

EN - MIXED CONVECTION / STEAM OVENS

**FR - FOURS COMBINES CONVECTION /
VAPEUR**

IT - FORNI MISTI CONVEZIONE / VAPORE

DE - KOMBI-ÖFEN UMLUFT UND DAMPF

NL - COMBI-OVENS CONVECTIE / STOOM

**PL - PIEKARNIKI KOMBINOWANE
KONWEKCYJNO - PAROWE**

PT - FORNOS MISTO CONVECÇÃO / VAPOR

ES - HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN/ VAPOR

SV - BLANDADE UGNAR KONVEKTION / ÅNGA

ENGLISH: **Installation, Use and Maintenance Manual**

FRANÇAIS : **Manuel d'Installation, d'Utilisation et d'Entretien**

ITALIANO: **Manuale Installazione, Uso e Manutenzione**

DEUTSCH: **Anleitung zu Installation, Gebrauch und Wartung**

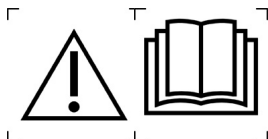
NEDERLANDS: **Handleiding voor installatie, gebruik en onderhoud**

POLSKI: **Instrukcja Montażu, Obsługi i Konserwacji**

PORTUGUÊS: **Manual de instalação, uso e manutenção**

ESPAÑOL: **Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento**

SVENSKA: **Manual för Installation, Användning och Underhåll**



Index

1. INSTALLATION	43
1.1 Consignes générales et de sécurité	43
1.2 Positionnement	47
1.3 Raccordement au Réseau d'eau	48
1.4 Raccordement de l'évacuation	49
1.5 Branchement électrique	49
1.6 Mise en marche et essai du four	51
2. INSTRUCTIONS D'UTILISATION GÉNÉRALES	53
2.1 Identification des commandes	53
2.2 Informations préalables à l'utilisation	54
2.3 Allumage et extinction du four	55
2.4 Démarrage/Arrêt de la cuisson	56
2.5 Refroidissement de la chambre de cuisson	56
2.6 Éclairage chambre de cuisson.....	56
3. PROGRAMMATION MANUELLE	57
3.1 Réglage de la température de cuisson	57
3.2 Réglage du temps de cuisson	57
3.3 Configuration de la vitesse du ventilateur	58
3.4 Configuration du mode de cuisson	58
3.5 Cuisson avec sonde à cœur (option)	59
3.6 Cuisson en Delta-T	61
3.7 Programmation de plusieurs phases de cuisson	62
3.8 Configuration du préchauffage automatique de la chambre de cuisson ...	63
3.9 Ouverture et fermeture de la vanne papillon	63
4. PROGRAMMATION	64
4.1 Mémorisation d'un programme de cuisson	64
4.2 Chargement d'un programme de cuisson sauvegardé	64
4.3 Modification d'un programme de cuisson sauvegardé	64
4.4 Suppression du programme sauvegardé.....	65

4.5	Chargement/Téléchargement recettes avec USB.....	65
4.6	Enregistrement HACCP	66
4.7	Alarme POWER FAIL.....	67
5.	ENTRETIEN et NETTOYAGE	67
5.1	Nettoyage.....	67
5.2	Lavage automatique	68
5.3	Nettoyage du diffuseur du lavage.....	69
5.4	Filtre d'aération compartiment technique.....	69
5.5	Evacuation de l'humidité	70
5.6	Nettoyage du verre.....	70
5.7	Réglage des charnières de fermeture de la porte	71
6.	RESOLUTION DES PROBLEMES	72
6.1	Problèmes les plus communs	72
6.2	Alarmes.....	73
7.	ELIMINATION DE L'APPAREIL	74
8.	SCHEMA ELECTRIQUE	75
8.1	6 GN 1/1 (W).....	75
9.	FICHE TECHNIQUE	76
9.1	6 GN 1/1 (W).....	76
10.	CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU ENTRANTE	344

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits.

Cet appareil fait partie d'une gamme complète d'outils spécifiquement conçue pour la restauration. Ce sont des appareils très faciles à utiliser et ergonomiques dans un design agréable et moderne.

L'appareil a une garantie de 12 mois contre tout défaut de fabrication à compter de la date indiquée sur la facture de vente. La garantie couvre le fonctionnement normal de l'appareil et exclut les matériaux consommables (les ampoules, etc.) et les pannes causées par l'installation, la maintenance, la réparation et le nettoyage erronés, les manipulations et l'utilisation impropre.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter à tout moment les modifications qu'il considérera comme nécessaires ou utiles au produit.

1. INSTALLATION

1.1 Consignes générales et de sécurité

- Lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en fonction du four car ce texte fournit des indications importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'utilisation et de la maintenance de l'appareil.
- Conserver avec soin et dans un lieu facile d'accès ce manuel pour toute consultation future par des opérateurs.
- En cas de déplacement du four il faut toujours annexer le manuel; demander, si nécessaire, une nouvelle copie au revendeur autorisé ou directement au fabricant.
- Dès que l'emballage est retiré, vérifier que l'appareil soit intègre et qu'il ne présente aucun dommage causé par le transport. Il ne faut en aucun cas installer ou mettre en marche un appareil endommagé ; en cas de doute, contacter immédiatement l'assistance technique ou votre revendeur de confiance.
- Le matériel d'emballage étant potentiellement dangereux, il doit être tenu à l'écart de la portée des enfants ou des animaux, et jetés conformément aux normes locales.
- Avant d'installer l'appareil, vérifier que les installations soient conformes aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation et aux données figurant sur la plaque technique.
- Une installation ou une maintenance différente de celle indiquée dans la notice d'instructions peut provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- L'installation, l'entretien extraordinaire et les opérations de réparation de l'appareil doivent uniquement être réalisés par un personnel professionnellement qualifié et en suivant les instructions du constructeur.
- Durant le montage de l'appareil, le transit ou le stationnement des

personnes non préposées à l'installation n'est pas autorisé à proximité de la zone de travail.

- L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments dans des lieux fermés et doit uniquement être utilisé pour cette fonction : par conséquent, toute utilisation différente doit être évitée car elle est impropre et dangereuse et entraîne l'annulation de toute forme de garantie.
- L'appareil doit uniquement être utilisé par un personnel convenablement formé sur son utilisation. Pour éviter le risque d'incidents ou de dommages causés à l'appareil, il est en outre fondamental que le personnel reçoive régulièrement les instructions précises concernant la sécurité.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans expériences et sans connaissances, à moins que ces dernières ne soient supervisées ou formées pour l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- L'appareil doit être placé dans un local suffisamment ventilé afin de prévenir une accumulation excessive de substances nocives pour la santé dans l'air de la pièce où il est installé.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil, ni l'utilisent.
- Durant le fonctionnement, il est nécessaire de faire attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui, dans les conditions de service, peuvent même dépasser les 60°C.
- Il n'est pas nécessaire que l'utilisateur utilise des protections auditives car le niveau de pression acoustique du four est inférieur à 70 dB(A).
- En cas de panne ou de dysfonctionnement, l'appareil doit être désactivé ; pour son éventuelle réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique agréé par le constructeur et exiger des pièces de rechange d'origine.

- Avant d'intervenir sur l'appareil pour l'installation ou pour l'entretien, le débrancher de l'alimentation électrique.
- Les interventions, altérations et modifications non expressément autorisées qui ne respectent pas les indications de ce manuel entraîneront l'annulation de la garantie.
- Ne pas positionner d'autres sources de chaleur à proximité du four par ex.: friteuses ou plaques de cuisson.
- Ne pas déposer ni utiliser de substances inflammables à proximité de l'appareil.
- En cas d'inutilisation prolongée, l'alimentation en eau, et en énergie électrique doit être coupée.
- Avant de mettre l'appareil en marche, contrôler que toutes les parties de l'emballage aient été retirées, en ayant soin de s'en débarrasser conformément aux normes en vigueur.
- Toute modification apportée à l'installation de l'appareil qui pourrait s'avérer nécessaire devra être approuvée et effectuée par un personnel technique autorisé.
- L'appareil est destiné à un usage uniquement professionnel.
- Aucun type de modification du câblage de l'appareil n'est admis.
- Le non-respect des consignes précédentes peut compromettre la sécurité de l'appareil mais aussi la vôtre.
- Lorsque la chambre de cuisson est chaude, faire attention lors de l'ouverture de la porte. **RISQUES DE BRÛLURES !!**
- L'extraction des plaques ou des grilles du four chaud doit être effectuée en protégeant les mains à l'aide de gants résistants à la chaleur.
- Au cours des opérations de nettoyage de la chambre de cuisson, utiliser des lunettes de protection et des gants appropriés.
- ATTENTION : le sol à proximité du four pourrait

être glissant.

- La plaquette technique fournit des informations techniques importantes: ces informations sont indispensables en cas de demande d'intervention pour une maintenance ou une réparation de l'appareil ; il est donc recommandé de ne pas l'enlever, l'endommager ou la modifier.
- L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par la Directive Machine 2006/42/CE.
- L'appareil est conforme aux exigences essentielles de la Directive de Compatibilité Electromagnétique 2014/30/UE.
- L'appareil est conforme à l'exigence essentielle de la Directive Basse Tension 2014/35/UE.

1.2 Positionnement

Les appareils ont été conçus pour être installés dans des milieux clos ; ils ne peuvent pas être utilisés à l'extérieur ni être exposés aux agents atmosphériques.

Le lieu désigné pour l'installation du four doit avoir une surface rigide, plate et horizontale capable de soutenir en toute sécurité autant le poids de l'ensemble appareil/support (95kg) que celui du chargement au maximum de la capacité.

L'appareil doit être transporté jusqu'au lieu d'installation, emballé sur sa palette en bois.

