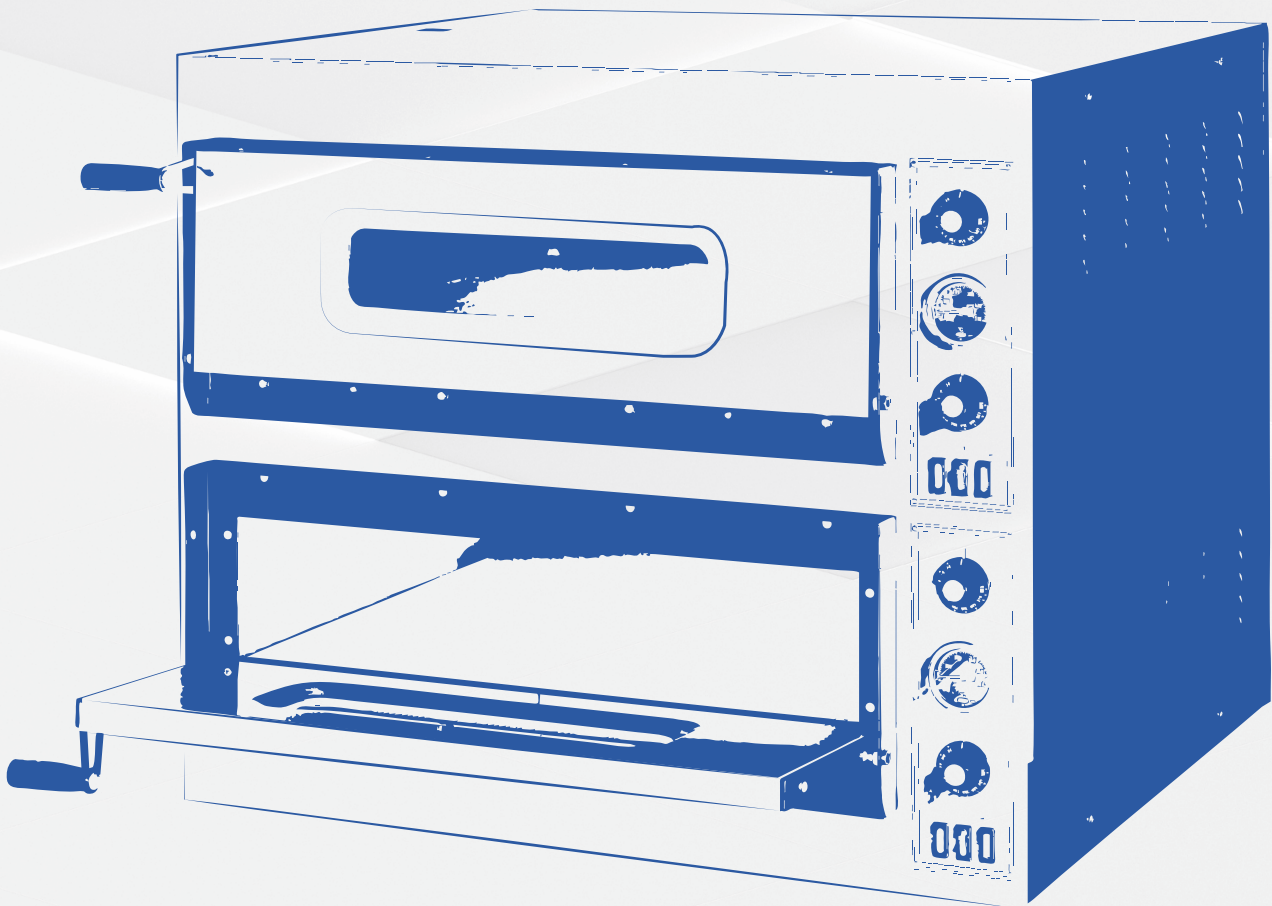




INSTRUCTIONS D'UTILISATION



Four électrique à pizza

FG09560 / FG09561 / FG09562 / FG09563 / FG09564 / FG09565 / FG09566 / FG09568

- TRADUCTION DU MANUEL ORIGINAL -

1. SÉCURITÉ	3
2. USAGE PRÉVU	4
3. STRUCTURE DE L'APPAREIL	4
4. PANNEAU DE COMMANDE	5
5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	6
6. TRANSPORT ET ENTREPOSAGE	7
7. INSTALLATION	7
8. FONCTIONNEMENT	8
9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	9
10. GESTION DES DÉCHETS ET RECYCLAGE	10

NOTE :

Ce manuel a été traduit à partir de la version originale anglaise à l'aide de l'intelligence artificielle et de la traduction automatique.



