

Lave-vaisselle à paniers mobiles

Multi-Rinse




FR Mode d'emploi




59566KT05- 2024.05

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 ;
 - télécharger le dernier manuel actualisé sur le site Web 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	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	5
A.1	Informations générales	5
A.2	Sécurité générale	5
A.3	Équipements de protection individuelle.....	6
A.4	Raccordement de l'eau	6
A.5	Branchement électrique	7
A.6	Nettoyage et entretien de l'appareil.....	7
A.7	Mise au rebut de la machine	7
B	GARANTIE.....	7
B.1	Conditions de garantie et exclusions de la garantie	7
C	CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	8
C.1	Introduction	8
C.2	Caractéristiques mécaniques de sécurité, risques	8
C.3	Protections installées sur l'appareil.....	8
C.3.1	Protections	8
C.3.2	Dispositifs de sécurité	8
C.4	Bouton d'arrêt d'urgence	8
C.4.1	Rétablissement du bouton d'arrêt d'urgence	8
C.5	Pictogrammes de sécurité à placer sur l'appareil ou à proximité.....	8
C.6	Mises en garde lors de l'utilisation et de l'entretien	9
C.7	Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible	9
C.8	Non-utilisation.....	9
C.9	Risques résiduels	9
D	INFORMATIONS GÉNÉRALES	10
D.1	Introduction	10
D.2	Définitions.....	10
D.3	Données d'identification de la machine et du Fabricant	10
D.4	Indications supplémentaires.....	11
D.5	Comment interpréter la description de fabrication	11
D.6	Responsabilités	11
D.7	Droits d'auteur	12
D.8	Conservation du Manuel	12
D.9	Destinataires du Manuel	12
E	USAGE COURANT	12
E.1	Usage correct	12
E.2	Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur l'appareil	12
E.3	Consignes d'utilisation de base de l'appareil.....	12
F	DONNÉES TECHNIQUES.....	12
F.1	Caractéristiques techniques générales.....	12
G	DESCRIPTION DU PRODUIT	13
G.1	Description générale	13
G.2	Vue d'ensemble de la machine	14
G.3	Aperçu de la composition des modules.....	14
G.4	Description des modules de la machine.....	15
G.4.1	zone de lavage	15
G.4.2	Zone de rinçage.....	15
G.4.3	zone de pré lavage.....	15
G.4.4	Zone de séchage	15
G.4.5	Unité de récupération énergétique/neutralisation des vapeurs	15
H	DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE.....	15
H.1	Vue d'ensemble du bandeau de commande	15
H.2	Description de l'écran tactile	15
I	DÉMARRAGE.....	16
I.1	Positionnement et montage des composants de la cuve.....	16
I.2	Positionnement et montage des bras de lavage et de rinçage.....	17
I.3	MISE EN MARCHÉ.....	18
J	FONCTIONNEMENT.....	18
J.1	Modalités de remplissage des paniers.....	18
J.2	Activation journalière	20
J.3	Menu Info	20
J.4	Panier en attente	21
J.5	Interrupteur de fin de course activé.....	21
J.6	Paniers bloqués	21
J.7	Porte ouverte.....	22
J.8	Bouton d'arrêt d'urgence	22
J.9	Nettoyer filtre de cuve.....	22
J.10	Vidange et remplissage automatiques.....	22
J.11	Fonction d'arrêt.....	23
K	NETTOYAGE QUOTIDIEN	23
K.1	Entretien de l'appareil.....	23

K.2	Nettoyage de l'intérieur	24
K.3	Montage des rideaux	25
K.4	Vidange manuelle	26
K.5	Cycle de détartrage (pas disponible sur tous les modèles).....	27
L	ENTRETIEN	28
L.1	Intervalles d'entretien	28
	L.1.1 Entretien préventif	28
L.2	Périodicité des entretiens	28
L.3	Périodes d'inutilisation	28
L.4	Mise au rebut de la machine	28
M	RECHERCHE DES PANNES	29
M.1	Pannes communes	29
M.2	Que faire si...	29
N	ALARMES ET AVERTISSEMENTS.....	30
N.1	Introduction	30
N.2	ALARMES	30
N.3	Avertissement.....	30

A CONSIGNES DE SÉCURITÉ

A.1 Informations générales

Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications commerciales, comme des cuisines de restaurants, des cantines, des hôpitaux. Il doit être utilisé pour laver ou sécher (selon le modèle) des plats, de la vaisselle, des couverts et des articles similaires.

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






A.2 Sécurité générale

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions imparties par une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
 - Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
 - Tenir tous les emballages et les détergents hors de portée des enfants.
 - Le nettoyage et l'entretien ne doivent jamais être confiés à des enfants laissés sans surveillance.
- Pour les équipements de protection individuelle adaptés, consulter le chapitre "A.3 Équipements de protection individuelle".
- Certaines illustrations du présent Manuel représentent la machine ou des parties de celui-ci, démunies de protections ou sur lesquelles les protections ont été retirées. Ceci dans le seul but de simplifier les explications. Il est formellement interdit d'utiliser la machine sans dispositifs de protection ou avec des dispositifs désactivés.

- Il est interdit de retirer, d'altérer ou de rendre illisibles les étiquettes et signaux de sécurité, de danger et d'obligation présents sur la machine.
- Il est interdit de retirer ou de manipuler les protections de la machine.
- L'accès à la zone de travail est interdit au personnel non autorisé.
- Tenir tout produit ou objet inflammable à l'écart de la zone de travail.

A.3 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	○	●	○	—	—
Installation	○	●	● 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 et adaptés au contact avec l'eau et les substances 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).

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.4 Raccordement de l'eau

- La pression de service de l'eau (minimale et maximale) doit être comprise entre :

- 1.5 bar [150 kPa] et 6 bar [600 kPa] pour les modèles à ESD ;
- 2 bar [200 kPa] et 6 bar [600 kPa] pour les modèles à pompe à chaleur (HP).
- Veiller à ce qu'il n'y ait aucune fuite d'eau visible pendant et après la première utilisation de la machine.

A.5 Branchement électrique

- Tout câble d'alimentation détérioré doit être remplacé par le SAV ou par le personnel spécialisé de façon à prévenir tout risque.

A.6 Nettoyage et entretien de l'appareil

- En fonction du modèle et du type de branchement électrique, pendant les opérations d'entretien, placer le cordon et la fiche de sorte que l'opérateur chargé de l'intervention puisse toujours les voir.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds humides ou nus.
- Il est interdit d'enlever les protections de sécurité.
- Utiliser une échelle à crinoline pour les interventions sur les appareils très hauts.
- Respecter formellement les consignes pour les interventions d'entretien courant et extraordinaire. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des risques pour le personnel.

Entretien courant

- Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau, des nettoyeurs haute pression ou des nettoyeurs vapeur.

A.7 Mise au rebut de la machine

- Les interventions sur les équipements électriques, mis hors tension, sont exclusivement réservées au personnel spécialisé.
- Les opérations de démontage doivent être effectuées par le personnel spécialisé.
- Avant de se débarrasser de l'appareil, le rendre inutilisable en coupant son câble d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.
- Pour les équipements de protection individuels appropriés, voir "A.3 Équipements de protection individuelle".
- Au moment de la démolition de la machine, le marquage "CE", le présent Manuel et les autres documents relatifs à l'appareil devront être détruits.



IMPORTANT

Conserver cette notice en lieu sûr pour toute consultation future.

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 déclinera 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 CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

C.1 Introduction

Les appareils sont équipés de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques destinés à protéger les utilisateurs et l'appareil.

Par conséquent, l'utilisateur ne peut en aucun cas retirer ou modifier ces dispositifs. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de manutention ou de non-utilisation de ces dispositifs.

C.2 Caractéristiques mécaniques de sécurité, risques

La machine ne présente aucune arête coupante, ni d'éléments en saillie. Les dispositifs de protection des pièces en mouvement ou sous tension sont fixés au meuble avec des vis pour empêcher tout accès accidentel.

C.3 Protections installées sur l'appareil

C.3.1 Protections

Sur l'appareil, les blindages se composent de :

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

C.3.2 Dispositifs de sécurité

L'appareil est équipé :

- des interverrouillages sur les panneaux avant permettant d'accéder à l'intérieur de l'appareil ;

C.4 Bouton d'arrêt d'urgence

Les boutons d'arrêt d'urgence installés n'exonèrent pas les opérateurs d'utiliser la machine de façon correcte et prudente. Ces dispositifs ont pour fonction d'intervenir rapidement en cas d'urgence.

- Les opérateurs doivent savoir où se trouvent les boutons d'arrêt d'urgence installés sur la machine.

- Les parcours permettant de les atteindre et de les actionner ne doivent jamais être entravés.
- Toute personne détectant un danger pour les personnes doit actionner immédiatement un des boutons d'arrêt d'urgence. Ceci s'applique également en cas de dysfonctionnements et/ou dommages au niveau des pièces de la machine qui imposent de l'arrêter immédiatement.

C.4.1 Rétablissement du bouton d'arrêt d'urgence

Lorsqu'un arrêt d'urgence est activé, remettre la machine en marche uniquement après s'être assuré que :




- la cause qui a nécessité l'activation du bouton d'arrêt d'urgence a été éliminée ;
- la remise en marche de la machine ne comporte aucun risque.




Si le BOUTON D'ARRÊT D'URGENCE est activé pendant le fonctionnement de la machine, toute la machine est désactivée.

Pour rétablir le fonctionnement de la machine, procéder comme suit :

- relâcher le bouton d'arrêt d'urgence rouge préalablement activé en le tournant ou en le tirant pour le déverrouiller ;
- remettre la machine en marche conformément aux instructions données au paragraphe "J.2 Activation journalière".

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

Interdiction	Signification
	Il est interdit d'huiler, de graisser, de réparer et de régler des organes en mouvement
	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)

Danger	Signification
	risque d'écrasement des mains
	Prudence, surface chaude
	risque d'électrocution (au niveau des pièces électriques avec indication de la tension)

C.6 Mises en garde lors de l'utilisation et de 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.

Afin de garantir les performances et un fonctionnement optimal de l'appareil, il est indispensable d'effectuer périodiquement l'entretien en suivant les consignes données dans le présent Manuel.

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.

C.7 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.

C.8 Non-utilisation

Si l'on décide de ne plus utiliser l'appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en déconnectant les câbles d'alimentation du réseau électrique.

C.9 Risques résiduels

L'appareil présente des risques qui n'ont pas été entièrement éliminés par la conception ou l'installation de protections appropriées. Quoiqu'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 situations sont considérées comme incorrectes et formellement interdites.

Risque résiduel	Description d'une situation dangereuse
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en présence d'eau 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.
Coupures	L'opérateur touche intentionnellement ou non certains composants à arêtes vives en nettoyant l'appareil sans gants de protection.
Brûlures	L'opérateur touche intentionnellement ou non certains composants internes de l'appareil ou la vaisselle en sortie, sans se munir de gants ou sans attendre que l'appareil soit froid.
Cisaillement des membres supérieurs	L'opérateur referme violemment les panneaux avant.
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.

Risque résiduel	Description d'une situation dangereuse
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.



IMPORTANT

En cas d'anomalies importantes (par exemple, court-circuit, câbles sortant du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, etc.), l'opérateur doit désactiver immédiatement l'appareil.

D INFORMATIONS GÉNÉRALES

D.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.

D.2 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 la machine.
Fabricant	Electrolux Professional SPA ou tout SAV agréé par Electrolux Professional SPA.
Opérateur préposé à l'emploi courant de la machine	Opérateur qui a été informé, formé et instruit quant aux tâches à réaliser et aux risques liés à l'utilisation courante de la machine.
SAV ou technicien 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 et de l'électronique.
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	La personne qui a acheté l'appareil ou qui le gère et l'utilise (par exemple, société, chef d'entreprise, entreprise).
Dispositif d'arrêt d'urgence	un groupe d'éléments conçu pour la fonction d'arrêt d'urgence ; le dispositif est activé d'un seul geste et empêche ou réduit les dommages aux personnes/machines/objets/animaux.
Électrocution	Décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

D.3 Données d'identification de la machine et du Fabricant

Ci-dessous, exemple de marquage ou de plaque signalétique présents sur la machine :

Made in EU		2017
F.Mod.	Comm.Model	
PNC	Ser.Nr.	
EL	V	Hz
Type ref.		kW
CE	IPX5	
Electrolux Professional spa - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)		

La plaque signalétique contient les données d'identification et techniques de l'appareil. La signification des différentes informations est énoncée ci-après :

F.Mod.	description de fabrication du produit
Comm.Model	description commerciale
PNC	code de production
Ser.Nr.	numéro de série
V	Tension d'alimentation
Hz	Fréquence d'alimentation
kW	puissance maximum absorbée
Type ref.	Liste des sigles utilisés pour identifier le type de machine uniquement
CE	marquage CE
IPX5	Degré de protection à la poussière et à l'eau
Electrolux Professional SpA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italy	fabricant

La plaque signalétique se trouve sur le panneau avant de la machine.