La manutention doit être effectuée à l'aide d'un transpalette, en prenant toutes les précautions afin d'éviter le renversement du four. Même à la fin de sa durée de vie, le four doit être chargé sur la palette et déplacé avec le plus grand soin afin d'éviter tout risque de renversement.

L'appareil doit être placé dans un local suffisamment ventilé afin de prévenir une accumulation excessive de substances nocives pour la santé dans l'air de la pièce où il est installé.

Le four n'est pas prévu pour être encastré, ou être installé sous plan, et doit uniquement être installé sur un support stable.

L'appareil doit être déballé pour contrôler son état, et ne doit pas être placé au-dessus, ou contre des murs, des parois, des cloisons de séparation, des meubles de cuisine ou des revêtements en matière inflammable.

Nous recommandons d'observer scrupuleusement la réglementation contre l'incendie en vigueur.

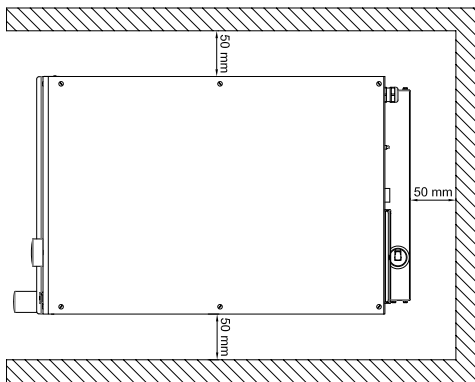


Fig. 1a

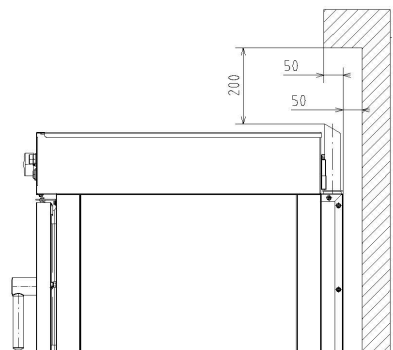


Fig. 1b

Une **distance minimale de 50 mm** doit être maintenue sur tous les côtés entre le four et les murs ou les autres équipements (**Fig. 1a**) et une distance de **200 mm au-dessus** de la cheminée (**Fig. 1b**). Les

cuissons produisent de la vapeur qui en sortant pourrait endommager des pièces placées à une distance inadéquate.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement ; ils peuvent être conservés sans risque ou être éliminés selon la réglementation en vigueur.

Le four doit être positionné de façon parfaitement horizontale: pour régler les pieds de nivelage, agir à l'aide d'une bulle à niveau, comme indiqué en **Fig.2**.

Des dénivellements ou des inclinaisons considérables peuvent influencer négativement le fonctionnement du four.

Ôter des panneaux extérieurs de l'appareil toute la pellicule de protection en la détachant lentement, afin d'éviter que des traces de colle ne demeurent.

Contrôler que les ouvertures et les fissures d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur ne soient en aucun cas bouchées.

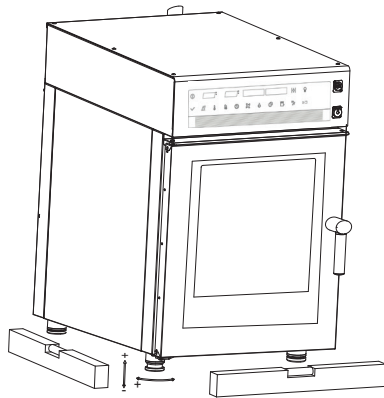


Fig. 2

1.3 Raccordement au Réseau d'eau

La pression de l'eau doit être de 150 et 300 kPa (1,5 - 3 bar / 22-43 psi). Si la pression de l'eau du réseau de distribution devrait être supérieure à cette valeur il faut installer un réducteur de pression en amont du four.

Le four a une entrée pour l'eau adoucie située derrière le four en bas au centre (**Fig.3**).

On recommande de vérifier que les caractéristiques de l'eau sont conformes au tableau de la page 344.

Avant le raccordement, laisser s'écouler une quantité d'eau suffisante pour nettoyer la canalisation des éventuels résidus ferreux.

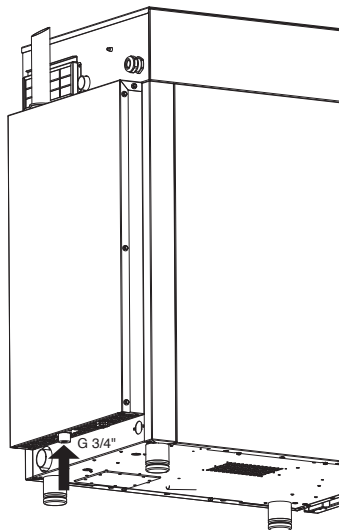


Fig. 3

Raccorder la canalisation "Eau" au réseau de distribution de l'eau froide spécifique et interposer un robinet d'arrêt et un filtre.

En s'assurant que le robinet d'arrêt soit positionné à un endroit qui permet à l'opérateur de l'actionner facilement à tout moment.

Attention : en cas de panne du tuyau de chargement de l'eau, il doit être remplacé par un nouveau, et l'ancien tuyau (endommagé) ne doit plus être réutilisé.

1.4 Raccordement de l'évacuation

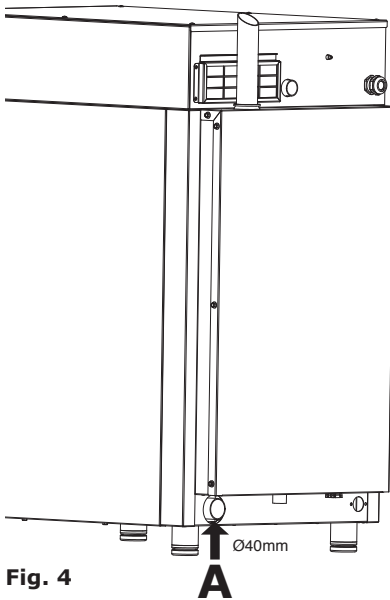


Fig. 4

Le four est muni d'un dispositif d'évacuation de l'eau placé en bas à gauche derrière l'appareil et qui présente un tube d'un diamètre de 40 mm.

Procéder au raccordement du tuyau du dispositif d'évacuation (**Fig.4, réf. A**).

Il est conseillé dans tous les cas de brancher le tube sur un entonnoir ouvert.

Contrôler que le siphon intérieur soit plein d'eau et dans le cas contraire, le remplir en introduisant de l'eau à travers l'évacuation présente dans la chambre de cuisson.

1.5 Branchement électrique

L'installation électrique, comme prescrit et spécifié par la réglementation en vigueur, doit être dotée d'une mise à la terre efficace.

La sécurité électrique de l'appareil peut être garantie uniquement si l'installation électrique est aux normes.




MOD	ECDxxxxL	S/N	xxxxxxxx	
PNC	xxxxxx			
POWER SUPPLY	380-415V 3N ~ / 220-240 1N ~ / 220-240 3 ~ 50/60 HZ			
OVEN POWER kW	xxx		IPX4	
<small>Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) MADE IN ITALY</small>				

Fig. 5

Avant d'effectuer le branchement électrique, il faut contrôler les valeurs de tension et de fréquence du réseau électrique pour vérifier qu'ils soient conformes aux conditions requises de l'appareil indiquées sur sa plaque technique (**Fig.5**).

Pour le branchement direct au réseau d'alimentation il faut interposer entre l'appareil et le réseau lui-même un dispositif, dimensionné selon la charge, qui en assure la déconnexion et dont les contacts aient une distance d'ouverture qui permet la déconnexion totale dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation; ce dispositif doit également être positionné dans un lieu et de façon pour l'opérateur, facilement actionnable en tout moment.

Positionner l'interrupteur général auquel sera branchée la fiche du câble d'alimentation sur 0 (zéro). Faire vérifier par un personnel qualifié que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Le four est fourni avec un câble 3N 400V, en cas de branchement à une tension différente il faut ouvrir le compartiment supérieur en dévissant les vis de fixation (**Fig.6**) et brancher le câble conforme aux normes en vigueur, au bornier d'alimentation. Faire référence au **tab. 1**.

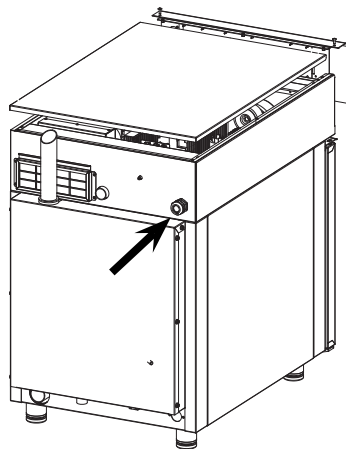


Fig. 6

Pour effectuer le branchement électrique se référer aux schémas électriques présents en supplément au présent manuel.

Enfiler le câble d'alimentation dans le trou du presse-câble qui se trouve au dos du four, en haut à droite (**Fig.6**).

Bloquer le câble avec le presse-étoupe.

	400V 3N 50/60Hz	230V 3 50/60Hz	230V 50/60Hz
6 GN 1/1	5 X 1.5 mm ²	4 X 2.5 mm ²	3 X 6 mm ²

tab.1

La tension d'alimentation avec la machine en marche, ne doit pas s'éloigner de la valeur de tension nominale de $\pm 10\%$.

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée selon les indications figurant dans la réglementation en vigueur. Pour le branchement il y a une borne, située sur le châssis et marquée avec le symbole de **Fig.7**, à laquelle doit être branché un câble ayant une section minimum de 10 mm².