Nous vous remercions pour l'achat du four électrique à pizza FORGAST.

Afin de garantir la sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel avant sa première mise en service. Nos produits sont constamment améliorés et modifiés afin d'assurer leur fonctionnement fiable ainsi que la sécurité de l'utilisateur.

La présente notice doit être conservée dans un endroit sûr et accessible au personnel. En tant que fabricant, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques et aux solutions techniques dans le but d'améliorer continuellement la qualité de nos produits. Les informations et paramètres figurant dans la présente notice peuvent diverger de la réalité sans toutefois affecter substantiellement l'utilisation de l'appareil.

1. SÉCURITÉ

1. Après la livraison de l'appareil, il convient de vérifier impérativement son état en ce qui concerne la complétude ainsi que d'éventuels dommages survenus lors du transport. En cas de constatation de non-conformités ou de dommages, il est nécessaire de suivre les dispositions prévues dans les Conditions Générales de Garantie mentionnées dans ce manuel d'instruction. Il est formellement interdit d'utiliser un appareil ayant subi des dommages durant le transport. Cela pourrait provoquer des blessures corporelles, endommager l'appareil ou entraîner des pertes matérielles, pour lesquelles le fabricant décline toute responsabilité.
2. Le non-respect des conditions d'exploitation et de sécurité décrites peut entraîner des blessures corporelles graves ou d'autres dommages.
3. L'appareil doit être exploité dans les conditions prévues par le présent manuel d'instructions et conformément à l'usage pour lequel il a été conçu et fabriqué.
4. Pendant l'utilisation de l'appareil, il convient de le protéger contre tout contact avec l'eau (voir le chapitre nettoyage). Cela concerne également l'ensemble des connexions électriques externes. En cas de contact non conforme avec l'eau, l'appareil doit être immédiatement mis hors d'usage par déconnexion de la source d'alimentation et soumis à une inspection par le service après-vente agréé Forcast. Le non-respect de cette procédure peut entraîner un risque d'électrocution et un danger mortel.
5. Il est formellement interdit d'ouvrir soi-même le boîtier de l'appareil. Toutes les ouvertures de ventilation doivent rester libres afin de garantir un refroidissement efficace de l'appareil. Aucun élément ne doit être introduit dans les orifices de l'appareil, sauf s'il fait partie de l'équipement standard ou des options autorisées.
6. La prise doit être saisie avec une main sèche. Lors du débranchement, il faut saisir la prise elle-même, jamais le câble d'alimentation. L'état de la prise ainsi que du câble d'alimentation doit être inspecté. En cas de dommage ou de dysfonctionnement, il faut mettre l'appareil hors service et contacter le service technique agréé de Forcast.
7. En cas de renversement ou de chute de l'appareil, il est impératif de confier son contrôle ou sa réparation au service après-vente agréé Forcast avant toute nouvelle utilisation. Toute tentative de réparation personnelle est strictement interdite car elle peut mettre la vie en danger. Toute modification ou altération de la conception de l'appareil est formellement interdite.
8. En cas de constatation de dommages sur le câble d'alimentation ou la fiche, ils doivent impérativement être remplacés. Le câble d'alimentation doit être protégé contre tout contact avec des éléments chauds ou tranchants, le feu ou tout autre objet. Le câble doit être sécurisé afin d'éviter tout tirage accidentel ou risque de chute.



ATTENTION !

La connexion ou l'adaptation de l'installation électrique existante, ainsi que toute réparation, doivent être confiées à une personne connaissant parfaitement le contenu de la notice, dûment formée et disposant des qualifications requises.