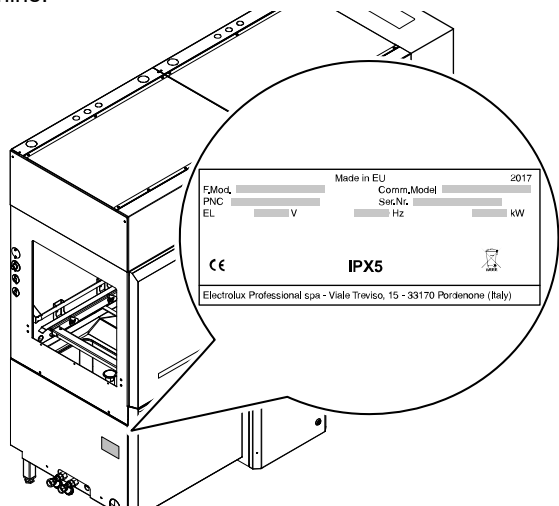


Fig. 1 Position de la plaque signalétique (machine à droite)

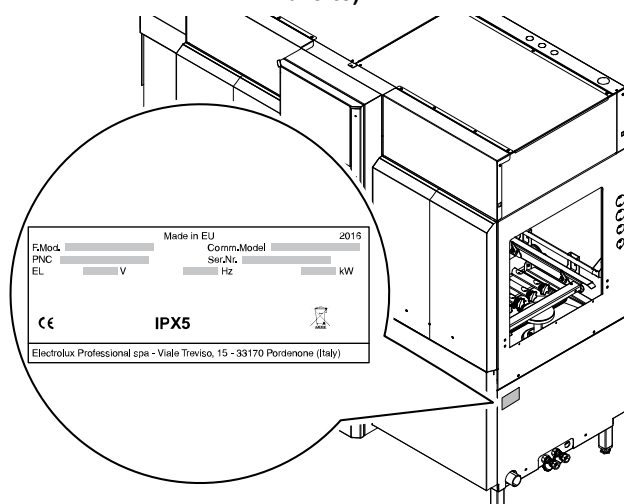


Fig. 2 Position de la plaque signalétique (machine à gauche)



IMPORTANT

Au moment de l'installation de la machine, vérifier que les caractéristiques du branchement électrique correspondent à celles figurant sur la plaque signalétique.



NOTE!

Se référer aux données figurant sur la plaque signalétique de l'appareil pour tous contacts avec le Fabricant (par exemple : pour une demande de pièces détachées, etc.).

D.4 Indications supplémentaires

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.

Par convention, les machines sont décrites avec alimentation des paniers à droite ("R") ; les machines avec alimentation des paniers à gauche ("L") sont décrites uniquement si nécessaire ; dans un tel cas, le côté sera indiqué expressément.

En raison des dimensions de la machine, celle-ci est parfois représentée schématiquement, divisée par module fonctionnel, afin de donner une vue d'ensemble complète.

D.5 Comment interpréter la description de fabrication

La description de fabrication présente sur la plaque signalétique a la signification suivante :

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
E	MR	15	N	E	R	E	
Z	MR	20	L	E	L	E	

	Description	Variables éventuelles
(1)	Marque	E=Electrolux Professional, Z= Zanussi, N=Marque à la demande
(2)	Type de machine	MR = multi rinse
(3)	Paniers/heure	15 = 150 paniers/heure (sans pré-lavage) 20 = 200 paniers/heure (avec pré-lavage moyen) 25 = 250 paniers/heure (avec pré-lavage intensif) 30 = 300 paniers/heure (avec pré-lavage moyen et intensif)
(4)	Séchoir	N=Aucun; M=22"; L=35"
(5)	Alimentation	E = Électrique
(6)	Sens	R = de droite à gauche L = de gauche à droite
(7)	Niveau fonctionnel	E = Dispositif d'économie d'énergie (ESD) V = Pompe à chaleur (HP)
(8)	Autres fonctions	W = Conformité WRAS

D.6 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.7 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 SpA.

D.8 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.

D.9 Destinataires du Manuel

Ce Manuel s'adresse :

- à l'employeur des utilisateurs de la machine et au responsable du lieu de travail ;
- aux opérateurs chargés de l'utilisation courante de la machine ;
- Techniciens spécialisés - SAV (voir Manuel de service).

E USAGE COURANT

E.1 Usage correct

Nos machines sont étudiées et optimisées dans le but de garantir des performances et un rendement élevés.

Cet appareil est destiné exclusivement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, à savoir pour le lavage de la vaisselle à l'eau et avec des détergents spécifiques. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.

E.2 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.

E.3 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.

F DONNÉES TECHNIQUES

F.1 Caractéristiques techniques générales


Commun

Tension d'alimentation	V	380 - 415 3N
Fréquence	Hz	50
Pression de l'eau d'alimentation	bar [kPa]	ESD : 1.5 bar [150 kPa]...6 bar [600 kPa]
		Pompe à chaleur (HP) : 2 bar [200 kPa]...6 bar [600 kPa]
Température d'alimentation de l'eau chaude	°C	5-65 [50] ¹
Température d'alimentation de l'eau froide.	°C	5-30 [15] ²
Concentration de chlorures dans l'eau	ppm	<20
Dureté de l'eau d'alimentation	°f/°d/°e	14/8/10
Conductivité électrique de l'eau	µS/cm	<400
Degré de protection		IPX5
Nbre vitesses de lavage		3

1. Température recommandée de l'eau chaude

2. Température recommandée de l'eau chaude pour les machines à pompe à chaleur.

Machine

Modèle		150 paniers/heure	200 paniers/heure	250 paniers/heure	300 paniers/heure	
Capacité de lavage à la vitesse 3	paniers/h	150	200	250	300	
Consommation d'eau	l/h	60	80	100	120	
Puissance maximale absorbée	kW	 NOTE! Pour cette valeur, voir la plaque signalétique.				
Niveau de bruit Leq légal	dB(A)	ESD	LpA : 58 dB - KpA : 1,5 dB ¹	LpA : 58 dB - KpA : 1,5 dB ¹	LpA : 58 dB - KpA : 1,5 dB ¹	LpA : 58 dB - KpA : 1,5 dB ¹
		HP ²	LpA : 62 dB - KpA : 1,5 dB ¹	LpA : 62 dB - KpA : 1,5 dB ¹	LpA : 62 dB - KpA : 1,5 dB ¹	LpA : 62 dB - KpA : 1,5 dB ¹

1. Les valeurs d'émissions sonores sont conformes à la norme EN ISO 11204.
2. Pompe à chaleur

Prélavage

Modèle		Prélavage moyen 22"	Prélavage grand 35"
Capacité de la cuve	l	35	70
Température (min. - max.)	°C	10 - 40	10 - 40

Lavage

Capacité de la cuve	l	70
Température	°C	55 - 65

Double rinçage

Capacité de la cuve	l	20
Température	°C	75 - 80

Triple rinçage

Capacité de la cuve	l	20
Température	°C	70 - 75

Rinçage final

Modèle		150 paniers/heure	200 paniers/heure	250 paniers/heure	300 paniers/heure
Température	°C	85	85	85	85
Capacité du chauffe-eau	l	12	12	12	12

G DESCRIPTION DU PRODUIT

G.1 Description générale

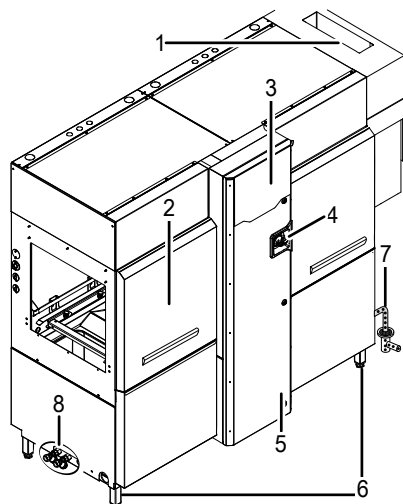
Le lave-vaisselle à panier convoyé convient pour laver des assiettes, des verres, des tasses, des couverts, des plateaux, des contenants et des récipients en plastique et/ou acier pour préparer, faire cuire et servir ainsi que divers ustensiles de cuisson en céramique et/ou métal. Cette machine a été conçue pour les applications susmentionnées. La machine ne peut en aucun cas être utilisée pour des applications autres que celles mentionnées ou selon des procédures non prévues dans le présent manuel. Cette machine a été réalisée dans le but de satisfaire aux exigences d'un meilleur environnement de travail et de rentabilité.

Ce lave-vaisselle à paniers mobiles est destiné aux restaurants, aux cafétérias, aux centres de cuisson et aux grandes collectivités. Les paniers à vaisselle spéciaux, pouvant être équipés de multiples accessoires, permettent une utilisation pratique et aisée, en vue d'obtenir d'excellents résultats de lavage. Le déplacement des paniers à l'intérieur de la machine s'effectue automatiquement. Le système électronique permet une surveillance complète du processus de lavage. Le bandeau de commande comprend un écran tactile qui indique

les paramètres fonctionnels et affiche toute éventuelle anomalie. Avec ce type de machine, le panier est transporté du point de chargement jusqu'au point de déchargement par le biais des différentes fonctions de lavage.

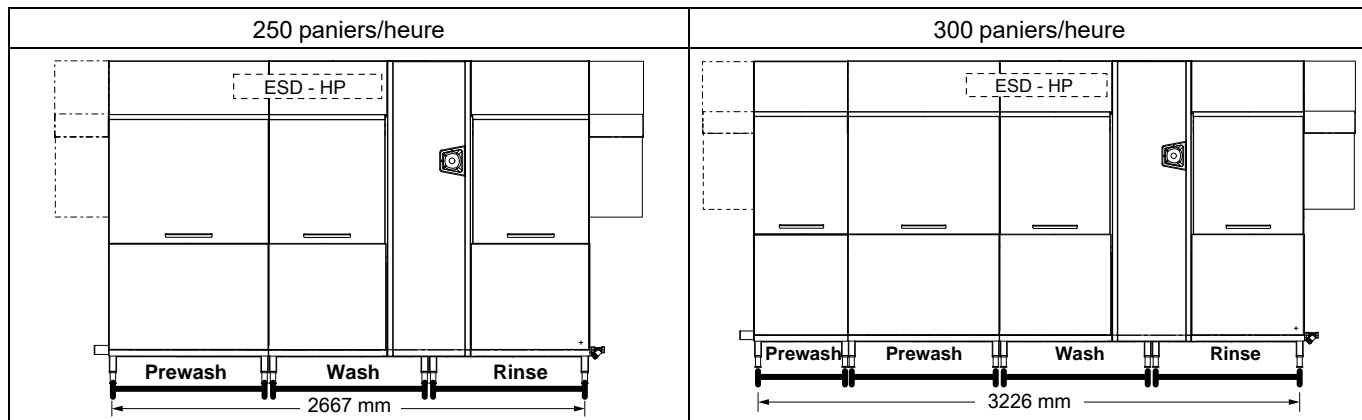
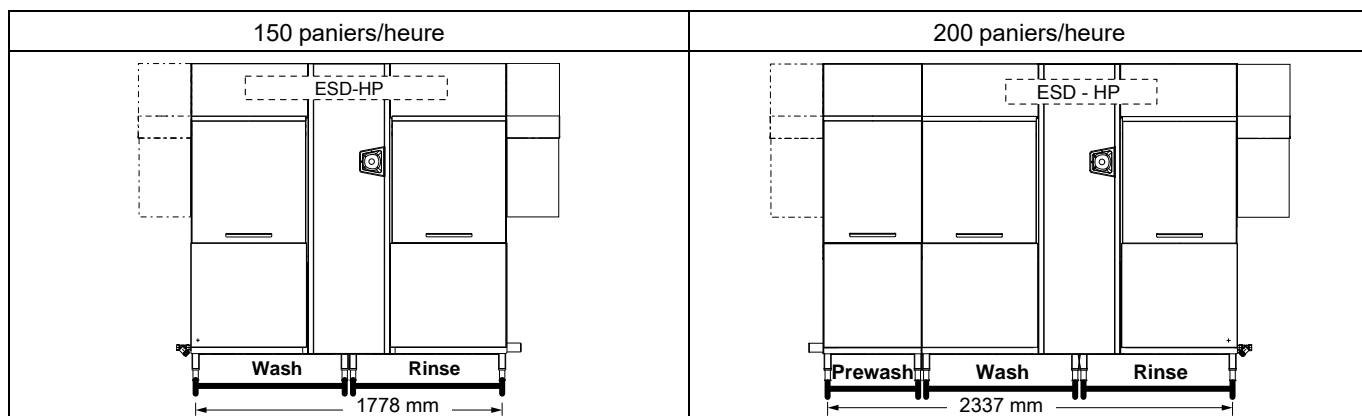
Des dispositifs d'élimination des restes et de trempage de la vaisselle (par ex. : douchette de prélavage manuelle) ainsi que des zones de tri et de rangement de la vaisselle dans les paniers doivent être prévus en amont du lave-vaisselle.

