

PROFICHEF



Manuel d'utili- sation

**FOUR CONVECTION-VAPEUR
PROFICHEF DELTA**

modèles : PCD311007 / PCD311012

1. SÉCURITÉ	4
1.1. PRINCIPES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR	4
1.2. RÈGLES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATEUR	4
1.3. EXPLICATION DES PICTOGRAMMES	5
1.4. RÈGLES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LA CUISSON ET LE NETTOYAGE	5
1.5. MODE DE LECTURE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE	5
2. DONNÉES TECHNIQUES	6
3. TRANSPORT ET STOCKAGE	6
4. INSTALLATION	7
4.1. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	8
4.2. RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION EN EAU	9
4.3. ÉVACUATION DES VAPEURS	10
4.4. AVERTISSEMENTS CONCERNANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	10
4.5. ENLÈVEMENT DU FILM DE PROTECTION	11
4.6. MISES EN GARDE RELATIVES À LA CUISSON	11
5. UTILISATION	12

NOTA :

Ce manuel a été traduit à partir de la version originale en anglais par le biais de l'intelligence artificielle et de la traduction automatique.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	34
6.1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX CONCERNANT LE NETTOYAGE	34
6.2. NETTOYAGE DE LA PORTE ET DE LA VITRE INTÉRIEURE	34
6.3. NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DU FOUR	34
6.4. NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES	35
6.5. CHANGEMENT DE L'AMPOULE	35
6.6. REMPLACEMENT DU FUSIBLE (LE CAS ÉCHÉANT)	36
6.7. DURÉE D'INACTIVITÉ	36
6.8. ENTRETIEN PRÉVENTIF	37
6.9. INTERVENTIONS PÉRIODIQUES EFFECTUÉES PAR L'UTILISATEUR	37
7. DÉPANNAGE	38
7.1. DÉFAILLANCE DE LA SONDE DE LA CHAMBRE (MODÈLES SÉLECTIONNÉS)	39
7.2. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	39
7.3. ABSENCE DE TENSION	39
8. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION	40

1. SÉCURITÉ



Le non-respect des consignes ci-dessous peut entraîner des blessures graves, voire mortelles, entraîner la perte de la garantie et dégager le fabricant de toute responsabilité.



Avant l'installation, l'utilisation et la maintenance de l'appareil, il est impératif de lire attentivement ce manuel et de le conserver pour toute consultation ultérieure. En cas de difficulté de compréhension du contenu de la notice, veuillez contacter le fabricant. En cas de perte ou de destruction de la documentation, veuillez vous adresser au fabricant pour obtenir un nouvel exemplaire.

1.1. PRINCIPES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR

- Avant de commencer l'utilisation ou l'entretien de l'appareil, il est impératif de lire attentivement ce manuel et de le conserver dans un endroit accessible aux opérateurs. En cas de doute, veuillez contacter le fabricant.
- En cas de transfert de l'appareil à un nouvel utilisateur, ce manuel doit lui être également remis.
- Toute utilisation, nettoyage ou entretien non conforme au manuel est considéré comme incorrect et peut provoquer des dommages, des blessures, voire la mort, ainsi que la perte de la garantie et la libération de la responsabilité du fabricant.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien destinées à l'utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants sans surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne manipulent l'appareil de façon inappropriée.
- Cet appareil est exclusivement destiné à la préparation des aliments dans des cuisines professionnelles, par un personnel qualifié. Toute autre utilisation est dangereuse et constitue une utilisation non conforme.
- Il est recommandé de surveiller le fonctionnement de l'appareil pendant toute la durée de son utilisation.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes dépourvues de l'expérience ou des connaissances nécessaires, à condition qu'elles soient surveillées ou formées aux règles de sécurité et aux risques liés à son utilisation.
- En cas de panne ou de détection d'une anomalie, déconnectez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique et de l'arrivée d'eau, puis contactez le service après-vente agréé du fabricant. Les réparations doivent être réalisées exclusivement avec des pièces détachées d'origine. Le non-respect de cette consigne entraîne la nullité de la garantie.
- Pour garantir le bon fonctionnement et la sécurité de l'appareil, il est recommandé de faire procéder à une inspection et à un entretien par un service agréé au moins une fois par an.
- Il est strictement interdit de bloquer les orifices de ventilation de l'appareil. L'utilisateur est autorisé à effectuer uniquement les opérations de nettoyage élémentaires. Toute inspection, maintenance et remplacement de composants défectueux doivent être effectués par un service agréé.
- Avant toute opération de nettoyage, déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et porter les équipements de protection individuelle appropriés (par exemple, des gants).
- Si l'appareil est équipé de roulettes ou placé sur un chariot roulants, sa mobilité doit être restreinte à l'aide 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 d'entretien doivent être réalisés exclusivement par du personnel qualifié et agréé par le fabricant, conformément aux réglementations et normes en vigueur relatives à la sécurité au travail.
- Avant l'installation, il convient de vérifier la conformité de l'appareil avec les normes en vigueur ainsi qu'avec les indications portées sur la plaque signalétique.
- Avant d'entamer toute opération d'installation ou de maintenance, il est impératif de déconnecter l'appareil de la source d'alimentation.

1. SÉCURITÉ

- Toute modification non autorisée ou tout usage contraire aux instructions entraîne la perte de la garantie et peut entraîner des blessures graves, voire mortelles, pour l'utilisateur ainsi que des dommages à l'installation.
- Pendant l'installation, l'accès aux personnes non autorisées doit être strictement interdit dans la zone de travail.
- Le remplacement du câble d'alimentation doit être réalisé exclusivement par un technicien qualifié. Le câble doit présenter les mêmes caractéristiques que l'original, et le conducteur de protection doit toujours être de couleur vert-jaune.
- La plaque signalétique comporte des informations techniques essentielles nécessaires lors des opérations de maintenance ou de réparation. Il est formellement interdit de la retirer, de l'endommager ou de la modifier.
- Les matériaux d'emballage potentiellement dangereux doivent être conservés hors de portée des enfants et des animaux, et éliminés conformément aux réglementations locales en vigueur.

1.3. EXPLICATION DES PICTOGRAMMES

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



Danger !

Situation de danger immédiat pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.



Consultez le manuel d'utilisation



Symbole de mise à la terre



Symbole de liaison équipotentielle

1.4. CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À LA CUISSON ET AU NETTOYAGE

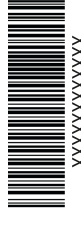

- Avant utilisation, vérifiez qu'aucun objet inapproprié (par exemple manuel d'utilisation, sacs en plastique) ni résidus de détergents ne se trouvent dans la chambre de l'appareil. Vérifiez que les orifices d'évacuation des fumées sont dégagés et qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité de l'appareil.
- Lors de la manipulation des récipients, accessoires et autres objets dans la chambre de cuisson, il est nécessaire de porter des gants thermiques appropriés.
- Pendant la cuisson et jusqu'au complet refroidissement de l'appareil, les surfaces extérieures et intérieures peuvent atteindre des températures très élevées (supérieures à 60 °C). Ne touchez pas les zones signalées afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Il convient de faire preuve d'une vigilance particulière lors du retrait des plateaux de la chambre de l'appareil, notamment s'ils contiennent des liquides. N'utilisez pas de substances inflammables (par exemple, de l'alcool) lors de la cuisson. Vérifiez que les glissières des plateaux sont correctement fixées afin d'éviter leur chute et le risque de brûlure.
- La chambre de cuisson doit être nettoyée quotidiennement. Les graisses accumulées et les 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. MÉTHODE DE LECTURE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

- A) Article
- B) Modèle
- C) Numéro de référence
- D) Numéro de série
- E) Pression de service
- F) Indice 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. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	PCD311007	PCD311012
Alimentation	400 V 3N~	400 V 3N~
Puissance	10,6 kW	15,8 kW
Courant	16,96 A	25,19 A
Dimensions extérieures	937 x 885 x 875 mm	937 x 890 x 1211 mm
Dimensions de la chambre	660 x 490 x 612 mm	660 x 490 x 948 mm
Poids	98 kg	135 kg
Raccordement des conduites	3/4"	3/4"
Pression des conduites secondaires	150 - 200 kPa	150 - 200 kPa
Consommation maximale d'eau (pendant la cuisson)	4 l/h	4 l/h
Capacité	7 GN 1/1	12 GN 1/1
Charge maximale par plaque	4 kg	4 kg
Distance 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 est impératif d'utiliser des équipements de protection individuelle. Le déplacement de l'appareil vers le lieu d'installation doit être réalisé à l'aide d'un chariot élévateur en insérant les fourches par l'avant. Il convient de ne pas endommager les rails du chariot ni le tuyau de sortie situé sous le four.



L'appareil ne doit en aucun cas être renversé, traîné ou couché sur le côté.

Pendant le déplacement, la présence de personnes non autorisées dans la zone d'intervention est strictement interdite.

La pièce dans laquelle l'appareil sera installé doit :

- Être bien ventilée et protégée contre les agents atmosphériques ;
- Maintenir une température entre +5 °C et +45 °C ainsi qu'une humidité inférieure à 70 % ;
- Disposer d'un sol plat et stable, capable de supporter le poids de l'appareil entièrement chargé ;
- Respecter les normes de sécurité et les règles d'installation en vigueur ;
- Être destiné à la préparation des denrées alimentaires.

4. INSTALLATION

L'appareil doit être installé :

- Sous une hotte d'une puissance adaptée (il est recommandé d'utiliser les hottes du fabricant pour garantir des performances optimales) ;
- Dans un emplacement permettant un accès facile aux raccordements d'eau et d'électricité ;
- À l'écart des matériaux inflammables et des sources potentiellement explosives (par exemple, les bouteilles de gaz) ;
- En tenant compte de la possibilité d'une ouverture complète des portes de l'appareil.

Il est déconseillé de placer l'appareil à proximité d'autres sources de chaleur élevée. Le cas échéant, conserver un espace d'au moins 50 cm sur les côtés et 70 cm à l'arrière, ou installer une cloison isolante.

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

Il est formellement interdit de placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables ou de conteneurs (tels que des cloisons ou des bouteilles de gaz) en raison du risque d'incendie. Toutes les parois adjacentes doivent être revêtues d'un matériau isolant thermique ininflammable.

L'appareil n'est pas conçu pour être encastré.