Fig.7

1.6 Mise en marche et essai du four

Avant de mettre en fonction le four, il faut effectuer scrupuleusement toutes les vérifications nécessaires à la constatation de la conformité des équipements et de l'installation de l'appareil aux normes de lois et aux indications techniques et de sécurité mentionnées dans ce manuel.

En outre, les points suivants doivent être respectés:

- La température environnementale du lieu d'installation du four doit être supérieure à $+4^{\circ}$ C.
- La chambre de cuisson doit être vide.
- Tous les emballages doivent être totalement enlevés, ainsi que la pellicule de protection appliquée sur les parois du four.
- Les événements et les fentes d'aération doivent être ouverts et dégagés des obstructions.

- Les pièces du four éventuellement démontées pour en effectuer l'installation doivent être remontées.
- L'interrupteur électrique général soit fermé et le robinet d'arrêt de l'eau en amont de l'appareil soit ouvert.

Essai

L'essai du four s'effectue en complétant un cycle de cuisson échantillon qui permet de vérifier le bon fonctionnement de l'appareil et l'absence d'anomalies ou de problèmes.

Allumer le four au moyen de la touche de l'interrupteur principal **T1 Fig. 8** (page suivante)

Configurer un cycle de cuisson à une température de 150° C, temps 10 min et humidité à 2.

Appuyer sur la touche **T14 (Fig.8)** « Start/Stop ».

Vérifier scrupuleusement les points de la liste suivante:

- Les lumières dans la chambre de cuisson s'allument en appuyant sur la touche **T13 (Fig.8)** et après 45 secondes, si elles ne se sont pas éteintes avant, elles s'éteindront automatiquement en appuyant à nouveau sur la touche.
- Le four s'arrête si la porte est ouverte et se remet en marche quand on referme la porte.
- Le thermostat de réglage de la température dans la chambre de cuisson intervient à l'obtention de la température configurée et l'élément/s chauffant/s est/sont temporairement éteint/s.
- Le moteur du ventilateur effectue l'inversion automatique du sens de rotation, l'inversion advient environ toutes les 2 minutes (temps variable selon le temps de cuisson).
- Vérifier la sortie d'eau en direction du ventilateur du tuyau d'arrivée d'humidité dans la chambre de cuisson.
- À la fin du cycle de cuisson le four émet un signal sonore d'avertissement.

2. INSTRUCTIONS D'UTILISATION GÉNÉRALES

2.1 Identification des commandes

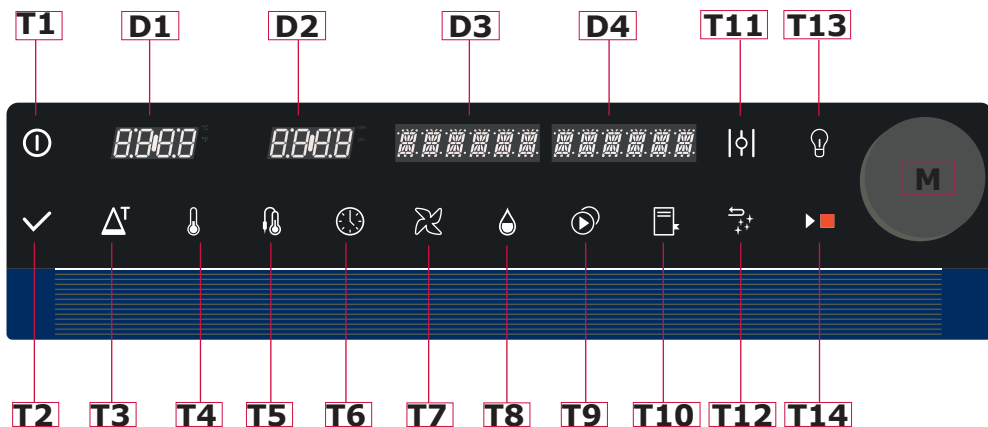


Fig. 8

TOUCHE	NOM	ACTION
T1	ON / OFF	Allume et éteint le four
T2	ACTIVATION PHASE	Active la phase de cuisson
T3	DELTA-T	Modalité cuisson en Delta-T
T4	TEMPERATURE	Modalité cuisson température fixe
T5	SONDE	Définit la température de la sonde à cœur (option)
T6	TEMPS	Définit la durée de la phase, minuteur ou infini
T7	VENTILATEUR	Définit la vitesse du ventilateur 1-3
T8	HUMIDITE VAPEUR	Définit l'humidité dans les cuissons COMBI et la modalité de cuisson à la vapeur

T9	PHASE	Permet la programmation / affichage de plusieurs phases de cuisson
T10	PROGRAMMES	Permet d'accéder aux programmes sauvegardés
T11	VANNE EVACUATION HUMIDITE	Ouvre : ferme l'évacuation humidité « cheminée »
T12	ECHAP / PRECEDENT LAVAGE	Bouton précédent. Permet également de configurer le lavage automatique
T13	ECLAIRAGE	Allume et éteint les lumières dans la chambre de cuisson
T14	START / STOP	Démarre / arrête la cuisson
D1	ECRAN TEMPERATURE	Montre la température dans la chambre ou la température Delta-T
D2	ECRAN TEMPS / SONDE	Modifier le temps ou la température de la sonde à cœur
D3	ECRAN VENTILATEUR / HUMIDITE	Montre la vitesse du ventilateur et l'humidité configurée
D4	ECRAN PHASE / PROGR.	Montre le numéro du programme et le numéro de la phase
M	POIGNÉE ENCODEUR	Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la valeur. Appuyer pour confirmer

2.2 Informations préalables à l'utilisation

L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments dans des lieux fermés et doit uniquement être utilisé pour cette fonction : par conséquent, toute utilisation différente doit être évitée car elle est impropre et dangereuse et entraîne l'annulation de la garantie.

Ne pas utiliser la partie supérieure du four comme plan d'appui pour des objets.

Pendant le fonctionnement surveiller l'appareil.

Avant d'effectuer la cuisson, il est conseillé de préchauffer le four en utilisant la fonction de préchauffage automatique (**par. 3.8**).

L'écran est doté de touches capacitives sensibles. Pour sélectionner les différentes fonctions, appuyer sur la touche correspondante à la fonction à configurer. Le réglage du paramètre de cuisson sélectionné a lieu quand le bouton clignote lors de sa pression.

Remarque : l'utilisation de gants particulièrement gros pourrait empêcher le fonctionnement de la touche.

En tournant le bouton M (Fig.8) il est possible de régler la valeur de la fonction souhaitée (ex. augmenter ou réduire la température / temps / humidité...). La confirmation de la valeur entrée s'effectue en appuyant sur cette valeur ou sur la touche correspondante.

Remarque : En appuyant sur le bouton (M), il est possible d'arrêter les alarmes.

Certaines cuissons produisent des dépôts de graisse qui doivent être éliminées immédiatement après chaque cuisson (ex. poulet rôti) ; le fait de ne pas les éliminer peut provoquer des dommages ou une obstruction de pièces non couvertes par la garantie.

La cuisson optimale des légumes grillés peut être obtenue en utilisant une seule plaque.

2.3 Allumage et extinction du four

En appuyant pendant 3 secondes sur la touche **T1 (Fig.8)**, il est possible d'allumer et d'éteindre le four. A l'allumage, le four est en mode Stand-by, en attente de l'ajout des paramètres de cuisson.

Après l'arrêt du four à travers la pression prolongée sur l'interrupteur principal **T1** le robinet d'arrêt de l'eau situé en amont de l'appareil doit être fermé.

Lors de l'arrêt il se peut que la ventilation du compartiment technique situé en haut, au-dessus de la chambre de cuisson, reste en fonction pour en terminer le refroidissement.

2.4 Démarrage/Arrêt de la cuisson

En appuyant sur le bouton Start/Stop **T14 (Fig.9)** il est possible de démarrer ou d'arrêter la cuisson.

La cuisson peut également être interrompue en ouvrant la porte du four. En la refermant, la cuisson reprend là au moment où elle a été interrompue.

2.5 Refroidissement de la chambre de cuisson

Appuyer sur la touche Esc **T12 (Fig.9)** pour revenir à la condition initiale et programmer la température du POINT DE CONSIGNE à 50 °C. Appuyer ensuite sur le bouton Start **T14 (Fig.9)** pour démarrer le refroidissement et, **après seulement, ouvrir la porte.**

Le refroidissement de la chambre de cuisson fonctionne uniquement si la température mesurée dans la chambre est supérieure à 50°C.

2.6 Éclairage chambre de cuisson

Appuyer sur le bouton **T13 (Fig.9)** pour éclairer la chambre de cuisson.

Les lumières s'éteignent automatiquement à la fin du temps programmé ou en rappuyant sur le bouton.

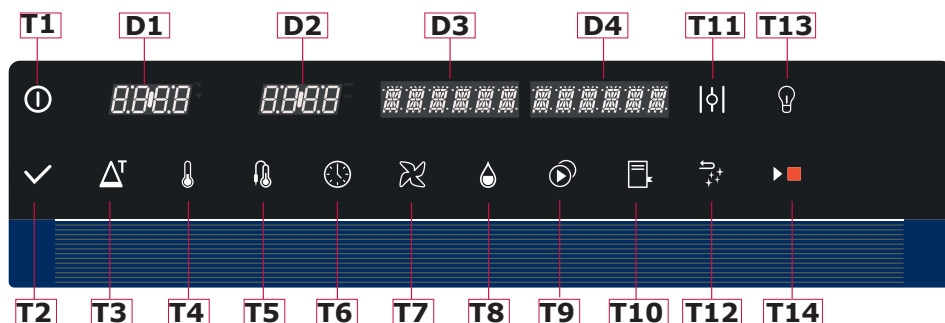


Fig.9

3. PROGRAMMATION MANUELLE

3.1 Réglage de la température de cuisson

Après avoir allumé le four en appuyant sur la touche **T1 (Fig.10)**, le four est en mode Stand-by, en attente de l'ajout des paramètres de cuisson.