G.2 Vue d'ensemble de la machine

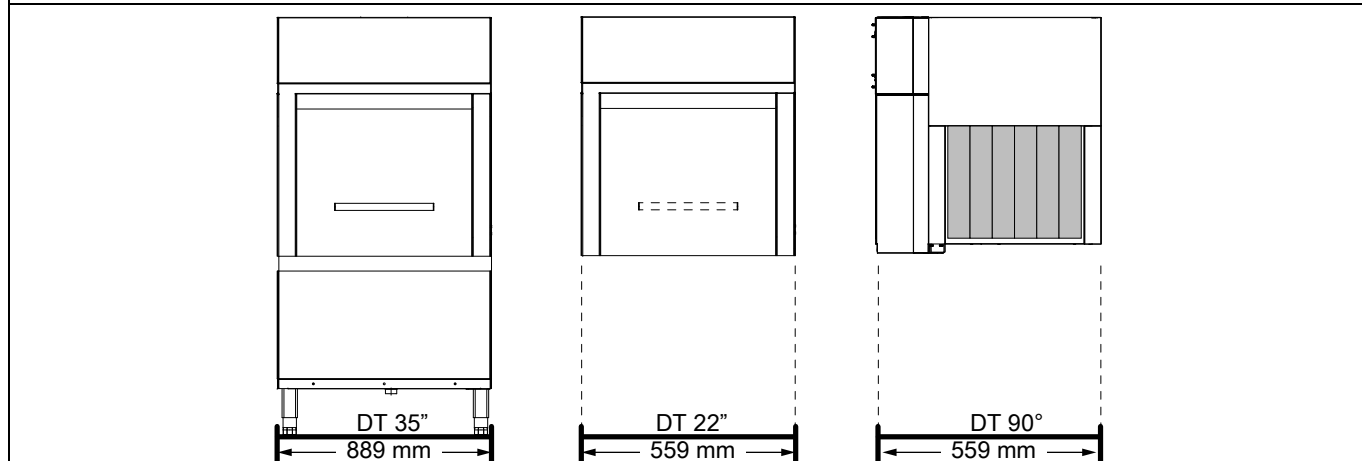


1	Extracteur(s) de vapeur
2	Porte
3	Panneau de contrôle
4	Interrupteur-sectionneur
5	Volet du boîtier électrique
6	Pieds
7	Sortie d'eau pour vidange
8	Arrivée d'eau froide/chaude

G.3 Aperçu de la composition des modules



Zone de séchage éventuellement ajoutée à la sortie de la machine, après la zone de rinçage



G.4 Description des modules de la machine

La machine se compose des zones suivantes :

- zone de lavage
- zone de rinçage

Elle peut être complétée par les unités suivantes :

- zone de prélavage (modules moyens ou grands) ;
- Unité de récupération énergétique/neutralisation des vapeurs ;
- zone de séchage.

G.4.1 zone de lavage

Dans la zone de lavage, la vaisselle est aspergée d'eau additionnée de détergent par le biais d'un système de bras de lavage supérieur et inférieur.

Cette fonction a pour but d'éliminer complètement les résidus d'aliments de la vaisselle. Le lavage s'effectue avec de l'eau en circulation à une température de 55-65°C / 131-149°F.

G.4.2 Zone de rinçage

Dans la zone de rinçage, la vaisselle est aspergée d'eau additionnée de produit de rinçage par le biais d'un système de bras munis de gicleurs spéciaux.

Cette fonction a pour but d'éliminer complètement toute trace de détergent utilisé pendant la phase de lavage précédente. Le rinçage s'effectue avec de l'eau propre provenant du réseau de distribution, chauffée à une température maximum de 80-90°C / 176-194°F. La température élevée permet d'obtenir un séchage satisfaisant et une neutralisation profonde des bactéries. L'ajout de produit de rinçage permet à l'eau de s'écouler facilement de la vaisselle et favorise le processus de séchage.

Triple rinçage

- Une fonction supplémentaire appelée "Triple rinçage" peut être utilisée dans la zone de rinçage. La fonction "Triple rinçage" est un dispositif qui recycle en partie l'eau provenant du rinçage en la projetant sur la vaisselle avant la phase de rinçage proprement dite. Ceci réduit considérablement la consommation d'eau utilisée au cours de la phase de rinçage traditionnel et améliore l'efficacité du rinçage.

G.4.3 zone de prélavage

La vaisselle est aspergée d'eau dans la zone de prélavage par le biais d'un système de bras de prélavage supérieur et inférieur. Cette fonction a pour objectif d'éliminer les résidus d'aliments plus consistants et de préparer la vaisselle à la phase de lavage successive. Le prélavage s'effectue avec de l'eau en circulation à une température maximale de 35°C / 95°F d'empêcher que les résidus d'aliments (les protéines, en particulier) n'adhèrent à la vaisselle.

G.4.4 Zone de séchage

Un flux d'air chaud est projeté sur la vaisselle dans la zone de séchage, favorisant ainsi le processus d'évaporation de l'eau. Le séchage s'effectue au moyen d'air chaud à une température de 50-60°C / 122-140°F. Cette fonction peut être ajoutée à la sortie de la machine, après la zone de rinçage.

G.4.5 Unité de récupération énergétique/neutralisation des vapeurs

Le lave-vaisselle à paniers mobiles peut être équipé d'une unité de récupération de l'énergie/neutralisation des vapeurs.

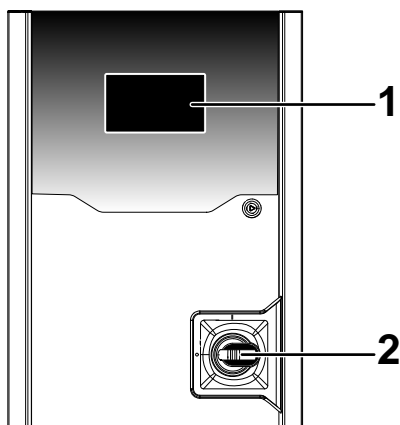
ESD Celle-ci se compose d'un ventilateur et d'un échangeur de chaleur air-eau. La vapeur présente à l'intérieur de la zone de lavage est aspirée par le ventilateur et condensée grâce à l'échangeur thermique avec l'eau froide en entrée. La vapeur condensée (eau) est récupérée dans la cuve de lavage. Ceci présente également l'avantage de chauffer l'eau froide en entrée, en récupérant une partie de la chaleur qui, autrement, se disperserait dans l'atmosphère.

HP Il s'agit d'un dispositif spécial qui exploite l'air chaud interne et la vapeur de la machine pour produire de la chaleur. Ceci présente également l'avantage :

- de chauffer l'eau chauffant toutes les cuves et le chauffe-eau ;
- de réduire la consommation d'énergie électrique ;
- de maintenir une température ambiante autour de la zone de travail de la machine.

H DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

H.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



1 Écran tactile avec sélection directe des fonctions. Effleurer les icônes sélectionnées pour activer les fonctions correspondantes.

2 Interrupteur-sectionneur

H.2 Description de l'écran tactile

Un écran tactile avec des icônes tactiles commande la machine.

Effleurer les icônes à l'écran pour activer les opérations nécessaires ou voir des informations sur la machine, le cycle de lavage ou les dysfonctionnements.



NOTE!






Ce type d'écran tactile permet de démarrer, arrêter ou modifier certains réglages dans toutes les conditions d'utilisation normales :

- mains avec gants ;
- doigts mouillés ou sales.

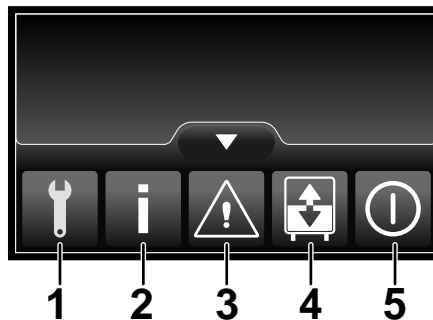
Principales icônes de l'écran tactile

	Icône de vitesse inférieure de lavage
	Icône de vitesse moyenne de lavage
	Icône de vitesse supérieure de lavage
	Icône de pause. Effleurer de nouveau pour démarrer la vitesse de lavage préalablement réglée.
	Effleurer cette icône pour activer le "menu déroulant"
	Effleurer cette icône pour désactiver le "menu déroulant"

Principales icônes de l'écran tactile (suite)

	Effleurer cette icône pour revenir au menu précédent
	Effleurer cette icône pour confirmer la sélection
	Effleurer cette icône pour faire défiler la page écran vers le haut
	Effleurer cette icône pour faire défiler la page écran vers le bas
	Cette icône apparaît lorsque vous avez configuré une fonction et souhaitez revenir au "menu déroulant"

Menu déroulant



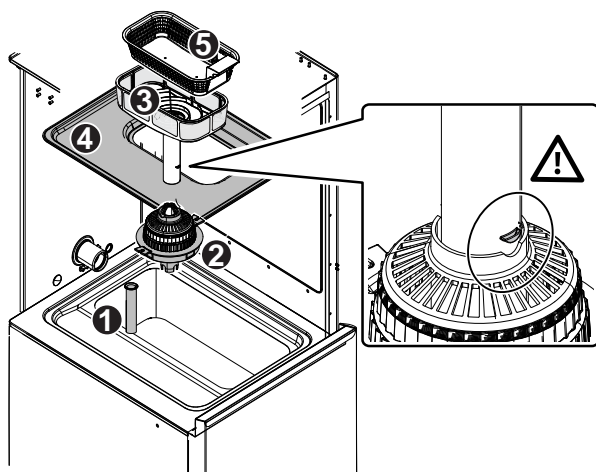
1	Menu "Service", protégé par un mot de passe.
2	Menu "Information"
3	Menu "Alarme"
4	Menu "Vidange et remplissage"
5	Menu "Arrêt"

I DÉMARRAGE

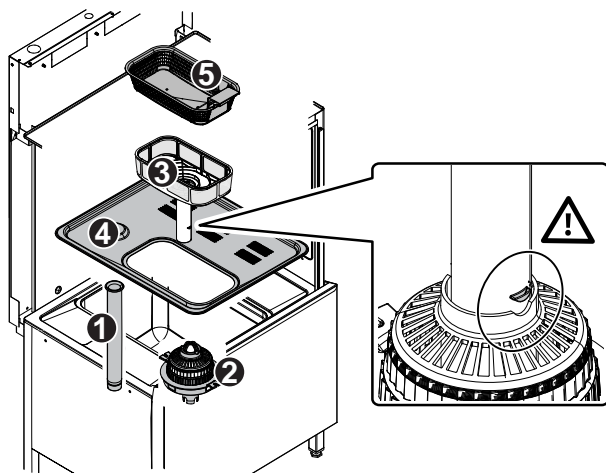
I.1 Positionnement et montage des composants de la cuve

Avant de démarrer la machine, contrôler la fixation des filtres et des trop-pleins :

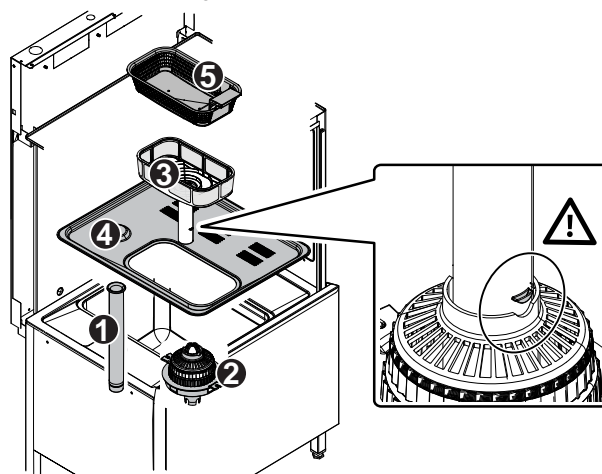
1. du module de prélavage 22", si présent ;



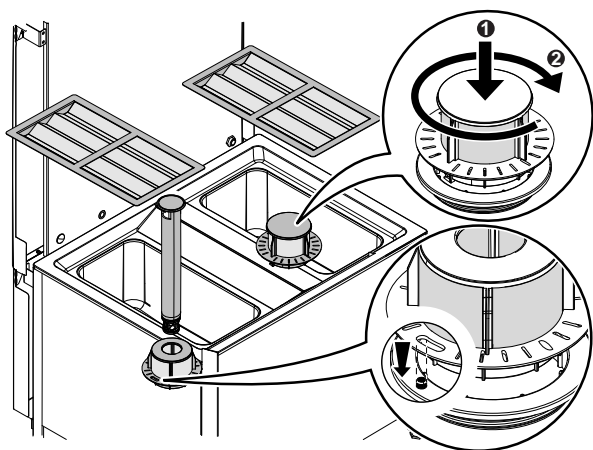
2. du module de prélavage 35", si présent ;



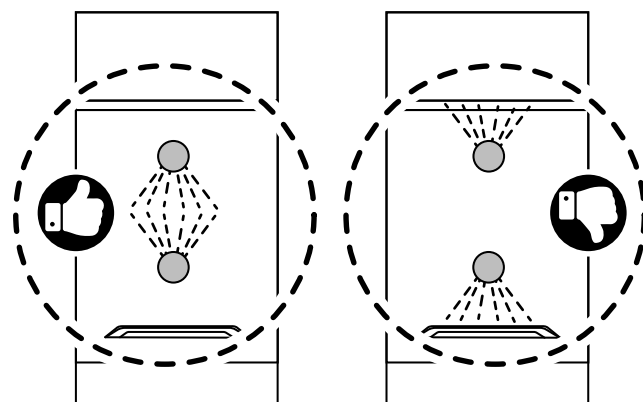
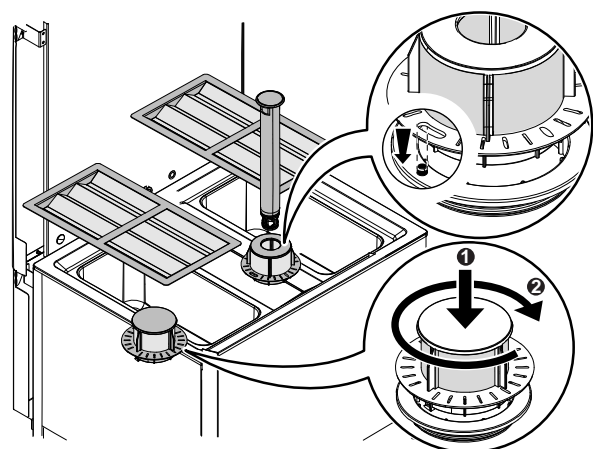
3. du module de lavage ;



