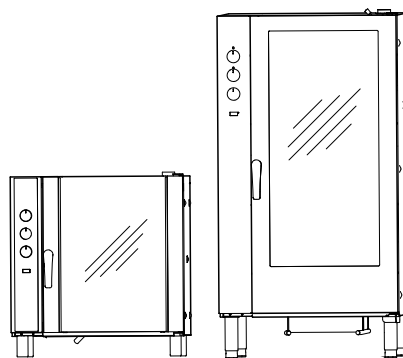


MOD : CFG201/N

Production code : 697020

Four à convection électrique et au gaz



FR Mode d'emploi



Préambule



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

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



Enregistrer le produit



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

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

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

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

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

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



IMPORTANT

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

Table des matières

A	AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
A.1	Informations générales	4
A.2	Équipements de protection individuelle	5
A.3	Sécurité générale	5
A.4	Protections installées sur l'appareil	6
A.5	Pictogrammes de sécurité à placer sur l'appareil ou à proximité	7
A.6	Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible	7
A.7	Risques résiduels	8
A.8	Entretien de l'appareil	9
A.9	Entretien préventif	9
A.10	Pièces et accessoires	9
A.11	Mesures de précaution pour l'utilisation et l'entretien	9
A.12	Entretien de l'appareil	10
B	GARANTIE	10
B.1	Conditions de garantie et exclusions de la garantie	10
C	INFORMATIONS GÉNÉRALES	10
C.1	Introduction	10
C.2	Utilisation prévue et contraintes d'utilisation	11
C.3	Essai et inspection	11
C.4	Droits d'auteur	11
C.5	Conservation du Manuel	11
C.6	Destinataires du Manuel	11
C.7	Définitions	11
C.8	Responsabilités	11
D	UTILISATION NORMALE DE LA MACHINE	12
D.1	Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur l'appareil	12
D.2	Consignes d'utilisation de base de l'appareil	12
E	DESCRIPTION DU PRODUIT	12
E.1	Mode d'emploi	12
E.2	Aperçu des modèles sur plan de travail	13
E.3	Aperçu des modèles autonomes	13
E.4	Panneau de contrôle	13
F	FONCTIONNEMENT	15
F.1	Modèles électriques	15
F.1.1	Mise en marche du four	15
F.1.2	Arrêt du four	15
F.2	Modèles à gaz	15
F.2.1	Mise en marche du four	15
F.2.2	Arrêt du four	15
F.3	Cycles de cuisson	15
F.3.1	Cycle de "chauffage continu"	15
F.3.2	Cycle de chauffage avec humidification	15
F.3.3	Cycle de "chauffage à sec"	15
F.3.4	Refroidissement rapide du four	16
F.4	Cuisson avec sonde de température	16
G	ENTRETIEN DU FOUR	16
G.1	Informations concernant l'entretien	16
G.2	Introduction au nettoyage	16
G.3	Chambre de cuisson	16
G.4	Nettoyage intensif	17
G.4.1	Diffuseur d'air	17
G.4.2	Panneau d'aspiration	17
G.5	Porte vitrée de la cavité	17
G.6	Collecteur d'égouttement sous la cavité du four	18
G.7	Tuyau vidange de la cavité	18
G.8	Sonde alimentaire	18
G.9	Autres surfaces	18
G.10	Périodes d'inutilisation	19
G.11	Remplacement des composants d'usure	19
G.12	Réparation et entretien exceptionnel	19
G.13	Intervalles d'entretien	19
G.14	Remplacement de l'ampoule de la lampe du four	19
G.15	Contacts maintenance (Australie uniquement)	20
H	RECHERCHE DES PANNES	20
H.1	Guide de dépannage	20
H.1.1	Entretien	21

A AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

A.1 Informations générales

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



AVERTISSEMENT

Danger pour la santé et la sécurité des opérateurs



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution - tension dangereuse.



ATTENTION

Risque de détérioration de l'appareil ou du produit.



IMPORTANT

Instructions ou informations importantes concernant le produit



Équipotentialité



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



Détails et explications

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

A.2 Équipements de protection individuelle

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

Phase	Vêtements de protection 	Chaussures de travail 	Gants 	Lunettes 	Casque 
Transport		●	○	—	○
Manutention	—	●	○	—	—
Déballage	—	●	○	—	—
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).

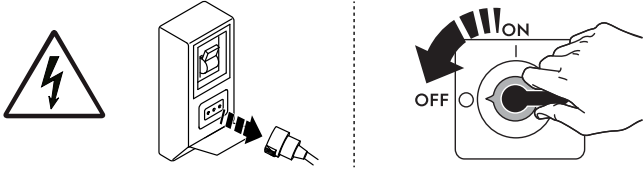
2. Pendant ces opérations, porter des gants résistants à la chaleur pour protéger les mains contre tout contact avec des aliments chauds ou des pièces chaudes de l'appareil et/ou pour en retirer des éléments chauds. À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à un risque chimique et provoquer d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

3. Pendant ces opérations, porter des gants adaptés au contact avec les substances chimiques utilisées (se référer à la fiche de données de sécurité des substances utilisées pour les informations concernant les EPI requis). À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à un risque chimique et provoquer d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

A.3 Sécurité générale

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

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



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

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

L'appareil doit exclusivement être installé sous une hotte de ventilation.

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

A.4 Protections installées sur l'appareil

Protections

L'appareil est équipé :

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

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

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

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

A.6 Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible

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

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

A.7 Risques résiduels

L'appareil présente des risques qui n'ont pas été entièrement éliminés par la conception ou l'installation de protections appropriées. 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 comportements sont considérés comme incorrects et formellement interdits.

