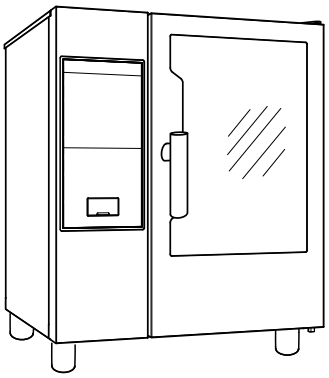
Four mixte électrique et au gaz

DIGITAL



FR Mode d'emploi

0595402M00- 2023.02

Préambule

Lire attentivement les instructions suivantes, y compris les conditions de garantie, avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Visiter notre site Web www.electroluxprofessional.com et ouvrir la section Support pour :

Enregistrer le produit

Recevoir des trucs et astuces sur le produit et des informations sur l'entretien et la réparation

Le Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien (ci-après dénommé le « Manuel ») fournit à l'utilisateur des informations utiles pour utiliser correctement et en toute sécurité l'appareil.

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de l'appareil et surtout à éviter des dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de l'appareil consultent et lisent attentivement ce Manuel avant de procéder aux différentes opérations, et ce afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de l'appareil ou à la sécurité des personnes. Il est recommandé d'informer régulièrement l'utilisateur sur les consignes en matière de sécurité. En outre, il est important d'instruire et de communiquer les consignes d'utilisation et d'entretien de l'appareil au personnel autorisé à intervenir sur l'appareil.

Il est également important que le Manuel soit toujours à la disposition de l'opérateur et soigneusement conservé sur le lieu d'utilisation de l'appareil afin qu'il soit immédiatement à portée de main pour être consulté en cas de doutes et chaque fois que les circonstances le requièrent.

Après avoir lu ce Manuel, si des doutes ou des incertitudes persistent quant à l'utilisation de l'appareil, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le SAV agréé, qui sera toujours à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de l'appareil. Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation devront toujours être appliquées en cours d'utilisation de l'appareil. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que l'appareil est démarré et utilisé uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les choses.

IMPORTANT

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'opérations effectuées sur l'appareil au mépris des instructions de ce Manuel.
- Le fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.
- Toute reproduction, même partielle, du présent Manuel est interdite.
- Ce Manuel est disponible en format numérique. À cet effet :
  - contacter le concessionnaire ou le service clientèle ;
  - Téléchargement du dernier manuel mis à jour sur le site Internet www.electroluxprofessional.com;
- Le Manuel doit être toujours conservé à côté de l'appareil, dans un lieu d'accès aisé. Les opérateurs et le personnel préposées à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil doivent pouvoir le trouver et le consulter facilement à tout moment.

Table des matières

A AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ 5
A.1 Informations générales 5
A.2 Équipements de protection individuelle 6
A.3 Sécurité générale 6
A.4 Protections installées sur l'appareil 7
A.5 Pictogrammes de sécurité à placer sur l'appareil ou à proximité 8
A.6 Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible 8
A.7 Risques résiduels 9
A.8 Entretien de l'appareil 10
A.9 Entretien préventif 10
A.10 Pièces et accessoires 10
A.11 Mesures de précaution pour l'utilisation et l'entretien 10
A.12 Entretien de l'appareil 11
B GARANTIE 11
B.1 Conditions de garantie et exclusions de la garantie 11
C INFORMATIONS GÉNÉRALES 11
C.1 Introduction 11
C.2 Utilisation prévue et contraintes d'utilisation 12
C.3 Essai et inspection 12
C.4 Droits d'auteur 12
C.5 Conservation du Manuel 12
C.6 Destinataires du Manuel 12
C.7 Définitions 12
C.8 Responsabilités 12
D UTILISATION NORMALE DE L'APPAREIL 13
D.1 Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur l'appareil 13
D.2 Consignes d'utilisation de base de l'appareil 13
E DESCRIPTION DU PRODUIT 13
E.1 Utilisation – Introduction 13
E.2 Vue d'ensemble de l'appareil 14
E.3 Ouverture et fermeture de la porte du four 14
E.4 Panneau de contrôle 15
F FONCTIONNEMENT 15
F.1 Mise en marche du four 15
F.2 Description des écrans et commandes 16
F.3 Connectivité du four 17
F.4 Réglage du cycle de cuisson 18
F.4.1 Réglage d'un CYCLE DE CUISSON 18
F.4.2 Réglage de l'HUMIDITÉ 18
F.4.3 Réglage de la DURÉE de cuisson 18
F.4.4 Phase de préchauffage/refroidissement 18
F.4.5 Arrêter le cycle 18
F.4.6 Fin du cycle 18
F.4.7 CLAPET DE VENTILATION OUVERT 19
F.4.8 ECO-DELTA 19
F.4.9 REFROIDISSEMENT 19
F.4.10 CUISSON EN CONTINU 19
F.4.11 SONDE ALIMENTAIRE 19
F.4.12 SONDE ALIMENTAIRE USB (sur demande) 20
F.4.13 MULTIPHASE 20
F.4.14 UTILITAIRES 20
F.5 Programmes 21
F.6 Voyants 22
F.7 Fonctions spéciales 22
F.8 Gestion de la hotte 22
F.9 Cycle de nettoyage 22
F.9.1 Nettoyage forcé 25
F.9.2 Détartrant pour boiler (dESC) 25
F.10 Arrêt du four 25
G ENTRETIEN DU FOUR 25
G.1 Informations concernant l'entretien 25
G.2 Introduction au nettoyage 26
G.3 Entretien de l'appareil 26
G.4 Chambre de cuisson (cavité) 26
G.5 Surchauffeur ou générateur de vapeur (uniquement pour les modèles qui en sont équipés) 26
G.6 Filtre de la chambre de cuisson 26
G.7 Filtre à air 26
G.8 Joint de porte 26
G.9 Vitre intérieure, extérieure et de la chambre de cuisson 27
G.10 Zone de la porte 28
G.11 Contrôle de l'efficacité du système d'évacuation 28
G.12 Bac de collecte des condensats 28

G.13 Sonde alimentaire 28
G.14 Autres surfaces 28
G.15 Périodes d'inutilisation 29
G.16 Remplacement des composants d’usure 29
G.17 Réparation et entretien exceptionnel 29
G.18 Intervalles d'entretien 29
G.19 Contacts maintenance (Australie uniquement) 29
H DÉPANNAGE 30
H.1 Introduction 30
H.2 Codes d’erreur 30
I INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES 41
I.1 Fonctions ergonomiques 41
I.1.1 Certification 41
I.1.2 Recommandations générales 41

A AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

A.1 Informations générales

Afin de pouvoir utiliser cet appareil en toute sécurité et comprendre correctement le Manuel, il est recommandé d'avoir une bonne connaissance des termes et des conventions typographiques utilisés dans la documentation. Afin de distinguer et d'être en mesure de reconnaître aisément les différents types de danger, les symboles suivants sont utilisés dans le présent Manuel :



AVERTISSEMENT
Danger pour la santé et la sécurité des opérateurs



AVERTISSEMENT
Risque d'électrocution - tension dangereuse.



ATTENTION
Risque de détérioration de l'appareil ou du produit.



IMPORTANT
Instructions ou informations importantes concernant le produit



Équipotentialité



Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil



Détails et explications

- L’installation, l’entretien, la maintenance, le nettoyage incorrects ou des modifications de l’unité peuvent provoquer des dommages, des lésions corporelles, voire la mort.
- Seuls des techniciens spécialisés sont autorisés à intervenir sur l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications commerciales et collectives, comme des cuisines de restaurants, des cantines, des hôpitaux ou des entreprises commerciales, comme des boulangeries, des boucheries, etc., pas pour la production alimentaire de masse en continu. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance de son fonctionnement.
- Par mesure de sécurité, ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou d'autres matériaux inflammables, liquides ou gazeux, à côté de cet appareil ou d'autres appareils.
- Ne pas conserver de substances explosives, comme des récipients sous pression contenant un produit inflammable, dans cet appareil.
- Se référer aux données figurant sur la plaque signalétique de l'appareil pour tous contacts avec le fabricant (par exemple, demande de pièces détachées, etc.).
- Au moment de la démolition de l'appareil, le marquage CE devra être détruit.
- Conserver cette notice en lieu sûr pour toute consultation future.

A.2 Équipements de protection individuelle

Tableau récapitulatif des équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de l'appareil.

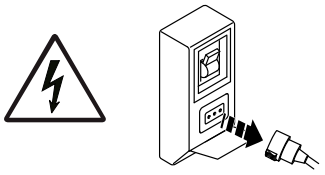
Phase	Vêtements de protection 	Chaussures de travail 	Gants 	Lunettes 	Casque 
Transport		●	○	—	○
Manutention	—	●	○	—	—
Déballage	—	●	○	—	—
Montage	—	●	●[1]	—	—
Emploi courant	●	●	●[2]	—	—
Réglages	○	●	—	—	—
Nettoyage normal	○	●	●[1–3]	○	—
Nettoyage exceptionnel	○	●	●[1–3]	○	—
Entretien	○	●	○	—	—
Démontage	○	●	○	○	—
Démolition	○	●	○	○	—
Légende :					
●	**EPI PRÉVU**				
○	**EPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE**				
—	**EPI NON PRÉVU**				

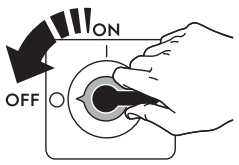
1. Pendant ces opérations, porter des gants résistants aux coupures. À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).
2. Pendant ces opérations, porter des gants résistants à la chaleur pour protéger les mains contre tout contact avec des aliments chauds ou des pièces chaudes de l'appareil et/ou pour en retirer des éléments chauds. À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à un risque chimique et provoquer d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).
3. Pendant ces opérations, porter des gants adaptés au contact avec les substances chimiques utilisées (se référer à la fiche de données de sécurité des substances utilisées pour les informations concernant les EPI requis). À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à un risque chimique et provoquer d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

A.3 Sécurité générale

- Les appareils sont équipés de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques destinés à protéger les utilisateurs et l'appareil.
- Il est interdit de faire fonctionner l'appareil après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.
- Ne modifier en aucun cas les pièces fournies avec l'appareil.
- Plusieurs illustrations du présent manuel représentent l'appareil ou certaines de ses parties, sans protections ou avec des protections retirées. Ceci dans le seul but de

simplifier les explications. Il est formellement interdit d'utiliser l'appareil sans dispositifs de protection ou avec des dispositifs désactivés.





Avant toute procédure d'installation, de montage, de nettoyage ou d'entretien, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

- Il est interdit de retirer, d'altérer ou de rendre illisibles les marquages CE, les étiquettes et signaux de sécurité, de danger et d'instruction présents sur l'appareil.
- Le niveau de pression sonore d'émission pondéré A ne dépasse pas 70 dB (A).
- Ne pas utiliser de produits (même dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil.
- Éviter d'exposer l'équipement à l'ozone - ne pas utiliser des ozoniseurs dans les locaux dans lesquels l'équipement est installé.
- Ne pas pulvériser des aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il est en marche.
- Il est interdit d'introduire dans le four des liquides inflammables par exemple de l'alcool, durant le fonctionnement.
- Pour contrôler la présence éventuelle de fuites, ne jamais se servir d'une flamme vive.
- Installer l'appareil dans un endroit bien aéré, afin de garantir un renouvellement approprié de l'air toutes les heures. Vérifier que le système de ventilation, quel qu'il soit, reste toujours opérationnel et efficace pendant toute la durée d'utilisation de l'équipement.

  L'appareil doit exclusivement être installé sous une hotte de ventilation.
- Une ventilation incorrecte peut présenter un danger pour la santé de l'opérateur et donner lieu à des problèmes de fonctionnement, des résultats de cuisson non satisfaisants et l'endommagement éventuel de l'équipement. Toute détérioration résultant directement d'une ventilation incorrecte du FOUR ne sera en aucun cas couverte par la garantie du fabricant.
- Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
- Les opérations suivantes doivent être confiées exclusivement au personnel spécialisé autorisé ou aux techniciens du SAV, munis de tous les équipements de protection individuelle (A.2 *Équipements de protection individuelle*), des outils, des matériels et des moyens auxiliaires appropriés et qui peuvent demander au fabricant un Manuel de service :
  – Installation et montage
  – Mise en place
  – Branchement électrique
  – Nettoyage, réparation et entretien exceptionnel de l'appareil
  – Élimination de l'appareil
  – Intervention sur les équipements électriques

A.4 Protections installées sur l'appareil

Protections

L'appareil est équipé :

- de protections fixes (par exemple, carters, couvercles, panneaux latéraux, etc.) fixées à l'appareil et/ou au châssis au moyen de vis ou de raccords rapides, qu'il est possible de démonter ou d'ouvrir uniquement à l'aide d'outils ; c'est pourquoi l'utilisateur ne peut pas retirer ou toucher à ces dispositifs. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de manipulation ou de non-utilisation de ces dispositifs.

- des protections mobiles verrouillées (porte) pour accéder à l'intérieur de l'appareil ;
- des panneaux ou portes d'accès à l'équipement électrique de l'appareil, réalisés à l'aide de panneaux à charnières, à ouvrir avec des outils. Il est interdit d'ouvrir le panneau ou la porte lorsque l'appareil est branché sur secteur.

A.5 Pictogrammes de sécurité à placer sur l'appareil ou à proximité

Interdiction	Signification
	Il est interdit de retirer les dispositifs de sécurité
	Il est interdit d'utiliser de l'eau pour éteindre les incendies (au niveau des pièces électriques)
	Veiller à ce que la zone autour de l'appareil soit dégagée, et sans matériaux combustibles à proximité. Ne pas conserver de matières inflammables à proximité de cet appareil

Danger	Signification
	prudence, surface chaude
	Risque d'électrocution (au niveau des pièces électriques avec indication de la tension)

A.6 Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible

Toute utilisation autre que celle spécifiée dans le présent manuel est considérée comme incorrecte. Pendant le fonctionnement de l'appareil, les travaux ou activités différents de ceux prévus sont considérés incorrects et peuvent entraîner, en général, des risques pour la sécurité des utilisateurs et endommager l'appareil. Sont considérés comme usages incorrects raisonnablement prévisibles :

- l'absence d'entretien, de nettoyage, de contrôles réguliers de l'appareil ;
- les modifications structurelles ou de la logique de fonctionnement ;
- la manipulation des écrans ou des dispositifs de sécurité ;
- la non-utilisation des équipements de protection individuelle par les opérateurs, le personnel spécialisé et le personnel chargé de l'entretien ;
- la non-utilisation d'accessoires appropriés (par ex., l'utilisation d'équipements ou d'échelles non adaptés) ;
- l'entreposage à proximité de l'appareil de matériaux combustibles ou inflammables, ou quoi qu'il en soit, non compatibles ou n'ayant aucun lien avec le travail à effectuer ;
- l'installation incorrecte de l'appareil ;
- l'introduction dans l'appareil d'objets ou de choses incompatibles avec l'utilisation ou pouvant nuire à l'appareil ou aux personnes ou polluer l'environnement ;
- l'utilisation de l'appareil pour se hisser plus haut ;
- le non-respect des instructions relatives à l'utilisation pour laquelle l'appareil est conçu ;
- d'autres comportements comportant des risques que le Fabricant ne peut éliminer.

A.7 Risques résiduels

L'appareil présente des risques qui n'ont pas été entièrement éliminés par la conception ou l'installation de protections appropriées. Quoi qu'il en soit, l'opérateur a été informé de ces risques dans le présent manuel, qui indique précisément le type d'équipements de protection individuelle dont doit se munir le personnel intervenant sur l'appareil. Pour réduire les risques, prévoir suffisamment d'espace pour installer l'unité.

Afin de maintenir ces conditions, les zones autour de l'appareil doivent toujours :

- être dégagées (absence d'échelles, d'outils, de récipients, de boîtes, etc.) ;
- être propres et sèches ;
- être parfaitement éclairées.

Afin de fournir au client une information complète, les risques résiduels présentés par l'appareil sont énoncés ci-après : ces comportements sont considérés comme incorrects et formellement interdits.

Risque résiduel	**Description d'une situation dangereuse**
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en présence d'eau, de liquide ou de saleté sur le sol
Brûlure/abrasions (par exemple, résistances, plaque froide, lamelles et tuyaux du circuit de refroidissement)	L'opérateur touche intentionnellement ou non certains composants internes de l'appareil sans se munir de gants de protection.
Électrocution	Contact avec les parties électriques sous tension au cours des opérations d'entretien effectuées sans mettre préalablement le tableau électrique hors tension
Chute de l'opérateur	L'opérateur intervient sur l'appareil en utilisant des systèmes non adaptés pour accéder à la partie supérieure (par exemple, échelle, ou en montant directement sur l'appareil)
Écrasement ou lésion	Il se peut que le personnel spécialisé n'ait pas fixé correctement la console de commande permettant d'accéder au compartiment technique. Celui-ci risque alors de se refermer subitement.
Basculement des charges	En cas de manutention de l'appareil ou de retrait de son emballage à l'aide d'accessoires ou de systèmes de levage non appropriés, ou en présence d'un chargement non équilibré
Chimique	Contact avec des substances chimiques (par ex., détergent, produit de rinçage, détartrant, etc.) sans recourir aux mesures de sécurité qui s'imposent. Veiller à toujours consulter les fiches de sécurité et les étiquettes des produits utilisés.
Fermeture brusque	L'opérateur chargé de l'utilisation courante de l'appareil pourrait fermer brusquement et délibérément le couvercle/la porte/la porte du four (selon l'équipement de d'appareil).

A.8 Entretien de l’appareil

IMPORTANT
Pour garantir la performance et la sécurité de l'appareil, il convient de l'entretenir et de le nettoyer régulièrement.

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds humides ou nus.
- Utiliser une échelle à crinoline pour les interventions sur les appareils très hauts.
- Avant de procéder au nettoyage, mettre l'appareil en situation de sécurité.
- Respecter les exigences pour les interventions d'entretien courant et exceptionnel. Le non-respect de ces avertissements peut entraîner des risques pour le personnel.
- Ne pas asperger d'eau ni utiliser de jets d'eau, des nettoyeurs haute pression ou des nettoyeurs vapeur.

A.9 Entretien préventif

Pour garantir la sécurité et la performance de l'équipement, il est recommandé de demander aux techniciens Electrolux Professional agrées de procéder à son entretien tous les 12 mois, conformément aux manuels d'entretien d'Electrolux Professional. Pour plus de détails, merci de contacter votre SAV Electrolux Professional local.

A.10 Pièces et accessoires

Utiliser exclusivement des accessoires et/ou des pièces détachées d'origine. L'utilisation d'accessoires et/ou de pièces non d'origine invalidera la garantie originale du fabricant outre le fait que l'appareil risque de ne plus être conforme à la norme de sécurité.

