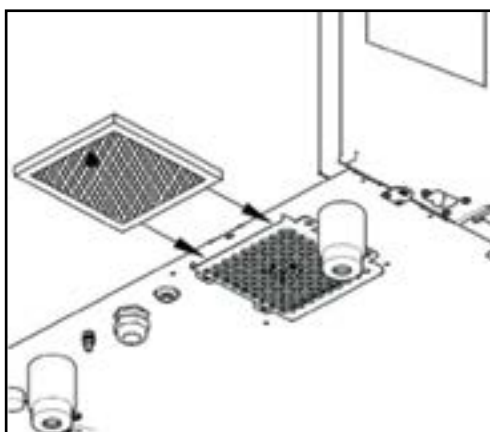
Le nettoyage mensuel est similaire au chapitre « 10. Nettoyage automatique ». En plus de l'opération décrite, le filtre à air doit être nettoyé.

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

Procédure de nettoyage du filtre à air

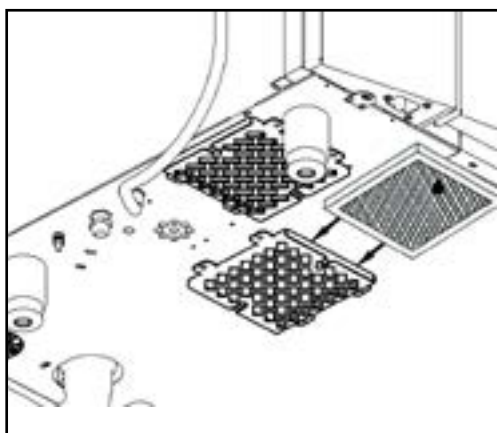
Fours à vapeur mixtes électriques :

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



Four à vapeur mixte à gaz

Procédez de la même manière durant le nettoyage du deuxième filtre pour la prise d'air dans les four à vapeur mixtes.



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

16.5 Entretien annuel

- Effectuez l'entretien trimestriel.
- Il est également nécessaire de contrôler l'installation et l'équipement. RETIGO s.r.o. recommande que cette procédure soit effectuée uniquement par un technicien de service agréé.
- Seuls l'installation par un expert et le respect des instructions d'entretien prolongent la durée de vie de l'appareil et garantissent un fonctionnement parfait.
- Au bout d'un an de fonctionnement, un technicien de service agréé doit contrôler l'installation et l'appareil selon le tableau IX.3.
- Pendant toute la durée d'utilisation, l'appareil doit subir des contrôles, tests et révisions réguliers conformément à la loi ČÚBP n° 48/1982.
- La garantie ne couvre pas les dégâts causés par un nettoyage et un entretien de la part de personnes inexpérimentées.
- L'utilisateur de l'appareil ne doit pas altérer les valeurs prédéfinies par le fabricant ou assignées par le technicien de service.
- Seuls des contrôles et nettoyages réguliers de l'appareil peuvent éviter une usure excessive.

Contrôle de la cheminée

(valide pour les fours à vapeurs mixtes à gaz uniquement)

