

Livret de formation

Le four AILICS



Sommaire

1. L'étiquette énergétique	5
1.1. Ce qu'il faut savoir	5
1.2. Méthode de mesure	5
2. Le four - Généralités	6
2.1. Principe de fonctionnement	6
2.2. Les différents modes de cuissons	6
2.3. Le nettoyage	7
2.3.1. Nettoyage manuel	7
2.3.2. Nettoyage par catalyse	8
2.3.3. Nettoyage par pyrolyse	9
3. La plaque signalétique	10
3.1. La référence usine	10
4. Installation	11
4.1. Encastrement	11
4.2. Dimensions de l'appareil	12
4.3. Raccordement électrique	12
5. Principe de fonctionnement	13
5.1. Circulation d'air	13
5.2. Le système quatre pulse	14
5.3. La porte froide	16
5.4. Nettoyage de la porte	17
5.5. Les différents modes de cuisson	18
5.6. Régulation des éléments chauffants (Gestion électronique)	21
5.6.1. Préchauffage ou boost	21
5.6.2. Cuissons et maintien chaud	21
5.7. Clavier à touches capacitives	22
5.8. Étude de la pyrolyse	22
5.9. Pyro Express	23
5.10. Fonction Smart Assistance	23
5.11. Fonction Memo Active	24
5.12. Guide culinaire	24

5.13. Description du bloc de verrouillage	25
5.14. Fonctionnement	26
5.14.1. Étude du verrouillage	28
5.14.2. Déverrouillage manuel	28
5.14.3. Fermeture Soft Close	29
6. Les principaux composants	31
7. Démontage des composants	36
7.1. Démontage du motoventilateur et/ou de la résistance circulaire	36
7.2. Démontage du bandeau assemblé	39
7.3. Démontage de la porte	41
7.3.1. Porte non Soft Close	41
7.3.2. Porte Soft Close	41
8. Les programmations possibles	43
8.1. Programmation LX1	43
8.2. Programmation LX1T	43
8.3. Programmation LX2T	43
9. Four multifonction LX1 à nettoyage catalyse	44
9.1. Programme d'aide au diagnostic	44
9.2. Consignes importantes	44
9.3. Conditions d'entrée	44
9.4. Déroulement du programme d'aide au diagnostic	44
9.5. Mise en mode "DEMO"	46
10. Four multifonction LX1 à nettoyage manuel	47
10.1. Programme d'aide au diagnostic	47
10.2. Consignes importantes	47
10.3. Conditions d'entrée	47
10.4. Déroulement du programme d'aide au diagnostic	47
10.5. Mise en mode "DEMO"	49
11. Four convection naturelle LX1 à nettoyage pyrolyse	50
11.1. Programme d'aide au diagnostic	50
11.2. Consignes importantes	50
11.3. Conditions d'entrée	50
11.4. Déroulement du programme d'aide au diagnostic	51
11.5. Mise en mode "DEMO"	53

12. Four convection naturelle LX1 à nettoyage pyrolyse	54
12.1. Programme d'aide au diagnostic	54
12.2. Consignes importantes	54
12.3. Conditions d'entrée	54
12.4. Déroulement du programme d'aide au diagnostic	55
12.5. Mise en mode "DEMO"	57
13. Four multifonction LX1T à nettoyage pyrolyse	58
13.1. Programme d'aide au diagnostic	58
13.2. Consignes importantes	58
13.3. Conditions d'entrée	58
13.4. Déroulement du programme d'aide au diagnostic	58
13.5. Mise en mode "DEMO"	61
14. Four multifonction plus LX1T à nettoyage pyrolyse	62
14.1. Programme d'aide au diagnostic	62
14.2. Consignes importantes	62
14.3. Conditions d'entrée	62
14.4. Déroulement du programme d'aide au diagnostic	63
14.5. Mise en mode "DEMO"	65
15. Four multifonction Plus LX2T à nettoyage pyrolyse	66
15.1. Programme d'aide au diagnostic	66
15.2. Consignes importantes	66
15.3. Conditions d'entrée	66
15.4. Déroulement du programme d'aide au diagnostic	67
15.5. Mise en mode "DEMO"	69
16. Carte de puissance	70
16.1. Zone fonctionnelle	71
16.2. Signification des codes erreurs	72
17. Sécurités : gestion des anomalies	73
18. Point test	74

1. L'étiquette énergétique

1.1. Ce qu'il faut savoir

Depuis le 1er janvier 2015, tous les fours (exceptés les fours micro-ondes, les fours vapeurs et les minifours) adoptent désormais une nouvelle étiquette environnementale réglementaire, commune à tous les pays de l'union Européenne.