A.11 Mesures de précaution pour l'utilisation et l'entretien

- Des risques de nature essentiellement mécanique, thermique et électrique sont présents sur l'appareil. Ces risques ont été neutralisés aux endroits où cela était possible :
  – soit directement en adoptant des solutions appropriées ;
  – soit indirectement en utilisant des écrans, des protections et des dispositifs de sécurité.
- Les éventuelles anomalies sont signalées sur l'affichage situé sur le bandeau de commande.
- Au cours de l'entretien, certains risques qu'il n'est pas possible d'éliminer subsistent ; ceux-ci doivent être neutralisés en adoptant des comportements et des précautions spécifiques.
- Il est interdit d'effectuer des opérations de contrôle, de nettoyage, de réparation et d'entretien sur des organes en mouvement. Les utilisateurs doivent être avertis de cette interdiction par des avis parfaitement visibles.
- Il est conseillé de contrôler régulièrement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité et l'isolation des câbles électriques qui devront être remplacés si nécessaire.

En cas d'anomalies importantes (par exemple, court-circuit, câbles hors du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, etc.), l'opérateur chargé de l'utilisation courante de l'appareil est tenu de respecter les consignes suivantes :

- désactiver immédiatement l'appareil et débrancher toutes les arrivées (électricité, gaz, eau).

Avant toute intervention sur l'appareil, toujours consulter le Manuel qui indique les procédures correctes et fournit des consignes importantes de sécurité.

A.12 Entretien de l'appareil

- Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent des conditions réelles de fonctionnement de l'appareil et des conditions environnementales (présence de poussière, d'humidité, etc.), raison pour laquelle il n'est pas possible de définir des intervalles très précis. Il est en tous les cas recommandé de procéder à l'entretien approfondi et régulier de l'appareil pour minimiser toutes interruptions de service.
- Il est également recommandé de stipuler un contrat d'entretien préventif et programmé avec le SAV.
- Avant de procéder à l'entretien, mettre l'appareil en situation de sécurité.
- Afin de garantir les performances et un fonctionnement optimal de l'appareil, il est indispensable d'effectuer périodiquement l'entretien en suivant les consignes fournies dans le Manuel.

B GARANTIE

B.1 Conditions de garantie et exclusions de la garantie

Si le produit acheté est couvert par une garantie, cette garantie sera conforme aux réglementations locales, sous réserve que le produit soit installé et utilisé aux fins pour lesquelles il a été conçu et selon les modalités décrites dans la documentation appropriée de l'équipement.

La garantie ne s'applique que si le client a utilisé des pièces détachées d'origine et procédé aux entretiens conformément à la documentation en matière d'utilisation et d'entretien mise à disposition sous format imprimé ou électronique par Electrolux Professional.

Electrolux Professional recommande vivement d'utiliser des détergents, produits de rinçage et détartrants agréés par Electrolux Professional afin d'obtenir des résultats optimum et maintenir le produit à son niveau d'efficacité maximum au fil du temps.

La garantie Electrolux Professional ne couvre pas :

- frais de déplacement du technicien pour livrer ou récupérer le produit ;
- installation ;
- formation à l'utilisation/au fonctionnement ;
- remplacement (et/ou fourniture) de pièces d'usure, sauf si ce remplacement résulte de vices de matériaux ou de fabrication signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant l'identification de la défaillance ;
- correction du câblage externe ;
- correction de réparations non autorisées ou de dommages, défaillances ou dysfonctionnement provoqués et/ou résultant de ;

  – capacité insuffisante et/ou anormale des systèmes électriques (courant/tension/fréquence, y compris les pics et/ou les pannes) ;

  – inadéquation ou interruption de l'alimentation en eau, vapeur, air, gaz (y compris impuretés et/ou autres problèmes, non conformes avec les exigences techniques de chaque appareil) ;

  – pièces de plomberie, composants ou détergents non approuvés par le fabricant ;

  – négligence, utilisation abusive et/ou non-respect par le client des instructions d'utilisation et d'entretien décrites dans la documentation appropriée de l'équipement ;

  – procédures incorrectes ou insuffisantes d'installation, réparation, maintenance (y compris manipulations, modifications et réparations effectuées par des tiers non autorisés) et modification des systèmes de sécurité ;

  – Utilisation de composants non d'origine (par exemple, pièces d'usure ou pièces détachées) ;

  – conditions ambiantes provoquant des contraintes thermiques (par exemple, surchauffe/gel) ou chimiques (par exemple, corrosion/oxydation) ;

  – insertion de corps étrangers dans le produit ou association de corps étrangers au produit ;

  – accidents ou force majeure ;

  – transport et manipulation, y compris rayures, bosses, éclats et/ou autres dégâts de la finition du produit, sauf spécifications contraires, si ces dégâts résultent de vices de matériaux ou de fabrication signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant la livraison ;
- produit dont le numéro de série a été supprimé, modifié ou n'est plus facilement lisible ;
- remplacement d'ampoules, filtres et autres consommables ;
- accessoires et logiciel non approuvés ou spécifiés par Electrolux Professional.

Toute modification du produit ou de son matériel/son logiciel/sa programmation entraînerait l'annulation de la garantie Electrolux Professional et le fabricant déclinerait toute responsabilité pour les dommages en résultant.

La garantie ne couvre aucune activité de maintenance programmée (y compris les pièces nécessaires à cet effet), ni la fourniture de détergents, sauf spécifications contraires prévues par un quelconque accord local, en vertu de conditions locales.

Pour la liste des SAV agréés, consulter le site Web Electrolux Professional.

C INFORMATIONS GÉNÉRALES

AVERTISSEMENT
Voir "*AVERTISSEMENT et consignes de sécurité*".

C.1 Introduction

Ce Manuel fournit des informations concernant plusieurs appareils. Les images du produit ne sont fournies qu'à titre d'exemple.

À noter que les dessins et les schémas figurant dans le Manuel ne sont pas reproduits à l'échelle. Ils servent à compléter les informations écrites et les synthétisent. Ils ne sont aucunement destinés à donner une représentation détaillée de l'appareil.

Dans les schémas d'installation de l'appareil, les valeurs numériques indiquées se réfèrent à des mesures exprimées en millimètres et/ou en pouces.

C.2 Utilisation prévue et contraintes d'utilisation

Cet appareil a été conçu pour la cuisson de denrées alimentaires. Il est destiné à un usage collectif.

Toute autre utilisation est considérée comme impropre.

NOTE!
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation des appareils différente de celle prévue.

C.3 Essai et inspection

Nos appareils ont été conçus et optimisés au cours d'essais en laboratoire afin d'obtenir des performances et des rendements élevés.

IMPORTANT
Pour les modèles à 20 grilles uniquement : le four doit être utilisé avec le chariot fourni ou avec les chariots appropriés repris dans le catalogue des accessoires.

L'appareil est livré prêt à l'emploi.

Les documents annexés témoignent du résultat positif des essais (contrôle visuel - essai gaz/électrique - essai fonctionnel).

C.4 Droits d'auteur

Le présent manuel est exclusivement destiné à être consulté par l'opérateur et ne peut être remis à des tiers sans l'autorisation de la société Electrolux Professional.

C.5 Conservation du Manuel

Le Manuel devra être conservé intact pendant toute la durée de vie de l'appareil, jusqu'à sa démolition. En cas de cession, de vente, de location, de concession d'usage ou de leasing, le présent Manuel devra toujours accompagner l'appareil.

C.6 Destinataires du Manuel

Ce Manuel s'adresse :

- à l'employeur des utilisateurs de l'appareil et au responsable du lieu de travail ;
- aux opérateurs chargés de l'utilisation courante de l'appareil ;
- personnel spécialisé - SAV (voir Manuel de service).

C.7 Définitions

Les définitions relatives aux différents termes utilisés dans le présent Manuel sont énoncées ci-après. Il est conseillé de les lire attentivement avant toute utilisation de l'appareil.

Opérateur	Personne préposée à l'installation, au réglage, à l'utilisation, à l'entretien, au nettoyage, à la réparation et au transport de l'appareil.
Fabricant	Electrolux Professional SPA ou tout SAV agréé par Electrolux Professional SPA.
Opérateur chargé de l'utilisation courante de l'appareil	Opérateur qui a été informé, formé et instruit quant aux tâches à réaliser et aux risques liés à l'utilisation courante de l'appareil.
SAV ou personnel spécialisé	Opérateur instruit/formé par le fabricant qui, grâce à sa formation professionnelle, à son expérience, à son instruction spécifique, à ses connaissances des réglementations contre les risques d'accident, est en mesure d'évaluer les interventions à effectuer sur l'appareil, de reconnaître et d'éviter les risques. Ses compétences professionnelles couvrent les domaines de la mécanique, de l'électrotechnique, de l'électronique, etc.
Danger	Source de lésions ou de nuisances potentielles pour la santé.
Situation de danger	Toute opération présentant un ou plusieurs risques pour l'Opérateur.
Risque	Probabilité de lésions ou de risques graves pour la santé en situation de danger.
Protections	Mesures de sécurité consistant à utiliser des moyens techniques spécifiques (écrans et dispositifs de sécurité) destinés à protéger les opérateurs contre les dangers.
Écran de protection	Élément d'un appareil utilisé de manière spécifique dans le but de fournir une protection par une barrière physique.
Dispositif de sécurité	Un dispositif (autre qu'un dispositif de protection) qui élimine ou réduit le risque, pouvant être utilisé seul ou avec un dispositif de protection.
Client	Personne qui a acheté l'appareil et/ou qui le gère et l'utilise (par ex., société, chef d'entreprise, entreprise).
Électrocution	Décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

C.8 Responsabilités

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et d'anomalies de fonctionnement résultant :

- du non-respect des instructions contenues dans le présent Manuel ;
- de réparations effectuées de manière incorrecte et du remplacement de pièces différentes de celles spécifiées dans le catalogue des pièces détachées (le montage et l'utilisation de pièces et d'accessoires non d'origine peuvent nuire au fonctionnement de l'appareil et faire échoir la garantie originale du fabricant).
- des opérations réalisées par des membres non spécialisés du personnel ;
- de modifications ou d'interventions non autorisées ;
- de l'absence de maintenance, ou d'une maintenance insuffisante ou inappropriée ;
- de l'utilisation impropre de l'appareil ;
- d'événements exceptionnels non prévisibles ;
- de l'utilisation de l'appareil par du personnel qui n'a pas été informé et/ou formé ;
- de la non-application des dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation en matière de sécurité, d'hygiène et de santé sur le lieu de travail.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de transformations ou de modifications arbitraires effectuées par l'utilisateur ou par le client.

La responsabilité de l'identification et de la sélection de équipements de protection individuelle adéquats devant être portés par les opérateurs relève de l'employeur, du responsable du lieu de travail ou du technicien d'assistance technique, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes qui se sont éventuellement glissées dans le Manuel, suite à des erreurs d'impression ou de traduction.

Tout complément au Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien que le fabricant estimera utile d'adresser au client devra être conservé avec le Manuel et en fera partie intégrante.

D UTILISATION NORMALE DE L'APPAREIL

D.1 Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur l'appareil

Le client doit s'assurer que le personnel chargé de l'utilisation courante de l'appareil a été formé de façon adéquate et possède les compétences requises.

L'opérateur doit :

- lire et comprendre le Manuel ;
- avoir reçu une formation et un entraînement conformes aux tâches à accomplir afin d'utiliser l'appareil en toute sécurité ;
- avoir reçu une formation spécifique à l'utilisation correcte de l'appareil.

IMPORTANT
Le client devra s'assurer que le personnel a compris les instructions données et, en particulier, celles relatives à la sécurité et à l'hygiène sur le lieu de travail lors de l'utilisation de l'appareil.

D.2 Consignes d'utilisation de base de l'appareil

- Connaissance suffisante de la technologie et expérience spécifique dans l'utilisation de l'appareil.
- Culture générale de base et une culture technique d'un niveau suffisant pour pouvoir lire et comprendre le contenu du Manuel ; y compris capacité à interpréter correctement les schémas, la signalisation et les pictogrammes.
- Connaissances techniques suffisantes pour effectuer en toute sécurité les interventions relevant de sa compétence et spécifiées dans le Manuel.
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail.

E DESCRIPTION DU PRODUIT

E.1 Utilisation – Introduction

Ce Manuel fournit des instructions et des informations importantes pour un emploi correct et optimal du four. Pour d'autres indications sur ses caractéristiques de fonctionnement et de cuisson, contacter le revendeur.

- Ne pas poser de plats ou ustensiles sur le four pour ne pas obstruer les conduites d'évacuation des fumées et des vapeurs.
- Ne pas poser des objets (par exemple des plats) sous le fond du four pour ne pas obstruer les éventuels trous d'entrée ou de sortie de l'air de refroidissement.

IMPORTANT
Sur les modèles à 20 grilles, n'exécuter les cycles de nettoyage qu'avec le chariot à l'intérieur du four. Ce qui permettra une fermeture étanche des ouvertures du fond, entre la cavité et la porte.

- Éviter de saler les aliments dans le four, en particulier lors des cycles humides.
- Il est interdit d'introduire dans le four des liquides inflammables par exemple de l'alcool, durant le fonctionnement.

IMPORTANT
Après avoir installé des fours à 6, 10 et 20 grilles (installation superposée comprise), vérifier à quelle hauteur les plateaux supérieurs sont placés dans le four. Coller au besoin l'autocollant suivant (fourni) à l'avant du four et ***à une hauteur de 1,60 m ou plus au-dessus du sol***.



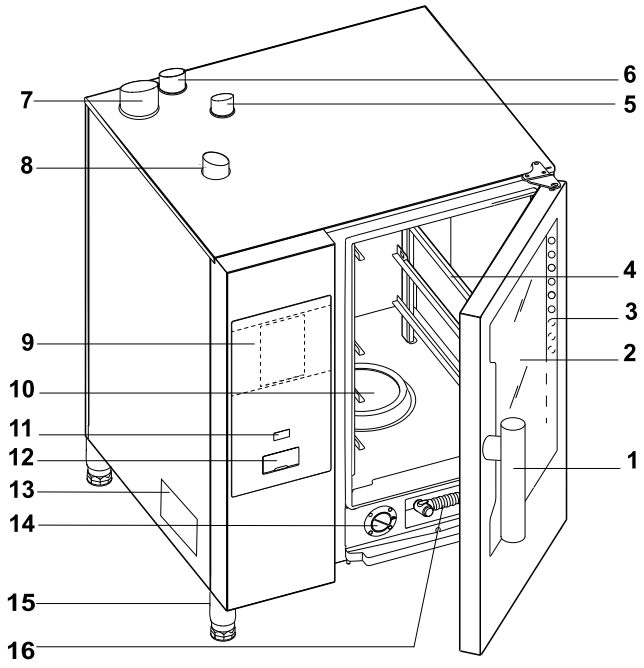
ATTENTION
Pour éviter les brûlures, ne pas utiliser de récipients contenant des liquides (ou des produits qui se liquéfient sous l'effet de la cuisson) sur les gradins situés à plus de 1,6 m au-dessus du sol. Et ce, afin d'éviter tout renversement pendant la manipulation des récipients.

Placement des aliments dans le four

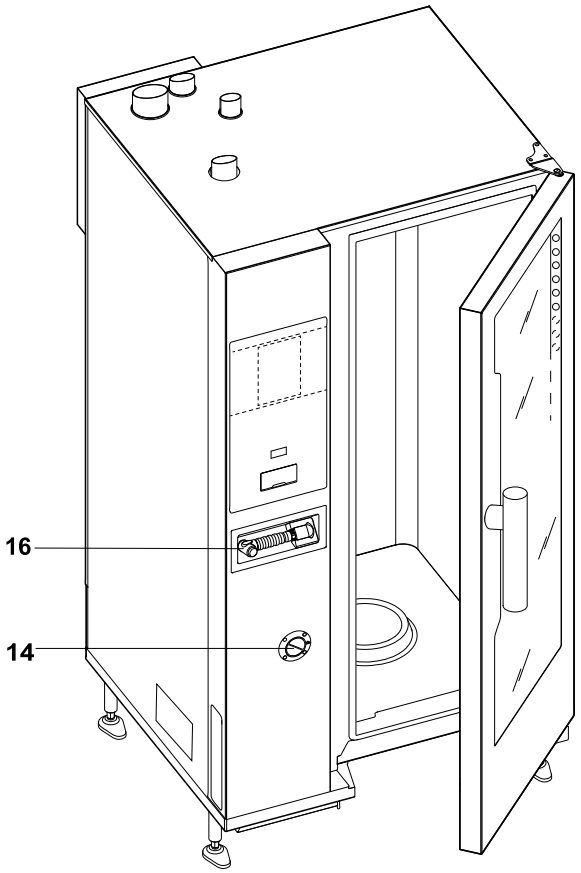
Nbre de grilles		MODÈLES					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Charge maximale du four	kg	30	60	50	100	100	200
Charge maximale des plaques/ plateaux	kg	15	30	15	30	15	30

E.2 Vue d’ensemble de l’appareil

6 - 10 GN model



20 GN model



1. Poignée de porte (la forme dépend du modèle)
2. Porte en verre
3. Barre LED pour éclairer la cavité
4. Support de grilles
5. Échangeur de chaleur de la cavité pour l'évacuation du gaz (tous les modèles au gaz)
6. Évacuation de la vapeur (modèles électriques et au gaz)
7. Évacuation du gaz du générateur de vapeur (modèles au gaz avec boiler)
8. Arrivées d'air (modèles électriques et au gaz)
9. Panneau de contrôle
10. Filtre de la cavité – logements pour les tablettes de détergent (lavage de la cavité)
11. Bouton ON/OFF
12. Emplacement de la clé USB
13. Plaquette des caractéristiques
14. Tiroir de détartrant/produit de rinçage
15. Pieds
16. Système de nettoyage manuel par pulvérisation (selon le modèle)

NOTE!
La pulvérisation manuelle ne fonctionne que si le four est en marche.

E.3 Ouverture et fermeture de la porte du four

Voici les instructions de fermeture et d’ouverture de la porte du four, modèle par modèle.

Modèles 6 GN et 10 GN



1. Tourner la poignée de porte à fond dans le sens horaire ou dans le sens anti-horaire pour ouvrir complètement la porte du four. S'il est en cours, le cycle de cuisson est interrompu.
2. Pour fermer la porte, la plaquer suffisamment contre le four pour la verrouiller.

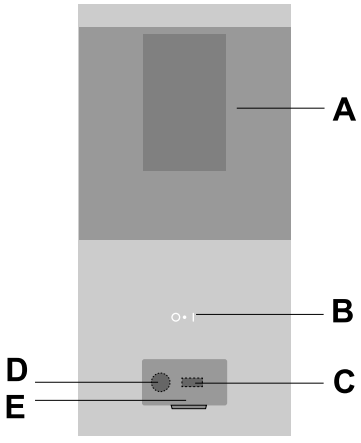
Modèle 20 GN



1. Tourner la poignée de 90°C dans le sens anti-horaire pour ouvrir complètement la porte. S'il est en cours, le programme de cuisson est interrompu.
2. Pour fermer la porte, tourner la poignée de 90°C dans le sens anti-horaire jusqu'en butée et plaquer la porte contre le four.
3. Tout en maintenant la porte plaquée contre le four, remettre la poignée en position verticale pour verrouiller totalement la porte.

