L'innovation, voilà notre recette www.hugentobler.com



# *Combisteamer* Practico Vision Plus



Manuel d'utilisation

## **DESCRIPTIONS DES ECRANS LES PLUS COURANTS**

## A ÉCRAN PRINCIPAL



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

Heure actuelle

## **B** CUISSON MANUELLE



## **C** DÉTAILS DU PROGRAMME



## **D** FIN DE CUISSON



D1	Informations sur le
	mode/programme
	sélectionné pour le
	processus de cuisson
D2	Option pour prolonger
	immédiatement la
	dernière étape de
	cuisson
<b>D</b> 2	Enverietrer le

- D3 Enregistrer le processus de cuisson terminé sous un programme
- D4 Afficher la consommation électrique pendant le processus de cuisson
- D5 Désactiver le signal sonore D6 Revenir au dernier
  - écran avant d'appuyer sur le bouton DÉPART

## CONTENTS

FOREWORD	4
ABOUT THIS MANUAL	5
01 I BASIC INFORMATION ABOUT THE COMBIOVEN 1.1 USE: ITS PURPOSE 1.2 INTRODUCTION: MAIN PARTS 1.3 CONTROLS: BASICS	6
2 I SAFETY DURING USE 2.1 SAFE OPERATION 2.2 PROTECTIVE AIDS 2.3 PROTECTIVE ELEMENTS OF THE COMBIOVEN 2.4 DANGEROUS LOCATIONS AND RESIDUAL HAZARDS 2.5 USING ACCESSORIES	8 8 9 10 10
3 I OPERATION 3.1 TOUCHSCREEN PANEL 3.2 OTHER BUTTONS 3.3 KEYBOARD	12 12 12 12 12
4 I COOKING 4.1 MANUAL SETTINGS 4.2 PROGRAMS 4.3 EASY COOKING 4.4 MULTITASKING	13 13 15 27 21 22
5 I EXTRAS 5.1 RACK TIMING	23 23
6 ISETTINGS 6.1 BASIC SETTINGS 6.2 PROFILES	25 25 26
7 I AUTOMATIC CLEANING 7.1 BASIC INFORMATION AND WARNINGS 7.2 STARTING THE CLEANING	27 27 27 27
8 I MAINTENANCE 8.1 DAILY MAINTENANCE 8.2 MONTHLY MAINTENANCE 8.3 YEARLY MAINTENANCE	29 29 30 30
9 I ERROR MESSAGE TABLE	31
10 I SERVICE LIFE, TAKING OUT OF OPERATION AND WARRA	NTY 33

# PRÉFACE

Cher client,

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

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir ou de réussite avec le Combisteamer Practico Vision Plus

# À PROPOS DE CE MANUEL

Ce manuel vous permettra de comprendre facilement comment faire fonctionner le Combisteamer Practico Vision Plus et vous illustrera ses options et ses capacités.

#### SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MANUEL

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

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

#### POUR QUI EST LE MANUEL ?

Ce manuel est destiné à toute personne qui entre en contact avec l'appareil, uniquement lors de son entretien ou fonctionnement. Chaque personne doit être parfaitement au courant de son contenu avant de commencer à travailler avec l'appareil.

#### IMPÉRATIF

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

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

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

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

Les illustrations de ce manuel ne correspondent pas toujours à l'appareil réel. Leur but est de décrire les principes généraux de l'appareil.



La documentation technologique complète sur l'appareil est à votre disposition sur le site Web du fabricant.

#### EN CAS DE DOUTE

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

#### Hugentobler

Système cuisson suisse SA

Gewerbestrasse 11

3322 Schönbühl, Suisse

+41 (0)848 400 900

www.hugentobler.com

Lorsque vous communiquez avec le fabricant ou des professionnels formés, veuillez avoir à portée de mains les informations de base de votre four combiné.

Celles-ci peuvent être lues à partir de la plaque du modèle sur le côté supérieur droit.

Elle fournit des informations sur le fabricant du four combiné, les données techniques, telles que le type et le modèle, le numéro de série, l'année de production, et des informations importantes sur le type d'alimentation, le poids et la classe de protection contre l'eau.

HUGENIUBLER		
etzer kocnsysteme	Scriwer	
2210, PS 43 64 History p. R. 39 571 665 511 officientige.com	CZ.756 C Tel.142	
3 0611 i	B	
8.9	144	
THE OWNER AND A DESCRIPTION OF	A1605.	
20101104		
384431669	Re.	
CALLER .	BUT LATE	
00.0010	10.100	
4001		
15.54	4811	
	1000	
50-00F12	and the second se	
394	training in the second	
1.	NAME OF COLUMN	
10,9HW	-	
1764	all of the second s	
	No bill drive	
339-8	air dentifianter	
	11	
Ĩ C€	IPX5	
	·• INI	

# 1 I INFORMATIONS DE BASE SUR LE FOUR COMBINÉ

### **1.1 UTILISATION : SONOBJECTIF**

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

### 1.2 INTRODUCTION : ÉLÉMENTS PRINCIPAUX

Le four combiné PRACTICO VISION PLUS est un grand four intelligent pour la préparation de aliments. Ses éléments les plus importants sont la chambre de cuisson équipée d'une grille à rail pour l'introduction de bacs gastronorm contenant les aliments (sur les tailles 2011, 1221, 2021, les grilles à rail sont remplacées par un chariot de chargement à grilles). La porte vitrée et les grilles transversales offrent une excellente vue sur les plats.

Le cerveau de l'appareil est un système d'exploitation qui permet de communiquer en utilisant un panneau de commande intuitif. Il permet également d'enregistrer les programmes préférés via un connecteur USB.

Pour faciliter le processus de cuisson, le four combiné est équipé d'une sonde de température pour contrôler la température à l'intérieur des aliments, et d'une douchette à main pour le refroidissement de la chambre de cuisson, l'arrosage, le rinçage de la chambre et d'autres activités utiles, ainsi que d'un oura pour évacuer l'excès de vapeur.

ΞΞ

Lors de l'utilisation de la sonde de température et de la douchette à main, respecter les normes de sécurité du poste de travail (voir 2). SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION.





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

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

- Douchette à main à enroulement automatique La configuration standard inclut la douchette suspendue sur le côté gauche de la machine.
- 2. Panneau de commande
- 3. Paroi intérieure amovible en face du ventilateur
- 4. Capot latéral
- 5. Filtre à air et à poussière
- 6. Port USB
- 7. Capot d'évacuation
- 8. Pieds réglables en hauteur
- 9. Bac de récupération de condensation pour la vitre intérieure avec drainage automatique
- 10. Porte avec vitre extérieure arrondie
- 11. Boulons pour la préhension de la vitre intérieure
- 12. Sonde de température
- 13. Poignée de la porte
- 14. Éclairage intérieur
- 15. Vitre intérieure de porte ouvrante
- Grilles à rail pour bacs gastronorm Sur les tailles 2011, 1221, 2021, les grilles à rail sont remplacées par un chariot de chargement
- 17. Volet d'évacuation de l'excès de vapeur
- 18. Cheminéed'évacuation

### Accessoires

#### **BAC GASTRONORM ET BACS DE CUISSON**

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



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

#### SUPPORTS, CHARIOTS DE CHARGEMENT ET SUPPORTS MURAUX

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

#### HOTTE DE VENTILATION VISION

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

#### **PISTOLET À HUILE**

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

#### FUMOIR VISION

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



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

### **1.3 COMMANDES : LES BASES**

#### MISE EN MARCHE ET ARRÊT

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

#### OUVERTURE ET FERMETURE DE LA PORTE

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

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

# 2 I SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION

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

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

### 2.1 FONCTIONNEMENT EN SÉCURITÉ

#### GÉNÉRALITÉS

- Le four combiné ne peut être utilisé que par du personnel autorisé, qualifié et formé à son utilisation. Les personnes non autorisées à l'utiliser et qui n'ont pas été formées à son fonctionnement ne doivent jamais être autorisées à le manipuler ou le maintenir, ou accomplir une activité contraire à son utilisation. Cette activité non professionnelle peut causer des blessures ou endommager l'appareil.
- Obtenez une formation régulière sur la façon de faire fonctionner le four combiné. Cela évite les accidents du travail et des dommages au four combiné.
- Le four combiné doit être utilisé uniquement pour la préparation des aliments et conformément au manuel. Toute utilisation différente est contraire à la conception et considérée dangereuse.
- Pour des raisons de sécurité, ne pas retirer les capots rigides ni tenter d'accéder à l'intérieur du four combiné : risque de blessure par choc électrique. L'appareil ne contient aucun composant que l'utilisateur peut manipuler. La réparation des défauts ou l'entretien au-delà de ce qui est décrit dans ce manuel doit être effectué par un technicien de l'assistance qualifié.
- N'installez pas l'équipement chauffé dans la zone immédiate du four combiné (comme les friteuses, les grils, les cuisinières, les réchauds, etc.).
- Ne pas travailler avec le four combiné si vous souffrez d'étourdissements, d'évanouissements ou autre faiblesse ou manque de concentration ou si sous l'influence de drogues ou d'alcool !
- Il est strictement interdit d'enlever ou d'endommager les étiquettes fixées au four combiné.
- Utilisez le four combiné uniquement s'il est en parfait ordre de marche.
- Observez le plan d'inspections, respectez les instructions du manuel d'exploitation et les directives générales pour les appareils à gaz.
- Ne placez pas d'objets à proximité du four combiné qui pourraient vous faire trébucher. Gardez le poste de travail (et les voies d'accès) propre et bien rangé.