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

A.8 Entretien de l'appareil



IMPORTANT

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

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

A.9 Entretien préventif

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

A.10 Pièces et accessoires

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

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

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

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

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

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

A.12 Entretien de l'appareil

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

B GARANTIE

B.1 Conditions de garantie et exclusions de la garantie

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

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

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

La garantie Electrolux Professional ne couvre pas :

- frais de déplacement du technicien pour livrer ou récupérer le produit ;
- installation ;
- formation à l'utilisation/au fonctionnement ;
- remplacement (et/ou fourniture) de pièces d'usure, sauf si ce remplacement résulte de vices de matériaux ou de fabrication signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant l'identification de la défaillance ;
- correction du câblage externe ;
- correction de réparations non autorisées ou de dommages, défaillances ou dysfonctionnement provoqués et/ou résultant de ;
 - capacité insuffisante et/ou anormale des systèmes électriques (courant/tension/fréquence, y compris les pics et/ou les pannes) ;
 - inadéquation ou interruption de l'alimentation en eau, vapeur, air, gaz (y compris impuretés et/ou autres problèmes, non conformes avec les exigences techniques de chaque appareil) ;

- pièces de plomberie, composants ou détergents non approuvés par le fabricant ;
 - négligence, utilisation abusive et/ou non-respect par le client des instructions d'utilisation et d'entretien décrites dans la documentation appropriée de l'équipement ;
 - procédures incorrectes ou insuffisantes d'installation, réparation, maintenance (y compris manipulations, modifications et réparations effectuées par des tiers non autorisés) et modification des systèmes de sécurité ;
 - Utilisation de composants non d'origine (par exemple, pièces d'usure ou pièces détachées) ;
 - conditions ambiantes provoquant des contraintes thermiques (par exemple, surchauffe/gel) ou chimiques (par exemple, corrosion/oxydation) ;
 - insertion de corps étrangers dans le produit ou association de corps étrangers au produit ;
 - accidents ou force majeure ;
 - transport et manipulation, y compris rayures, bosses, éclats et/ou autres dégâts de la finition du produit, sauf spécifications contraires, si ces dégâts résultent de vices de matériaux ou de fabrication signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant la livraison ;
- produit dont le numéro de série a été supprimé, modifié ou n'est plus facilement lisible ;
 - remplacement d'ampoules, filtres et autres consommables ;
 - accessoires et logiciel non approuvés ou spécifiés par Electrolux Professional.

Toute modification du produit ou de son matériel/son logiciel/la 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 INFORMATIONS GÉNÉRALES



AVERTISSEMENT

Voir “**AVERTISSEMENT** et **consignes de sécurité**”.

C.1 Introduction

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

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

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

C.2 Utilisation prévue et contraintes d'utilisation

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

Toute autre utilisation est considérée comme impropre.



NOTE!

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

C.3 Essai et inspection

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



IMPORTANT

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

L'appareil est livré prêt à l'emploi.

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

C.4 Droits d'auteur

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

C.5 Conservation du Manuel

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

C.6 Destinataires du Manuel

Ce Manuel s'adresse :

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

C.7 Définitions

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

Opérateur	Personne préposée à l'installation, au réglage, à l'utilisation, à l'entretien, au nettoyage, à la réparation et au transport de l'appareil.
Fabricant	Electrolux Professional SPA ou tout SAV agréé par Electrolux Professional SPA.
Opérateur chargé de l'utilisation courante de l'appareil	Opérateur qui a été informé, formé et instruit quant aux tâches à réaliser et aux risques liés à l'utilisation courante de l'appareil.
SAV ou personnel spécialisé	Opérateur instruit/formé par le fabricant qui, grâce à sa formation professionnelle, à son expérience, à son instruction spécifique, à ses connaissances des réglementations contre les risques d'accident, est en mesure d'évaluer les interventions à effectuer sur l'appareil, de reconnaître et d'éviter les risques. Ses compétences professionnelles couvrent les domaines de la mécanique, de l'électrotechnique, de l'électronique, etc.

Danger	Source de lésions ou de nuisances potentielles pour la santé.
Situation de danger	Toute opération présentant un ou plusieurs risques pour l'Opérateur.
Risque	Probabilité de lésions ou de risques graves pour la santé en situation de danger.
Protections	Mesures de sécurité consistant à utiliser des moyens techniques spécifiques (écrans et dispositifs de sécurité) destinés à protéger les opérateurs contre les dangers.
Écran de protection	Élément d'un appareil utilisé de manière spécifique dans le but de fournir une protection par une barrière physique.
Dispositif de sécurité	Un dispositif (autre qu'un dispositif de protection) qui élimine ou réduit le risque, pouvant être utilisé seul ou avec un dispositif de protection.
Client	Personne qui a acheté l'appareil et/ou qui le gère et l'utilise (par ex., société, chef d'entreprise, entreprise).
Électrocution	Décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

C.8 Responsabilités

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

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

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

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

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

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

D UTILISATION NORMALE DE LA MACHINE

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

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

L'opérateur doit :

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



IMPORTANT

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

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

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

E DESCRIPTION DU PRODUIT

E.1 Mode d'emploi

Avant de mettre l'appareil en marche, lire attentivement le présent mode d'emploi. Il fournit des informations importantes sur l'utilisation correcte et optimale de l'appareil.

Pour de plus amples informations sur les fonctions du four et les performances de cuisson, consulter le revendeur local.

- Ne pas poser des casseroles ou ustensiles sur le dessus du four, afin de ne pas obstruer les conduits d'évacuation des fumées et de la vapeur.
- Certains modèles sont équipés d'une sonde de température qui mesure la température à cœur des produits. Il s'agit d'un instrument de précision qui doit être manipulé avec la plus extrême prudence afin d'éviter les chocs ou détériorations dus à l'insertion ou le retrait brusque du fil (en particulier en cas d'utilisation d'unités montées sur chariot).



NOTE!

La garantie ne couvre pas la détérioration de la sonde de température résultant d'un usage impropre.

- En cas d'utilisation de cycles de cuisson avec humidification, ne pas dépasser des températures de cuisson de 200-210°C, car cela risquerait d'endommager les joints de la cavité du four.
- Lorsque le four fonctionne, laisser un espace d'au moins 40 mm entre chaque ustensile afin de faciliter la bonne circulation de l'air chaud à l'intérieur du four.



NOTE!

Ne pas saler les aliments à l'intérieur de la cavité du four, en particulier pendant les cycles de cuisson avec humidification. Ne pas cuire avec des liquides inflammables, comme des spiritueux à haut degré d'alcool.