E.4 Panneau de contrôle

AVERTISSEMENT
Voir "*AVERTISSEMENT et consignes de sécurité*".



A. Panneau digital
B. Touche Marche/Arrêt
C. Entrée/sortie de clé USB
D. Raccordement de l'accessoire
E. Couvercle ouvrable

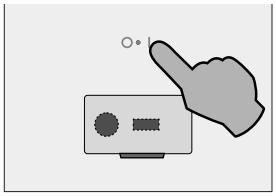
F FONCTIONNEMENT

F.1 Mise en marche du four

Appuyer sur le côté "I" du bouton "O – I" pour mettre le four en marche.

Appuyer sur le côté "O" du bouton pour arrêter le four.

IMPORTANT
Pour les modèles au gaz uniquement : attendre 5 minutes avant de le rallumer.



- le bouton correspondant O - I s'allume ;
- le panneau de contrôle s'allume ;

L'écran du TEMPS est allumé :

- maintenir le bouton du TEMPS enfoncé pour régler l'année, le mois, le jour, les heures et les minutes ; sur le clavier, appuyer sur les boutons ""> " ou "<" pour avancer ou reculer et régler la valeur requise ;
  (Exemple dans la figure ci-dessous 12:05)

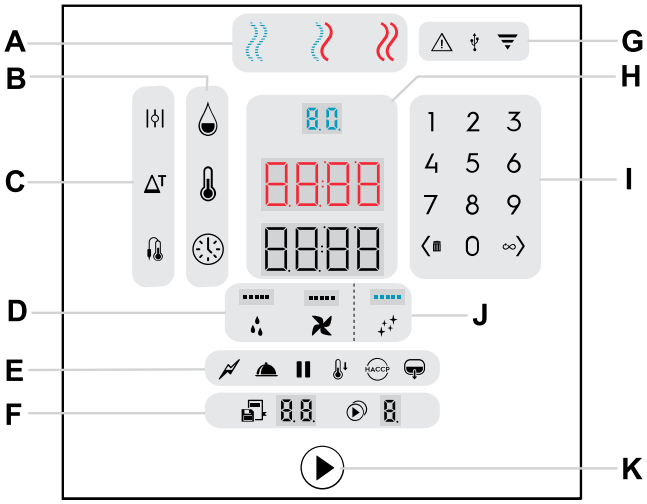


F.2 Description des écrans et commandes

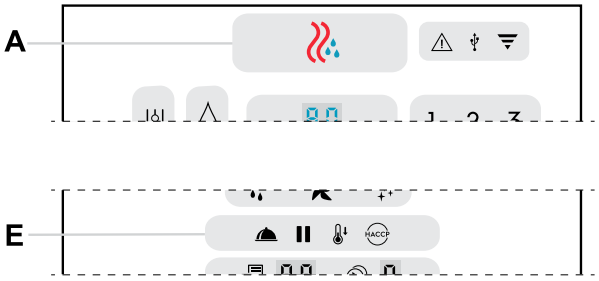
Le four permet de cuire dans différents modes de cuisson en fonction du type d'aliments et des exigences de l'utilisateur.

Il est possible de régler divers modes à l'écran, en appuyant sur l'icône correspondante.

Modèle niveau B



Modèle niveau C (sans boiler)



A. Cycles de cuisson
B. Paramètres de cuisson
C. Options de cuisson
D. Fonctions spéciales
E. Utilitaires
F. Programmes et Multiphase
G. Voyants
H. Écrans à chiffres
I. Clavier
J. Cycles de nettoyage
K. Bouton de mise en marche

Statut des lampes :

- luminosité maximale = boutons actifs
- luminosité minimale = boutons inactifs
- absence de luminosité = boutons non disponibles
- clignotement = demande ou avertissement

Statut des écrans :

- Les écrans indiquent généralement les valeurs d'humidité, de température, de temps, les programmes et le multiphase.

Ils peuvent également afficher d'autres valeurs de fonctions pour signaler les avertissements ou les actions à exécuter.

A - Cycles de cuisson

Cycle CONVECTION
Pour rôtir et gratiner
Température maximale jusqu'à 300 °C.

Modèles sans boiler

Cycle MIXTE (modèles avec boiler uniquement)
Vapeur surchauffée.
Le générateur de vapeur et la cavité sont utilisés en même temps pour conserver les aliments tendres.
Température maximale jusqu'à 300°C.

Cycle VAPEUR (modèles avec boiler uniquement)

- Vapeur maximale : idéal pour cuire à la vapeur à 100°C.
- Vapeur à basse température pour les cuissons délicates d'aliments en sachets sous vide et pour décongeler (température entre 25°C et 99°C) ;
- Vapeur surchauffée (température de 101°C à 130°C).

B - Paramètres de cuisson

Humidité
Permet de régler :

- le degré d'humidité désiré dans le cycle Mixte.
- le degré d'humidité maximum dans le cycle Convection.
- le niveau d'humidification entre les niveaux 10 et 100 sur les modèles sans surchauffeur.

Température
Thermostat digital pour la température de la cavité

Heure
Temps de cuisson

C - Options de cuisson

Ventilation ouverte (cycle à convection uniquement)
Pour les cuissons très sèches, permet l'évacuation de l'humidité lorsque cela est nécessaire (température maximum de 300°C).

Eco Delta (cuisson avec cycle de sonde alimentaire uniquement)
La fonction ECO DELTA permet de cuire les aliments à hautes températures sans les abîmer ;
Il s'agit d'une méthode de cuisson évoluée selon laquelle la température de la cavité varie proportionnellement à la température au cœur de l'aliment à cuire.

Sonde alimentaire
La sonde alimentaire permet de contrôler de manière précise la température au cœur du produit à cuire.

D - Fonctions spéciales

Injection d'eau
Injection d'eau manuelle dans la cavité : elle permet d'augmenter instantanément le degré d'humidité pendant un cycle de cuisson.

Ventilateur
Permet de régler la vitesse du ventilateur.

E - Utilitaires

Puissance réduite (modèles avec boiler uniquement)
Pour les cuissons délicates comme la pâtisserie légère. Il peut être associé à tous les cycles.

Maintien
Pour les cuissons lentes et prolongées, typiques des viandes (gros morceaux). Idéal pour maintenir les aliments à température en fin de cuisson. Il peut être associé à tous les cycles.

Pause
Pour prévoir une pause entre une cuisson et l'autre.

Refroidissement
Refroidissement rapide de la cavité : utile pour passer d'une cuisson à une autre à température inférieure.
Cela permet la rotation du ventilateur et l'injection automatique d'eau même avec la porte ouverte.

AVERTISSEMENT
Risque de brûlure. Lorsque le four est chaud, toujours ouvrir la porte en faisant attention.

HACCP
(analyse des risques et points de contrôle critiques) : selon le système requis, les données de cuisson peuvent être enregistrées sur clé USB.

Vidange du boiler (modèles avec boiler uniquement)
Appuyer sur ce bouton pour évacuer manuellement l'eau du boiler.

F - Programmes et Multiphase

Programmes
Ce bouton permet d'enregistrer et rappeler jusqu'à 99 programmes (recettes).

Multiphase
Cuisson par phases : cette fonction permet de régler des programmes de cuisson avec jusqu'à 4 phases dans une séquence automatique.

G - Voyants

Attention
Indique un dysfonctionnement du four (avertissement / erreur).

USB
S'allume quand une clé USB est connectée au four.

Wi-Fi
Indique la réussite de la connexion à un réseau Wi-Fi (avec accessoires appropriés uniquement).

H - Zone des écrans digitaux



L'**écran digital d'humidité** affiche :
- la valeur réglée dans le cycle Mixte ou le cycle Convection.
- le niveau d'humidification entre les niveaux 10 et 100 sur les modèles sans surchauffeur.



L'**écran digital de température** affiche :
- La température réglée de la cavité
- La température de la cavité ECO DELTA.



L'**écran digital du temps/sonde alimentaire** affiche :
- Le temps de cuisson.
- La température réglée de la sonde alimentaire.

I - Clavier



Permet de saisir une valeur numérique dans diverses fonctions.

touche
- Appuyer dessus pour diminuer la valeur affichée (<) ;
- Maintenir ce même bouton enfoncé pour effacer une phase ou un programme ( ).

touche
- Appuyer dessus pour augmenter la valeur affichée (>)
- Appuyer sur ce même bouton pour sélectionner la cuisson en continu ( ) lors du réglage du temps.

J – Cycle de nettoyage

Cycle de nettoyage
Cette fonction permet de nettoyer automatiquement la cavité du four à l'aide de cycles de nettoyage spécifiques.

F.3 Connectivité du four

Si le four est connecté au Cloud, le voyant lumineux ci-dessous s'allume ou clignote en fonction de l'état de la connexion.



Voyant d'état

Voyant allumé : le four est connecté au Cloud.
Luminosité maximale : le signal Wi-Fi est **bon**.
Demi-luminosité : le signal Wi-Fi est **moyen ou faible**.

Voyant clignotant :

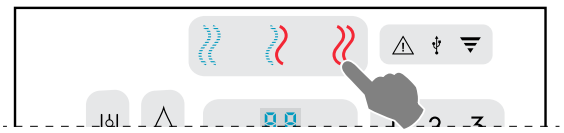
Pendant 1 minute : le four établit une connexion avec le Cloud

Fixe : impossible pour le four de se connecter au Cloud ou pas de connexion Wi-Fi.

F.4 Réglage du cycle de cuisson

F.4.1 Réglage d'un CYCLE DE CUISSON

1. Appuyer sur la touche correspondante pour sélectionner un cycle de cuisson (par exemple, CONVECTION).
   - Modèle avec boiler

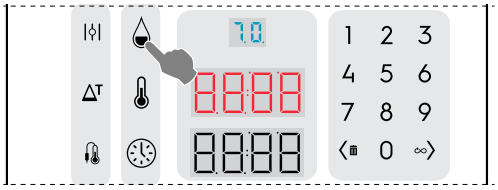


Modèle sans boiler



F.4.2 Réglage de l'HUMIDITÉ

2. Appuyer sur le bouton d'humidité. Saisir la valeur sur le pavé numérique (par exemple, 70 %). La valeur saisie apparaît à l'écran numérique.



NOTE!
Quel que soit le nombre saisi, les valeurs affichées sont toujours arrondies au multiple de dix le plus proche (10, 20, 30, ... 90 et jusqu'à 99).

Valeurs saisies (%)	Valeurs de sortie (%)
De 1 à 14	10
De 15 à 24	20
De 25 à 34	30
De 35 à 44	40
De 45 à 54	50
De 55 à 64	60
De 65 à 74	70
De 75 à 84	80
De 85 à 94	90
De 95 à 100	99

Condition d'humidité : AVEC SURCHAUFFEUR

- Le cycle Convection permet de gérer et d'adapter la teneur en humidité dans la cavité, sans générer de vapeur supplémentaire.
- Appuyer sur la touche d'humidité et utiliser le clavier numérique pour régler l'humidité maximale avec ajustement de l'évent. Une valeur réglée sur 100 provoque la fermeture de la vanne (--).

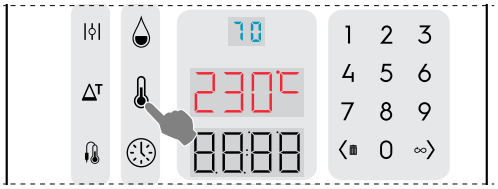
  Lorsque -- s'affiche à l'écran, la cavité ne gère pas l'humidité, puisque la vanne est fermée.
- Si la touche d'évent est enfoncée, l'humidité n'est pas réglable. L'évent est ouvert et évacue toute l'humidité de la cavité.

Condition d'humidité : SANS SURCHAUFFEUR

- Le cycle à convection permet de gérer le niveau d'humidité dans la cavité.
- Appuyer sur la touche d'humidité et utiliser le clavier numérique pour régler le niveau d'humidité.
- Avec une valeur réglée sur 0, la vanne se ferme (--) et la cavité ne gère pas le niveau d'humidité.
- Si la touche d'évent est enfoncée, le niveau d'humidité n'est pas réglable. L'évent est ouvert et évacue toute l'humidité de la cavité.

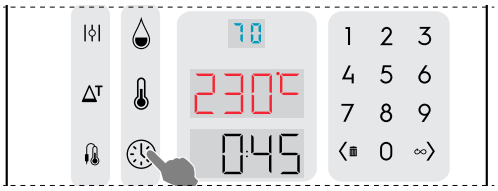
Réglage de la température

3. Régler la TEMPÉRATURE
   - Appuyer sur le bouton de température.
     Saisir la valeur sur le pavé numérique (par exemple, 230°C). La valeur saisie apparaît à l'écran numérique.



F.4.3 Réglage de la DURÉE de cuisson

4. Appuyer sur le bouton de temps.
   Saisir la valeur sur le pavé numérique (par exemple, 45 minutes). La valeur saisie apparaît à l'écran numérique.



5. Appuyer sur le bouton de démarrage pour démarrer le cycle de cuisson.
   Si la fonction de démarrage automatique est sélectionnée, le cycle démarre automatiquement à la fermeture de la porte.

F.4.4 Phase de préchauffage/refroidissement

- La phase de préparation prépare la température de la cavité avant le début du cycle sélectionné.
  L'écran de la température affiche la température réglée ; l'écran du temps affiche le message “PrEH“ ou “COOL“ en fonction de la température de la cavité ; le bouton de démarrage s'allume en vert.

Ouverture de la porte après avoir enfoncé le bouton de démarrage :

– Si la porte est ouverte, le préchauffage est interrompu (la phase de refroidissement se poursuit) ; l'écran du temps affiche le message “door“ (porte).

– Le préchauffage redémarre dès que la porte est fermée.

Passer la phase de préchauffage/refroidissement

– Appuyer sur le bouton de démarrage et le maintenir enfoncé pour démarrer immédiatement le cycle de cuisson.

6. Lorsque la phase de préchauffage/refroidissement est terminée, l'écran du temps affiche le message “LOAd“ (charge) ; le bouton de démarrage clignote en rouge.
   - Ouvrir la porte ;
   - Introduire les aliments dans l'appareil ;
   - Fermer la porte : le cycle de cuisson démarre.

F.4.5 Arrêter le cycle

Maintenir le bouton de démarrage enfoncé pour arrêter le cycle.

F.4.6 Fin du cycle

7. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le cycle de cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme de l'appareil émet un bip. Ouvrir la porte et extraire le produit.

L'alarme sonore peut être interrompue en effectuant une action quelconque sur le panneau de contrôle ou bien en ouvrant la porte.

- Pour arrêter manuellement le cycle de cuisson, appuyer sur le bouton de démarrage ⏵ pendant quelques secondes.
- Pour répéter le dernier cycle de cuisson avec des paramètres identiques, appuyer de nouveau sur le bouton de démarrage.

F.4.7 CLAPET DE VENTILATION OUVERT

	Options d'humidité : cycle à convection uniquement.

Vanne d'évent ouverte pour la cuisson à sec, permettant au besoin l'élimination de l'humidité.

(Température max. jusqu'à 300 °C)

F.4.8 ECO-DELTA

ΔT	Options de température (pour tous les modes de cuisson)

Cette fonction permet d'effectuer une cuisson sans agresser les aliments avec des températures élevées ; on améliore ainsi l'homogénéité de cuisson, les aliments restent tendres et perdent moins de poids.

Il s'agit d'une méthode de cuisson évoluée selon laquelle la température du compartiment varie proportionnellement à la température au cœur de l'aliment à cuire.

1. Appuyer sur le bouton ECO-DELTA ΔT pour sélectionner cette fonction.
2. Appuyer de nouveau sur ce bouton pour insérer la valeur requise au clavier, par exemple 30°C.
   L'utilisateur peut saisir une valeur de différence de température comprise entre 1 et 120°C.
3. Appuyer sur le bouton SONDE . Régler la température à cœur requise.
4. Insérer la sonde dans l'aliment (voir paragraphe F.4.11 *SONDE ALIMENTAIRE*).

Cette fonction convient particulièrement pour la cuisson de gros morceaux d'aliment (à partir de 5 kg, par exemple, dindon entier, cuisse de porc, etc.).

Dans ce cas, la cuisson est modérée et longue parce que température de la cavité est réglée automatiquement en fonction de celle à l'intérieur de l'aliment (SONDE À CŒUR), en maintenant une différence constante (ECO-DELTA) entre l'une et l'autre, du début à la fin de la cuisson.

IMPORTANT
La fonction ECO-DELTA n'est possible qu'avec la sonde à cœur insérée.

NOTE!
Fonction ECO-DELTA activée, le mode "Temps de cuisson" passe automatiquement en mode "Sonde à cœur" qui détecte la température à l'intérieur de l'aliment.

F.4.9 REFROIDISSEMENT

	Refroidissement rapide de la cavité

Utile pour passer d'une cuisson à une autre à une température inférieure ; permet la rotation du ventilateur et l'injection automatique d'eau dans la cavité même avec la porte ouverte. (Cette option n'est pas disponible si la température est supérieure à 180°C dans la cavité.)

1. Appuyer sur le bouton REFROIDISSEMENT
2. Entrer la valeur de température que le four doit atteindre pour la prochaine cuisson.
3. Appuyer sur le bouton de démarrage ⏵ pour atteindre la température réglée.

F.4.10 CUISSON EN CONTINU

∞	Option de temps

Le temps de cuisson est infini.

1. Appuyer sur la touche avec le symbole de l'infini ∞. L'écran du temps affiche "cont".
2. Appuyer sur le bouton de démarrage ⏵ pour démarrer la cuisson des aliments.
3. Dès que l'aliment est cuit, appuyer sur le bouton de démarrage ⏵ et le maintenir enfoncé pour arrêter le cycle de CUISSON EN CONTINU.

F.4.11 SONDE ALIMENTAIRE

	Option de temps

SONDE réglable conçue pour mesurer la température à cœur du produit. Cette fonction exclut le réglage de la durée de cuisson.

1. Appuyer sur le bouton SONDE ;
   Régler la température de la sonde à cœur au clavier numérique (par exemple, 55) ; l'écran du temps affiche la valeur saisie.

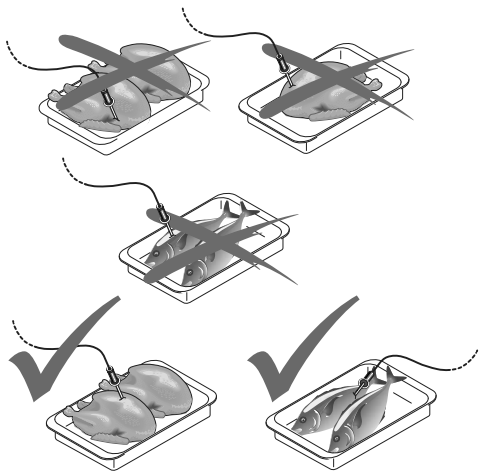


   La sonde à cœur permet de contrôler de manière précise la température au cœur du produit à cuire. Dès que la valeur réglée est atteinte, le four s'arrête automatiquement.