9. Il est indispensable de contrôler régulièrement le fonctionnement de l'appareil et, en cas de détection d'anomalies, de consulter en priorité les informations contenues dans le présent manuel. En cas d'impossibilité de démarrer l'appareil ou d'obtenir les paramètres de fonctionnement corrects, veuillez contacter le service après-vente agréé Forgast.
10. Les personnes mineures, présentant un handicap moteur ou mental, ainsi que celles dépourvues des connaissances nécessaires à une utilisation correcte de l'appareil, ne doivent l'utiliser que sous la surveillance et le contrôle d'une personne responsable de la sécurité.
11. Lors du nettoyage, de la maintenance ou d'une interruption prolongée, il est impératif d'éteindre l'appareil conformément aux indications du manuel, puis de débrancher la prise de la source d'alimentation.



ATTENTION !

Si la prise demeure branchée, l'appareil reste sous tension en permanence.

Il est nécessaire d'assurer un accès aisé à la prise et à la source d'alimentation. Cela garantit une déconnexion simple de l'appareil et une coupure rapide de l'alimentation en cas de panne grave.



ATTENTION !

Le non-respect des consignes ci-dessus peut entraîner des blessures graves, un risque mortel, des dommages à l'appareil ou d'importantes pertes matérielles dont le fabricant décline toute responsabilité.

Le non-respect des consignes ci-dessus peut entraîner l'annulation de la garantie.

2. USAGE PRÉVU

Ce four est conçu pour la cuisson professionnelle de pizzas, la gratination de produits gastronomiques et le réchauffage de plats dans des récipients adaptés à la cuisson.

Il est parfaitement adapté aux établissements de restauration tels que pizzerias, bars rapides, bistrot, food trucks, buffets, cantines, ainsi qu'aux points de restauration situés dans les centres commerciaux ou les stations-service.

Appareil conçu pour une utilisation intensive dans des conditions de cuisine professionnelle. Utilisation réservée exclusivement au personnel habilité.

Toute utilisation à d'autres fins est interdite, aussi bien pour des raisons de sécurité de l'opérateur que pour garantir le bon fonctionnement du four.

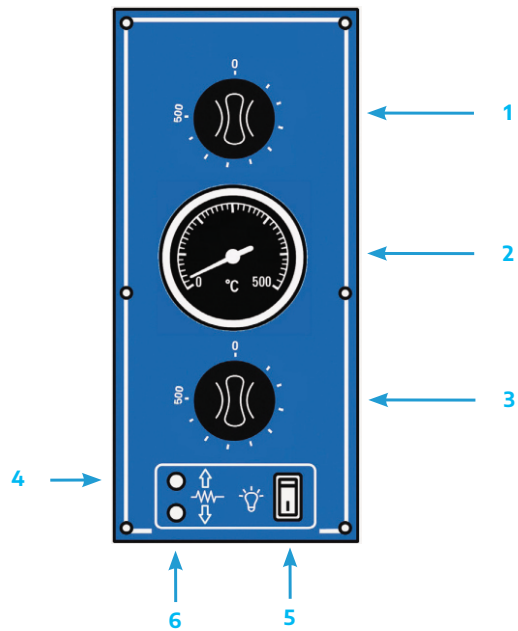
3. CONSTRUCTION DE L'APPAREIL

Four muni d'une façade en acier inoxydable et d'un corps en tôle d'acier laquée. La chambre de cuisson est équipée d'une surface en pierre de chamotte assurant une répartition homogène de la chaleur. L'isolation thermique est réalisée en laine de roche haute densité, assurant le maintien d'une température stable et la réduction des pertes énergétiques. Les éléments chauffants tubulaires sont placés sous et au-dessus de la chambre du four. L'éclairage intérieur de la chambre du four facilite l'observation du processus de cuisson. Les fours double chambre disposent d'un contrôle indépendant pour chaque chambre.