IMPORTANT

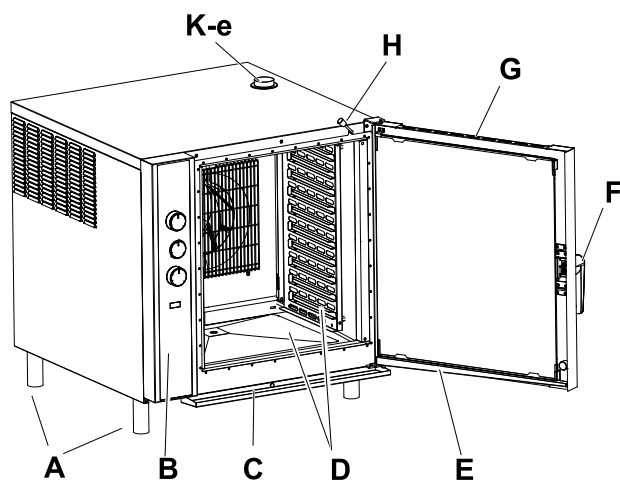
Après l'installation de fours à 6, 10 et 20 grilles (y compris installation superposée avec des modèles électriques), vérifier à quelle hauteur les plateaux supérieurs sont placés dans le four. Coller au besoin l'autocollant suivant (fourni) à l'avant du four et **à une hauteur de 1,60 m ou plus au-dessus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



ATTENTION

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

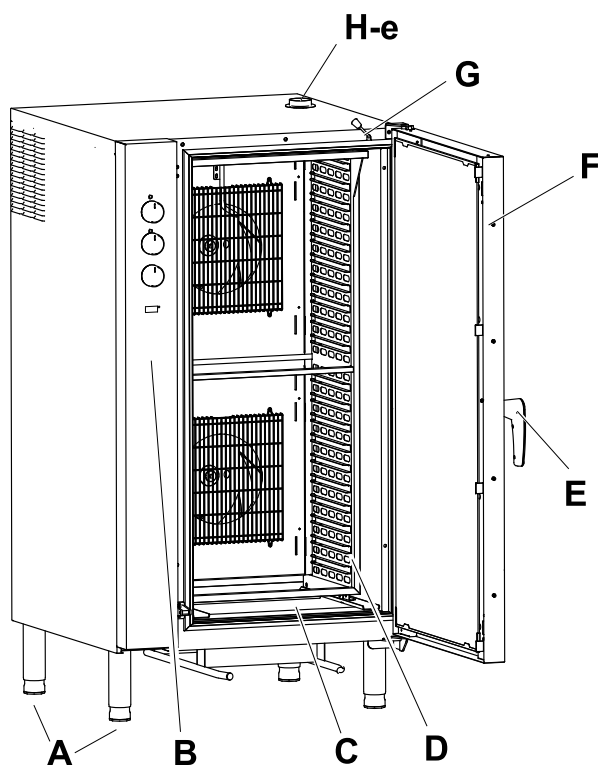
E.2 Aperçu des modèles sur plan de travail



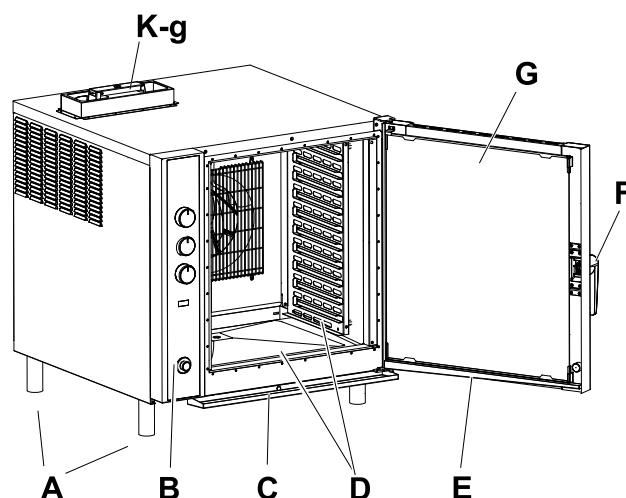
Modèle ÉLECTRIQUE 10GN 1/1

A	Pieds
B	Panneau de contrôle
C	Collecteur d'égouttement sous la cavité du four
D	Cavité du four et diffuseurs d'air
E	Collecteur d'égouttement sous la porte (si fourni avec le modèle ou disponible comme accessoire)
F	Poignée de porte (la forme dépend du modèle)
G	Porte à double vitrage

Modèle ÉLECTRIQUE 20 GN 1/1



A	Pieds
B	Panneau de contrôle
C	Cavité du four
D	Structure de support des grilles (disponible comme accessoire)
E	Poignée de porte (la forme dépend du modèle)

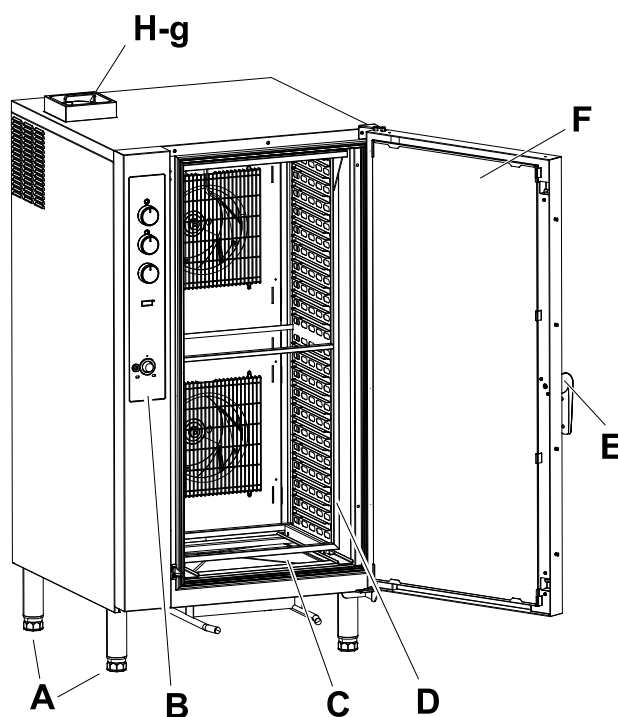


Modèle au GAZ 10GN 1/1

H	Levier d'ouverture/fermeture du clapet de ventilation (modèles électriques UNIQUEMENT)
K-e	Évacuation de la cavité du four (modèles électriques UNIQUEMENT)
K-g	Évacuation du gaz (modèles au gaz UNIQUEMENT)

E.3 Aperçu des modèles autonomes

Modèle au GAZ 20 GN 1/1



F	Porte à double vitrage
G	Levier d'ouverture/fermeture de la vanne d'évent (modèles ÉLECTRIQUES UNIQUEMENT)
H-e	Évacuation de la cavité du four (modèles ÉLECTRIQUES UNIQUEMENT)
H-g	Évacuation du gaz (modèles au GAZ UNIQUEMENT)

