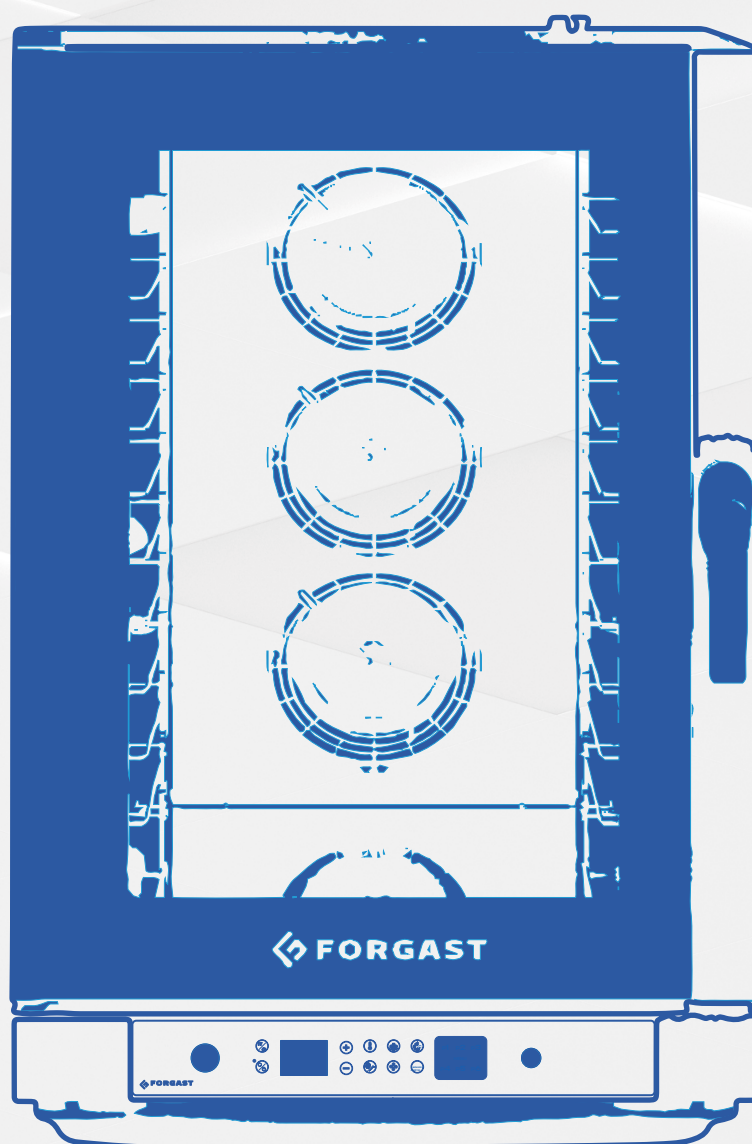




MODE D'EMPLOI



Four convection-vapeur

FG09522 / FG09520 / FG09523 / FG09521

- TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE -

1. SÉCURITÉ	3
2. DESTINATION	4
3. CONSTRUCTION DE L'APPAREIL	4
4. DONNÉES TECHNIQUES	6
5. TRANSPORT ET ENTREPOSAGE	6
6. INSTALLATION	6
7. UTILISATION	13
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	34
9. DÉPANNAGE	37
10. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION	39

REMARQUE :

Ce manuel a été traduit à partir de la notice originale en anglais au moyen de l'intelligence artificielle et de la traduction automatique.



Nous vous remercions pour l'acquisition du four à convection-vapeur FORGAST.

Afin d'assurer la sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, il est indispensable de prendre connaissance de ce manuel d'instructions avant sa première mise en service. Nos produits sont modifiés et perfectionnés afin de garantir leur fonctionnement sans défauts ainsi que la sécurité de leur utilisation

Le présent manuel doit être conservé en lieu sûr et accessible au personnel. En tant que fabricant, nous nous réservons le droit de modifier les caractéristiques techniques et les solutions techniques dans le but d'améliorer continuellement la qualité de nos produits. Les informations et paramètres contenus dans ce manuel peuvent différer de la réalité, sans pour autant avoir d'incidence significative sur l'utilisation de l'appareil.

1. SÉCURITÉ

1. À la réception de l'appareil, il est impératif de vérifier son intégrité ainsi que l'éventuelle présence de dommages liés au transport. En cas de non-conformité ou de dommages constatés, il convient de se conformer aux dispositions des Conditions Générales de Garantie mentionnées dans ce manuel d'utilisation.
L'utilisation d'un appareil endommagé pendant le transport est strictement interdite. Cela pourrait entraîner des blessures corporelles, des détériorations de l'appareil ou des pertes matérielles, dont le fabricant décline toute responsabilité.
2. L'appareil doit être exploité dans les conditions prévues par le manuel ainsi que conformément au domaine pour lequel il a été conçu et fabriqué.
3. Lors de l'utilisation de l'appareil, il est impératif de le protéger contre tout contact direct avec l'eau. Cela concerne également toutes les connexions électriques. En cas de contact avec de l'eau, l'appareil doit impérativement être mis hors tension en le débranchant de sa source d'alimentation et faire vérifier par un service agréé Forgast. Le non-respect de cette procédure expose à un risque d'électrocution et met la vie en danger.
4. Ne jamais ouvrir la carcasse de l'appareil soi-même.
5. Toutes les ouvertures de ventilation doivent rester dégagées afin de garantir un refroidissement approprié de l'appareil. Il est interdit d'introduire dans les ouvertures de l'appareil des éléments ne faisant pas partie de l'équipement standard ou optionnel.
6. La prise d'alimentation doit être manipulée avec une main sèche. Lors du débranchement, saisir la prise uniquement, ne jamais tirer sur le câble d'alimentation. Il est impératif de vérifier régulièrement l'état de la prise ainsi que du câble d'alimentation. En cas de dommage constaté ou de dysfonctionnement, mettre immédiatement l'appareil hors service et contacter le service agréé Forgast. Veillez à protéger le câble d'alimentation de tout contact avec des éléments chauds ou tranchants, du feu ou tout autre objet pouvant l'endommager. Le câble doit être sécurisé afin d'éviter tout tirage accidentel ou risque de trébuchement.
7. Ne pas brancher sur une prise électrique à laquelle sont raccordés d'autres appareils.
8. En cas de renversement ou de chute de l'appareil, il est impératif de confier sa révision ou sa réparation au service après-vente agréé Forgast avant toute nouvelle utilisation. Il est strictement interdit de tenter une réparation par vous-même, car cela pourrait constituer un danger mortel.
9. Il est strictement interdit d'effectuer toute modification ou altération de la structure de l'appareil.



ATTENTION !

Lorsque la fiche est laissée dans la prise secteur, l'appareil demeure constamment sous tension.

Il est impératif de garantir un accès facile à la fiche et à la prise électrique. Cela permet une déconnexion simple de l'appareil ainsi qu'une coupure rapide de l'alimentation en cas de défaillance majeure.



ATTENTION !

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

Le non-respect des points susmentionnés peut entraîner la perte de la garantie.

2. DESTINATION

Le four convection-vapeur Forcast est conçu pour un usage professionnel en restauration, disposant de fonctions telles que la cuisson, la cuisson à la vapeur, le mijotage, le grillage et la régénération des plats. Quatre modèles sont disponibles : à commande manuelle ou électronique, équipés de 6 ou 10 glissières universelles. Ces glissières sont adaptées aux récipients GN 1/1 ainsi qu'aux plaques à pâtisserie mesurant 600 x 400 mm. Les modèles à commande manuelle offrent une utilisation simple et intuitive, tandis que les versions à commande électronique permettent une programmation précise des paramètres de cuisson ainsi que la mémorisation des programmes.

Le four convection-vapeur Forcast, offrant le choix entre des modèles à 6 ou 10 glissières, permet d'adapter sa capacité aux besoins spécifiques de la cuisine. Les modèles à 6 glissières conviennent parfaitement aux établissements plus petits où la préparation de moindres quantités de plats est requise, ce qui permet des économies d'énergie et d'espace. Ce type de four est adapté aux établissements servant entre 50 et 100 repas par jour. À l'inverse, les modèles à 10 glissières garantissent une plus grande capacité, permettant la cuisson simultanée de volumes plus importants ; ils sont idéaux pour des conditions de travail intensives, comme dans les grands restaurants ou les services de traiteur, assurant la préparation de 100 à 200 repas quotidiens.

3. CONSTRUCTION DE L'APPAREIL

Le four convection-vapeur Forcast est un équipement gastronomique de pointe alliant technologie moderne et haute fonctionnalité. Tous les modèles sont équipés d'une poignée ergonomique positionnée à droite pour l'ouverture de la porte, garantissant un usage aisé et confort optimal. L'intérieur est fabriqué en acier inoxydable AISI 304 de qualité supérieure, assurant robustesse et facilité d'entretien. Chaque four intègre un éclairage halogène qui permet une surveillance précise de la cuisson, tandis que la production de vapeur par injection garantit une humidification optimale des aliments. Les fours sont équipés d'un système de variation de la vitesse du ventilateur qui répartit efficacement la chaleur, ainsi que d'une structure thermiquement isolée, ce qui améliore l'efficacité énergétique de l'appareil. De plus, les glissières sont universelles et compatibles à la fois avec les récipients conformes aux normes gastronomiques GN 1/1 et avec les plaques de cuisson de dimensions 600 x 400 mm.

Les modèles FG09522 et FG09520 sont des fours à contrôle manuel, offrant une utilisation simple et intuitive, ce qui permet aux cuisiniers d'ajuster aisément la température et le temps de cuisson selon leurs besoins individuels. Une circulation d'air performante, grâce à l'utilisation de ventilateurs à inversion de sens de rotation, garantit une cuisson homogène des aliments, condition essentielle pour obtenir des plats de haute qualité. Le choix entre le four à 6 ou 10 niveaux permet d'adapter l'appareil en fonction de l'occupation du site.

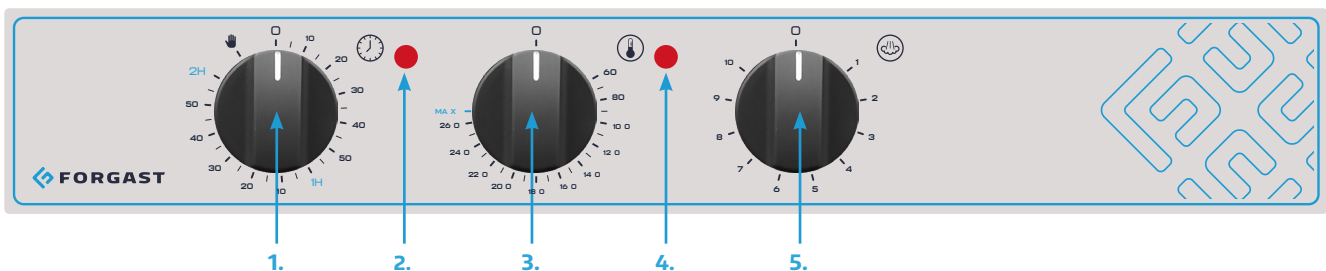
Les fours à convection-vapeur à commande électronique intègrent des fonctions avancées qui facilitent considérablement le travail en cuisine tout en optimisant l'efficacité de la cuisson. Grâce à la commande électronique, les utilisateurs disposent d'un large éventail de programmes de cuisson, ce qui permet un réglage précis des paramètres adaptés à chaque plat.

LES FONCTIONS SPÉCIALES DES FOURS FORCAST À COMMANDE ÉLECTRONIQUE SONT DÉCRITES CI-DESSOUS :

- **Delta T** : c'est une solution avancée permettant de surveiller et de contrôler avec précision la température à l'intérieur du plat durant la cuisson. Delta T, soit la différence de température, désigne l'écart entre la température de l'air dans le four et celle du cœur du plat, ce qui autorise l'adaptation des conditions de cuisson aux exigences spécifiques.
- **Sonde de cœur** : cet instrument permet une mesure précise de la température du plat pendant la cuisson. Cette sonde, positionnée à l'intérieur du plat, transmet des informations sur la température réelle du cœur, ce qui garantit une gestion optimale du processus de cuisson.
- **Sous-vide** : technique de cuisson consistant à cuire avec précision des aliments dans des sachets sous vide à température contrôlée. Cette méthode gagne en popularité dans les cuisines professionnelles grâce à sa capacité à révéler des saveurs intenses tout en conservant la texture naturelle des aliments.
- **Cuisson multi-niveaux** : permet la cuisson simultanée de différents plats à plusieurs niveaux à l'intérieur du four.