Lors du choix de l'emplacement de l'appareil, il convient de prévoir la possibilité de le déplacer aisément afin de permettre l'exécution des opérations de maintenance. Il convient d'éviter toute situation où des travaux de construction ultérieurs (par exemple, adjonction de murs, remplacement des portes par des plus étroites, rénovations) rendraient difficile son déplacement.

INSTALLATION DU FOUR SUR UNE TABLE OU UN MEUBLE

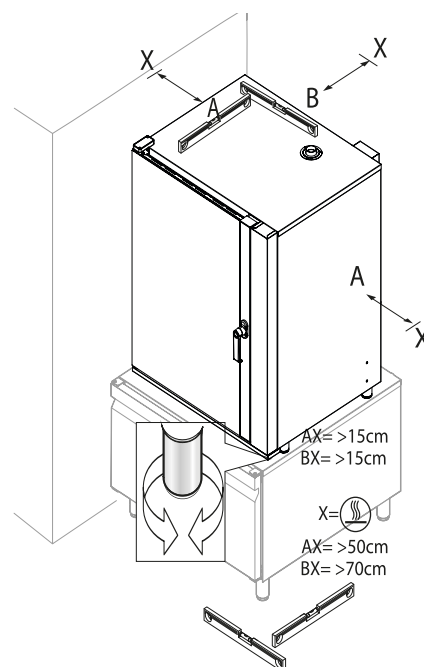
Si l'appareil est placé sur une table de travail ou un meuble, cette surface doit être parfaitement horizontale, stable et capable de supporter l'appareil sous sa charge maximale. En outre, la surface d'appui doit être résistante au feu et aux hautes températures. Si nécessaire, il convient d'utiliser des pieds réglables pour ajuster précisément le niveau.

FIXATION DU FOUR SUR LA BASE

La base du four doit être dimensionnée en fonction de l'appareil, parfaitement nivelée, stable et capable de supporter la charge maximale. Par ailleurs, la surface d'appui doit être réfractaire et résistante aux températures élevées. Si nécessaire, il convient d'utiliser les pieds réglables de l'appareil afin d'ajuster précisément son niveau.

RÉGLAGE DE LA PORTE

Si la porte se ferme difficilement, le mécanisme de verrouillage peut être ajusté en le faisant pivoter à l'aide d'une pince, de manière à obtenir une position parfaitement horizontale.



4. INSTALLATION

4.1. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



AVIS DE SÉCURITÉ !

Avant d'entamer le raccordement électrique, il est indispensable de lire attentivement les avertissements de sécurité figurant aux premières pages du présent manuel, et de toujours vérifier que les caractéristiques de l'installation électrique correspondent aux informations indiquées sur la plaque signalétique.

Le raccordement doit être effectué conformément aux dispositions réglementaires en vigueur dans le pays d'installation et réalisé par un personnel qualifié, habilité par le fabricant. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages à l'appareil, un risque d'accident, l'annulation de la garantie ainsi que la décharge de toute responsabilité du fabricant.

Pendant le fonctionnement, la tension d'alimentation ne doit pas différer de plus de $\pm 10\%$ 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.

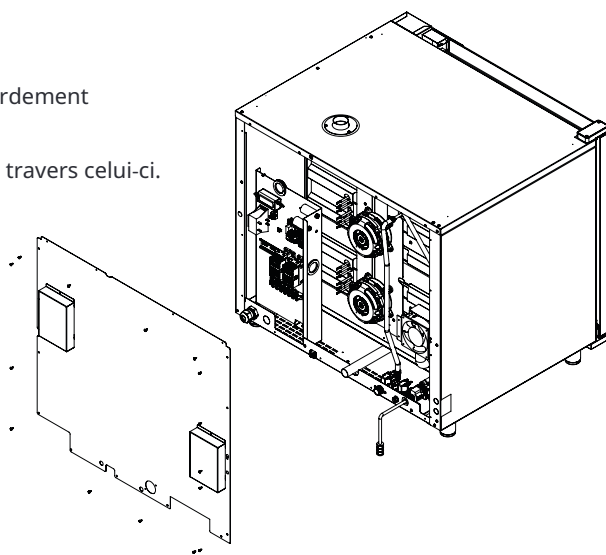
Il est impératif de raccorder le conducteur de protection (mise à la terre), qui ne doit en aucun cas être interrompu par un dispositif de coupure.

Lorsque plusieurs appareils sont installés dans la même pièce, une liaison équipotentielle doit être assurée à l'aide de la borne de terre dédiée, située sur la partie inférieure arrière de l'appareil. L'efficacité du système d'égalisation des potentiels doit être vérifiée conformément aux réglementations en vigueur.

Une étiquette apposée sur l'appareil indique la méthode de connexion à la barrette de raccordement selon la tension disponible. Seuls les ponts fournis doivent être utilisés pour le raccordement.

PROCÉDÉ DE RÉALISATION DE LA CONNEXION

- Ouvrir la partie arrière de l'appareil et localiser la barrette de raccordement .
- Desserrer le presse-étoupe et faire passer le câble d'alimentation à travers celui-ci. L'étiquette apposée sur l'appareil indique le type et la section recommandés du câble, par exemple $5 \times 10 \text{ mm}^2$ H07RNF.
- Brancher les conducteurs conformément au schéma indiqué sur l'étiquette, sans effectuer 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.
- Une connexion incorrecte peut provoquer la surchauffe de la barrette de connexion, la fusion de l'isolant et un risque d'électrocution.
- Contrôler l'absence de courant de fuite entre les phases et la terre ainsi que la continuité électrique entre le châssis de l'appareil et le conducteur de protection du réseau. Pour ces mesures, l'utilisation d'un multimètre est recommandée.
- Refermer le boîtier, visser les vis et sécuriser le câble en serrant l'écrou du presse-étoupe.
- Le remplacement du câble doit être réalisé exclusivement par un technicien habilité. Le câble doit présenter les mêmes caractéristiques que l'original – le type et la section adéquats sont mentionnés sur la plaque signalétique. Le conducteur de 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 8 mm de diamètre. Un tuyau de 1,5 m, muni d'un filtre et d'un raccord JG 3/4, est fourni et doit être installé conformément à la réglementation en vigueur.

Utiliser uniquement les matériaux fournis pour le raccordement ; Il est interdit d'utiliser ou de réutiliser d'autres tuyaux. Avant de raccorder le tuyau de l'appareil, il est impératif de purger l'eau afin d'éliminer toute impureté provenant du tuyau d'alimentation. Si nécessaire, il convient de prévoir un robinet d'arrêt permettant de couper l'arrivée d'eau.

Pour réaliser correctement le raccordement d'eau, il est impératif de respecter la réglementation 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 ainsi qu'en métaux lourds présents dans l'eau. Elle est mesurée à l'aide de kits de test disponibles dans le commerce. La dureté s'exprime en degrés français (°f) ou degrés allemands (dH). 1 °dH (degré allemand) correspond à 1,8 °f (degré français), et 1 °f équivaut à 10 mg de carbonate de calcium (CaCO₃) par litre d'eau. En cas d'eau trop dure (> 5 °f), il convient d'utiliser des adoucisseurs d'eau. Une dureté excessive de l'eau peut provoquer 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 peut ne pas fonctionner correctement. En cas de pression trop élevée, il convient d'installer un réducteur de pression calibré à 200 kPa (2 bar).

RACCORDEMENT DU DÉTERGENT LIQUIDE DE NETTOYAGE

Insérez le tuyau dans le récipient de détergent. Maintenez le tuyau de détergent à l'écart du conduit d'évacuation des condensats afin d'éviter tout dommage.

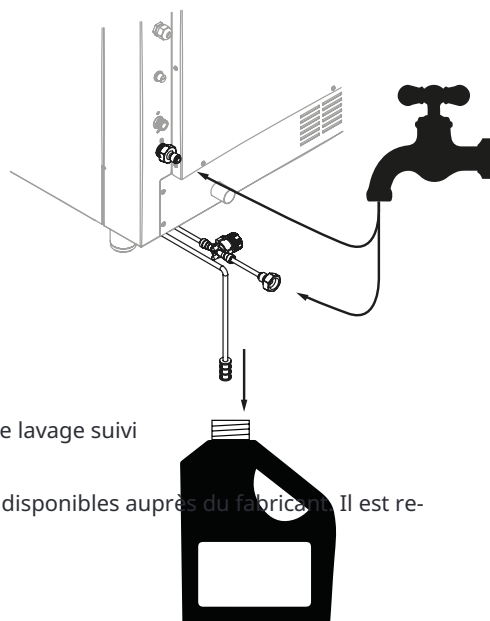
Le récipient de détergent doit toujours être placé au sol, jamais au-dessus de l'appareil. Lors de l'utilisation du réservoir de détergent, il est impératif de porter des équipements de protection individuelle.

Ne touchez pas le détergent avec les mains nues.

En cas de contact avec la peau ou les yeux, rincez abondamment à l'eau et consultez immédiatement un médecin.

Après le remplacement du réservoir de détergent, lancez systématiquement un cycle de lavage suivi d'un programme de rinçage.

Les informations relatives à la sécurité et à la composition chimique du détergent sont disponibles auprès du fabricant. Il est recommandé de se procurer ces informations et de les conserver dans un emplacement sécurisé et accessible à l'utilisateur.



RACCORDEMENT À L'ÉGOUT

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

Pour raccorder correctement l'évacuation d'eau, il est impératif de toujours respecter les règlements applicables.

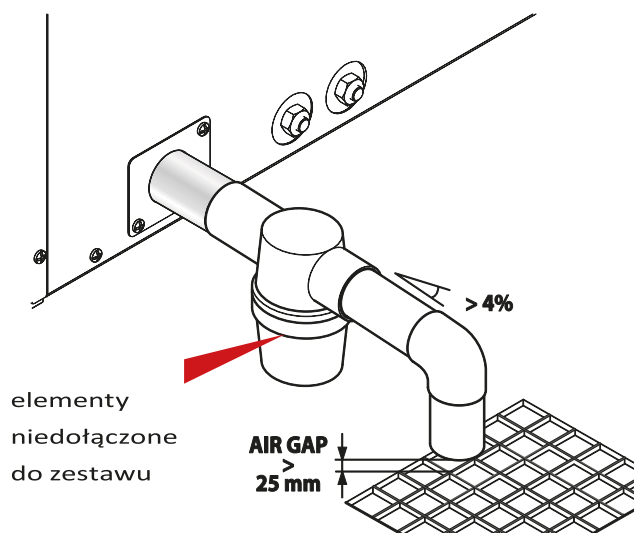
L'évacuation doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Équipée d'un siphon (siphon non fourni).
- Longueur ne dépassant pas un mètre.
- Pente minimale de 4 %.
- Aucune restriction ou rétrécissement.
- Une « coupure d'air » d'au moins 25 mm.
- Diamètre au moins égal à celui de la prise d'évacuation.