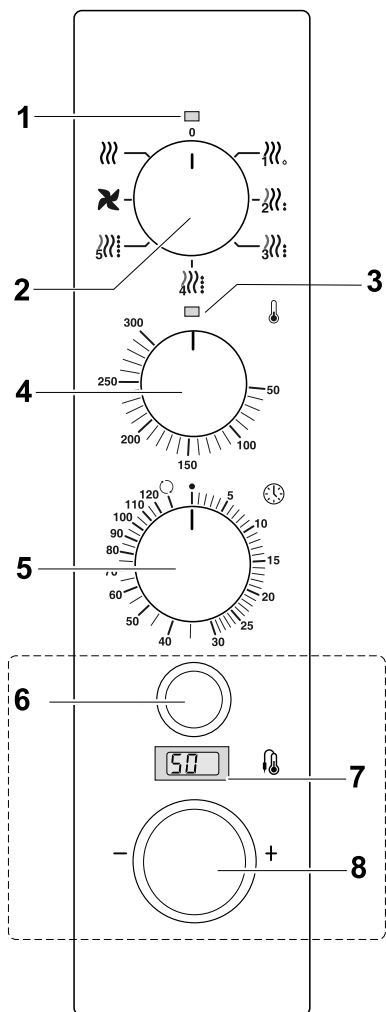
E.4 Panneau de contrôle



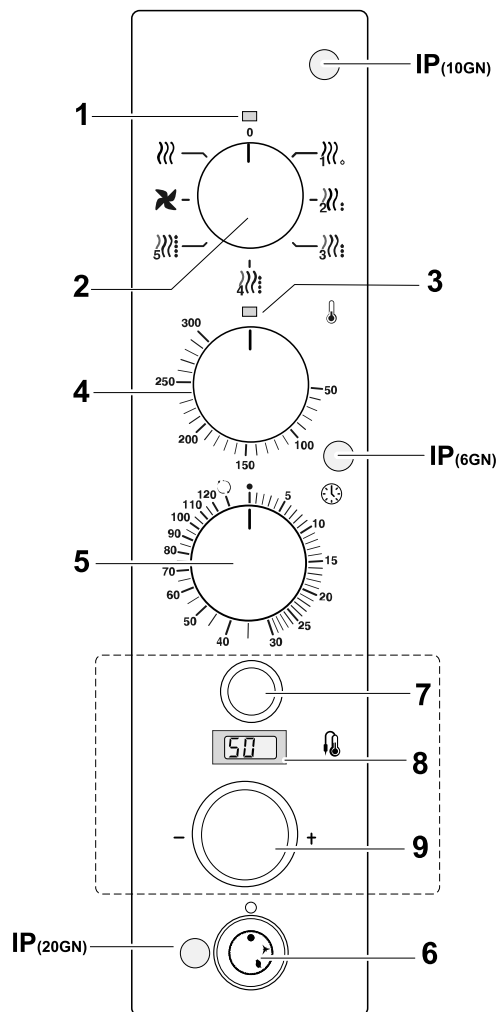
AVERTISSEMENT

Voir "AVERTISSEMENT et consignes de sécurité".

MODÈLES ÉLECTRIQUES – Figure A



MODÈLES AU GAZ – Figure B



NOTE!

Les schémas sont fournis uniquement à titre indicatif.

MODÈLES ÉLECTRIQUES – Figure A

1. LED de mise sous tension
2. Sélecteur de cycle de cuisson
3. LED d'activation du thermostat
4. Thermostat : plage de programmation de la température : 50 - 300°C
5. Minuteur : plage de programmation de la durée : 0 - 120 min, "∞"

Accessoires de sonde (si fournie avec le modèle ou disponible comme accessoire) :

6. Sélecteur de sonde de température (désactive le minuteur s'il était activé et affiche la température de la sonde à l'afficheur "7").
7. Afficheur :
 - affiche la température à cœur programmée.
 - affiche la température à cœur réelle détectée par la sonde de température pendant le cycle de cuisson.
8. Bouton de réglage de la température à cœur des produits : de 50 à 99 °C

MODÈLES AU GAZ – Figure B

1. LED de mise sous tension
2. Sélecteur de cycle de cuisson
3. LED d'activation du thermostat
4. Thermostat : plage de programmation de la température : 50 - 300°C
5. Minuteur : plage de programmation de la durée : 0 - 120 min, "∞"
6. Manette gaz

- IP - Regard d'inspection de l'allumage de la flamme. Sa position change en fonction du modèle.

Accessoires de sonde (si fournie avec le modèle ou disponible comme accessoire) :

7. Sélecteur de sonde de température (désactive le minuteur s'il était activé et affiche la température de la sonde à l'afficheur "8").
8. Afficheur :
 - affiche la température à cœur programmée.
 - affiche la température à cœur réelle détectée par la sonde de température pendant le cycle de cuisson.
9. Bouton de réglage de la température à cœur des produits : de 50 à 99 °C

F FONCTIONNEMENT

F.1 Modèles électriques

F.1.1 Mise en marche du four

Pour les modèles ÉLECTRIQUES, voir la figure A :

1. Tourner le sélecteur de cycle de cuisson "2" en position .
La LED "1" s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension.
2. Tourner le sélecteur de cycle de cuisson "2" sur le cycle de cuisson requis (voir paragraphe F.3 Cycles de cuisson).
3. Régler la température de cuisson à l'aide de la manette du thermostat "4" ;
4. Régler la durée de cuisson à l'aide de la manette du minuteur "5".
La LED "3" s'allume pour indiquer l'activation du cycle de cuisson ;

À la fin du cycle de cuisson, le four émet un signal sonore pendant environ une minute ;



NOTE!

Avant de lancer un cycle de cuisson avec humidification, préchauffer la cavité du four jusqu'à 100 °C environ avec le cycle de préchauffage à sec .

F.1.2 Arrêt du four

1. Remettre le sélecteur "3" en position "0".
La LED "1" s'éteint.
2. Fermer les robinets d'arrêt d'arrivée d'eau.
3. Débrancher l'appareil de l'alimentation principale à l'interrupteur d'isolation.