#### ENVIRONNEMENT D'UTILISATION DU FOUR COMBINÉ

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

#### AVANT D'UTILISER LE FOUR COMBINÉ

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

#### **DURANT L'UTILISATION DU FOUR COMBINÉ**

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

   tout aliment à l'intérieur de boîtes ou emballages clos
   tout objet facilement inflammable avec un point d'éclair inférieur à 260 °C, par exemple les huiles, graisses, chiffons facilement inflammables
   toutes les poudres ou granulés secs
- Ne continuez pas à utiliser le four combiné si vous avez le moindre doute quant à son utilisation en toute sécurité ou s'il est endommagé.
- Éteignez-le immédiatement, débranchez le câble d'alimentation, coupez l'alimentation en eau et contactez votre fournisseur. • Si au cours de l'utilisation du four combiné vous constatez un niveau de
- Si au cours de l'unisation du tour combine vous constatez un inveau de bruit plus élevé que la limite admise, arrêtez le four combiné et remédiez à la cause.
- Signalez immédiatement toutes les pannes à votre supérieur qui doit prendre des mesures pour leur réparation.
- Ne laissez pas le four combiné sans surveillance lorsqu'il est allumé, sauf si explicitement demandé par le manuel.
- N'utilisez que vos doigts pour actionner les boutons du panneau de contrôle. L'utilisation d'objets affûtés, pointus ou autres objets pour exploiter l'appareil annulera la garantie.
- Lorsque vous travaillez avec le four combiné, il faut savoir que les récipients de cuisson, les grilles et les inserts de cuisson peuvent être chauds. La température de la vitre extérieure sur la porte peut dépasser 60 °C. Dans tous les cas, il existe un risque de brûlure.
- La vapeur chaude est générée durant le fonctionnement du four combiné. Lorsque la porte est ouverte, il existe un risque de brûlure, etc. Lorsque vous ouvrez la porte, notamment durant les opérations avec la vapeur, tenez-vous toujours dans une position vous permettant d'éviter les brûlures par la vapeur qui s'échappe de la porte ouverte. N'ouvrez d'abord la porte que partiellement et n'ouvrez-la pleinement qu'une fois la vapeur chaude s'est échappée.
- Si les récipients gastronorm sont remplis de liquide plus des trois quarts, il faut prendre plus de soin lors de la manipulation et de les retirer. Lorsque vous placez ces conteneurs pleins dans l'appareil, placez-les uniquement sur les grilles dans lesquelles vous pouvez voir. Sinon, l'utilisateur peut être ébouillanté. Prenez grand soin, en retirant les récipients de cuisson chauds
   – quel que soit leur contenu !
- Soyez particulièrement prudents lorsque vous travaillez avec un four combiné (combinaison d'appareils) dont la grille la plus élevée est à 160 cm ou plus du sol. Il existe un risque que le récipient gastronorm se renverse et cause des brûlures.

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

#### APRÈS AVOIR TERMINÉ LE TRAVAIL AVEC LE FOUR COMBINÉ

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

### 2.2 MESURESÀLAPROTECTION

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



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

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

### 2.3 ÉLÉMENTS DE PROTECTION DU FOUR COMBINÉ

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

#### INTERRUPTEUR PRINCIPAL EXTERNE

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

#### CÂBLAGE ÉLECTRIQUE

L'accès au compartiment des composants électriques n'est possible qu'après le retrait d'un couvercle rigide. Les circuits sont équipés d'un couvercle et marqués d'un symbole d'avertissement, de fils de différentes couleurs et correspond à un indice de protection IP 20.



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

#### CHAMBRE DE CUISSON

L'accès à la chambre de cuisson n'est possible qu'en ouvrant la porte, ce qui arrête immédiatement le ventilateur.

#### PANNEAU DE COMMANDE

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

#### PORTE

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

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



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

### 2.4 EMPLACEMENTS DANGEREUX ET DANGERS RÉSIDUELS

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



1. CHAMBRE DE CUISSON	
Risque de brûlure avec les endroits chauds dans toute la chambre.	Utilisez des gants de protection. Effectuez le nettoyage et l'entretien seulement lorsque l'appareil est froid.
Danger de brûlure par vapeur produite pendant le processus de cuisson	Toujours attendre que la chambre refroidisse, ou la refroidir en utilisant la fonction de refroidissement.
	Lors de l'ouverture de la porte, en particulier lors des opérations de vapeur, se tenir de sorte à ne pas se brûler avec la vapeur qui s'échappe de la porte ouverte. N'ouvrez d'abord la porte que partiellement et ne l'ouvrez pleinement qu'une fois que la vapeur chaude s'est échappée.
2. VENTILATEUR	
Risque de blessures au doigt lors de la manipulation négligente dans la chambre de cuisson pendant le nettoyage ou l'entretien.	Soyez prudent et utilisez des gants de sécurité.
3. VERRE DE LA PORTE	
Risque de brûlure lors de l'ouverture pendant ou après le processus de cuisson.	Soyez prudent et utilisez des gants de sécurité.
4. PORTE	
Risque de brûlure pendant ou après le processus de cuisson.	Soyez prudent et utilisez des gants de sécurité.
5. COUVERTURE D'APPAREILS	
Risque de brûlure pendant le processus de cuisson.	Soyez prudent et utilisez des gants de sécurité.
Risque d'incendie si le couvercle est couvert ou si des matériaux inflammables sont sur le couvercle pendant la cuisson.	Ne couvrez jamais l'appareil et ne placez aucun objet au dessus pouvant s'enflammer. Votre appareil n'est pas une étagère de rangement !
6. BACS GASTRONORM	
Risque de brûlures lors de la manipulation négligente et lorsque les mesures de protection ne sont pas utilisées.	Ne jamais manipuler les récipients contenant des liquides chauds ou des aliments liquides chauds au-dessus du niveau des yeux, et utilisez toujours des gants de sécurité.
7. VOLET ET CHEMINÉE	
Risque de brûlure de la vapeur qui s'échappe pendant la cuisson	Ne posez aucune partie du corps sur ces parties et utilisez toujours un équipement de protection (gants, lunettes de sécurité, etc.).
8. DOUCHETTE À MAIN	
Danger de brûlure lors de l'arrosage de la chambre de cuisson chaude.	N'utilisez jamais la douchette à main pour refroidir la chambre de cuisson si la température est supérieure à 90 °C - cela pourrait brûler l'utilisateur et détruire la vitre intérieure de la porte. Laissez refroidir la chambre de cuisson en dessous de 65 °C.
Risque de choc électrique lors de l'arrosage des parties extérieures de l'appareil.	NE JAMAIS laver les parties extérieures de l'appareil avec la douchette à main.

### **Risques résiduels**

#### ÉLECTRICITÉ

Tous les composants électriques du four combiné sont alimentés par un curant potentiellement mortelle 230 V AC. Les bornes d'alimentation électrique et les autres composants électriques restent sous tension même lorsque le four combiné est mis hors tension. Toutefois, l'accès au compartiment des composants électriques n'est possible qu'après le retrait d'un couvercle rigide. En tant qu'utilisateur, vous n'êtes pas autorisé à réparer les composants électriques de l'appareil. Il y a seulement un danger si les câbles d'alimentation électrique sont endommagés, comme lorsqu'ils sont placés de manière inappropriée, tordus, pincés, accablés, etc. S'ils sont endommagés, il est nécessaire d'arrêter immédiatement le four combiné et de les remplacer par un centre de service autorisé.