Un certain nombre de caractéristiques y sont présentées sous forme de chiffre et de pictogramme qui permettent aux fabricants de rendre visible leurs progrès technologiques et aux consommateurs de mieux en apprécier les performances.



L'indice d'efficacité énergétique de l'appareil sur une échelle de sept niveaux de A+++ à D. Il est défini en prenant compte de plusieurs critères : la consommation d'énergie du four en mode conventionnelle puis en mode pulsée, le tout comparé à une consommation d'énergie standard.

La consommation d'énergie exprimée en kWh par cycle de fonctionnement en mode de cuisson conventionnelle et en mode pulsée.

Le volume utilisable, en litres, de la cavité du four

Le niveau sonore facultatif sur l'ancienne étiquette n'est plus affiché.

1.2. Méthode de mesure

Il s'agit de mesurer la consommation électrique nécessaire pour élever la température de 55°C d'une brique froide (5°C) imprégnée d'eau. 3 mesures sont réalisées à une température de 160°C, 200°C et 240°C. Une moyenne des 3 consommations est faite. Cette valeur est pondérée par le volume utile du four. Le mode de cuisson utilisée est le mode traditionnel.

2. Le four - Généralités

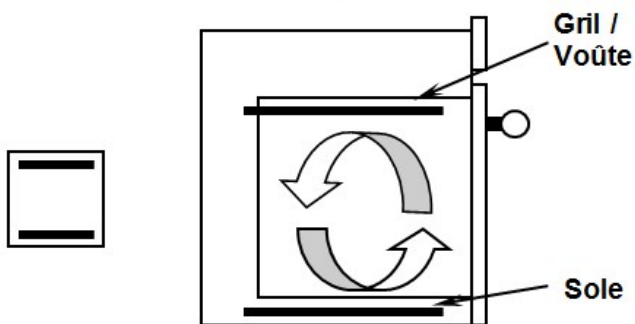
2.1. Principe de fonctionnement

La cuisson au four répond aux besoins suivants :

- Cuire dans une enceinte close à l'aide d'une chaleur régulièrement répartie autour de l'aliment ou du récipient le contenant.
- Rôtir et griller c'est à dire cuire à proximité d'une source calorifique rayonnante, jusqu'à obtention d'une dessiccation et d'une coloration superficielle de l'aliment exposé (poisson, viande). Les aliments de faible épaisseur sont en général grillés alors que les pièces les plus importantes seront elles rôties.
- Gratinier c'est à dire passer un plat dans une enceinte chaude pour lui faire une croûte dorée.
- Réchauffer : Remonter la température d'un plat à environ 65°C .

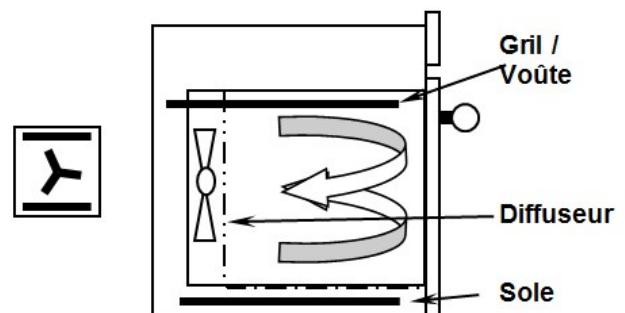
2.2. Les différents modes de cuissons

La Convection naturelle

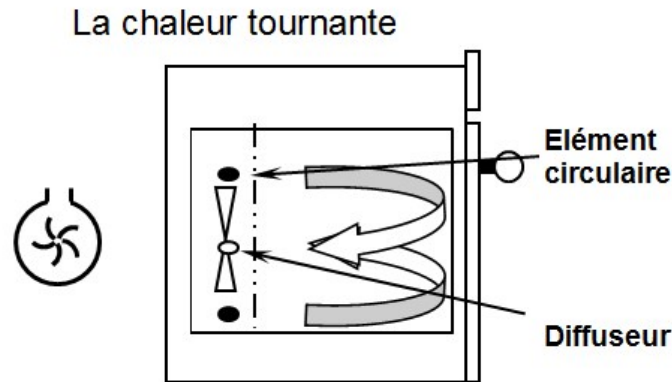


La circulation d'air se fait naturellement par différence de densité entre les particules d'air chaud et d'air " refroidi "

La Cuisson pulsée



La circulation d'air est accélérée par une hélice et guidée par un diffuseur afin d'homogénéiser la température dans la cavité."