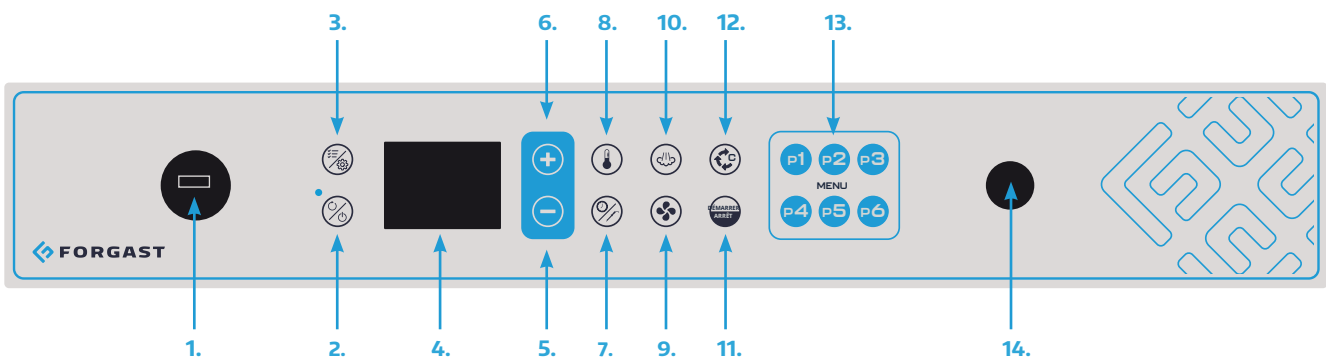
- **Cuire & maintenir** : permet de cuire les aliments à une température contrôlée, puis de les maintenir à la température de service idéale pendant une durée prolongée. Cette fonction est particulièrement utile dans les cuisines professionnelles, où il est primordial que les plats soient prêts à être servis dans des conditions optimales.
- **Multi-minuteur** : permet la cuisson simultanée de différents plats, chacun avec un temps de préparation distinct.

PANNEAU DE COMMANDE – MODÈLES MANUELS



- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1. Réglage du temps | 4. Indicateur d'humidification |
| 2. Indicateur de température | 5. Réglage de l'humidification |
| 3. Réglage de la température | |

PANNEAU DE COMMANDE – MODÈLES ÉLECTRONIQUES



- | | | |
|------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| 1. Connecteur USB | 6. Bouton plus | 11. Bouton DÉMARRER/ARRÊTER |
| 2. Bouton marche/arrêt | 7. Bouton temps/sonde | 12. Bouton PHASE/CYCLE |
| 3. Bouton Menu | 8. Bouton température | 13. Boutons programmes |
| 4. Écran | 9. Bouton ventilateur | 14. Sonde |
| 5. Bouton moins | 10. Bouton vapeur | |

4. DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	FG09522	FG09520	FG09523	FG09521
Alimentation	400 V/3N	400 V/3N	400 V/3N	400 V/3N
Puissance	10,5 kW	15,8 kW	10,5 kW	15,8 kW
Capacité	6 plateaux 600 x 400 6 GN 1/1	10 plateaux 600 x 400 10 GN 1/1	6 plateaux 600 x 400 6 GN 1/1	10 plateaux 600 x 400 10 GN 1/1
Distance entre glissières	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Contrôle	manuel	manuel	électronique	électronique
Dimensions	817 x 888 x 951 mm	817 x 888 x 1287 mm	817 x 888 x 951 mm	817 x 888 x 1287 mm
Poids	98 kg	128 kg	98 kg	128 kg
Plage de températures	60 - 260°C	60 - 260°C	60 - 260°C	60 - 260°C
Cuisson par convection	60 - 260°C	60 - 260°C	60 - 260°C	60 - 260°C
Cuisson convection-vapeur	60 - 230°C	60 - 230°C	60 - 230°C	60 - 230°C
Vapeur	60 - 130°C	60 - 130°C	60 - 130°C	60 - 130°C
sonde	non	non	oui	oui
Nombre de ventilateurs	2	3	2	3
Sens inverse	oui	oui	oui	oui
Nombre de vitesses du ventilateur	1	1	5	5

5. TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

Pendant le transport, l'appareil doit être manipulé avec précaution et les chocs doivent être évités. L'appareil emballé ne doit pas être entreposé à l'extérieur. Il doit être placé dans un local ventilé, dans une atmosphère non corrosive. L'appareil ne doit pas être retourné dans un sens contraire aux indications figurant sur l'emballage.



ATTENTION !

L'appareil ne doit en aucun cas être traîné ni retourné à l'envers. Il est formellement interdit aux personnes non autorisées de s'approcher ou de se trouver à proximité de la zone de travail lors des déplacements. L'emballage, en tant que matériau potentiellement dangereux, doit être conservé hors de portée des enfants et des animaux, et éliminé conformément à la réglementation locale en vigueur.

6. INSTALLATION



6.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Le non-respect des consignes ci-dessous peut entraîner des blessures graves, voire mortelles, annuler la garantie et dégager le fabricant de toute responsabilité. Avant d'installer, d'utiliser ou d'entretenir l'appareil, il est indispensable de lire attentivement ce manuel et de le conserver pour les utilisateurs futurs. Si vous ne comprenez pas le contenu de ce manuel, veuillez prendre contact avec le fabricant. En cas de perte ou de détérioration de la documentation, il est impératif de contacter le fabricant afin d'obtenir un duplicata.

- Toutes les opérations d'installation et de réparation doivent être réalisées exclusivement par du personnel qualifié et habilité, conformément aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation, en respectant les normes d'installation ainsi que les règles de sécurité au travail.
- Avant toute installation de l'appareil, vérifiez que les raccordements satisfont aux exigences des réglementations applicables dans le pays d'utilisation et correspondent aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit impérativement être déconnecté de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation ou de maintenance.
- Toute intervention, manipulation ou modification non expressément autorisée et conforme aux prescriptions de ce manuel entraînera l'annulation de la garantie. Une installation ou une maintenance non conforme aux recommandations de cette documentation peut provoquer des blessures corporelles, des accidents mortels tant chez les installateurs que chez les utilisateurs, ainsi que des dégâts sur le site d'installation.
- Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué exclusivement par un technicien qualifié et habilité. Le câble ne peut être remplacé que par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celles spécifiées sur la plaque signalétique. Le conducteur de mise à la terre doit toujours être de couleur vert-jaune.

6.2. PLAQUE SIGNALÉTIQUE


La plaque signalétique contient des informations techniques essentielles nécessaires en cas de sollicitation d'une intervention de maintenance ou de réparation de l'appareil. Pour cette raison, il est fortement recommandé de ne pas retirer, endommager ou modifier la plaque signalétique.

Your code/Name:

A — Art.: **FG09521**

B — Model.: **FG09521**

C — Ref.: **9000000385788**

D — Ser. N.: 
00J1810145

E — TYPE:



IPX3	kPa: 150-200
15.8 kW	400V 3N~
	50/60 Hz

F —

G —

H — KG: 131 Ord: 22/942

RoHS

A. - PRODUIT
B. - MODÈLE
C. - NUMÉRO DE RÉFÉRENCE
D. - NUMÉRO DE SÉRIE
E. - PRESSION DE FONCTIONNEMENT
F. - INDICE DE PROTECTION
G. - DONNÉES ÉLECTRIQUES
H. - POIDS DE L'APPAREIL

6.3. INSTALLATION DU FOUR

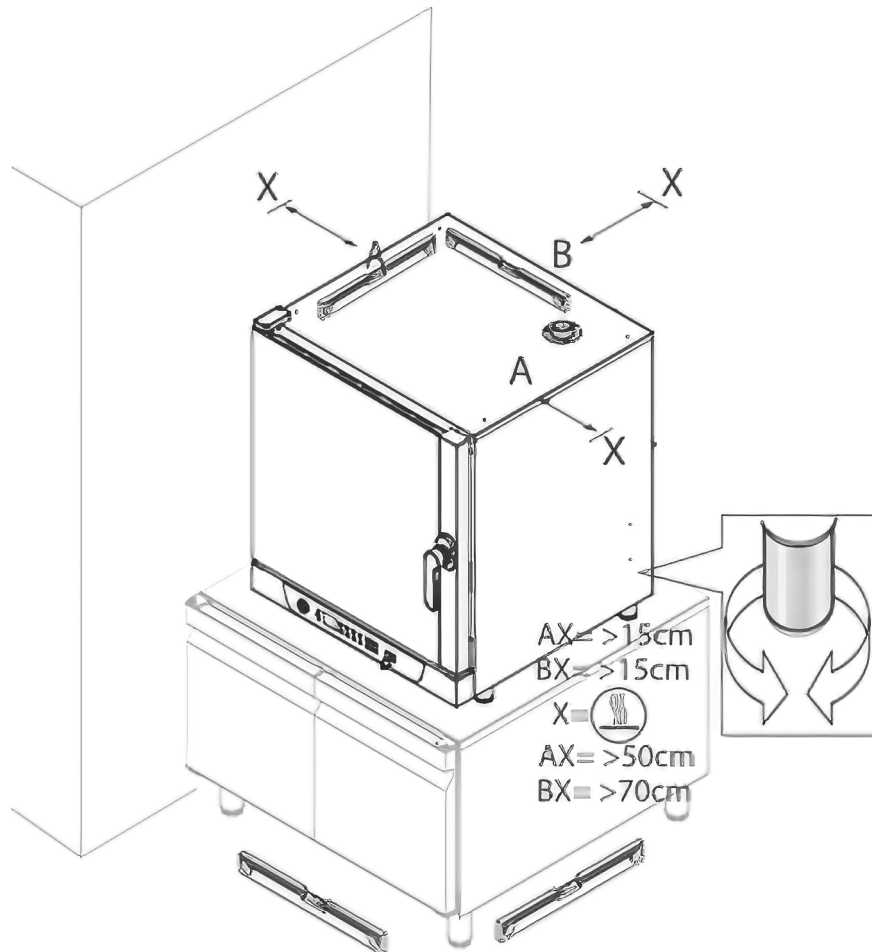
Lors du choix de la pièce d'installation, il est indispensable de prévoir que l'appareil puisse être déplacé aisément afin de permettre toute opération de maintenance exceptionnelle. Il convient de s'assurer que les travaux de construction effectués après l'installation (par exemple, montage de cloisons, remplacement des portes par des modèles plus étroits, travaux de rénovation, etc.) ne gênent pas la libre mobilité de l'appareil.

EXIGENCES RELATIVES AU LOCAL D'INSTALLATION DU FOUR

- Le local doit bénéficier d'une ventilation adéquate.
- Le four doit être installé dans un emplacement protégé des agents atmosphériques.
- La température ambiante doit être comprise entre +5 °C et +45 °C, avec une humidité relative inférieure à 70 %.
- Le sol doit être exempt d'irrégularités, parfaitement nivelé et apte à supporter l'appareil en charge maximale.
- La pièce doit être conforme aux réglementations en vigueur relatives au travail et à l'installation, et être destinée à la préparation des aliments.

EXIGENCES FONDAMENTALES POUR L'INSTALLATION DU FOUR

- Le four doit être installé sous une hotte garantissant une extraction adéquate de la vapeur dégagée par l'appareil.
- Le positionnement du four doit permettre un accès facile aux raccords d'eau et d'électricité.
- Le four doit être tenu à distance des matériaux inflammables et/ou explosifs.
- En raison de la nécessité d'ouvrir fréquemment la porte du four, il est déconseillé de le placer à proximité d'autres appareils atteignant des températures élevées.
- Si nécessaire, il convient de prévoir un espace d'au moins 50 cm sur les côtés et 70 cm à l'arrière du four ou d'installer un mur isolant.



- Pour des raisons de sécurité, le four doit être installé à une hauteur telle que la lèchefrite la plus haute ne se situe pas au-delà de 160 cm du sol. Si cette option n'est pas réalisable, il est impératif d'apposer une étiquette « risque de brûlure » à la hauteur spécifiée.
- Ne pas installer le four à proximité de matériaux ou de récipients contenant des substances inflammables en raison du risque d'incendie. Les murs doivent être revêtus d'un matériau thermique incombustible.
- Le four ne convient pas à l'encastrement.
- Il est interdit de poser directement le four sur le sol.

INSTALLATION DU FOUR SUR UNE TABLE OU UNE ARMOIRE

Si le four est placé sur un plan de travail ou une armoire, cette surface doit être parfaitement nivelée, stable et capable de supporter l'appareil à pleine charge. De plus, la surface de support doit être réfractaire et résistante aux hautes températures. Le cas échéant, utilisez les pieds de l'appareil pour régler précisément le niveau.

INSTALLATION DU FOUR SUR UNE BASE

La base du four doit être dimensionnée pour s'adapter à l'appareil, nivelée, stable et capable de supporter la charge complète. De plus, la surface de support doit être réfractaire et résistante aux hautes températures. Le cas échéant, utilisez les pieds de l'appareil pour régler précisément le niveau.

6.4. RÉGLAGE DE LA PORTE

Si la porte présente des difficultés à se fermer, il est possible de régler la charnière en la tournant à l'aide de la borne afin d'obtenir un alignement parfaitement horizontal ou d'ajuster la profondeur afin d'éliminer toute fuite de vapeur.

6.5. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



ATTENTION !

Avant de procéder au raccordement électrique, il est impératif de lire attentivement les consignes de sécurité figurant aux premières pages de ce manuel et de comparer systématiquement les données de l'installation électrique avec celles indiquées sur la plaque signalétique.

Le raccordement au réseau électrique doit être réalisé conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil et doit être effectué par un personnel qualifié et habilité. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages matériels et des blessures, l'annulation de la garantie ainsi que la libération du Fabricant de toute responsabilité.

Lors du fonctionnement de l'appareil, la tension d'alimentation ne doit pas s'écarter de plus de +/- 10 % de la valeur indiquée sur la plaque signalétique.

Pour le raccordement direct de l'appareil au réseau électrique, il est impératif d'intercaler un dispositif de protection adapté assurant la coupure entre l'appareil et le réseau. Ce dispositif doit être équipé de contacts avec un écart d'ouverture garantissant une coupure totale en cas de surtension de catégorie III.