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

#### PIÈCES MÉCANIQUES

Il n'y a pas de danger mécanique pour l'utilisateur si le four combiné est correctement installé dans l'emplacement spécifié. Les risques ne surviennent que si le four combiné a été installé incorrectement (comme sur un plan incliné, pas ancré sur une surface glissante ou instable, etc.), et ses mouvements inattendus peuvent provoquer l'écrasement ou le pincement.

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

#### HAUTE TEMPÉRATURE

Au cours du processus de cuisson et après que la porte de la chambre de cuisson est ouverte, la haute température s'échappe dans l'environnement de l'appareil. Assurez-vous qu'il y a une circulation d'air adéquate autour du four combiné, par exemple, à l'aide d'une hotte d'aspiration.

#### DÉTERGENT

Lorsque vous utilisez agents de lavage, évitez tout contact cutané direct avec la poudre lessivielle - risque de brûlures chimiques. S'il y a un risque de contact, portez des gants de protection.

Lors du dosage, soyez particulièrement attentif à ne pas inhaler le détergent.

### 2.5 UTILISATION DES ACCESSOIRES

#### SONDE DE TEMPÉRATURE

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

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

#### DOUCHETTE À MAIN

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

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

# 3 I UTILISATION

## 3.1 ÉCRAN TACTILE

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

#### **BOUTONS COURAMMENT UTILISÉS**

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

← Back	Appuyez sur le bouton pour revenir à l'étape précédente.
Ok	Appuyez sur le symbole pour confirmer votre sélection.
🖒 Start	Appuyez pour démarrer le processus de cuisson, nettoyage, etc. désiré.

## 3.2 AUTRES BOUTONS

۲	Le bouton Vision sert à : a) basculer en mode multitâches b) activer le système de contrôle c) placer le four combiné en mode veille. d) mode d'étalonnage de l'écran après un appui maintenu sur le bouton pendant plus de 2 secondes
*	L'appui sur le symbole affiche l'écran principal (A).
U Standby	Lors de l'appui, le système de contrôle passe en mode veille et l'écran est éteint. Le système est réveillé en appuyant sur le bouton Vision.
? Help	Appuyez dessus pour rappeler une aide rapide sur les fonctions individuelles du système de contrôle.

### 0 8 ò w Bascule majuscule/ minuscule. Basculer entre un clavier 8 N M 💌 avec des lettres et un clavier avec des chiffres/symboles. Back Ok x Supprimer des caractères. Barre d'espace. Options du clavier. Langue et style sélectionnés (QUERTY-QUERTZ). Basculer entre un clavier × avec des chiffres/symboles et un clavier avec des lettres. Ó. x Supprimer des caractères. Barre d'espace.

### **3.3 CLAVIER**

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

#### CLAVIER NUMÉRIQUE DE BASE

Sert à saisir les valeurs.

0	0:30	- 0	×	Supprimer les valeurs.
1	2	3		
4	5	6		Correction rapido dos
7	8	9	-1 +1	valeurs.
	0	+1		
	00			Durée non-stop,
6	East	(a)	∞	exécution non-stop d'une fonction.

#### CLAVIER ALPHANUMÉRIQUE ÉTENDU

Pour la saisie des lettres, symboles et chiffres.

# 4 I CUISSON

## 4.1 RÉGLAGES MANUELS

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

Appuyez sur l'option A2 pour afficher l'écran Réglages manuels (B).

B1	PRÉCHAUFFAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON		B4	RÉGLAGE DE L'HEURE Réglez la durée du processus de	
	Marche.	A:		cuisson. Plage de durée : 00:01-23:59 (h:m)	<b>S</b>
	Arrêt.	<b>6</b> °	ВЭ	CUISSON Réglage la température du processus de cuisson. La plage de température dépend du	8
B2	SÉLECTION DU MODE DE CUISSON		B6	RÉGLAGES DES AUTRES FONCTIONS	
	AIR CHAUD Remplacement pour la cuisson dans une poêle, un four, la friture dans une	555		VITESSE DU VENTILATEUR	F
	friteuse, etc. Plage de température : 30-300 °C			Réglez l'une des sept vitesses du ventilateur.	× 40 50 60 70 80 90,100 %
	AIR CHAUD ET VAPEUR (COMBINAISON) Remplacement pour la cuisson exigeant un arrosage ou des procédures pour lesquelles les aliments nécessitent un certain pourcentage d'humidité, tout en cuisant avec l'air chaud, etc.	<del>\}</del>		CONTRÔLE DU TEMPS DU VENTILATEUR Le ventilateur tournera uniquement : - lorsque les éléments chauffants sont allumés. - pendant 10 secondes lorsqu'il a été inactif pendant plus de 2 minutes.	X R
	La quantité de vapeur dans la chambre de cuisson peut être fixée en déplaçant le curseur ou en effleurant la valeur de pourcentage et en saisissant la valeur avec le clavier numérique. Plage de température : 30-300 °C	50 %	B9	VUE D'ENSEMBLE DES ÉTAPES DU PROGRAMME Affiche une vue d'ensemble de tous les paramètres de cuisson réglés. Permet de modifier les paramètres, d'ajouter une autre étape ou de lire les conseils	
	CUISSON À LA VAPEUR Remplacement pour la cuisson dans	G		du chef. Pour une description détaillée, consultez l'écran C.	
	Plage de température : 30-130 °C		B10		
В3	OURA Réglez-le en déplaçant l'icône sur le curseur et/ou en effleurant le bouton de l'oura.	+		Réglez le processus de cuisson à contrôler avec la température au cœur des aliments qui est surveillée par la sonde de température	P3
	Oura complètement ouvert ; évacuation continue de l'humidité de la	1+1		Plage de température : 30-110 °C	
	chambre decuisson.	Max		Réglez une différence constante entre la température de la sonde et la température de la chambre de cuisson.	ΔΤ
	Le système contrôle l'ouverture/ fermeture de l'oura en fonction du pourcentage d'humidité fixé.			Plage de temperature : 20-70 °C	
	Oura complètement fermé ; toute l'humidité reste dans la chambre de cuisson.	H-H Min			
		+			

## 4.1.1 Cuisson avec les réglages manuels

1	ACCÉDER AUX PARAMÈTRES DE CUISSON MANUELLE	Manual cooking
2	SÉLECTIONNER ET MODIFIER LES PARAMÈTRES B1 À B10 SELON LES BESOINS.	💩 XX Xm 🗭 H 🙂 🥕 🕹 F
2.1	OPTION: AJOUTER UNE ÉTAPE	
₾	Appuyer sur	
	Appuyer sur	+
	Sélectionner et modifier les paramètres B1 à B10 selon les besoins	🍪 XX XA 🖓 🕂 H 😌 🥕 占 F
	Pour ajouter une autre étape, répéter la procédure à partir du point 2.1	
3	DÉMARRER LE PROCESSUS DE CUISSON EN APPUYANT SUR	U Start
4	À LA FIN DU PROCESSUS DE CUISSON, SÉLECTIONNER UNE ACTION AVEC LAQUELLE CONTINUER (écran D)	
4.1	OPTION:PROLONGER LADURÉE DE LADERNIÈRE ÉTAPE DE CUISSON	
S	Appuyer sur	Extra time
4.2	OPTION : ENREGISTRER LA PROCÉDURE DANS LES PROGRAMMES	
₾	Appuyer sur	Save as program
	Saisir le nom du programme	
	Appuyer sur	Ok
4.3	OPTION : VUE D'ENSEMBLE DES STATISTIQUES DU PROCESSUS DE CUISSON	
0	Appuyer sur	Eco Logic
4.4	OPTION : DÉSACTIVER LE SIGNAL SONORE	
₾	Appuyer sur	Stop sound
4.5	OPTION : REVENIR À L'ÉCRAN PRINCIPAL	
Ů	Appuyer sur	Ok

### 4.2 PROGRAMMES

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

#### SYSTÈME DE SYMBOLES DU MODE PROGRAMME

Catégorie principale en fonction du type d'aliment (catégorie).	
	Sous-catégorie avec davantage de programmes
Ξ	Programme