4. INSTALLATION

En cas de cuisson fréquente de grandes quantités d'aliments gras (ex. : volaille), l'utilisation du siphon est déconseillée ; il est recommandé d'installer un séparateur de graisse ou d'évacuer directement vers une grille. Dans les deux cas, il est impératif de respecter l'« espace libre d'air » indiqué.

L'« espace libre d'air » correspond à un espace vide entre le conduit d'évacuation et la zone d'évacuation (grille ou autre tuyau recevant les eaux usées). Le respect de cette mesure garantit que les bactéries potentiellement dangereuses ne pénétreraient pas dans le conduit d'évacuation et ne contaminent pas les denrées alimentaires.

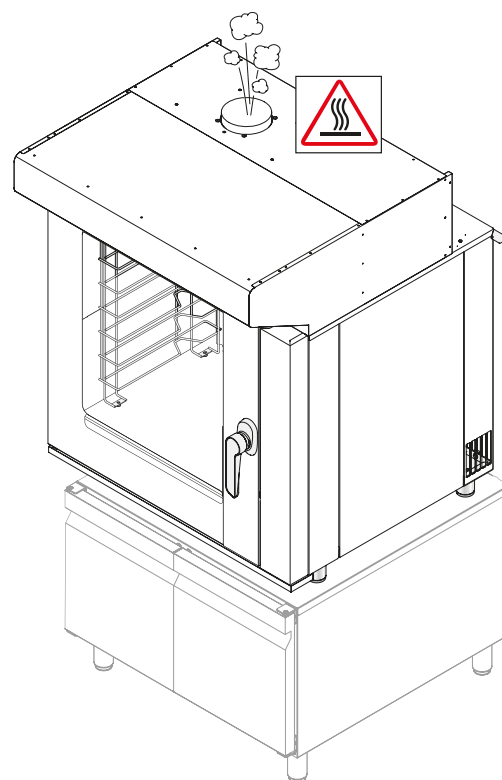


4.3. ÉVACUATION DES VAPEURS

Lors de la cuisson, des vapeurs chaudes et des odeurs se dégagent au sommet de l'appareil et sont évacuées par une cheminée située sur le dessus du four. Le four doit être installé sous une hotte d'extraction dont le débit assure l'élimination des vapeurs générées dans la pièce.

L'installation des hottes doit être effectuée par un personnel qualifié. Il est impératif de prendre connaissance des instructions fournies avec l'emballage des hottes avant leur montage. L'extraction doit rester en fonction pendant toute la durée d'utilisation du four.

Veiller à ce qu'aucun objet ou matériau susceptible de gêner l'évacuation des vapeurs ou d'être endommagé par la chaleur ou les vapeurs ne soit présent à proximité du conduit d'évacuation des fumées. Ne pas entreposer de matériaux inflammables à proximité du conduit de fumée du four.



4.4. AVERTISSEMENTS RELATIFS À LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

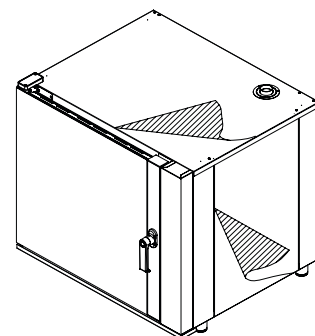
L'utilisation de l'équipement est simple et intuitive. Les pages suivantes du manuel vous guideront étape par étape dans l'utilisation de l'appareil. Cela garantit des résultats conformes à vos attentes ainsi qu'une performance optimale et une longue durée de vie de l'équipement.

- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'intérieur du four.
- Avant toute utilisation, assurez-vous qu'aucun objet indésirable ne se trouve dans la chambre du four, tels que manuels d'instructions, sacs en plastique ou autres objets.
- Veillez à ce que le conduit de cheminée du four soit dégagé et qu'aucun matériau inflammable ne soit placé à proximité.

4. INSTALLATION

4.5. RETRAIT DU FILM DE PROTECTION

Retirez intégralement le film de protection de l'appareil en évitant l'emploi de substances abrasives, corrosives, ainsi que d'objets métalliques comme les grattoirs. En cas de résidus d'adhésif, éliminez-les à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'un produit dégraissant spécialement conçu pour les surfaces inoxydables, non corrosif et non abrasif.



4.6. AVERTISSEMENTS RELATIFS À LA CUISSON

- Adoptez une vigilance accrue lors de l'ouverture de la porte lorsque le four est chaud.
- Éviter le sel de cuisine dans la chambre du four ; si cela est impossible, nettoyer la chambre du four dès que possible après la fin de la cuisson.
- Éviter le surchargement des récipients GN ou des plaques avec des aliments (maximum 10 kg d'aliments par récipient).
- Répartir uniformément les plats sur toute la hauteur de la chambre du four, en respectant le nombre maximal indiqué pour chaque modèle. Il convient toujours de respecter les instructions relatives au chargement de l'appareil utilisé.
- En cas de grillade ou de cuisson sur grille d'aliments particulièrement gras (par exemple rôti ou volaille), il faut placer un récipient GN à bords hauts au fond de la chambre du four afin de recueillir les graisses provenant des aliments.
- Lors de l'insertion et du retrait des récipients ainsi que lors de toute autre opération dans la chambre du four chauffée, il est nécessaire de porter des équipements de protection individuelle thermiques adaptés (EPI), tels que des gants thermiques.
- Lors de la cuisson et jusqu'au refroidissement complet de l'appareil, les parties internes et externes peuvent être extrêmement chaudes. Il est impératif d'adopter une vigilance particulière afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Lors de la sortie des bacs GN contenant les aliments de la chambre du four, une vigilance particulière doit être maintenue, notamment si les bacs contiennent des liquides.
- Il ne faut pas utiliser d'aliments ou de liquides hautement inflammables (par exemple de l'alcool) pendant la cuisson.
- Veiller à ce que les glissières destinées aux bacs et plaques à l'intérieur de la chambre du four soient correctement fixées. Dans le cas contraire, les bacs ou plaques contenant des préparations chaudes risquent de tomber de la glissière ou de chuter, ce qui peut entraîner un risque de brûlure.
- La chambre du four doit être maintenue propre en permanence et faire l'objet d'un nettoyage quotidien. Si les graisses ou les résidus alimentaires ne sont pas éliminés, un risque d'incendie peut survenir.
- Dans le cas où une sonde cœur est utilisée, son retrait de la chambre chauffée doit s'effectuer à l'aide d'un dispositif adapté avant de retirer les bacs GN contenant les préparations.
- Lors de l'utilisation de la sonde, faire preuve de prudence – la tête de la sonde est extrêmement tranchante et atteint des températures élevées après l'emploi.
- Utiliser le four à une température ambiante comprise entre +5 et +45 °C.

PANNEAU DE COMMANDE

1. Sonde
2. Boutons des programmes
3. Bouton phase/cycle
4. Bouton DÉMARRER/ARRÊTER
5. Bouton vapeur
6. Bouton ventilateur
7. Bouton température
8. Bouton temps/sonde
9. Bouton MOINS
10. Bouton plus
11. Affichage
12. Bouton Menu
13. Bouton MARCHE/ARRÊT

Une simple pression sur le bouton « MISE EN MARCHÉ / ARRÊT » lorsque le four est éteint active l'écran du four. Si le four est en marche, un appui prolongé sur ce bouton le met en mode veille. Le mode veille s'active également si l'utilisateur ne réalise aucune opération pendant une durée prolongée.

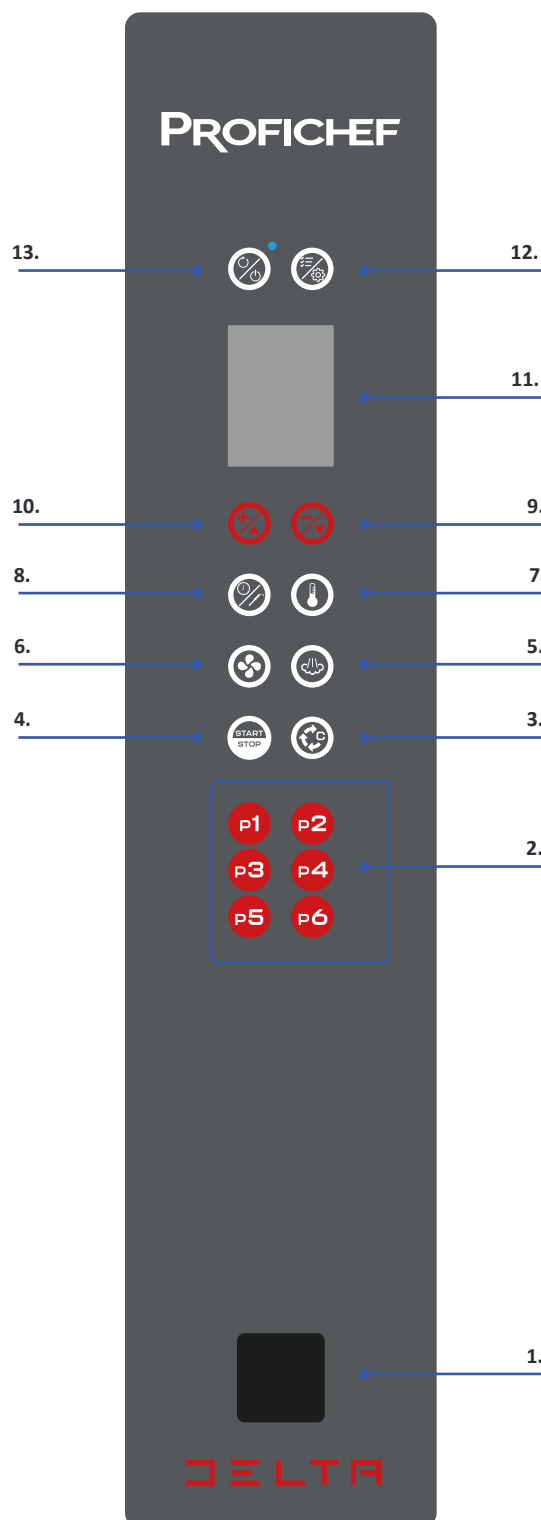
L'écran d'accueil de l'affichage correspond à l'écran par défaut de cuisson manuelle.

