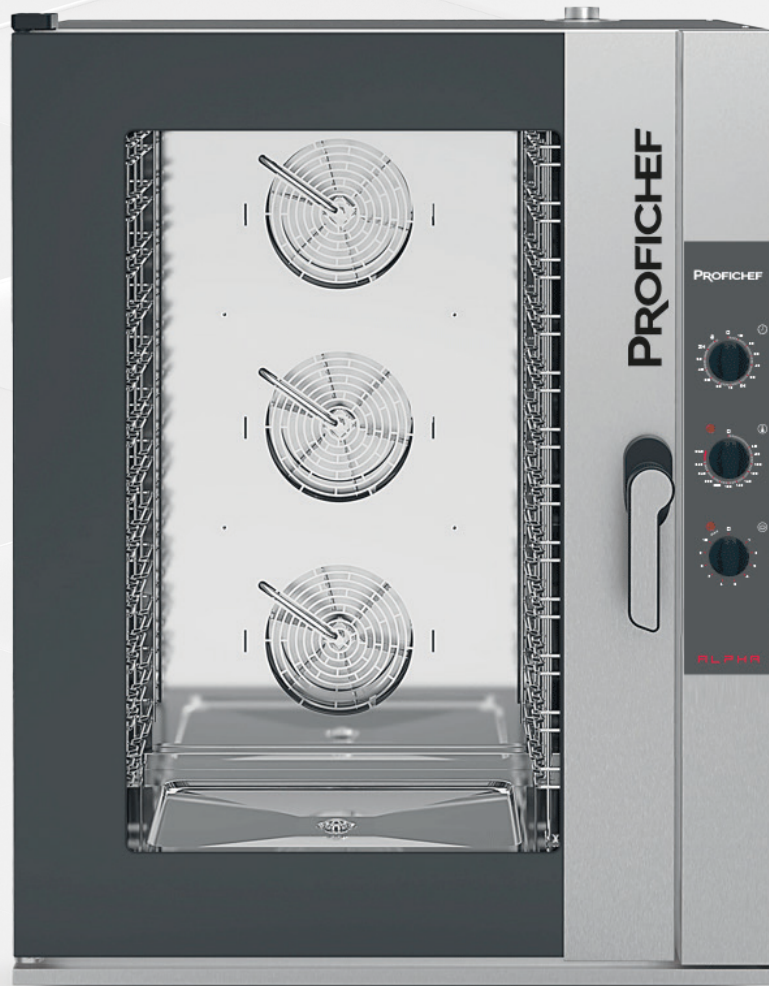


PROFICHEF



Mode d'emploi

FOUR À CONVECTION VAPEUR PROFICHEF ALPHA

Modèles : PCA311007 / PCA311012



NOTE :

Ce manuel a été traduit à partir du manuel original en anglais à l'aide d'intelligence artificielle et de traduction automatique.

1. SÉCURITÉ	4
1.1. RÈGLES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR	4
1.2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATEUR	4
1.3. DÉFINITION DES PICTOGRAMMES	5
1.4. RÈGLES DE SÉCURITÉ RELATIVES À LA CUISSON ET AU NETTOYAGE	5
1.5. LECTURE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE	5
2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	6
3. TRANSPORT ET STOCKAGE	6
4. INSTALLATION	7
4.1. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	8
4.2. Raccordement à l'installation d'eau	9
4.3. ÉVACUATION DE LA VAPEUR	10
4.4. CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ	10
4.5. SUPPRESSION DU FILM PROTECTEUR	10
4.6. PRÉCAUTIONS RELATIVES À LA CUISSON	10
5. UTILISATION	11
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	13
6.1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX RELATIFS AU NETTOYAGE	13
6.2. NETTOYAGE DES PORTES ET DE LA VITRE INTERNE	13
6.3. NETTOYAGE DE LA CAVITÉ DU FOUR	13
6.4. NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES	14
6.5. REMPLACEMENT DE L'AMPOULE	14
6.6. PÉRIODE D'INACTIVITÉ	15
7. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	15
8. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION	17

1. SÉCURITÉ



Le non-respect des consignes suivantes peut entraîner des blessures graves voire mortelles, la perte de la garantie ainsi que la décharge de toute responsabilité du fabricant.



Avant l'installation, la mise en service et l'entretien de l'appareil, il est indispensable de lire attentivement ce manuel et de le conserver pour une consultation ultérieure. En cas de difficulté de compréhension du contenu du manuel, veuillez contacter le fabricant. En cas de perte ou de détérioration de la documentation, il convient de solliciter un exemplaire de remplacement auprès du fabricant.