A l'allumage, les valeurs par défaut sont de 160°C pour la température et de 30 min pour le temps.

Il est possible d'afficher la température configurée sur l'écran **D1 (Fig.10)**. Configurer la température de cuisson en appuyant sur la touche **T4 (Fig.10)**. Tourner ensuite le bouton **M** dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la diminuer. Appuyer sur le bouton **M** ou la touche **T4** pour confirmer la valeur ajoutée. Les températures configurables varient en fonction du mode de cuisson configuré (voir **par. 3.3**) et sont :

- Convection : min. 50°C - maxi 280°C
- Combiné : min. 50°C - maxi 250°C
- Vapeur : min. 50°C - maxi 120°C

3.2 Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson peut être réglé comme minuteur (compte à rebours) ou infini. Par défaut, le four allumé propose un temps de 30 minutes **30** sur l'écran **D2 (Fig.10)**.

Il est possible de modifier cette valeur en appuyant sur la touche **T6**. Tourner ensuite le bouton **M** dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le diminuer.

Pour sélectionner le temps infini, tourner le bouton **M** dans le sens ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'affichage sur l'écran **D2** le message **inf**.

Appuyer sur le bouton **M** ou la touche **T6** pour confirmer la valeur ajoutée.

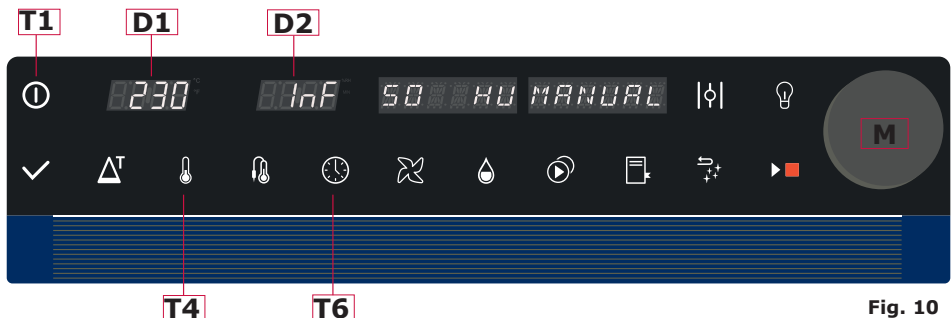


Fig. 10

3.3 Configuration de la vitesse du ventilateur

La vitesse du ventilateur peut être configurée sur trois vitesses différentes, où :

- VITESSE 1 (basse)
- VITESSE 2 (moyenne)
- VITESSE 3 (rapide)

IL est possible d'afficher la vitesse configurée sur l'écran **D3 FAN 3** (**Fig.11**). Appuyer sur la touche **T7** (**Fig.11**), tourner ensuite le bouton **M** dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la vitesse. Appuyer sur le bouton **M** ou la touche **T7** pour confirmer la valeur ajoutée.

3.4 Configuration du mode de cuisson

Le four peut fonctionner avec trois modes différents :

- **CONVECTION**
- **COMBI**
- **VAPEUR**

Le mode **CONVECTION** prévoit l'utilisation du seul air chaud, sans introduction d'humidité dans la chambre de cuisson (sauf l'humidité développée naturellement par le produit).

Le mode **VAPEUR** en revanche prévoit la cuisson dans un environnement saturé de vapeur (humidité 100%).

Le mode **COMBI** est l'utilisation, dans des proportions variables (configurables par l'opérateur), d'air chaud et de vapeur.

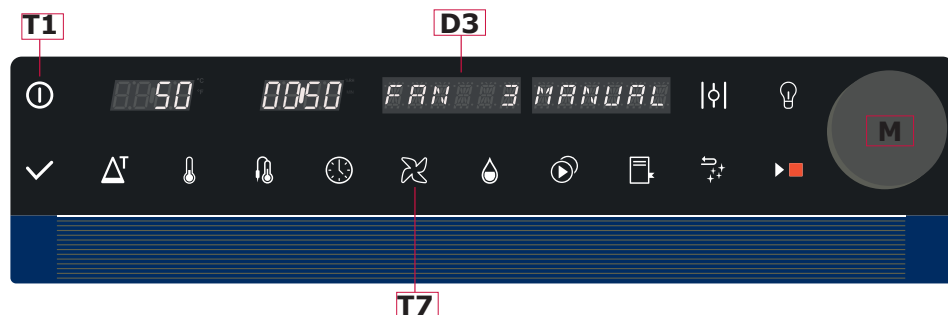


Fig. 11

Le four allumé propose par défaut le mode de cuisson à **CONVECTION**, visible sur l'écran **D3**: 0 humidité = **0 HU**, après avoir appuyé sur la touche **T8 (Fig.12)**.

En tournant le bouton **M** il est possible de régler la valeur entre 1 et 9 = **01 HU / 09 HU** pour passer au mode de cuisson **COMBI**.

La valeur souhaitée peut être confirmée en appuyant sur le bouton ou en appuyant de nouveau sur la touche **T8**.

La cuisson à **VAPEUR** en revanche, a lieu quand, en tournant encore le bouton M, la valeur d'humidité configurée est de 10 = **10 HU**.

Le mode de cuisson change donc en fonction de la valeur d'humidité configurée :

Humidité = 0	CONVECTION	La cuisson s'effectue par l'intermédiaire d'air chauffé.
Humidité = 1-9	COMBI	La cuisson s'effectue par l'intermédiaire d'air chauffé et de vapeur.
Humidité = 10	VAPEUR	La cuisson s'effectue sous saturation de vapeur.



Fig.12

3.5 Cuisson avec sonde à cœur (option)

Cette fonction permet de déterminer la cuisson par l'intermédiaire d'une prise de température à l'intérieur de l'aliment.

Ce mode est particulièrement indiqué pour la cuisson de la viande, de la volaille et du poisson.

En appuyant sur la touche **T5 (Fig.13)** l'écran **D2** montrera la température configurée. Modifier cette valeur en tournant le bouton **M** dans le sens

des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la température.

Appuyer sur le bouton **M** ou de nouveau sur la touche **T5** pour confirmer la valeur ajoutée.

Remarque : la température de la chambre de cuisson doit toujours être au moins 5°C supérieure à la température configurée au cœur.

Comment positionner la sonde au cœur (option):

La sonde à aiguille (en option) doit être positionnée en la faisant pénétrer dans l'aliment à cuisiner de façon à insérer la pointe au cœur de la partie la plus grosse du produit.

Température au cœur indicative :

<i>TYPE</i>	<i>CUISSON</i>	<i>TEMPERATURE</i>
Bœuf	sang	50° C
	moyenne	60° C
	bien cuit	70° C
Poulet cuisse	bien cuit	80° C
Poulet blanc	bien cuit	73° C
Viandes blanches	bien cuites	70-75° C
Viandes à bouillir en général	bien cuites	85-90° C
Poisson	cuit	67-72° C



Fig.13

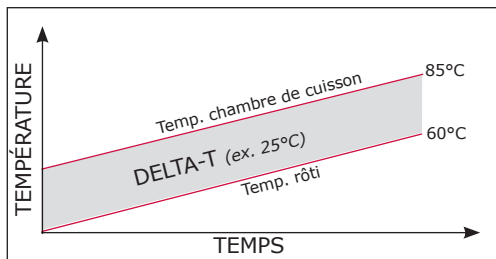
3.6 Cuisson en Delta-T

Le mode de cuisson en Delta-T prévoit, à la différence du mode de cuisson à température constante, une augmentation de la température dans la chambre parallèle à l'augmentation de la température au cœur mesurée par la sonde (en option) en fonction du Delta configuré.

Le Delta ou Delta-T fait référence à une différence de température entre le cœur du produit et la chambre de cuisson que le four maintiendra constante jusqu'à la fin de la cuisson.

Pour la cuisson Delta-T, il est nécessaire de disposer d'une sonde à cœur (en option).

En appuyant sur la touche **T3** (Fig.14) l'écran **D1** montrera la température Delta-T. Modifier cette valeur en tournant le bouton **M** dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la température.



Appuyer sur le bouton **M** ou la touche **T5** pour confirmer la valeur ajoutée. Définir ensuite la température de cuisson au cœur de la façon décrite dans le paragraphe précédent.

Utilisation de la cuisson en Delta-T :

Les cuissons en modalité Delta-T sont particulièrement indiquées pour la cuisson des rôtis de moyennes/grandes dimensions ou des jambons.

Ce type de cuisson est effectué en maintenant la température dans la chambre plus basse que dans les cuissons traditionnelles et avec des temps plus longs en augmentant la tendresse finale du produit cuit et en diminuant en même temps la perte de poids de l'aliment.

Nous conseillons de configurer une température Delta-T de :

- 30°C pour les rôtis de viande rouge avec une température au cœur entre 45°C et 55°C;
- 25°C pour les rôtis de viande blanche avec une température au cœur entre 75°C et 85°C;



Fig.14

3.7 Programmation de plusieurs phases de cuisson

Chaque programme de cuisson peut être composé de plusieurs phases avec des configurations différentes (mode cuisson, température, temps, etc.).

Chaque programme peut contenir jusqu'à 9 phases de cuisson.

A la fin de l'ajout des paramètres de la première phase de la manière décrite dans les paragraphes précédents, appuyer sur le bouton **T9** (Fig.15) et tourner le bouton **M** dans le sens des aiguilles d'une montre. L'écran **D4** indiquera que la deuxième phase est en cours **STEP 2**. Appuyer sur la touche **T2** pour communiquer au four le souhait d'activer cette phase de cuisson là.