Les icônes d'état sont situées en bas de l'écran, et au centre s'affiche soit la température actuelle dans la chambre du four (lorsque la cuisson n'est pas active), soit le temps de cuisson en cours (lorsque la cuisson est active).

Les icônes d'état pris en charge sont :

- Symbole indiquant le chauffage actif (éléments chauffants enclenchés).
- Indicateur de la présence du signal WiFi.
- Triangle d'alarme
- Symbole d'humidification
- Symbole d'éclairage de la chambre de cuisson.

Symbole pause / marche, indiquant l'état de cuisson lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte.



AVIS DE SÉCURITÉ !

Pour garantir un résultat optimal, il est nécessaire de préchauffer le four avant chaque cuisson. Il est recommandé d'effectuer un préchauffage avec une température réglée au moins 30 °C au-dessus de la température de cuisson.

En cas de chargement complet, il est conseillé d'augmenter la température.

5. UTILISATION

L'appareil permet les types de cuisson suivants :

- CUISSON PAR CONVECTION :

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

- CUISSON VAPEUR :

Les aliments cuisent grâce à la vapeur injectée dans la chambre. Pour obtenir des résultats optimaux, il convient de régler le taux d'humidité à « 100 % ». La température doit être réglée à une valeur minimale comprise entre 80 et 100 °C. La cuisson vapeur est parfaitement adaptée aux préparations nécessitant une cuisson « douce » ou la pasteurisation des crèmes.

- CUISSON COMBINÉE :

Les plats cuisent grâce à la haute température générée par l'élément chauffant, combinée à la vapeur automatiquement introduite dans la chambre.

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 l'évacuation progressive des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant ainsi contre les risques de blessures causées par une libération brutale d'une grande quantité de vapeur. Pour ouvrir la chambre du four, il convient de tourner la poignée du four deux fois : une première fois pour entrouvrir la porte, puis une seconde fois une fois la porte entrouverte, afin de l'ouvrir complètement.

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 dans laquelle la consigne de température est augmentée de 20 % par rapport au réglage de la première phase. Le contrôleur peut mémoriser jusqu'à 100 programmes, chacun comportant jusqu'à quatre phases.

Pour chaque étape, il est possible d'ajuster les paramètres de cuisson suivants :

- Consigne de température.
- Consigne de temps.
- Humidité.
- Vitesse des ventilateurs.

Lors du réglage du temps de cuisson (par exemple 1:40 heures:minutes), le processus se termine à l'expiration du temps défini. En cas de sélection de la sonde thermique, la cuisson s'arrête lorsque la sonde détecte que la température à l'intérieur du plat a atteint la valeur définie par l'utilisateur (par exemple 85 °C). La sonde mesure la température à l'intérieur du plat et indique lorsque celle-ci atteint la valeur définie par l'utilisateur ou celle paramétrée en usine.

- La sonde doit être utilisée uniquement à une température maximale du four de 250 °C.
- La sonde du thermomètre à pointe doit être enfoncée profondément dans le plat à cuire : s'assurer que son extrémité atteint jusqu'au centre exact du produit, c'est-à-dire son point le plus interne, sans en ressortir.
- Faire attention à ne pas l'introduire dans des zones très grasses situées à proximité des os.
- Si le produit alimentaire n'est pas très épais, la sonde doit être insérée parallèlement à la surface de la plaque.
- Il est recommandé de maintenir la sonde propre et de la désinfecter régulièrement.
- N'utiliser que la sonde thermique fournie par le fabricant.



AVIS DE SÉCURITÉ !

Manipuler la sonde avec précaution car elle est pointue et atteint des températures élevées après utilisation.

5. UTILISATION

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON



Presser la touche température



Régler la température
à l'aide des boutons
PLUS i **MOINS**



Presser à nouveau la touche
température pour confirmer

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON



Presser une fois la
touche temps / sonde



Régler la durée à l'aide des
boutons **PLUS** i **MOINS**



Presser la touche temps
/ sonde pour confirmer

RÉGLAGE DE LA SONDE



Presser deux fois la
touche temps / sonde



Régler la température
interne de l'aliment à
l'aide des boutons **PLUS**
i **MOINS**



Presser à nouveau la touche
temps / sonde pour confirmer

RÉGLAGE DE LA VAPEUR / HUMIDITÉ



Presser la touche
humidité



Définir le pourcentage de vapeur souhaité
à l'aide des boutons
PLUS i **MOINS**



Presser à nouveau la touche
humidité pour confirmer

Lors de la phase de démarrage, un appui prolongé sur la touche vapeur ouvre la vanne électromagnétique d'eau pendant la durée de l'appui, tandis qu'une simple pression sur la touche humidité affiche la valeur réglée et permet sa modification.

5. UTILISATION

RÉGLAGE DE LA VITESSE DES VENTILATEURS



Appuyer sur la touche ventilateur



Définir le pourcentage de vapeur souhaité
à l'aide des boutons

PLUS | **MOINS**



Appuyer une nouvelle fois sur la
touche ventilateur pour confirmer

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

CRÉATION D'UNE RECETTE COMPOSÉE DE PLUSIEURS PHASES

Chaque programme, y compris le programme manuel, peut être constitué des phases suivantes :

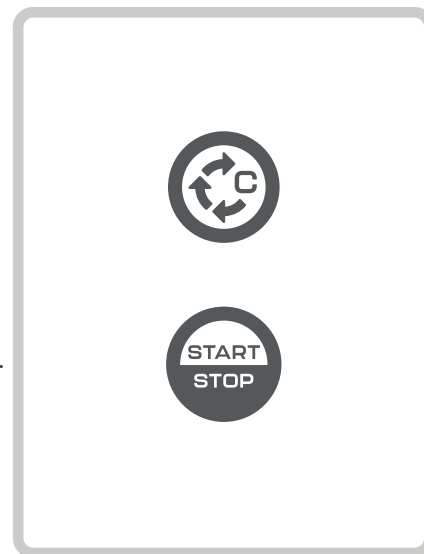
1. Une phase de préchauffage et jusqu'à cinq phases de cuisson.
2. Un cycle de préchauffage fixe et jusqu'à 6 phases de cuisson.

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.
- Appuyer sur le bouton **PHASE** pour passer à la quatrième phase.
- Régler les paramètres souhaités pour les quatrième, cinquième et sixième phases.
- Appuyer sur le bouton **DÉMARRER /ARRÊTER** pour démarrer la cuisson.
- Pour supprimer une phase, il faut réinitialiser le temps défini de cette phase.



ATTENTION !

- **Il est impossible de régler un temps à 0 pour la première phase.**
- **Si un temps infini est défini dans une phase quelconque, il sera impossible de définir un temps pour les phases suivantes.**
- **Il est impossible de définir un temps infini 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 d'éteindre uniquement la dernière phase active à chaque fois.**
- **Pendant le cycle de cuisson, le passage à la phase suivante peut être forcé avant la fin du temps de la phase en cours en réglant le temps de cuisson de cette phase à zéro.**

5. UTILISATION

PHASE DE PRÉCHAUFFAGE

Une fois la température de préchauffage atteinte, un buzzer se déclenche et le témoin clignote. La température de préchauffage est maintenue jusqu'à l'ouverture de la porte. Si la porte n'est pas ouverte dans les 15 minutes suivant le signal sonore, la recette sera interrompue et un message signalant un dépassement du temps maximal de préchauffage s'affichera à l'écran. À la fermeture de la porte du four, la première phase du cycle de cuisson démarre automatiquement. Le signal sonore s'arrête à l'ouverture de la porte ou dès que n'importe quelle touche est pressée.

Si la porte est ouverte avant que la température de préchauffage soit atteinte, la phase de préchauffage est interrompue.

LISTE DU MENU

Appui multiple sur la touche **MENU** (pas durant un cycle de cuisson) affiche le menu déroulant suivant :

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

Appuyer longuement sur la touche **MENU** (lorsque le four n'est pas en cours de cuisson) dans le cadre de la création 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 permet d'afficher les dix derniers programmes de cuisson utilisés.



Appuyer sur la touche **MENU** puis utiliser les touches + ou - pour faire défiler les programmes dans la liste sélectionnée.



Appuyer sur **DÉMARRER/ARRÊTER** pour confirmer le programme




Appuyer de nouveau sur le bouton **DÉMARRER/ARRÊTER** pour lancer le programme sélectionné


MENU DE LA LISTE DES RECETTES

Le livre de cuisine est divisé en cinq catégories, permettant l'enregistrement de jusqu'à 100 recettes.


Chaque programme peut être enregistré avec un maximum de quatre phases. L'utilisation des programmes permet la standardisation des processus de cuisson, garantissant une qualité constante des résultats.



Appuyer sur la touche **MENU** puis utiliser les touches + ou - pour faire défiler les programmes dans la liste sélectionnée.



Appuyer sur **MENU** pour confirmer le programme



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

5. UTILISATION



Confirmer en appuyant sur la touche **MENU**



Appuyer sur la touche **DÉMARRER / ARRÊTER** pour démarrer le programme

MENU DES CYCLES SPÉCIAUX

Ce menu permet d'accéder aux cycles spéciaux suivants :

- Refroidissement rapide
- Cuisson Delta T
- Multi-minuteur



REFROIDISSEMENT RAPIDE

Pour lancer le cycle de refroidissement rapide de la chambre de cuisson :



Appuyer sur la touche **MENU** puis utiliser les touches + ou - pour faire défiler les programmes dans la liste sélectionnée.



Appuyer sur **MENU** pour confirmer le programme



Régler la température à atteindre en fin de cycle



Régler la vitesse des ventilateurs souhaitée



Appuyer sur la touche **DÉMARRER / ARRÊTER** pour démarrer le programme

Une barre de progression s'affiche en haut de l'écran, indiquant la diminution de la température dans la chambre de cuisson. Le cycle de refroidissement rapide se termine lorsque la température de la chambre est inférieure à la valeur paramétrée. Le cycle de refroidissement rapide peut s'effectuer 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.

5. UTILISATION

CUISSON DELTA T

Le cycle de cuisson Delta T permet la cuisson du produit 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 définie à l'intérieur du produit soit atteinte.