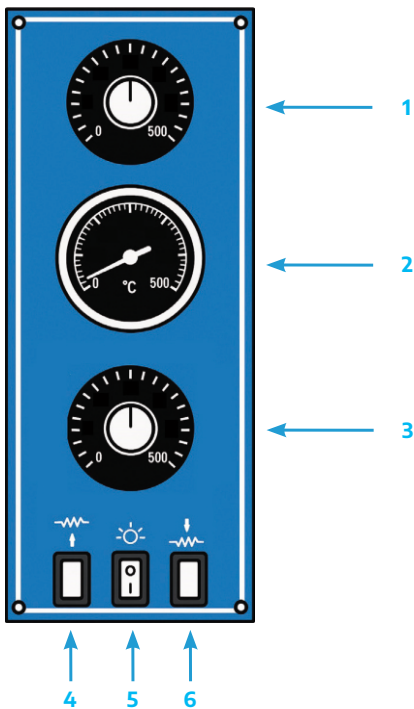
4. PANNEAU DE COMMANDE

1	Molette du thermostat de la résistance supérieure
2	Thermomètre
3	Molette du thermostat de la résistance inférieure
4	Témoin de fonctionnement de la résistance supérieure
5	Interrupteur d'éclairage
6	Témoin de fonctionnement de la résistance inférieure

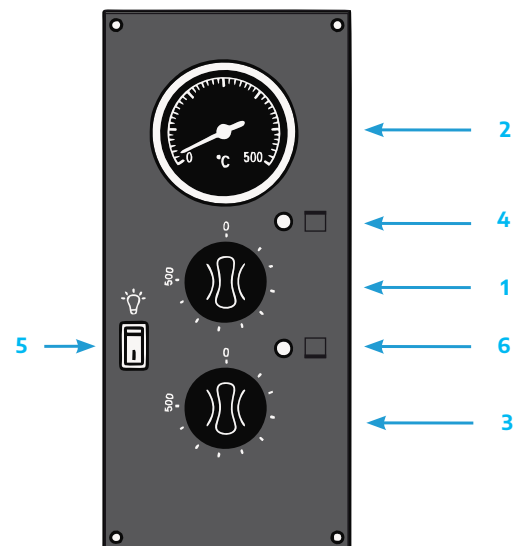
MODÈLES FG09563 / FG09565 / FG09566 / FG09568