Configurer ensuite les paramètres de la deuxième phase et répéter le passage décrit ci-dessus pour ajouter d'autres phases à la programmation.

Remarque : il est possible d'ajouter une phase uniquement en configurant un temps fini ou une température à la sonde au cœur. Si aucun de ces paramètres n'est ajouté, il serait impossible au four de passer à la phase suivante durant la cuisson.

Remarque : lors du passage à la phase suivante, la touche **T2** clignote tant qu'il n'est pas enfoncé. Le clignotement de cette touche signifie que la phase n'a pas été programmée et que le four ne l'effectuera donc pas.

Exemple de programmation :

Phase 1 : VAPEUR	110° C	15 min.	Ventilateur 3	10 HU
Phase 2 : CONVECTION	205°C	6 min.	Ventilateur 1	0 HU
Phase 3 : COMBI	168°C	50° cœur	Ventilateur 2	3 HU

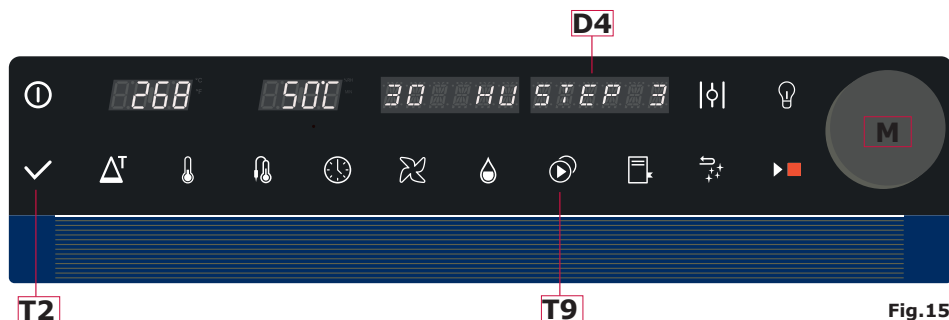


Fig.15

3.8 Configuration du préchauffage automatique de la chambre de cuisson

En appuyant sur le bouton **T14** start/stop (**Fig.16**) le four lance automatiquement le préchauffage de la chambre de cuisson à une température de 25°C supérieure à la température définie.

A la fin du préchauffage, le four émet un signal sonore et il est par conséquent possible d'enfourner le plat. Le cycle de cuisson démarre à la fermeture de la porte après l'enfoumage.

En appuyant sur le bouton T14 (start/stop) pendant 3 secondes, le cycle est lancé sans la phase de préchauffage (aucun signal n'est émis).

La phase de préchauffage peut être interrompue, une fois démarrée, en maintenant le bouton T14 enfoncé pendant 3 secondes ; dans ce cas-là le four émet un signal sonore et visuel : le cycle de cuisson démarre en ouvrant et en fermant la porte.

La gestion du préchauffage peut également être effectuée de manière différente: après avoir défini le cycle de cuisson, appuyer sur le bouton **T9** et tourner la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'apparition du message « **pre? N** » sur l'écran **D4**. Pour activer, appuyer sur la poignée ; « **pre? Y** » apparaît à l'écran tourner ensuite la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la phase souhaitée et appuyer sur Start.

IMPORTANT : EFFECTUER LE PRECHAUFFAGE AVEC LE FOUR VIDE.

ATTENDRE LE SIGNAL DE PRECHAUFFAGE EFFECTUE AVANT D'ENFOURNER LE PLAT.

3.9 Ouverture et fermeture de la vanne papillon

En mode de cuisson à **CONVECTION** il est possible de régler l'ouverture et la fermeture de la vanne papillon.

La fonction de la vanne papillon est de permettre l'évacuation de l'humidité de la chambre de cuisson.

Pour ouvrir la vanne papillon, appuyer sur le bouton **T11** (**Fig.16**).

IL est possible de vérifier l'ouverture / fermeture de la vanne par l'intermédiaire de l'état du bouton **T11** :

ALLUME =	VANNE OUVERTE
ETEINT =	VANNE FERMEE

Remarque : le réglage de la vanne papillon est n'est possible qu'en mode CONVECTION. En mode COMBI et VAPEUR, la vanne sera gérée automatiquement par le four.

4. PROGRAMMATION

4.1 Mémorisation d'un programme de cuisson

Chaque programme de cuisson créé en mode manuel, avec 1 ou plusieurs phases de cuisson, peut être sauvegardé dans la mémoire interne du four afin d'être chargé, à partir du menu programmes, pour toute utilisation future.

Après avoir ajouté tous les paramètres de cuisson souhaités, appuyer pendant 3 secondes sur le bouton **T10** (Fig.16). L'écran **D4** montrera le numéro du premier programme disponible dans la mémoire (ex. si les emplacements : 1, 2, 3 sont déjà occupés par d'autres programmes, le numéro 4 sera proposé pour sauvegarder le nouveau programme).

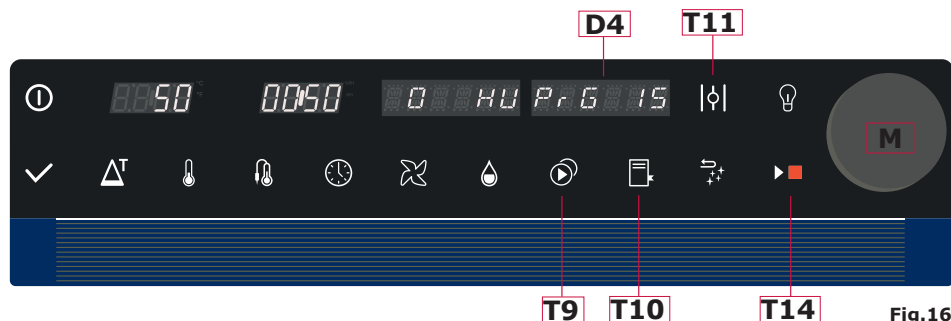
En tournant le bouton **M**, il est possible de sélectionner un numéro différent de celui proposé. Sauvegarder l'emplacement configuré en maintenant le bouton **T10** enfoncé pendant trois secondes. L'écran **D4** montrera **MEM**.

4.2 Chargement d'un programme de cuisson sauvegardé

Avec le four en mode Stand-by, appuyer sur le bouton **T10** (Fig.16) et, en tournant le bouton **M** sélectionner le numéro de programme souhaité affiché sur l'écran **D4**.

Lancer ensuite la cuisson en appuyant sur le bouton Start/Stop **T14**.

Remarque : il est possible d'afficher les phases du programme en appuyant sur le bouton **T9** et en tournant le bouton **M**. L'écran **D4** montrera la phase en cours.



4.3 Modification d'un programme de cuisson sauvegardé

Après avoir sélectionné le programme de cuisson souhaité, il est possible de modifier les paramètres de cuisson de la façon décrite dans le **chapitre 3** « programmation manuelle ».

Pour sauvegarder les modifications apportées, maintenir le bouton **T10** (Fig.17) enfoncé pendant 3 secondes.

Le nouveau programme modifié sera remplacé par le précédent.

4.4 Suppression du programme sauvegardé

Il est possible de supprimer entièrement un programme sauvegardé ou une partie. Pour supprimer entièrement le programme, procéder comme suit :

1. Sélectionner le programme concerné
2. Se placer sur la première phase (STEP 1)
3. Maintenir le bouton **T9 (Fig.17)** enfoncé.
4. L'écran **D4 (Fig.17)** montrera : **DEL? N**
5. Tourner le bouton **M**, l'écran **D4** montrera : **DEL? Y** et confirmer l'opération en appuyant sur le bouton **M**.

Pour supprimer seulement une partie, sélectionner le programme souhaité, se placer sur la phase à supprimer et appuyer sur le bouton **T9**. Procéder de la façon décrite aux points 4 et 5 expliqués ci-dessus.

Remarque 1 : la suppression d'une phase du programme entraînera aussi la suppression de toutes les phases suivantes. Ex. : si un programme a 5 phases et que l'on efface la phase 3, les phases 4 et 5 seront également supprimées.

Remarque 2 : Après avoir supprimé ne serait-ce qu'une partie du programme, celui-ci restera sauvegardé avec la nouvelle modification (donc sans les phases éliminées).

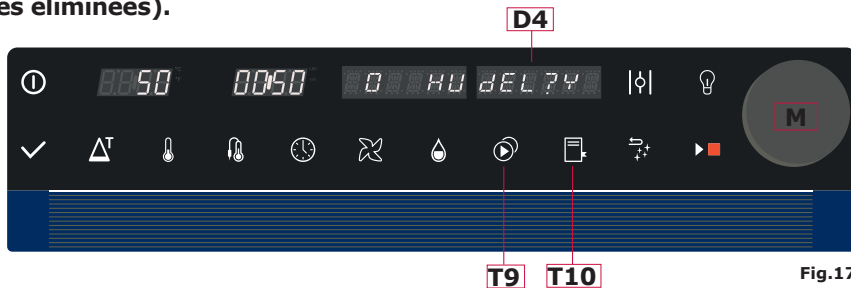


Fig.17

4.5 Chargement/Téléchargement recettes avec USB

Les programmes de cuisson peuvent être importés et exportés du four au moyen d'une clé USB insérée dans le port dédié placé sur le bandeau de commande.

Il est conseillé d'utiliser une clé USB ayant une capacité d'1GB ou inférieure.