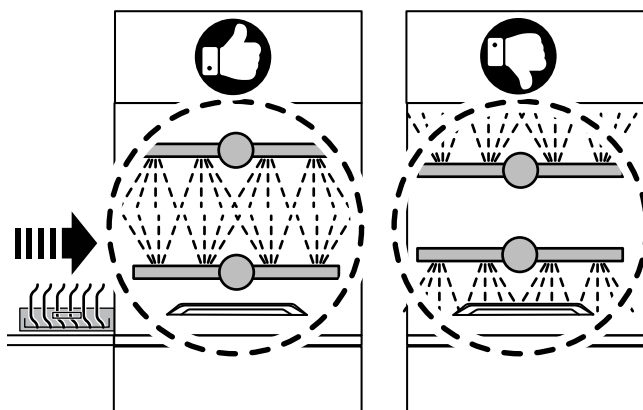
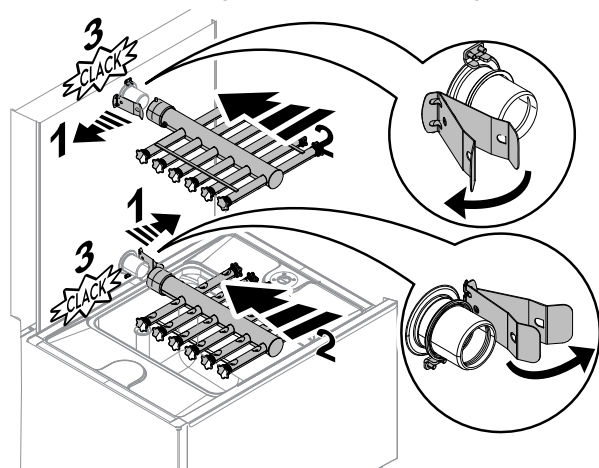
4. du module de rinçage.
De droite à gauche



De gauche à droite



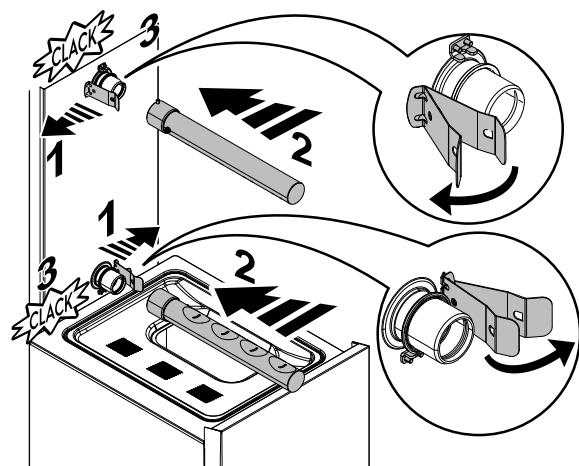
2. des bras de pré-lavage et du module de lavage 35" ;



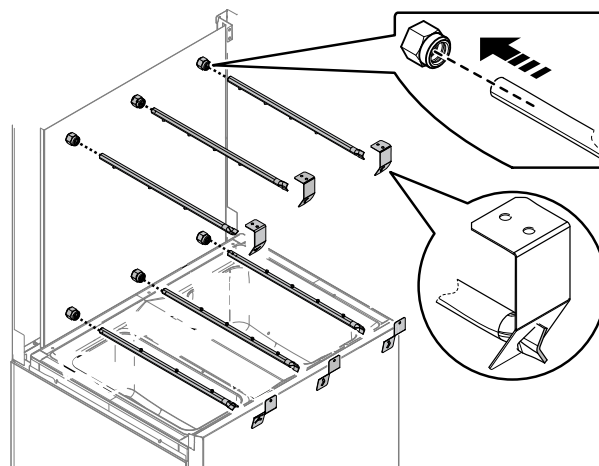
I.2 Positionnement et montage des bras de lavage et de rinçage

Avant de démarrer la machine, contrôler la fixation des bras supérieurs et inférieurs :

1. du module de pré-lavage 22", (si présent) ;

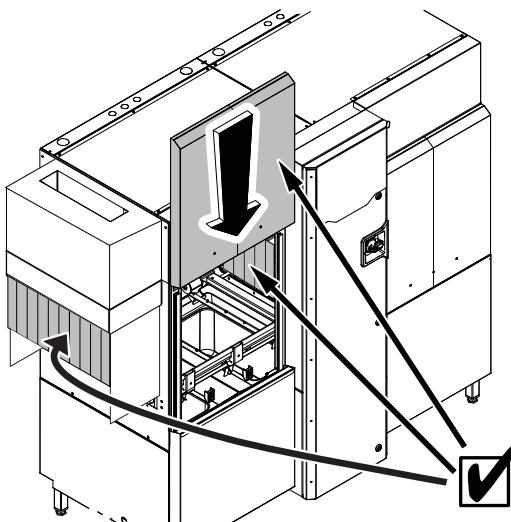


3. des bras du module de rinçage.

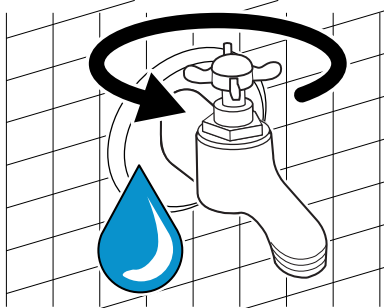


I.3 MISE EN MARCHÉ

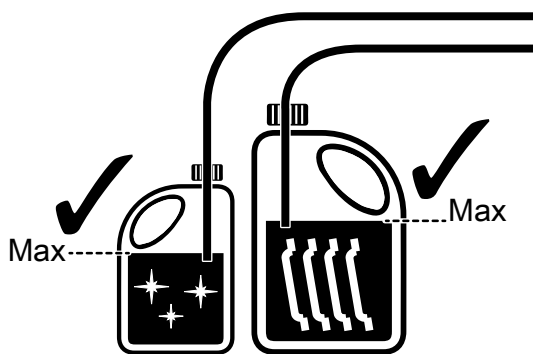
- Vérifier que tous les types de rideaux prévus pour le modèle de machine sont installés correctement.
Fermer les portes des différents modules de la machine.



- Ouvrir les robinets d'arrivée d'eau.



- Contrôler les réservoirs de détergent et de produit de rinçage.
Les remplir à nouveau ou les remplacer par des neufs afin de toujours obtenir des résultats satisfaisants.



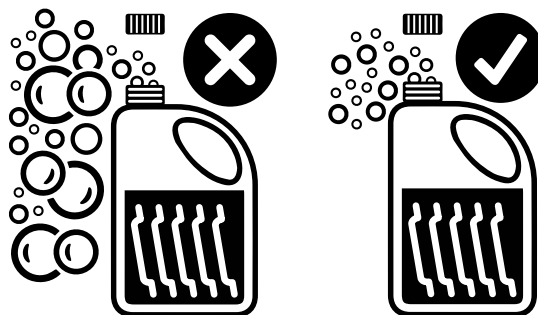
NOTE!

Pour bénéficier d'une performance de lavage excellente, utiliser le détergent, le produit de rinçage et le détartrant recommandés par Electrolux Professional. Sur le site Web Electrolux Professional, ouvrir la page "Accessoires et consommables", cliquer sur l'onglet des lave-vaisselles pour commander les détergents et accessoires les plus adaptés.



ATTENTION

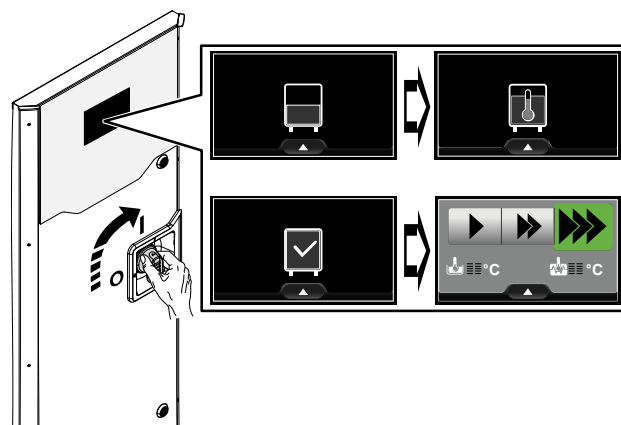
L'utilisation de détergents "moussants/non spécifiques" ou l'utilisation non conforme aux prescriptions du fabricant peut endommager le lave-vaisselle et compromettre les résultats du lavage.



AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation de produits chimiques, respecter les consignes de sécurité et les dosages recommandés imprimés sur l'emballage. Consulter le chapitre A.3 *Équipements de protection individuelle* pour la manipulation de produits chimiques.

- Tourner l'interrupteur-sectionneur dans le sens horaire de la position "O" à "I" pour mettre la machine sous tension.



J FONCTIONNEMENT

J.1 Modalités de remplissage des paniers

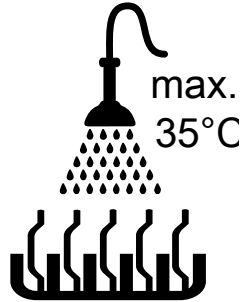
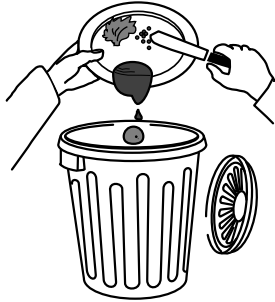
Le lave-vaisselle à panier convoyé convient pour laver des assiettes, des verres, des tasses, des couverts, des plateaux, des contenants et des récipients en plastique et/ou acier pour

préparer, faire cuire et servir ainsi qu'une grande variété d'ustensiles de cuisson en céramique et/ou métal. Il est toutefois recommandé d'éviter le lavage de vaisselle décorée et de ne pas mettre en contact de l'argenterie avec d'autres métaux.



IMPORTANT

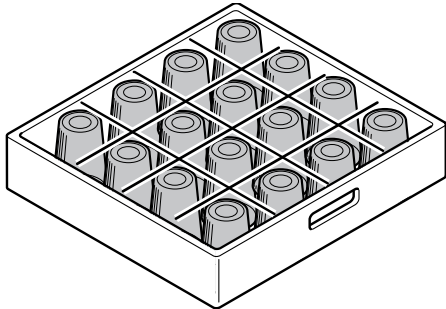
Toutes les pièces de vaisselle doivent être disposées dans les paniers prévus à cet effet pour y être lavées. Éviter de poser la vaisselle directement sur le système de déplacement des paniers. Avant d'introduire les paniers dans la machine, éliminer les résidus d'aliments de la vaisselle et la rincer à l'eau froide ou chaude (à une température maximale de 35°C) à l'aide d'une douchette de pré-lavage manuelle.



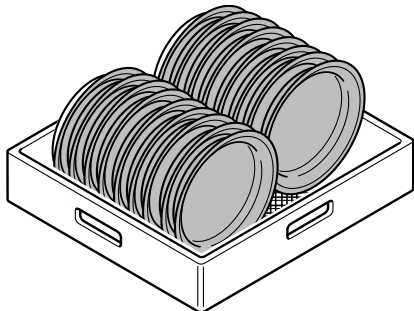
IMPORTANT

Cette machine doit être utilisée uniquement pour laver de la vaisselle, des récipients, etc. (voir ci-dessus) ; ne pas l'utiliser pour laver des animaux ou des aliments (par ex. : fruits, légumes, poisson ou viande).

Panier bleu avec espacement vert pour 16 verres.



Panier jaune pour 18 assiettes.



ATTENTION

Si les résidus de détergent éventuellement utilisé pour le pré-lavage manuel ne sont pas éliminés, le lave-vaisselle risque de ne pas fonctionner correctement, ce qui se traduit par un mauvais résultat de lavage.

Ranger la vaisselle dans les paniers en observant ce qui suit :

- Les récipients creux comme les tasses, les verres, les casseroles, etc. doivent être placés avec l'ouverture orientée vers le bas afin que l'eau ne s'accumule pas à l'intérieur.
- Éviter de trop rapprocher les paniers ou de les surcharger, car les résultats de lavage ne seraient pas satisfaisants. Les bras de lavage de la machine à plusieurs jets d'eau obliques ne suffisent pas pour nettoyer la vaisselle à la perfection.

- Mettre les assiettes et les plats dans les paniers dans le sens d'avancement du système de déplacement des paniers.
- Pour maintenir le cycle de lavage à sa performance maximale, ne pas alterner des assiettes, poêles et plateaux dans un même panier.