   NOTE!
   L'utilisateur peut régler la température de sonde entre 15 et 290°C pour les cycles combiné et à convection, et entre 15 et 120°C pour le cycle à vapeur.
2. Fermer la porte du four et appuyer sur le bouton de démarrage ⏵ pour démarrer le cycle de sonde.
   Attendre que l'écran de température signale la fin de la phase de préchauffage. Le message LOAD s'affiche.
3. Ouvrir la porte, introduire les aliments dans la cavité.

AVERTISSEMENT
Risque de brûlure. Lorsque le four est chaud, toujours ouvrir la porte en faisant attention.

4. Retirer la sonde à piquer de son logement ;
5. L'insérer dans le produit, sans exercer de force excessive ;
   Veiller à insérer la pointe (partie sensible) près du centre du produit.



IMPORTANT
La sonde à piquer est un composant de précision. Éviter les chocs, ne pas forcer en introduisant ou tirant le cordon souple (en particulier lorsque l'on utilise des structures sur roues).
La garantie ne couvre pas le remplacement des sondes à cœur endommagées suite à un usage impropre.

6. Fermer la porte du four.
   Le cycle SONDE se poursuit.

Fin du cycle SONDE

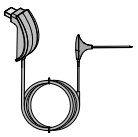
- Dès que la température à cœur requise est atteinte, le four s'arrête automatiquement. L'écran du temps affiche la durée du cycle de cuisson ;

Désactivation du cycle SONDE

- Pour désactiver le cycle SONDE, il suffit d'appuyer sur le bouton de l'heure et de régler le temps de cuisson. Cette action désactive automatiquement la sonde à cœur et vice versa. L'option de sonde à cœur se désactive dès que le four est arrêté.

NOTE!
Dans le cas d'aliments emballés sous vide, il faut utiliser la sonde à cœur extérieure spéciale (accessoire fourni sur demande) et la brancher à la clé USB. Pour son utilisation, voir le paragraphe correspondant.

F.4.12 SONDE ALIMENTAIRE USB (sur demande)

	Option de temps

1. Appuyer sur la touche SONDE et la maintenir enfoncée environ 1 seconde.
   Le voyant se met à clignoter (0,5 sec allumé - 0,5 sec éteint).
   Régler la température de la sonde à cœur finale au clavier numérique (par exemple, 55) ; l'écran du temps affiche la valeur saisie.



NOTE!
L'utilisateur peut régler la température de sonde entre 15 et 290°C pour les cycles combiné et à convection, et entre 15 et 120°C pour le cycle à vapeur.

2. Fermer la porte du four et appuyer sur le bouton de démarrage pour démarrer le cycle de sonde.
   Attendre que l'écran de température signale la fin de la phase de préchauffage. Le message LOAD s'affiche.
3. Ouvrir la porte, introduire les aliments dans la cavité.

AVERTISSEMENT
Risque de brûlure. Lorsque le four est chaud, toujours ouvrir la porte en faisant attention.

4. Insérer la pointe de la sonde USB au centre du produit, sans force excessive ;
5. Insérer l'embout USB dans la prise USB du four.
   Le voyant s'allume en continu.
6. Fermer la porte du four. Le voyant clignote (0,5 sec allumé - 0,5 sec éteint).

IMPORTANT
Si le voyant clignote rapidement (0,1 sec allumé - 0,1 sec éteint), l'écran affiche l'étiquette de texte clignotante "UPrb" et une alarme retentit, vérifier que la sonde USB est connectée. Entre-temps, la cuisson est en attente.

Le cycle SONDE se poursuit.
Dès que la valeur réglée est atteinte, le four s'arrête automatiquement.

F.4.13 MULTIPHASE

	Les aliments peuvent être cuits en différentes phases.

Le four permet de régler jusqu'à 4 phases pour chaque cycle.
Pendant un cycle de cuisson multiphase, le four passe automatiquement d'une phase à l'autre. Le cycle s'arrête dès que toutes les phases sont terminées.

Pour régler un cycle multiphase :

1. Commencer par régler un cycle de cuisson (voir le paragraphe F.4 *Réglage du cycle de cuisson*) ;
2. Maintenir le bouton de cuisson multiphase enfoncé pour ajouter la phase 2 ;
3. Régler la phase 2
   - Il est possible de déterminer ici les paramètres de la nouvelle phase.
   - Répéter la séquence pour toutes les phases à régler.
4. Appuyer ensuite sur le bouton de démarrage pour démarrer le cycle de cuisson.

Pour supprimer une phase :

1. Sélectionner la phase à supprimer à l'aide des flèches < / > du clavier
2. Maintenir l'icône de corbeille enfoncé.

NOTE!
La suppression d'une phase intermédiaire annule également automatiquement les phases suivantes.

F.4.14 UTILITAIRES

Les utilitaires sont des fonctions qui peuvent être ajoutées au cycle de cuisson. Pour les activer, il suffit d'appuyer sur le bouton correspondant.

Pause

- Ajouter une nouvelle phase ;
- Appuyer sur le bouton de pause ;

- Régler la durée souhaitée à l'aide du bouton DURÉE.

NOTE!
Cet utilitaire peut être utilisé comme départ différé s'il est réglé au début d'un cycle multiphase.

Maintien

- Appuyer sur le bouton de maintien a température pour ajouter une phase de maintien à température à la fin d'un cycle de cuisson.
  Pendant la phase de maintien à température, la lettre H apparaît à l'écran multiphase pendant que l'écran du temps affiche le message HOLd.
- Si la cuisson est déterminée par une durée, la température de maintien à température est de + 65 °C. Si la cuisson est déterminée par la sonde, la température de maintien à température est de 5 °C de plus que la température à cœur réglée.

Vidange du boiler

- Le boiler ne peut pas être vidangé pendant un cycle.

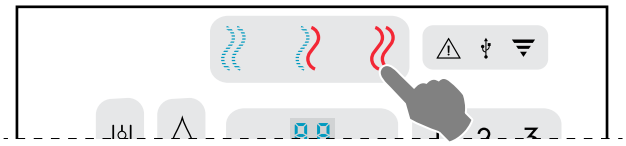
Refroidissement

- Le refroidissement ne peut pas être activé pendant un cycle.
- La température par défaut est de 25°C, mais il est possible de la modifier en la réglant au clavier.
- Pour afficher la température de la cavité, appuyer sur le bouton de température et le maintenir enfoncé pendant plus de 2 secondes.

F.5 Programmes

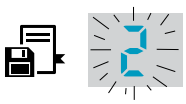
Le bouton Programmes permet de rappeler des cycles de cuisson enregistrés et d'en créer et enregistrer de nouveaux.

Pour sortir des programmes, maintenir un des modes de cuisson enfoncés.



Enregistrement des programmes

- Commencer par régler un cycle de cuisson (voir le paragraphe F.4 *Réglage du cycle de cuisson*) ;
- Maintenir le bouton Programmes enfoncé. L'écran affiche le numéro du premier programme disponible ;



- Sélectionner le numéro de programme souhaité (01–99) à l'aide des flèches < / >;
- L'écran des programmes continue à clignoter pendant quelques secondes ; pour terminer la procédure, maintenir le même bouton enfoncé quelques secondes jusqu'à ce que l'enregistrement du programme soit confirmé par un bip ;
- Appuyer sur le bouton de démarrage pour démarrer le programme.

NOTE!
Pour les modèles avec boiler, deux programmes prédéfinis pour la Régénération sont d'ores et déjà enregistrés sous les numéros de programmes “1“ et “2“.

Programmes Régénération :

1. **Régénération sur assiette** - idéal pour les banquets
   Double phase :
   - Cycle de convection de 2 minutes, 120 °C, clapet fermé et ventilation à 4 ;
   - Cycle combiné de 5 minutes, 120 °C, 20 % d'humidité et ventilation à 4.
2. **Régénération sur plateau** - idéal pour la remise en température
   Cycle combiné de 15 minutes, 120 °C, 40 % d'humidité et ventilation à 5.

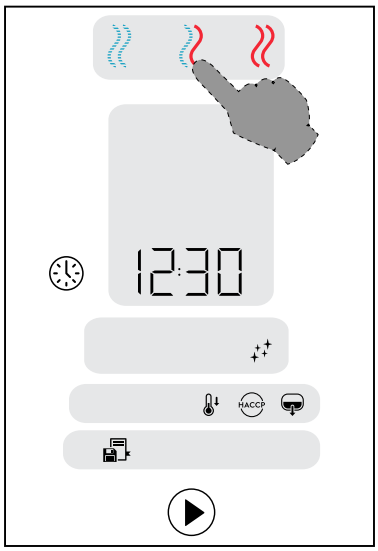
Suppression des programmes

- Sélectionner le programme à supprimer ;
- Maintenir le bouton de suppression < enfoncé pendant quelques secondes ; pour confirmer la procédure de suppression, maintenir le même bouton enfoncé.

Transfert / téléchargement de programmes – USB

Cette procédure n'est possible que dans le **statut démarrage du four**.

NOTE!
Pour accéder au statut de démarrage du four, maintenir un des modes de cuisson disponibles enfoncé, comme illustré.



1. Insérer la clé USB dans la prise.
2. Pour transférer / télécharger des programmes, maintenir le bouton Programmes enfoncé jusqu'à ce que le l'écran de la température affiche le message PrOG.
3. Utiliser les touches fléchées < / > du clavier pour sélectionner la commande de “transfert“ ou de “téléchargement“.
   Le message “dnLo“ ou “UPLO“ apparaît à l'écran du temps, en fonction de la sélection.
4. Maintenir le bouton Programmes enfoncé pour démarrer la procédure de transfert ou de téléchargement.
   Tous les voyants du panneau de commande se mettent à clignoter.
5. Le message End (Fin) s'affiche à l'écran du temps pour confirmer que l'opération est terminée.
6. Retirer la clé USB de la prise.

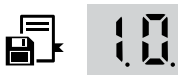
Programmes enregistrés dans le cloud

Le four peut se connecter à Internet et recevoir les programmes de cuisson (recettes) enregistrés dans le cloud.

Lorsque le cloud a envoyé un ou plusieurs programmes à l'appareil, le message « CLOU PrOG » apparaît sur les écrans Température et Heure.



Le nombre de programmes téléchargés s'affiche à l'écran Programme.



- Appuyer sur n'importe quelle touche pour ajouter les nouveaux programmes à l'appareil. Le message CLOU PrOG disparaît.

Téléchargement du journal HACCP

Cette procédure n'est possible que dans le statut démarrage du four.

1. Insérer la clé USB dans la prise.
2. Pour télécharger le journal HACCP, maintenir le bouton HACCP enfoncé jusqu'à ce que le l'écran de la température affiche le message HACP.
   Le message “dnLo“ s'affiche à l'écran du temps.
3. Tous les voyants du panneau de commande se mettent à clignoter.
4. Le message End (Fin) s'affiche à l'écran du temps pour confirmer que l'opération est terminée.
5. Retirer la clé USB de la prise.

F.6 Voyants



NOTE!
Les voyants ne sont pas des boutons, ils indiquent simplement une fonction ou mettent en garde.

ALARME

Le voyant clignote pour signaler la présence d'une anomalie. Il peut s'agir d'un avertissement ou d'une erreur.

USB

Ce voyant indique qu'une clé USB est insérée. Au début, il clignote, puis il reste allumé en continu dès que la clé USB est reconnue.

Wi-Fi

Ce voyant indique la réussite de la connexion à un réseau Wi-Fi (avec accessoires appropriés uniquement).

F.7 Fonctions spéciales

Les fonctions spéciales permettent d’améliorer l’utilisation du four et peuvent être utilisées avec plus ou moins d’intensité.

INJECTION D’EAU

Pendant un cycle de cuisson, il est possible d'augmenter l'humidité dans la cavité pour certains types de cuisson.

Appuyer sur ces boutons autant de fois que nécessaire pour régler la durée d'injection en secondes (chaque tiret = intervalles de 10 s).

Dans la figure ci-dessus (par exemple), les 3 tirets correspondent à 30 secondes d'injection d'eau.

AVERTISSEMENT
Ouvrir délicatement la porte, le ventilateur est aspergé d’eau.

VENTILATEUR

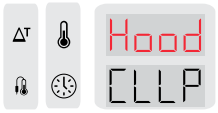
Cette fonction permet de régler la vitesse du ventilateur pour certains types de cuisson, comme les cuissons les plus délicates.

Appuyer autant de fois que nécessaire sur le bouton ci-dessus pour régler les 5 niveaux de vitesse.

Dans la figure ci-dessus (par exemple), 4 traits correspondent à une vitesse élevée.

F.8 Gestion de la hotte

Dès que la hotte est installée sur le four et activée, les écrans du four affichent quelques étiquettes de texte pour rappeler que l'entretien de la hotte doit être effectué après une certaine période de travail.



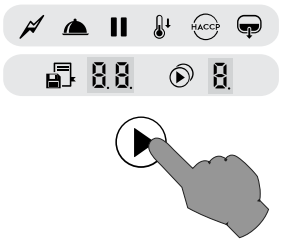
Signification du texte de l'étiquette

CLLP	Nettoyer la lampe de la hotte
rEPL	Remplacer les lampes de la hotte
CLCS	Nettoyer le puits de condensation de la hotte
CLFt	Nettoyer le filtre désembueur et de séparation d'eau de la hotte

Ce rappel peut être ignoré ou confirmé, si l'entretien a été effectué par le SAV.

Pour ignorer le rappel :

- Appuyer simplement sur la touche de démarrage.



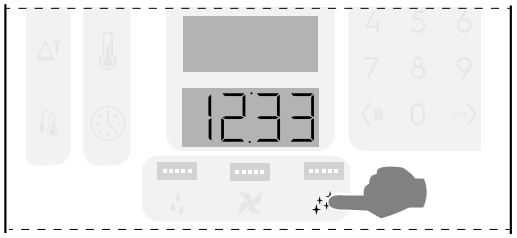
Les rappels apparaissent uniquement lorsque l'appareil est allumé (ou après 7 jours de fonctionnement continu). Si un rappel est ignoré, il réapparaîtra à la prochaine mise en marche.

F.9 Cycle de nettoyage

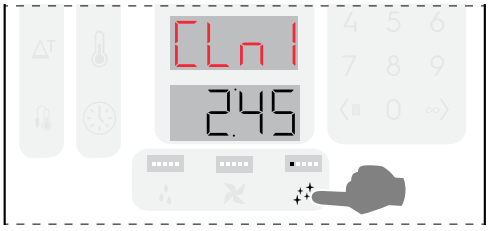
Le four est équipé d'un dispositif de nettoyage automatique de la cavité.

IMPORTANT
Pour éviter tous dommages matériels, blessures ou accidents mortels, éliminer tous les objets (plateaux, accessoires, ...) sauf le chariot de la cavité du four avant de lancer le cycle de lavage.

1. Appuyer sur la touche pour passer en mode nettoyage.



2. Appuyer à plusieurs reprises sur le bouton pour régler un des 5 cycles de nettoyage disponibles.



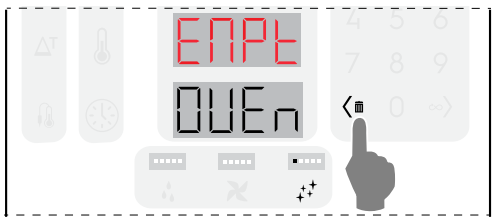
Cycles de nettoyage disponibles

CLn1	= Cycle de nettoyage doux Nettoyage en cas de niveau de salissure faible, c'est-à-dire cuisson vapeur, cuisson au four ou charges uniques avec des températures de cuisson inférieures à 200°C
CLn2	= Cycle de nettoyage moyen Nettoyage en cas de niveau de salissure moyen, c'est-à-dire rôtissage ou cuisson au four avec des températures de cuisson inférieures à 200°C
CLn3	= Cycle de nettoyage puissant Nettoyage en cas de niveau de salissure moyen à élevé, avec des dépôts d'aliments rôtis et grillés
CLn4	= Cycle de nettoyage intensif Nettoyage en cas de niveau de salissure élevé, avec des dépôts d'aliments rôtis et grillés de plusieurs charges
CLn5	= Cycle de rinçage Rinçage à l'eau froide

3. Appuyer sur le bouton pour démarrer le cycle ;

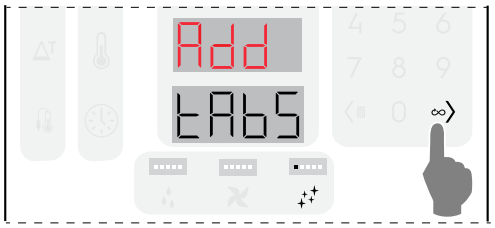
IMPORTANT
Si la température de la cavité est trop élevée, la touche de démarrage est désactivée. Appuyer sur la touche pour refroidir le four.
Ne verser le détergent qu'après refroidissement complet, étant donné que la température élevée pourrait déclencher une réaction chimique !

4. Avant de démarrer le cycle de nettoyage sélectionné, un message s'affiche pour rappeler à l'utilisateur de vider la cavité. Ouvrir la porte et **RETIRER TOUS LES OBJETS de la cavité** (casseroles, plateaux, accessoires, autres !!!).



Appuyer sur la touche du clavier pour confirmer.

5. Un message affiche alors un message pour rappeler à l'utilisateur d'ajouter des détergents. Verser du détergent au milieu au fond de la cavité, et placer la tablette de rinçage et détartrant dans le tiroir réservé à cet effet (l'emplacement varie d'un modèle à l'autre).
Les quantités varient en fonction du cycle sélectionné (consulter les tableaux de ce chapitre ou l'autocollant sur le four).



Appuyer sur la touche pour confirmer le chargement des produits chimiques solides.

6. Fermer la porte, le cycle de nettoyage démarre.

Affichage des informations sur le cycle de nettoyage

Les divers écrans affichent le texte suivant :

Pendant le réglage du cycle :

- Écran de la température = cycle sélectionné (par exemple CLn1)
- Écran du temps = durée du cycle estimée.

Après le démarrage du cycle :

- Écran de la température = cycle sélectionné
- Écran du temps = temps restant.

En fin de cycle :

- Écran de la température = cycle sélectionné
- Écran de l'heure = Message "End".



Appuyer sur n'importe quelle touche pour quitter le mode nettoyage.

DÉTERGENTS

Pour garantir les meilleurs résultats de nettoyage possibles et pour protéger le four grâce aux programmes de nettoyage, utiliser des détergents, produits de rinçage et détartrants agréés par Electrolux Professional, déjà conformes aux fluides de catégorie 3 aux termes des réglementations et lois actuellement en vigueur.