F.2 Modèles à gaz

F.2.1 Mise en marche du four

Pour les modèles au GAZ, voir la figure B :

1. Tourner le sélecteur de cycle de cuisson "2" en position .
La LED "1" s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension.
2. Appuyer sur la manette gaz "6" et la tourner en position  (allumage veilleuse).
Maintenir la manette enfoncée quelques secondes jusqu'à ce que la veilleuse soit allumée, puis la relâcher.
3. Vérifier par le regard d'inspection "IP" que la flamme est allumée correctement (la position dépend du modèle).
Si la flamme s'est éteinte, répéter l'opération ci-avant.
4. Tourner la manette gaz "6" en position  (réglage du brûleur).
5. Tourner le sélecteur de cycle de cuisson "2" sur le cycle de cuisson requis (voir paragraphe F.3 Cycles de cuisson).
6. Régler la température de cuisson à l'aide de la manette du thermostat "4" ;
7. Régler la durée de cuisson à l'aide de la manette du minuteur "5".
La LED "3" s'allume pour indiquer l'activation du cycle de cuisson ;

À la fin du cycle de cuisson, le four émet un signal sonore pendant environ une minute ;



NOTE!

Avant de lancer un cycle de cuisson avec humidification, préchauffer la cavité du four jusqu'à 100 °C environ avec le cycle de préchauffage à sec .

F.2.2 Arrêt du four

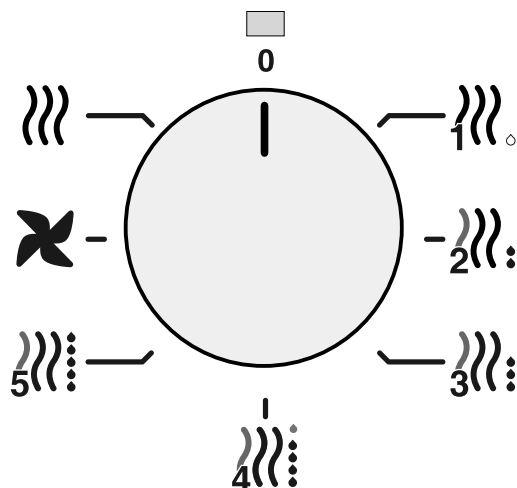
Éteindre le four :

1. Remettre le sélecteur "2" en position "0".
La LED "1" s'éteint.

2. Éteindre la veilleuse en remettant la manette gaz "6" en position .
3. Fermer les robinets d'arrêt d'arrivée de gaz et d'eau.
4. Débrancher l'appareil de l'alimentation principale à l'interrupteur d'isolation.

F.3 Cycles de cuisson

- Mettre l'appareil en marche.
La LED au-dessus de la manette est allumée.



Le sélecteur du cycle de cuisson peut prendre les positions suivantes :

- Chauffage avec humidification faible .
- Chauffage avec humidification moyenne-faible .
- Chauffage avec humidification moyenne .
- Chauffage avec humidification moyenne-élevée .
- Chauffage avec humidification élevée .
- Cycle de ventilateur de refroidissement rapide .
- Cycle de chauffage à sec .

F.3.1 Cycle de "chauffage continu"

- Commencer par régler la manette TEMPÉRATURE sur la température souhaitée ;
- Tourner la manette MINUTEUR en position .

F.3.2 Cycle de chauffage avec humidification

Veiller à ouvrir le robinet d'arrêt d'arrivée d'eau. Pour augmenter le niveau d'humidité à l'intérieur du four, pendant le cycle de cuisson :

- Tourner le sélecteur de cycle de cuisson sur le cycle souhaité ;
- Régler la température souhaitée ;
- Régler la durée ou la température à cœur du produit pour le cycle sélectionné.

F.3.3 Cycle de "chauffage à sec"

Pour programmer un cycle de cuisson à sec :

1. Tourner le sélecteur de cycle de cuisson en position .
2. Régler la température de cuisson requise ;

3. Régler la durée de cuisson requise.

F.3.4 Refroidissement rapide du four

Pour refroidir rapidement le four après un cycle de cuisson, procéder de la manière suivante :

1. Ouvrir la porte du four ;
2. Tourner le sélecteur de cycle de cuisson en position .

F.4 Cuisson avec sonde de température

La sonde de température (si disponible) sert à contrôler la température à cœur des produits.

Cette fonction peut être utilisée avec les cycles de cuisson

, , , ,  et .



NOTE!

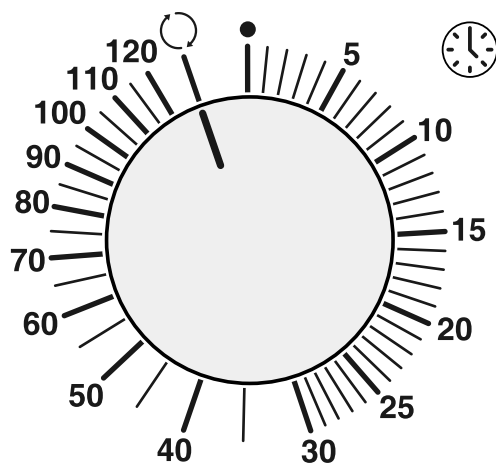
La sonde de température est un instrument de précision. Elle doit être manipulée avec la plus extrême prudence afin d'éviter les chocs ou détériorations dus à l'insertion ou au retrait brusque du fil (en particulier en cas d'utilisation d'unités montées sur chariot).



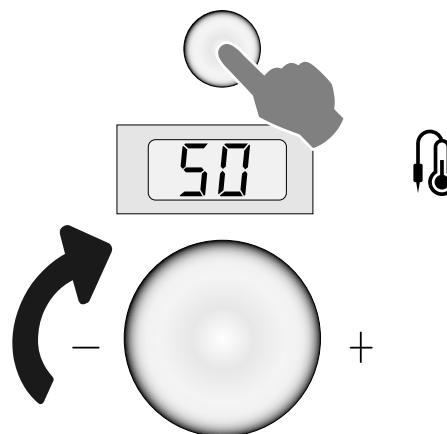
IMPORTANT

La garantie ne couvre pas la détérioration de la sonde de température à cœur résultant d'un usage impropre.