Pour démarrer le cycle spécial « cuisson delta T » :



Sélectionner le cycle à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Appuyer sur **MENU** pour confirmer le programme



Appuyer sur le bouton **TEMPÉRATURE**



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



Appuyez sur le bouton de **TEMPÉRATURE** pour confirmer



Presser la touche **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 les besoins, l'humidité et la vitesse des ventilateurs




Appuyer sur la touche **DÉMARRER / ARRÊTER** pour démarrer le programme

5. UTILISATION


PROGRAMME MULTI-TIMER

Le multi-timer permet la gestion simultanée de plusieurs minuteries au cours d'un même cycle. Cette fonctionnalité permet de cuire différents produits, chacun avec un temps de préparation distinct, en utilisant un unique cycle.


Pour lancer un cycle « Multi-timer » :




Sélectionner le cycle à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Appuyer sur **MENU** pour confirmer le programme



Configurer, selon les besoins, la température, l'humidité et la vitesse des ventilateurs



Appuyer sur la touche **DÉMARRER / ARRÊTER** pour démarrer le programme

Le contrôleur initie alors un cycle temporel continu avec les paramètres définis.

Pour activer chaque minuterie :

- Il est possible de régler la minuterie sélectionnée en appuyant sur les boutons **PLUS** et **MOINS**.
- La minuterie sélectionnée change de couleur et le texte correspondant s'éclaire en rouge.
- La modification du minuteur sélectionné s'effectue en appuyant sur la touche **TEMPS** puis en réglant la valeur désirée à l'aide des touches **PLUS** et **MOINS**.
- La validation de la valeur se réalise en appuyant sur la touche **TEMPS**.
- Le minuteur commence son décompte après l'ouverture et la fermeture de la porte de l'appareil.
- Si deux minuteurs ou plus sont réglés avant l'ouverture de la porte, l'ouverture suivie de la fermeture de celle-ci déclenche simultanément l'ensemble des minuteurs.
- Durant le cycle, des icônes de statut s'affichent dans la partie inférieure de l'écran, tandis que la température de la chambre de cuisson est indiquée au centre de l'affichage.
- Pour arrêter le cycle, appuyez sur le bouton **DÉMARRER / ARRÊTER**.

5. UTILISATION

PROGRAMME DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ DU CYCLE DE LAVAGE

Pour lancer le cycle spécial « Démarrage différé du cycle de lavage » :



Sélectionner le cycle à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Appuyer sur **MENU** pour confirmer le programme



Sélectionner le type de lavage souhaité à l'aide des touches PLUS et MOINS



Confirmer en appuyant sur le bouton **MENU**



À l'aide des boutons PLUS et MOINS, sélectionnez la durée après laquelle le cycle de lavage programmé sera lancé.

- Aujourd'hui : le cycle démarre à l'heure programmée du jour en cours.
- **+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 en appuyant sur le bouton **MENU**



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



Confirmer en appuyant sur le bouton **MENU**

Après confirmation du programme, le four se met en mode veille. L'écran affiche les informations relatives à la date et à l'heure programmées pour le démarrage différé du cycle. À l'heure et à la date prévues, le cycle démarre automatiquement.

5. UTILISATION

MENU DE LAVAGE

Ce menu contient les programmes de lavage et de rinçage de l'appareil :

- Rinçage - cycle utilisant exclusivement de l'eau , sans ajout de détergent.
- Court - cycle de lavage rapide avec détergent.
- Long - cycle de lavage intensif avec détergent.
- **Distribution du détergent** - cycle de remplissage de la pompe et du circuit hydraulique avec détergent.

Il est recommandé de lancer le cycle de distribution du détergent lors de la première utilisation de l'appareil, après le remplacement du réservoir de détergent ou après une interruption prolongée du système automatique de lavage.

À l'issue de la distribution du détergent, il est conseillé d'effectuer un cycle de rinçage afin d'éliminer tout résidu éventuel de détergent dans la chambre de cuisson.

Pour démarrer un cycle de lavage :



AVIS DE SÉCURITÉ !

Si la température dans la chambre est trop élevée, le nettoyage ne débutera qu'après un cycle de refroidissement, conformément à l'affichage.

FONCTIONS USB

Le menu USB permet d'exécuter les opérations suivantes :

- Mise à jour du firmware (option disponible après détection d'un fichier compatible).
- Mise à jour des langues (option disponible après détection d'un fichier compatible).
- Export HACCP.
- Export des recettes.
- Importation de recettes (option disponible après détection d'un fichier compatible).
- Importation des paramètres (option disponible après détection d'un fichier compatible).
- Importation des images (option disponible après détection de fichiers .jpg dans le sous-dossier approprié).
- Importation des recettes et des images.
- Mise à jour complète (option disponible après détection d'un ensemble de fichiers compatible).

Tenter d'accéder au menu sans clé USB connectée affiche un message indiquant l'absence de mémoire USB.

5. UTILISATION

MISE À JOUR DU FIRMWARE VIA USB

Pour lancer la mise à jour :

Charger les fichiers de mise à jour sur la clé USB. N'utiliser que les fichiers fournis par le fabricant.



Sélectionner le menu
Service après-vente en appuyant
plusieurs fois sur le bouton **MENU**



Sélectionner la section « USB »
en appuyant sur les boutons
PLUS et **MOINS**



Confirmer
avec le bouton **MENU**

Après confirmation, la première phase de mise à jour du firmware se déclenche.

Cette procédure peut prendre plusieurs minutes.



À l'issue de la première phase, appuyer sur le bouton **DÉMARRER/ARRÊTER** pour commencer la deuxième et dernière phase de mise à jour, qui peut également durer plusieurs minutes. À la fin, le panneau passe en mode veille.

MISE À JOUR DES LANGUES VIA USB

Pour lancer la mise à jour :



Sélectionner le menu
Service après-vente en appuyant
plusieurs fois sur le bouton **MENU**



Sélectionner la section « USB »
en appuyant sur les boutons
PLUS et **MOINS**



Sélectionner l'option « Mise à jour des
langues » en appuyant
sur les boutons **PLUS** et **MOINS**



Confirmer en appuyant sur le bouton
MENU

- Après confirmation, la mise à jour de la base de données commencera, ce qui peut durer plusieurs minutes.
- À la fin du processus, un message de notification est affiché.



Appuyer plusieurs fois sur le bouton
MARCHE/ARRÊT pour revenir à la
page principale



AVIS DE SÉCURITÉ !

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

5. UTILISATION

EXPORTATION HACCP VERS USB

Pour démarrer l'exportation HACCP :



Sélectionner le menu
Service après-vente en appuyant
plusieurs fois sur le bouton **MENU**



Sélectionner la section « USB »
en appuyant sur les boutons
PLUS i **MOINS**



Sélectionner l'option « Exporter HACCP
» en appuyant sur les boutons
PLUS i **MOINS**



Confirmer
avec le bouton **MENU**



Confirmer à nouveau en appuyant
sur le bouton **MENU** pour lancer
le processus.



Un message vous informant s'affiche à la fin du processus. Appuyer plusieurs fois sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** pour revenir à l'écran principal.

Un message vous informant s'affiche à la fin du processus. Il convient d'appuyer plusieurs fois sur la touche **MARCHE/ARRÊT** pour revenir à la page d'accueil.

La procédure d'exportation HACCP permet d'enregistrer les données opérationnelles du panneau sur une mémoire USB. Un fichier journal est exporté pour chaque jour d'utilisation, nommé selon le format aa_mm_jj avec l'extension « .csv ».

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

Les données opérationnelles exportées peuvent identifier les événements suivants :

- Événement de démarrage
- Événement de changement de phase
- Événement d'arrêt ou de fin de cycle de cuisson
- Éventuelles situations d'alarme

Le fichier contient également des enregistrements toutes les 5 minutes des données suivantes :

- Température
- Valeur définie
- Temps restant avant la fin de la phase
- Durée de la phase

Par ailleurs, un enregistrement est effectué à chaque variation de température de 5 degrés dans la chambre.

5. UTILISATION

Exportation des recettes vers un périphérique USB

Pour commencer l'exportation des recettes :



Sélectionner le menu
Service après-vente en appuyant
plusieurs fois sur le bouton **MENU**



Sélectionner la section « USB »
en appuyant sur les boutons
PLUS i **MOINS**



Sélectionner l'option « Exporter la recette
» en appuyant sur les boutons **PLUS** i
MOINS.



Confirmer
avec le bouton **MENU**



Confirmer à nouveau en appuyant
sur le bouton **MENU** pour lancer
le processus.



Un message vous informant s'affiche à la fin du processus. Appuyer plusieurs fois sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** pour revenir à l'écran principal.

IMPORTATION DES PARAMÈTRES DEPUIS USB



AVIS DE SÉCURITÉ !

Une importation incorrecte des paramètres peut provoquer des dommages irréversibles à l'appareil, c'est pourquoi cette opération doit être réalisée exclusivement par un technicien agréé ProfiChef.

Importation d'images depuis un périphérique USB

Cette procédure permet d'importer une série d'images (si la mémoire du panneau dispose d'un espace suffisant), qui seront associées aux recettes.

Les fichiers d'images à importer doivent respecter les exigences suivantes :

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

Pour importer des images :

- Connecter une clé USB contenant un unique dossier nommé « jpg » comprenant toutes les images à importer.

5. UTILISATION



Sélectionner le menu
Service après-vente en appuyant
plusieurs fois sur le bouton **MENU**



Sélectionner la section « USB »
en appuyant sur les boutons
PLUS i **MOINS**



Sélectionner l'option « Im-
porter images » en appuyant sur
les boutons **PLUS** et **MOINS**



Confirmer en appuyant sur le bouton
MENU

- Après confirmation, la mise à jour de la base de données commence , ce qui peut prendre plusieurs minutes.
- À la fin du processus un message est affiché avec une alerte.



Appuyer plusieurs fois sur le bouton
MARCHE/ARRÊT pour revenir à la
page principale



AVIS DE SÉCURITÉ !

Cette opération entraîne la suppression irréversible, dans la mémoire du panneau, de l'ensemble des images précédemment chargées dans la base de données.

IMPORTATION DE RECETTES ET D'IMAGES À PARTIR D'UNE CLÉ USB

Cette fonction permet d'importer simultanément les recettes ainsi que les images associées dans le cadre d'une seule procédure.