1.1. PRINCIPES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR

- Avant de commencer à utiliser et à entretenir l'appareil, il est impératif de lire attentivement ce manuel et de le conserver dans un lieu accessible aux opérateurs. En cas de doute, veuillez contacter le fabricant.
- Lors du transfert de l'appareil à un nouvel utilisateur, ce manuel doit également lui être remis.
- Toute utilisation, nettoyage ou entretien effectué en dehors des instructions est considéré comme inapproprié et peut entraîner des dommages, des blessures, voire la mort, ainsi que la perte de la garantie et l'exonération de responsabilité du fabricant.
- Le nettoyage et la maintenance destinés à l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne manipulent pas l'appareil comme un jouet.
- Cet appareil est exclusivement destiné à la préparation d'aliments dans des cuisines professionnelles par du personnel qualifié. Toute autre utilisation est dangereuse et constitue une utilisation non conforme à la destination prévue.
- Il est recommandé de surveiller le fonctionnement de l'appareil pendant toute sa durée d'utilisation.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience ou de connaissances adéquates, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions relatives à une utilisation sûre et aux risques associés.
- En cas de panne ou de détection d'anomalies, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et de l'alimentation en eau, puis contactez le service après-vente agréé du fabricant. Les réparations doivent être effectuées uniquement avec des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de cette règle entraîne la perte de la garantie.
- Pour garantir la fonctionnalité et la sécurité de l'appareil, il est recommandé d'effectuer une révision et un entretien par un service agréé au moins une fois par an.
- Il est interdit de bloquer les ouvertures de ventilation de l'appareil. L'utilisateur ne peut effectuer que les opérations de nettoyage de base. Toutes les inspections, opérations de maintenance et remplacements de composants défectueux doivent être réalisés par un service après-vente agréé.
- Avant de commencer le nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et portez les équipements de protection individuelle appropriés (par exemple, des gants).
- Si l'appareil est équipé de roulettes ou placé sur un meuble à roulettes, sa mobilité doit être limitée au moyen de dispositifs de sécurité (par exemple, des chaînes) afin d'éviter d'endommager les câbles électriques et les conduites d'eau.

1.2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATEUR

- Tous les travaux d'installation et de maintenance doivent être réalisés exclusivement par du personnel qualifié, autorisé par le fabricant, conformément aux réglementations et normes de sécurité applicables.
- Avant l'installation, il convient de vérifier la conformité de l'appareil avec les réglementations en vigueur ainsi qu'avec les informations mentionnées sur la plaque signalétique.
- Avant d'entreprendre toute opération d'installation ou de maintenance, déconnecter impérativement l'appareil de sa source d'alimentation.

1. SÉCURITÉ

- Toute modification non autorisée ou toute intervention contraire aux instructions entraîne la perte de la garantie et peut entraîner des blessures graves, voire mortelles, ainsi que des dommages à l'installation.
- Pendant l'installation, il est nécessaire d'empêcher l'accès des personnes non autorisées à la zone de travail.
- Le remplacement du câble d'alimentation doit être réalisé uniquement par un technicien qualifié. Le câble doit posséder les mêmes caractéristiques que l'original, et le câble de terre doit toujours être vert-jaune.
- La plaque signalétique contient des informations techniques essentielles pour l'entretien ou la réparation. Il est interdit de la retirer, de la détériorer ou de la modifier.
- Les matériaux d'emballage susceptibles d'être dangereux doivent être tenus hors de portée des enfants et des animaux, et éliminés conformément aux réglementations locales.

1.3. EXPLICATION DES PICTOGRAMMES

Les consignes d'installation et d'utilisation s'appliquent à tous les modèles, sauf indication contraire dans les pictogrammes ci-après.



Danger !

Risque immédiat ou situation dangereuse pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.



Lire attentivement la notice



Symbole de mise à la terre



Symbole de liaison équipotentielle

1.4. CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA CUISSON ET LE NETTOYAGE

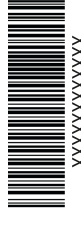

- Avant toute utilisation, assurez-vous que la chambre de l'appareil ne contient aucun objet inapproprié (par exemple, notices, sacs plastiques) ni de résidus de détergents. Vérifiez que les orifices d'évacuation de la fumée sont dégagés et qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité de l'appareil.
- Lors de la manipulation des récipients, accessoires et autres objets dans la chambre de cuisson, portez des gants thermiques appropriés.
- Pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement complet de l'appareil, les surfaces externes et internes peuvent devenir très chaudes (supérieures à 60°C). Ne touchez pas les zones indiquées afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Faites preuve d'une grande prudence lors du retrait des plateaux de la chambre, en particulier s'ils contiennent des liquides. Ne pas utiliser de substances inflammables (par ex. alcool) pour la cuisson. Veillez à ce que les glissières des plateaux soient correctement fixées afin d'éviter toute chute et risque de brûlure.
- La chambre de cuisson doit être nettoyée quotidiennement. Les accumulations de graisse et résidus alimentaires peuvent s'enflammer !
- Ne placez pas de sources de chaleur (par ex. grilles, friteuses) ni de substances inflammables (par ex. gasoil, essence, alcool) à proximité de l'appareil.

1.5. PROCÉDÉ DE LECTURE DE LA PLAQUE D'IDENTIFICATION

- A** Article
- B** Modèle
- C** Référence
- D** Numéro de série
- E** Expression de service
- F** Degré de protection
- G** Données électriques
- H** Poids de l'appareil

A	Your code/Name:	Art.: XXXXXX
B		Model.: XXXXXX
C		Ref.: XXXXXX
D		Ser. N° : XXXXXX
E		TYPE:
F		IPX kPa: XXX-XXX
G		XX kW XXX-XXXV XN~ XX-XX Hz
H		KG: XXX Ord: XX/XXXX

RoHS MADE IN ITALY



2. DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	PCA311007	PCA311012
Alimentation électrique	400 V 3N~	400 V 3N~
Puissance	10,5 kW	15,8 kW
Courant	16,9 A	25,4 A
Dimensions extérieures	937 x 885 x 875 mm	937 x 890 x 1211 mm
Dimensions de la cavité	660 x 490 x 612 mm	660 x 490 x 948 mm
Poids	98 kg	135 kg
Raccordement eau	3/4"	3/4"
Pression de service de l'eau	150 - 200 kPa	150 - 200 kPa
Consommation maximale d'eau	7,8 l/h	11, 8 l/h
Indice de protection	IPX3	IPX3
Capacité	7 GN 1/1	12 GN 1/1
Charge maximale sur la plaque	4 kg	4 kg
Écartement entre les glissières	70 mm	70 mm
Température maximale	260°C	260°C
Nombre de ventilateurs	2	3

3. TRANSPORT ET STOCKAGE

Lors du transport, il convient d'utiliser des moyens de protection individuelle. Le déplacement de l'appareil jusqu'au lieu d'installation doit être effectué à l'aide d'un chariot élévateur, en insérant les fourches par l'avant. Veiller à ne pas endommager les rails du chariot ni le tube d'évacuation situé sous le four.