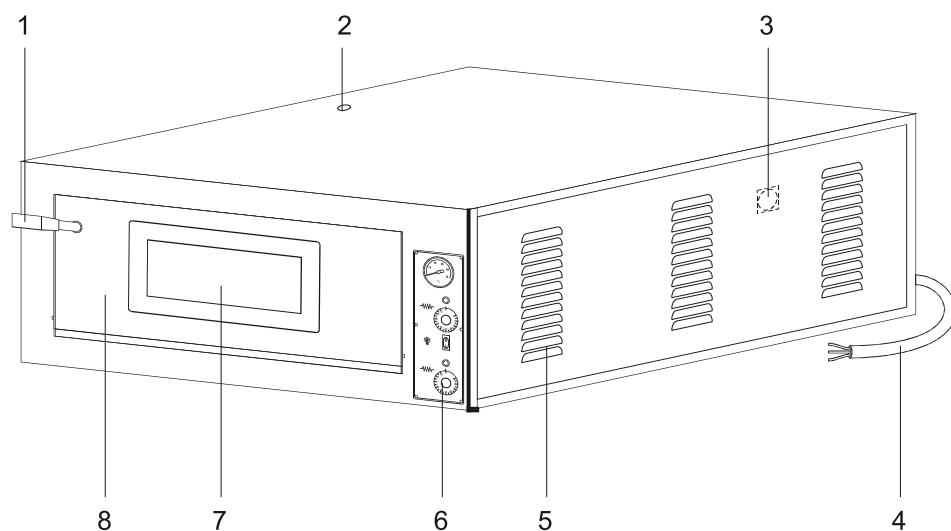
MODÈLES FG09560 / FG09561



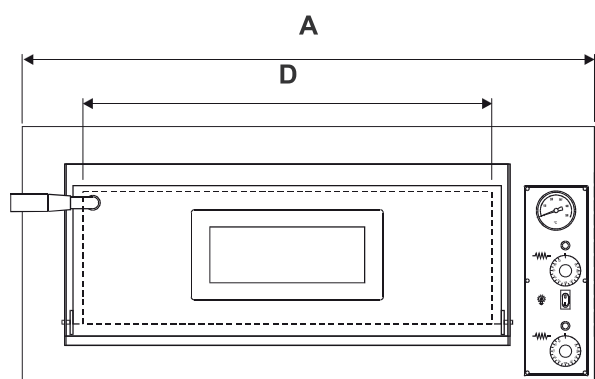
MODÈLES FG09564 / FG09562



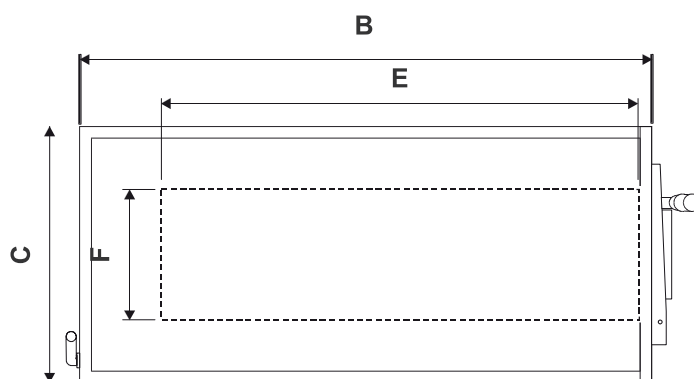
1	Poignée de porte du four
2	Évacuation de la vapeur
3	Éclairage de la chambre
4	Cordon d'alimentation (sans fiche)
5	Orifices de ventilation
6	Panneau de commande
7	Hublot d'inspection
8	Porte



5. DONNÉES TECHNIQUES



Face avant



Côté gauche

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)					
	EXTÉRIEURES			INTERNE		
	A	B	C	D	E	F
FG09560	900	785	750	660	660	140
FG09561	900	785	420	660	660	140
FG0956 2	925	835	545	700	700	140
FG0956 3	1010	850	420	720	720	140
FG0956 4	925	835	335	700	700	140
FG0956 5	1010	1210	420	720	1080	140
FG09566	1010	850	750	720	720	140
FG09568	1010	1210	750	720	1080	140

MODÈLE	FG09560	FG09561	FG09562	FG09563	FG09564	FG09565	FG09566	FG09568
Nombre de chambres	2	1	2	1	1	2	2	2
Poids	163 kg	93 kg	91kg	115 kg	50 kg	165 kg	200 kg	300 kg
Alimentation	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
Puissance	8,4 kW	4,2 kW	9,6 kW	6 kW	4,8 kW	9 kW	12 kW	18 kW
Plage de température de fonctionnement	+50 à +500 °C	+50 à +500 °C	+50 à +500 °C	+50 à +500 °C	+50 à +500 °C	+50 à +500 °C	+50 à +500 °C	+50 à +500 °C

6. TRANSPORT ET STOCKAGE

À la réception de l'appareil, il convient de vérifier immédiatement qu'il est complet et qu'il n'a pas subi de dommages lors du transport.

Lors du transport, il convient de manipuler l'appareil avec précaution et d'éviter tout choc.

L'appareil emballé ne doit pas être entreposé en plein air. Il doit être placé dans un local ventilé, à l'abri d'une atmosphère corrosive. Il est interdit de retourner l'appareil contrairement aux indications figurant sur l'emballage.

L'emballage doit rester scellé d'origine jusqu'au début de l'installation du four. Lors du stockage, il est impératif de respecter les indications figurant sur l'emballage concernant la position, l'orientation et les conditions de stockage du four.



Lors du levage et du déplacement du four, il convient de s'assurer qu'aucune personne, animal ou objet dont la sécurité pourrait être mise en danger ne se trouve dans la zone de travail.



Pour le levage et le déplacement, seuls des moyens et systèmes adaptés à la masse et aux dimensions du four doivent être employés. En cas d'utilisation d'un chariot élévateur, il est impératif de positionner correctement les fourches en évitant strictement de heurter la charge avec celles-ci.