IMPORTANT
Utiliser uniquement des produits d'entretien/détergents originaux ou recommandés. Les détergents autres que les détergents originaux ou non recommandés par Electrolux Professional peuvent endommager gravement l'appareil.
Les dégâts résultant de l'utilisation de détergents et produits d'entretien autres que ceux recommandés par le fabricant ne sont pas couverts par la garantie.
Les détergents non conformes peuvent laisser des résidus chimiques dans la chambre de cuisson et/ou créer des réactions chimiques susceptibles d'avoir de graves conséquences dans la cavité, voire même provoquer une explosion dans le pire des cas.

A

Configuration standard

Détergent SOLIDE

Ouvrir et vider le nombre de sachets indiqué dans les tableaux suivants dans le filtre de vidange dans le fond au centre de la cavité ;

IMPORTANT
Nettoyant approuvé par Electrolux Professional : Tablette de détergent C22 (si disponible) ou détergent en poudre C23.

PRODUIT DE RINÇAGE

B

Configuration standard

Produit de rinçage et détartrant SOLIDE en tablettes

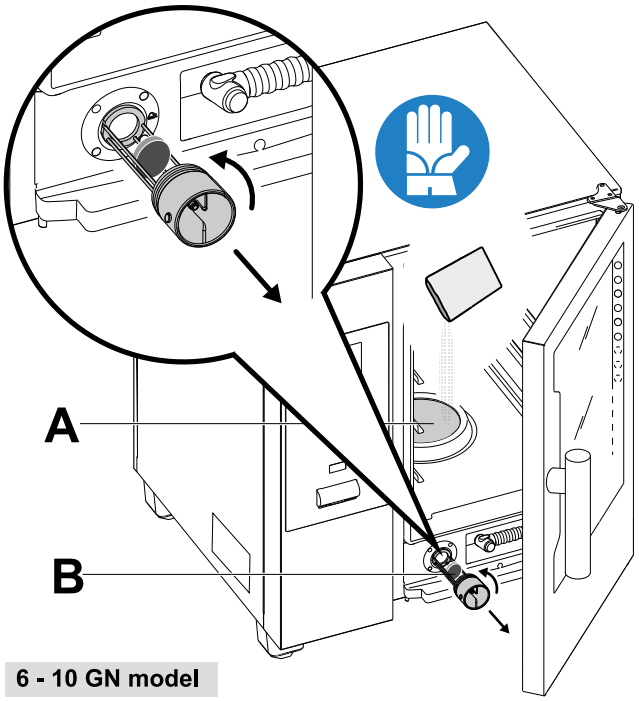
Ouvrir et vider le nombre de tablettes indiqué dans les tableaux suivants dans le tiroir réservé à cet effet (voir les images suivantes).

Effet de détartrage disponible uniquement sur les modèles avec boiler.

IMPORTANT
Utiliser uniquement les tablettes de produit de rinçage et de détartrant C25 d'Electrolux Professional.

CHARGEMENT DES PRODUITS CHIMIQUES SOLIDES SUR LES MODÈLES 6 – 10 GRILLES

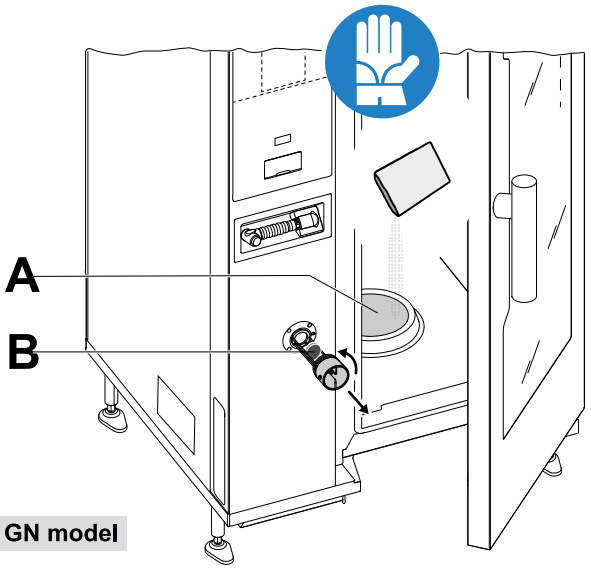
Modèle 6 – 10 GN			
Cycle de nettoyage	A	B	B – dESC
	Détergent	Produit de rinçage / détartrant	Détartrant
	Quantit2 (Nbre de tablettes/sachet)		
CLn1	1	1	2
CLn2	2	1	2
CLn3	3	1	2
CLn4	4	1	2
CLn5	0	0	0



6 - 10 GN model

CHARGEMENT DES PRODUITS CHIMIQUES SOLIDES SUR LES MODÈLES 20 GRILLES

Modèle 20 GN			
Cycle de nettoyage	A	B	B – dESC
	Détergent	Produit de rinçage / détartrant	Détartrant
	Quantit2 (Nbre de tablettes/sachet)		
CLn1	2	2	3
CLn2	3	2	3
CLn3	4	2	3
CLn4	6	2	3
CLn5	0	0	0



20 GN model

IMPORTANT
Sur les modèles à 20 grilles, n'exécuter les cycles de nettoyage qu'avec le chariot à l'intérieur du four. Ce qui permettra une fermeture étanche des ouvertures du fond, entre la cavité et la porte.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tous dommages matériels, blessures ou accidents mortels, ne pas laver ou laisser les accessoires/plateaux, (sauf le chariot) à l'intérieur de l'unité. Vider la cavité avant de continuer.

IMPORTANT
Ne pas utiliser de détergents ou de produits de rinçage en poudre dissouts dans de l'eau, ou en gel et/ou contenant du chlore.

AVERTISSEMENT
Des substances chimiques et de la vapeur chaude peuvent s'échapper de la cavité, ce qui représente un risque de se brûler ou s'ébouillanter. Utiliser des gants.
Toujours consulter les fiches de sécurité et les étiquettes des produits utilisés.

AVERTISSEMENT
Ne pas démarrer le cycle de cuisson tant que le cycle de nettoyage n'est pas terminé et/ou après la fin du cycle de nettoyage s'il subsiste des résidus de détergent.

AVERTISSEMENT
Ne pas ouvrir la porte de la cavité pendant le cycle de nettoyage.

AVERTISSEMENT
Si de la vapeur s'échappe de la porte de la cavité et/ou en cas d'usure ou de dommage visible du joint de la porte de la cavité, ne pas démarrer le cycle de nettoyage.
Appeler le SAV.

F.9.1 Nettoyage forcé

Cette fonction mesure le temps de cuisson du four écoulé depuis le dernier cycle de nettoyage automatique. Si la limite est atteinte (valeur par défaut de 24h), aucun cycle de cuisson supplémentaire ne sera autorisé.

- Le message FCLn clignotant s'affiche à l'écran de l'heure. Il est nécessaire de procéder à un des cycles de nettoyage automatiques.



- À la fin du cycle de nettoyage sélectionné, l'alerte FCLn disparaît et la fonction de cuisson est rétablie.

NOTE!
Cette fonction peut être activée à la demande du client pendant l'installation du four ou par la suite. Au besoin, contacter le SAV.

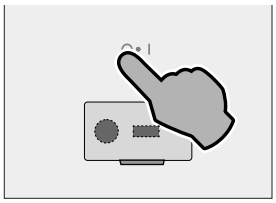
F.9.2 Détartrant pour boiler (dESC)

Pendant le cycle de lavage normal avec des produits chimiques solides (tablettes bleues de produit de rinçage et de détartrant), le boiler ne s'entartre pas. Toutefois, en cas d'entartrage excessif du boiler, un message peut s'afficher avec le code d'erreur "dESC" pour signaler qu'il faut procéder au détartrage.

- Lancer un programme de nettoyage (CLn1 à CLn4), avec un produit de rinçage et un cycle de détartrage. Utiliser 2 tablettes de "C25" uniquement pour les modèles 6-10 GN et 3 tablettes uniquement pour les modèles 20 GN au lieu de la quantité habituelle.
- Si le code d'erreur "dESC" s'affiche de nouveau après le cycle de nettoyage, appeler le SAV.

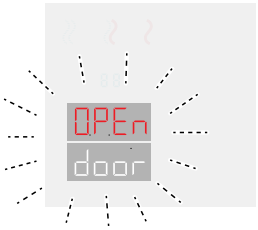
F.10 Arrêt du four

Appuyer sur le côté "O" du bouton "O – I" pour arrêter le four.

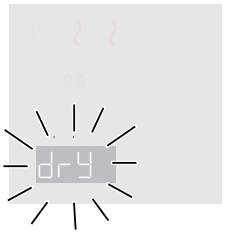


IMPORTANT

Avant de s'arrêter, l'appareil procède à un séchage de la cavité : le ventilateur de refroidissement reste actif à la vitesse maximale pour refroidir le compartiment des composants et sécher la chambre du four. Un message clignotant apparaît aux afficheurs rouge et blanc : "OPEN DOOR" (OUVRIR LA PORTE).



- Si la porte du four est ouverte, la procédure de séchage démarre après un compte à rebours de 5 minutes. Le four s'arrête ensuite.



- Si la porte est toujours fermée, les afficheurs clignotent pendant 30 minutes environ, puis le four s'arrête.

NOTE!
Le séchage ne démarre PAS si le four était en cours de cuisson ou de nettoyage lorsqu'il a été arrêté.

G ENTRETIEN DU FOUR

AVERTISSEMENT
Voir "*AVERTISSEMENT et consignes de sécurité*".

G.1 Informations concernant l'entretien

Les opérations d'entretien relèvent de la responsabilité du propriétaire et/ou de l'utilisateur de l'appareil.

IMPORTANT
Les problèmes résultant d'un entretien incorrect ou de l'absence d'entretien tel que décrit ci-après annuleront tout recours en garantie.

G.2 Introduction au nettoyage

G.3 Entretien de l'appareil

Le four s'encrasse chaque fois qu'il est utilisé pour cuire des aliments : le type de salissure et l'endroit où elle se dépose dans le four dépendent de nombreux facteurs. Ci-dessous, quelques informations sur l'emplacement des parties à nettoyer et la fréquence à laquelle il convient de les nettoyer.

G.4 Chambre de cuisson (cavité)

Il est conseillé de la nettoyer au moins une fois par jour en cas d'utilisation quotidienne : selon les types particuliers de cuisson, il faudra peut-être même nettoyer plusieurs fois par jour.

- Pour nettoyer la chambre de cuisson, appuyer sur le bouton de nettoyage pour sélectionner le programme approprié, comme décrit au paragraphe F.9 *Cycle de nettoyage*.

G.5 Surchauffeur ou générateur de vapeur (uniquement pour les modèles qui en sont équipés)

Il est conseillé de le détartrer tous les jours en cas d'utilisation quotidienne.

Le cycle de détartrage fait partie des programmes de nettoyage réservés à la chambre de cuisson, sauf le programme de rinçage. Veiller à ajouter la tablette spécifique, comme expliqué au paragraphe F.9 *Cycle de nettoyage*.

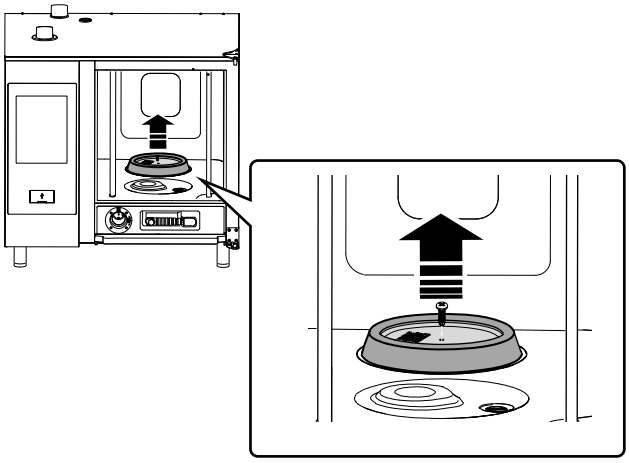
Si le four affiche le message "dESC", procéder au détartrage comme décrit à la section F.9.2 *Détartrant pour boiler (dESC)* de ce même paragraphe.

G.6 Filtre de la chambre de cuisson

Le filtre est clairement visible au milieu dans le fond de la chambre de cuisson et empêche d'endommager la pompe de lavage et/ou les obstructions dans le circuit de nettoyage.

Une fois par semaine :

1. Desserrer la vis depuis le centre du filtre ;



2. Sortir le filtre de son boîtier ;
3. Laver le filtre en lave-vaisselle sur un programme délicat ; le filtre peut également être nettoyé à la main avec un produit vaisselle neutre, puis rincé soigneusement ;
4. Remettre le filtre à sa place et visser la vis centrale.

G.7 Filtre à air

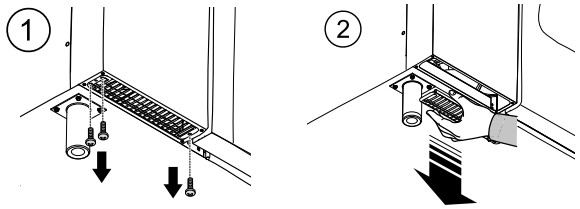
Il s'agit d'une éponge en polyuréthane fixée dans un support doté de fentes pour permettre l'entrée de l'air de refroidissement des composants du four (voir la figure pour les modèles "sur plan de travail", par exemple).

Cela empêche ainsi que les impuretés présentes dans la cuisine (huiles, graisses, farines, poudres,...) ne s'infiltrent dans les composants internes au risque de provoquer des anomalies.

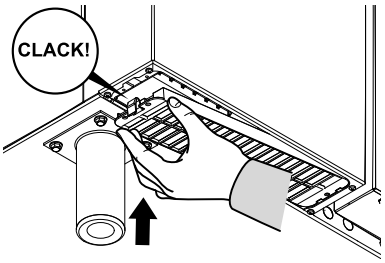
Une fois par mois :

1. Déverrouiller le support de filtre en dévissant les vis et le retirer ;

Les photos représentent le modèle 6-10 GN



2. Retirer le filtre et le dégraisser en le lavant avec une produit vaisselle ;
3. Sécher le filtre et le remettre dans le support ;
4. Remettre les support en place. Selon le modèle, fixer au besoin à l'aide de vis.



NOTE!
Il est impératif de le remettre en place pour des raisons de sécurité. En l'absence du filtre, l'appareil s'arrête de fonctionner.

G.8 Joint de porte

Le joint en silicone qui entoure la façade du meuble est essentiel pour obtenir les résultats de cuisson souhaités et pour empêcher toute fuite d'air, d'eau ou de vapeur pendant le fonctionnement du four. Le joint est l'élément le plus sollicité du four, car il est soumis à de nombreux types de contraintes : thermiques, chimiques, physiques.

Au moins **une fois par jour** (de préférence après le cycle de enttoyage de la chambre de cuisson), nettoyer soigneusement la façade et le joint à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau.

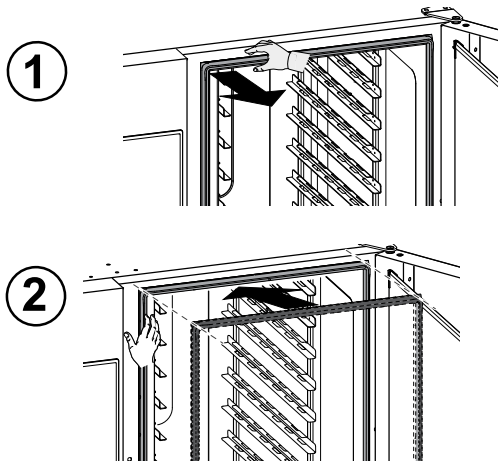
IMPORTANT
Nettoyer le joint plusieurs fois par jour, en particulier en cas de cuisson à des températures supérieures à 220 °C. Le nettoyage du joint avec un chiffon humide pendant la cuisson au gril augmente considérablement la durée de vie du joint. Ne jamais utiliser de produits abrasifs pour nettoyer le joint. Ne pas laisser tourner le four à températures élevées, à vide.

Remplacer le joint de façade tous les six (6) mois.

Pour le remplacer, procéder comme suit :

1. Sortir le joint de son logement ;
2. En éliminer toutes traces de saletés ;

3. Insérer le nouveau joint tout le long du boîtier.

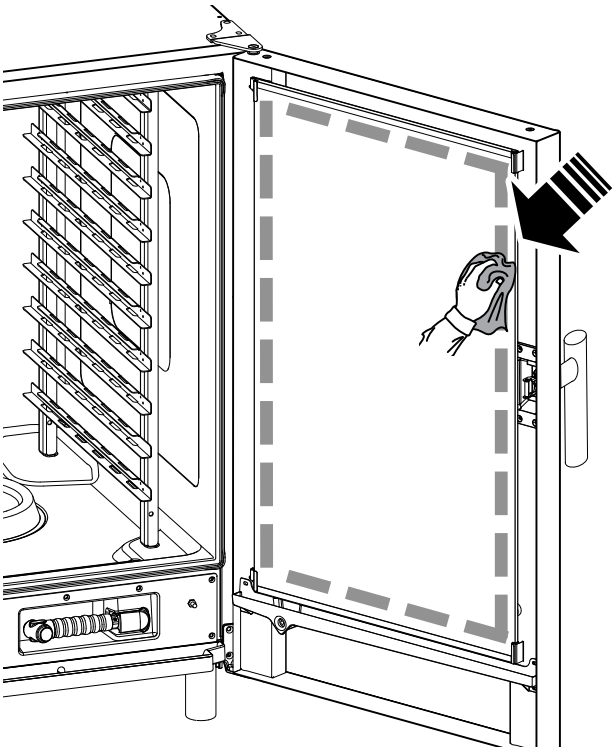


G.9 Vitre intérieure, extérieure et de la chambre de cuisson

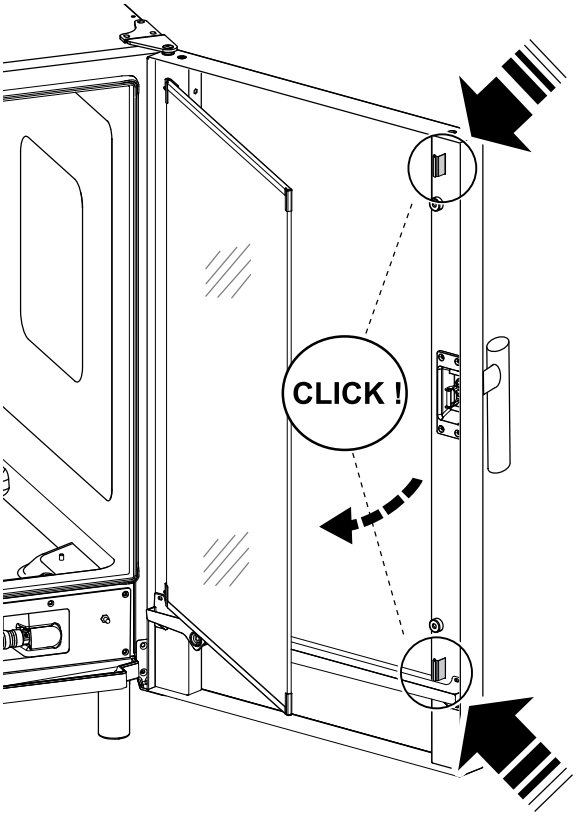
Il est important de garder la porte du four propre, ce en raison de leur double fonction : protéger l'utilisateur des températures qui se développent dans la cavité de cuisson et permettre de voir à l'intérieur pour contrôler la cuisson.