## 4.2.1 Cuisson en fonction d'un programme

1	ACCÉDER AUX PROGRAMMES (option A8)	Programs
2	SÉLECTIONNER UNE CATÉGORIE DE PROGRAMME	Properties 📃 🗮 Carl Inst 🔨 Carl Post
3	SÉLECTIONNER UN ALIMENT À MODIFIER (PROGRAMME)	Construction     Image: Construction       Image: Construction     Amage: Construction
3.1	OPTION : MODIFIER LES PARAMÈTRES	
Ů	Sélectionner et modifier les paramètres B1 à B10 selon les besoins	💩 XX XX 🖓 🗘 H 🕑 🥕 🕹 F
3.2	OPTION : AJOUTER UNE ÉTAPE	
₾	Appuyer sur	+
	Pour ajouter une autre étape, répéter la procédure à partir du point 3.1	
4	DÉMARRER LE PROCESSUS DE CUISSON EN APPUYANT SUR	O Start
5	À LA FIN DU PROCESSUS DE CUISSON, SÉLECTIONNER UNE ACTION AVEC LAQUELLE CONTINUER (écran D)	

## 4.2.2 Création d'un nouveau programme

1	ACCÉDER AUX PROGRAMMES	Programs
2	SÉLECTIONNER UNE CATÉGORIE DE PROGRAMME DANS LAQUELLE CRÉER UN NOUVEAU PROGRAMME	Einer Beert A
3	APPUYER SUR	
4	APPUYER SUR	New program
5	SAISIR LE NOM DU PROGRAMME	
5.1	OPTION : CHANGER DE PICTOGRAMME	
Ů	Vous pouvez attribuer un pictogramme/une image au programme	Set pictogram
5.2	OPTION : PROGRAMME FAVORI	
₾	Cocher cette option pour ajouter le programme à la sélection des programmes favoris	Faxouthe program
	Les programmes favoris se trouvent sous le bouton A5	Farcuriles
6	APPUYER SUR	Ok
7	LES DÉTAILS DU PROGRAMME S'AFFICHENT (écran C)	
71		
ጠ		+ Add step
Ċ	Modifier les paramètres B1 à B10 selon les besoins	🍪 👭 111 🐨 🥕 占 F
	Appuyer sur	Ok
7.2	OPTION : RÉGLAGES DE PARAMÈTRE D'ÉTAPE	
n h	Appuyer sur l'étape à modifier	- 6 J. M
ح		TREN, CON TREPCTORN
	Modifier les paramètres B1 à B10 selon les besoins	🍪 XX XX 대 다 🕑 🥕 占 F
	Appuyer sur	Ok
7.3	OPTION : INSÉRER UNE ÉTAPE	
в	À l'étape avant laquelle insérer une nouvelle étape, appuyer sur	
	Pour l'insérer, sélectionner le bouton	Insert step:
7.4	OPTION : SUPPRIMER UNEÉTAPE	
Ů	Sur les étapes à supprimer, appuyer sur	
	Pour la supprimer, sélectionner le bouton	Delete step
8	APPUYER SUR	Ok
9	LE NOUVEAU PROGRAMME EST ENREGISTRÉ	

#### 4.2.3 Modification d'un programme enregistré ACCÉDER AUX PROGRAMMES 1 88 2 SÉLECTIONNER UNE CATÉGORIE DE PROGRAMME DANS The Beet LAQUELLE MODIFIER UN PROGRAMME Park Park 3 SÉLECTIONNER LE PROGRAMME À MODIFIER ET LE MAINTENIR ENFONCÉ PENDANT PLUS DE 2 SECONDES 4 DANS LE MENU, SÉLECTIONNER LA MODIFICATION titt program **À EFFECTUER** neprogram eteprogram Add to main screen 4.1 **OPTION : MODIFIER UN PROGRAMME** Il est possible de modifier le nom du programme, les réglages de M paramètre et d'ajouter ou supprimer une étape. La procédure est similaire à celle de la création d'un nouveau programme. 4.2 OPTION: RENOMMER UN PROGRAMME Renommer un programme en utilisant le clavier alphanumérique. P **OPTION : SUPPRIMER UN PROGRAMME** 4.3 Supprimer de manière permanente un programme après 侕 confirmation 44 OPTION: AJOUTER À L'ÉCRANPRINCIPAL Ajouter un programme à l'écran principal pour un démarrage rapide. Le programme sera ajouté à tous les boutons sur l'écran principal. Si le bouton est hors de la zone de l'écran, utiliser la barre de défilement à droite de l'écran. La position et la taille des boutons peuvent être modifiées selon les besoins 📑 6/6.2.2

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

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

Si vous souhaitez charger vos propres programmes créés sur ordinateur dans le four combiné avec une clé USB, accédez au menu **Paramètres** et sélectionnez **Clé USB**. Vous trouverez d'autres détails au chapitre 🗄 6/6.1, point4.

Le logiciel Vision Combi est disponible sur le site web du fabricant.

ſi

## 4.2.5 Création d'une nouvelle catégorie de programme

pro	ogramme	
1	ACCÉDER AUX PROGRAMMES	Programs
2	APPUYER SUR	
3	SÉLECTIONNER	New category
4	SAISIR LE NOM DE LA CATÉGORIE	
4.1	OPTION : AJOUTER UN PICTOGRAMME	
€	Appuyer sur	Set pictogram
	Sélectionner la source du pictogramme	
	Pour un pictogramme sur le disque interne du four combiné, appuyer sur	Internal disk
	Sélectionner le pictogramme approprié	14 (4 )4 (5 )4 (4 ) 14 (4 )4 14 (
	Appuyer sur	Ok
	La nouvelle catégorie est maintenant créée et enregistrée.	
	Pour un pictogramme sur une clé USB, connecter la clé USB et appuyersur	USB disk
	Sélectionner un pictogramme et appuyer sur	Ok
	La nouvelle catégorie est maintenant créée et enregistrée.	
4.2	OPTION : CATÉGORIE SANS PICTOGRAMME	
Ċ	Après avoir saisir le nom de la catégorie de programme, appuyer sur	Ok
	La nouvelle catégorie est maintenant créée et enregistrée.	

#### 4.2.6 Modification d'une catégorie de -----

	granno	
1	ACCÉDER AUX PROGRAMMES	EE Priggame
2	SÉLECTIONNER LA CATÉGORIE À MODIFIER ET LA MAINTENIR ENFONCÉE PENDANT PLUS DE 2 SECONDES.	Err Red A
3	DANS LE MENU, SÉLECTIONNER LA MODIFICATION À EFFECTUER.	Edit category
		Add to main screen
		(Charles Sweet Section)
3.1	MODIFICATION D'UNE CATÉGORIE	
₿	Modifier le nom d'une catégorie et modifier ou supprimer un pictogramme.	
3.2	OPTION : SUPPRIMER UNE CATÉGORIE	
μŪ	Supprimer de manière permanente un programme après	
5	confirmation	
3.3	OPTION: AJOUTERÀL'ÉCRANPRINCIPAL	
ጠ	Ajouter une catégorie à l'écran principal pour un démarrage rapide.	
6	Appuyer pour placer la catégorie sur l'écran principal.	
$\bigcirc$	La catégorie sera ajoutée à tous les boutons sur l'écran principal.	
U	Si le bouton est hors de la zone de l'écran, utiliser la barre de	
	defilement a droite de l'ecran. La position et la taille des boutons	

## 4.2.7 Création d'un nouveau programme de temporisation de grille

1	ACCÉDER AUX PROGRAMMES	EE Programe
2	APPUYER SUR	
3	APPUYER SUR	New rack timing
4	SAISIR LE NOM DU PROGRAMME DE TEMPORISATION	
4.1	OPTION : CHANGER DE PICTOGRAMME	
Ů	Vous pouvez attribuer un pictogramme/une image au programme	Set pictogram
4.2	OPTION : PROGRAMME FAVORI	
₿	Cocher cette option pour ajouter le programme à la sélection des programmes favoris 🗄 4/4.2.2, point 5.2	Faroutite program
5	APPUYER SUR	Ok
6	LES DÉTAILS DU PROGRAMME DE TEMPORISATION S'AFFICHENT Suivre 🗉 5/5.1.1, point 3.8	
7	APPUYER SUR	Ok
	Le nouveau programme de temporisation est enregistré	🕲 No name
í	Les autres options de travail avec les programmes de temporisation de grille (modifier, La cuisson avec les programmes de temporisation de grille est identique au chapitre	supprimer, renommer, ajouter à l'écran principal) sont les mêmes qu'au chapitre <b>14.2.3</b>