1. Mettre l'appareil en marche en tournant le sélecteur du CYCLE DE CUISSON sur le cycle souhaité. La LED verte correspondante s'allume.
2. Régler le manette du MINUTEUR sur le mode continu, comme décrit au paragraphe F.3.1 Cycle de "chauffage continu";



3. Retirer la sonde de température de son support et l'insérer dans le produit, en veillant à ne pas forcer dessus.
4. Veiller à insérer la tête de la sonde au cœur du produit ;
5. Fermer la porte du four ;
6. Appuyer sur le sélecteur SONDE DE TEMPÉRATURE pour l'activer ;
(s'il a été programmé, le MINUTEUR est désactivé et la sonde de température s'affiche)
7. Tourner la manette de TEMPÉRATURE PRODUIT jusqu'à ce que la température à cœur cible s'affiche.



Le cycle de cuisson démarre alors et se poursuit jusqu'à ce que le produit ait atteint la température à cœur programmée affichée.

Il est également possible de modifier la température à cœur pendant le cycle.

À la fin du cycle, le four émet un signal sonore pendant environ une minute.

G ENTRETIEN DU FOUR



AVERTISSEMENT

Voir "AVERTISSEMENT et consignes de sécurité".

G.1 Informations concernant l'entretien

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



IMPORTANT

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

G.2 Introduction au nettoyage

G.3 Chambre de cuisson

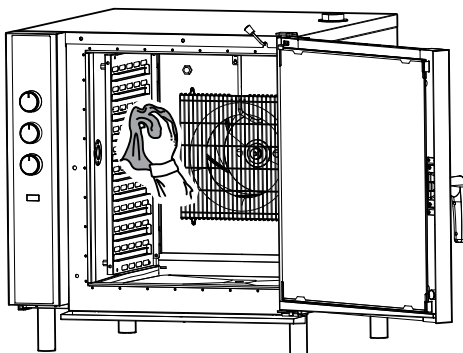


AVERTISSEMENT

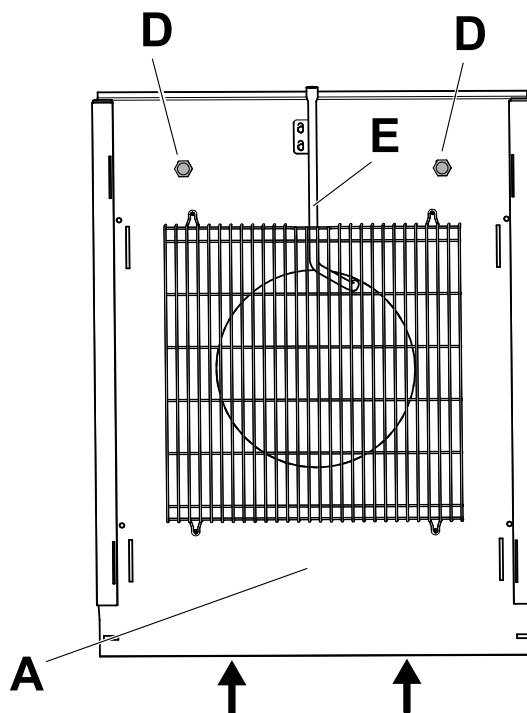
Débrancher l'appareil de l'alimentation principale à l'interrupteur d'isolation et fermer l'arrivée d'eau.

Nettoyer le four **au moins une fois par jour ouvrable** : il est vivement recommandé de le nettoyer plus fréquemment en cas d'utilisation intensive.

- Nettoyer la cavité du four avec un détergent non agressif pour fours, en respectant les instructions du fournisseur du produit.



- soulever le panneau et le décrocher des deux boulons dans le bas du four. Dans la figure ci-dessus, les deux flèches sur le panneau indiquent la position des trous des boulons.

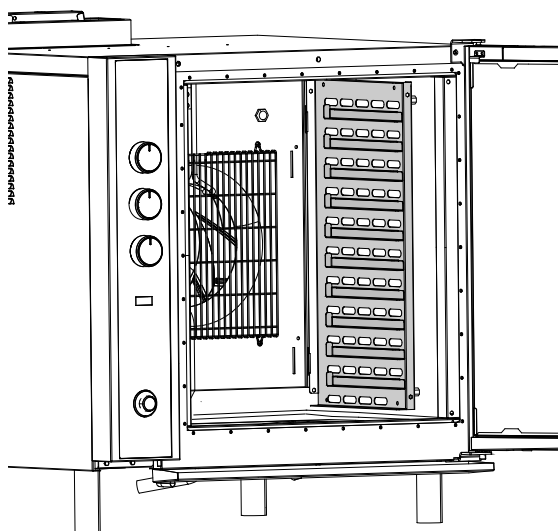


G.4 Nettoyage intensif

Pour faciliter le nettoyage du four, retirer :

- les glissières de l'unité montée sur le chariot dans la base du four (si le four en est équipé, selon le modèle) ;
- les diffuseurs d'air latéraux qui soutiennent les plaques du four ;
- le panneau d'aspiration.

G.4.1 Diffuseur d'air



Pour retirer le diffuseur d'air à l'intérieur du four, procéder comme suit :

1. soulever le diffuseur ;
2. le faire tourner pour dégager les deux goupilles à l'avant ;
3. décrocher les crochets des fentes dans le panneau du ventilateur ;
4. retirer le diffuseur.

Pour remonter le diffuseur, répéter simplement la procédure ci-dessus dans l'ordre inverse.

G.4.2 Panneau d'aspiration

Pour retirer le panneau d'aspiration ("A") à l'intérieur du four :

- retirer les diffuseurs d'air latéraux ;
- dévisser les deux vis de fixation "D" ;
- desserrer au besoin les vis de fixation correspondantes pour abaisser l'humidificateur "E" ;

Pour remonter le panneau d'aspiration, répéter simplement la procédure ci-dessus dans l'ordre inverse.