Il est formellement interdit de renverser, traîner ou coucher l'appareil sur le côté !

Pendant le déplacement, la présence de personnes non autorisées dans la zone de travail est interdite.

La pièce dans laquelle l'appareil sera installé doit :

- Être bien ventilée et protégée contre les intempéries ;
- Présenter une température comprise entre +5 °C et +45 °C ainsi qu'un taux d'humidité inférieur à 70 % ;
- Disposer d'un sol stable et plan, capable de supporter le poids de l'appareil en charge complète ;
- Conformes aux normes de sécurité et aux prescriptions d'installation en vigueur ;
- Être destinée à la préparation alimentaire.

4. INSTALLATION

L'appareil doit être installé comme suit :

- Sous une hotte d'extraction d'une puissance adéquate (il est recommandé d'utiliser les hottes du fabricant pour garantir une performance optimale) ;
- Dans un emplacement permettant un accès facile aux raccordements d'eau et d'électricité ;
- À distance de matériaux inflammables et potentiellement explosifs (par exemple, bouteilles de gaz) ;
- En tenant compte de la possibilité d'une ouverture complète de la porte de l'appareil.

Il est déconseillé de placer l'appareil à proximité d'autres sources de chaleur élevée. Si nécessaire, respecter un écart minimum de 50 cm sur les côtés et de 70 cm à l'arrière ou installer une cloison isolante.

Pour des raisons de sécurité, la plaque la plus haute ne doit pas être placée au-delà de 160 cm. Si cela s'avère indispensable, il est impératif d'apposer sur l'appareil un autocollant d'avertissement « danger de brûlure » à la hauteur correspondante.

Il est formellement interdit de placer l'appareil à proximité de matériaux combustibles ou de récipients (par exemple : cloisons, bouteilles de gaz), en raison du risque d'incendie. Tous les murs adjacents doivent être revêtus d'un matériau isolant thermique incombustible.

Cet appareil ne convient pas à l'encastrement.

Lors du choix de l'emplacement de l'appareil, il convient de prévoir la possibilité de le déplacer librement afin de faciliter les opérations d'entretien si nécessaire. Il convient d'éviter les situations où des travaux ultérieurs (par exemple, adjonction de cloisons, remplacement des portes par des modèles plus étroits, rénovations) compliqueraient son déplacement.

INSTALLATION DU FOUR SUR UNE TABLE OU UNE ARMOIRE

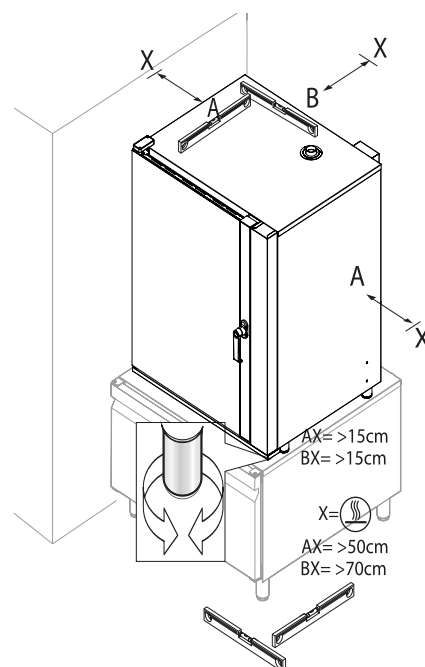
Si l'appareil est installé sur une table de travail ou une armoire, cette surface doit être parfaitement nivelée, stable et capable de supporter l'appareil sous charge. Par ailleurs, la surface d'appui doit être ignifuge et résistante aux températures élevées. Si nécessaire, il convient d'utiliser les pieds réglables de l'appareil pour ajuster précisément son niveau.

INSTALLATION DU FOUR SUR SON SOCLE

Le socle du four doit être dimensionné conformément à l'appareil, parfaitement nivelé, stable et capable de supporter la charge maximale. De plus, la surface d'appui doit être réfractaire et résistante aux températures élevées. Si nécessaire, il convient d'utiliser les pieds réglables de l'appareil pour un ajustement précis du niveau.

RÉGLAGE DE LA PORTE

Si la porte ferme difficilement, il est possible d'ajuster le mécanisme de verrouillage en le tournant à l'aide de pinces afin d'obtenir une position parfaitement horizontale



4. INSTALLATION

4.1. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



ATTENTION !

Avant de procéder au raccordement électrique, il est impératif de lire attentivement les avertissements de sécurité figurant aux premières pages de ce manuel et de toujours vérifier que les caractéristiques de l'installation électrique correspondent aux informations indiquées sur la plaque signalétique.

Le raccordement doit être réalisé conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation et exécuté par un personnel qualifié habilité par le fabricant. Le non-respect de ces prescriptions peut entraîner des dommages à l'appareil, des risques d'accident, la nullité de la garantie ainsi que la décharge de responsabilité du fabricant.