Pour effectuer l'importation :

- Connecter la clé USB contenant :
- Un dossier nommé « jpg » avec toutes les images à importer.
- Un fichier de recettes correctement préparé.



Sélectionner le menu
Service après-vente en appuyant
plusieurs fois sur le bouton **MENU**



Sélectionner la section « USB »
en appuyant sur les boutons
PLUS i **MOINS**



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



Confirmer en appuyant sur le bouton
MENU

- Après confirmation, la mise à jour de la base de données commence , ce qui peut prendre plusieurs minutes.
- À la fin du processus un message est affiché avec une alerte.



Appuyer plusieurs fois sur le bouton
MARCHE/ARRÊT pour revenir à la
page principale

5. UTILISATION

MISE À JOUR COMPLÈTE DU MICROLOGICIEL VIA USB

Pour démarrer la mise à jour, il est nécessaire de charger les fichiers de mise à jour sur une clé USB. Utilisez uniquement les fichiers fournis par le fabricant.



Sélectionner le menu
Service après-vente en appuyant
plusieurs fois sur le bouton **MENU**



Sélectionner la section « USB »
en appuyant sur les boutons
PLUS i **MOINS**



Sélectionner l'option « Mise à jour massive »
en appuyant simultanément
sur les boutons **PLUS** et **MOINS**.



Confirmer
avec le bouton **MENU**

- Après confirmation, la première phase de la mise à jour du firmware commence et peut durer plusieurs minutes.
- À la fin de la première phase, appuyer sur le bouton **DÉMARRER/ARRÊTER** pour lancer la deuxième et dernière phase de la mise à jour, qui peut également durer plusieurs minutes.
- À la fin du processus, le panneau passe en mode veille.



AVIS DE SÉCURITÉ !

La procédure met à jour simultanément tous les fichiers opérationnels du panneau de commande. En cas d'absence de l'ensemble des fichiers requis sur la mémoire USB, la fonction n'est pas disponible dans le menu de sélection.

CONNEXION DIRECTE AU SMARTPHONE

Il est possible d'établir une connexion directe entre le smartphone et l'appareil. La connexion directe permet un accès local au livre de recettes (dans un rayon d'environ 6 mètres autour de l'appareil) par l'intermédiaire du smartphone ainsi que l'exécution des opérations nécessaires à la connexion au réseau Wi-Fi.

Pour connecter l'appareil directement à un smartphone.

- Allumer l'appareil.
- Scanner le premier code QR « connecter » qui apparaît à l'écran à l'aide d'un smartphone disposant d'une connexion internet.
- Accepter la connexion au réseau sur l'écran du smartphone.
- Patienter le temps que la connexion s'établisse entre le smartphone et l'appareil.
- Scanner le second code QR affiché à l'écran avec le smartphone utilisé précédemment.
- Confirmer l'accès à la page internet proposée sur l'écran du smartphone.
- Sur l'écran du smartphone s'affiche la page donnant accès au livre de recettes de l'appareil.
Appuyer sur le bouton « accéder au livre de recettes ».
- Sur La structure du livre de recettes s'affiche sur le smartphone, permettant de parcourir, créer, éditer, enregistrer, associer des images ou supprimer des recettes.

5. UTILISATION

CONNEXION INTERNET



AVIS DE SÉCURITÉ !

Fonction disponible uniquement pour certains modèles, sur commande spéciale du client. Les détails de la configuration sont fournis sur demande du client après l'achat du modèle équipé de cette fonction.

INFORMATIONS SUR L'APPAREIL



Sélectionner le menu
Service après-vente en appuyant
plusieurs fois sur le bouton **MENU**



Sélectionner la rubrique « Info »
à l'aide des boutons
PLUS i **MOINS**



Confirmer en appuyant sur le bouton
MENU



Appuyer plusieurs fois sur le bouton
MARCHE/ARRÊT pour revenir à la
page principale

RÉGLAGE DE LA LANGUE

Pour modifier la langue, procéder comme suit :



Sélectionner le menu
Service après-vente en appuyant
plusieurs fois sur le bouton **MENU**



Sélectionner la rubrique « Langue » à
l'aide des boutons **PLUS**
et **MOINS**



Confirmer en appuyant sur le bouton
MENU



Sélectionner la langue à
l'aide des boutons **PLUS**
i **MOINS**



Confirmer
avec le bouton **MENU**



Appuyer plusieurs fois sur le bouton
MARCHE/ARRÊT pour revenir à la
page principale

5. UTILISATION

RÉGLAGE DE LA DATE ET DE L'HEURE

Pour modifier la date et l'heure :



Sélectionner le menu
Service après-vente en appuyant
plusieurs fois sur le bouton **MENU**



Sélectionner l'élément désiré à
l'aide des boutons
PLUS i **MOINS**



Confirmer
avec le bouton **MENU**



Régler la date et l'heure souhaitées
à l'aide des boutons
PLUS i **MOINS**



Confirmer
avec le bouton **MENU**



Appuyer plusieurs fois sur le bou-
ton **MARCHE/ARRÊT** pour revenir à
la page principale

SUPPRESSION DES IMAGES

Pour supprimer des images, procéder comme suit :



Sélectionner le menu
Service après-vente en appuyant
plusieurs fois sur le bouton **MENU**



Sélectionner la section « Supprimer les images »
à l'aide des boutons
PLUS i **MOINS**



Confirmer
avec le bouton **MENU**



Sélectionner l'image à supprimer à
l'aide des boutons
PLUS i **MOINS**



Confirmer
avec le bouton **MENU**



Appuyer plusieurs fois sur le bou-
ton **MARCHE/ARRÊT** pour revenir à
la page principale

5. UTILISATION

MENU D'ÉDITION DE LA RECETTE

Éléments du menu :

- Enregistrer – permet de sauvegarder une nouvelle recette ou une recette modifiée
- Copier – permet de créer une copie de la recette sélectionnée
- Renommer - permet d'attribuer un nouveau nom à la recette
- Effacer - permet de supprimer définitivement la recette
- Associer - permet de lier la recette à une image choisie
- Supprimer l'association - permet de dissocier la recette de l'image
- Modification rapide - permet de modifier la recette via une connexion directe avec un smartphone (seulement certains produits, sur commande)
- Démarrage différé - permet de programmer un démarrage différé de la recette

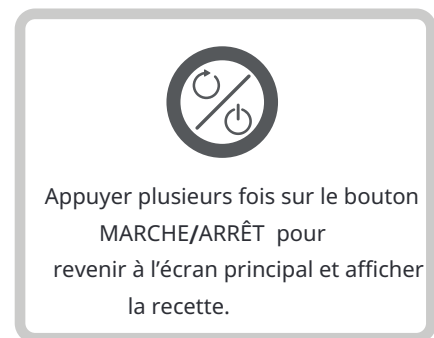
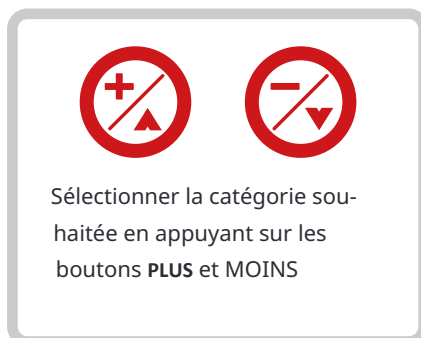
ENREGISTREMENT DE LA RECETTE

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



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

- Vous pouvez faire défiler les listes en appuyant sur les boutons **PLUS** et **MOINS**.
- Valider la lettre sélectionnée et passer à la suivante en appuyant sur le bouton **MENU**.
- Insérer des espaces entre les lettres en appuyant sur le bouton **CZASU**.
- Supprimer des lettres en appuyant sur le bouton **TEMPÉRATURE**.



5. UTILISATION

COPIE D'UNE RECETTE

Pour copier une recette, procéder comme suit :



Maintenir la touche **MENU** appuyée sur la recette enregistrée



Sélectionner l'option « Copier » à l'aide des touches **PLUS** et **MOINS**



Confirmer en appuyant sur la touche **DÉMARRER/ARRÊTER**

- Définir un nom de recette composé d'au maximum 20 caractères :
- Vous pouvez faire défiler les listes en appuyant sur les boutons **PLUS** et **MOINS**.
- Valider la lettre sélectionnée et passer à la suivante en appuyant sur le bouton **MENU**.



Sélectionner la catégorie souhaitée en appuyant sur les boutons **PLUS** et **MOINS**



Confirmer avec le bouton **MENU**



Appuyer plusieurs fois sur la touche **MARCHÉ/ARRÊT** pour revenir à l'écran principal et afficher la recette

MODIFICATION DU NOM DE LA RECETTE

Pour modifier le nom de la recette, procéder comme suit :



Maintenir la touche **MENU** appuyée sur la recette enregistrée



Sélectionner l'option « Modifier le nom » à l'aide des touches **PLUS** et **MOINS**



Confirmer en appuyant sur la touche **DÉMARRER/ARRÊTER**



Sélectionner la catégorie souhaitée en appuyant sur les boutons **PLUS** et **MOINS**



Confirmer avec le bouton **MENU**



Appuyer plusieurs fois sur la touche **MARCHÉ/ARRÊT** pour revenir à l'écran principal et afficher la recette

5. UTILISATION

SUPPRESSION D'UNE RECETTE

Pour supprimer une recette existante, procéder comme suit :



Maintenir la touche **MENU** appuyée sur la recette enregistrée



Sélectionnez l'option « Supprimer » à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Confirmer en appuyant sur la touche **DÉMARRER/ARRÊTER**

AJOUT D'UNE IMAGE À LA RECETTE

Pour associer une recette à une image, procédez comme suit :



Maintenir la touche **MENU** appuyée sur la recette enregistrée



Sélectionner l'option « Associer » à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Confirmer en appuyant sur la touche **DÉMARRER/ARRÊTER**



Sélectionner l'image en appuyant sur les boutons PLUS et MOINS



Confirmer avec le bouton **MENU**



Appuyer plusieurs fois sur la touche **MARCHE/ARRÊT** pour revenir à l'écran principal et afficher la recette

Si une clé USB contenant des images dans le dossier approprié est connectée, après la dernière image de la mémoire locale, la liste des images de la clé USB défile automatiquement.

Une fois l'image sélectionnée depuis la clé USB, elle est importée dans la base de données de l'appareil.



AVIS DE SÉCURITÉ !