## 4.2.8 Programmes récents

i	Dans la section Programmes récents, les dix dernières méthodes de cuisso la cuisson à réglage manuel, la cuisson assistée par programme, la cuisson cooking.	on utilisées sont stockées dans l'ordre chronologique. Vous trouverez ici aussi en utilisant les programmes de temporisation de grille et la cuisson avec Easy
1	ACCÉDER À LA SECTION PROGRAMMES RÉCENTS (option A4)	Last Ten
2	SÉLECTIONNER UN PROGRAMME	C 99ana A
2.1	OPTION : MODIFIER LES PARAMÈTRES	
Ů	Sélectionner et modifier les paramètres B1 à B10 selon les besoins	🍪 XX XX ↔ 🖓 Η 😌 🖊 🕹 F
2.2	OPTION : AJOUTER UNE ÉTAPE	
Ů	Appuyer et répéter l'étape 2.1	+
3	DÉMARRER LE PROCESSUS DE CUISSON EN APPUYANT SUR	U Start
4	À LA FIN DU PROCESSUS DE CUISSON, SÉLECTIONNER UNE ACTION AVEC LAQUELLE CONTINUER (écran D)	

### 4.3 EASY COOKING

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

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

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

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

### 4.3.1 Cuisson avec Easy cooking

1	ACCÉDER AU MODE EASY COOKING	Easy cooking
2	SÉLECTIONNER UNE CATÉGORIE DE PLAT	
3	SÉLECTIONNER LES SPÉCIFICATIONS DU PLAT	Impose
4	SÉLECTIONNERLATAILLEDUPLAT	
4.1	OPTION : MODIFIER LA TEMPÉRATURE Utiliser le curseur de température au besoin pour régler la cuisson de surface du plant (ou la cuisson à cœur).	
5	APPUYER SUR	Ok
6	LES DÉTAILS DU PROGRAMME S'AFFICHENT (écran C)	
6.1	OPTION : MODIFIER LES PARAMÈTRES	
Ů	lci, vous pouvez intervenir sur les paramètres de la même manière que lorsque vous travaillez avec les programmes (écrans B, C).	
7	APPUYER SUR	U Start

## 4.4 MULTITÂCHE

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

### 4.4.1 Utilisation de la fonction multitâche



nettoyage automatique.

# 5 I EXTRAS

La catégorie de fonctions EXTRAS (bouton A10) contient plusieurs fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser pour les méthodes de cuisson spéciales, les procédures inhabituelles et/ou pour travailler avec le four combiné de manière plus rapide et plus simple.

## 5.1 TEMPORISATION DE GRILLE

La fonction de temporisation de grille permet d'assigner différents délais aux grilles individuelles dans le même mode de cuisson (vapeur, air chaud ou combiné).

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

5.1	.1 Cuisson en mode temporisation de	
1	ACCÉDER AUX EXTRAS	+ Extras
2	APPUYER SUR	🍅 Rock Uniting
3	SÉLECTIONNER UN MODE DE CUISSON	<u>እን</u> እንጉ ጥ
4	SELON LE MODE DE CUISSON CHOISI, SÉLECTIONNER :	
4.1 (b)	Quantité d'humidité (EE 4/4.1, point B2) en cas de mode Vapeur ou Combiné	50 %
4.2	Niveau d'ouverture de l'oura ( 🔃 4/4.1, point B3) en cas de mode Air chaud	
5	SÉLECTIONNER UNE TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT POUR LA CHAMBRE DE CUISSON	3 180 <sup>™</sup>
6	SÉLECTIONNER UN RÉGLAGE PAR DÉFAUT POUR LE VENTILATEUR ( 🗄 4/4.1, point B6)	F ×1005
7	APPUYER SUR	+ Additioner
7.1	OPTION : CUISSON EN FONCTION DU TEMPS DÉFINI Définir l'heure dans l'ordre <i>Heures:Minutes:Secondes</i> . La cuisson s'arrêtera lorsque l'heure définie est atteinte.	$\odot$
72	OPTION : CUISSON EN FONCTION DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE La cuisson s'arrêtera lorsque la température définie est atteinte.	Ps
	Appuyer sur	Ok
8	SAISIR LE NOM DE LA TEMPORISATION	Timer name
	Appuyer sur	Ok
8.1	OPTION : AJOUT D'UNE TEMPORISATION Pour ajouter une autre temporisation, répéter la procédure à partir du point 7 -8	
8.2	OPTION : SUPPRIMER UNE TEMPORISATION Sur la temporisation à supprimer, appuyer sur	1 ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) (
	Sélectionner l'option	Delete timer
9	APPUYER SUR	O Start

23

	Cuisson	en	mode	tem	porisa	tion	de	arille
--	---------	----	------	-----	--------	------	----	--------

10	L'ÉCRAN DE CONTRÔLE DE LA TEMPORISATION DE GRILLE	Automa Q =
	Dans notre cas, 6 grilles sont affichées. Le nombre de grilles peut	O DECEMENT
	être défini en fonction de la taille de la machine dans les paramètres	1
	utilisateur ( 📃 6/6.1)	2
		3
		4
		U and a second s
10.1	OPTION : SÉLECTION PARMI PLUSIEURS TEMPORISATIONS	
ጠ	DÉFINIES	
6	Si plusieurs temporisation ont été définies (point 8.1), la première de	
	des autres.	
	Appuyer sur la rangée avec le nom de la temporisation	P DIZ DO No same
	Selectionner la temporisation desiree dans la liste	O 00000 No name
		⊖ 0:00:00 No nome 2
$\odot$	Dans cette liste, il est aussi possible que les temporisations définies	
U	dans la section Programmes soient affichées ( 💷 4/4.2.7)	
11	EN APPUYANT SUR LA RANGÉE, VOUS LANCEREZ LA	
	TEMPORISATION POUR LA GRILLE CORRESPONDANTE AVEC	1 0.01:58
11.1	OPTION : MODIFIER LE TEMPS/LA TEMPÉRATURE POUR UNE	
μų.	GRILLE	
5	Appuyer sur la grille pour laquelle vous voulez modifier le temps/la	
	temperature et effectuer la modification en utilisant le clavier.	
	Appuyer sur	Ok
11.2	OPTION : ARRÊTER UNE TEMPORISATION POUR UNE GRILLE	
۳J-	Appuyer sur la grille à arrêter.	
<u> </u>	Appuver sur	
		Stop timer
12	FIN DU PROCESSUS DE CUISSON POUR UNE GRILLE	
	A la fin du temps ou lorsque la température de la grille a été atteinte, un signal sonore retentit. La grille avant terminé clignote	1 0.00.00
121		
n line	TEMPÉRATURE	U Stop
6	La temporisation complète peut être terminée en appuyant sur	

# 6 I PARAMÈTRES

### 6.1 PARAMÈTRES DE BASE

#### **1. PARAMÈTRES UTILISATEUR**



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

#### Date et heure

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

#### Sons

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

- Erreurs
- Clavier
- Fin du processus de cuisson
- Passer à l'étapesuivante
- Préchauffage
- Temporisation de grille

#### Affichage

Permet le réglage de :

- Luminosité de l'écran réglée à l'aide d'un curseur. Le réglage par défaut est 75%.
- Économiseur d'écran autorise l'économiseur d'écran et définit le délai au bout duquel le four combiné passera en mode économiseur d'écran lorsqu'il n'est pas utilisé.

#### Divers

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

- ACM (Automatic capacity management gestion automatique de la capacité) cette fonction assurera que le four combiné identifie la quantité d'aliments introduite et prolongera la durée de cuisson en conséquence pour atteindre la température requise dans la chambre de cuisson. Le réglage par défaut est « Actif »
- Nettoyage permet le réglage des options de programmes de nettoyage dans la section Nettoyage ( 2 7.)
  - Rinçage à l'eau
  - Lavage express
  - Lavage debase
  - Lavage modéré
  - Lavage intensif

Si vous souhaitez afficher ou masquer certains programmes dans la section Nettovage



Préchauffage

- Le préchauffage est toujours actif

Le réglage par défaut est « Inactif »

- Augmenter la température

Le réglage par défaut est 10 °C.

#### Temporisation de grille

- Nombre de grilles ici, il est possible de sélectionner le nombre de grilles affichées sur l'écran de contrôle du programme de temporisation de grille ( 💷 5/5.1). Le nombre maximum est de 12 grilles.
- Nombre de positions par grille chaque grille peut aussi être divisée en positions. Le nombre maximum pour une grille est de 4 positions.