7. INSTALLATION

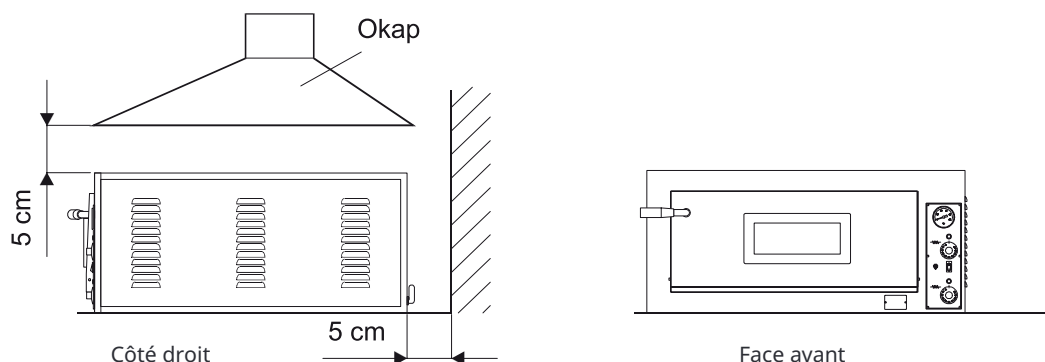


Toutes les opérations relatives à l'installation du four (positionnement et raccordement électrique) doivent impérativement et exclusivement être effectuées par un personnel qualifié, répondant aux exigences techniques et aux qualifications conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

Le positionnement du four doit respecter les distances minimales (en mm) indiquées sur le schéma ci-dessous.

L'appareil doit être installé sur une surface portante adaptée, stable et résistante au poids ainsi qu'à la température du four.

Il est recommandé de laisser un dégagement libre sur le côté droit du four afin de faciliter le démontage du panneau de la carrosserie lors des interventions de maintenance.



Lors de la cuisson des pizzas, une faible quantité de vapeur est produite. Il est néanmoins impératif d'installer le four sous une hotte. En présence d'une hotte à extraction forcée, il est formellement interdit de raccorder directement le four. Il est impératif de respecter un intervalle minimal de 5 cm entre le four et la hotte extractrice.

Les fours sont munis d'un raccord d'évacuation des vapeurs, qui peut être relié à un conduit d'évacuation des fumées ou de la vapeur à l'extérieur.

Le conduit doit être réalisé en matériau approprié, présenter une section adéquate et être aussi court que possible, orienté vers le haut, sans rétrécissements ni changements brusques de direction.



En cas de raccordement de la sortie de vapeur au conduit, l'utilisation d'un système d'extraction forcée est interdite car l'air chaud contenu dans la chambre de cuisson serait évacué prématurément – que la porte soit fermée ou ouverte – entraînant un allongement du temps de cuisson ainsi qu'une augmentation notable de la consommation électrique.

Le four est muni d'un câble d'alimentation (sans fiche), issu de la partie arrière de l'appareil. Les données électriques figurent sur la plaque signalétique.



Le raccordement de l'appareil au réseau électrique doit être effectué exclusivement par un technicien qualifié (électricien), répondant aux exigences techniques et qualifications définies par la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés aux personnes, aux animaux ou aux biens résultant d'un raccordement incorrect à l'installation électrique.

Le raccordement au réseau doit s'effectuer via une protection adéquate (automatique ou manuelle), assurant une distance minimale d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le conducteur de protection (de mise à la terre) ne doit en aucun cas être interrompu. La tension d'alimentation lors du fonctionnement de l'appareil ne doit pas s'écarter de la valeur nominale de plus de $\pm 10\%$. Le raccordement de l'appareil à une installation de mise à la terre est obligatoire.

8. UTILISATION

MISE EN SERVICE INITIALE



ATTENTION !

Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues. L'appareil doit être utilisé uniquement par des personnes ayant pris connaissance du présent manuel d'instructions.