*Seul l'élément circulaire est utilisé,
associé à l'hélice*

2.3. Le nettoyage

- 70% des salissures sont dues à des éclaboussures ou projections qui se produisent lors des cuissons et généralement à des températures hautes de 230 à 300°C.
- 30% sont dues au débordement : corps gras, albumines, sucre, amidon.

2.3.1. Nettoyage manuel

L'émail lisse non pyrolytique équipe certain four mais aussi les appareils de départ de gamme. Nettoyez les parois avec un chiffon imprégné d'eau savonneuse très chaude, afin d'enlever les tâches de graisse. Nous vous recommandons d'effectuer ce nettoyage très fréquemment. Lors d'un débordement important essuyez le, si possible, de suite avec une éponge humide ou une brosse douce, n'attendez pas le durcissement. Sinon, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon absorbant fortement imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un produit à récurer du commerce pour émail ou inox non abrasif, couvrez les taches et croûtes produites, laissez séjourner pendant la nuit, les dépôts s'enlèveront ensuite très rapidement.

Solution douce avec un « nettoyage vapeur »

Mettre un plat lèche frite avec de l'eau (option : quelques gouttes de vinaigre ou citron) sur une grille au centre du four

Faire une cuisson ventilée 120°C pendant 30 minutes (après bip température).

Essuyer les résidus, après refroidissement jusqu'à une température tiède (pas froide sinon les graisses « refigent »).

Répéter l'opération si cela n'est pas suffisant.

Finaliser avec un dégraissant ménager classique.

2.3.2. Nettoyage par catalyse

L'émail catalytique est utilisé pour revêtir les parois des fours autonettoyants. C'est un émail micro poreux qui acquiert au cours de son élaboration une texture rugueuse au toucher. Une grande surface de contact favorise la retenue de l'oxygène nécessaire à l'élimination des souillures qui s'oxydent au fur et à mesure de la cuisson. Cette oxydation se produit à des températures élevées de cuisson vers 200°C à 300°C, il y a dissociation en un gaz évacué vers l'extérieur et une fine poussière. Le four est dit à nettoyage continu. L'émail auto dégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas du tout aux sucres. Le revêtement de la sole, plus sujet aux débordements de sucre, n'en est pas revêtu. Les débordements ou les projections trop importantes sont à éviter car, pour que l'émail catalytique fonctionne, il faut qu'il s'écoule un temps suffisamment long entre le moment où une goutte de graisse s'étale, se fractionne et s'oxyde, avant qu'une deuxième goutte ne tombe au même endroit. Un nettoyage fréquent est nécessaire, s'il est trop court, il y a cumul des salissures, les cavités de l'émail poreux se remplissent, les parois du four sont saturées.

Test de l'émail catalytique.

Placer une paroi catalytique horizontalement et faire tomber une goutte d'eau sur celle-ci.

La goutte d'eau s'étale : l'émail est opérationnel.

La goutte d'eau roule ou ne s'étale pas : l'émail est saturé.

Dans le cas où accidentellement ce type de four se trouverait encrassé, il faudrait le mettre en chauffe à l'allure maximum pendant plusieurs heures. Le résultat obtenu doit être satisfaisant.

Note : Les produits à base de soude caustique sont à proscrire compte tenu de l'adjonction d'aluminium dans la composition de l'émail : Ce produit l'attaque.

Important : Il est recommandé de ne pas gratter l'émail avec une brosse métallique.

De ne pas utiliser des instruments pointus ou tranchants.

D'éviter le raclage avec les grilles, lèche frite, des crémaillères ou gradins peuvent être rajoutées comme supports.

Ne pas essayer de nettoyer avec les produits du commerce.

Le four ne doit pas dégager de fumées. La cause principale de la fumée est une température de cuisson trop élevée et trop de corps gras d'où éclaboussures et projections : Réduire la température et les corps gras.

Lors de la cuisson de grillades, des projections importantes de graisses ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue

pendant la cuisson. Dans ce cas, profitez de la chaleur de la cuisson pour prolonger le chauffage pendant 20 à 30 minutes, thermostat au maximum. S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes. On évite ainsi la production excessive de fumée.