Pendant le fonctionnement, la tension d'alimentation ne doit pas présenter une variation supérieure à $\pm 10\%$ par rapport à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.

L'appareil doit être raccordé directement au réseau électrique et équipé d'un interrupteur facilement accessible conforme à la catégorie de surtension III.

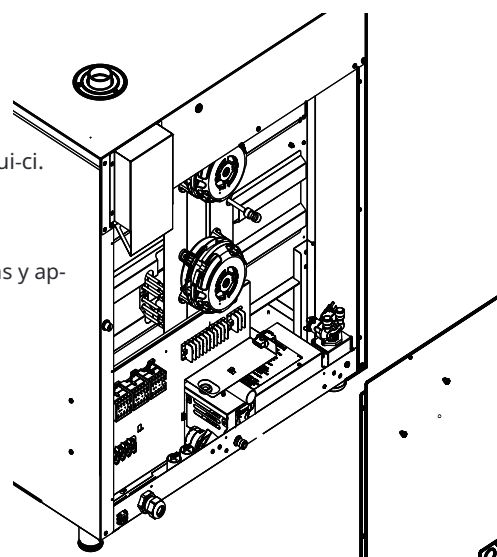
Il est impératif de raccorder le conducteur de protection (mise à la terre), lequel ne doit en aucun cas être interrompu par un dispositif de protection.

Si plusieurs appareils sont installés dans la même pièce, un raccordement équipotentiel doit être assuré en utilisant la borne de terre dédiée située à l'arrière, en partie basse de l'appareil. L'efficacité du système de mise à la terre doit être vérifiée conformément aux réglementations en vigueur.

Un autocollant sur l'appareil indique le mode de raccordement à la barrette de connexion selon la tension disponible. Seuls les ponts fournis doivent être utilisés pour le raccordement.

MODE D'EXÉCUTION DU RACCORDEMENT

- Ouvrir la partie arrière de l'appareil et localiser la barrette de connexion.
- Desserrer le presse-étoupe et faire passer le câble d'alimentation à travers celui-ci. L'autocollant sur l'appareil indique le type et la section de câble recommandés, par exemple 5x10 mm² H07RNF.
- Connecter les conducteurs conformément au schéma figurant sur l'étiquette, sans y apporter de modifications :
 - PE (jaune-vert) – conducteur de protection
 - N (bleu) – conducteur neutre
 - L1/L2/L3 (marron/gris/noir) – conducteurs de phase
- Le conducteur de protection doit être **3 cm** plus long que les autres conducteurs.
- Un mauvais raccordement peut provoquer une surchauffe du bornier, la fusion de l'isolant et un risque d'électrocution.
- Vérifier l'absence de fuite de courant entre les phases et la terre ainsi que la continuité électrique entre la carcasse de l'appareil et le conducteur de protection du réseau. Pour ces mesures, il est recommandé d'utiliser un multimètre.
- Refermer le boîtier, serrer les vis et fixer le câble, en serrant l'écrou du presse-étoupe.
- Le remplacement du câble ne peut être effectué que par un technicien agréé. Le câble doit posséder les mêmes caractéristiques que l'original – le type et la section appropriés sont indiqués sur la plaque signalétique. Le câble de mise à la terre doit être de couleur jaune-vert.



4. INSTALLATION

4.2. 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 avec filtre et 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 interdit d'utiliser ou de réutiliser d'autres tuyaux. Avant de raccorder le tuyau à l'appareil, il faut purger l'eau afin d'éliminer toute impureté présente dans la conduite d'eau. Si nécessaire, il est recommandé de prévoir une vanne d'arrêt pour fermer l'arrivée d'eau.

Pour effectuer correctement le raccordement de l'eau, il faut toujours respecter 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 teneur en ions magnésium, calcium et métaux lourds présents dans l'eau. Elle se mesure à l'aide de kits de test disponibles dans le commerce. La dureté s'exprime en degrés français (°fH) ou allemands (°dH). Ainsi, 1°dH (degré allemand) correspond à 1,8 °fH (degré français), et 1°fH 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 tartre à l'intérieur de la chambre de cuisson et endommager les conduits internes, les éléments chauffants, les ventilateurs ainsi que les 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, un réducteur de pression calibré à 200 kPa (2 bar) doit être installé.

RACCORDEMENT À L'ÉGOUT

Brancher l'évacuation à un tuyau souple non métallique, capable de résister à des températures élevées (supérieures à 90 °C).

Pour le raccordement correct de l'évacuation d'eau, il est impératif de respecter les normes en vigueur.

Le système d'évacuation doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Équipé d'un siphon (le siphon n'est pas fourni).
- Longueur ne dépassant pas un mètre.
- Inclinaison minimale de 4 %.
- Absence de rétrécissements.
- Une « coupure 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 ne faut pas utiliser de siphon ; dans ce cas, il convient d'installer un séparateur de graisses ou d'évacuer directement vers la grille. Dans les deux cas, il faut respecter la « coupure d'air » indiquée.

« Espace d'air » désigne l'espace libre entre la conduite de vidange et la zone d'évacuation (grille ou autre tuyau auquel les eaux usées sont évacuées). Le respect de cette règle garantit qu'aucune bactérie potentiellement dangereuse ne peut pénétrer dans le tuyau d'évacuation et contaminer les aliments.