Il est également nécessaire de raccorder la mise à la terre correctement, et le câble de terre ne doit en aucun cas être interrompu. Lorsque plusieurs appareils se trouvent dans le même environnement, il est indispensable d'assurer une liaison équipotentielle par l'intermédiaire de la borne appropriée, identifiée par un symbole situé sur la partie basse arrière de l'appareil. Cette borne permet de raccorder le conducteur de terre conformément aux normes en vigueur.

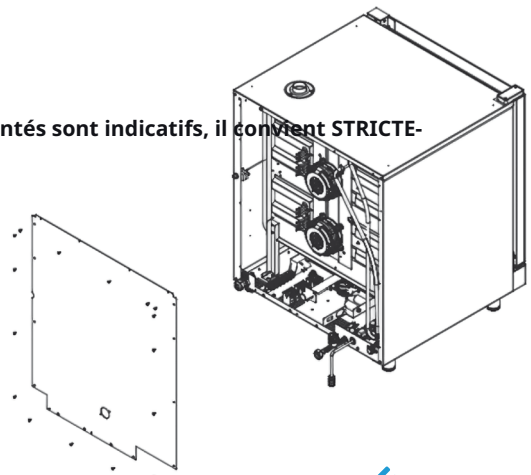
L'appareil comporte une étiquette indiquant la méthode de raccordement à la barrette de connexion, en fonction du type de tension disponible. Pour réaliser les connexions, utilisez exclusivement les cavaliers fournis.

- Ouvrez l'arrière de l'appareil et repérez le bloc de bornes.
- Desserrez l'entrée de câble et insérez le câble d'alimentation. L'étiquette apposée sur le côté indique le type de câble à utiliser ainsi que sa section, selon la tension et la puissance de l'appareil (par ex. câble : 5x10 mm² H07RNF).
- Connectez les conducteurs conformément au schéma présent sur l'étiquette extérieure : effectuez **UNIQUEMENT** les connexions indiquées, sans modification. Le conducteur de terre jaune/vert doit dépasser d'au moins 3 cm les autres conducteurs.
 - PE (jaune/vert) : conducteur de protection et de terre
 - N (bleu) : conducteur neutre
 - L1/2/3 (marron/gris/noir) : conducteurs de phase
- Une connexion incorrecte peut provoquer une surchauffe du bloc de bornes, entraînant une fusion et un risque d'électrocution.
- Contrôlez qu'il n'y a pas de fuite électrique entre les phases et la terre. Il est également nécessaire de vérifier la continuité électrique entre le boîtier extérieur et le conducteur de terre du réseau. L'utilisation d'un multimètre est recommandée pour réaliser ces mesures.
- Fermez le dos de l'appareil à l'aide de vis et fixez le câble en serrant l'écrou d'entrée de câble.
- Le remplacement éventuel du câble d'alimentation doit être réalisé exclusivement par un personnel technique qualifié et habilité à cet effet. Le câble d'alimentation doit être sélectionné en fonction de la tension électrique de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique



ATTENTION !

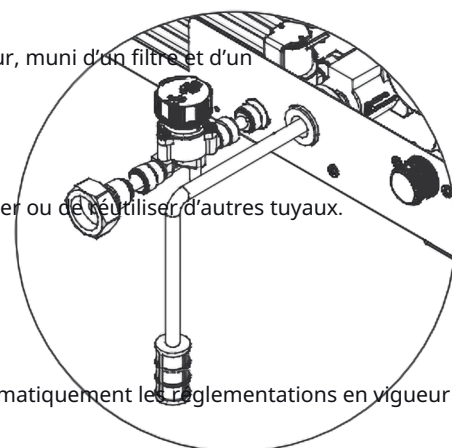
Le schéma de raccordement ainsi que les couleurs des câbles présentés sont indicatifs, il convient STRICTEMENT de suivre le schéma indiqué sur l'appareil.



6.6. RACCORDEMENT À L'INSTALLATION D'EAU

Le four est équipé d'un raccord d'eau de 12 mm de diamètre. Un tuyau de 1,5 m de longueur, muni d'un filtre et d'un raccord JG 3/4, est fourni et doit être installé conformément aux réglementations en vigueur

Pour le raccordement, n'utiliser que les matériaux fournis ; il est strictement interdit d'utiliser ou de réutiliser d'autres tuyaux. Avant de connecter le tuyau au four, il convient de purger l'eau afin d'éliminer toute impureté présente dans la conduite. Si nécessaire, il est conseillé d'installer une vanne d'arrêt pour couper l'alimentation en eau.



Pour effectuer correctement le raccordement d'eau, il est indispensable de respecter systématiquement les réglementations en vigueur

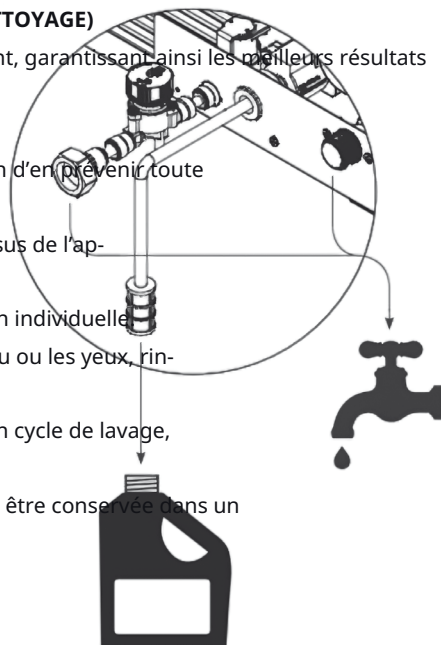
EXIGENCES RELATIVES À L'EAU D'ALIMENTATION

- Température maximale : +30 °C.
- Dureté maximale : 5 °f (degrés français). La dureté de l'eau indique la concentration en ions magnésium, calcium ainsi qu'en métaux lourds présents dans celle-ci. Elle se mesure à l'aide de kits de test disponibles dans le commerce. La dureté s'exprime en degrés français (°f) ou degrés allemands (dH). Un degré allemand (1 °dH) correspond à 1,8 °f (degré français), et un degré français (1 °f) équivaut à 10 mg de carbonate de calcium (CaCO₃) par litre d'eau. En cas d'eau trop dure (> 5 °fH), il convient d'utiliser des adoucisseurs. Une dureté excessive de l'eau peut entraîner l'accumulation de dépôts calcaires à l'intérieur de la cavité du four, ainsi que l'endommagement des conduits internes, des éléments chauffants, des ventilateurs et des électrovannes.
- L'eau doit être potable.
- La pression doit être comprise entre 150 kPa et 200 kPa (2 bar). Si la pression est trop basse, le four risque de ne pas fonctionner correctement. Si la pression est trop élevée, il est nécessaire d'installer un détendeur calibré à 200 kPa (2 bar).

BRANCHEMENT DU DÉTERGENT LAVEUR (SI LE FOUR EST ÉQUIPÉ D'UN SYSTÈME DE NETTOYAGE)

Pour le nettoyage du four, utiliser exclusivement les produits recommandés par le Fabricant, garantissant ainsi les meilleurs résultats de lavage et une parfaite conservation de l'appareil.

- Le tuyau du produit nettoyant doit être positionné à distance du conduit d'évacuation afin d'en prévenir toute détérioration.
- Le réservoir contenant le produit nettoyant doit toujours être placé au sol, jamais au-dessus de l'appareil.
- Lors de l'installation du réservoir, il est impératif de porter des équipements de protection individuelle.
- Ne pas manipuler le produit nettoyant avec les mains nues. En cas de contact avec la peau ou les yeux, rincez abondamment à l'eau courante et consultez immédiatement un médecin.
- Après avoir remplacé le récipient de détergent de lavage, il convient toujours de lancer un cycle de lavage, puis le programme de rinçage.
- La fiche de données de sécurité du détergent est disponible auprès du fabricant. Elle doit être conservée dans un lieu accessible aux utilisateurs du four.



RACCORDEMENT À L'ÉGOUT

Raccorder la sortie à un tuyau flexible non métallique capable de résister à des températures élevées (supérieures à 90 °C). Pour garantir un raccordement correct de l'évacuation d'eau, il est indispensable de respecter les réglementations en vigueur.

L'évacuation doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Équipée d'un siphon (le siphon n'est pas fourni).
- Une longueur ne dépassant pas un mètre.
- Une pente minimale de 4 %.
- Sans rétrécissement.
- Un « espace d'air » d'au moins 25 mm.
- Un diamètre au moins égal à celui de la sortie de vidange.

En cas de cuisson fréquente de grandes quantités d'aliments gras (par exemple de volaille), il est recommandé de ne pas utiliser de siphon ; il est préférable d'ajouter un séparateur de graisse ou d'évacuer directement vers la grille. Dans les deux cas, il convient de respecter l'« espace d'air » indiqué

« Espace d'air libre » désigne l'espace entre le conduit d'évacuation et la zone d'évacuation (grille ou tout autre tuyau vers lequel sont dirigées les eaux usées). Le respect de cette exigence garantit que des bactéries potentiellement dangereuses ne peuvent pénétrer dans la canalisation d'évacuation et contaminer les aliments.

6.7. ÉVACUATION DES VAPEURS

Pendant la cuisson, des vapeurs chaudes et des odeurs sont générées au sommet de l'appareil, lesquelles sont évacuées par la cheminée située au-dessus du four. Par conséquent, le four doit être installé sous une hotte aspirante d'une capacité suffisante pour assurer l'extraction des vapeurs de la pièce.

Il est recommandé que l'installation des hottes soit effectuée par du personnel qualifié. Avant le montage, il convient de consulter attentivement les instructions contenues dans l'emballage des hottes. L'aspiration doit rester activée pendant toute la durée de fonctionnement du four.

Veiller à ce qu'aucun objet ni matériau ne gêne l'évacuation des fumées ni ne soit endommagé par la haute température ou les vapeurs à proximité du conduit d'évacuation. Ne pas laisser de matériaux inflammables à proximité du conduit d'évacuation du four.

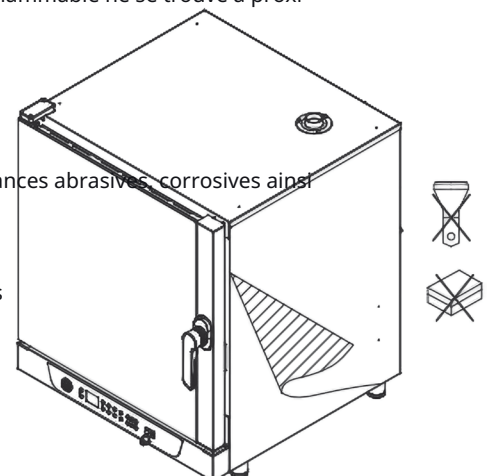
6.8. AVERTISSEMENTS RELATIFS À LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

L'utilisation de l'équipement est simple et intuitive. Les pages suivantes vous guideront pas à pas dans l'utilisation de l'appareil. Cela garantit des résultats toujours conformes à vos attentes, ainsi qu'une performance optimale et une longue durée de vie de l'appareil.

- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'intérieur du four.
- Avant utilisation, assurez-vous que la chambre de l'appareil est exempte de tout objet indésirable, tels que les manuels d'instructions, sacs plastiques ou autres éléments.
- Vérifiez que le conduit d'évacuation du four n'est pas obstrué et qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité.

6.9. RETRAIT DE LA PELLICULE PROTECTRICE

Retirez intégralement la pellicule protectrice de l'appareil en évitant l'utilisation de substances abrasives, corrosives ainsi que d'objets métalliques (par exemple des grattoirs). En présence de résidus de colle, nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'un produit huileux conçu pour les surfaces en acier inoxydable, non corrosif et non abrasif. Évitez l'emploi de grattoirs, d'outils abrasifs ainsi que de bords tranchants.



6.10. AVERTISSEMENTS RELATIFS À LA CUISSON

- Observer une précaution rigoureuse lors de l'ouverture de la porte lorsque le four est chaud.
- Éviter l'utilisation de sel de cuisine dans la chambre du four ; si cela s'avère inévitable, nettoyer la chambre du four dès que possible après la cuisson.
- Ne pas surcharger les bacs GN ou les plaques alimentaires (masse maximale de 10 kg par bac).
- Répartir uniformément les récipients sur toute la hauteur de la chambre du four, en respectant le nombre maximal indiqué pour chaque modèle.
Se conformer strictement aux instructions relatives au chargement de l'appareil utilisé.
- Pour le gril ou la cuisson sur grilles d'aliments particulièrement gras (par exemple, rôtis ou volailles), positionner un bac GN à bords hauts au fond de la chambre du four afin de collecter les graisses dégagées.
- Lors de la mise en place et du retrait des plats ainsi que lors de toute autre manipulation dans la chambre chaude du four, il convient de porter un équipement de protection individuelle thermique adéquat, tel que des gants résistants à la chaleur.
- Pendant la cuisson et jusqu'à complet refroidissement, les parties internes et externes de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Il est impératif de faire preuve d'une extrême vigilance afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Lors du retrait des récipients GN contenant des aliments de la chambre de cuisson, il est indispensable d'agir avec la plus grande prudence, en particulier si ces récipients contiennent des liquides.
- Il est formellement interdit d'utiliser des aliments ou des liquides hautement inflammables (par exemple de l'alcool) durant la cuisson.
- Veiller à ce que les glissières destinées aux récipients et plaques à l'intérieur de la chambre du four soient correctement installées. Dans le cas contraire, les récipients ou plaques contenant des aliments chauds peuvent glisser hors des glissières ou tomber, ce qui présente un risque de brûlure.
- La chambre du four doit toujours être maintenue propre et nettoyée quotidiennement. Si les graisses ou résidus alimentaires ne sont pas éliminés, cela peut provoquer un incendie.
- Lorsque la sonde thermique est utilisée, elle doit être retirée de la chambre chaude à l'aide d'une poignée, avant de sortir les récipients GN contenant les aliments.
- Lors de l'utilisation de la sonde, il convient de faire preuve de prudence : la tête de la sonde est très tranchante et atteint des températures élevées après usage.
- Utiliser le four dans une plage de température ambiante comprise entre +5 °C et +45 °C.