Après chaque cycle de nettoyage de la chambre de cuisson :

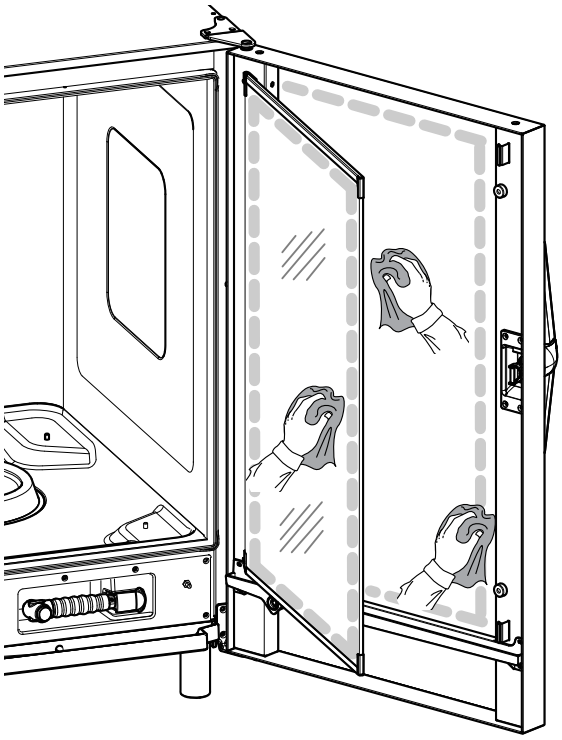
1. Nettoyer le bord de la vitre intérieure. Voir la figure ci-dessous ;



2. Avec la porte ouverte, appuyer sur les deux clips de fixation supérieur et inférieur, comme illustré, pour pouvoir passer la main entre la vitre intérieure et la vitre extérieure ;
   Nettoyer l'extérieure de la porte vitrée intérieure à l'aide d'un produit pour vitres ;



3. Nettoyer ensuite les surfaces entre les portes.
4. Remettre la vitre intérieure en place dans les clips et fermer la porte du four.



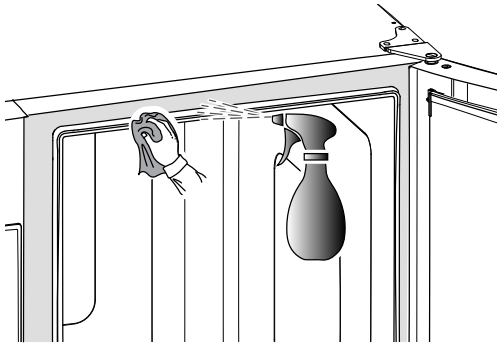
G.10 Zone de la porte

IMPORTANT
Il est vivement recommandé de nettoyer **tous les jours** la zone sur tout le pourtour de la porte, le joint en caoutchouc et la vitre intérieure, en particulier près du bord.

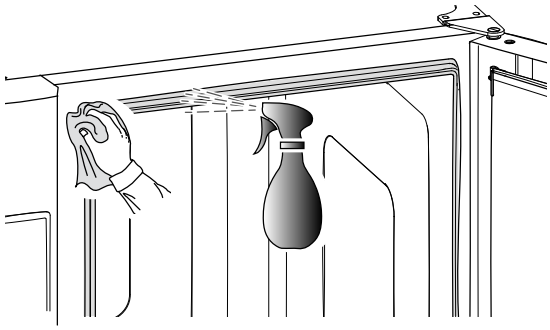
Après le cycle de cuisson, la porte du four, sa vitre interne, le joint et la zone autour du périmètre de la porte s'encrassent facilement sous l'effet des vapeurs graisseuses qui sortent du four.

Ces opérations doivent être effectuées lorsque la vitre de la porte est froide, sans utiliser de chiffons ou détergents abrasifs.

1. Nettoyer soigneusement la zone du four sur tout le périmètre de la porte, comme illustré dans la figure suivante :



2. Nettoyer le long du joint en caoutchouc ;



G.11 Contrôle de l'efficacité du système d'évacuation

Malgré un nettoyage régulier de la chambre de cuisson, les résidus de cuisson peuvent s'incruster sur le tuyau d'évacuation extérieur. C'est pourquoi il est essentiel de vérifier l'efficacité du tuyau d'évacuation et de nettoyer le tuyau externe dès que des signes d'obstruction apparaissent. Nettoyer le tuya de vidange au moins **une fois pas an**.

G.12 Bac de collecte des condensats

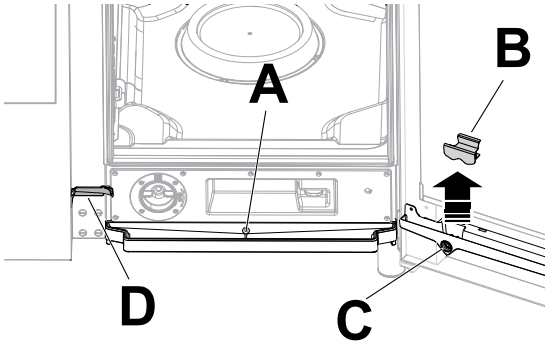
Le collecteur en plastique installé dans le fond de la façade de la chambre de cuisson récolte et évacue les vapeurs qui se condensent à l'ouverture de la porte.

Par mesure d'hygiène, le nettoyer de la manière suivante :

1. Utiliser de l'eau pour nettoyer régulièrement le tuyau de vidange (“A“) du bac de collecte ;

   Si l'évacuation n'est pas homogène, asperger une solution détergente neutre et laisser les incrustations se désagréger avant de nettoyer au jet d'eau.

2. Retirer le couvercle métallique (“B“) et utiliser le même système pour nettoyer le clapet anti-retour (“C“) ;



3. Utiliser régulièrement la brosse à poils en nylon (fourni avec l'appareil, en fonction du modèle) pour nettoyer la petite gouttière (“D“).

G.13 Sonde alimentaire

Malgré un nettoyage régulier de la chambre de cuisson, les résidus de cuisson peuvent s'incruster sur la sonde alimentaire et altérer la détection de la température.

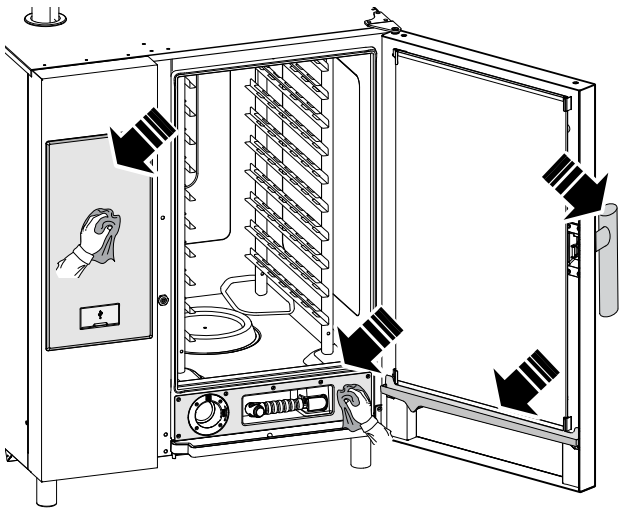
Pour garantir le fonctionnement optimal du four avec la sonde alimentaire, il est recommandé de nettoyer la sonde alimentaire **tous les jours** à la main, à l'aide d'eau tiède additionnée de détergent neutre, en évitant d'accrocher le câble de la sonde et de le rincer à l'eau.

IMPORTANT
Veiller à toujours manipuler la sonde avec prudence, car il s’agit d’un objet pointu, et en particulier également pendant l’opération de nettoyage.

G.14 Autres surfaces

- Nettoyer les parties extérieures en verre, en métal et en plastique uniquement avec des détergents non agressifs. Arrêter immédiatement l'usage de ces produits si des changements caractéristiques ou visuels des surfaces surviennent et rincer abondamment à l'eau (exemples : verre mat/rayé/autres, décoloration/fusion du plastique/ autres, ou apparition de traces de rouille/taches/rayures sur le métal). Sécher soigneusement après rinçage.

IMPORTANT
Ne pas utiliser de détergents contenant de l’hypochlorite de soude pour nettoyer la poignée en plastique.



- Nettoyer les surfaces en acier inoxydable tous les jours à l’eau tiède additionnée de savon neutre ;

  Rincer abondamment à l’eau et sécher soigneusement.
- Éviter de nettoyer l’acier inoxydable avec de la paille de fer, une brosse ou un racloir en acier car ils peuvent déposer

des particules de fer qui, en s'oxydant, provoquent des points et des débuts de rouille ;

G.15 Périodes d'inutilisation

Si des périodes d'inactivité sont prévues, prendre les précautions suivantes :

- fermer le(s) robinets d'arrivée d'eau (si présents) ;
- fermer les vannes de gaz ;
- débrancher l'appareil ou retirer la fiche de la prise de courant ;
- passer énergiquement un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox de façon à appliquer une fine couche de protection ;
- Aérer périodiquement les locaux.

IMPORTANT
La garantie ne couvre pas les dégâts provoqués par la formation de glace dans les tuyaux de l'appareil.

G.16 Remplacement des composants d'usure

Il s'agit de pièces qui se détériorent sous l'effet de l'utilisation normale au fil du temps et qui ne sont pas couvertes par la garantie du fabricant.

G.17 Réparation et entretien exceptionnel

NOTE!
Les réparations et les entretiens exceptionnels doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé autorisé, qui peut demander au fabricant un Manuel de service.

G.18 Intervalles d'entretien

Il est conseillé d'effectuer des vérifications selon la fréquence indiquée dans le tableau suivant :

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	**Fréquence**	**Responsabilité**
Nettoyage ordinaire • Nettoyage général de l'appareil et de la zone environnante	• Tous les jours	• Opérateur
Protections mécaniques • Vérifier l'état de conservation, contrôler l'absence de déformations, desserrages ou altérations	• Tous les 6 mois	• Service
Contrôle • Contrôler la partie mécanique pour s'assurer de l'absence de fissures ou de déformations, et du serrage des vis ; vérifier la lisibilité et l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des pictogrammes et les remettre éventuellement en état	• Tous les ans	• Service
Structure de l'appareil • Serrage des boulons principaux (vis, systèmes de fixation, etc.) de l'appareil	• Tous les ans	• Service
Signalisation de sécurité • Vérifier la lisibilité et l'état de conservation de la signalisation de sécurité	• Tous les ans	• SAV
Armoire de commande électrique • Vérifier l'état des composants électriques installés à l'intérieur de l'armoire de commande électrique. Vérifier les câblages entre l'armoire électrique et les organes de l'appareil	• Tous les ans	• Service
Câble de connexion électrique • vérifier l'état du câble de branchement (le remplacer au besoin)	• Tous les ans	• Service
Révision générale de l'appareil • vérifier tous les composants, équipements électriques, traces de corrosion, tuyauteries, etc.	Tous les 10 ans[1]	• Service

1. L'appareil a été conçu et fabriqué pour une durée de 10 ans environ. Cette période écoulée (à compter de la mise en service de l'appareil), il faut le soumettre à une révision générale.

G.19 Contacts maintenance (Australie uniquement)

Pour l'entretien et les pièces de rechange, contacter :

- Electrolux Professional – Electrolux Professional Australia Pty Ltd – 5–7 Keith Campbell Court – Scoresby, 3179 – Tél. 1300 888 948 – Site Web : www.electroluxprofessional.com
- Zanussi – Luus Industries – 250 Fairbairn Rd, Sunshine West Victoria, 3020 – Tél. (03) 9240 6822 – Site Web : www.luus.com.au
- Semak Food Service Equipment – Factory 18 / 87–91 A – Hallam South Road, Victoria Hallam

H DÉPANNAGE

H.1 Introduction

Certaines anomalies peuvent survenir pendant l'utilisation normale de l'appareil. Dans certains cas, il est possible de remédier simplement et rapidement à certains défauts, en suivant les instructions ci-dessous.

Un message d'avertissement ou une alarme décrivant le défaut survenu s'affiche à l'écran (si présent).

Si le problème persiste, appeler le SAV :

1. Débrancher l'appareil de l'alimentation principale ;
2. Couper le disjoncteur de protection en amont de l'appareil ;
3. Fermer le(s) robinet(s) de gaz et d'eau (si présents) ;
4. Sans oublier de préciser :
   - le type d'anomalie
   - le PNC (code produit) de l'appareil
   - le Ser. No. (numéro de série de l'appareil).

IMPORTANT
Le code PNC et le numéro de série sont indispensables pour l'identification du type d'appareil et de sa date de fabrication.

H.2 Codes d'erreur

Vérifier l'anomalie signalée par l'alarme et contacter au besoin le SAV.

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
ACF N°323	Avertissement	Filtre à air absent	• Filtre non détecté ; • Endommagement possible des composants électriques et électroniques internes en raison de l'absence de filtre à air.	• Remettre le filtre en place ; • Si le problème persiste, appeler le SAV.
ACUM N°200	Arrête le four	Carte électronique principale non identifiée	Problème de communication avec la carte électronique principale.	• Mettre le four à l'arrêt/en marche ; • Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
ACUP N°205	Arrête le four	Détection d'une erreur de protocole de communication	L'ACU n'a pas été programmée correctement. La carte SD de l'UI est peut-être corrompue et ne parvient pas à mettre à jour l'ACU avec le logiciel temporairement chargé dessus.	• Mettre le four à l'arrêt/en marche ; • Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
ACSS N°116	Bloque le four ; erreur fatale	ACS Version de logiciel (dans la carte ACU) incompatible avec la version actuelle du logiciel de l'UI	Téléchargement du mauvais logiciel (exemple : après remplacement de la carte ACU, le logiciel n'est pas téléchargé)	ACS Version de logiciel (dans la carte ACU) incompatible avec la version actuelle du logiciel de l'UI. Appeler le SAV
ACUS N°115	Bloque le four ; erreur fatale	ACU Version de logiciel (uC principale) incompatible avec la version actuelle du logiciel de l'UI	Téléchargement du mauvais logiciel (exemple : après remplacement de la carte ACU, le logiciel n'est pas téléchargé)	Version de logiciel ACU (uC principale) incompatible avec la version actuelle du logiciel de l'UI. Appeler le SAV.
ASCH N°292	Avertissement	Avertissement température du compartiment des composants	• Filtre encrassé ; • Température ambiante trop élevée.	• Vérifier la température ambiante en tenant compte du fait que le four a besoin d'air frais pour refroidir le compartiment électronique. • Nettoyer le filtre ; • Laisser refroidir le four avant de cuisiner ; • Si le problème persiste, appeler le SAV.
bAtt N°110	Avertissement	Batterie faible	Vieillissement	Appeler le SAV pour remplacer la batterie.
BEtc N°243	Arrête le nettoyage	Erreur, durée excessive lors de la fermeture pendant le nettoyage	Problème mécanique ou électrique de la vanne d'évent.	Appeler le SAV
BEto N°242	Arrête le nettoyage	Erreur, durée excessive lors de l'ouverture pendant le nettoyage	Problème mécanique ou électrique de la vanne d'évent.	Appeler le SAV
BEtr N°224	Avertissement	Durée excessive de montée en température du surchauffeur	Le four a détecté une faible performance du surchauffeur.	• Il est possible de cuisiner. Vérifier les résultats de la cuisson. • Si l'avertissement persiste, appeler le SAV.

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
Bhtc N°241	Avertissement	Avertissement durée excessive lors de la fermeture	• Défaillance du motoréducteur ou du microrupteur du clapet (vanne d'évent). • Obstruction dans l'entrée de la vanne d'évent.	Il est possible de continuer à utiliser le four. Les résultats de la cuisson ne seront peut-être pas comme d'habitude. • Four à l'arrêt et froid, vérifier la présence éventuelle d'une obstruction dans la cheminée de ventilation au-dessus du four : éliminer l'obstruction éventuelle ; • Si le problème persiste, appeler le SAV.
Bhto N°240	Avertissement	Avertissement durée excessive lors de l'ouverture	• Défaillance du motoréducteur ou du microrupteur du clapet (vanne d'évent). • Obstruction dans l'entrée de la vanne d'évent.	Il est possible de continuer à utiliser le four. Les résultats de la cuisson ne seront peut-être pas comme d'habitude. • Four à l'arrêt et froid, vérifier la présence éventuelle d'une obstruction dans la cheminée de ventilation au-dessus du four : éliminer l'obstruction éventuelle ; • Si le problème persiste, appeler le SAV.
bntC N°313	Arrête le surchauffeur	Défaillance SSR NTC (NTC4) du surchauffeur	Problème du capteur de température.	Le four a détecté un problème de fonctionnement du surchauffeur. • Vérifier les résultats de la cuisson ; • Si le problème persiste, appeler le SAV.
BoLt N°223	Arrête le cycle (si le cycle a besoin du surchauffeur)	Expiration du temps de remplissage d'eau dans le surchauffeur	• Alimentation en eau (pression/qualité de l'eau). • Problème d'isolation électrique avec les capteurs de niveau d'eau.	• Vérifier si l'arrivée d'eau est ouverte ; • Vérifier si la pression d'eau n'est pas trop basse ; • Vérifier si le filtre à eau est colmaté. Le nettoyer ou le remplacer ; • Problème mécanique de fonctionnement du surchauffeur. Si le problème persiste, appeler le SAV.
BSHt N°315	Avertissement	Température élevée du surchauffeur SSR NTC (NTC4)	• Filtre à air d'admission encrassé ; • Défaillance du ventilateur de refroidissement ; • Aspiration d'air tiède/chaud dans l'admission d'air de refroidissement ; • Four installé près d'une machine chaude ; • Fuite de vapeur/chaleur dans le compartiment électronique ;	• Ne pas éteindre le four ; • Attendre que la température diminue ; • Nettoyer le filtre à air d'admission ; • À l'aide d'une fine bande de papier, vérifier si l'on détecte un débit d'air constant à l'admission d'air de refroidissement : si ce n'est pas le cas, appeler le SAV ; • Vérifier si l'admission d'air de refroidissement peut être affectée par la chaleur générée dans la cuisine (si le four est placé à côté d'appareils chauds, les éteindre et contacter le SAV) ; • Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
BSOt N°314	Arrête le cycle de cuisson	Température excessive SSR NTC (NTC4) du surchauffeur	• Filtre à air d'admission encrassé ; • Défaillance du ventilateur de refroidissement ; • Aspiration d'air tiède/chaud dans l'admission d'air de refroidissement ; • Four installé près d'une machine chaude, • Fuite de vapeur/chaleur dans le compartiment.	Le four peut continuer à fonctionner en mode reprise : les cycles de cuisson n'utiliseront pas le surchauffeur. • Ne pas éteindre le four ; • Attendre que la température diminue ; • Nettoyer le filtre à air d'admission ; • À l'aide d'une fine bande de papier, vérifier si l'on détecte un débit d'air constant à l'admission d'air de refroidissement : si ce n'est pas le cas, appeler le SAV ; • Vérifier si l'admission d'air de refroidissement peut être affectée par la chaleur générée dans la cuisine (si le four est placé à côté d'appareils chauds, les éteindre et contacter le SAV) ; • Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
butn N°101	Arrête le four	Un ou plusieurs boutons du panneau sont bloqués en permanence	Le panneau a été heurté ou endommagé accidentellement.	Appuyer sur toutes les touches pour éventuellement débloquer la (les) touche(s) bloquée(s). Les touches bloquées en permanence sont éclairées pendant l'affichage de l'erreur.