4. INSTALLATION

4.3. ÉVACUATION DES VAPEURS

Pendant la cuisson, des vapeurs chaudes et des odeurs sont générées au sommet du four et sont évacuées par la cheminée située au sommet du four. Par conséquent, le four doit être placé sous une hotte aspirante dont le débit garantit l'évacuation des vapeurs hors de la pièce.

Il est recommandé que l'installation des hottes soit réalisée par du personnel qualifié ; avant le montage, il convient de prendre connaissance des instructions fournies dans l'emballage des hottes. Le système d'extraction doit rester en fonctionnement pendant toute la durée de fonctionnement du four.

S'assurer qu'aucun objet ni matériau n'entrave la sortie des fumées ou puisse être endommagé par la haute température ou les vapeurs à proximité de la sortie de fumée. Ne pas laisser de matériaux inflammables à proximité du conduit de fumée du four.

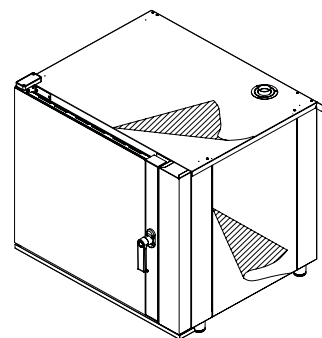
4.4. AVERTISSEMENTS CONCERNANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

L'utilisation de l'appareil est simple et intuitive. Les pages suivantes vous guideront pas à pas dans l'utilisation de cet équipement. Cela garantit l'obtention de résultats conformes à vos attentes, tout en assurant des performances optimales et une longue durée de vie de l'appareil.

- Avant la première mise en service, nettoyez soigneusement l'intérieur du four.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous qu'aucun objet indésirable, tel que livret d'instructions, sac plastique ou autre, ne se trouve dans la chambre du four.
- Vérifiez que le conduit de fumée du four n'est pas obstrué et qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité.

4.5. RETRAIT DU FILM PROTECTEUR

Enlevez complètement le film protecteur de l'appareil en évitant l'usage de substances abrasives, corrosives ou d'objets métalliques (comme des grattoirs). En cas de résidus d'adhésif, nettoyez-les avec un chiffon doux imbibé d'un produit dégraissant destiné aux surfaces inoxydables, aux propriétés non corrosives et non abrasives.



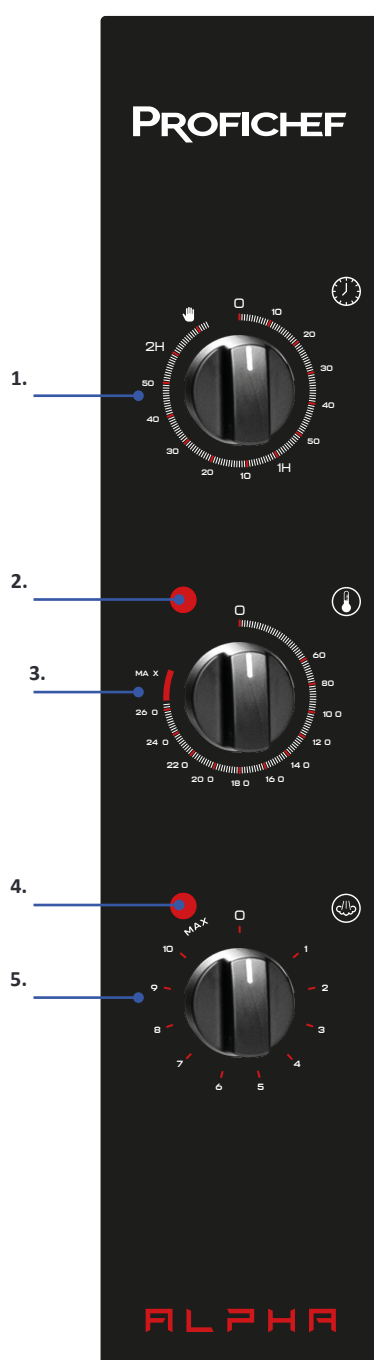
4.6. AVERTISSEMENTS RELATIFS À LA CUISSON

- Soyez particulièrement vigilant lors de l'ouverture de la porte lorsque le four est chaud.
- Éviter le sel de cuisine dans la chambre du four ; si son utilisation est inévitable, nettoyer la chambre du four le plus rapidement possible après la cuisson.
- Éviter de surcharger les bacs GN ou les plaques contenant les aliments (maximum 10 kg d'aliments par bac).
- Répartir uniformément les plats sur toute la hauteur de la chambre du four, en respectant le nombre maximal indiqué pour chaque modèle. Il est impératif de toujours suivre les instructions relatives au chargement de l'appareil.
- Pour le grillage ou la cuisson sur grille d'aliments particulièrement gras (par exemple rôtis ou volailles), placer un bac GN à bords hauts au fond de la chambre du four afin de recueillir les graisses.
- Lors de l'insertion ou du retrait des récipients ainsi que lors de toute autre manipulation dans la chambre de cuisson du four chaud, il est nécessaire de porter une tenue de protection thermique appropriée (EPI), comme des gants résistants à la chaleur.
- Pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement complet, les parties externes et internes du four peuvent être très chaudes. Il convient de faire preuve d'une extrême prudence pour éviter tout risque de brûlure.
- Lors du retrait des contenants GN avec préparations culinaires de la chambre du four, une attention particulière doit être portée, notamment si les contenants contiennent des liquides.
- Il est interdit d'utiliser des aliments ou liquides hautement inflammables (par exemple, de l'alcool) pendant la cuisson.