6.11. OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR

Pour des raisons de sécurité, le four est équipé d'un système d'ouverture de porte à deux étapes. La première étape permet une évacuation lente des vapeurs présentes dans la chambre de cuisson, protégeant ainsi contre les risques de brûlures liés à une émission brutale d'une grande quantité de vapeur. Pour ouvrir la chambre du four, il faut tourner la poignée deux fois : une première fois pour entrouvrir la porte, puis une seconde fois pour l'ouvrir entièrement.

7. UTILISATION

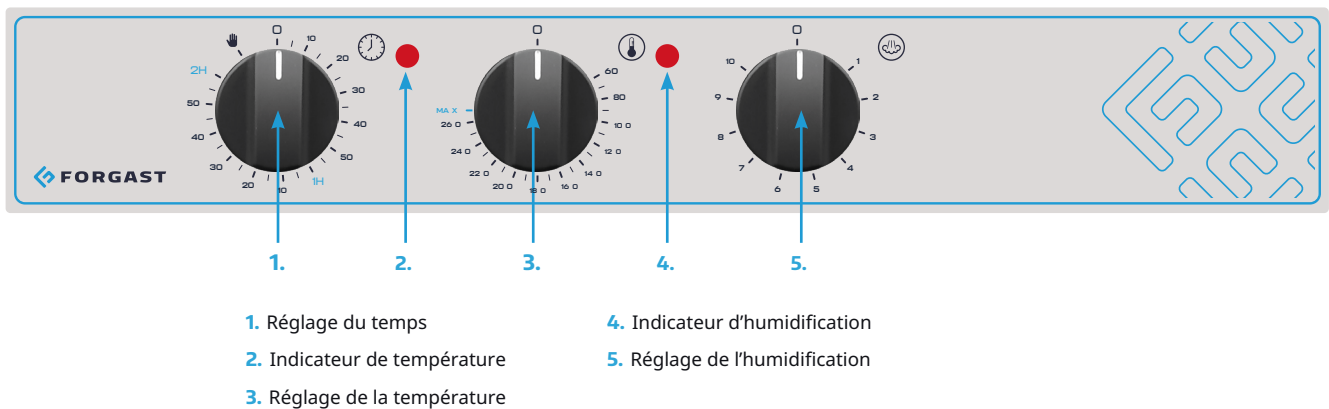


Pour garantir un résultat optimal, le four doit être préchauffé avant chaque cuisson. Il est recommandé d'effectuer un préchauffage à une température au moins 30°C supérieure à la température de cuisson. En cas de chargement complet, augmenter la température.


L'appareil permet les types de cuisson suivants :

- **CUISSON PAR CONVECTION** : les aliments cuisent grâce à la chaleur sèche générée par les résistances, tandis que les ventilateurs assurent une répartition uniforme de l'air chaud dans la cavité du four. Si nécessaire, il est possible d'introduire manuellement de la vapeur dans la cavité.
- **CUISSON VAPEUR** : les aliments cuisent grâce à la vapeur introduite dans la chambre. Pour obtenir des résultats parfaits, il convient de paramétrer la valeur d'humidité à « 100 % ». La température doit être réglée à au moins 80-100 °C. La cuisson vapeur est idéale pour les aliments nécessitant une cuisson « délicate » ou la pasteurisation des crèmes.
- **CUISSON COMBINÉE** : les aliments cuisent grâce à la haute température générée par la résistance, combinée à la vapeur automatiquement introduite dans la chambre.
- **CUISSON MANUELLE ET CUISSON SUR LA BASE D'UNE RECETTE** : dans le cas de la cuisson manuelle, l'utilisateur paramètre les paramètres souhaités pour un ou plusieurs stades de cuisson en fonction de son expérience personnelle.

7.1. UTILISATION DU FOUR MANUEL



RÉGLAGE DU TEMPS

La molette de réglage du temps de cuisson permet de régler la durée après laquelle le four s'éteindra automatiquement (le temps maximal est de 120 minutes). Tourner la molette sur la position de cuisson manuelle  permet une cuisson continue jusqu'à ce que l'utilisateur arrête le four.

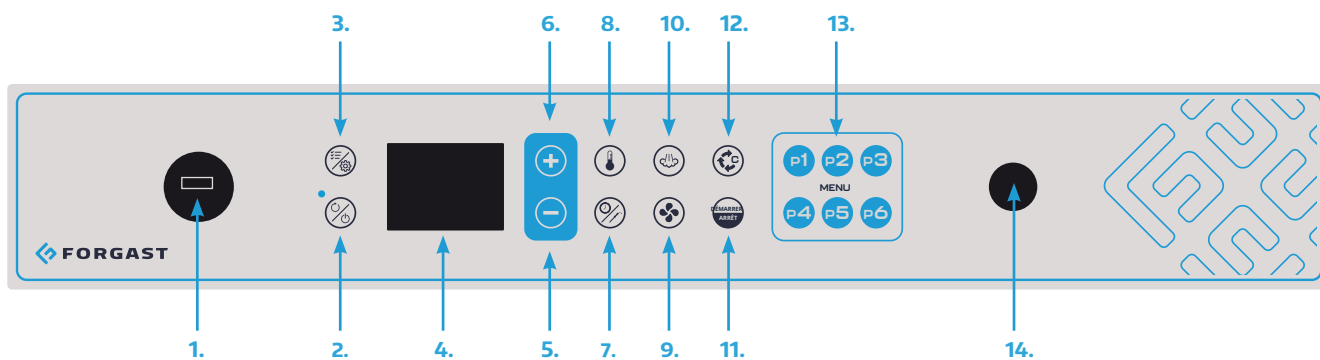
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

La molette de réglage de la température permet de sélectionner la température de cuisson souhaitée. Pour compenser la perte de chaleur causée par l'ouverture de la porte lors de l'insertion des aliments dans le four, il est recommandé de préchauffer la cavité à une température au moins 30 °C supérieure à celle prévue pour la cuisson.

RÉGLAGE DE LA VAPEUR / DE L'HUMIDITÉ

La commande de réglage de l'humidité permet de générer de la vapeur dans la chambre du four. La valeur peut être ajustée de minimale à maximale en tournant la commande vers la droite. L'injection de vapeur dans la chambre de cuisson est proportionnelle à la position sélectionnée. **Pour un fonctionnement optimal de la fonction d'humidification, la température doit être réglée à au moins 80-100 °C. De plus, afin d'assurer une cuisson de qualité, le four doit être préalablement préchauffé à la température désirée avant d'activer l'injection de vapeur. L'activation de cette fonction entraîne une injection de vapeur dans la chambre de cuisson, indépendamment de la température ambiante. Il convient cependant de s'assurer que la température dans la chambre est suffisamment élevée pour produire une vapeur de qualité appropriée.**

7.2. UTILISATION DU FOUR ÉLECTRONIQUE



- | | | |
|------------------------|-----------------------|------------------------------|
| 1. Connecteur USB | 6. Bouton plus | 11. Bouton DÉMARRER/ ARRÊTER |
| 2. Bouton marche/arrêt | 7. Bouton temps/sonde | 12. Bouton PHASE/CYCLE |
| 3. Bouton Menu | 8. Bouton température | 13. Boutons programmes |
| 4. Écran | 9. Bouton ventilateur | 14. Sonde |
| 5. Bouton moins | 10. Bouton vapeur | |

ÉCRAN PRINCIPAL

Une pression unique sur le bouton « Marche/Arrêt » lorsque le four est éteint entraîne l'activation de l'écran du four. Si le four est en fonctionnement, une pression prolongée sur ce bouton le met en mode veille. Le mode veille se déclenche également en cas d'inactivité prolongée de l'utilisateur.

L'écran d'accueil présente l'interface par défaut de la cuisson manuelle du four.

Au bas de l'affichage figurent les icônes d'état, tandis que dans le champ central s'affiche la température actuelle à l'intérieur de la chambre du four (lorsque la cuisson est inactive) ou le temps de cuisson en cours (lorsque la cuisson est active).

Les icônes d'état prises en charge sont :

- Symbole indiquant un chauffage actif (éléments chauffants activés)
- Indicateur de connexion WiFi
- Triangle d'alarme
- Symbole d'humidification
- Symbole d'éclairage de la chambre
- Symbole pause/fonctionnement, indiquant l'état de la cuisson au moment de l'ouverture ou de la fermeture de la porte

CUISSON MANUELLE

Après avoir appuyé sur le bouton Marche/Arrêt, le four passe en état de mise en marche et charge le programme de cuisson manuelle avec les réglages par défaut.

Chaque programme, y compris le programme manuel, intègre une fonction de préchauffage automatique, où la valeur de consigne de la température est automatiquement augmentée de 20 % par rapport au réglage de la première phase. Le contrôleur peut mémoriser jusqu'à 100 programmes, chacun comportant un maximum de quatre phases. Pour chaque étape, il est possible d'ajuster les paramètres de cuisson suivants :

- Valeur de consigne de la température
- Valeur de consigne du temps
- Humidité
- Vitesse des ventilateurs

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON



Appuyer sur la touche température



Régler la valeur de température à l'aide des boutons plus et moins



Appuyer de nouveau sur la touche température, pour valider

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON



Appuyez une fois sur la touche temps/sonde



Ajustez la durée à l'aide des touches plus et moins



Appuyez sur la touche temps/sonde pour confirmer

RÉGLAGE DE LA SONDE THERMIQUE



Appuyez deux fois sur la touche temps/sonde



Définissez la température requise à l'intérieur du plat à l'aide des touches plus et moins



Appuyez de nouveau sur la touche temps/sonde pour confirmer

RÉGLAGE DE LA VAPEUR / DE L'HUMIDITÉ



Appuyez sur la touche humidité



Ajustez le pourcentage de vapeur souhaité à l'aide des touches plus et moins



Appuyez de nouveau sur la touche humidité pour confirmer

Lors de la phase de démarrage, un appui prolongé sur la touche vapeur ouvre la vanne électromagnétique d'eau durant toute la durée de l'appui, permettant ainsi l'injection d'eau. En revanche, une pression brève sur le bouton d'humidité affiche la valeur d'humidité actuellement réglée et permet sa modification afin d'ajuster le niveau d'humidité dans la chambre de cuisson.

RÉGLAGE DE LA VITESSE DU VENTILATEUR



Appuyez sur la touche ventilateur



Définissez la valeur de la vitesse à l'aide des boutons plus et moins



Appuyez de nouveau sur la touche ventilateur, pour valider

Le four offre la possibilité de régler la vitesse du ventilateur de 0 à 5. Lorsque le ventilateur est réglé à la vitesse 0 et que les éléments chauffants sont éteints, le four passe en mode statique. **Il est impossible de modifier la vitesse du ventilateur pendant le préchauffage.**

ÉLABORATION D'UNE RECETTE COMPOSÉE DE PLUSIEURS PHASES

Chaque programme, y compris le programme manuel, peut comprendre les phases suivantes :

1. Une phase de montée en température et jusqu'à cinq phases de cuisson.
2. Un cycle de chauffage fixe et jusqu'à 6 étapes de cuisson.

Pour créer une recette composée de plusieurs phases, procédez comme suit :

- Accédez à l'écran de cuisson manuelle et réglez les paramètres de la première phase.
- Appuyez sur le bouton PHASES (I) pour passer à la deuxième phase ou sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER (J) pour démarrer la cuisson.



- Réglez les paramètres souhaités pour la deuxième phase.
- Appuyez sur le bouton PHASES pour passer à la troisième phase ou sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER pour démarrer la cuisson.
- Réglez les paramètres souhaités pour la troisième phase ou appuyez sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER pour démarrer la cuisson.
- Appuyez sur le bouton PHASES pour accéder à la quatrième phase.
- Réglez les paramètres souhaités pour les quatrième, cinquième et sixième phases.
- Appuyez sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER pour démarrer la cuisson.
- Pour supprimer une phase, réinitialisez la durée définie de cette phase à zéro.



ATTENTION !

- **Il est impossible de définir une durée à 0 pour la première phase.**
- **Si la durée d'une phase quelconque est réglée sur infinie, il ne sera pas possible de définir la durée des phases suivantes.**
- **Il est impossible de définir une durée infinie pour une phase si l'une des phases suivantes est activée.**
- **Il est impossible de supprimer une phase si la phase suivante est active. Il est possible de désactiver uniquement la dernière phase active à chaque fois.**
- **Pendant le cycle de cuisson, on peut forcer la transition vers la phase suivante avant la fin du temps de la phase en cours en réglant le temps de cuisson de cette phase à zéro.**

PHASE DE PRÉCHAUFFAGE

Chaque programme, y compris le cycle manuel, peut comporter sa propre phase de préchauffage. Pour l'activer, après avoir appuyé sur le bouton PHASES, sélectionnez la phase de préchauffage (P). En appuyant sur le bouton TEMPS, vous pouvez activer ou désactiver cette phase.