L'écran doit rester affiché pour pouvoir utiliser ce mode. Si vous appuyez sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** et retournez à la page d'accueil, la connexion Internet sera interrompue.

5. UTILISATION

SUPPRESSION D'UNE IMAGE DANS LA RECETTE

Pour supprimer l'association de l'image avec la recette, procédez comme suit :

 <p>Maintenir la touche MENU appuyée sur la recette enregistrée</p>	 <p>Sélectionner l'option « Supprimer l'association » à l'aide des boutons PLUS et MOINS</p>	 <p>Confirmer en appuyant sur la touche DÉMARRER/ARRÊTER</p>
---	---	--

ÉDITION RAPIDE DE LA RECETTE (PAR SMARTPHONE)




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


Pour commencer, procédez ainsi :

- Appuyez sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** puis scannez le premier code QR « Connect » affiché à l'écran à l'aide d'un smartphone.
- Après l'établissement de la connexion, scannez le second code QR en appuyant deux fois sur la touche **MOINS**, en utilisant le smartphone précédemment employé, puis confirmez l'accès à la page web proposée.
- Accepter la connexion réseau affichée sur l'écran du smartphone.
- Sur l'écran du smartphone affichera une interface permettant d'accéder au livre de recettes de l'appareil. Il convient ensuite d'appuyer sur le bouton « Accéder au livre de recettes ».
- En appuyant sur le bouton « Accéder au livre de recettes », vous accédez au livre de recettes du four, où il est possible de sélectionner la catégorie souhaitée, créer ou modifier une recette, configurer les paramètres, sauvegarder, associer des images ou supprimer une recette.

RÉGLAGE D'UNE RECETTE AVEC DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

Pour lancer une recette avec démarrage différé, il faut :

 <p>Maintenir la touche MENU appuyée sur la recette enregistrée</p>	 <p>Sélectionner l'option « Démarrage différé » à l'aide des boutons PLUS et MOINS</p>	 <p>Confirmer avec le bouton MENU</p>
---	---	---



Choisir parmi les valeurs possibles la durée désirée avant le démarrage en appuyant sur les boutons **PLUS** et **MOINS** :
/ Aujourd'hui / +24 h / +48 h

5. UTILISATION



Confirmer en appuyant sur le bouton

MENU



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



Confirmer en appuyant sur le bouton

MENU



AVIS DE SÉCURITÉ !

Le réglage d'un programme avec démarrage différé interdit la réalisation d'autres cycles.

Pour annuler le réglage du retard de démarrage du programme, il suffit d'appuyer sur le bouton **MARCHE/ARRÊT**

ÉDITION TEMPORAIRE DE LA RECETTE

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

DÉMARRAGE, MISE EN PAUSE OU INTERRUPTION DE LA RECETTE

Pour démarrer la recette sélectionnée, appuyez simplement sur le bouton **DÉMARRER/ARRÊTER**.

L'ouverture de la porte après le démarrage de la recette interrompt temporairement le cycle, qui reprend dès la fermeture de la porte.

Lors de la mise en pause du cycle, un symbole de pause est affiché en bas de l'écran.

La recette est définitivement arrêtée à l'issue du temps programmé de la dernière phase de cuisson ou suite à l'appui sur la touche **DÉMARRER/ARRÊTER**.

À la fin de la recette, un message d'information apparaît à l'écran accompagné d'un signal sonore.

Le signal sonore demeure actif jusqu'à l'ouverture de la porte ou l'appui sur une touche quelconque.



6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

6.1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX CONCERNANT LE NETTOYAGE

- Avant d'effectuer le nettoyage, il est impératif de couper l'alimentation électrique de l'appareil et de porter les équipements de protection individuelle appropriés (par exemple, des gants).
- L'utilisateur est autorisé à effectuer uniquement des opérations de nettoyage de routine. Pour réaliser une inspection, une maintenance exceptionnelle ou le remplacement de composants défectueux, il est impératif de contacter un centre de service agréé afin de dépêcher un technicien qualifié et spécialement formé.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un défaut d'entretien ou d'un nettoyage inapproprié (par exemple, l'utilisation de détergents non conformes).
- Avant d'effectuer le nettoyage, il convient d'attendre que la chambre de cuisson ait refroidi, la température ne devant pas dépasser 70°C.

Il est interdit d'utiliser, pour le nettoyage de toute partie de l'appareil ou de ses accessoires :

- Détergents abrasifs ou en poudres.
- Détergents agressifs ou corrosifs (par ex. acide chlorhydrique, sulfurique, soude caustique, etc.).
Prenez garde à votre sécurité : n'utilisez en aucun cas ces substances pour nettoyer la base ou le sol sous l'appareil.
- Outils abrasifs ou tranchants (par ex. éponges abrasives, racloirs, brosses en acier, etc.).
- Vapeur ou eau sous pression.

6.2. NETTOYAGE DE LA PORTE ET DU VITRAGE INTÉRIEUR

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

6.3. NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DU FOUR

À la fin de la journée de travail, la chambre doit être nettoyée, tant pour des raisons d'hygiène que pour éviter tout dysfonctionnement. Il est strictement interdit de nettoyer le four à l'aide de jets d'eau directs ou sous haute pression. Pour le nettoyage final de l'appareil, il ne faut jamais utiliser de chiffons métalliques, de brosses ou de grattoirs en acier ordinaires.



AVIS DE SÉCURITÉ !

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

- Patienter jusqu'à ce que la chambre de cuisson soit refroidie.
- Retirer les rails latéraux des bacs GN.
- Enlever toutes les salissures pouvant être retirées manuellement, puis placer les éléments amovibles dans le lave-vaisselle.
- Nettoyer la chambre du four avec de l'eau chaude 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 accompagné d'un détergent doux.
- Pour effectuer correctement le nettoyage manuel, procédez comme suit :
 - Allumer le four et régler la température à 80°C.
 - Laisser fonctionner pendant 10 minutes.
 - Éteindre le four 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 chambre du four à l'issue du cycle de nettoyage.

Le nettoyage de la chambre du four à une température supérieure à 70°C est strictement interdit. Danger de brûlure.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

6.4. NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES

Le nettoyage quotidien du revêtement de la chambre du four doit être réalisé à l'aide d'un détergent non abrasif afin d'en garantir le bon fonctionnement. En cas de résidus secs, utiliser une brosse en plastique ou une éponge humidifiée de vinaigre et d'eau chaude. Utiliser uniquement un chiffon humide avec de l'eau chaude ou des produits appropriés pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Ne pas utiliser de produits corrosifs ni d'ammoniaque.



AVIS DE SÉCURITÉ !

Il est interdit d'arroser directement l'appareil avec de l'eau. Il convient d'empêcher la pénétration d'eau dans les équipements électriques, car cela présente un risque d'électrocution et d'endommagement du four.

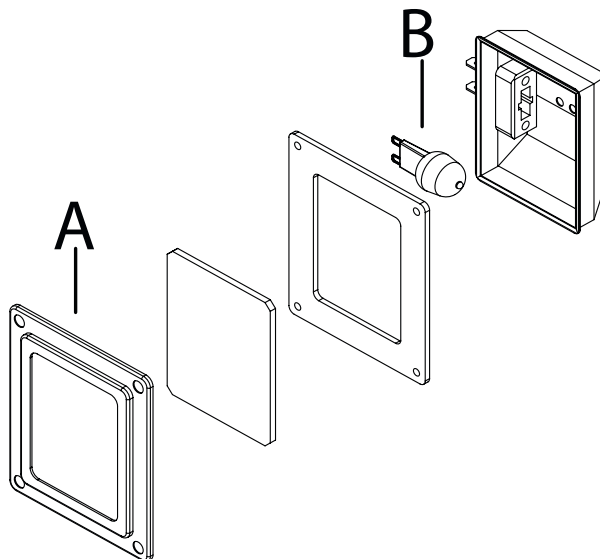
6.5. REMPLACEMENT DE L'AMPOULE



AVIS DE SÉCURITÉ !

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

- Déconnecter le four de l'alimentation électrique et attendre qu'il ait refroidi.
- Retirer les glissières latérales qui maintiennent les plaques de cuisson.
- Retirer le capot « A » en dévissant les quatre vis de fixation.
- Remplacer l'ampoule « B » par une ampoule aux mêmes caractéristiques.
- Poser le couvercle « A » et le fixer à nouveau avec les vis précédemment dévissées.
- Monter les glissières latérales en s'assurant qu'elles sont correctement fixées.



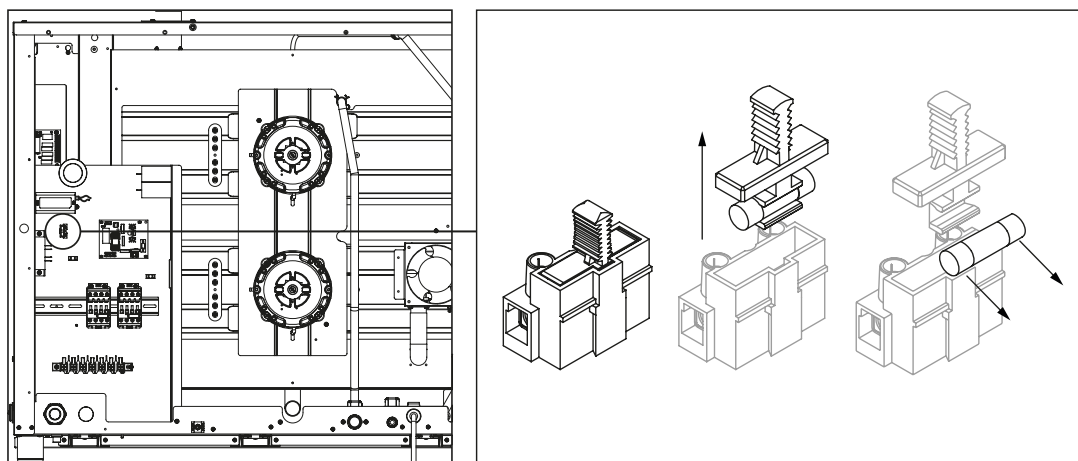
En cas de fissure ou d'endommagement de la vitre de protection, ne pas utiliser le four jusqu'à son remplacement (contacter le service après-vente).