4. INSTALLATION

- Veiller à ce que les glissières des bacs et des plaques à l'intérieur de la chambre du four soient correctement positionnées. Dans le cas contraire, les bacs ou plaques contenant des aliments chauds risquent de tomber des glissières ou de chuter au sol, ce qui peut entraîner des brûlures.
- La chambre du four doit être maintenue propre en tout temps et nettoyée quotidiennement. En cas de présence de graisses ou de résidus alimentaires non éliminés, un risque d'incendie peut se produire.
- Si une sonde cœur est utilisée, elle doit être retirée de la chambre chaude à l'aide d'un support avant de retirer les bacs GN contenant les aliments.
- Lors de l'utilisation de la sonde, faites preuve de vigilance : la tête de la sonde est très tranchante et atteint des températures élevées après usage.
- Utilisez le four dans une plage de température ambiante comprise entre +5 °C et +45 °C.

5. UTILISATION



PANNEAU DE COMMANDE

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



ATTENTION !

Pour obtenir un bon résultat, préchauffez le four avant chaque cuisson. Il est recommandé de préchauffer avec une température réglée au moins 30 °C supérieure à la température de cuisson. En cas de charge complète, il est nécessaire d'augmenter la température.

5. UTILISATION

L'appareil permet les types de cuisson suivants :

- CUISSON À CONVECTION :

Les aliments cuisent grâce à la chaleur sèche produite par les résistances, tandis que les ventilateurs garantissent une répartition uniforme de l'air chaud dans la chambre du four. Si nécessaire, la vapeur peut être introduite manuellement dans la chambre.

- CUISSON À LA VAPEUR :

Les aliments cuisent grâce à la vapeur injectée dans la chambre. Pour obtenir des résultats optimaux, réglez l'humidité à « 100 % ». La température doit être réglée entre 80 et 100 °C au minimum. La cuisson vapeur est idéale pour les plats nécessitant une cuisson « délicate » ou la pasteurisation des crèmes.

- CUISSON COMBINÉE :

Les plats cuisent grâce à la haute température générée par la résistance, combinée à la vapeur automatiquement introduite dans la chambre de cuisson.

OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR

Pour des raisons de sécurité, le four est équipé d'un système d'ouverture de porte à deux niveaux. Le premier niveau permet une évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant ainsi contre les blessures possibles causées par une sortie rapide d'une grande quantité de vapeur. Pour ouvrir la chambre du four, tournez la poignée deux fois : une première fois pour entrouvrir la porte, puis une seconde fois pour l'ouvrir complètement.

RÉGLAGE DU TEMPS

La molette de réglage du temps de cuisson permet de définir la durée après laquelle le four s'éteindra automatiquement (durée maximale : 120 minutes). Positionner la molette en mode cuisson manuelle permet une cuisson continue, qui s'arrête uniquement lorsque l'utilisateur interrompt le processus.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

La molette de réglage de la température permet de sélectionner la température de cuisson souhaitée. Afin de minimiser les pertes de chaleur causées par l'ouverture de la porte lors de l'introduction des aliments dans le four, il est recommandé de préchauffer la chambre à une température au moins 30°C supérieure à celle souhaitée pour la cuisson. Le témoin de température s'allume lorsque les éléments chauffants du four sont activés, indiquant que la température à l'intérieur de la chambre de cuisson est inférieure à la valeur définie sur le thermostat. L'extinction du témoin signifie que le chauffage est arrêté et que la chambre de cuisson a atteint la température programmée.

RÉGLAGE DE LA VAPEUR/HUMIDITÉ

Le bouton de réglage de l'humidité permet d'obtenir la production de vapeur dans la chambre du four. La valeur peut être réglée de la position minimale à la maximale en tournant le sélecteur vers la droite. L'injection de vapeur dans la chambre de cuisson est proportionnelle à la position réglée. Si le témoin d'humidification est allumé, cela signifie que de l'eau est introduite dans la chambre du four afin de générer de la vapeur. **Pour que la fonction d'humidification fonctionne de manière optimale, il est nécessaire de régler la température à au moins 80-100 °C. Par ailleurs, pour assurer une cuisson optimale, il convient de préchauffer le four à la température souhaitée avant d'activer l'injection de vapeur. L'activation de cette fonction provoque l'injection de vapeur dans la chambre de cuisson, quel que soit le niveau de température présent dans celle-ci. Il est cependant indispensable de vérifier que la température dans la chambre soit suffisamment élevée pour générer une vapeur conforme aux exigences de qualité.**

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

6.1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX CONCERNANT LE NETTOYAGE

- Avant de procéder au nettoyage, coupez l'alimentation de l'appareil et portez les équipements de protection individuelle adaptés (par exemple, des gants).
- L'utilisateur est autorisé à effectuer uniquement les opérations de nettoyage de routine. Pour toute inspection, maintenance exceptionnelle ou remplacement de composants défectueux, il est nécessaire de contacter un centre de service agréé afin de dépêcher un technicien spécialisé et dûment formé.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un défaut d'entretien ou d'un nettoyage inapproprié (notamment l'utilisation de détergents non adaptés).
- Avant tout nettoyage, attendre que la chambre de cuisson soit refroidie (la température ne doit pas dépasser 70 °C).