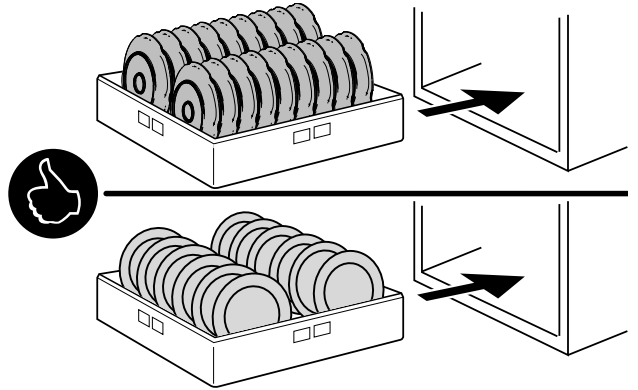


Fig. 3 Positionnement de la vaisselle

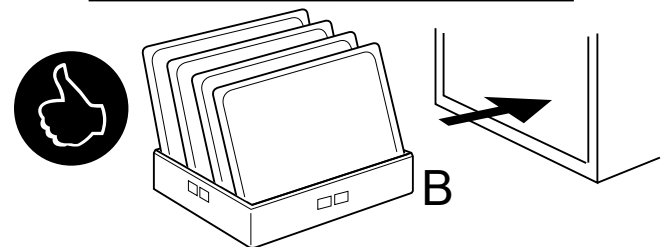
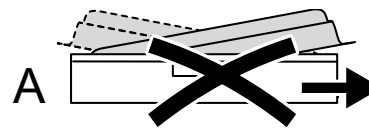


Fig. 4 Positionnement des casseroles



ATTENTION

Si les casseroles sont placées comme au point "A" (Fig. 4), les rideaux peuvent soulever les casseroles les plus légères, en bloquant ainsi le convoyeur, ou les casseroles peuvent refroidir la cuve de lavage suite au transfert d'eau froide depuis le module de pré-lavage. En plaçant les casseroles comme au point "B" (Fig. 4), il n'existe aucun risque de blocage du convoyeur ou de transfert d'eau de refroidissement de la cuve de lavage.

- Placer les plateaux sur les paniers en positionnant le côté long dans le sens d'avancement du système de déplacement et en laissant la dernière position du panier libre, car un plateau placé de la sorte pourrait entrer en collision avec la paroi de la machine.

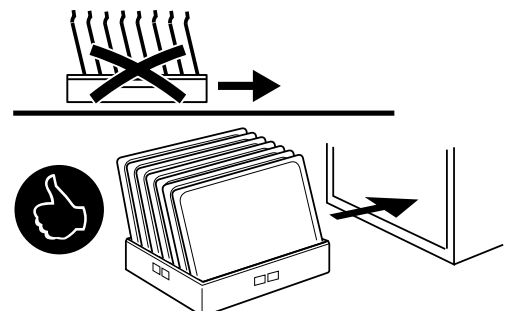


Fig. 5 Position des plateaux

**NOTE!**

- Afin de faciliter le flux de l'eau, laisser un espace d'environ 100 mm entre chaque casserole.

**AVERTISSEMENT**

Risque d'écrasement.

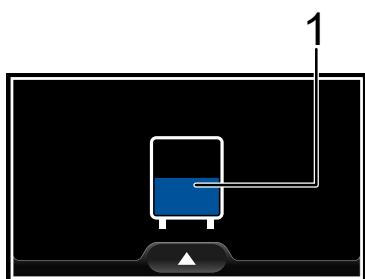
Tenir les bras et les mains à l'écart de la zone d'entrée des paniers.

J.2 Activation journalière**IMPORTANT**

Consulter le chapitre "1 Démarrage" avant d'utiliser le lave-vaisselle.

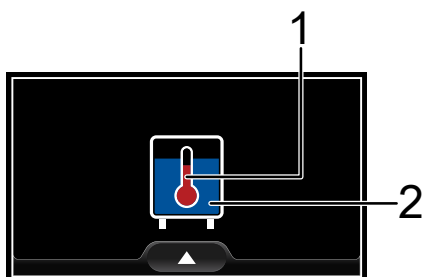
Tourner l'interrupteur-sectionneur dans le sens horaire de la position "O" à "I" pour mettre la machine sous tension.

- Pendant la phase de remplissage, l'écran affiche en permanence la progression de la phase remplissage.



1 Icône animée de niveau d'eau des cuves

- Pendant la phase de chauffage, l'écran met continuellement à jour son état.



1 Icône animée du thermomètre

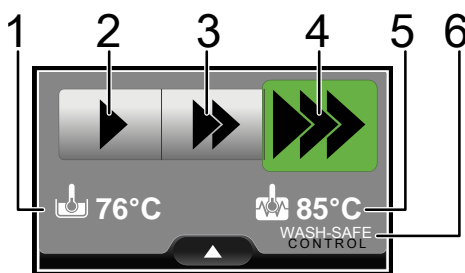
2 Icône animée de niveau d'eau des cuves

- À la fin de la phase de remplissage et de chauffage, l'écran affiche l'icône de la machine avec une coche pendant quelques secondes.

La cuve et le chauffe-eau du lave-vaisselle sont remplis et les températures réglées ont été atteintes.



- Après quelques secondes, l'écran affiche la dernière vitesse de lavage sélectionnée, la température de l'eau de la cuve et du chauffe-eau. La machine est maintenant prête à l'emploi. L'opérateur peut choisir entre 3 vitesses de lavage et régler la température de lavage de la cuve et du chauffe-eau.



1	Température de l'eau à l'intérieur de la cuve de lavage	
2	Vitesse de lavage 1 Démarrage à vitesse réduite	Pour de la vaisselle très sale Conformité NSF/ANSI 3
3	Vitesse de lavage 2 Convoyeur à vitesse moyenne	Pour de la vaisselle moyennement sale Conformité DIN
4	Vitesse de lavage 3 Convoyeur à vitesse élevée	Pour de la vaisselle peu sale
5	Température de l'eau à l'intérieur du chauffe-eau	
6	Le logo "WASH-SAFE CONTROL" apparaît lorsque la température de l'eau de rinçage correspond aux paramètres de la machine.	

- Pour démarrer le cycle de lavage, effleurer la vitesse requise. L'icône de la vitesse de lavage change avec l'icône de pause . L'effleurer de nouveau pour interrompre le cycle.



- Pour modifier la vitesse du cycle de lavage, il suffit d'effleurer l'icône correspondante.



icône de la vitesse de lavage 1



icône de la vitesse de lavage 2



icône de la vitesse de lavage 3

**IMPORTANT**

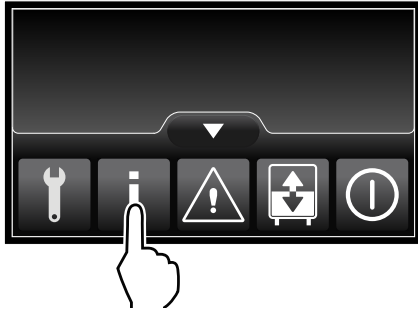
Pour obtenir des résultats de lavage optimum, laver trois paniers vides à vitesse lente pour permettre à l'équipement d'atteindre la température de fonctionnement.

J.3 Menu Info





Pendant l'utilisation quotidienne, l'opérateur peut entrer dans le menu "Info" pour voir l'état de la machine. Lorsque l'opérateur entre dans le "Menu Info", la machine poursuit les opérations quotidiennes.

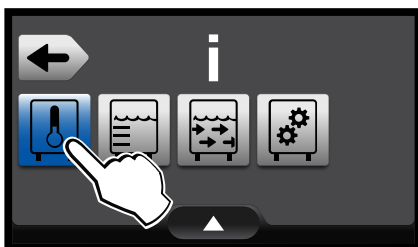
- Effleurer l'icône pour activer le "menu déroulant".

- Effleurer l'icône "Info"  pour entrer dans le menu "Info".

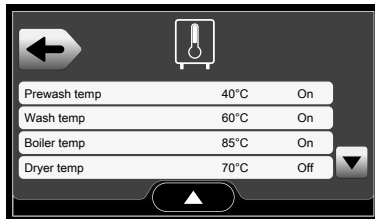


- Sélectionner les catégories ci-dessous :

	Toutes les températures détectables dans la machine
	Tous les niveaux et volumes d'eau détectables dans la machine
	S'il est installé, tous les volumes d'eau détectés par un débitmètre
	Toutes les informations utiles à propos du système d'alimentation





- Vérifier l'état de fonctionnement de la machine et toutes les valeurs disponibles.



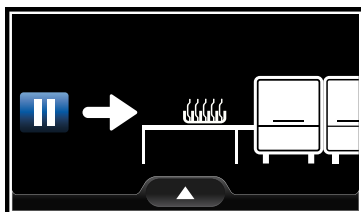
NOTE!

Pour restaurer le menu principal :

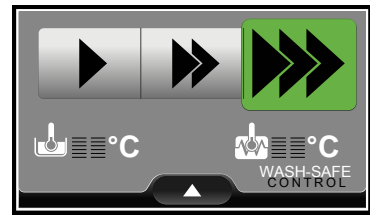
- Effleurer l'icône  pour activer le "menu contextuel" et effleurer ensuite l'icône "Accueil" .
- ne pas toucher l'écran pendant au moins une minute. L'afficheur retourne automatiquement au menu principal.

J.4 Panier en attente

- Après le démarrage du cycle de lavage, si l'opérateur n'introduit pas de paniers, le convoyeur continue à fonctionner, alors que la pompe s'arrête et l'écran invite à introduire le panier.

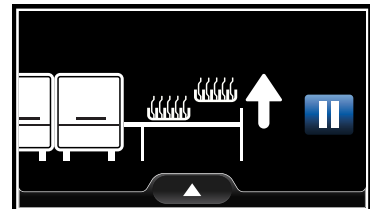


- Introduire un nouveau panier pour redémarrer le cycle de lavage. L'écran réapparaît en mode prêt. L'opérateur peut modifier la vitesse de lavage si nécessaire.

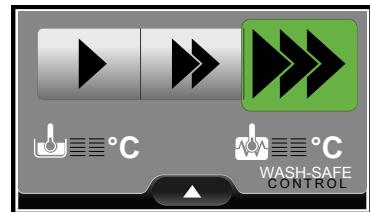


J.5 Interrupteur de fin de course activé

- Lorsqu'un panier atteint la fin du système de convoyage, il active le "fin de course". La machine s'arrête immédiatement de fonctionner et l'écran affiche :

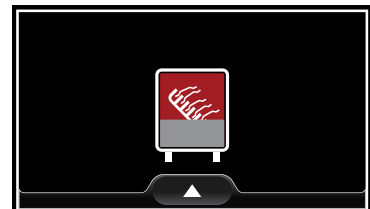


- Retirer le panier. Après quelques secondes, la machine est prête à fonctionner et le cycle de lavage redémarre. L'écran réapparaît en "mode prêt".

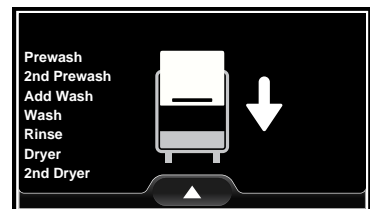


J.6 Paniers bloqués

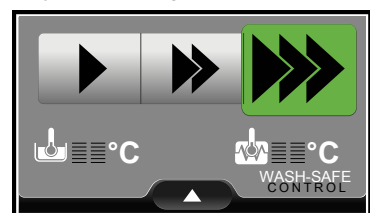
- Si la vaisselle n'est pas placée correctement dans les paniers, un blocage peut se produire dans le tunnel, le convoyeur à moteur et les pompes s'arrêtent immédiatement. L'écran affiche :



- Ouvrir les portes et éliminer la cause du blocage. L'écran indique la porte qui a été ouverte.



- Fermer la porte fermement. L'écran réapparaît en "mode prêt". Cliquer sur l'icône de vitesse de lavage pour redémarrer le cycle de lavage.



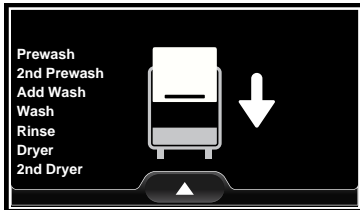


AVERTISSEMENT

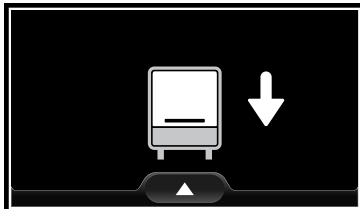
Des températures susceptibles de provoquer des brûlures sont présentes à l'intérieur de la machine. Utiliser des équipements de protection individuelle adaptés (consulter le chapitre A.3 *Équipements de protection individuelle*).

J.7 Porte ouverte

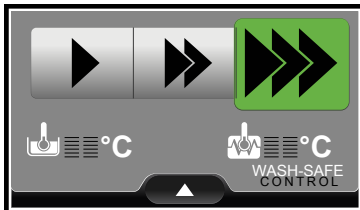
- Lorsqu'une ou plusieurs portes sont ouvertes, l'écran indique celles qui sont ouvertes.



- Fermer toutes les portes ouvertes. L'écran réapparaît en "mode prêt".

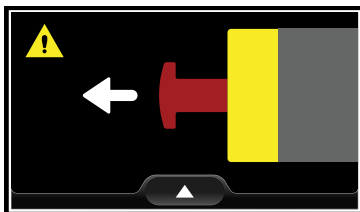


- Effleurer l'icône de vitesse de lavage pour redémarrer le cycle de lavage.