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
Cdo N°260	Arrête le nettoyage Avertissement pendant la cuisson	Couvercle du tiroir de nettoyage absent	• Le couvercle du tiroir de nettoyage n'est pas détecté ; il n'est pas possible de TERMINER un cycle de cuisson ou de nettoyage.	Le four peut poursuivre la cuisson, mais le cycle de nettoyage pourrait être interrompu jusqu'à la mise en place du couvercle du tiroir ; • Visser correctement le couvercle du tiroir de nettoyage à l'avant du four ; • Si l'erreur persiste, faire tourner le couvercle de 180° et le revisser. Appeler le SAV.
CFbL N°294	Avertissement	Défaillance du ventilateur de refroidissement	• Surcharge du moteur du ventilateur de refroidissement due à l'encrassement ou à l'oxydation • Autre problème électrique/mécanique	Le four continue à fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques atteignent la température critique. Appeler le SAV
CLdr	Avertissement	Couvercle du tiroir de nettoyage manquant avant le début d'un cycle de cuisson ou de nettoyage	• Le couvercle du tiroir de nettoyage n'est pas détecté. Il n'est pas possible de DÉMARRER un cycle de cuisson ou de nettoyage.	• Visser correctement le couvercle du tiroir de nettoyage à l'avant du four ; • Si l'erreur persiste, faire tourner le couvercle de 180° et le revisser. Appeler le SAV.
CntC N°310	Arrête la cuisson	Défaillance SSR NTC (NTC3) de la cavité	• Défaillance du connecteur ; • Défaillance du capteur NTC ; • Défaillance du ACU ;	• Redémarrer le four ; • Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
CPUA N°203	Arrête le four	Pas de communication du microprocesseur ACS	Défaillance de l'ACU.	• Redémarrer le four ; • Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
CPUt N°204	Arrête le four	Pas de communication du microprocesseur TC	Défaillance de l'ACU.	• Redémarrer le four ; • Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
CSHt N°312	Avertissement	Température élevée SSR NTC (NTC3) dans la cavité	• Filtre à air d'admission encrassé ; • Défaillance du ventilateur de refroidissement, • Aspiration d'air tiède/chaud dans l'admission d'air de refroidissement ; • Four installé près d'une machine chaude ; • Fuite de vapeur/chaleur dans le compartiment électronique ;	• Ne pas éteindre le four ; • Attendre que la température diminue ; • Nettoyer le filtre à air d'admission ; • À l'aide d'une fine bande de papier, vérifier si l'on détecte un débit d'air constant à l'admission d'air de refroidissement : si ce n'est pas le cas, appeler le SAV ; • Vérifier si l'admission d'air de refroidissement peut être affectée par la chaleur générée dans la cuisine (si le four est placé à côté d'appareils chauds, les éteindre et contacter le SAV) ; • Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
CSOt N°311	Arrête le cycle de cuisson	Sur-température SSR NTC (NTC3) dans la cavité	• Filtre à air d'admission encrassé ; • Défaillance du ventilateur de refroidissement ; • Aspiration d'air tiède/chaud dans l'admission d'air de refroidissement ; • Four installé près d'une machine chaude ; • Fuite de vapeur/chaleur dans le compartiment électronique ;	Le four peut continuer à fonctionner en mode reprise : les cycles de cuisson n'utiliseront pas le surchauffeur. • Ne pas éteindre le four ; • Attendre que la température diminue ; • Nettoyer le filtre à air d'admission ; • À l'aide d'une fine bande de papier, vérifier si l'on détecte un débit d'air constant à l'admission d'air de refroidissement : si ce n'est pas le cas, appeler le SAV ; • Vérifier si l'admission d'air de refroidissement peut être affectée par la chaleur générée dans la cuisine (si le four est placé à côté d'appareils chauds, les éteindre et contacter le SAV) ; • Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
dESC N°230	Avertissement	Détartrer le surchauffeur	Paramètre bSCt atteint.	Lancer un programme de nettoyage avec cycle de rinçage et de détartrage et utiliser seulement 2 tablettes C25 pour les modèles à 6-10 grilles et 3 tablettes pour les modèles à 20 grilles (en suivant la procédure décrite dans le Manuel d'utilisation).

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
EbOL N°222	Arrête le cycle/préchauffage	Défaillance du thermocouple du surchauffeur	• Défaillance du connecteur ; • Défaillance du capteur TC ; • Défaillance de l'ACU.	Le four peut continuer à fonctionner sans préchauffage (vérifier les résultats de la cuisson). • Informer le SAV de la défaillance.
EbYP N°250	Avertissement	Défaillance du capteur de température d'évacuation de la vapeur.	• Défaillance du connecteur ; • Défaillance du capteur TC ; • Défaillance de l'ACU.	Le four peut continuer à fonctionner, mais il est possible d'observer une augmentation de la consommation d'eau. Appeler le SAV.
ECEd N°213	Arrête le cycle	Défaillance du thermocouple inférieur de la cavité	• Défaillance du connecteur ; • Défaillance du capteur TC ; • Défaillance de l'ACU.	Le four peut continuer à fonctionner uniquement avec un cycle vapeur 100°C. Appeler le SAV.
ECEu N°212	Arrête le cycle	Défaillance du thermocouple supérieur de la cavité	• Défaillance du connecteur ; • Défaillance du capteur TC ; • Défaillance de l'ACU.	Le four peut continuer à fonctionner uniquement avec un cycle vapeur 100°C. Appeler le SAV.
ECLt N°135	Arrête le four	Tableau de nettoyage non présent pour le MODÈLE et le TYPE DE DÉTERGENT utilisé	Logiciel manquant	Tableau de nettoyage non présent pour le MODÈLE et le TYPE DE DÉTERGENT utilisé. Appeler le SAV.
EGA0 N°130	Arrête le four	Aucun tableau des GAZ valide présent dans le four	Logiciel manquant	Aucun tableau des GAZ valide présent dans le four. Appeler le SAV.
EGAd N°132	Arrête le four	Données incorrectes du tableau des GAZ	Logiciel manquant	Données incorrectes du tableau des GAZ. Appeler le SAV.
EGAt N°131	Arrête le four	Tableau des GAZ de ce modèle d'appareil non trouvé	Logiciel manquant	Tableau des GAZ de ce modèle d'appareil non trouvé. Appeler le SAV.
EH2O N°327	Arrête le four	Mesure de l'eau incohérente avec l'état des vannes	• Vanne d'arrivée d'eau totalement ou partiellement fermée ; • Manque temporaire de pression d'alimentation en eau ; • Défaillance du débitmètre ; • Problème du système de distribution d'eau.	Le four peut continuer à fonctionner (vérifier les résultats de la cuisson). • Vérifier si la vanne d'arrivée d'eau est ouverte ; • Vérifier que la pression d'eau est > 1,5 bar ; • Si le problème, persiste appeler le SAV.
ELMb N°322	Arrête la cuisson avec le réglage de l'humidité (en mode NORMAL)	Problème du capteur d'oxygène détecté	• Défaillance de la sonde Lambda.	Il est possible de modifier le mode d'alerte de cette anomalie : • NORMAL : le four arrête tous les cycles qui nécessitent le réglage de l'humidité. • ADVANCED (AVANCÉ) : l'alarme est un avertissement. Le four continue à fonctionner en "mode Recovery" (Récupération). Il est toujours possible d'exécuter les cycles même si les performances ne sont pas nécessairement optimales. • HIDDEN (MASQUÉ) : aucune alarme affichée Pour modifier le mode d'alerte, contacter le SAV.
EntC N°290	Arrête le four	Défaillance NTC (NTC1) du compartiment des composants	• Défaillance du connecteur ; • Défaillance du capteur TC ; • Défaillance de l'ACU.	Capteur de température de la carte électronique endommagé. • Cuisson impossible. • Appeler le SAV.

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
Eotd N°251	Avertissement	Température élevée de l'évacuation de l'eau	Manque possible d'eau dans le système de vidange.	• Vérifier que le four est alimenté en eau ; • Verser un peu d'eau fraîche sur le filtre de la cavité inférieure en veillant à ne pas projeter de l'eau froide sur la cavité chaude, car cela pourrait endommager la machine. • Si le problème persiste, appeler le SAV.
Eprb1 N°320	Arrête uniquement les cycles de la sonde alimentaire	Défaillance de la sonde à cœur mono-point	• Utilisation incorrecte de la sonde alimentaire (par exemple, fil tiré ou coincé) ; • Défaillance du connecteur ; • Défaillance de la sonde ; • Défaillance de l'ACU.	Il est possible de lancer des cycles sur la base de la durée (sans sonde alimentaire) ; • Si l'on en dispose, utiliser l'accessoire de sonde alimentaire USB ; • Appeler le SAV et demander de rétablir le bon fonctionnement.
Epr6 N°321	Arrête uniquement les cycles de la sonde alimentaire	Défaillance de la sonde à cœur à six points	• Utilisation incorrecte de la sonde alimentaire (par exemple, fil tiré ou coincé) ; • Défaillance du connecteur ; • Défaillance de la sonde ; • Défaillance de l'ACU.	Il est possible de lancer des cycles sur la base de la durée (sans sonde alimentaire) ; • Si l'on en dispose, utiliser l'accessoire de sonde alimentaire USB ; • Appeler le SAV et demander de rétablir le bon fonctionnement.
Ertc N°1	Avertissement	Problème d'horloge interne	Problème de matériel (par exemple pile de l'horloge déchargée).	Il est possible que certaines fonctions ne fonctionnent pas (par exemple HCCP). • Appeler le SAV.
ESCH N°291	Arrête le four	Température excessive dans le compartiment des composants	• Filtre encrassé ; • Température ambiante trop élevée.	• Vérifier la température ambiante en tenant compte du fait que le four a besoin d'air frais pour refroidir le compartiment électronique ; • Nettoyer le filtre ; • Laisser refroidir le four avant de cuisiner ; • Si le problème se reproduit, appeler le SAV.
EStd N°253	Avertissement	Défaillance NTC évacuation de l'eau	• Défaillance du connecteur • Défaillance du capteur NTC • Défaillance de l'ACU	Le four continue à fonctionner. • Appeler le SAV pour remédier au problème.
Etb N°220	Arrête le cycle/surchauffeur	Déclenchement du thermostat de sécurité du surchauffeur. Température excessive dans le surchauffeur.	• Manque d'eau dans le surchauffeur ; • Accumulation de calcaire dans le surchauffeur ; • Capteur TC mal inséré ; • Boule ou capillaire du thermostat de sécurité endommagé ; • Fuite de chaleur dans la zone du corps du thermostat de sécurité ; • Le paramètre BOT est réglé sur une valeur trop élevée ; • Température ambiante <5°C.	Le four n'est pas capable de produire de la vapeur avec le surchauffeur. Un autre appareil sera utilisé, mais la performance sera réduite ; • Appeler le SAV et demander de rétablir le bon fonctionnement du surchauffeur.

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
EtC N°210	Arrête le four	Déclenchement du thermostat de sécurité de la cavité. Température excessive dans la cavité	• Cavité encrassée ; • Le paramètre COT est réglé sur une valeur trop élevée ; • Boule ou capillaire du thermostat de sécurité endommagé ; • Le ventilateur du moteur est bloqué alors que la chaleur est toujours présente ; • Mesures erratiques fournies par le capteur de température TC • Fuite de chaleur dans la zone du corps du thermostat de sécurité. • Température ambiante <5°C.	Nettoyer la cavité du four manuellement et appeler le SAV.
EtUb N°221	Arrête les cycles de surchauffeur	Température excessive du surchauffeur	• Manque d'eau dans le surchauffeur (appareils à chauffage électrique uniquement) ; • Accumulation de calcaire dans le surchauffeur ; • Le paramètre BOT est réglé sur une valeur trop basse.	• Attendre que la température du surchauffeur redescende (l'alarme ETUB va disparaître) • Lancer un cycle de nettoyage, y compris un cycle de rinçage et de détartrage, et utiliser la quantité de tablettes C25 indiquée dans la procédure F.9.2 *Détartrant pour boiler (dESC)* de ce Manuel) : • Si l'alarme réapparaît, détartrer de nouveau le surchauffeur. • Si le problème persiste, appeler le SAV.
EtUC N°211	Arrête le four	Température excessive dans la cavité	• Cavité encrassée ; • Le paramètre COT est réglé sur une valeur trop basse.	• Lancer un cycle de refroidissement ; si ce n'est pas possible, Ouvrir la porte et laisser le four refroidir ; Nettoyer la cavité. • Dès que la température diminue, il est possible de lancer un nouveau cycle de cuisson. • Si l'erreur réapparaît, appeler le SAV.
FA8H N°324	Arrête la cuisson après la fin du cycle de cuisson	Fonctionnement du four pendant 8 heures sans filtre d'admission d'air	Mauvaise utilisation	Réparer le filtre d'admission d'air en vérifiant sa propreté avant de le remettre en place. En cas de perte du filtre, appeler le SAV
FCLn	Arrête le cycle de cuisson suivant	Nettoyage forcé	Temps de cuisson maximum écoulé depuis le dernier cycle de nettoyage automatique.	Lancer un cycle de nettoyage automatique.
FCt	Arrête le four		L'interface utilisateur n'est pas programmée avec le logiciel	Appeler le SAV.
FDXX (XX = 00 - 17)	Arrête le four	Défaillance du moteur inférieur de la cavité	Affichage du diagnostic en fonction du nombre d'erreurs (entre 00 et 17).	Mettre le four à l'arrêt/en marche ; Si l'erreur persiste, nettoyer le four manuellement et appeler le SAV.
FLA1 N°102	Arrête le four ; erreur fatale	Le FLASH EPROM ID n'est pas conforme aux attentes		Communication impossible avec la mémoire SPI-FLASH externe. • Arrêter et redémarrer le four. Si le problème persiste, appeler le SAV.
FLA2 N°103	Arrête le four ; erreur fatale	Le canal de communication entre le FRAM et le microcontrôleur est défectueux ou bloqué		Appareil de mémoire SPI-FLASH inconnu. • Arrêter et redémarrer le four. Si le problème persiste, appeler le SAV.
FLEE N°142	Arrête le four	Erreur effacement de bloc de mémoire SPI-FLASH (bloc 4kb)		Erreur pendant l'effacement de bloc de mémoire SPI-FLASH. • Arrêter et redémarrer le four. Si le problème persiste, appeler le SAV.

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
FLrE N°140	Arrête le four	Erreur de lecture de la mémoire SPI-FLASH		Erreur pendant la lecture de la mémoire SPI-FLASH. • Arrêter et redémarrer le four. Si le problème persiste, appeler le SAV.
FLUE N°141	Arrête le four	Erreur d'écriture de la mémoire SPI-FLASH		Erreur pendant l'écriture de la mémoire SPI-FLASH. • Arrêter et redémarrer le four. Si le problème persiste, appeler le SAV.
FrA1 N°104	Arrête le four ; erreur fatale	Le FRAM ID n'est pas conforme aux attentes		Communication impossible avec la mémoire FRAM. • Arrêter et redémarrer le four. Si le problème persiste, appeler le SAV.
FrA2 N°105	Arrête le four ; erreur fatale	Les données de défaut d'alimentation FRAM calculées MD5 diffèrent des données enregistrées		Appareil de mémoire FRAM inconnu. • Arrêter et redémarrer le four. Si le problème persiste, appeler le SAV.
FrMC N°106	Arrête le four ; erreur fatale	Les données de défaut d'alimentation FRAM calculées MD5 diffèrent des données enregistrées		Erreur de logiciel : données invalides sur la mémoire FRAM. • Arrêter et redémarrer le four. Si le problème persiste, appeler le SAV.
FrrE N°145	Arrête le four	Erreur de lecture de la mémoire FRAM		Erreur pendant la lecture de la mémoire FRAM. • Arrêter et redémarrer le four. Si le problème persiste, appeler le SAV.
FrUE N°146	Arrête le four	Erreur d'écriture de la mémoire FRAM		Erreur pendant l'écriture de la mémoire FRAM. • Arrêter et redémarrer le four. Si le problème persiste, appeler le SAV.
FSnr N°293	Avertissement	Problème de ventilateur de refroidissement	• Filtre à air d'admission encrassé • Défaillance du ventilateur de refroidissement • Filtre non présent	• Nettoyer le filtre à air d'admission ; • À l'aide d'une fine bande de papier, vérifier si l'on détecte un débit d'air constant à l'admission d'air de refroidissement : si ce n'est pas le cas, appeler le SAV.
FUXX (XX = 00 - 17)	Arrête le four	Défaillance du moteur supérieur de la cavité	Affichage du diagnostic en fonction du nombre d'erreurs (entre 00 et 17).	Mettre le four à l'arrêt/en marche ; Si l'erreur persiste, nettoyer le four manuellement et appeler le SAV.
GbbU N°301	Arrête le surchauffeur	Brûleur gaz du surchauffeur bloqué	• Présence d'air dans l'arrivée de gaz ; • Arrivée de gaz fermée ; • Problème d'alimentation électrique du système de brûleur ; • Défaillance interne du système de brûleur ;	Le four peut continuer à fonctionner en mode convection et en mode ISG. Pour rétablir la pleine fonctionnalité du surchauffeur : • Mettre le four à l'arrêt/en marche. • Si l'erreur survient en début de cycle, appeler le SAV. • Si l'erreur survient après 5 tentatives d'allumage : 1. Vérifier que la vanne d'arrivée de gaz est ouverte ; 2. Réinitialiser l'erreur et essayer un nouveau cycle ; 3. Si l'erreur persiste, mettre le four à l'arrêt/en marche et réessayer un nouveau cycle ; 4. Si l'erreur persiste, appeler le SAV