2.3.3. Nettoyage par pyrolyse

L'intérieur du four est revêtu d'un émail résistant à de hautes températures : l'émail pyrolytique. La pyrolyse est un procédé de nettoyage total du four sans intervention manuelle. Il utilise la chaleur pour détruire les résidus, d'origine animale ou végétale, en les faisant passer de l'état liquide ou (et) solide à l'état gazeux par oxydation.

Le nettoyage de ces parois est réalisé par carbonisation lente des salissures en élevant et en régulant la température jusqu'à environ **450°C**. La montée de température ne doit pas être trop brutale.

En effet le métal du four et l'émail pyrolytique n'ont pas le même coefficient de dilatation : Si l'on chauffe trop rapidement, le métal va se dilater plus vite que l'émail qui va se fissurer, se craqueler. Cette température doit être maintenue pendant au moins 50 minutes pour obtenir la carbonisation et élimination de tous les dépôts.

La montée de température est assurée par les résistances de gril et la résistance de sole. Le cycle de pyrolyse commence lors de la montée de température, mais devient vraiment efficace au-delà de 420°C.

L'isolation thermique est plus performante de façon à éviter des déperditions de chaleur à l'extérieur du four. Pour éviter la surchauffe des meubles d'encastrement, un ventilateur se met automatiquement en fonction pour abaisser la température des parois extérieures du four.

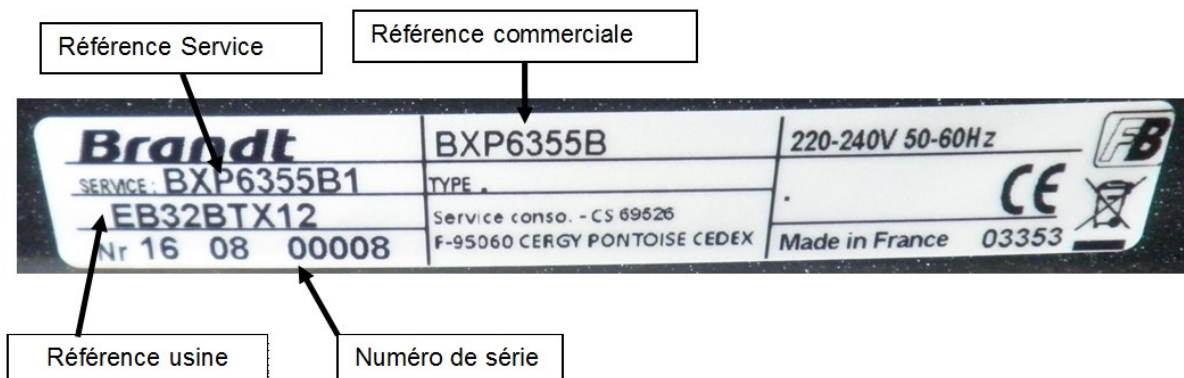
Pendant le cycle de pyrolyse, la porte est verrouillée afin éviter l'auto inflammation des graisses qu'un apport important d'oxygène provoquerait ainsi que pour protéger l'utilisateur d'éventuelles brûlures.

Un cycle de pyrolyse dure entre une 1h30 et 2h, ce qui permettra d'éliminer toutes les graisses et les sucres. La pyrolyse ne peut se faire que sous le contrôle d'une programmation (programmateur – minuterie – carte électronique).

Important : Ne pas utiliser de produit type Décapfour avant une pyrolyse aux risques de tacher l'émail.

3. La plaque signalétique

Elle est située sur la face avant du four, en bas à droite de la porte. Lors d'une éventuelle intervention sur l'appareil, afin d'identifier exactement le produit, il faut relever les différentes informations indiquées sur cette plaque.



3.1. La référence usine

La référence usine est structurée en 9 caractères, chaque caractère ayant une signification.

1ER CARACTÈRE	2E CARACTÈRE	3E CARACTÈRE	4E CARACTÈRE	5E ET 6E CARACTÈRES	7E CARACTÈRE	8E CARACTÈRE	9E CARACTÈRE
PRODUIT	FONCTION	EQUIPEMENT	ELECTRONIQUE	MARQUE	TYPE	N° D'ORDRE	COULEUR

La lettre X après les deux lettres de la marque désigne que c'est le châssis **Ailics**.