Modes de fonctionnement disponibles pour la phase de préchauffage (paramètre P20) :

- P20 = 0:** Chauffage désactivé + 6 étapes de cuisson.
- P20 = 1:** Température de préchauffage égale à la température de la phase 1 augmentée de 20 %, avec possibilité de désactivation.
- P20 = 2:** Température de préchauffage égale à la température de la phase 1 augmentée de 20 °C, avec possibilité de désactivation.
- P20 = 3:** L'utilisateur règle manuellement la température de préchauffage.
- P20 = 4:** Température de préchauffage égale à la température de la phase 1 augmentée de 20 %, sans possibilité de modification ni de désactivation.

Pour désactiver ou modifier le préchauffage, procédez comme suit :

1. Sélectionnez le programme désiré ou accédez à la cuisson manuelle.
2. Sélectionnez la phase « P » en appuyant sur le bouton PHASES.
3. Pour P20 = 1 ou 2, il est possible d'interrompre le chauffage en appuyant sur la touche TEMPS.
4. Pour P20 = 3, la température et la vitesse des ventilateurs peuvent être réglées.

5. Appuyez sur le bouton PHASES pour revenir à la première phase de cuisson.

Lorsque la température de préchauffage est atteinte, le buzzer se déclenche et le témoin lumineux clignote. La température de préchauffage est maintenue jusqu'à l'ouverture de la porte du four. Quinze minutes après le signal sonore, si la porte n'est pas ouverte, la recette sera interrompue et un message indiquant le dépassement du temps maximal de préchauffage s'affichera à l'écran. Après la fermeture de la porte du four, la première phase du cycle de cuisson débute automatiquement. Le signal sonore s'éteint dès l'ouverture de la porte ou dès l'appui sur n'importe quelle touche. Si, pendant la phase de préchauffage, la porte est ouverte avant l'atteinte de la température, la phase de préchauffage sera interrompue.

LISTE MENU



Plusieurs pressions sur la touche MENU (hors cycle de cuisson) permettent d'accéder à la liste déroulante du menu :

- Menu des programmes récemment utilisés
- Menu de la liste des recettes
- Menu des cycles spéciaux
- Menu de service

Maintenir la touche MENU (hors cycle de cuisson), dans le cadre d'un nouveau programme ou d'une recette enregistrée, permet d'accéder au menu d'édition de la recette.

MENU DES DERNIERS PROGRAMMES

Ce menu affiche les 10 derniers programmes de cuisson utilisés.



Appuyez sur le bouton MENU et utilisez + ou - pour faire défiler les programmes de la liste sélectionnée.

Appuyez de nouveau sur MENU pour valider le programme.

Appuyer une nouvelle fois sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER lance le programme sélectionné.

MENU DE LA LISTE DES RECETTES

Le livre de recettes est divisé en cinq catégories, permettant l'enregistrement jusqu'à 100 recettes. Chaque programme peut être enregistré en un maximum de quatre phases. L'utilisation des programmes permet de standardiser les processus de cuisson, garantissant ainsi une qualité constante des résultats.

Pour lancer un des programmes du livre de recettes :



Appuyer sur MENU et utiliser les touches + ou - pour faire défiler les programmes dans la liste sélectionnée

Appuyer sur MENU pour valider le programme

Sélectionner le programme souhaité en appuyant sur les touches + ou -



Valider en appuyant sur la touche MENU

Appuyer sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER pour démarrer le programme

MENU DES CYCLES SPÉCIAUX



Ce menu permet d'accéder aux cycles spéciaux :

- Refroidissement rapide
- Cuisson Delta T
- multi-minuteur

REFROIDISSEMENT RAPIDE

Pour lancer le cycle de refroidissement rapide de la chambre :



Appuyer sur MENU et utiliser les touches + ou - pour faire défiler les programmes dans la liste sélectionnée

Appuyer sur MENU pour valider le programme

Régler la température souhaitée à atteindre en fin de cycle.



Régler la vitesse des ventilateurs selon vos besoins. Appuyer sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER pour démarrer le programme

Une barre indiquant la progression du cycle, correspondant à la baisse de température dans la chambre de cuisson, s'affiche en haut de l'écran. Le cycle de refroidissement rapide se termine lorsque la température dans la chambre est inférieure à la valeur réglée. Le cycle de refroidissement rapide peut être effectué aussi bien porte ouverte que porte fermée. Lorsque la porte est fermée, de l'eau est injectée dans la chambre de cuisson afin d'accélérer le processus.

CUISSON DELTA T

Le cycle de cuisson Delta T permet de cuire le produit tout en maintenant une différence de température constante entre l'intérieur du produit et la chambre de cuisson. Cet état est maintenu jusqu'à ce que la température réglée à l'intérieur du produit soit atteinte.

Pour démarrer le cycle spécial « cuisson delta T » :



Appuyer sur MENU et utiliser les touches + ou - pour faire défiler les programmes dans la liste sélectionnée

Appuyer sur MENU pour valider le programme

Appuyer sur le bouton TEMPÉRATURE



Régler la valeur de la delta de température en appuyant sur les touches + ou -

Appuyer sur le bouton TEMPÉRATURE pour confirmer

Appuyer sur le bouton TEMPS



Régler la température que doit atteindre l'intérieur du produit en appuyant sur les boutons + ou -

Appuyer sur le bouton TEMPS pour confirmer

Régler, selon votre convenance, l'humidité et la vitesse des ventilateurs



Appuyer sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER pour démarrer le programme

PROGRAMME MULTI-MINUTEUR

Le cycle multi-minuteur permet de gérer plusieurs minuteurs au cours d'un même cycle. Cela permet de cuire simultanément plusieurs produits présentant des temps de préparation différents, en utilisant un même cycle.

Pour démarrer le cycle « Multi-minuteur » :



Appuyer sur MENU et utiliser les touches + ou - pour faire défiler les programmes dans la liste sélectionnée

Appuyer sur MENU pour valider le programme

Réglez l'humidité selon vos besoins, la vitesse des ventilateurs ainsi que la température.



Appuyer sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER pour démarrer le programme

Le contrôleur démarre alors un cycle de temps infini avec les paramètres définis. Pour activer chaque minuteur :

- Le minuteur sélectionné peut être réglé en appuyant sur les boutons PLUS et MOINS.
- Le minuteur sélectionné change de couleur et l'inscription correspondante s'illumine en rouge.
- Pour modifier le minuteur sélectionné, appuyez sur le bouton TEMPS, puis réglez la valeur souhaitée à l'aide des boutons PLUS et MOINS.
- La valeur est confirmée en appuyant sur le bouton TEMPS.
- Le minuteur commence le décompte après l'ouverture puis la fermeture de la porte de l'appareil.
- Lorsqu'au moins deux minuteurs sont réglés avant l'ouverture de la porte, l'ouverture suivie de la fermeture de celle-ci active simultanément tous les minuteurs.
- Pendant le cycle, des icônes d'état s'affichent en bas de l'écran, tandis que la température de la chambre de cuisson apparaît au centre.
- Pour interrompre le cycle, appuyez sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER.

PROGRAMME DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ DU LAVAGE (POUR MODÈLES ÉQUIPÉS DU SYSTÈME DE LAVAGE)

Pour lancer le cycle spécial « Lavage différé » :



Appuyer sur MENU et utiliser les touches + ou - pour faire défiler les programmes dans la liste sélectionnée

Appuyer sur MENU pour valider le programme

Sélectionner le type de lavage souhaité en appuyant sur les touches + ou -



Confirmer avec la touche MENU

Utiliser les touches + ou - pour choisir la période de lancement du cycle de lavage

- Aujourd'hui : le cycle démarre à l'heure programmée le jour même.
- **+24h** : le cycle démarre à l'heure programmée dans les 24 heures suivant le jour en cours.
- **+48h** : le cycle démarre à l'heure programmée dans les 48 heures suivant le jour en cours.



Confirmer avec la touche MENU

Régler l'heure de démarrage souhaitée
ATTENTION : format 24 heures
[hh]:[mm]

Confirmer avec la touche MENU

Une fois le cycle confirmé, le four passera automatiquement en mode veille. L'écran affiche les informations relatives à la date et à l'heure programmées pour le démarrage différé du cycle. Lorsque l'heure et le jour programmés sont atteints, le cycle démarre automatiquement.

MENU DE NETTOYAGE (RÉSERVÉ AUX MODÈLES ÉQUIPÉS DU SYSTÈME DE LAVAGE). Ce menu permet d'accéder aux cycles de lavage et de rinçage de l'appareil :

- Rinçage : Effectue un cycle de lavage à l'eau sans utilisation de détergent. Il est recommandé d'effectuer un cycle de rinçage après l'ajout de détergent afin d'éliminer toute trace de détergent dans la cavité du four.
- Court : Exécute un cycle de lavage rapide avec détergent.
- Long : Exécute un cycle de lavage approfondi avec détergent.
- **Injection du détergent** : Réalise un cycle de mise en charge de la pompe et d'alimentation du circuit hydraulique en détergent. Il est recommandé d'effectuer ce cycle lors de la première utilisation, après remplacement du réservoir de détergent, ainsi qu'après de longues périodes d'inactivité du système automatique de lavage.

Pour lancer le cycle de lavage :



Appuyer sur MENU et utiliser les touches + ou - pour faire défiler les programmes dans la liste sélectionnée

Appuyer sur MENU pour valider le programme

Appuyer sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER pour démarrer le programme



ATTENTION !

Si la température dans la cavité est trop élevée, le cycle de lavage ne démarrera qu'après un cycle de refroidissement, comme l'indique l'affichage.

MENU DE SERVICE

Ce menu permet d'accéder aux fonctions suivantes de l'appareil :

- Paramètres
- Fonction USB
- Connexion Wi-Fi - Serveur Web / Informations de connexion
- Informations sur l'appareil
- Langue
- Date et heure
- Supprime les images des programmes

ACCÈS AUX PARAMÈTRES

Pour accéder au menu des paramètres :

ATTENTION !

Les réglages d'usine assurent le bon fonctionnement du four. Toute modification des paramètres peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil, voire l'endommager. Il est déconseillé que l'utilisateur modifie les paramètres ; seules les interventions du service autorisé sont admises.



Accédez au menu de service en appuyant plusieurs fois sur la touche MENU. Sélectionnez la section « Paramètres » en utilisant les touches + et -.

Confirmer avec la touche MENU

Cette section nécessite un mot de passe de connexion.



Saisissez le mot de passe à l'aide des touches + et - (le service FORGAST possède le mot de passe utilisateur). Confirmer avec la touche MENU

Si le mot de passe saisi est incorrect, le panneau de commande retourne au menu principal.

Vous pouvez faire défiler la liste des paramètres en appuyant sur les touches + et - :



Choisissez le paramètre que vous souhaitez modifier. Réglez le paramètre dans les limites définies en appuyant sur les touches + et -. Confirmer avec la touche MENU

Quitter le menu des paramètres en appuyant sur la touche ON/OFF, ou le menu se fermera automatiquement après 2 minutes d'inactivité.

Les paramètres éditables sont présentés ci-dessous :

PARAMÈTRE	DESCRIPTION	LIMITES	UNITÉS DE MESURE
P01	Unité de mesure de la température - 0=°C - 1=°F	0-1	Numéro
P06	Valeur par défaut définie pour la cuisson	30 - 260	°C
P09	Valeur par défaut définie pour le refroidissement	30 ÷ 70	°C
P11	Durée maximale de la phase	60 ÷ 599	Minutes
P12	Durée par défaut de prolongation de la cuisson	1 ÷ 999	Minutes
P13	Délai avant prolongation de la cuisson	1 ÷ 600	Secondes
P20	Mode de maintien au chaud 0 = désactivé + 6 PHASES de cuisson 1 = delta % à partir de la température PHASE 1 + 5 PHASES de cuisson 2 = delta °C à partir de la température PHASES 1 + 5 PHASES de cuisson 3 = réglage manuel de la température + 5 PHASES de cuisson 4 = % fixe de maintien au chaud + 6 PHASES de cuisson	0 ÷ 4	Numéro
P21	Delta de préchauffage en mode manuel	0 ÷ 100	% / °C
P24	Valeur en pourcentage modifiable P20=4	0 ÷ 100	%
P25	Préchauffage activé en mode manuel	0 ÷ 1	Drapeau
P120	Mode de fonctionnement de l'éclairage du four lorsqu'il est allumé : 0 = temporisation après pression des touches, 1 = allumé constamment pendant la cuisson, 2 = toujours allumé lorsque le four est sous tension	0 ÷ 2	Drapeau
P121	Durée d'allumage de l'éclairage (pour P120 = 0)	0 ÷ 120	Secondes
P138	Température par défaut de la sonde thermique	0 ÷ 110	°C
P140	Signal sonore du buzzer (0 = sonne en continu)	0 ÷ 999	Secondes
P204	Durée d'inactivité du four avant passage automatique en mode veille	0 ÷ 60	Minutes
P220	Numéro du programme affecté au bouton P1 - 0 = aucun programme affecté	0 ÷ 100	Numéro
P221	Numéro du programme affecté au bouton P2 - 0 = aucun programme affecté	0 ÷ 100	Numéro
P222	Numéro du programme affecté au bouton P3 - 0 = aucun programme affecté	0 ÷ 100	Numéro
P223	Numéro du programme affecté au bouton P4 - 0 = aucun programme affecté	0 ÷ 100	Numéro
P224	Numéro du programme associé à la touche P5 - 0 = absence de programme associé	0 ÷ 100	Numéro
P225	Numéro du programme associé à la touche P6 - 0 = absence de programme associé	0 ÷ 100	Numéro
P332	Réglage du multi-minuteur de la chambre	30 ÷ 260	°C
P333	Réglage de l'humidité du multi-minuteur	0 ÷ 100	%
P351	Réglage de la température de pousse	20 ÷ 60	°C
P352	Réglage de la durée de pousse	1 ÷ 599	Minutes
P380	Valeur réglée de la sonde thermique pour le programme delta T	30 ÷ 260	30 ÷ 260
P381	Réglage du delta T de la chambre	20 ÷ 60	20 ÷ 60
P382	Réglage de l'humidité pour le programme delta T	0 ÷ 100	0 ÷ 100
P400	Activation du cycle de nettoyage	0 ÷ 1	Numéro
P500	Durée du journal pour HACCP - 0 = journal HACCP désactivé	0 ÷ 10	Minutes
P501	Delta de température pour le journal HACCP (*)	0 ÷ 30	°C