#### 2. INFOS

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

#### 3. SERVICE

Cette option est réservée aux techniciens agréés ou aux experts et elle est protégée par un mot de passe. Choisir fonctions comme la langue etc... utilisé le code 1001 poux entrés dans les réglages.

#### 4. USB

Exportez différents éléments du système de contrôle vers une clé USB externe ou importez des éléments à partir d'une clé externe dans le four combiné.

#### De l'appareil vers une clé USB

- Programmes le nom de fichier est au format "Programs\_Blue Vision\_123456789.br2"
- Erreurs le nom de fichier est au format
- "ErrorReport\_Practico Vision Plus\_123456789\_rrrr\_mm\_dd.txt"
- HACCP le nom de fichier est au format "HaccpReport\_Practico Vision Plus\_123456789\_rrrr\_mm\_dd.haccp"
- Rapport d'évènements d'utilisation le nom de fichier est au format "Log\_Practico Vision Plus\_123456789\_rrrr\_mm\_dd.txt"
- Paramètres le nom de fichier est au format "Oven\_Blue Vision\_123456789.zip"

Lorsque l'une des options est sélectionnée, le message **Connecter une clé USB** s'affiche et le système attend sa connexion ( [1]] 1.2, point6).

Après la connexion, le message **Clé USB connectée** et l'option **Copier données vers clé USB** s'afficheront. Effleurer le menu pour transférer les données vers la clé USB.

#### • De la clé USB vers l'appareil

- Programmes-uniquementlesfichiersauformat\*.br2\*
- Mélodies-uniquement les fichiers auformat\*.wav
- Easy cooking
- Langue

Lorsque l'une des options est sélectionnée, le message **Connecter une clé USB** s'affiche et le système attend sa connexion ( E1 1.2, point6).

Après la connexion, la liste des fichiers appropriés sur la clé USB est affichée. Effleurer le fichier correspondant pour le copier sur le four combiné.

> Les fichiers prévus pour être chargés à partir d'une clé USB sur l'appareil ne doivent pas être enregistrés dans des dossiers, mais directement à la racine de la clé USB.

í

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

### 6.2 PROFILS

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

### 6.2.1 Sélection d'un profil enregistré

1	APPUYER SUR LE BOUTON A9		
2	APPUYER SUR	Profiles	
3	SÉLECTIONNER LE PROFIL DÉSIRÉ		
	L'appui sur le profil permet de l'activer et de changer l'écran principal.		
i	Le profil défini par le fabricant est stocké avec le nom Défaut.		

## 6.2.2 Création/modification de votre profil

hei	SUIIIdiiSe	
1	APPUYER SUR LE BOUTON A9	
2	APPUYER SUR	
		Edit profile
3	MODIFIER L'ASPECT ET L'EMPLACEMENT DES BOUTONS.	
	Pour chaque bouton du profil actuel, il y aura le bouton	
3.1	OPTION : MODIFIER LA TAILLE DU BOUTON	
₾	(PETI/MOTEN/GRAND)	
3.2	OPTION : MODIFIER LA COULEUR DU BOUTON (12 COULEURS)	
ሌ		
3.3	OPTION : SUPPRIMER LE BOUTON DE L'ÉCRAN PRINCIPAL	
ሌ		
3.4	OPTION: MODIFIER L'EMPLACEMENT DU BOUTON	
ጢ	Maintenir enfoncé un bouton pour modifier sa position sur l'écran.	
0	De cette manière, le bouton peut être déplacé dans n'importe quel emplacement sur l'écran.	
4	MODIFIER LE NOMBRE ET LE TYPE DE BOUTONS OU L'ARRIÈRE-	
	PLAN DE L'ÉCRAN	
	Le bouton est situe au bas à droite de l'ecran.	
4.1	OPTION : AJOUTER UN BOUTON	
P	Pour confirmer le choix, appuyer sur	
4.2	OPTION : SUPPRIMER TOUS LES BOUTONS	
டு	En cas d'appui, un message demande « Êtes-vous sûr ? » Appuyer sur Oui pour supprimer tous les boutons.	
4.3	OPTION : MODIFIER L'ARRIÈRE-PLAN DE L'ÉCRAN PRINCIPAL	
ሌ	Le système offre 15 couleurs d'arrière-plan pour la page principale.	
5	APPUYER SUR	
		Ok
5.1	OPTION : ENREGISTRER LE PROFIL	
ſ٩,	Le profil sera enregistre avec les modifications effectuees sous le même nom	Save profile
0	De cette manière, vous profil personnel a été modifié.	
5.2	OPTION : ENREGISTRER SOUS UN NOUVEAU PROFIL	
μŲ	Entrar la nom du profil at confirmar	Save as a new profile
3	Entrer le nom au profil et confirmer.	
	De cette maniere, vous profil personnel à été crée.	OK

# 7 I NETTOYAGE AUTOMATIQUE

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

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

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

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

### 7.1 INFORMATIONS DE BASE ET AVERTISSEMENTS



Pour le nettoyage automatique, vous devez utiliser le détergent BC 133A en dose de 1Kg, doser avec la mesure.

L'emballage du détergent le protège contre les dommages de l'humidité, mais il doit néanmoins être stocké dans des endroits où l'eau ou l'excès d'humidité sont absents. Ne le laissez pas dans des endroits humides ou sans surveillance.

## Informations importantes :

- Si un détergent autre que Hugentobler original est utilisé (BC 133A, Dégraissant, Active Descaler), Hugentobler ne prend aucune responsabilité pour tout dommage, et la garantie ne s'applique pas aux dommages causés de cette façon.
- Gardez le détergent hors de la portée des enfants.
- Lors de la manipulation du détergent, suivez toutes les règles pour travailler en toute sécurité avec des substances chimiques, et en particulier utilisez l'équipement de sécurité (principalement des gants et des lunettes de protection).
- Suivez les instructions sur l'emballage du détergent.
- Le détergent ne doit pas entrer en contact direct avec la peau, les yeux ou labouche.
- N'ouvrez jamais la porte de l'appareil lorsque le programme de nettoyage est en cours - cela peut entraîner un risque d'exposition aux produits chimiques.
- Retirez également les bacs gastronorm du four combiné avant le nettoyage.
- · Suivez toutes les instructions indiquées sur l'écran de l'appareil.
- Après avoir utilisé le détergent, ne laissez pas le paquet de détergent dans la chambre de cuisson.
- Ne versez jamais le détergent sur la surface chaude de l'appareil, cela peut endommager de manière irréversible la surface en acier inoxydable. La garantie ne s'applique pas aux appareils endommagés de cette façon.
- Si le nettoyage est inadéquat, l'accumulation de graisse dans la chambre de cuisson de l'appareil risque de s'enflammer pendant le fonctionnement normal.

Le four combiné possède quatre programmes de nettoyage. Le programme à utiliser dépend du degré de salissure dans la chambre de cuisson. PROGRAMME DESCRIPTION DÉTERGENT DURÉE\*

			-
슈	Rinçage à l'eau - Rincer la chambre de cuisson avec de l'eau tiède sans détergent	Non	15:50
۵	Lavage express - Nettoyage rapide pour une salissure légère.	BC 133A ½ port.	30:50
<b>.</b>	Lavage principal - Nettoyage pour une salissure légère.	BC 133A ½ - 1.5 port.	47:30
***	Lavage moyen - Nettoyage pour une niveau de salissure moyen.	BC 133A ½ - 1.5 port.	01:12:30
****	Lavage intensif - Nettovace bour un niveau de salissure très élevé.	BC 133A ½ - 2 port.	01:45:50

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

### 7.2 DÉMARRAGE DU NETTOYAGE

1	ACCÉDER AU MODE NETTOYAGE	de de	IA aning	
2	SÉLECTIONNER LE MODE APPROPRIÉ	4 · · ·	Baller o Coperation Sector Baller of Baller of	nning Literang Internet Internet
3			61	
	NETTOTAGE, APPOTER SUR	C	2	
	POUR REVENIR À LA LISTE DES MODES DE NETTOYAGE, APPUYER SUR	<	÷	Back

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



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

#### AJOUT DU DÉTERGENT



- Versez tout le contenu du sachet dans le couvercle de drainage au bas de la chambre de cuisson. La majeure partie de la poudre tombera dans l'orifice de drainage.
- · refermez la porte du four combiné

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

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

#### ARRÊT PRÉCOCE DU PROGRAMME DE NETTOYAGE

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



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

#### DÉTARTRAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Le détartrage est recommandé lorsqu'un dépôt de calcaire est visible dans la chambre de cuisson (couche blanche de calcaire). Pour détartrer le four combiné, il faut utiliser l'agent spécifique Active Descaler.