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

LISTE DE CONTRÔLE

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

17. Durée de vie du four à vapeur mixte RETIGO

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

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

18. Tableau des codes d'erreur

ERREUR	PROBLÈME	SOLUTION
Err 10	L'eau atteint le niveau maximum mais n'atteint pas le niveau minimum au bout de deux minutes.	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur la touche « ESC ». Le four mixte ne peut être utilisé qu'en mode « Air chaud ». Veuillez contacter votre société de service.
Err 11	Le préchauffage de la chaudière a mis plus de 6 minutes.	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur la touche « ESC ». Le four mixte ne peut être utilisé qu'en mode « Air chaud ». Veuillez contacter votre société de service.
Err 12	Lors du remplissage de la chaudière, le niveau d'eau maximum n'est pas atteint au bout de 2 minutes.	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur la touche « ESC ». Le four mixte ne peut être utilisé qu'en mode « Air chaud ». Veuillez contacter votre société de service.
Err 13	Lors du remplissage de la chaudière, le niveau d'eau minimum n'est pas atteint au bout de 2 minutes.	Contrôlez la ligne d'arrivée d'eau (robinet ouvert) Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur la touche « ESC ». Le four mixte ne peut être utilisé qu'en mode « Air chaud ». Veuillez contacter votre société de service.
Err 14	Une phase de l'alimentation électrique manque	Veuillez contacter votre société de service.
Err 15	Défaut de protection contre la surchauffe du moteur F2 Indication de surchauffe du moteur au-dessus d'une limite définie.	Veuillez contacter votre société de service.
Err 16	Le préchauffage de la chaudière a mis plus de 7 minutes.	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur la touche « ESC ». Le four mixte ne peut être utilisé qu'en mode « Air chaud ». Veuillez contacter votre société de service.
Err 17	Lors de la vidange de la chaudière, le niveau d'eau n'est pas passé au-dessous du niveau minimum au bout de 2 minutes.	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur la touche « ESC ». Le four mixte ne peut être utilisé qu'en mode « Air chaud ». Veuillez contacter votre société de service.
Err 18	Lors de la vidange de la chaudière, le niveau d'eau n'est pas passé au-dessous du niveau maximum au bout de 2 minutes.	Contrôlez la vidange. Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur la touche « ESC ». Le four mixte ne peut être utilisé qu'en mode « Air chaud ». Veuillez contacter votre société de service.
Err 19	Chaudière entartrée	Veuillez contacter votre société de service.
Err 26	Le moteur de la soupape à clapet n'est pas bloqué ou l'interrupteur est encore fermé.	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur la touche « ESC ». Le four mixte ne peut être utilisé que sans fonction « Soupape à clapet ».
Err 27	Le moteur de la soupape à clapet n'est pas bloqué ou l'interrupteur est encore ouvert.	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur la touche « ESC ». Le four mixte ne peut être utilisé que sans fonction « Soupape à clapet ».
Err 28	Défaut de l'interrupteur de la soupape à clapet.	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur la touche « ESC » . Le four mixte ne peut être utilisé que sans fonction « Soupape à clapet » .
Err 29	Défaut du moteur de la soupape à clapet.	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur la touche « ESC » . Le four mixte ne peut être utilisé que sans fonction « Soupape à clapet » .

ERREUR	PROBLÈME	SOLUTION
Err 30	Défaut de la sonde de température de l'évacuation de vapeur	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur la touche « ESC ». Le four mixte peut être utilisé provisoirement dans tous les modes de cuisson. Veuillez contacter votre société de service.
Err 31	Défaut de la sonde de température de vidange.	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur la touche « ESC ». Le four mixte peut être utilisé provisoirement dans tous les modes de cuisson. Veuillez contacter votre société de service.
Err 32	Défaut de la sonde de température de la chaudière.	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur la touche « ESC ». Le four mixte peut être utilisé provisoirement dans tous les modes de cuisson. Veuillez contacter votre société de service.
Err 33	Défaut de la sonde 2 de température (sonde inférieure sur les modèles 1221/2011) de la chambre de cuisson	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur la touche « ESC ». Le four mixte peut être utilisé provisoirement dans tous les modes de cuisson. Veuillez contacter votre société de service.
Err 34	Défaut de sonde à cœur – sonde à cœur 1	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur la touche « ESC ». Le four mixte peut être utilisé provisoirement dans tous les modes de cuisson. Veuillez contacter votre société de service.
Err 35	Défaut de la sonde 1 de température (sonde supérieure sur les modèles 1221/2011) de la chambre de cuisson	Le four mixte est bloqué dans tous les modes de cuisson. Veuillez contacter votre société de service.
Err 36	Défaut de sonde à cœur – sonde à cœur 2	Le message d'erreur peut être effacé en appuyant sur la touche « ESC ». Le four mixte peut être utilisé provisoirement dans tous les modes de cuisson. La sonde à cœur 2 ne peut pas être utilisée. Veuillez contacter votre société de service.
Err 40	Le fusible thermique de la chambre de cuisson (S1, S2) ou le fusible thermique de la chaudière (S3) s'est déclenché – protection contre la surchauffe.	Veuillez contacter votre société de service.
Err 60-78	Défaut de carte électronique	Veuillez contacter votre société de service.
Err 80-90	Défaut du convertisseur de fréquence	Veuillez contacter votre société de service.
Err 95	Régime incorrect de la soufflante	Si le problème persiste, contactez un technicien
Err 96	Le gaz ne s'est pas allumé	Contrôlez si l'alimentation en gaz est active et répétez l'opération d'allumage
Err 97	Mauvais échappement des gaz de combustion (uniquement sur les appareils de type B13)	Refoulement – arrêtez la ventilation basse pression
Err 100	Erreur système	Veuillez contacter votre société de service

REMARQUES :

retigo®
Vision

Gôûtez au futur

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

www.retigo.com