FONCTIONS USB

- Le menu USB permet les opérations suivantes :
- Mettre à jour le firmware (n'apparaît que si un fichier compatible est détecté).
- Mettre à jour les langues (n'apparaît que si un fichier compatible est détecté).
- Exporter HACCP.
- Exporter les recettes.
- Importer des recettes (n'apparaît que si un fichier compatible est détecté).
- Importer des paramètres (n'apparaît que si un fichier compatible est détecté).
- Importer des images (s'affiche uniquement en cas de détection d'un fichier .jpg dans le sous-dossier approprié).
- Importer des recettes + images.
- Mise à jour complète (s'affiche uniquement en cas de détection d'un groupe de fichiers compatibles).

En cas de tentative d'accès à ce menu sans clé USB connectée, un message d'avertissement indiquera l'absence de clé USB.

MISE À JOUR DU LOGICIEL DU MATÉRIEL VIA USB

Pour lancer la mise à jour :

- Charger les fichiers de mise à jour sur la clé USB. Utiliser exclusivement les fichiers fournis par le fabricant.



Accédez au menu de service en appuyant plusieurs fois sur la touche MENU.

Sélectionner la section « USB » en appuyant sur les boutons + et -

Confirmer avec la touche MENU

Après confirmation, la première PHASE de la mise à jour du micro-logiciel commence, ce qui peut durer plusieurs minutes.



À la fin de la première PHASE de mise à jour, appuyer sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER lance la deuxième et dernière PHASE de mise à jour, qui peut également durer plusieurs minutes. Une fois le processus terminé, le panneau passe en mode veille.

MISE À JOUR DES LANGUES VIA USB

Pour lancer la mise à jour :



Accédez au menu de service en appuyant plusieurs fois sur la touche MENU.

Sélectionner la section « USB » en appuyant sur les boutons + et -

Choisir l'option « Mise à jour des langues » en appuyant sur les boutons + et -



- Après confirmation, la mise à jour de la base de données démarre et peut durer plusieurs minutes.



Confirmer avec la touche MENU

- Un message s'affiche à la fin du processus pour en informer l'utilisateur.

Appuyer plusieurs fois sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour revenir à la page d'accueil



ATTENTION !

La procédure de mise à jour de la langue supprime de manière irréversible la base de données existante et peut prendre plusieurs minutes.

EXPORTATION HACCP VERS USB

Pour exporter le journal HACCP :



Accédez au menu de service en appuyant plusieurs fois sur la touche MENU.



Sélectionner la section « USB » en appuyant sur les boutons + et -

Sélectionner l'option « Exporter HACCP » en appuyant sur les boutons + et -



Confirmer avec la touche MENU



Confirmer de nouveau en appuyant sur la touche MENU pour démarrer le processus



Un message de notification s'affiche à la fin du processus. Appuyer plusieurs fois sur la touche ON/OFF afin de revenir à l'écran principal.

La procédure d'exportation HACCP permet de sauvegarder sur une clé USB les données opérationnelles présentes sur le panneau.

Un fichier est exporté pour chaque jour d'utilisation, nommé selon le format yy_mm_dd avec l'extension « .csv ».

Chaque fichier journal est accompagné d'un fichier du même nom mais avec l'extension « .md5 », permettant de vérifier son intégrité.

Les données opérationnelles exportées permettent d'identifier une éventuelle série d'événements :

- Événement de démarrage
- Événement de changement de phase
- Événement d'arrêt ou de fin du cycle de cuisson
- Situations d'alarme éventuelles
- Une mesure toutes les 5 minutes :
- Température
- Valeur consigne
- Temps restant avant la fin de la phase
- Durée de la phase
- Une mesure tous les 5 degrés de variation de la température dans la chambre.

EXPORTATION DES RECETTES VERS USB

Pour exporter toutes les recettes, insérez une clé USB :



Accédez au menu de service en appuyant plusieurs fois sur la touche MENU.



Sélectionnez la section « Paramètres » en utilisant les touches + et -.



Revenir au menu de service, puis sélectionner l'option « USB » et ensuite « Exporter la recette »



Confirmer avec la touche MENU



Confirmer de nouveau en appuyant sur la touche MENU pour démarrer le processus



Une fenêtre contextuelle confirmant la fin du processus s'affiche à l'écran. Appuyer plusieurs fois sur la touche ON/OFF pour revenir à l'écran principale

IMPORTATION DE RECETTES PAR USB

Pour importer toutes les recettes, insérez la clé USB contenant le fichier UTRIC*.cvs :



Accédez au menu de service en appuyant plusieurs fois sur la touche MENU.



Sélectionnez la section « Paramètres » en utilisant les touches + et -.



Retournez au menu de service, sélectionnez l'option « USB », puis « Importer une recette ».



Confirmer avec la touche MENU



Confirmer de nouveau en appuyant sur la touche MENU pour démarrer le processus



Une fenêtre contextuelle confirmant la fin du processus s'affiche à l'écran. Appuyer plusieurs fois sur la touche ON/OFF pour revenir à l'écran principale

IMPORTATION DES PARAMÈTRES PAR USB



ATTENTION !

Une importation incorrecte des paramètres peut provoquer des dommages irréversibles au four.

Pour importer les paramètres, chargez les fichiers de mise à jour sur la clé USB. Utilisez uniquement les fichiers fournis par le fabricant.



Accédez au menu de service en appuyant plusieurs fois sur la touche MENU.



Sélectionner la section « USB » en appuyant sur les boutons + et -



Sélectionnez l'option « Importer les paramètres » en appuyant sur les boutons + et -



Confirmer avec la touche MENU



• Après confirmation, la mise à jour de la base de données démarre et peut durer plusieurs minutes.



• Un message s'affiche à la fin du processus pour en informer l'utilisateur.

Appuyer plusieurs fois sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour revenir à la page d'accueil

IMPORTATION D'IMAGES PAR USB

Cette procédure permet d'importer une série d'images (si la mémoire du panneau dispose de suffisamment d'espace), qui doivent être associés aux recettes.

Les fichiers image à importer doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- Ils doivent être placés dans un dossier nommé « jpg ».
- Ils doivent avoir le format et l'extension « .jpeg ».
- La résolution recommandée est de 300 x 160 pixels.
- Ils doivent avoir une taille maximale de 64 ko.



ATTENTION !

Cette opération entraîne la suppression irréversible dans la mémoire du panneau de toutes les images précédemment chargées.

Pour importer les images :

- Connectez une clé USB contenant uniquement un dossier nommé « jpg » contenant toutes les images à importer.



Accédez au menu de service en appuyant plusieurs fois sur la touche MENU.

Sélectionner la section « USB » en appuyant sur les boutons + et -

Sélectionner l'option « Importer images » en appuyant sur les boutons + et -



- Après confirmation, la mise à jour de la base de données démarre et peut durer plusieurs minutes.



Confirmer avec la touche MENU

- Un message s'affiche à la fin du processus pour en informer l'utilisateur.

Appuyer plusieurs fois sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour revenir à la page d'accueil

IMPORTATION DES RECETTES ET IMAGES DEPUIS USB

Cette fonction permet d'importer des recettes et les images associées via une procédure unique.

Pour importer les recettes et les images associées, il est nécessaire de connecter une clé USB contenant :

- Un dossier unique nommé « jpg » contenant toutes les images à importer.
- Un fichier de recettes dûment préparé conformément aux spécifications.



Accédez au menu de service en appuyant plusieurs fois sur la touche MENU.

Sélectionner la section « USB » en appuyant sur les boutons + et -

Sélectionner l'option « Importer recettes + images » en appuyant sur les boutons + et -



- Après confirmation, la mise à jour de la base de données démarre et peut durer plusieurs minutes.



Confirmer avec la touche MENU

- Un message s'affiche à la fin du processus pour en informer l'utilisateur.

Appuyer plusieurs fois sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour revenir à la page d'accueil

MISE À JOUR COMPLÈTE DU FIRMWARE VIA USB

Pour lancer la mise à jour, chargez les fichiers de mise à jour sur la clé USB. N'utilisez que les fichiers fournis par le fabricant.



Accédez au menu de service en appuyant plusieurs fois sur la touche MENU.

Sélectionner la section « USB » en appuyant sur les boutons + et -

Sélectionner l'option « Mise à jour massive » en appuyant sur les boutons + et -



- Après confirmation, la première PHASE de la mise à jour du micrologiciel débute et peut durer plusieurs minutes.
- À l'issue de la première PHASE de mise à jour, l'appui sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER déclenche la deuxième et dernière PHASE de la mise à jour, également susceptible de durer plusieurs minutes.
- À la fin de la procédure, le panneau bascule en mode veille.

Confirmer avec la touche MENU



ATTENTION !

La procédure met à jour simultanément l'ensemble des fichiers opérationnels du panneau de commande. Si la mémoire USB ne contient pas tous les fichiers nécessaires, la fonction ne sera pas disponible dans le menu de sélection.

CONNEXION AU RÉSEAU WI-FI ET AU SERVEUR CLOUD

Pour connecter l'appareil au serveur cloud, procédez comme suit :



Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT

- Allumez l'appareil
- Scannez le premier code QR « CONNECTER » affiché à l'écran à l'aide d'un smartphone connecté à Internet
- Acceptez la connexion au réseau sur l'écran du smartphone
- Attendre l'établissement de la connexion entre le smartphone et l'appareil.



Scannez le second code QR affiché à l'écran à l'aide du smartphone précédemment utilisé

- Scanner le second code QR affiché à l'écran avec le même smartphone utilisé précédemment.
- Confirmer l'accès au site Internet proposé sur l'écran du smartphone
- Sur l'écran du smartphone, une page permettant de connecter l'appareil au réseau Wi-Fi s'affiche. Appuyez sur le bouton « Connecter le four »



Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour interrompre la connexion avec le smartphone

- Sélectionner l'un des réseaux disponibles auquel accéder (si aucun réseau n'est détecté automatiquement, appuyer sur le bouton « Recherche réseau »). Saisir le mot de passe du réseau Wi-Fi sélectionné, puis appuyer sur le bouton « Connecter ».
- Attendre l'apparition d'un indicateur vert portant la mention « En ligne ». Utiliser le menu de gestion des connexions Wi-Fi du smartphone pour déconnecter l'appareil du réseau local.



Appuyez quatre fois sur le bouton – jusqu'à ce qu'un code QR « Chefcloudconnect » apparaisse à l'écran

- Scanner le code QR affiché à l'écran à l'aide du smartphone.
- Appuyez sur le bouton « Copier le texte » affiché sur le smartphone
- Ouvrez la page dans le navigateur et collez le texte.
- Suivez les instructions sur le site Internet afin de configurer la connexion au cloud.

INFORMATIONS SUR L'APPAREIL

Pour accéder aux informations relatives à l'appareil :



Accédez au menu de service en appuyant plusieurs fois sur la touche MENU.



Sélectionnez la section « Informations » en appuyant sur les boutons + et - Confirmer avec la touche MENU

Les informations suivantes sont affichées à l'écran :

- Version du firmware.
- Date de publication du firmware.
- Numéro de série ou de fabrication de l'appareil.

Pour revenir à la page d'accueil, appuyer plusieurs fois sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

PARAMÉTRAGE DE LA LANGUE

Pour changer la langue sur l'appareil, procéder comme suit :



Accédez au menu de service en appuyant plusieurs fois sur la touche MENU.

Sélectionner la section « Langue » en appuyant sur les boutons + et -

Confirmer avec la touche MENU

Sélectionner la langue souhaitée :



Confirmer avec la touche MENU

Appuyer plusieurs fois sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour revenir à la page d'accueil.

RÉGLAGE DE LA DATE ET DE L'HEURE

Pour régler la date et l'heure de l'appareil :



Accédez au menu de service en appuyant plusieurs fois sur la touche MENU.

Choisir l'élément souhaité en appuyant sur les boutons + et -

Confirmer avec la touche MENU

Après réglage de la date et de l'heure :



Confirmer avec la touche MENU

Appuyer plusieurs fois sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour revenir à la page d'accueil.