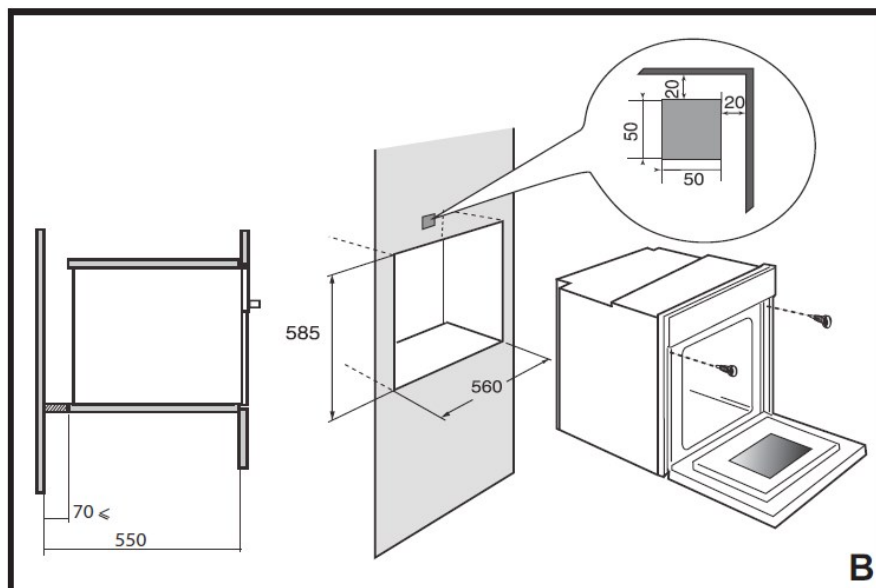
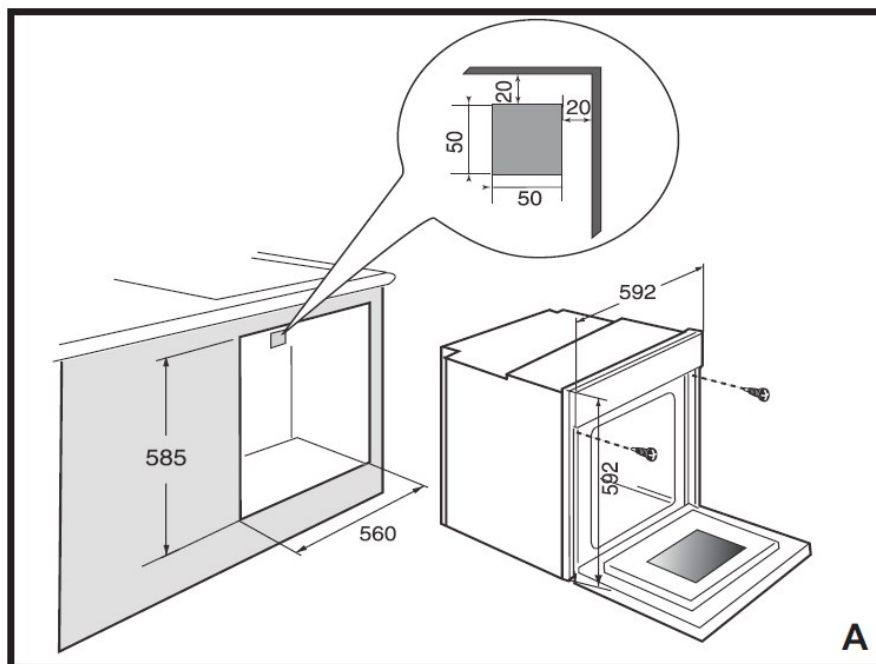
Exemple : EB32BTX12

4. Installation

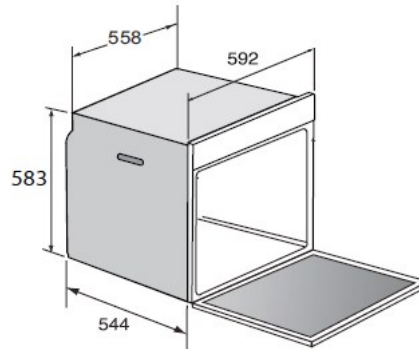
4.1. Encastrement

Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail (A) ou dans un meuble en colonne (B) ouvert ou fermé ayant les dimensions d'encastrement standards.

Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière.



4.2. Dimensions de l'appareil



4.3. Raccordement électrique

Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation 1,5 mm² avec 1 PH + 1 N + terre). Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

Note : La sortie de câble se situe en haut à droite sur le four.