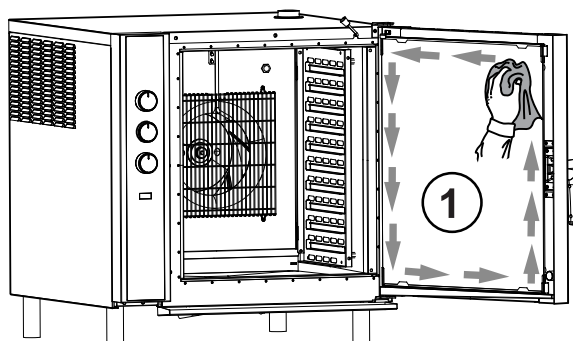
G.5 Porte vitrée de la cavité



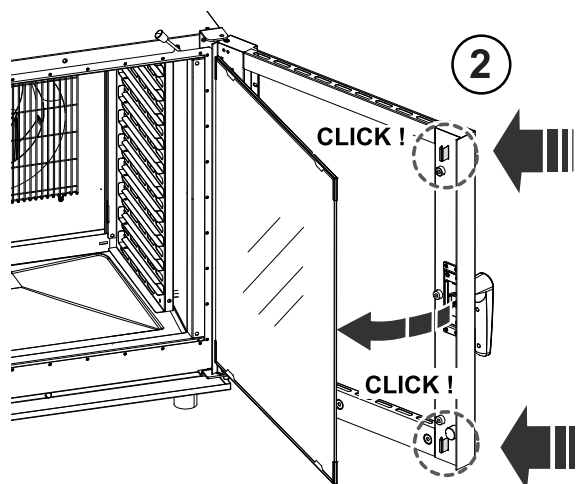
NOTE!

Pour nettoyer les panneaux, attendre que le verre ait refroidi et ne jamais utiliser de chiffons ou détergents abrasifs.

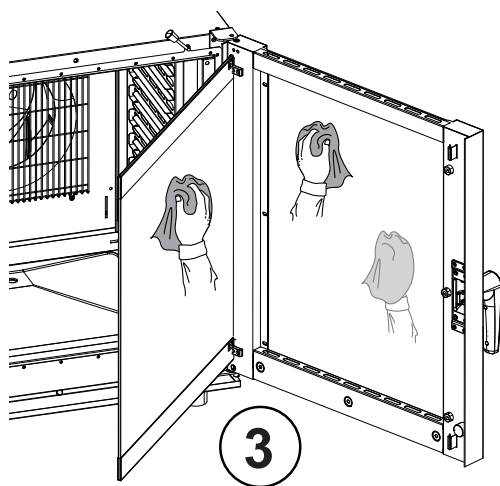
1. Nettoyer la porte vitrée interne avec un produit pour vitres, comme illustré.



2. Appuyer sur les clips supérieur et inférieur pour dégager la porte vitrée interne. L'ouvrir (au maximum) pour atteindre l'interstice entre la vitre interne et la vitre externe.



3. Nettoyer tous les côtés vitrés des deux portes. Nettoyer ensuite les surfaces entre les portes.



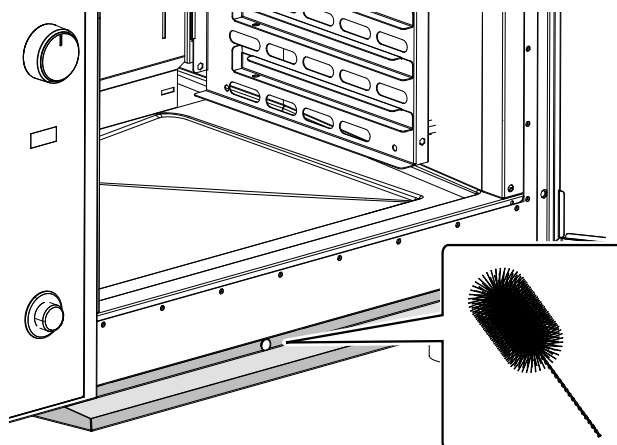
G.6 Collecteur d'égouttement sous la cavité du four

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

En cas de cuissons très grasses, utiliser un dégraissant tous les deux jours ; pour les cuissons moins grasses, utiliser un dégraissant une fois par semaine.

Nettoyer le petit tuyau de vidange et vérifier la présence éventuelle d'obstructions susceptibles d'empêcher l'eau de s'écouler.

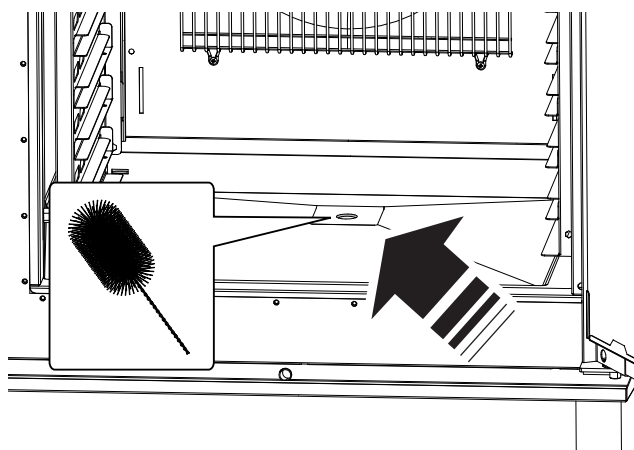
Utiliser au besoin une petite brosse à poils en nylon pour tuyaux.



G.7 Tuyau vidange de la cavité

Des résidus de cuisson peuvent s'incruster sur le tuyau d'évacuation extérieur. C'est pourquoi il est essentiel de vérifier l'efficacité de l'évacuation et de nettoyer le tuyau de vidange dès que des signes d'obstruction apparaissent.

Nettoyer régulièrement le tuyau de vidange **depuis l'intérieur du four**.



Utiliser au besoin une brosse à poils en nylon pour tuyaux.

G.8 Sonde alimentaire

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

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



IMPORTANT

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

G.9 Autres surfaces

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



IMPORTANT

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

- Nettoyer les surfaces en acier inoxydable tous les jours à l'eau tiède additionnée de savon neutre ;
Rincer abondamment à l'eau et sécher soigneusement.
- Éviter de nettoyer l'acier inoxydable avec de la paille de fer, une brosse ou un racloir en acier car ils peuvent déposer des particules de fer qui, en s'oxydant, provoquent des points et des débuts de rouille ;

G.10 Périodes d'inutilisation

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

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

G.13 Intervalles d'entretien

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

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Fréquence	Responsabilité
Nettoyage ordinaire • Nettoyage général de l'appareil et de la zone environnante	• Tous les jours	• Opérateur
Protections mécaniques • Vérifier l'état de conservation, contrôler l'absence de déformations, desserrages ou altérations	• Tous les 6 mois	• SAV
Contrôle • Vérifier que les pièces mécaniques ne présentent pas de fissures ou de déformations, serrage des vis : vérifier la lisibilité et l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des pictogrammes et les remettre en état le cas échéant	• Tous les ans	• SAV
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	• Tous les ans	• SAV
Armoire de commande électrique • Vérifier l'état des composants électriques installés à l'intérieur de l'armoire de commande électrique. Vérifier les câblages entre l'armoire électrique et les organes de l'appareil	• Tous les ans	• SAV
Câble de connexion électrique • Vérifier l'état du câble de branchement (le remplacer au besoin)	• Tous les ans	• SAV
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.