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
GbCd N°302	Cycle interrompu	Brûleur inférieur de la cavité bloqué	• Présence d'air dans l'arrivée de gaz ; • Arrivée de gaz fermée ; • Problème d'alimentation électrique du système de brûleur ; • Défaillance interne du système de brûleur ;	Le four ne fonctionnera pas tant que le bon fonctionnement du brûleur n'aura pas été rétabli. Pour rétablir le bon fonctionnement : • Mettre le four à l'arrêt/en marche. • Si l'erreur survient en début de cycle, appeler le SAV. • Si l'erreur survient après 5 tentatives d'allumage : 1. Vérifier que la vanne principale d'arrivée de gaz est ouverte 2. Réinitialiser l'erreur et essayer un nouveau cycle 3. Si l'erreur persiste, mettre le four à l'arrêt/en marche et réessayer un nouveau cycle ; 4. Si l'erreur persiste, appeler le SAV
GbCU N°300	Cycle interrompu	Brûleur supérieur de la cavité bloqué	• Présence d'air dans l'arrivée de gaz ; • Arrivée de gaz fermée ; • Problème d'alimentation électrique du système de brûleur ; • Défaillance interne du système de brûleur ;	Le four ne fonctionnera pas tant que le bon fonctionnement du brûleur n'aura pas été rétabli. Pour rétablir le bon fonctionnement : • Mettre le four à l'arrêt/en marche. • Si l'erreur survient en début de cycle, appeler le SAV. • Si l'erreur survient après 5 tentatives d'allumage : 1. Vérifier que la vanne principale d'arrivée de gaz est ouverte 2. Réinitialiser l'erreur et essayer un nouveau cycle 3. Si l'erreur persiste, mettre le four à l'arrêt/en marche et réessayer un nouveau cycle ; 4. Si l'erreur persiste, appeler le SAV
GrCo N°325	Arrête le cycle de nettoyage	Vanne du collecteur de graisse ouverte	Mauvaise utilisation	Veiller à fermer la vanne de vidage du collecteur de graisse avant de redémarrer le cycle de nettoyage.
H2OC N°329	Avertissement	Contrôle H2O. Le four réessaie le contrôle de l'eau 3 fois toutes les 10 minutes. Le message EH2O s'affiche ensuite	• Robinet d'eau fermé • Débit d'eau inférieur à 1 l/min • Pas de retour de signal du débitmètre	• Vérifier que le robinet est ouvert • Vérifier que la pression d'eau est correcte • Si le problème persiste pendant 30 minutes et que EH2O augmente, appeler le SAV
HdXX (XX = 01-26)	Arrête le four	Activations des vannes/pompes	Affichage du diagnostic en fonction du nombre d'erreurs (entre 01 et 26).	Mettre le four à l'arrêt/en marche ; Si l'erreur persiste, nettoyer le four manuellement et appeler le SAV.
HdPP N°265	Arrête le nettoyage liquide	Activation des vannes/pompes (retour ACS)		• Arrêter et redémarrer le four. Si l'erreur persiste, nettoyer manuellement la cavité du four et appeler le SAV.
HFnI N°280/281	Arrête l'humidificateur	Dysfonctionnement de l'humidificateur	• Manque d'eau ; • Obstruction du circuit ISG.	Le four a détecté un problème au niveau de l'humidificateur (ISG). La cuisson pourrait être uniquement possible en mode Convection. Vérifier que la vanne d'arrivée d'eau est totalement ouverte et qu'il n'y a pas d'obstructions dans le filtre à eau. Nettoyer au besoin. Si le problème persiste, appeler le SAV.
Htd N°252	Arrête le four	Température de vidange supérieure à la limite de sécurité	Manque possible d'eau dans le système de vidange.	• Vérifier que le four est alimenté en eau ; • Verser un peu d'eau fraîche sur le filtre de la cavité inférieure en veillant à ne pas projeter de l'eau froide sur la cavité chaude, car cela pourrait endommager la machine. • Attendre que l'alarme s'éteigne ; • Si le problème persiste, appeler le SAV.

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
InuS N°118	Arrête le four	Version de logiciel du convertisseur (carte YODA) incompatible avec la version actuelle du logiciel de l'UI	Téléchargement du mauvais logiciel (exemple : après remplacement de la carte ACU)	Version de logiciel du convertisseur (carte YODA) incompatible avec la version actuelle du logiciel de l'UI. Appeler le SAV
LPIn N°227	Arrête le cycle	Problème de capteur de niveau du surchauffeur	• Court-circuit des capteurs de niveau du surchauffeur provoqué par du calcaire humide. • Problèmes d'isolation des capteurs de niveau du surchauffeur	Le four peut continuer à fonctionner en mode convection ou en mode ISG. • Problème de niveau d'eau dans le surchauffeur : lancer un programme de nettoyage avec cycle de rinçage et de détartrage et utiliser seulement 2 tablettes C25. (Suivre la procédure décrite dans le Manuel d'utilisation) ; • Si le problème persiste, appeler le SAV.
MCbM / Fd13	Arrête le four	Problème de communication du convertisseur inférieur	• Problème de convertisseur du moteur ; • Problème de connexion ou électrique.	Erreur de communication avec le convertisseur du moteur inférieur de la cavité. • Essayer de mettre le four à l'arrêt/en marche. • Si le problème persiste, appeler le SAV.
MCtM / FU13 N°201	Arrête le four	Problème de communication du convertisseur supérieur	• Problème de convertisseur du moteur ; • Problème de connexion ou électrique,	Erreur de communication avec le convertisseur du moteur supérieur de la cavité. • Essayer de mettre le four à l'arrêt/en marche. • Si le problème persiste, appeler le SAV.
nIU1 N°E160	Avertissement Arrête uniquement la connectivité	Communication impossible avec la carte NIU	L'UI n'est pas capable de communiquer avec le NIU lorsque le paramètre 352 a été activé sur 1	• Appeler le SAV
nIUS N°E161	Avertissement Arrête uniquement la connectivité	NIU La version de logiciel est incompatible avec la version de logiciel UI.	Après installation du NIU, le système a détecté une version de logiciel incompatible avec le NIU	• Appeler le SAV
nIUH N°E162	Avertissement Arrête uniquement la connectivité	NIU Inconnu	-	-
nIUC N°E163	Avertissement Arrête uniquement la connectivité	NIU Configuration non valide	-	-
nIUP N°E164	Avertissement Arrête uniquement la connectivité	Pas de PNC et SN valides trouvés		
PCE1 N°125	Arrête le four	Paramètre configuré incorrectement : Appareil avec surchauffeur mais sans sonde lambda		Paramètre configuré incorrectement : Appareil avec surchauffeur mais sans sonde lambda.
PdEF	Arrête le four	Paramètres par défaut mémorisés corrompus	Panne de la mémoire physique	Mémoire des paramètres corrompue ; • Essayer de mettre le four à l'arrêt/en marche. • Si le problème persiste, appeler le SAV.
PFOr N°123		Un ou plusieurs paramètres usine sont hors plage	Un ou plusieurs paramètres usine sont hors plage	• Appeler le SAV

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
PUOr N°122		Un ou plusieurs paramètres utilisateur sont hors plage	Un ou plusieurs paramètres utilisateur sont hors plage	• Appeler le SAV
PUSr N°120		Les paramètres utilisateur calculés diffèrent des paramètres enregistrés	Données invalides sur les paramètres utilisateur	• Appeler le SAV
PFAC N°121	Arrête le four	Carte des paramètres d'usine corrompue	Problème de logiciel ou de matériel.	• Essayer de mettre le four à l'arrêt/en marche. • Si le problème persiste, appeler le SAV.
rtc1 N°111	Avertissement Le HACCP ne fonctionne pas	La communication entre le RTC et le microcontrôleur est bloquée		Communication impossible avec l'horloge interne. • Appeler le SAV
SbbU N°306	Arrête l'arrivée de gaz du surchauffeur	Problème de vitesse du ventilateur du surchauffeur	• Surcharge du moteur du ventilateur de brûleur due à l'encrassement ou à l'oxydation ; • Autre problème électrique/mécanique.	Le ventilateur de brûleur n'atteint pas la vitesse souhaitée. Appeler le SAV.
SbCd N°305	Arrête le cycle	Problème de vitesse du ventilateur de brûleur gaz inférieur	• Surcharge du moteur du ventilateur de brûleur due à l'encrassement ou à l'oxydation ; • Autre problème électrique/mécanique.	Le ventilateur de brûleur n'atteint pas la vitesse souhaitée. • Appeler le SAV
SbCU N°304	Arrête le cycle/ convection	Problème de vitesse du ventilateur de brûleur gaz supérieur	• Surcharge du moteur du ventilateur de brûleur due à l'encrassement ou à l'oxydation ; • Autre problème électrique/mécanique.	Le ventilateur de brûleur n'atteint pas la vitesse souhaitée. Les fours avec surchauffeur peuvent fonctionner en mode vapeur à 100°C. Pour rétablir le bon fonctionnement du four, appeler le SAV.
SCbL N°107	Arrête le nettoyage	L'appareil est allumé, mais l'interrupteur ON/OFF transmet toujours un feedback OFF	• Raccordement du câblage desserré	L'appareil est allumé, mais l'interrupteur ON/OFF affiche toujours OFF. Cuisson toujours possible. Nettoyage bloqué par mesure de sécurité. • Essayer de mettre le four à l'arrêt/en marche. Si l'alarme persiste, il est toujours possible de continuer à cuisiner, mais il est recommandé de ne pas lancer de cycle de nettoyage tant que le SAV n'a pas résolu le problème. • Nettoyer le four manuellement et appeler le SAV.
tCMS N°117	Arrête le four ; erreur fatale	Version de logiciel TC (dans la carte ACU) incompatible avec la version actuelle du logiciel de l'UI	Téléchargement du mauvais logiciel (exemple : après remplacement de la carte ACU)	Version de logiciel TC (dans la carte ACU) incompatible avec la version actuelle du logiciel de l'UI. • Appeler le SAV

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
Hod0 N°600	Niveau hotte 2 Four électrique : Avertissement Niveau hotte 2 Four au gaz : arrête le four Niveau hotte 3 (Four électrique uniquement) : Avertissement Niveau hotte 4 (Four électrique uniquement) : arrête le four	Niveau 2, 3, 4 : Dysfonctionnement du régulateur du moteur de la hotte	Alimentation électrique du four coupée • Surtempérature au thermostat de sécurité du ventilateur de hotte • Détérioration du contrôleur automatique • Câble d'interface hotte/four débranché ou endommagé	Redémarrer le four. Si les causes persistent, l'erreur réapparaîtra, appeler le SAV.
hod1 N°601	Avertissement	Niveau 4 uniquement : Compartiment des lampes UV de la hotte ouvert	La cassette des lampes UV-C n'est pas en position correcte	Redémarrer le four. Si les causes persistent, l'erreur réapparaîtra, appeler le SAV.
Hod2 N°602	Avertissement	Niveau 4 uniquement : Compartiment des lampes UV de la hotte ouvert	Le panneau de couvercle du compartiment technique central (UV-C) n'est pas en position correcte ou pas fermé correctement	Redémarrer le four. Si les causes persistent, l'erreur réapparaîtra, appeler le SAV.
Hod3 N°603	Avertissement	Niveau 4 uniquement : Filtre séparateur d'eau de la hotte manquant	Le filtre désembueur et de séparation d'eau n'est pas en position correcte	Redémarrer le four. Si les causes persistent, l'erreur réapparaîtra, appeler le SAV.
hod5 N°605	Avertissement	Niveau 4 uniquement : Lampe 1 de hotte absente ou ne fonctionne pas	Les lampes UV-C 1 et/ou 2 de la hotte sont absentes ou ne fonctionnent pas	Redémarrer le four. Si les causes persistent, l'erreur réapparaîtra, appeler le SAV.
hod6 N°606	Avertissement	Niveau 4 uniquement : Lampe 2 de hotte absente ou ne fonctionne pas	Les lampes UV-C 3 et/ou 4 de la hotte sont absentes ou ne fonctionnent pas	Redémarrer le four. Si les causes persistent, l'erreur réapparaîtra, appeler le SAV.
UPrb N°620	Arrête le four	Sonde alimentaire USB manquante ou retirée pendant la cuisson	Sonde alimentaire USB pas enfichée correctement	Vérifier que la sonde alimentaire USB est enfichée correctement. Appeler le SAV.
Urt2 N°112	Arrête le four	Le drapeau d'arrêt RTC est activé, même après la procédure du rétablissement de l'alimentation		Horloge interne bloquée en permanence. Appeler le SAV.
Urt3 N°113	Arrête le four	Dysfonctionnement de l'oscillateur interne du RTC		Défaillance de l'oscillateur de l'horloge. Appeler le SAV.
USdC N°154	Arrête le four	Erreur pendant la création d'un répertoire sur la clé USB		Erreur pendant la création d'un répertoire sur la clé USB. • Essayer avec une autre clé USB.
USFC N°151	Arrête le four	Erreur pendant la fermeture d'un fichier sur la clé USB		Erreur pendant la fermeture d'un fichier sur la clé USB. • Essayer avec une autre clé USB.

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
USFO N°150	Arrête le four	Erreur pendant la création/ouverture d'un fichier sur la clé USB		Erreur pendant la création/ouverture d'un fichier sur la clé USB. • Essayer avec une autre clé USB.
USFU N°155	Arrête le four	Impossible d'écrire sur la clé USB : Clé USB pleine		Impossible d'écrire sur la clé USB : Clé USB pleine. • Essayer avec une autre clé USB.
USrE N°152	Arrête le four	Erreur pendant la lecture d'un fichier sur la clé USB		Erreur pendant la lecture d'un fichier sur la clé USB. • Essayer avec une autre clé USB.
USUE N°153	Arrête le four	Erreur pendant l'écriture d'un fichier sur la clé USB		Erreur pendant l'écriture d'un fichier sur la clé USB. • Essayer avec une autre clé USB.

I INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

I.1 Fonctions ergonomiques

I.1.1 Certification

Les fonctions ergonomiques du produit, susceptibles d'influencer l'interaction physique et ergonomique entre ce produit et l'utilisateur, ont été évaluées et certifiées.

Un produit possédant des fonctions ergonomiques doit satisfaire aux exigences ergonomiques spécifiques relevant de trois domaines différents : polytechnique, biomédical et psychosocial (utilité et satisfaction).

Des tests spécifiques ont été effectués avec de vrais utilisateurs dans chacun de ces domaines. Le produit a été certifié conforme avec les critères d'acceptabilité ergonomique exigés par les normes applicables.

I.1.2 Recommandations générales

Le four ou la cellule de refroidissement utilisé a été spécialement conçu et testé pour minimiser tous problèmes physiques liés aux interactions avec le produit.

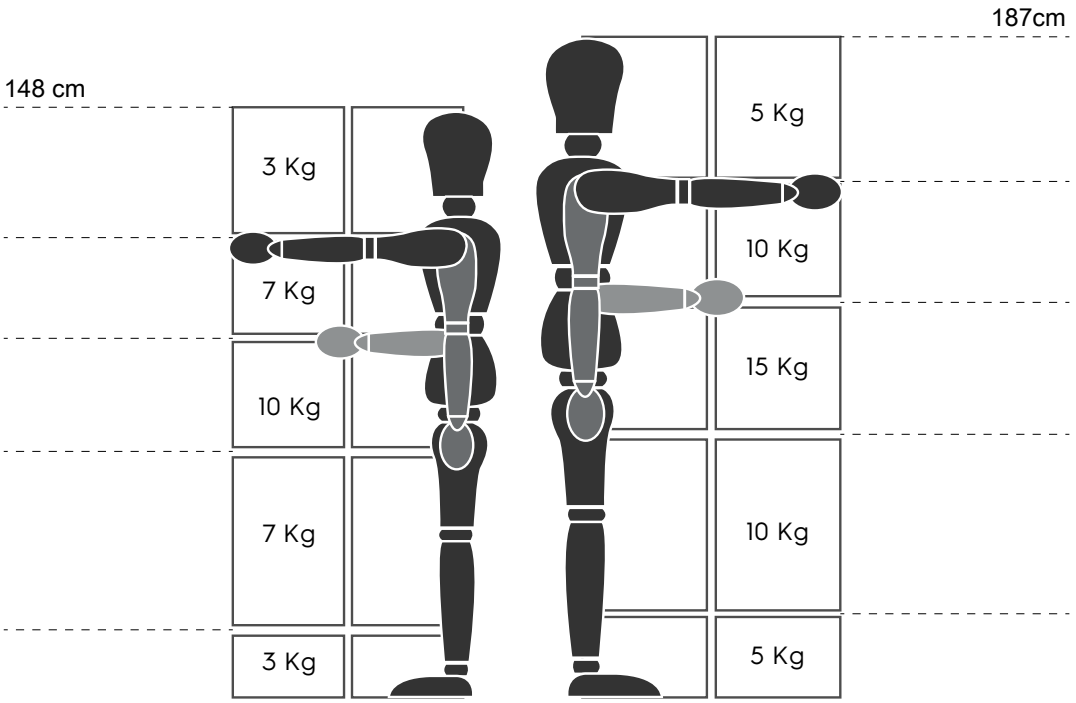
Le chargement et déchargement des plateaux et l'interaction avec le produit peuvent donner lieu à des postures incongrues et à la manipulation d'objets lourds – des caractéristiques de l'activité quotidienne que nous essayons de soulager.

Nous recommandons dans tous les cas d'adopter les quelques procédures d'utilisation suivantes :

- Manipuler le plateau en équilibre, en essayant de ne pas courber le dos pendant le chargement/déchargement.
- Si possible, fléchir les jambes et ne pas se pencher vers l'avant pendant la mise en place des plateaux sur les gradins inférieurs et la manipulation d'outils ou objets dans le bas.
- Si possible, essayer de placer les plateaux dans les cavités en tenant compte de leurs poids, comme illustré dans les images ci-dessous.
- Si possible, pousser le chariot de plateaux et le tirer pour réduire les distances.
- Maintenir le système à une distance permettant de voir et comprendre les informations affichées à l'écran ou de voir l'objet dans la cavité, en réduisant autant que possible le temps passé avec les yeux tournés vers le haut (extensions du cou).

Mouvement recommandé des plateaux en fonction de leurs poids

Essayer de placer les plateaux dans les cavités en tenant compte de leurs poids, comme illustré dans les images ci-dessous.



Poids maximum suggérés - « Réglementations concernant les opérations de manutention manuelles » - Health and Safety Executive (HSE, UK, 2016)

Voici quelques exemples d’installations courantes et les poids maximum suggérés par plateau



1	Blast Chiller 50Kg	Oven 10G + Base



2 Blast Chiller 100Kg Oven 20G



3 Blast Chiller 30Kg + Oven 6G Oven 6G + Oven 10G

I.1.2.1 Recommandations concernant les accessoires

- **Pour installer une cellule de refroidissement de 180 kg, il est suggéré de prédisposer le plancher isolé de manière à épargner à l'opérateur de l'armoire Mobile GastroNorm toute source d'effort supplémentaire.**
- **Pour l'installation murale du modèle 10GN, il est suggéré d'utiliser l'accessoire de rehausseur à maximum 700 mm de hauteur pour faciliter le chargement**.
- **En installation superposée 6GN + 6GN, il est suggéré d'utiliser l'accessoire de pieds réglables 230-290 mm (code 922745) et de les régler à la hauteur maximale de 290 mm pour faciliter le chargement.**
- **En configuration 6GN + 6GN sur l'accessoire de rehausseur, il est recommandé de charger des plateaux d'un pois inférieur à 3 kg sur le gradin supérieur.**

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com