Importation des programmes :

1. Allumer le four
2. Insérer une clé USB compatible dans le port USB du four.
3. Appuyer simultanément sur le bouton **M** et le bouton **T10 (Fig.19)**.
4. La procédure sera terminée quand le message

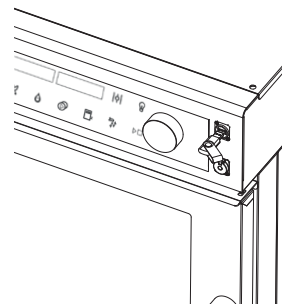


Fig.18

suivant apparaîtra à l'écran :



- Retirer la clé USB

Exportation des programmes :

- Allumer le four
- Insérer une clé USB compatible
- Appuyer simultanément sur le bouton **M** et le bouton **T9 (Fig.19)**
- La procédure sera terminée quand le message suivant apparaîtra à l'écran :



- Retirer la clé USB

4.6 Enregistrement HACCP

Réglage Date et Heure

Pour effectuer l'enregistrement, il est nécessaire de configurer les paramètres de date et heure du four.

Pour réaliser cette opération, il suffit de maintenir le bouton **T6 (Fig.19)** enfoncé et de suivre les indications des écrans D3 et D4, en tournant le bouton M dans le sens ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en confirmant les données sélectionnées en appuyant sur le bouton.

Fonctionnement HACCP

La fonction HACCP est toujours active et permet d'enregistrer tout changement de: température à l'intérieur de la chambre de cuisson ou sur la sonde à cœur (si prévue), phase ou temps ayant lieu durant le programme de cuisson.

L'enregistrement de la fonction HACCP, effectuée toutes les minutes, s'active au démarrage du programme et après avoir inséré une clé USB (dans le port dédié présent sur le bandeau de commande) et s'arrête à la fin du programme.

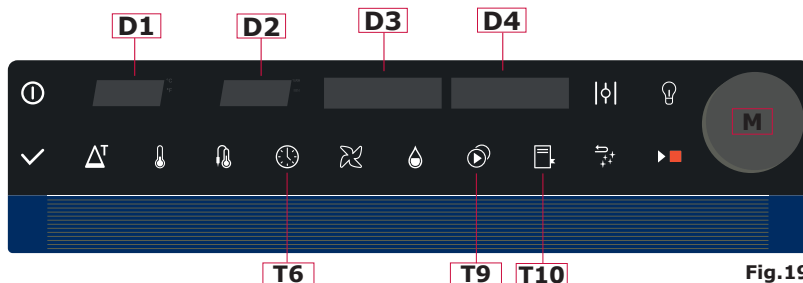


Fig.19

4.7 Alarme POWER FAIL

Après une coupure de courant inférieure à 2 minutes, le four continue l'activité normale sans signaler d'alarmes.

Si la coupure de courant dure plus de 2 minutes, le message **POWER FAIL** apparaît à l'écran, accompagné d'un signal sonore, au retour du courant. L'alarme se réinitialise et le cycle reprend en appuyant sur la poignée.

Si la coupure de courant supérieure à 2 minutes se produit durant le lavage, au rétablissement, par l'intermédiaire de la pression de la poignée, le four continuera le lavage normalement, s'il n'avait pas encore chargé le nettoyant, ou passera directement à la phase de rinçage.

5. ENTRETIEN et NETTOYAGE

5.1 Nettoyage

Avant d'intervenir sur l'appareil pour le nettoyage ou l'entretien, le débrancher de l'alimentation électrique.

À la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil, aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des pannes de fonctionnement.

En cas d'utilisation continue en mode convection à haute température, humidifier, à la fin de la journée, le joint de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Le joint de la porte et les lampes sont à considérer comme des consommables.

Le four ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau directs ou à haute pression. De la même façon, pour nettoyer l'appareil, il ne faut pas utiliser de pailles de fer, de brosses ou de racles en acier ; il est possible éventuellement d'utiliser de la laine d'acier inoxydable, en la frottant dans le sens du satinage des tôles.

Attendre que la chambre de cuisson soit froide. Enlever les cloisons porte-plats.

Enlever les résidus amovibles manuellement et mettre les parties démontables dans le lave-vaisselle.

Pour le nettoyage de la chambre de cuisson il faut utiliser de l'eau tiède savonneuse. Toutes les surfaces concernées devront ensuite être abondamment rincées, en veillant à ce qu'il ne reste pas de résidus de nettoyant. Pour nettoyer les parties extérieures du four utiliser un chiffon humide et un nettoyant doux.

Pour le nettoyage des vitres, utiliser un nettoyant spécifique à base neutre non abrasif (pas d'acides ni d'hydroxyde de sodium) Ne pas utiliser de chiffons abrasifs?

Certaines cuissons produisent des dépôts de graisse qui doivent être éliminées immédiatement après chaque cuisson (ex. poulet rôti) ; le fait de ne pas les éliminer peut provoquer des dommages ou une obstruction de pièces non couvertes par la garantie.

Pendant le contrôle annuel de la part d'un technicien spécialisé ôter le déflecteur et le laver avec de l'eau savonneuse.

5.2 Lavage automatique

Pour activer le LAVAGE AUTOMATIQUE (en option) suivre la procédure suivante:

- Allumer le four à l'aide de la touche **T1** (**Fig.20**).
- Retirer le filtre de l'évacuation à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- Vérifier que le nettoyant soit raccordé au four à l'aide du tube dédié.
- Appuyer simultanément sur la touche **T12** (**Fig.20**) et le bouton **M**.
- L'écran **D3** (**Fig. 20**) affichera le type de lavage. En tournant le bouton **M** il est possible de choisir entre le lavage **SOFT** (léger), **NORM** (moyen) ou **HARD** (intense) en fonction du type de saleté à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- Après avoir choisi le type de lavage approprié, appuyer sur la touche **T14** (**Fig.20**) pour commencer le lavage automatique. **Le lavage fonctionne uniquement avec la porte fermée.**
- Remettre le filtre d'évacuation de la chambre en place.

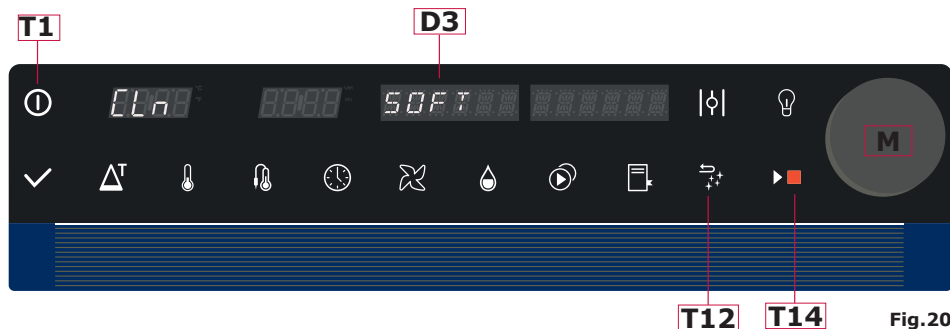


Fig.20

Important:



Il est recommandé d'utiliser un nettoyant approuvé pour le nettoyage du four.

En cas d'inactivité de 10 jours, effectuer un cycle de lavage uniquement avec de l'eau, sans nettoyant, pour éliminer les dépôts de nettoyant dont les dommages ne sont pas couverts par la garantie !

L'utilisation d'un nettoyant non approuvé pourrait provoquer des dommages au système de lavage et à l'intégrité de la chambre de combustion, invalidant la garantie du four.

DANGER ! DURANT LE LAVAGE, NE PAS OUVRIR LA PORTE DU FOUR

Durant le lavage, l'écran **D3 (Fig.20)** affichera les phrases suivantes :

WASH Prélavage - Lavage

RINSE Rinçage

DRY Séchage

FINISH Lavage terminé

5.3 Nettoyage du diffuseur du lavage

Il faut nettoyer périodiquement dans le lave-vaisselle le diffuseur du lavage.

Dévisser la vis **A (Fig.21)** et ôter le diffuseur en le tirant vers le bas.

Après le nettoyage introduire à nouveau le diffuseur dans son logement en le poussant vers le haut et revisser la vis.

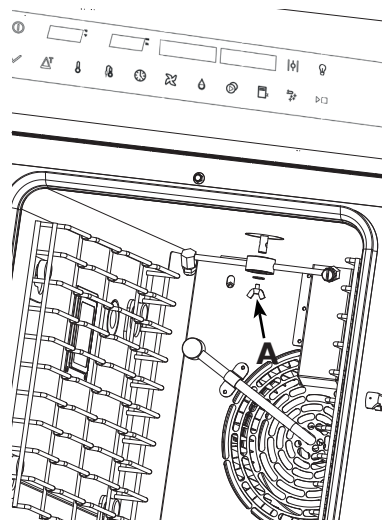


Fig.21

5.4 Filtre d'aération compartiment technique

Afin de maintenir les composants électroniques du four à une température de sécurité il est opportun d'effectuer périodiquement, **au moins une fois par mois**, le nettoyage du filtre d'aération.

Le filtre se trouve sur la partie postérieure du four (**Réf. B Fig.22**).

Procéder de cette façon :

1. Saisir la languette du filtre (**Réf.C**) et la soulever en faisant glisser de son logement vers le haut le filtre.
2. Ôter le filtre de son masque, le laver avec l'eau tiède et le savon neutre et l'essuyer avec un chiffon propre.
3. Remettre le filtre à l'intérieur de son masque et le faire glisser à l'intérieur de son logement.

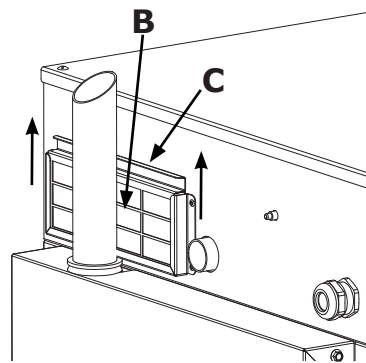


Fig.22

ATTENTION :

Si le four devrait se mettre en alarme Hi Temp, la cause plus probable est une accumulation excessive de saleté sur le filtre.