5. Principe de fonctionnement

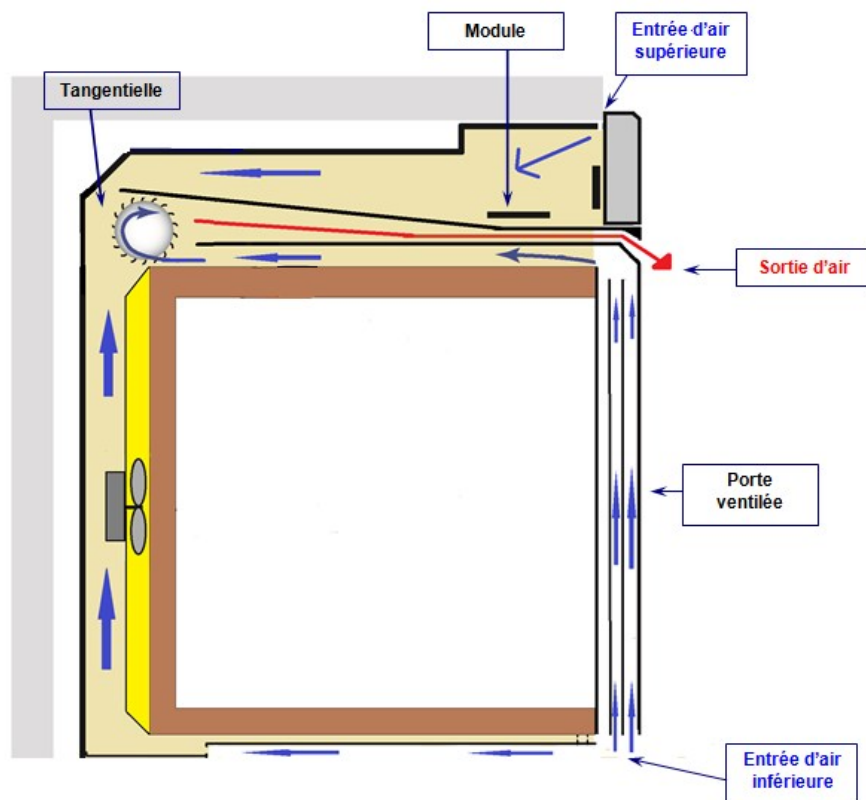
5.1. Circulation d'air

La circulation d'air a été optimisée dans un châssis complètement fermé sur l'arrière de l'appareil.

La tangentielle aspire l'air frais grâce une entrée située sous la porte. La porte est ventilée par le flux d'air frais qui remonte le long des vitres intérieures. Les éléments situés à l'arrière du four sont aussi refroidis par le flux d'air frais qui lui va passer entre le moufle et la paroi en dessous du four.

Les modules électroniques sont refroidis par une entrée d'air située sur la paroi du haut.

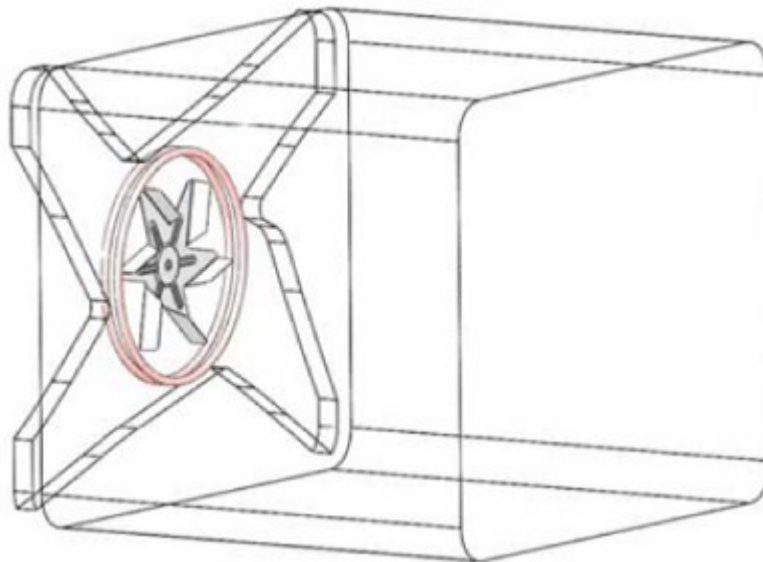
La tangentielle expulse l'air chaud sur la face avant du four grâce à une sortie d'air située entre la porte et le bandeau. Un déflecteur guide le flux d'air chaud sous la poignée.