Ne pas utiliser pour le nettoyage de toute partie de l'appareil ou des accessoires :

- Des détergents abrasifs ou en poudre.
- Des détergents agressifs ou corrosifs (par exemple : acide chlorhydrique, acide sulfurique, soude caustique, etc.).
Attention : ne pas utiliser ces substances même pour le nettoyage de la base ou du sol sous l'appareil.
- Des outils abrasifs ou tranchants (par exemple : éponges abrasives, grattoirs, brosses en acier, etc.).
- Vapeur ou eau sous pression

6.2. NETTOYAGE DE LA PORTE ET DE LA VITRE INTÉRIEURE

Pour nettoyer la vitre intérieure de la porte, il est impératif d'attendre que le four soit complètement refroidi. La vitre intérieure est ouvrable, ce qui facilite son nettoyage. Il convient d'utiliser un chiffon doux humidifié avec un nettoyeur neutre pour vitres, en respectant les instructions du fabricant du détergent.

6.3. NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DU FOUR

En fin de journée de travail, il est nécessaire de nettoyer la chambre du four, tant pour des raisons d'hygiène que pour éviter tout dysfonctionnement. Il est strictement interdit de nettoyer le four avec des jets d'eau, qu'ils soient directs ou sous haute pression. Il est interdit d'utiliser pour le nettoyage des chiffons métalliques, des brosses ou des grattoirs en acier ordinaires.



ATTENTION !

Les éventuels résidus de graisse et d'aliments dans la cavité de cuisson peuvent s'enflammer lors de l'utilisation du four ; il est donc recommandé de les éliminer sans délai.

- Attendre que la cavité de cuisson soit complètement refroidie.
- Retirer les glissières latérales des récipients GN.
- Enlever manuellement tous les résidus accessibles, puis placer les pièces amovibles dans le lave-vaisselle.
- Nettoyer la chambre du four à l'aide d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Puis, rincer 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 avec un détergent doux.
- Pour réaliser correctement le nettoyage manuel, procéder comme suit :
 - Allumer l'appareil et régler la température à 80 °C.
 - Laisser en fonctionnement pendant 10 minutes.
 - Éteindre l'appareil et laisser refroidir.
 - Retirer les glissières latérales destinées aux bacs GN.
 - Appliquer le détergent à l'intérieur du four et laisser agir pendant 10 minutes.
 - Rincer soigneusement la cavité du four à la fin du cycle de nettoyage.

Il est strictement interdit de nettoyer la cavité du four à une température supérieure à 70 °C. Risque de brûlure.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

6.4. NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES

Le nettoyage quotidien de la paroi interne du four doit être réalisé avec un détergent non abrasif afin de garantir son bon fonctionnement. En cas de résidus secs, utiliser une brosse en plastique ou une éponge imbibée de vinaigre et d'eau tiède. Utiliser uniquement 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.



ATTENTION !

Il est interdit de verser de l'eau directement sur l'appareil. Il convient de prévenir toute infiltration d'eau dans les composants électriques, car cette situation présente un risque d'électrocution et peut endommager le four.

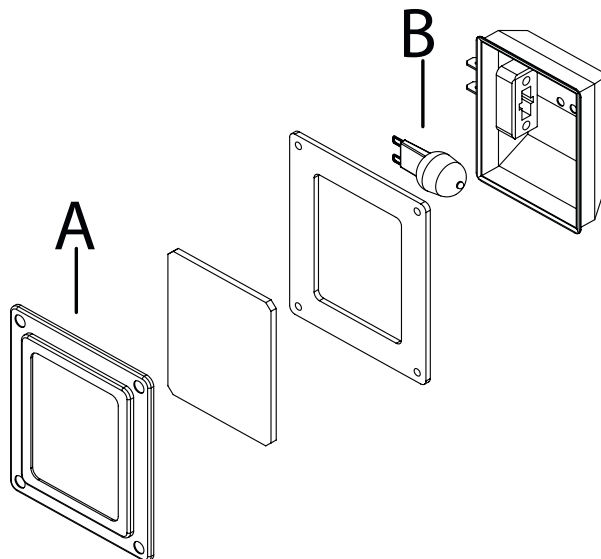
6.5. REMPLACEMENT DE L'AMPOULE



ATTENTION !

Il est impératif de respecter la procédure suivante afin d'éviter tout risque d'électrocution ou de blessure.

- Débrancher le four du réseau électrique et attendre qu'il soit complètement refroidi.
- Retirer les glissières latérales qui maintiennent les plaques de cuisson.
- Démontez le couvercle « A » en dévissant les quatre vis de fixation.
- Remplacer l'ampoule « B » par une ampoule présentant les mêmes caractéristiques.
- Reposer le couvercle « A » et revisser les vis précédemment retirées.
- Installer les glissières latérales en vous assurant qu'elles sont correctement fixées.



En cas de fissure ou de détérioration de la protection en verre, ne pas utiliser le four avant son remplacement. Veuillez contacter le service après-vente.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

6.6. PÉRIODE D'INACTIVITÉ

Pendant les périodes d'inactivité, couper l'alimentation électrique et l'arrivée d'eau, retirer le conteneur de détergent (modèles équipés du système de lavage) et refermer soigneusement. Protéger les parties extérieures en acier de l'appareil en les essuyant avec un chiffon doux imbibé d'huile vaseline. Laisser la porte entrouverte afin d'assurer une bonne circulation de l'air.

Avant toute utilisation après une longue période d'inactivité, procéder à :

- Effectuer un nettoyage complet de l'appareil et de ses accessoires.
- Rebrancher l'appareil à l'alimentation électrique et à l'arrivée d'eau.
- Vérifier l'appareil avant sa remise en service.

Pour garantir une utilisation optimale et la sécurité de l'appareil, il est recommandé qu'il soit entretenu et contrôlé par un centre de service agréé au moins une fois par an.