G.14 Remplacement de l'ampoule de la lampe du four

Si l'ampoule de la lampe du four est grillée, procéder de la manière suivante :

1. Débrancher l'appareil de l'alimentation principale ;
2. Dévisser les quatre vis de fixation de la bague "A" de la lampe et retirer la protection de verre "V" avec le joint "G" ;

- Aérer périodiquement les locaux.



IMPORTANT

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

G.11 Remplacement des composants d'usure

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

G.12 Réparation et entretien exceptionnel

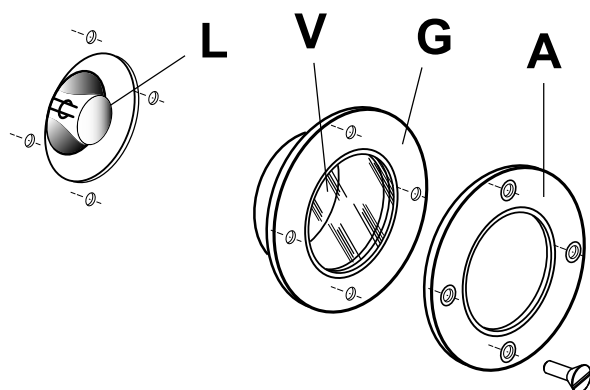


NOTE!

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

- Retirer l'ampoule halogène "L" et la remplacer par une ampoule avec les mêmes caractéristiques (12V- 20W - 300°C) ;
Utiliser un morceau de papier/chiffon propre pour éviter tout contact direct avec les doigts.

- Veiller à remettre le verre de protection correctement en place à l'intérieur du joint et procéder au remontage.
- Lubrifier le joint "G" avec de la graisse silicone non toxique ;
- Fixer ensuite la bague à l'aide des quatre vis.



G.15 Contacts maintenance (Australie uniquement)

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

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

H RECHERCHE DES PANNES

H.1 Guide de dépannage



NOTE!

En cas de panne :

- Débrancher l'appareil de l'alimentation principale ;
- Couper le disjoncteur de protection en amont de l'appareil ;
- Fermer l'arrivée de gaz sur les modèles au gaz et les robinets d'eau ;
- S'adresser au SAV disposant de personnel formé et agréé par le fabricant.

Certaines anomalies peuvent survenir pendant l'utilisation normale de l'appareil :

Dysfonctionnement	Causes possibles :
La cavité du four chauffe trop peu ou pas du tout.	- Le régulateur de la température de cuisson est intervenu. - Résistances endommagées ; - Bobine de contact des résistances endommagée ; - Capteur de thermostat endommagé (erreur "EPt1") ; - Contrôleur endommagé.
Impossible de régler la température du four.	Thermostat défectueux ;
Le four s'arrête.	- Le fusible de surchauffe du moteur a déclenché ; - Le composant du circuit de commande a déclenché ;
MODÈLES AU GAZ uniquement : La veilleuse ne s' allume pas.	- Électrode mal fixée ou mal raccordée ; - Câble d'allumage électrique ou d'électrode endommagé ; - Pression de gaz insuffisante ; - Injecteur de veilleuse colmaté ; - Vanne gaz défectueuse.
MODÈLES AU GAZ uniquement : La veilleuse s'éteint après avoir relâché le bouton d'allumage.	- Thermocouple défectueux ou insuffisamment chauffé par la veilleuse ; - Pression de gaz basse à la vanne ; - Vanne gaz défectueuse ; - Thermostat(s) de sécurité déclenché(s) ;

MODÈLES AU GAZ uniquement : Le brûleur ne s'allume pas, bien que la veilleuse soit allumée.	• Pression basse dans les tuyaux de gaz ; • Injecteur colmaté ; • Vanne gaz défectueuse ; • Trous de sortie du gaz colmatés sur le brûleur ; • Coupe-circuit thermique du moteur déclenché ; • Minuteur défectueux ; • Microrupteur de porte défectueux ou porte mal fermée ; • Thermostat de service ou bulbe endommagé.
Le réglage de température du four ne fonctionne pas	• Thermostat de service défectueux ; • Vanne gaz défectueuse.

H.1.1 Entretien

Pour accéder aux composants à entretenir, il suffit d'ouvrir le panneau de commande ou de retirer le panneau de commande et le panneau arrière GAUCHE.

DISPOSITION DES COMPOSANTS PRINCIPAUX



IMPORTANT

Toute opération à l'intérieur de l'appareil doit être effectuée exclusivement par un installateur autorisé par le fabricant.

L'ouverture du panneau de commande permet d'accéder :

- à tous les composants électriques ;
- au bornier de puissance (accessible depuis l'extérieur de la base de l'appareil) ;
- au fusible.

Pour accéder à l'électrovanne de l'eau :

- retirer le panneau de commande ;
- retirer le panneau gauche de l'appareil.

Pour accéder au moteur électrique :

- retirer le panneau d'aspiration ;
- retirer le ventilateur ;
- retirer le panneau arrière.

Modèles au GAZ

Déposer le panneau de contrôle et le panneau latéral gauche de l'appareil pour accéder aux composants suivants :

- Électrovanne de l'eau.
Pour remplacer l'électrovanne du gaz, débrancher la conduite de la veilleuse et le thermocouple ainsi que le raccord d'entrée et de sortie du gaz.
- Thermostats de sécurité et de service.
Pour remplacer le bulbe du thermostat de sécurité, procéder comme suit :
 1. Retirer les vis de fixation du couvercle à l'arrière de l'appareil ;
 2. Retirer le tuyau d'évacuation des fumées ;
 3. Soulever le côté gauche arrière du couvercle ;
 4. Remplacer le bulbe du thermostat en veillant à positionner le nouveau bulbe correctement dans son siège.
- Veilleuse et brûleur principal
Pour la dépose, commencer par desserrer les vis de fixation ;
- Injecteurs de veilleuse et de brûleur principal
Remplacement et réglage de l'air primaire.

CE