Le détartrant est appliqué de la même manière que le produit de nettoyage « BC 133A ». Le format standard de l'emballage du produit

« Active Descaler » est un seau en plastique contenant 20 sachets de 150 g de produit chacun.

## 8 I ENTRETIEN

#### **INSTRUCTIONS GÉNÉRALES**

Le four combiné doit être maintenu propre et les restes de l'ancienne graisse et de nourriture doivent être éliminés. Ne pas suivre les instructions de maintenance comporte l'annulation de la garantie.

Seul un entretien régulier et le respect de toutes les instructions assurent une durée de vie prolongée du four combiné et la qualité de la cuisson et garantissent un fonctionnement sans problème.

Pour un fonctionnement sûr et sans problème, le four combiné et ses accessoires doivent être inspectés par un technicien agréé au moins une fois paran.

## $\wedge$

- Avant de commencer l'entretien ou les travaux de réparation, relisez soigneusement toutes les instructions, restrictions et recommandations du chapitre SÉCURITÉ.
- La garantie ne couvre pas les dommages causés par un nettoyage et un entretien non professionnels.
- Pendant toute la durée de l'opération, l'appareil doit être soumis à des contrôles réguliers, des inspections et des tests selon les réglementations nationales applicables en matière d'utilisation de ce type d'équipement.
- L'utilisateur ne doit pas réorganiser les éléments définis par le fabricant ou un technicien de l'assistance agréé.
- Lors de l'ouverture de la porte, en particulier lors des opérations de vapeur, se tenir de sorte à ne pas se brûler avec la vapeur qui s'échappe de la porte ouverte. N'ouvrez d'abord la porte que partiellement et n'ouvrez-la pleinement qu'une fois la vapeur chaude s'est échappée.
- Ne pulvérisez pas d'eau avec la douchette sur la vitre et les lumières de la porte, si la température interne est supérieure à 90 °C — cela peut briser le verre.
- Avant d'allumer l'appareil, vérifiez toujours que le robinet d'eau est ouvert. Une fois le travail terminé, fermez l'alimentation en eau de l'appareil !

#### APERÇU DE L'ENTRETIEN

PROGRAMME	DESCRIPTION	DURÉE*
Quotidien	Chambre de cuisson	Nettoyage avec le programme automatique
	Joint de la porte	Nettoyage
	L'appareil complet	Nettoyage
	Ventilateur	Nettoyage et détartrage de la zone arrière
Mensuel	Zone arrière, ventilateur, douchette, élément de chauffage	Nettoyage avec Dégraissant
-	Chambre de cuisson	Détartrage
-	Joint de la porte	Nettoyage
Trimestriel	Filtre à air	Nettoyage
Annuel	Installation et appareil	Inspection à l'aide des étapes d'inspection et d'un technicien agréé

### **8.1 ENTRETIEN QUOTIDIEN**

Le four combiné doit être nettoyé tous les jours avec les agents de nettoyage recommandés par Hugentobler. Si le four combiné n'est pas nettoyé correctement, une couche de graisse s'accumule sur les parois de la chambre et peut s'enflammer à des températures élevées. Les dommages causés par le non respect de ces instructions ne sont pas couverts par la garantie !

#### NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Pour le nettoyage quotidien du four combiné, utilisez l'un des cinq programmes de la fonction Nettoyage, que vous trouvez dans le menu du four combiné.

Lors du nettoyage, utilisez uniquement les produits de nettoyage recommandés par le fabricant (BC 133A, Dégraissant ou Active Descaler).

Lorsque le four combiné est en cours de nettoyage, la température ne doit jamais dépasser 70 °C. À des températures plus élevées, le détergent peut cuire à la surface de la zone de cuisson et former des taches qui ressemble à de la rouille. La garantie ne s'applique pas à l'agent de nettoyage brûlé.

Après le nettoyage de la chambre de cuisson, laissez la porte entrouverte.



- Lors du nettoyage du four combiné, utilisez toujours un équipement de sécurité et des vêtements de travail prescrit (gants, lunettes, masque) ! Protégez votre santé !
- Lorsque vous travaillez avec un agent de nettoyage (comme BC 133A, Dégraissant ou Active Descaler) toujours prendre grand soin de suivre le manuel et les recommandations du fabricant de l'agent de nettoyage. Cela permettra d'éviter les risques pour votre santé !
- Si le four combiné n'est pas nettoyé correctement, une couche de graisse s'accumule sur les parois de la chambre et peut s'enflammer à des températures élevées. Les dégâts causés dans ce cas annulent la garantie !
- Après avoir terminé le nettoyage manuel, utilisez toujours la douchette à main pour rincer le filtre à l'intérieur de la chambre de cuisson. Si cela n'est pas fait, la surface en acier inoxydable de la chambre de cuisson peut déformer et se décolore lorsque l'appareil est utilisé à des températures élevées. La garantie ne couvre pas les dommages causés de cette façon !
- Lorsque le programme de nettoyage (nettoyage manuel) a terminé, vérifiezqueleprogramme de nettoyagesélectionné (nettoyagemanuel) a été suffisant. Si ce n'est pas le cas, répéter le lavage. La garantie ne couvrepas les dommages causés par un nettoyage insuffisant!
- Ne jamais nettoyer le four combiné avec de l'acide ni laisser de l'acide près de l'appareil - cela peut endommager la surface en acier inoxydable !
- N'utilisezpasd'agents de nettoyage grossiers ou à base de sable.
- N'utilisez pas d'objets pour le nettoyage de surfaces mécaniques (brosses métalliques, grattoirs, couteaux).
- Ne nettoyez pas le four combiné à l'aide d'équipement de nettoyage à haute pression.
- La garantie ne couvre pas les dégâts causés par l'utilisation de détergents différents des produits recommandés par le fabricant, ni les dégâts causés par l'utilisation des détergents recommandés par le fabricant selon un usage contraire aux recommandations du fabricant !

#### NETTOYAGE DU JOINT DE LA PORTE

Si le joint de la porte est sale ou gras, le nettoyer ou l'enlever sans l'aide d'un outil (commencer par les coins) et laver à l'eau avec un détergent. Une fois que les joints sont secs, réinstallez-les sans l'aide d'un outil (encore une fois, commencez par les coins). Après le nettoyage, laissez la porte de l'appareil entrouverte de façon à ce que la chambre de cuisson puisse s'aérer. Cela également fait durer plus longtemps les joints de la porte.

#### NETTOYAGE DES ÉLÉMENTS EXTERNES

Si les éléments externe du four combiné sont sales ou gras, nettoyez-les à l'aide d'un produit approprié prévu pour le nettoyage et le traitement de l'acier inoxydable.

### **8.2 ENTRETIEN MENSUEL**

Nettoyage de la zone arrière, du ventilateur, de la douchette eau et des éléments chauffants

· Nettoyage de la chambre de cuisson.



 Retirez la grille à rail de gauche.
 Appuyez d'abord vers le haut (1) pour la libérer des tiges inférieures.
 Tirez ensuite la grille à rail vers le bas depuis les tiges supérieures (2) et sortez la grille à rail.



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



• Ouvrez la paroi intérieure en tirant du côté gauche.

Procédez comme dans l'entretien quotidien et vaporisez également le produit spécial Degraissant sur l'ensemble de la zone arrière, le ventilateur, la douchette (tube au milieu du ventilateur dans lequel arrive le tube de pulvérisation) et les éléments chauffants.

Après avoir parfaitement nettoyé la chambre de cuisson, chauffez l'appareil jusqu'à environ 50 °C - 60 °C.

La température ne doit jamais être supérieure à 70 °C !

#### DÉTARTRAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Détartrez la chambre de cuisson avec le programme de détartrage de la chambre de cuisson et utilisez l'agent Active Descaler. Si tout n'est pas assez propre, répétez le processus.

#### NETTOYAGE DU JOINT DE LA PORTE

Lavez les joints de la porte avec du détergent.

Après avoir nettoyé la chambre de cuisson, refermez la paroi intérieure (en face du ventilateur) et tournez les verrous pour les fixer.

Une fois l'entretien terminé, remontez la grille à rail de gauche. Laissez la porte du four combiné entrouverte de façon à ce que la chambre de cuisson puisse s'aérer. Cela également fait durer plus longtemps les joints de la porte.