Ensuite procéder immédiatement au nettoyage de ce dernier.

5.5 Evacuation de l'humidité

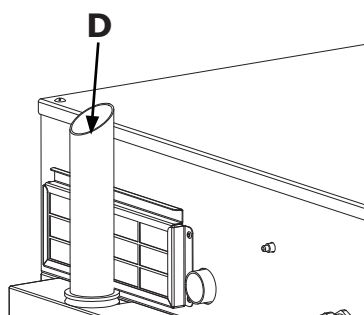


Fig.23

L'évacuation de l'humidité (**Réf.D Fig.23**) élimine les vapeurs produites à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Contrôler qu'il soit toujours propre et parfaitement dégagé des obstructions.

5.6 Nettoyage du verre



Fig.24

Le nettoyage de la vitre de la porte peut être effectué aussi bien de l'extérieur que de l'intérieur. Pour cela, il faut tourner le crochet qui bloque la vitre interne (**Fig.24**) et, après avoir ouvert la vitre, la nettoyer à l'aide d'un produit approprié. Il ne faut jamais utiliser des matériaux abrasifs et des nettoyants à base acide ou basique (ex. hydroxyde de sodium).

La vitre doit être ensuite refermée correctement et bloquée en position en tournant le crochet approprié.

5.7 Réglage des charnières de fermeture de la porte

Au besoin, on peut régler les charnières de la porte afin d'optimiser la fermeture et l'étanchéité de la garniture de la façade du four.

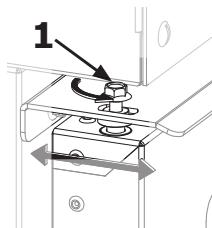


Fig.25

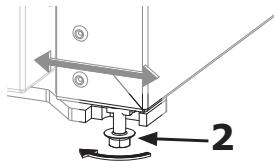


Fig.26

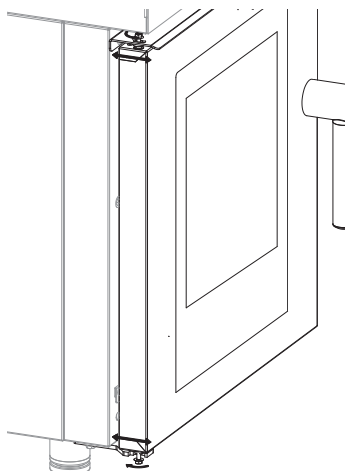


Fig.27

Les charnières de la porte doivent être réglées de façon à assurer le maximum d'étanchéité durant le fonctionnement du four. Il est possible de régler aussi bien la charnière supérieure que l'inférieure (**Fig.25 et Fig.26**).

Pour régler l'étanchéité de la porte en cas de besoin, desserrer les boulons (**Réf. 1-2 Fig.25 et Fig.26**) et déplacer la porte dans la position souhaitée (**Fig.27**).

Après le réglage, serrer à nouveau les écrous.

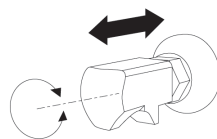


Fig.28

Pour maintenir la porte parallèle à la façade, après avoir réglé les boulons des charnières, il pourrait être nécessaire de régler le mentonnet de la poignée, placé sur la façade du four (desserrer le contre-écrou, régler, serrer le contre-écrou) **Fig.28**.

6. RESOLUTION DES PROBLEMES

6.1 Problèmes les plus communs

Si une anomalie grave devrait se vérifier il est très important d'arrêter l'appareil, en agissant sur l'interrupteur omnipolaire et fermer le robinet d'arrêt de l'eau situé en amont de l'appareil.

S'adresser, pour l'éventuelle réparation, seulement à un centre d'assistance technique autorisé par le constructeur et exiger l'utilisation de pièces de rechange originales.

Le non-respect des avertissements susmentionnés peut compromettre la sécurité de l'appareil et l'annulation de toute forme de garantie.

Problème	Solution possible
Le four ne se met pas en marche	Contrôler que l'interrupteur omnipolaire soit fermé et que la tension de réseau soit présente.
	Vérifier l'intégrité des fusibles de protection du four.
	S'assurer que la porte du four soit bien fermée.
	Vérifier d'avoir configuré les paramètres du cycle de cuisson correctement.
S'assurer que le four ne soit pas en erreur.	
Si après ces opérations le four ne se met pas encore en marche, contacter l'assistance.	
Le ventilateur s'arrête pendant le fonctionnement	Possible signalisation « signal sonore » : arrêter le four et attendre que la protection thermique du moteur se rétablisse automatiquement.
	S'assurer que les ouvertures de refroidissement ne soient pas obstruées.
Si l'inconvénient se répète contacter l'assistance.	
L'éclairage interne ne fonctionne pas	Utiliser des ampoules résistantes à la chaleur.
	Remplacer les ampoules en procédant ainsi: <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que l'interrupteur omnipolaire situé en amont du four soit ouvert et que l'appareil soit froid. • Ôter la cloison porte-plats gauche. • Dévisser les vis sur le masque des ampoules. • Ôter le masque, la vitre et le joint. • Utiliser des ampoules halogène 25W. Manipuler l'ampoule en utilisant du papier ou un chiffon propre, afin d'éviter le contact direct avec les doigts.

Si l'inconvénient se répète contacter l'assistance.	
L'eau n'arrive pas aux tuyaux de l'humidificateur	Contrôler que le robinet d'arrêt de l'eau soit ouvert.
Si l'inconvénient se répète contacter l'assistance.	
Alarme Hi Temp	Peut être réinitialisée en appuyant sur le bouton M
L'alarme Hi Temp signale une surchauffe excessive du compartiment technique du four. Effectuer le nettoyage du filtre de la manière décrite dans le par 5.4 .	

6.2 Alarmes

N°	MESSAGE	DESCRIPTION
1	"OVEN NOT CONFIGURED"	FOUR NON CONFIGURE
2	"PROBE NOT CONNECTED"	SONDE NON CONNECTEE
3	"TCJ1 SH.CIRC"	COURT-CIRCUIT SONDE PRINCIPALE
4	"TCJ1 OPEN"	SONDE PRINCIPALE OUVERTE (DECONNECTEE)
5	"TCJ2 SH.CIRC"	COURT-CIRCUIT SONDE
6	"SAFETY THERM"	THERMOSTAT DE SECURITE
7	"ALARM MOTORS"	ALARME MOTEURS
8	"HI TEMP"	ALARME HAUTE TEMPERATURE COMPARTIMENT
9	"NO COM"	ABSENCE COMMUNICATION AVEC CARTE
10	"NO WATER"	ABSENCE EAU (uniquement fours avec lavage)

7. ELIMINATION DE L'APPAREIL

Procédure concernant les macro-opérations d'élimination de l'appareil

Avant d'effectuer l'élimination de la machine, il est recommandé de vérifier attentivement l'état physique de la machine, en contrôlant qu'il n'y ait pas de parties de la structure éventuellement sujette à des écroulements structurels ou à des ruptures en phase de démolition. Il faudra procéder à l'élimination des pièces composant la machine après avoir effectué un tri, en tenant compte de la nature des pièces (par exemple : métal, huiles, graisses, plastique, caoutchouc, etc.). Chaque pays a sa propre législation ; il faut par conséquent respecter les prescriptions imposées par les lois et les organismes préposés par les pays où a lieu la démolition. En général, remettre l'appareil aux centres spécialisés pour le recyclage/démolition.



Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un déchet domestique, mais qu'il doit être éliminé correctement, afin de prévenir toute conséquence négative sur l'environnement et la santé de l'homme. Pour plus d'informations relatives au recyclage de ce produit, contacter l'agent ou le revendeur le plus proche du produit, le service après-vente ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.