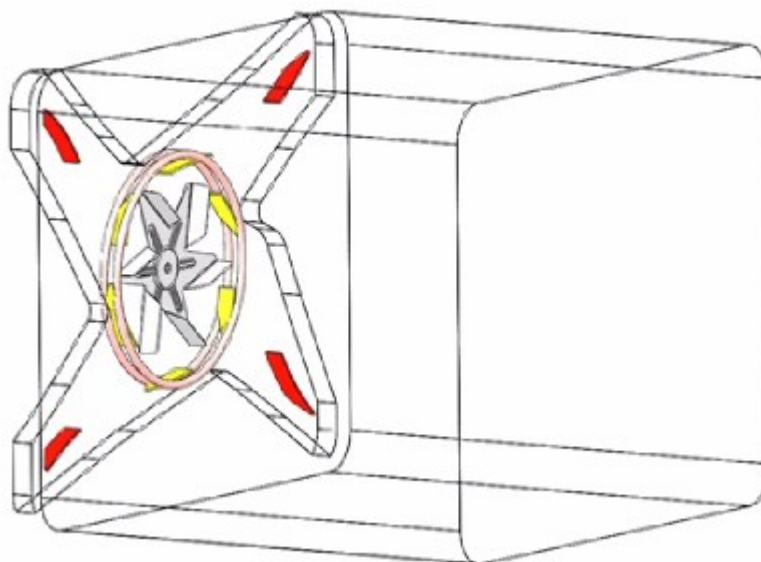
5.2. Le système quatre pulse

Nouvelle chaleur tournante avec **propulsion de la chaleur**.

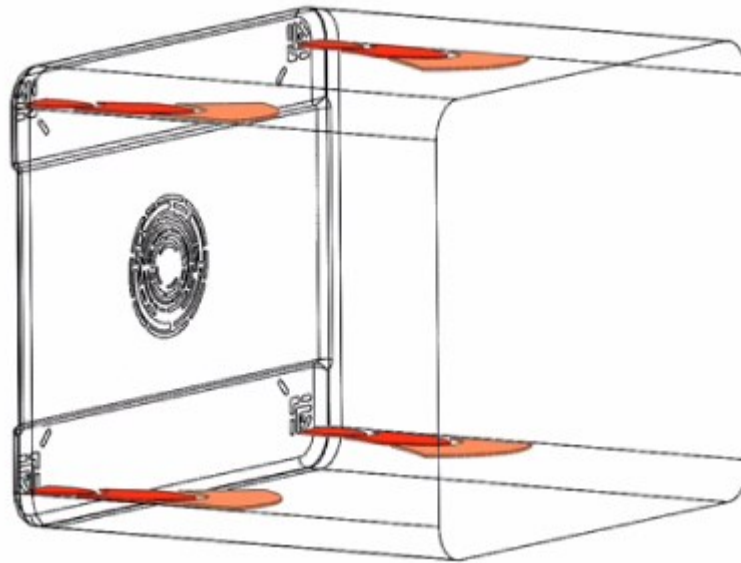
1. Rayonnement infra rouge de l'élément chauffant circulaire.
2. Rotation de l'hélice à réaction du moteur qui pousse l'air avec ses pâles dans les 4 extrémités.



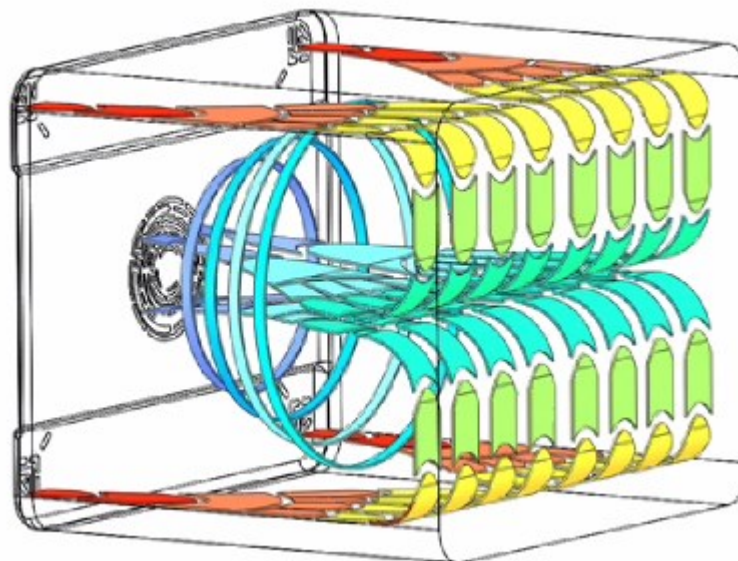
3. L'air se charge de chaleur au passage sur l'élément chauffant circulaire.