ATTENTION !

Si l'appareil est connecté au réseau Wi-Fi, la section des réglages de la date et de l'heure ne sera pas disponible. Les informations nécessaires sont automatiquement réglées via le réseau.

SUPPRESSION D'IMAGES DE LA BIBLIOTHÈQUE

Pour supprimer des images de la bibliothèque :



Accédez au menu de service en appuyant plusieurs fois sur la touche MENU. Sélectionnez la section « Supprimer des images » en appuyant sur les touches + et -

Confirmez avec la touche MENU



Sélectionnez l'image à supprimer en appuyant sur les boutons + et -

Confirmez avec la touche MENU

Appuyez plusieurs fois sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour revenir à la page d'accueil.

MENU D'ÉDITION DES RECETTES

Ce menu permet de :

- Enregistrer une nouvelle recette
- Copier une recette
- Renommer une recette
- Supprimer définitivement une recette
- Associer une recette à une image
- Supprimer l'association de la recette avec l'image
- Modifier la recette via une connexion directe avec le smartphone
- Programmer la recette avec un départ différé

ENREGISTREMENT DE LA RECETTE

Pour enregistrer une nouvelle recette ou sauvegarder les modifications apportées à une recette :



Appuyez longuement sur la touche MENU

Sélectionnez l'option « Enregistrer » en appuyant sur les boutons + et -

Confirmez en appuyant sur la touche DÉMARRER/ARRÊTER

Définir le nom de la recette composé d'un maximum de 20 caractères :

- Vous pouvez faire défiler les listes en appuyant sur les touches PLUS et MOINS
- Valider la lettre sélectionnée et passer à la suivante en appuyant sur la touche MENU
- Insérer des espaces entre les lettres en appuyant sur la touche TEMPS
- Supprimez les lettres en appuyant sur la touche TEMPÉRATURE



Sélectionnez la catégorie souhaitée en appuyant sur les touches + et -

Confirmez en appuyant sur la touche MENU

Appuyez plusieurs fois sur la touche MARCHE/ARRÊT pour revenir à la page d'accueil et afficher la recette

Pour quitter la recette enregistrée, retournez à la liste des recettes et sélectionnez l'option manuellement.

COPIE DE LA RECETTE

Pour copier une recette :



Appuyez longuement sur la touche MENU sur la recette enregistrée



Sélectionner l'option « Copier » en appuyant sur les boutons + et -



Confirmez avec le bouton MENU

Définir un nom de recette ne dépassant pas 20 caractères :

- Vous pouvez faire défiler les listes en appuyant sur les touches PLUS et MOINS
- Valider la lettre sélectionnée et passer à la suivante en appuyant sur la touche MENU



Sélectionnez la catégorie souhaitée en appuyant sur les touches + et -

Confirmer avec la touche MENU



Appuyez plusieurs fois sur la touche MARCHE/ARRÊT pour revenir à la page d'accueil et afficher la recette

CHANGEMENT DU NOM DE LA RECETTE

Pour renommer une recette :



Appuyez longuement sur la touche MENU sur la recette enregistrée



Sélectionner l'option « Renommer » en appuyant sur les boutons + et -



Confirmez en appuyant sur la touche DÉMARRER/ARRÊTER

Définir un nom de recette ne dépassant pas 20 caractères :

- Vous pouvez faire défiler les listes en appuyant sur les touches PLUS et MOINS
- Valider la lettre sélectionnée et passer à la suivante en appuyant sur la touche MENU



Sélectionnez la catégorie souhaitée en appuyant sur les touches + et -

Confirmer avec la touche MENU



Appuyez plusieurs fois sur la touche MARCHE/ARRÊT pour revenir à la page d'accueil et afficher la recette

SUPPRESSION DE LA RECETTE

Pour supprimer un programme existant :



Appuyez longuement sur la touche MENU sur la recette enregistrée



Sélectionner l'option « Supprimer » en appuyant sur les boutons + et -



Confirmez en appuyant sur la touche MENU

ASSOCIER UNE RECETTE À UNE IMAGE

Pour associer une recette à une image :



Maintenir la touche MENU enfoncée sur la recette enregistrée



Sélectionner l'option « Associer » en appuyant sur les boutons + et -



Confirmez en appuyant sur la touche MENU



Sélectionner l'image à associer, en appuyant sur les boutons + et -



Confirmez en appuyant sur la touche MENU

Si une clé USB contenant des images dans le dossier approprié est insérée, la liste des images présentes sur la clé USB commencera à défiler juste après la dernière image de l'archive locale.

Après la sélection d'une image présente sur la clé USB, celle-ci est importée dans la base de données de l'appareil.

SUPPRESSION DE L'ASSOCIATION D'IMAGE

Pour supprimer l'association d'image liée à une recette :



Maintenir la touche MENU enfoncée sur la recette enregistrée



Sélectionner l'option « Dissocier » en appuyant sur les boutons + et -



Confirmez en appuyant sur la touche MENU

ÉDITION RAPIDE DE LA RECETTE (SERVICE EN LIGNE)

La fonction d'édition rapide permet de modifier une recette via une connexion directe avec un smartphone.



- Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT et scannez le premier code QR « Connect » affiché à l'écran avec le smartphone.

Acceptez la connexion réseau sur l'écran de votre smartphone.



- Une fois la connexion établie, scannez le second code QR en appuyant deux fois sur la touche MOINS, en utilisant le même smartphone, puis confirmez l'accès à la page web proposée.

Sur le smartphone, un écran apparaîtra pour accéder au livre de recettes de l'appareil. Appuyez sur le bouton « Aller au livre de recettes ».

En appuyant sur le bouton « Aller au livre de recettes », vous pourrez accéder au livre de recettes du four et choisir la catégorie désirée, et créer ou modifier une recette existante, puis définir les paramètres, enregistrer, associer des images ou supprimer uniquement la recette depuis le smartphone.

ATTENTION !



Pour utiliser ce mode, il est impératif que l'écran reste constamment sur cette page.

Si vous appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT et revenez à la page d'accueil, la connexion Internet sera interrompue.

PROGRAMMATION D'UNE RECETTE AVEC DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

Pour lancer une recette avec un démarrage différé :



Maintenir la touche MENU enfoncée sur la recette enregistrée



Sélectionnez l'option « Démarrage différé » en pressant les boutons + et -



Confirmer avec la touche MENU



Sélectionnez la période de démarrage souhaitée parmi les options disponibles en appuyant sur les touches PLUS et MOINS :

- Aujourd'hui
- + 24 h
- + 48 h



Confirmer avec la touche MENU



Régler l'heure de démarrage souhaitée
ATTENTION
format 24 heures
[hh]:[mm]



Confirmer avec la touche MENU



ATTENTION !

La programmation d'un départ différé ne permet pas d'exécuter d'autres cycles. Pour annuler la temporisation du démarrage du programme, il suffit d'appuyer sur le bouton ON/OFF.

SÉLECTION D'UNE RECETTE VIA LES BOUTONS FAVORIS

Il est possible de sélectionner rapidement une recette en appuyant sur l'un des boutons favoris P1 à P6 (uniquement si aucun autre cycle n'est en cours). La recette correspondante s'affiche et est prête à être lancée. L'appui sur un bouton de sélection rapide sans recette associée déclenche un signal sonore d'erreur. Aucune recette n'est sélectionnée.

Un appui long sur l'un des boutons favoris P1-P6 permet d'afficher l'image associée à la recette correspondante.

Pour associer un programme à l'un des boutons favoris, vous devez accéder au menu « Liste des recettes ».



Sélectionner la recette désirée à l'aide des boutons + et -.



- Appuyer sur le bouton de favoris que vous souhaitez associer à la recette.
- Un message de confirmation s'affichera.



Confirmer avec la touche MENU

ÉDITION TEMPORAIRE DE LA RECETTE

Il est possible de modifier temporairement les paramètres de la recette avant ou pendant son exécution. Ces modifications sont temporaires et ne sont pas enregistrées dans la mémoire de l'appareil.

DÉMARRER, PAUSER OU ARRÊTER UNE RECETTE

Pour démarrer la recette sélectionnée, il suffit d'appuyer sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER.

L'ouverture de la porte après le démarrage de la recette interrompt temporairement l'exécution du cycle, qui reprend dès la fermeture de la porte. Lors de l'arrêt du cycle, un symbole de pause est affiché dans la partie inférieure de l'écran.

La recette est définitivement arrêtée à la fin du temps réglé de la dernière phase de cuisson ou lorsque la touche DÉMARRER/ARRÊTER est pressée. À l'issue de la recette, un message informatif apparaît à l'écran et un signal sonore est émis.

Le signal sonore reste actif jusqu'à l'ouverture de la porte ou jusqu'à l'appui sur n'importe quelle touche.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

8.1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX RELATIFS AU NETTOYAGE

- Avant de procéder au nettoyage, déconnectez l'alimentation électrique de l'appareil et portez les équipements de protection individuelle appropriés (par exemple, des gants).
- L'utilisateur doit se limiter aux opérations de nettoyage de routine. Pour toute inspection, maintenance exceptionnelle ou remplacement de composants défectueux, veuillez contacter un centre de service agréé afin qu'un technicien spécialisé et dûment formé intervienne.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'un manque d'entretien ou d'un nettoyage inadéquat (par exemple, l'utilisation de détergents inappropriés).
- Avant toute opération de nettoyage, attendre que la chambre de cuisson ait refroidi (la température ne doit pas dépasser 70 °C).

Il est interdit d'utiliser pour nettoyer toute partie de l'équipement ou ses accessoires :

- des détergents abrasifs ou en poudre.
- des détergents agressifs ou corrosifs (par exemple, l'acide chlorhydrique, l'acide sulfurique, la soude caustique, etc.).
Attention ! N'utilisez pas ces substances, même pour nettoyer le socle ou le sol sous l'appareil.
- D'outils abrasifs ou coupants (par exemple, éponges abrasives, grattoirs, brosses en acier, etc.).
- Jets de vapeur ou d'eau sous pression.

8.2. NETTOYAGE DES PORTES ET DE LA VITRE INTÉRIEURE

Pour nettoyer la vitre intérieure de la porte, il est impératif d'attendre que le four soit entièrement refroidi. La vitre intérieure peut être ouverte, facilitant ainsi son nettoyage. Il convient d'utiliser un chiffon doux imbibé d'un produit nettoyant pour vitres neutre, en respectant scrupuleusement les instructions du fabricant du détergent.

8.3. NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DU FOUR

À la fin de chaque journée de travail, il est impératif de nettoyer la chambre du four, tant pour assurer une hygiène optimale que pour prévenir tout dysfonctionnement. Il est strictement interdit de nettoyer le four à l'aide de jets d'eau directs ou à haute pression. Ne pas utiliser de chiffons métalliques, de brosses ou de grattoirs en acier pour le nettoyage de l'appareil.



ATTENTION !

Les résidus éventuels de graisse et d'aliments dans la chambre de cuisson peuvent s'enflammer lors de l'utilisation du four.

Il est recommandé de les retirer sans délai.

- Attendre que le four refroidisse.
- Retirer les glissières latérales des bacs GN.
- Enlever toutes les salissures pouvant être retirées manuellement et placer les pièces amovibles dans le lave-vaisselle.
- Nettoyer l'intérieur du four avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Rincer ensuite soigneusement toutes les surfaces en veillant à ne laisser aucun résidu de détergent.
- Pour le nettoyage de la partie extérieure du four, utiliser un chiffon humide et un détergent doux.

Pour réaliser correctement le nettoyage manuel, procéder comme suit :

- Allumer l'appareil et régler la température à 80 °C.
- Laisser fonctionner pendant 10 minutes.
- Éteindre l'appareil et laisser refroidir.
- Retirer les glissières latérales destinées aux bacs GN.
- Vaporiser l'intérieur du four avec un détergent et laisser agir pendant 10 minutes.
- Rincer soigneusement la chambre de cuisson à l'issue du cycle de nettoyage.

Il est strictement interdit de nettoyer la chambre du four lorsque la température excède 70 °C. Risque de brûlure.

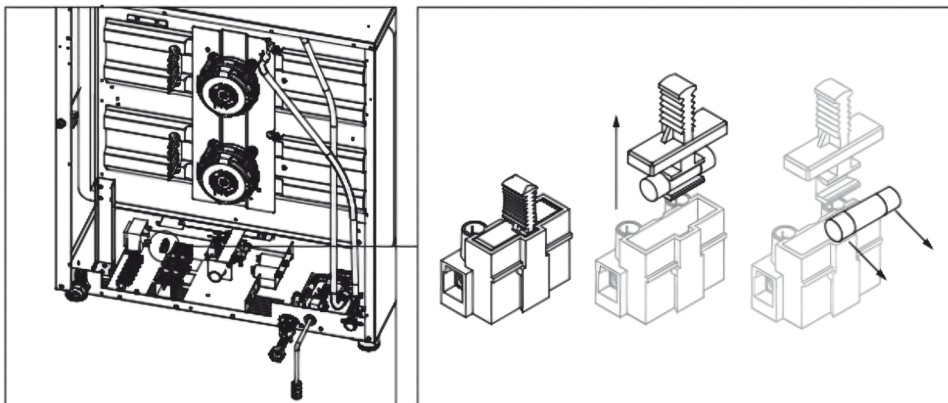
8.4. NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES

Le nettoyage quotidien du revêtement de la chambre de cuisson doit être réalisé à l'aide d'un détergent non abrasif afin d'assurer son fonctionnement optimal. En cas de résidus secs, il convient d'utiliser une brosse en plastique ou une éponge imprégnée de vinaigre et d'eau tiède. N'utiliser qu'un chiffon humide imbibé d'eau chaude ou des produits adaptés au nettoyage de l'acier inoxydable. Ne pas utiliser de produits corrosifs ni d'ammoniaque.