J.8 Bouton d'arrêt d'urgence

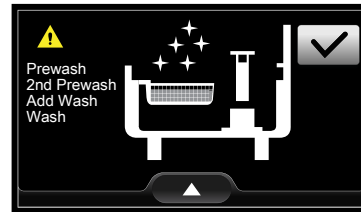
- Si le bouton d'arrêt d'urgence est installé et activé, le convoyeur à moteur et les pompes s'arrêtent immédiatement et l'écran invite à désactiver le bouton d'arrêt d'urgence.



- Lorsque le bouton d'arrêt d'urgence est désactivé, la machine retourne à l'état précédent.

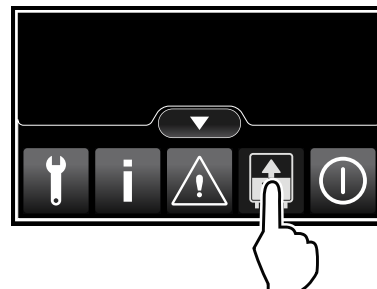
J.9 Nettoyer filtre de cuve

- Le filtre de cuve de la machine n'est pas propre. L'écran indique l'endroit où l'erreur se produit. Sortir le filtre et le nettoyer. Lorsque le filtre de cuve est monté correctement, effleurer l'icône de confirmation pour poursuivre les phases de lavage.



J.10 Vidange et remplissage automatiques

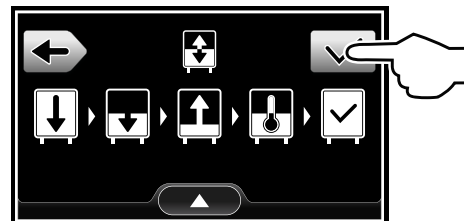
S'il faut changer l'eau des cuves pendant un cycle de lavage quotidien normal, activer le "menu déroulant" et effleurer l'icône "vidange et remplissage".



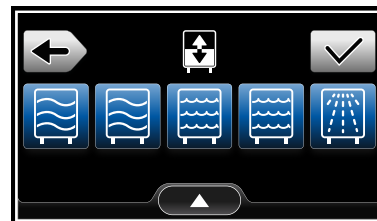
L'écran affiche toutes les étapes que la machine effectuera pour exécuter la fonction de "vidange et remplissage".

- Vidanger l'eau des cuves.
- Remplir les cuves d'eau.
- Rétablir la température de l'eau.
- Phase terminée .

Effleurer l'icône pour confirmer la fonction.




La fonction de vidange et de remplissage est disponible pour toutes les cuves de la machine. Pour exclure une ou plusieurs cuves, effleurer l'icône correspondante pour la désélectionner.

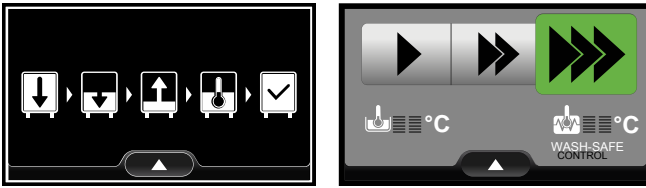


Module	Activé (à l'écran, l'icône apparaît en bleu)	Désactivé (à l'écran, l'icône apparaît en gris)
Prélavage ¹		
Lavage ²		
Rinçage		



1. Selon le modèle, l'écran peut afficher la même icône deux fois du fait que 2 modules de pré-lavage sont installés.

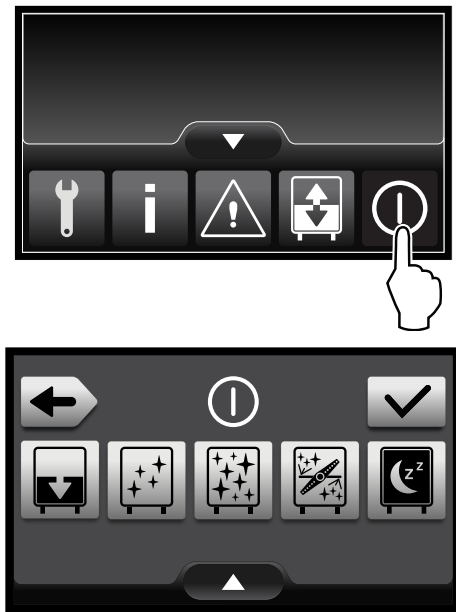
2. Selon le modèle, l'écran peut afficher la même icône deux fois du fait que 2 modules de lavage sont installés.











Après avoir sélectionné les cuves devant être remplies, effleurer l'icône  pour lancer la fonction. Lorsque le cycle de "vidange et remplissage" est terminé, la machine est prête à l'emploi.




J.11 Fonction d'arrêt

Effleurer l'icône  pour activer le menu déroulant. Effleurer l'icône Arrêt  pour accéder au menu d'arrêt. Il est possible de sélectionner jusqu'à 5 options d'arrêt. Le tableau ci-dessous présente une brève description de chaque option.



Option d'arrêt	Activé (à l'écran, l'icône apparaît en bleu)	Désactivé (à l'écran, l'icône apparaît en gris)
Vidange seulement		
Vidange et nettoyage à l'eau froide.		
Traitement sanitaire. Vidange et nettoyage à l'eau chaude.		
Cycle de détartrage. ¹		
Hors tension.		

1. Ce cycle ne peut être exécuté que par le personnel spécialisé.

Après avoir sélectionné l'option d'arrêt demandée, effleurer l'icône de confirmation  pour la démarrer.

K NETTOYAGE QUOTIDIEN



AVERTISSEMENT

Voir "Consignes de sécurité".

K.1 Entretien de l'appareil

Le nettoyage doit être effectué après chaque journée de travail. Utiliser de l'eau chaude et, si nécessaire, un détergent/produit de lavage neutre, une brosse souple ou une éponge. En cas d'utilisation d'un détergent différent, observer scrupuleusement les instructions du fabricant ainsi que les consignes de sécurité données dans les fiches d'information qui accompagnent le produit ou la substance.

Afin de réduire l'impact sur l'environnement de substances polluantes, il est recommandé de nettoyer l'appareil (extérieur et, éventuellement, intérieur) à l'aide de produits présentant un degré de biodégradabilité supérieur à 90 %.



ATTENTION

Ne pas utiliser de paille de fer ou tout autre matériau similaire pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable. Ne pas utiliser de détergent contenant du chlore.



AVERTISSEMENT

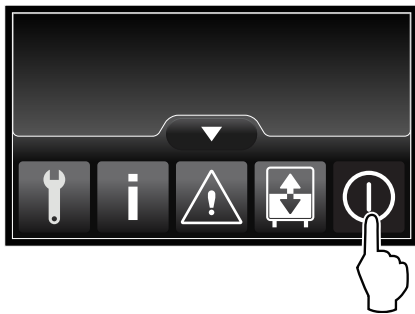
Lors de l'utilisation de produits chimiques, respecter les consignes de sécurité et les dosages recommandés imprimés sur l'emballage. Consulter le chapitre A.3 *Équipements de protection individuelle* pour la manipulation de produits chimiques.



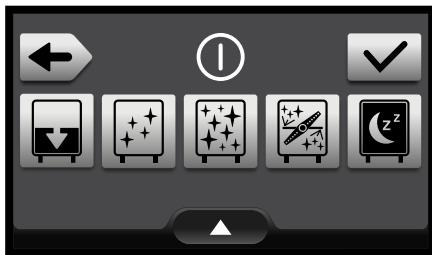
K.2 Nettoyage de l'intérieur

En fin de journée de travail, suivre les instructions ci-dessous.

1. Effleurer l'icône Marche/Arrêt pour vider les cuves du lave-vaisselle et couper la machine.



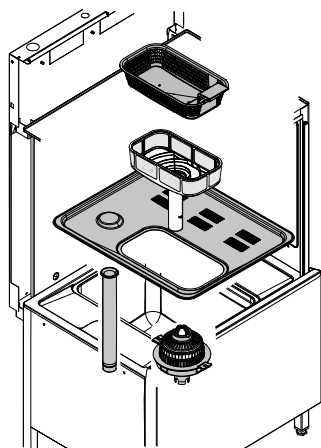
2. Sélectionner une option du menu d'arrêt et effleurer l'icône pour confirmer l'option.



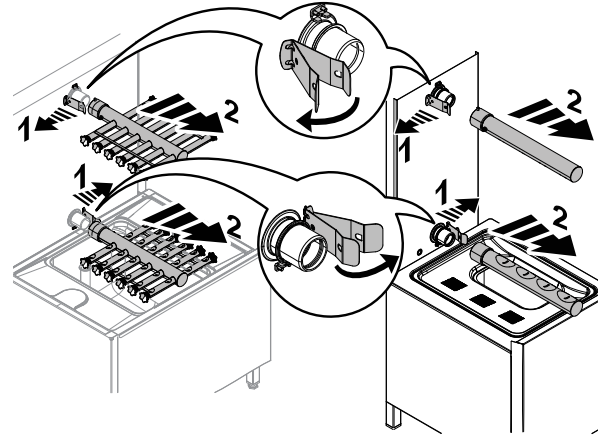
Options d'arrêt

	Vidange seulement
	Vidange et nettoyage à l'eau froide.
	Vidange et nettoyage à l'eau chaude.

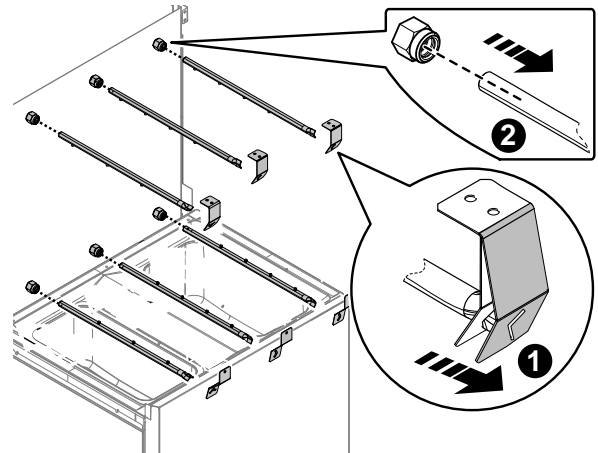
3. À la fin de l'option d'arrêt, tourner l'interrupteur-sectionneur de la machine en position "O".
4. Fermer les robinets d'arrivée d'eau (chaude et froide).
5. Ouvrir les portes de la machine et déposer :
 - Filtres de cuves et trop-pleins



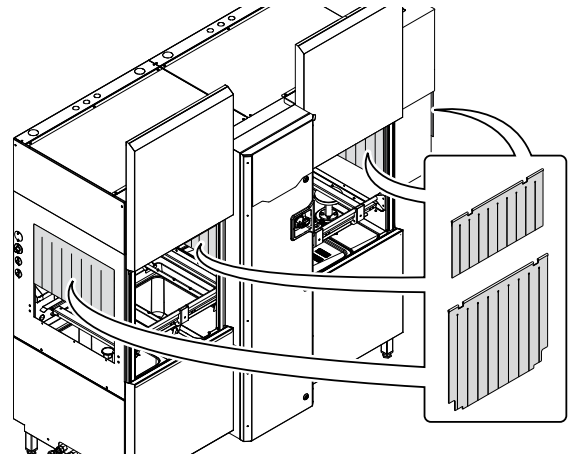
- Bras de prélavage et de lavage



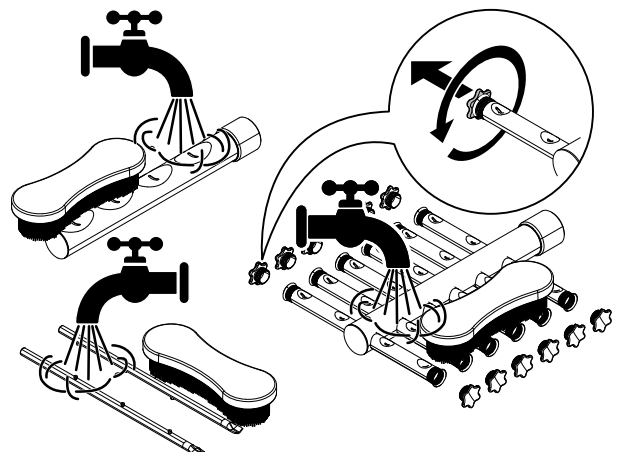
- Bras de rinçage

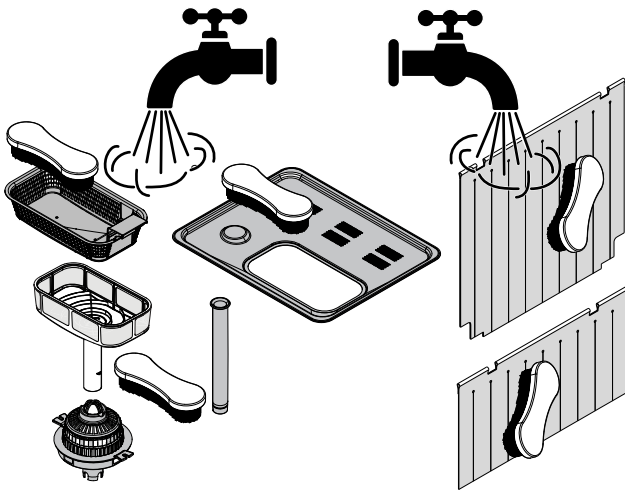


- Rideaux



6. Nettoyer soigneusement tous les éléments à l'eau chaude additionnée de détergent neutre. Pour un meilleur résultat, utiliser une brosse en plastique et une éponge.