Le four combiné dispose d'un ventilateur auxiliaire pour refroidir la zone dans laquelle sont situés la connexion électrique et le circuit électronique de commande. 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 que le filtre à air soit nettoyé régulièrement tous les 3 mois. En cas de forte salissure, il est nécessaire de nettoyer le filtre plus souvent. Nous vous recommandons de vérifier le filtre au moins une fois par mois.

#### NETTOYAGE DU FILTRE À AIR

Le filtre est situé sur le côté inférieur gauche de l'appareil. Il suffit de le sortir et de le laver soigneusement à l'eau chaude savonneuse. Il peut aussi être lavé au lave-vaisselle. Après le nettoyage, laissez-le sécher.

Remettez le filtre en place.



### **8.3 ENTRETIEN ANNUEL**

INSPECTION DE L'INSTALLATION ET DE L'APPAREIL

Après une année de fonctionnement, l'installation et le four combiné doivent être contrôlés. Nous vous recommandons de faire effectuer cette inspection par un technicien agréé, qui vérifiera l'installation et l'appareil selon les étapes d'inspection du tableau ci-dessous.

#### ÉTAPES D'INSPECTION

- 1. Vérifiez le respect du manuel d'installation joint
- 2. Vérifiez que le four combiné soit à l'horizontale
- 3. Vérifiez le réglage de la porte
- 4. Vérifiez le raccordement de l'eau froide de l'appareil
- 5. Assurez-vous que la pression d'alimentation d'eau est réglée à 300-500 kPa.
- 6. Vérifiez l'angle, la longueur min. et le diamètre du tuyau d'évacuation.
- 7. Vérifiez la distance minimale de 50 cm des autres sources de chaleur
- Vérifiez la distance minimale de 5 cm des autres surfaces adjacentes.
- 9. Vérifiez la zone de libre circulation d'air d'au moins 50 cm audessus de l'appareil.
- 10. Vérifiez qu'il y a suffisamment d'espace de travail pour le fonctionnement et l'entretien.
- 11. Vérifiez le bon ordre de marche de l'adoucisseur d'eau, s'il est installé.
- 12. Vérifiez le respect de la réglementation incendie
- 13. Vérifiez la protection contre les courts-circuits de l'appareil
- 14. Informez le client des conditions de nettoyage et d'entretien de l'appareil
- 15. Informez le client des notions fondamentales de détartrage de la chaudière, si l'appareil en possède une.

## 9 I TABLEAU DES MESSAGES D'ERREUR

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

CODE D'ER- REUR	DESCRIPTION	SOLUTION
Err 10	Le niveau minimum d'eau n'a pas été atteint dans la chaudière dans la limite de temps fixée bien que le niveau maximum d'eau soit atteint.	Le four combiné basculera automatiquement à l'état d'injection de réserve et il sera possible de continuer à l'utiliser provisoirement. Après la mise hors tension, puis à nouveau sous tension du four combiné, ce dernier tentera de mettre en marche la chaudière. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 11	Erreur de l'élément chauffant de la chambre.	Le four combiné ne peut pas continuer à fonctionner. Contactez une société de réparation agréée.
Err 12	Le niveau maximum d'eau n'a pas été atteint dans la chaudière dans la limite de temps fixée.	Le four combiné basculera automatiquement à l'état d'injection de réserve et il sera possible de continuer à l'utiliser provisoirement. Après la mise hors tension, puis à nouveau sous tension du four combiné, ce dernier tentera de mettre en marche la chaudière. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 13	Le niveau minimum d'eau n'a pas été atteint dans la chaudière dans la limite de temps fixée.	Vérifiez l'arrivée d'eau (ouvrez le robinet). Le four combiné peut être utilisé de manière provisoire uniquement en mode air chaud. Si le problème persiste, même avec l'alimentation en eau présente, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 15	Défaut de protection thermique du moteur. Signale la surchauffe du moteur au- dessus de la limite fixée.	Contactez une société de réparation agréée.
Err 16	La chaudière n'a pas préchauffé dans la limite de temps fixée.	Le four combiné basculera automatiquement à l'état d'injection de réserve et il
Err 17	Lors du drainage de la chaudière, le niveau d'eau n'est pas descendu au- dessous du niveau minimum d'eau dans la limite de temps fixée.	à l'utiliser provisoirement. Après la mise hors tension, puis à nouveau sous tension du four combiné, ce dernier tentera de mettre en marche la chaudière. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.

Err 18	Lors du drainage de la chaudière, le niveau d'eau n'est pas descendu au- dessous du niveau maximum d'eau dans la limite de temps fixée.	Le four combiné basculera automatiquement à l'état d'injection de réserve et il sera possible de continuer à l'utiliser provisoirement. Après la mise hors tension, puis à nouveau sous tension du four combiné, ce dernier tentera de mettre en marche la chaudière. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 26	Erreur de l'oura. L'oura automatique ne fonctionne pas correctement.	Un fonctionnement incorrect de l'oura peut affecter les résultats de cuisson, toutefois il est possible de continuer l'utilisation provisoire du four combiné. Contactez une société de réparation agréée.
Err 31	Erreur capteur thermique du drainage.	Le four combiné peut être utilisé temporairement dans tous les modes. Contactez une société de réparation agréée.
Err 32	Erreur capteur thermique de la chaudière.	Le four combiné basculera automatiquement à l'état d'injection de réserve et il sera possible de continuer à l'utiliser provisoirement. Après la mise hors tension, puis à nouveau sous tension du four combiné, ce dernier tentera de mettre en marche la chaudière. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 34	Erreur de la sonde de température 1 point.	Le four combiné peut être utilisé temporairement dans tous les modes à l'exception des modes avec une sonde de température. Contactez une société de réparation agréée.
Err 35	Erreur capteur thermique de la chambre.	L'erreur bloque l'utilisation dans tous les modes. Contactez une société de réparation agréée.
Err 36	Erreur de la sonde de température 6 point.	Le four combiné peut être utilisé temporairement dans tous les modes à l'exception des modes avec une sonde de température. Contactez une société de réparation agréée.

Err 37	Thermistor débranché.	Contactez une société de réparation agréée.
Err 38	Thermistor en court-circuit.	Contactez une société de réparation agréée.
Err 40	Coupure de courant du fusible thermique de la chambre, de la chaudière (uniquement pour les fours combinés à chaudière), de l'interrupteur de tirage (uniquement pour les fours combinés avec interrupteur de tirage) ou du fusible thermique de la carte de distribution.	Contactez une société de réparation agréée.
Err 41	Erreur de refroidissement - surchauffe du circuit électronique.	Nettoyez le filtre à poussière. Si l'erreur se répète, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 42	Surchauffe de l'élément chauffant de la chaudière.	Le four combiné basculera automatiquement à l'état d'injection de réserve et il sera possible de continuer à l'utiliser. Après la mise hors tension, puis à nouveau sous tension du four combiné, ce dernier tentera de mettre en marche la chaudière. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 60- 79	Erreur de communication modbus.	Débranchez l'alimentation électrique du four combiné (pas en mode veille), patientez 30 secondes, puis remettez sous tension le four combiné (rebranchez l'alimentation électrique). Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 80- 91	Erreur du convertisseur de fréquence.	Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 95	Vitesse du ventilateur incorrecte.	Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 96	Erreur d'allumage.	Vérifiez si l'alimentation en gaz est ouverte et réessayez de démarrer la cuisson. Si le problème persiste, veuillez contacter un société de réparation agréée.
Err 100	Erreursystème.	Contactez une société de réparation agréée.

## $\wedge$

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

# 10 I DURÉE DE VIE, MISE HORS SERVICE ET GARANTIE

#### DURÉE DE VIE

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

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

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

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

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

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

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

#### **MISE HORS SERVICE – ÉLIMINATION**

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



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

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

#### Élimination par Hugentobler.

Commandez l'élimination de l'équipement par Hugentobler Système de cuisson suisse®, www.hugentobler.com.

Comment préparer le four combiné pour l'élimination :

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

## **(i)**

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

#### Élimination par le distributeur de l'appareil

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

Lors de la commande, fournir les informations suivantes :

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

#### Élimination à votre compte

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

#### GARANTIE

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

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



Nous sommes votre partenaire pour des concepts de cuisine innovants et un management rationnel de la cuisine. Aujourd'hui et à l'avenir.

CH | UE Hugentobler Système de cuisson suisse SA Gewerbestrasse 11, 3322 Schönbühl, Suisse Tél.+41 (0)848 400 900, Fax+41 (0)31 858 17 15

www.hugentobler.com