- Avant le montage, le démontage et lors du nettoyage, débranchez l'appareil de la source d'alimentation.
- Avant la première utilisation, nettoyer et sécher soigneusement l'appareil.
- Avant de brancher l'appareil à la source d'alimentation électrique, régler les boutons du thermostat sur la position « 0 ».
- Insérer la fiche dans la prise réseau.
- Régler les boutons des thermostats à 150°C. Les voyants de fonctionnement des résistances chauffantes s'allumeront en vert.
- Laisser le four fonctionner pendant environ une heure.
- Positionner les boutons des thermostats sur « 0 », les voyants de fonctionnement des résistances chauffantes s'éteindront.
- Débrancher la fiche de la prise d'alimentation

UTILISATION RÉGULIÈRE

- Connecter le câble d'alimentation à la prise secteur.
- Régler la température souhaitée à l'aide des boutons des thermostats ; les témoins lumineux correspondants s'allumeront pour indiquer le fonctionnement des résistances chauffantes.
- Lorsque la température indiquée sur le thermomètre est atteinte, ouvrir la porte à l'aide de la poignée et insérer le produit dans la chambre pour la cuisson four
- Pour allumer l'éclairage de la chambre, appuyer sur l'interrupteur dédié.
- La pizza ou les pizzas doivent être insérées dans le four en utilisant les outils appropriés conçus à cet effet.
- Il est impératif d'éviter de laisser la porte ouverte trop longtemps, car la chaleur qui s'échappe entraîne une baisse de la température à l'intérieur du four.

- Fermer la porte et surveiller le processus de cuisson à travers la vitre d'inspection.
- La température de cuisson de la pizza dépend du fait qu'elle soit déposée directement sur la pierre réfractaire ou dans un moule à cuisson.
Dans le premier cas, il est recommandé de régler la température de cuisson à 280 °C en bas et à 320 °C en haut ; dans le second cas, à 320 °C en bas et à 280 °C en haut.
- Après la cuisson, il convient d'ouvrir la porte, de retirer la ou les pizzas, puis de refermer la porte.
- À la fin de l'utilisation, il est nécessaire de régler les boutons des thermostats sur la position « 0 », les voyants des résistances s'éteindront. Débrancher la fiche de la prise d'alimentation.



Le port de gants de protection résistants aux hautes températures est obligatoire pour le personnel habilité à utiliser l'appareil. En cas de besoin, il convient également de porter des vêtements de protection couvrant l'ensemble du corps lors de l'insertion et du retrait des plaques dans la chambre de cuisson.



DANGER DE BRÛLURE :

possibilité de contact accidentel avec des éléments du four chauffés à haute température (à l'extérieur : porte du four et panneau avant ; à l'intérieur : porte du four, chambre de cuisson ainsi que résistance supérieure), ainsi qu'avec les plaques de cuisson et les produits cuits – lors de l'insertion et du retrait des plaques et/ou en raison d'actes incorrects, interdits et imprévisibles commis par le personnel habilité à utiliser l'appareil.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

L'entretien courant inclut toutes les opérations de contrôle et d'entretien qui doivent être réalisées selon une fréquence et une méthode définies, afin de garantir le maintien des performances et du niveau de sécurité du four.



Avant de procéder à toute opération d'entretien courant ou complémentaire, il est impératif de débrancher la fiche du four de la prise d'alimentation.

- Le nettoyage des plaques réfractaires doit être effectué lorsque le four est chaud. Après avoir atteint une température d'environ 350°C, éteignez le four, ouvrez la porte et nettoyez la surface à l'aide d'une brosse en fibres végétales à long manche afin d'éviter tout contact avec les éléments chauds du four.
- Le nettoyage extérieur du four (surfaces en acier inoxydable, vitre d'inspection, panneau de commande) doit impérativement être réalisé à froid, en utilisant un chiffon doux et des détergents doux. Après nettoyage, sécher soigneusement avec un chiffon doux.
- Pour le nettoyage de l'appareil, utiliser un chiffon doux légèrement imbibé de détergent. Il est formellement interdit d'employer des agents abrasifs ou des produits de nettoyage agressifs, notamment ceux contenant de l'alcool, des composants alcalins, des solvants ou de l'essence, susceptibles d'endommager les surfaces de l'appareil.
- Il est strictement interdit d'asperger directement l'appareil avec de l'eau. Veiller à empêcher toute infiltration d'eau dans les composants électriques.