7. Nettoyer l'intérieur des portes avec un chiffon humide et du détergent neutre.
8. À la fin des opérations de nettoyage, réinstaller les pièces qui avaient été retirées.



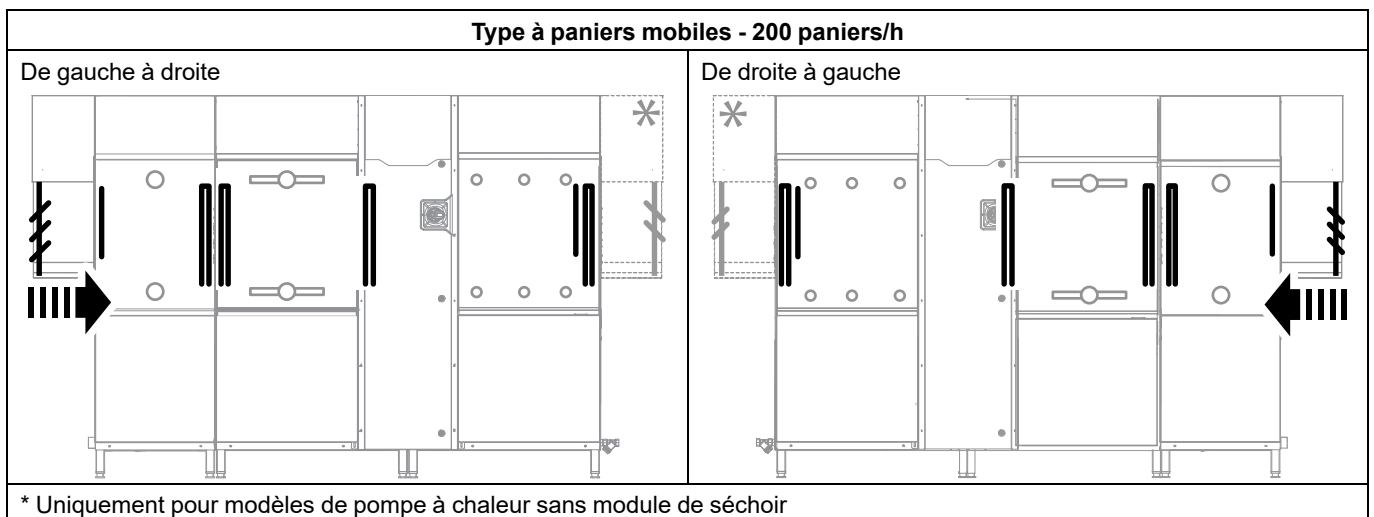
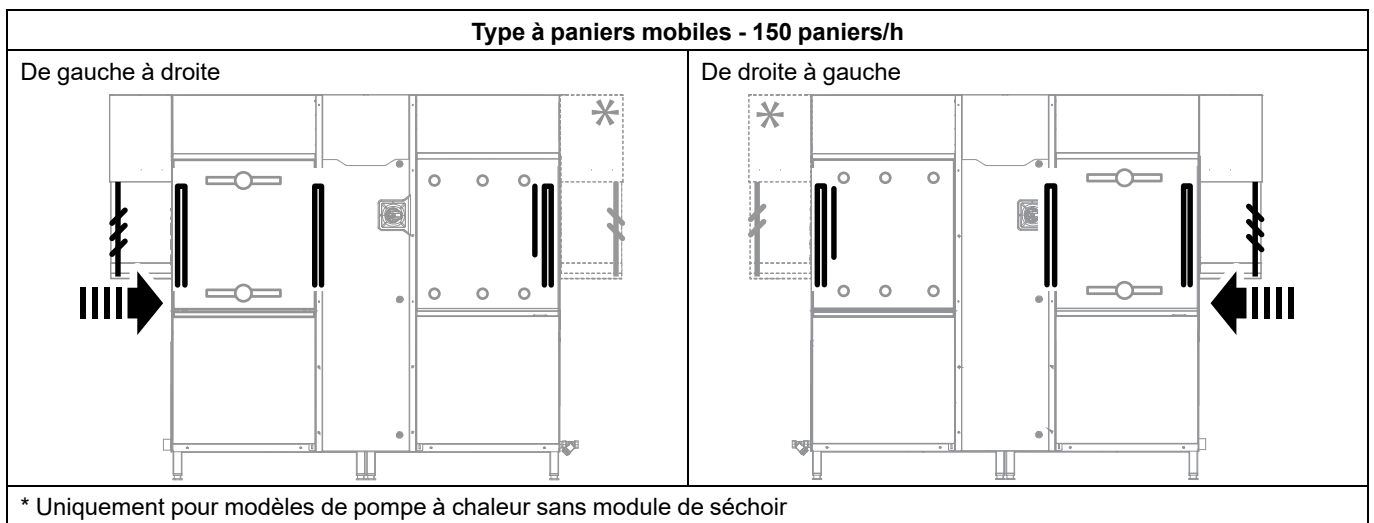
NOTE!
Pour plus d'informations, voir le chapitre I *Démarrage*.

9. Refermer les portes de la machine.
10. Nettoyer l'intérieur de la machine. Veiller à éliminer tout résidu de détergent et d'aliment.

K.3 Montage des rideaux

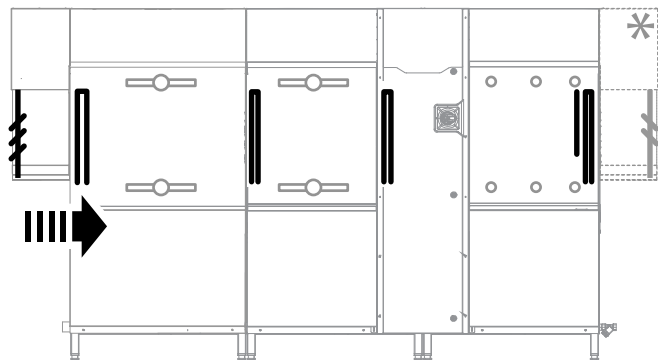
Installer ou remonter les rideaux comme illustré ci-après lorsque la machine est éteinte et froide.

Position des rideaux

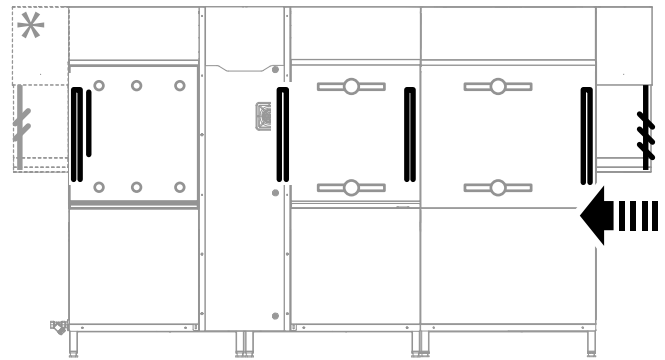


Type à paniers mobiles - 250 paniers/h

De gauche à droite



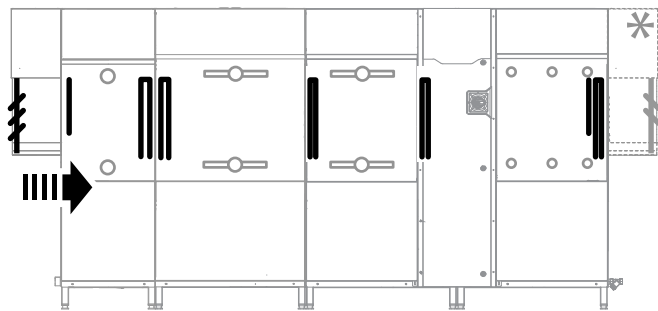
De droite à gauche



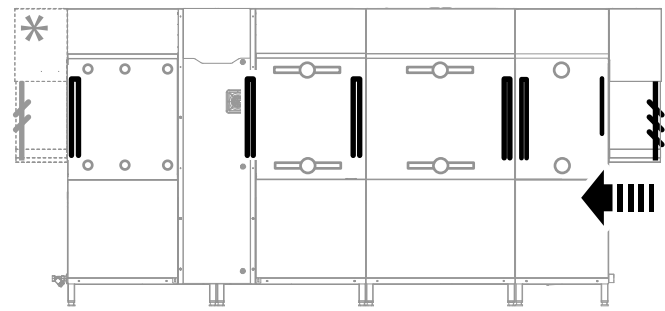
* Uniquement pour modèles de pompe à chaleur sans module de séchoir

Type à paniers mobiles - 300 paniers/h

De gauche à droite



De droite à gauche



* Uniquement pour modèles de pompe à chaleur sans module de séchoir

Type de rideaux

Double long	Simple court	Simple long *	Simple long en silicone

* Uniquement pour modèles de pompe à chaleur sans module de séchoir

Fixation des rideaux

<p>Accrocher les rideaux de façon à ce que la partie plate adhère au crochet</p>	Rideaux de hotte	
	<p>De gauche à droite</p>	<p>De droite à gauche</p>

K.4 Vidange manuelle

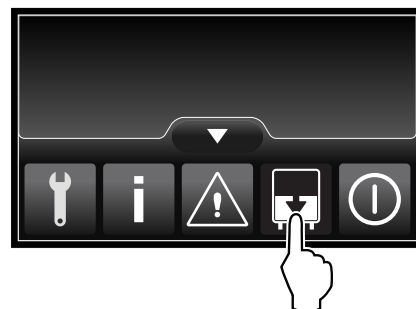
Procéder de la façon suivante pour exécuter une vidange manuelle pour nettoyer toutes les cuves en profondeur :

- Ouvrir une ou deux portes. Le symbole d'avertissement de "porte ouverte" s'affiche à l'écran.

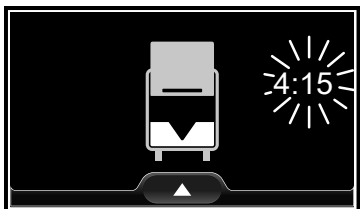


- Cliquer sur l'icône pour activer le menu déroulant.

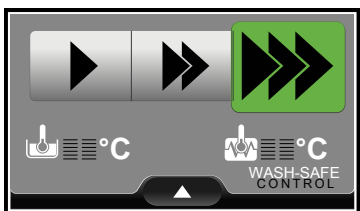
Cliquer sur l'icône pour activer les vannes de drainage pendant 5 minutes.



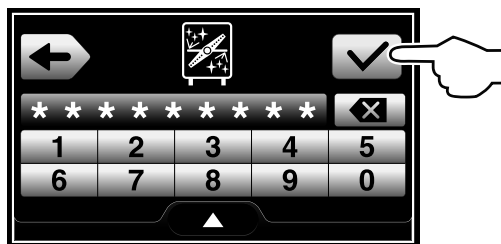
- Une fois le cycle de vidange manuelle sélectionné, le compte à rebours s'affiche à l'écran. Après 5 secondes, le menu déroulant se désactive.



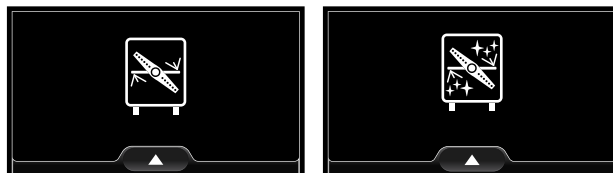
- Pour quitter cette option avant la fin du compte à rebours :
 - activer le menu déroulant ;
 - cliquer de nouveau sur l'icône de vidange manuelle
- Fermer toutes les portes ouvertes. L'écran réapparaît en "mode prêt".
- Effleurer l'icône de vitesse de lavage pour redémarrer le cycle de lavage.



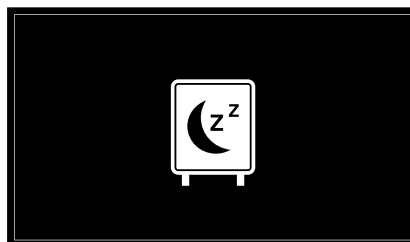
- Saisir le mot de passe de haut niveau pour démarrer le cycle de détartrage et le confirmer



- Pendant le cycle de détartrage, l'écran met continuellement à jour son état.



- La machine s'arrête à la fin du cycle de détartrage.



K.5 Cycle de détartrage (pas disponible sur tous les modèles)

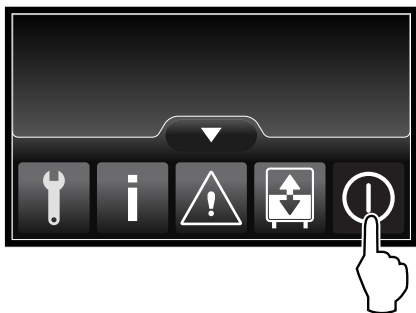


IMPORTANT

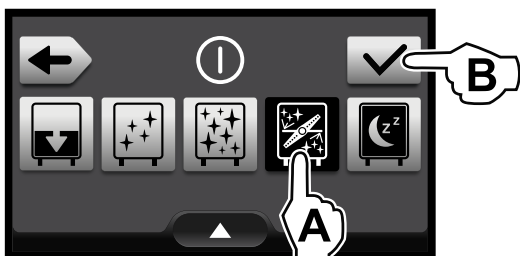
Avant de démarrer le "cycle de détartrage", veiller à fermer toutes les portes et vérifier que les "boutons d'arrêt d'urgence" sont désactivés.