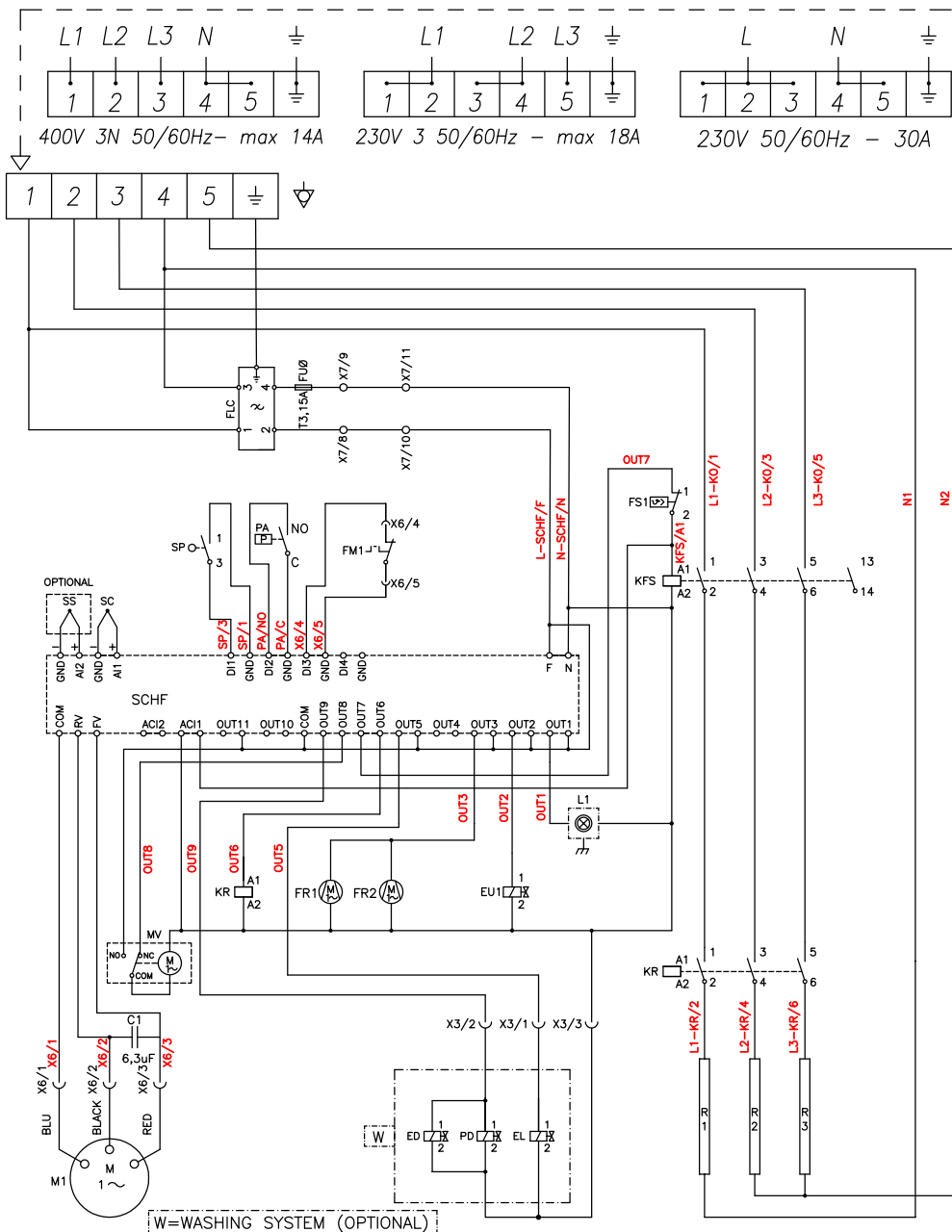


REMARQUE !

Au moment de la démolition de la machine, tous les marquages, le présent manuel et autres documents inhérents à l'appareil devront être détruits.

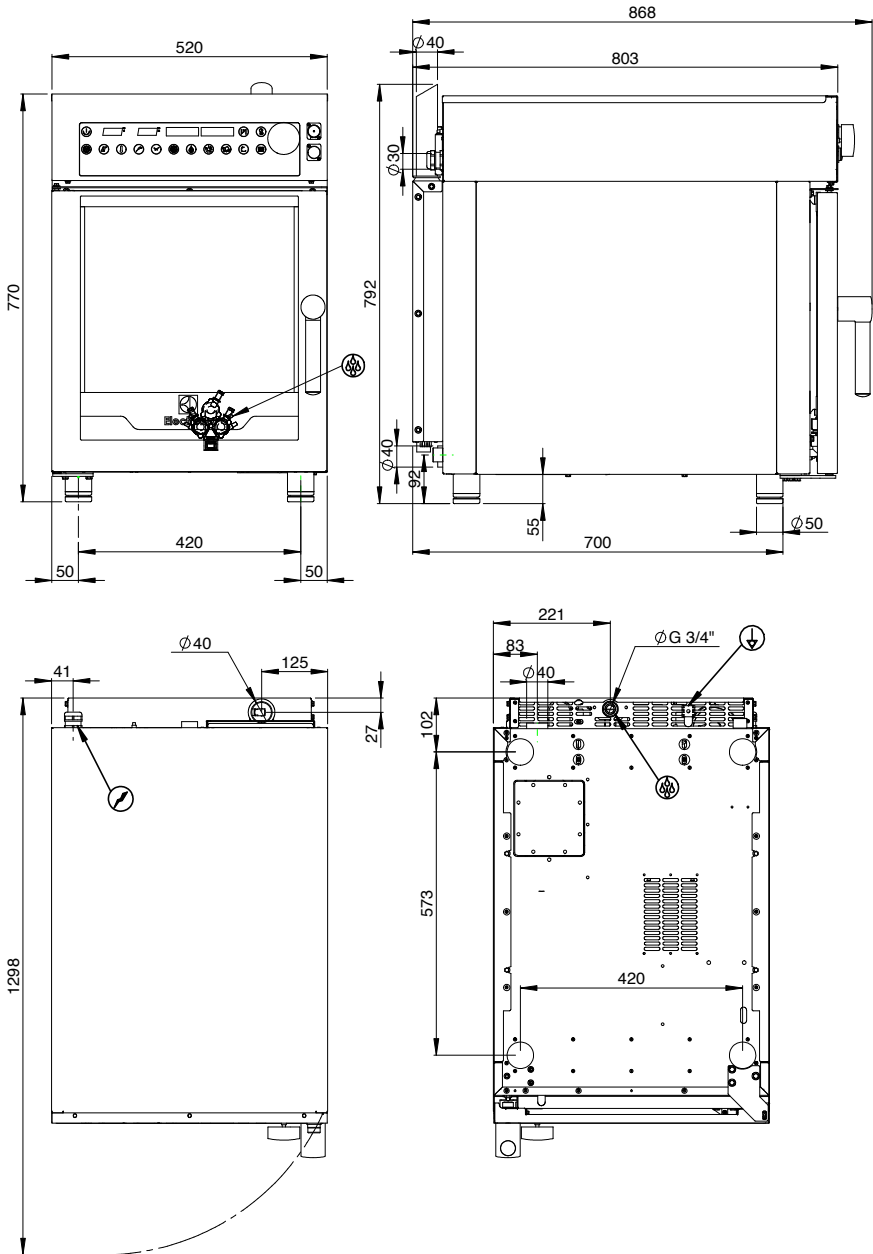
8. SCHEMA ELECTRIQUE

8.1 6 GN 1/1 (W)



9. FICHE TECHNIQUE

9.1 6 GN 1/1 (W)



10. CARATTERISTICHE ACQUA IN INGRESSO - CHARACTERISTICS OF INCOMING WATER - CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU ENTRANTE - EIGENSCHAFTEN DES ZULAUFWASSERS - CARACTERÍSTICAS DEL AGUA DE ENTRADA - KENMERKEN VAN INKOMEND WATER -

IT	EN	FR	
Potabilità	Drinkable	Potabilité	
Temperatura massima	Maximum temperature	Température maximale	15°C ± 5
Durezza (CaCO ₃)	Hardness (CaCO ₃)	Dureté (CaCO ₃)	3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d)
Pressione	Pressure	Pression	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
PH	PH	PH	7.0 - 8.5
TDS (Residuo fisso)	TDS (Fixed residue)	TDS (Résidu fixe)	40 - 150 mg/L
Indice di Langelier	Langelier index	Indice de Langelier	> 0,5
Contenuti di Sali e ioni metallici	Metallic ion and salt content	Contenus de Sels et d'ions métalliques	
Cloruri	Chlorides	Chlorures	< 20 mg/L
Solfati + Nitrati	Sulphates + Nitrates	Sulphates + Nitrates	< 20 mg/L
Cloro libero	Free chlorine	Chlore libre	< 0.1 mg/L
Clorammine	Chloramines	Chloramines	< 0.5 mg/L
Ferro	Iron	Fer	< 0,1 mg/L
Silice totale	Total silica	Silice totale	< 10 mg/L

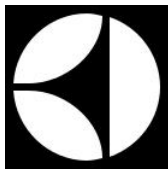
DE	ES	NL	
Trinkwasserqualität	Potabilidad	Drinkbaarheid	
Maximale Temperatur	Temperatura máxima	Maximale temperatuur	15°C ± 5
Härte (CaCO ₃)	Dureza (CaCO ₃)	Hardheid (CaCO ₃)	3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d)
Druck	Presión	Druk	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
PH	PH	PH	7.0 - 8.5
TDS (feste ückstände)	TDS (residuos fijos)	TDS (Vast residu)	40 - 150 mg/L
Langelier-Index	Índice de Langelier	Langelier-index	> 0,5
Salz- und Metallionengehalt	Contenidos de sales e iones metálicos	Inhoud van zouten en metaalionen	
Chlor	Cloruros	Chloriden	< 20 mg/L
Sulfate + Nitrate	Sulfatos + Nitratos	Sulfaten + Nitraten	< 20 mg/L
Freies Chlor	Cloro libre	Chloorvrij	< 0.1 mg/L
Cloramin	Cloraminas	Chlooramine	< 0.5 mg/L
Eisen	Hierro	ijzer	< 0,1 mg/L
Kieselsäure insgesamt	Sílice total	Totaal silica	< 10 mg/L

CHARAKTERYSTYKA WPŁYWAJĄCEJ WODY - CARACTERÍSTICAS DE ENTRADA DE ÁGUA - EGENSKAPER FÖR KOMMANDE VATTEN

PL	PT	SV	
Zdatność do picia	Potabilidade	Drickbar	
Maksymalna temperatura	Temperatura máxima	Max temperatur	15°C ± 5
Twardość (CaCO ₃)	Dureza (CaCO ₃)	Hårdhet (CaCO ₃)	3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d)
Ciśnienie	Pressão	Tryck	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
PH	PH	PH	7.0 - 8.5
TDS (sucha pozostałość)	TDS (Resíduo fixo)	TDS (Fast rest)	40 - 150 mg/L
Indeks Langeliera	Índice Langelier	Langelier-index	> 0,5
Zawartość soli i jonów metali	Conteúdo de sais e íons metálicos	Metalliskt jon- och saltinnehåll	
Chlorki	Cloretos	Klorider	< 20 mg/L
Siarczany + azotany	Sulfatos + Nitratos	Sulfater + nitrater	< 20 mg/L
Wolny chlor	Cloro livre	Fritt klor	< 0.1 mg/L
Chloroamina	Cloraminas	Kloramin	< 0.5 mg/L
Żelazo	Ferro	Järn	< 0,1 mg/L
Krzemionka całkowita	Sílica total	Total kiseldioxid	< 10 mg/L



CE



Electrolux

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone - Italy

www.electrolux-professional.com