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

6.6. REMPLACEMENT DU FUSIBLE (SI PRÉSENT)

Pour remplacer le fusible, suivre les étapes et recommandations suivantes :

- Débrancher le four de l'alimentation électrique et le laisser refroidir.
- Retirer le tableau de distribution situé à l'avant du four.
- Repérer la porte du fusible dans la partie supérieure du four. Retirer la porte du fusible, extraire le fusible puis le remplacer par un neuf.



6.7. PÉRIODE D'INACTIVITÉ

Lors des périodes d'inactivité, couper l'alimentation électrique ainsi que l'arrivée d'eau, retirer le récipient à détergent (modèles équipés du système de lavage) et refermer soigneusement. Protéger les parties externes en acier de l'appareil en les essuyant avec un chiffon doux imbibé d'huile de vaseline. Laisser la porte entrouverte afin d'assurer une ventilation correcte.

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

- Effectuer un nettoyage complet de l'appareil et de ses accessoires.
- Reconnecter l'appareil aux alimentations électrique et hydraulique.
- Contrôler l'appareil avant toute remise en service.
- Lancer un cycle de lavage HARD.

Afin d'assurer un fonctionnement optimal et la sécurité de l'appareil, il est recommandé de procéder à son entretien et à son contrôle par un centre de service agréé au moins une fois par an.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

6.8. ENTRETIEN PRÉVENTIF

Le four réalise des analyses de certains paramètres essentiels pour évaluer l'état des composants et signale la nécessité d'effectuer un entretien préventif afin de garantir au client les standards les plus élevés de performances et de fiabilité. Lorsque les seuils prédéfinis sont dépassés, un avertissement non bloquant s'affiche pour indiquer la nécessité d'entretenir le composant concerné.

Un avertissement apparaîtra

- Après chaque démarrage du four, pendant la première semaine après le dépassement du seuil ;
- Sur chaque fin de 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

- Limité du nombre d'ouvertures de porte
- Limite des interventions du thermostat de sécurité
- Limité du nombre d'injections d'eau
- Nombre limité de lavages
- Nombre autorisé de charges de détergent
- Nombre autorisé Nombre d'interventions sur la résistance
- Limité heures de fonctionnement du moteur
- Limite nombre d'heures de fonctionnement de l'éclairage
- Limité heures de fonctionnement au-dessus de 90 °C
- Limité heures de refroidissement de la chambre technique
- Limité heures de fonctionnement des ventilateurs

Dès l'apparition de la notification, il est impératif de contacter le service après-vente afin de vérifier l'état des composants, d'assurer leur maintenance ou de procéder à leur remplacement si nécessaire.

6.9. OPÉRATIONS PÉRIODIQUES RÉALISÉES PAR L'UTILISATEUR

Le tableau ci-dessous présente les opérations générales de maintenance devant être réalisées périodiquement par l'utilisateur. Le non-respect de ces procédures peut provoquer un dysfonctionnement ou endommager le four.

FRÉQUENCE DES OPÉRATIONS				
DESCRIPTION	QUOTIDIENNEMENT	HEBDOMADAIRE	MENSUELLEMENT	ANNUELLEMENT
Contrôle visuel général	X			
Nettoyage de la chambre de cuisson	X			
Nettoyage du filtre d'écoulement d'eau		X		
Contrôle du fonctionnement de l'adoucisseur			X	
Nettoyage des composants électriques				X
Contrôle du serrage des connexions électriques				X
Contrôle du niveau de détergent		X		
Contrôle général du fonctionnement		X		

7. DÉPANNAGE

En cas de dysfonctionnement de l'appareil, déconnectez-le de l'alimentation électrique et fermez l'arrivée d'eau.
Avant de contacter le service client, 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 bien fermée.
	Le micro-interrupteur ne détecte pas la fermeture de la porte	Contacteur un technicien spécialisé pour réparation (Service technique)
L'éclairage ne fonctionne pas	Ampoule desserrée	Insérer correctement l'ampoule dans son support
	Ampoule grillée	Remplacer l'ampoule
L'appareil chauffe uniformément	Les ventilateurs ne changent pas de sens de rotation	Contacteur un technicien spécialisé pour réparation (Service technique)
	Un des ventilateurs ne tourne pas	
	Une résistance est endommagée	
	Le joint de porte est sorti de son logement	Positionner correctement le joint de porte de l'appareil à l'emplacement prévu.
Le four ne s'allume pas	Absence de tension secteur	Rétablir la tension d'alimentation.
	Le raccordement au réseau électrique a été réalisé correctement	Vérifier le raccordement au réseau électrique.
	Déclenchement du thermostat de sécurité	Contacteur un technicien spécialisé pour réparation (Service technique)
Fuite due à une installation d'humidification	Robinet d'arrivée d'eau fermé	Ouvrir le robinet d'arrivée d'eau
	Raccordement incorrect au réseau d'eau potable	Contrôler la connexion au réseau d'alimentation en eau.
	Filtres d'entrée d'eau obstrués par des impuretés	Nettoyer les filtres
Derrière la porte entrebâillée, l'eau s'écoule par le joint	Joint souillé	Nettoyer le joint à l'aide d'un chiffon humide
	Joint endommagé	Contacteur un technicien spécialisé pour réparation (Service technique)
	Anomalie du mécanisme de fermeture de la porte	
Le ventilateur s'arrête en cours de fonctionnement	Intervention du thermostat de sécurité du moteur	Arrêter l'appareil et patienter jusqu'à ce que la protection thermique du moteur se réarme automatiquement. En cas de récurrence, contacter un technicien spécialisé pour réparation (Service technique). Vérifier le respect des distances de sécurité autour de l'appareil.
	Dompage au condensateur du moteur	Contacteur un technicien spécialisé pour réparation (Service technique)

7. DÉPANNAGE

7.1. DÉFAILLANCE DE LA SONDE DE LA CUVE (MODÈLES SÉLECTIONNÉS)

Cette alarme se déclenche lorsque la sonde est :

- En court-circuit.
- Coupée.
- Hors plage de mesure.

L'alarme se réinitialise automatiquement dès que la cause de la défaillance est éliminée. Il s'agit d'une alarme grave interrompant tout processus de cuisson en cours. Le buzzer émet un signal sonore continu, qui peut être interrompu en appuyant sur n'importe quelle touche. En utilisant la touche Marche/Arrêt, il est possible de quitter l'écran d'erreur, mais si la cause de l'alarme n'est pas corrigée, l'écran d'alarme réapparaîtra avec le signal sonore lors de la prochaine tentative de cuisson.

7.2. 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 réinitialisé en appuyant sur le bouton rouge situé dessus . Vérifier que les filtres des ventilateurs de refroidissement sont propres et que les distances d'installation appropriées sont respectées.

Pour réinitialiser le thermostat :

- Retirer le capuchon du thermostat à l'arrière du four.
- Ouvrir la porte et attendre que le four refroidisse.
- Appuyer sur le bouton rouge pour le réinitialiser.
- Si le problème persiste, contacter le service après-vente Forcast.



AVIS DE SÉCURITÉ !

Si l'alarme se déclenche à plusieurs reprises, il est impératif d'attendre l'intervention d'un technicien avant toute nouvelle tentative de réinitialisation manuelle afin d'éviter d'endommager l'appareil.

7.3. ABSENCE DE TENSION

En cas de coupure de courant pendant le fonctionnement, l'appareil vérifie l'état de tous les cycles de cuisson, de fermentation ou de lavage démarrés avant la perte de tension.

Le module P207 assure la gestion du bloc d'alimentation électrique.

- En cas de cycle de cuisson, si l'absence de tension persiste plus d'une minute, lors du rétablissement de l'alimentation Le cycle reprendra à l'endroit où il a été interrompu, toutefois une alarme sera activée.
- Si la durée dépasse 1 minute, le cycle ne démarrera pas automatiquement et une alarme HACCP sera générée pour signaler un temps critique (le journal HACCP affichera le code d'alarme 320 correspondant à une restauration après une coupure de courant).
- Pour les cycles de lavage, si la coupure de tension dure moins d'une minute, le cycle reprendra à partir du point d'interruption ; si la coupure excède 20 minutes, le cycle redémarrera depuis le début.

8. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de cycle de vie du produit, il ne faut pas éliminer l'appareil dans un lieu susceptible de constituer un risque pour l'environnement. Le stockage temporaire des déchets dangereux en vue de leur élimination ultérieure est autorisé. Il convient de respecter la réglementation environnementale en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

Il est impératif de confier l'appareil 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 gardant à l'esprit que certains d'entre eux peuvent être recyclés et réutilisés de façon similaire aux déchets ménagers.

Avant toute élimination, il convient de s'assurer que l'appareil ne puisse plus être utilisé, en débranchant son câble d'alimentation. Le matériau résultant de l'élimination, s'il n'est pas destiné à une réutilisation, doit être remis à un point de collecte ou déposé dans un centre de traitement des déchets conformément à la réglementation en vigueur.

La présence de tout symbole DEEE sur le produit signifie qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être éliminé conformément aux prescriptions applicables afin de prévenir tout effet négatif sur l'environnement et la santé humaine. Pour obtenir davantage d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le fabricant, le service après-vente ou l'unité locale chargée de la gestion des déchets.

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

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

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnements ou de désagréments causés par un personnel non autorisé à manipuler l'appareil.



ÉLIMINATION

L'emballage ainsi que son matériau de fabrication sont entièrement recyclables et sont identifiés par le symbole .

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

L'appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables. Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En assurant une récupération appropriée de cet appareil, il est possible de aider à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou dans la documentation jointe indique que cet appareil ne doit pas être considéré comme un déchet ménager classique. Il convient de le remettre à un point spécialisé dans la collecte et le recyclage des appareils électriques et électroniques. Lors de l'élimination de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer qu'il n'est plus utilisable (ce qui implique son désamorçage), notamment en coupant le câble d'alimentation et en retirant la porte, les clayettes et tout autre élément susceptible de présenter un danger. Il ne faut pas permettre une situation où il est possible de grimper sur l'appareil ou d'être retenu à l'intérieur. L'appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de gestion des déchets, le transportant vers un centre de collecte dédié; 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 stipulées dans les directives européennes et respecte les normes applicables. Après avoir obtenu cette conformité, le fabricant déclare que ses produits sont conformes à la législation européenne en vigueur et portent par conséquent le marquage CE approprié, permettant leur commercialisation dans les pays européens.

La déclaration de conformité est disponible sur demande de l'utilisateur au format électronique ou imprimé sur le site du fabricant Profichief : Owsiana 58a Katowice, 40-780 Pologne







PROFICHEF