Procéder de la façon suivante pour exécuter le cycle de détartrage :

- Insérer le flexible de détartrage fourni dans la machine, dans le récipient d'agent détartrant.
- Machine en "mode prêt", cliquer sur l'icône pour activer le menu déroulant.
Cliquez sur l'icône d'arrêt pour accéder au menu d'arrêt.



- Cliquer sur l'icône du cycle de détartrage et confirmer le choix .



IMPORTANT

Le cycle de détartrage dure environ 2 heures. Pendant cette phase, la machine ne doit pas être ouverte et il n'est pas possible d'activer d'autres commandes tant que le cycle n'est pas complètement terminé. Pendant le cycle de détartrage, la machine s'éteint ; en la redémarrant, le cycle reprendra exactement à la phase où il s'était interrompu, et jusqu'à son achèvement.



NOTE!

Pour bénéficier d'une performance de lavage excellente, utiliser le détergent, le produit de rinçage et le détartrant recommandés par Electrolux Professional. Sur le site Web Electrolux Professional, ouvrir la page "Accessoires et consommables", cliquer sur l'onglet des lave-vaisselles pour commander les détergents et accessoires les plus adaptés.

L ENTRETIEN

L.1 Intervalles d'entretien

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. Quoiqu'il en soit, il est recommandé de procéder à un entretien régulier et particulièrement soigné de l'appareil afin de réduire au maximum les arrêts machine.

L.1.1 Entretien préventif

L'entretien préventif réduit les durées d'immobilisation et maximise l'efficacité des machines.

Le SAV peut donner des conseils sur le meilleur contrat d'entretien à choisir en fonction de l'intensité d'utilisation et de l'âge de l'équipement.

Il est également recommandé de stipuler un contrat d'entretien préventif et programmé avec le SAV.

L.2 Périodicité des entretiens

Afin de garantir une efficacité constante de l'appareil, 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
Nettoyage ordinaire • Désincruster chaque mois les jets de lavage et de rinçage au vinaigre.	Mensuelle	Opérateur
Nettoyage ordinaire • Désincruster chaque mois les jets de lavage et de rinçage au produit détartrant.	Mensuelle	Service
Protections mécaniques • Contrôler l'état de conservation, vérifier l'absence de déformations, desserrages ou altérations.	Mensuelle	Service
Contrôle • Contrôler la partie mécanique servant à s'assurer de l'absence de ruptures ou de déformations, serrage des vis ; vérifier la lisibilité et l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des pictogrammes et les remettre éventuellement en état.	Annuelle	Service
Structure de l'appareil • Désincruster le surchauffeur, les surfaces internes de la cuve et les conduites de l'appareil.	Tous les ans	SAV
Structure de l'appareil • Soumettre le flexible interne du distributeur péristaltique de produit de rinçage et de détergent à un entretien périodique.	Tous les ans	SAV
Structure de l'appareil • Si l'appareil en est équipé, nettoyer la batterie à ailettes du dispositif de récupération énergie.	Tous les ans	SAV

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Fréquence	Responsabilité
Structure de l'appareil • Serrage des boulons principaux (vis, systèmes de fixation, etc.) de l'appareil	Tous les ans	SAV
Signalisation de sécurité • Vérifier la lisibilité et l'état de conservation de la signalisation de sécurité.	Annuelle	Service
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	SAV
Câble de branchement électrique et prise à fiche • Vérifier l'état du câble de branchement (le remplacer éventuellement) et de la prise à fiche.	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	SAV

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. Quelques exemples de contrôles à effectuer sont cités ci-après.

L.3 Périodes d'inutilisation

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


- fermer le(s) robinets d'arrivée d'eau (si présents) ;
- débrancher l'appareil ou retirer la fiche de la prise de courant ;
- vidanger entièrement la/les cuve(s) ;
- déposer et nettoyer soigneusement les filtres ;
- vidanger entièrement le chauffe-eau ;
- vidanger entièrement les flexibles des doseurs intégrés. Les déposer des réservoirs ;
- nettoyer soigneusement les pièces internes de l'appareil ;
- 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.

L.4 Mise au rebut de la machine

Au terme du cycle de vie de la machine, éviter de jeter l'appareil dans la nature. L'appareil doit être mis au rebut dans le respect absolu des normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

Toutes les parties métalliques sont en acier inoxydable (AISI 304) et peuvent être démontées. Le sigle du matériau est apposé sur les pièces en plastique.



Le symbole  présent sur l'appareil indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager, mais doit être éliminé correctement pour prévenir tout impact négatif sur l'environnement et la santé humaine.

Pour le recyclage de cet appareil, contacter le revendeur ou le concessionnaire du produit, le SAV ou le service de collecte des déchets concerné.

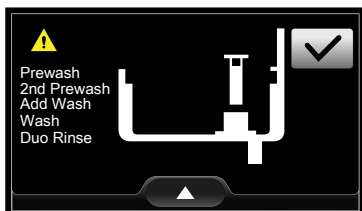
M RECHERCHE DES PANNES

M.1 Pannes communes

Trop-plein absent

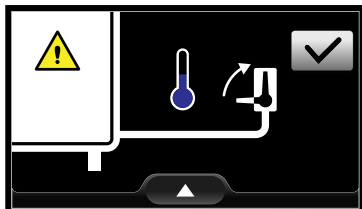
- Si la machine ne cesse pas d'ajouter de l'eau dans les cuves, contrôler si le trop-plein est installé correctement ou s'il manque.

L'écran indique où l'erreur se produit et comment y remédier. Lorsque le robinet d'arrivée d'eau est ouvert, effleurer l'icône de confirmation pour poursuivre les phases de remplissage et de chauffage.



Robinet d'arrivée d'eau (froide - chaude) fermés

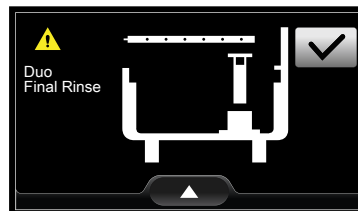
- Les robinets d'arrivée d'eau sont fermés et il faut les ouvrir. L'écran indique où l'erreur se produit et comment y remédier. Lorsque le robinet d'arrivée d'eau est ouvert, effleurer l'icône de confirmation pour poursuivre les phases de remplissage et de chauffage.



Bras de rinçage absents

- Les bras de rinçage de la machine ne sont pas installés correctement ou manquent.

L'écran indique où l'erreur se produit et comment y remédier. Lorsque les bras de rinçage sont montés correctement, effleurer l'icône de confirmation pour poursuivre les phases de remplissage et de chauffage.



Filtres de cuve absents

- Le filtre de cuve de la machine n'est pas installé correctement ou manque.

L'écran indique où l'erreur se produit et comment y remédier. Lorsque le filtre de cuve est monté correctement, effleurer l'icône de confirmation pour poursuivre les phases de lavage.



M.2 Que faire si...

LE LAVE-VAISSELLE NE LAVE PAS CORRECTEMENT	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier si le filtre d'aspiration est sale et le nettoyer soigneusement. Vérifier si les buses sont obstruées par des résidus alimentaires solides. Vérifier si la quantité de détergent initiale et/ou les ajouts successifs correspondent au dosage correct. Contrôler que les modules composant la machine respectent les valeurs recommandées dans le tableau des données techniques. Vérifier si la vaisselle est rangée correctement dans les paniers.
LES VERRES ET LA VAISSELLE NE SONT PAS SÉCHÉS CORRECTEMENT	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le niveau du produit de rinçage dans le distributeur et faire l'appoint si nécessaire. Contrôler que la température de l'eau du module de rinçage se situe entre 82°C - 90°C. Le cas échéant, contrôler si le module de séchage fonctionne correctement (de l'air chaud sort). Vérifier si les rideaux sont dans la bonne position. Vérifier si la vaisselle n'était pas immergée dans du détergent moussant (par ex., détergent pour lavage à la main) avant de les mettre dans la machine.
DE LA CONDENSATION RESTE SUR LES VERRES	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que le récipient contient du produit de rinçage et si un remplissage d'appoint est nécessaire.
LES VERRES SONT TACHÉS	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser uniquement des détergents "non moussants" pour lave-vaisselle professionnels.
PRÉSENCE EXCESSIVE DE MOUSSE DANS LA CUVE	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les résidus alimentaires ou les détergents utilisés pour le pré-lavage manuel ont été éliminés de la vaisselle. Vérifier que la température de l'eau de lavage n'est pas trop basse. Vérifier si la cuve a été nettoyée avec des produits adaptés. Vider la cuve et la rincer abondamment avant de reprendre le lavage. Si un détergent moussant a été utilisé, vider la cuve et la rincer à l'eau jusqu'à la disparition complète de la mousse.
PRÉSENCE DE TACHES OU DE TRACES SUR LES VERRES	<ul style="list-style-type: none"> Réduire la quantité de produit de rinçage.

N ALARMES ET AVERTISSEMENTS

N.1 Introduction

La machine est en mesure de gérer deux types d'erreur :

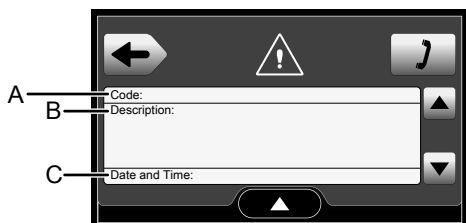
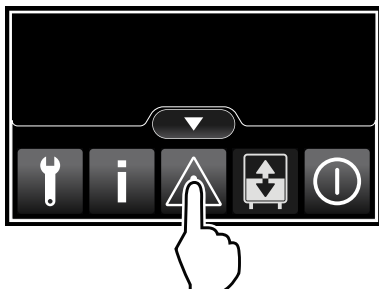
- **Alarmes**
Défaillances graves qui arrêtent la machine ;
- **Avertissement**
Défaillances qui n'arrêtent pas la machine. L'opérateur peut décider si interrompre ou continuer le fonctionnement quotidien.

N.2 ALARMES

Lorsqu'une alarme se déclenche, la machine interrompt immédiatement toutes les activités et l'écran affiche ce qui suit :



L'opérateur peut accéder au menu déroulant pour voir des détails utiles au technicien.



A	code de l'alarme
B	Brève description de l'alarme
C	Date et heure de l'alarme
	Effleurer cette icône pour revenir en arrière
	Effleurer cette icône pour visualiser le numéro de téléphone du Centre d'Assistance
	Effleurer cette icône pour faire défiler la page de l'écran vers le haut ou le bas s'il y a plus d'une alarme.



NOTE!

- Pour sortir de la phase d'alarme, tourner l'interrupteur-sectionneur dans le sens anti-horaire de la position "I" à "O".
- Attendre environ une minute avant de réactiver la machine.
- Si la même alarme coupe de nouveau la machine après les phases de démarrage, appeler le S.A.V.

N.3 Avertissement

Lorsqu'une alarme se déclenche, la machine interrompt immédiatement toutes les activités et l'écran affiche ce qui suit :



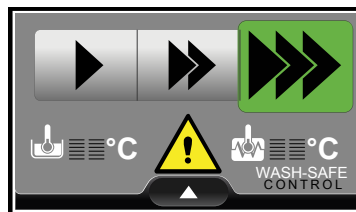
L'opérateur peut décider si arrêter immédiatement la machine ou poursuivre même en cas d'avertissement.

L'opérateur tape sur le bouton "stop" :

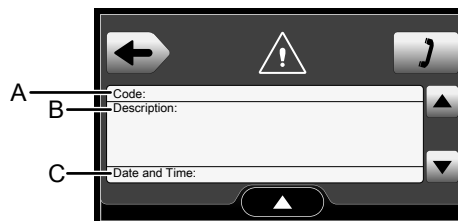
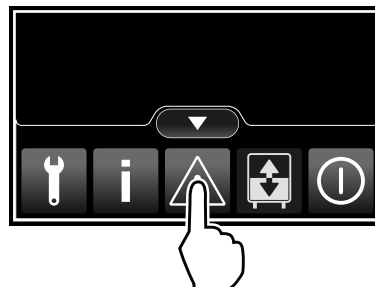
- la machine se met en mode Alarme (consulter N.2 ALARMES) ;
- l'écran montre le numéro de téléphone du Centre d'Assistance ;
- L'opérateur doit appeler le Centre d'Assistance.

L'opérateur tape sur le bouton "continuer" :

- la machine ne tient pas compte de l'avertissement et poursuit ses activités quotidiennes ;
- L'écran montre toujours un triangle "d'avertissement" pour informer l'opérateur que la machine ne fonctionne pas correctement ;



- l'opérateur peut accéder au menu déroulant pour voir des détails utiles au technicien.



A	code de l'alarme
B	Brève description de l'alarme
C	Date et heure de l'alarme
	Effleurer cette icône pour revenir en arrière
	Effleurer cette icône pour visualiser le numéro de téléphone du Centre d'Assistance
	Effleurer cette icône pour faire défiler la page de l'écran vers le haut ou le bas s'il y a plus d'une alarme.

CE