7. DÉPANNAGE

En cas de dysfonctionnement, débrancher l'appareil et fermer l'arrivée d'eau.

Consulter le tableau ci-dessous avant de contacter le service client.

PROBLÈME	CAUSE	MESURE CORRECTIVE
Le four ne démarre pas Après sélection du programme	Porte ouverte	Vérifier que la porte est bien fermée.
	Le micro-interrupteur ne signale pas la fermeture de la porte	Contacteur un technicien spécialiste pour 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 spécialiste pour réparation (service technique)
	Un des ventilateurs ne tourne pas	
	Un élément chauffant est défectueux	
	Le joint de porte est sorti de son emplacement	Positionner correctement le joint de porte de l'appareil à l'emplacement prévu.
Le four ne s'allume pas	Absence de tension secteur	Rétablir l'alimentation électrique.
	Raccordement incorrect au réseau électrique	Vérifier le raccordement au réseau électrique.
	Activation du thermostat de sécurité	Contacteur un technicien spécialiste pour réparation (service technique)
Le système d'humidification ne fournit pas d'eau	Robinet d'arrivée d'eau fermé	Ouvrir le robinet d'arrivée d'eau
	Raccordement incorrect au réseau d'alimentation en eau	Vérifier le raccordement au réseau d'alimentation en eau.
	Filtres à l'entrée d'eau obstrués par des impuretés	Nettoyer les filtres

7. DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	MESURE CORRECTIVE
De l'eau s'échappe du joint lorsque la porte est fermée	Joint encrassé	Nettoyer le joint avec un chiffon humide
	Joint endommagé	Contacter un technicien spécialiste pour réparation (service technique)
	Problème avec le mécanisme de fermeture de la porte	
Le ventilateur s'arrête en cours de fonctionnement	Intervention du thermostat de sécurité moteur	Éteindre l'appareil et attendre que la protection thermique du moteur se réinitialise automatiquement. Si le problème persiste, contacter un technicien spécialisé pour la réparation (service technique). Vérifier que les distances de sécurité de l'appareil sont bien respectées.
	Défaillance du condensateur du moteur	Contacter un technicien spécialiste pour réparation (service technique)

8. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de cycle de vie du produit, il est interdit de jeter l'appareil dans un lieu pouvant présenter un risque pour l'environnement. Le stockage temporaire des déchets dangereux est autorisé en vue de leur élimination ultérieure. Il convient de respecter la réglementation environnementale 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.

L'appareil doit être démonté en séparant les composants selon leur nature chimique, en tenant compte que certains peuvent être recyclés et réutilisés, de la même manière que les déchets municipaux.

Avant la mise au rebut, veuillez à rendre l'appareil inutilisable en débranchant son cordon d'alimentation.

Les matériaux issus de la mise au rebut, s'ils ne sont pas réemployés, doivent être remis à un point de collecte ou à un site de stockage des déchets conformément aux réglementations en vigueur.

La présence de tout symbole DEEE sur le produit signifie qu'il ne doit pas être considéré comme un déchet ménager classique. Il doit être éliminé de manière appropriée afin de prévenir tout effet négatif sur l'environnement et la santé humaine.

Pour de plus amples informations concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter le fabricant, le service après-vente ou l'entité locale chargée de la gestion des déchets.

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

Si un montage ultérieur de l'appareil est prévu, toutes les opérations doivent être réalisées avec une extrême précaution afin de ne pas endommager ses composants.

Le fabricant ne saurait être tenu responsable de tout dysfonctionnement ou désagrément causé par un personnel non autorisé à manipuler l'appareil.



ÉLIMINATION

L'emballage ainsi que le matériau dont il est constitué sont intégralement recyclables et identifiés par le symbole . 

Lors de l'élimination, il convient de respecter strictement la réglementation locale en vigueur. Les déchets d'emballage (sacs plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être stockés hors de portée des enfants, car ils constituent un danger potentiel.

L'appareil a été fabriqué à partir de matériaux recyclables. Cet appareil est conforme à la Directive Européenne relative aux équipements électriques et électroniques usagés. En assurant une élimination correcte de cet appareil, vous contribuez à prévenir les conséquences potentielles néfastes pour l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou présent dans sa documentation indique que cet équipement ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Il doit être confié à un point de collecte spécialisé dans la gestion et le recyclage des équipements électriques et électroniques. Lors de la mise au rebut de l'appareil, il convient de s'assurer qu'il ne soit plus utilisable (qu'il ne puisse plus être mis en marche), en coupant le câble d'alimentation ainsi qu'en retirant la porte, les clayettes et tout autre élément pouvant représenter un danger. Il est impératif d'éviter toute situation où l'on pourrait grimper sur l'appareil ou se retrouver enfermé à l'intérieur. L'appareil doit être mis au rebut conformément aux réglementations locales relatives à l'élimination des déchets, en le déposant dans un point de collecte spécialisé ; Ne pas laisser l'appareil sans surveillance, car il peut présenter un danger pour les enfants.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

L'appareil a été fabriqué conformément aux exigences de sécurité définies par les directives européennes et aux normes qui leur sont applicables. Après obtention de cette conformité, le fabricant déclare que ses produits respectent la législation européenne en vigueur et sont ainsi dotés du marquage CE approprié, autorisant leur commercialisation dans les pays européens.

La déclaration de conformité, disponible sur demande de l'utilisateur, peut être obtenue sous forme électronique ou imprimée au siège de Profichief : ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice, Polska





PROFICHEF