En cas de nécessité d'effectuer une maintenance supplémentaire, des réparations ou un remplacement, il est impératif de s'adresser uniquement au distributeur agréé auprès duquel le four a été acquis, ou à un technicien agréé conforme aux exigences techniques et professionnelles applicables.

- **Maintenance électrique :** Les interventions ne sont requises qu'en cas de défaillance des éléments électriques.

Tous les composants électriques sont accessibles sur le côté droit du four, après avoir retiré le panneau équipé d'orifices de ventilation.

- **Remplacement de l'ampoule d'éclairage de la chambre de cuisson :**

- Dévisser le couvercle en verre à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- Retirer l'ampoule usagée.
- Remplacer l'ampoule par une neuve présentant des caractéristiques techniques identiques à l'originale.
- Revisser le couvercle en verre.

10. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

À la fin du cycle de vie du produit, il ne faut pas jeter l'appareil dans un lieu pouvant représenter un risque pour l'environnement.

Le stockage temporaire des déchets dangereux en vue de leur élimination ultérieure est admis. Il est impératif de respecter les réglementations environnementales en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

Il est indispensable de remettre l'appareil à des entreprises spécialisées pour la collecte, le démontage et l'élimination.

Démontez l'appareil en séparant les composants et en les regroupant selon leur nature chimique, en veillant à ce que certains d'entre eux soient recyclés et réutilisés de la même manière que les déchets ménagers. Avant toute élimination, rendez l'appareil inutilisable à toute réutilisation en débranchant le cordon d'alimentation.

Le matériau résultant de l'élimination, s'il n'est pas réutilisé, doit être déposé dans un centre de collecte ou une décharge conformément aux réglementations en vigueur.

Le symbole DEEE apposé sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être valorisé de manière appropriée afin de prévenir tout impact négatif sur l'environnement et la santé humaine.

Pour de plus amples informations concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter le fabricant, le centre de service ou l'autorité locale compétente en gestion des déchets.

Les opérations de démontage de l'appareil doivent impérativement être effectuées par du personnel qualifié.

Si un remontage ultérieur de l'appareil est envisagé, toutes les opérations doivent être réalisées avec la plus grande rigueur afin de ne pas endommager ses composants.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de panne ou de désagrément causé par un personnel non habilité à manipuler l'appareil.



ÉLIMINATION

L'emballage ainsi que le matériau dont il est composé sont 100 % recyclables et sont identifiés par le symbole .

L'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur. Les parties de l'emballage (sacs plastiques, fragments de polystyrène, etc.) doivent être conservées hors de portée des enfants car elles présentent un danger potentiel.

L'appareil a été fabriqué à partir de matériaux recyclables. Cet appareil est conforme à la Directive européenne relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Une élimination correcte de cet appareil contribue à prévenir les conséquences négatives potentielles sur l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou figurant dans sa documentation indique que cet équipement ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers ordinaires. Il doit être déposé dans un centre de collecte spécialisé dans la gestion et le recyclage des équipements électriques et électroniques. Lors de la mise au rebut de l'appareil, il convient de le rendre inutilisable (son démarrage ne doit plus être possible) en coupant le câble d'alimentation et en retirant les portes, les clayettes ainsi que tout autre élément susceptible de présenter un danger. Il ne faut pas permettre une situation où l'on pourrait grimper sur l'appareil ou se retrouver coincé à l'intérieur. L'appareil doit être éliminé conformément à la réglementation locale relative à la gestion des déchets, en le déposant dans un point de collecte spécialisé. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, car il pourrait représenter un danger pour les enfants

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

L'appareil a été fabriqué conformément aux exigences de sécurité définies dans les directives européennes ainsi qu'aux normes qui leur sont applicables. Suite à cette conformité, le fabricant déclare que ses produits respectent la législation européenne en vigueur et sont donc marqués CE, ce qui autorise leur commercialisation dans les pays européens.

La déclaration de conformité est mise à disposition de l'utilisateur sur demande, sous format électronique ou imprimé, au siège du fabricant.

Forgast - ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice, Polska - Tel.: +48 327 508 166