Il est interdit de verser de l'eau directement sur le four. Veiller à éviter toute infiltration d'eau dans les composants électriques, car cela présente un risque d'électrocution et peut endommager le four.

8.5. REMPLACEMENT DU FUSIBLE (SI PRÉSENT)

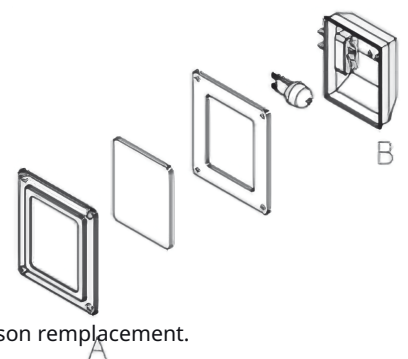
Pour remplacer le fusible, veuillez suivre les étapes ainsi que les recommandations illustrées :



- Déconnectez le four du réseau électrique et patientez jusqu'à son refroidissement complet.
- Retirez le panneau de contrôle situé à l'avant du four.
- Le porte-fusible est situé sur la partie supérieure du four. Ouvrez le porte-fusible, retirez le fusible défectueux et remplacez-le par un fusible neuf.

8.6. REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

- Déconnectez le four du réseau électrique et attendez qu'il soit complètement refroidi.
- Retirez les glissières latérales qui maintiennent les plateaux de cuisson.
- Démontez le cache « A » en dévissant les quatre vis de fixation.
- Remplacer l'ampoule « B » par une ampoule ayant les mêmes caractéristiques.
- Remettre en place le couvercle « A » et le fixer à nouveau avec les vis précédemment retirées.
- Monter les glissières latérales en veillant à leur parfaite fixation.



En cas de fissure ou d'endommagement de la vitre de protection, ne pas utiliser le four jusqu'à son remplacement. (contacter le service après-vente).

8.7. ENTRETIEN PRÉVENTIF

Le four analyse certains paramètres clés pour évaluer l'état des composants et avertit lorsqu'un entretien préventif s'avère nécessaire, garantissant ainsi au client un niveau optimal de performance et de fiabilité. Après avoir dépassé certains seuils, un avertissement non bloquant s'affichera à l'écran, indiquant la nécessité d'effectuer la maintenance du composant concerné.

L'avertissement s'affichera :

- À chaque mise en marche du four, durant la première semaine suivant le dépassement du seuil ;
- À la fin de chaque cuisson, après la première semaine suivant le dépassement du seuil.

L'avertissement peut être masqué en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

Liste des avertissements relatifs à la maintenance préventive :

- Limite du nombre d'ouvertures de la porte
- Limitation de l'intervention du thermostat de sécurité
- Limite du nombre d'impulsions d'eau
- Nombre limité de cycles de lavage
- Nombre admissible de charges de détergent
- Nombre admissible d'interventions sur la résistance
- Limite des heures de fonctionnement du moteur
- Limite des heures de fonctionnement de l'éclairage
- Limite des heures de fonctionnement au-dessus de 90 °C
- Limite des heures de refroidissement de la chambre technique
- Limite des heures de fonctionnement des ventilateurs

Après réception de la notification, il est impératif de contacter le service après-vente afin de vérifier l'état des composants, leur maintenance ou procéder à leur remplacement éventuel.

8.8. OPÉRATIONS PÉRIODIQUES EFFECTUÉES PAR L'UTILISATEUR

Le tableau ci-dessous présente les opérations générales d'entretien qui doivent être réalisées périodiquement par l'utilisateur. Le non-respect de ces procédures peut provoquer un mauvais fonctionnement ou endommager le four.

DESCRIPTION	FRÉQUENCE DES OPÉRATIONS			
	Quotidiennement	Hebdomadairement	Mensuellement	Annuellement
Contrôle visuel général	X			
Nettoyage de la cavité de cuisson	X			
Nettoyage du filtre d'entrée d'eau		X		
Vérification du bon fonctionnement de l'adoucisseur			X	
Nettoyage des composants électriques				X
Vérification du serrage des bornes électriques				X
Contrôle du niveau de détergent		X		
Contrôle général du fonctionnement		X		

8.9. PÉRIODE D'INACTIVITÉ

Pendant les périodes d'inactivité, il est impératif de déconnecter l'alimentation électrique et l'arrivée d'eau, de retirer le récipient à détergent (pour les modèles équipés d'un système de lavage) et de refermer soigneusement ce récipient. Protéger les parties extérieures en acier du four en les essuyant avec un chiffon doux imbibé d'huile de vaseline. Laisser la porte légèrement ouverte afin d'assurer une ventilation correcte.

Avant toute utilisation après une longue période d'inactivité, il est nécessaire de :

- Effectuer un nettoyage approfondi de l'appareil et de ses accessoires ;
- Rebrancher l'appareil à l'alimentation électrique et à l'arrivée d'eau ;
- Vérifier l'état de l'appareil avant toute nouvelle utilisation ;
- Lancer un cycle de lavage HARD (pour les modèles équipés du système de lavage).

Pour garantir une utilisation optimale et assurer la sécurité de l'appareil, il est recommandé de le faire contrôler et entretenir par un point de service autorisé au moins une fois par an.

9. DÉPANNAGE

Si l'appareil présente un dysfonctionnement, le débrancher immédiatement et couper l'arrivée d'eau.

Avant de contacter le service après-vente, veuillez consulter le tableau ci-dessous.

PROBLÈME	CAUSE	MESURE CORRECTIVE
Le four ne démarre pas après la sélection du programme	Porte ouverte	Vérifier que la porte est correctement fermée
	Le micro-interrupteur ne détecte pas la fermeture de la porte	Contacteur un technicien spécialisé pour la réparation (Service technique)
L'éclairage ne fonctionne pas	Ampoule mal fixée	Insérer correctement l'ampoule dans la douille
	Ampoule grillée	Remplacer l'ampoule
L'appareil ne chauffe pas de manière uniforme	Les ventilateurs ne changent pas de sens de rotation	Contacteur un technicien spécialisé pour la réparation (Service technique)
	Un des ventilateurs ne tourne pas	
	Une des résistances est endommagée	
	Le joint de porte est sorti de son emplacement	Repositionner correctement le joint de porte du four dans son emplacement approprié.
Le four ne s'allume pas	Absence de tension secteur	Rétablir la tension d'alimentation.
	Raccordement au réseau électrique réalisé de manière incorrecte.	Vérifier le raccordement au réseau électrique.
	Activation du thermostat de sécurité.	Contacteur un technicien spécialisé pour la réparation (Service technique)
Installation de l'humidification. Absence d'arrivée d'eau.	Robinet d'arrivée d'eau fermé.	Ouvrir le robinet d'arrivée d'eau.
	Raccordement incorrect au réseau d'eau potable.	Vérifier le raccordement au réseau d'eau potable.
	Filtres à l'entrée d'eau obstrués par des impuretés.	Nettoyer les filtres
De l'eau s'écoule du joint d'étanchéité lorsque la porte est fermée	Joint d'étanchéité sale	Nettoyer le joint d'étanchéité avec un chiffon humide
	Joint d'étanchéité endommagé	Contacteur un technicien spécialisé pour la réparation (Service technique)
	Problème avec le mécanisme de verrouillage de la porte	
Le ventilateur s'arrête pendant le fonctionnement	Intervention du thermostat de sécurité du moteur	Éteindre l'appareil et attendre que la protection thermique du moteur se réinitialise automatiquement. En cas de réapparition du problème, contacter un technicien spécialisé pour la réparation (Service après-vente). Vérifier que les distances de sécurité de l'appareil sont respectées.
	Défaillance du condensateur du moteur	Contacteur un technicien spécialisé pour la réparation (Service technique)

9.1. DÉFAILLANCE DE LA SONDE DE LA CHAMBRE (MODÈLES SÉLECTIONNÉS) Cette alarme apparaît

lorsque la sonde est :

- En court-circuit.
- Interrompue.
- Hors de la plage de mesure.

L'alarme se réinitialise automatiquement après suppression de la cause de la défaillance. Il s'agit d'une alarme grave interrompant tout processus de cuisson en cours. Le buzzer émet un signal sonore continu pouvant être coupé en appuyant sur n'importe quelle touche. En utilisant le bouton MARCHE/ARRÊT, il est possible de quitter l'écran d'erreur ; toutefois, si la cause de l'alarme n'a pas été supprimée, l'écran d'alarme réapparaîtra au prochain essai de cuisson et le signal sonore se réactivera.

9.2. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Cette alarme se déclenche en cas de dépassement de la température maximale de fonctionnement de l'appareil. Il s'agit d'une alarme nécessitant une réinitialisation manuelle ; le thermostat peut être réarmé en appuyant sur son bouton rouge. Vérifiez que les filtres des ventilateurs de refroidissement sont propres et que les distances d'installation requises sont respectées.

Pour réinitialiser le thermostat :

- Retirez le capuchon du thermostat situé à l'arrière du four.
- Ouvrez la porte et laissez le four refroidir.
- Appuyez sur le bouton rouge pour procéder à la réinitialisation.
- Si le problème persiste, veuillez contacter le service après-vente Forgest.



ATTENTION !

Si l'alarme se déclenche plusieurs fois, il convient d'attendre une intervention technique avant d'effectuer de nouvelles tentatives de réinitialisation manuelle afin d'éviter tout dommage à l'appareil.

9.3. ABSENCE DE TENSION

En cas de coupure de courant durant le fonctionnement, l'appareil réalisera une vérification de tous les cycles de cuisson, de fermentation ou de lavage amorcés avant la coupure. Le module P207 pilote le bloc d'alimentation électrique.

- Pour les cycles de cuisson, si l'absence de tension dure moins d'une minute, le cycle reprendra à l'endroit où il a été interrompu dès que la tension sera rétablie ; cependant, une alarme sera générée.
- Si la durée d'une minute est dépassée, le cycle ne démarrera pas automatiquement et une alarme HACCP sera déclenchée pour signaler un temps critique (le code d'alarme 320 sera affiché dans le journal HACCP, indiquant une restauration après une coupure de courant).
- Dans le cadre des cycles de lavage, si la coupure de tension est inférieure à une minute, le cycle reprendra à partir de l'arrêt ; si elle dépasse 20 minutes, le cycle redémarrera depuis le début.

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 susceptible de nuire à l'environnement.

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

L'appareil doit être remis à des entreprises spécialisées pour la collecte, le démontage et l'élimination.

Il convient de démonter l'appareil en séparant les composants et en les regroupant selon leur nature chimique, en tenant compte du fait que certains peuvent être recyclés et réutilisés, à l'instar des déchets ménagers. Avant l'élimination de l'appareil, il convient de rendre celui-ci inutilisable en débranchant son cordon d'alimentation.

Le matériau issu de l'élimination, s'il n'est pas réutilisé, doit être déposé dans un point de collecte ou une installation conforme à la réglementation en vigueur.

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

Pour obtenir des informations complémentaires sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le fabricant, le service après-vente ou le service local de gestion des déchets.


Les opérations de démontage de l'appareil doivent être réalisées par un personnel qualifié.

Si l'appareil doit être installé ultérieurement, toutes les interventions doivent être effectuées avec la plus grande précaution afin de ne pas endommager ses composants.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de pannes ou désagréments résultant d'une intervention par du personnel non autorisé.



ÉLIMINATION

L'emballage ainsi que les matériaux le composant sont entièrement recyclables et sont signalés par le symbole .

Lors de l'élimination, il convient de respecter les réglementations locales en vigueur. Les éléments d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants, car ils présentent un danger potentiel.

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux susceptibles d'être recyclés. Cet appareil est conforme à la Directive européenne relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Une élimination appropriée de cet appareil permet de prévenir d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou figurant dans sa documentation indique que celui-ci ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers ordinaires. L'appareil doit être remis à un centre spécialisé dédié à la collecte, au traitement et au recyclage des équipements électriques et électroniques. Lors de la mise au rebut de l'appareil, il est impératif de le rendre inutilisable (en empêchant toute mise en marche), notamment en sectionnant le câble d'alimentation et en retirant la porte, les clayettes ainsi que tout autre élément présentant un risque. Il est strictement interdit de permettre à quiconque de grimper sur l'appareil ou de rester enfermé à l'intérieur. L'appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales concernant l'élimination des déchets, en le déposant dans un point de collecte spécialisé. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance, car cela pourrait constituer un danger pour les enfants

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

L'appareil a été conçu et fabriqué conformément aux exigences de sécurité définies par les directives européennes et les normes qui y sont associées. Après obtention de cette conformité, le fabricant certifie que ses produits respectent la législation européenne en vigueur et, par conséquent, sont munis du marquage CE adéquat, autorisant leur commercialisation dans les pays européens.

La déclaration de conformité est disponible, sur demande de l'utilisateur, sous forme électronique ou imprimée au siège du fabricant. **Forgast** - ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice, Polska - Tel.: +48 327 508 166