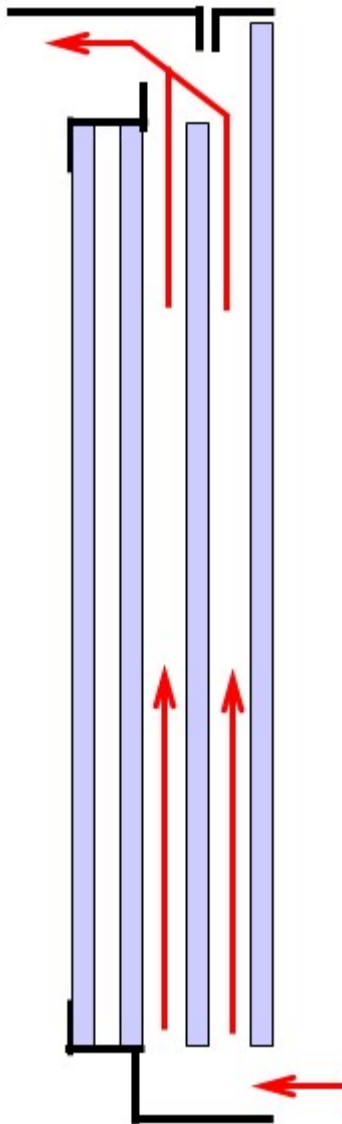
4. L'air chaud est propulsé dans l'enceinte du four par les orifices présents dans chaque extrémité du fond de moufle.



5. L'action des pâles de l'hélice a créée une dépression principalement localisée au centre de la cavité, l'air est aspiré au centre de celle-ci afin de compenser la dépression.



5.3. La porte froide



La porte froide est présente sur les fours pyrolytiques. La porte froide permet de garantir des conditions optimales de sécurité y compris durant le cycle de pyrolyse 60°C maximum au point le plus chaud en pyrolyse (en fonction du matériau).

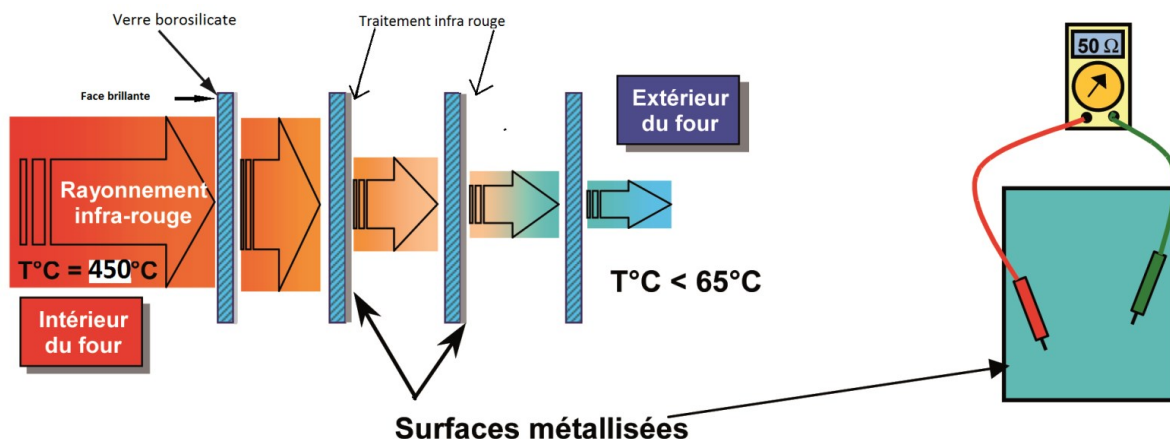
Sur le four Ailics, elle est composée de quatre vitres. La vitre intérieure du four est en **verre borosilicate** ou **verre Sodocalcique** traité infra rouge suivant la marque du produit.

Le verre borosilicate est composé de 80 % de silice, il a une résistance **3 fois supérieure à celle du verre courant**. Il représente une spécialité de **verres** supportant d'assez hautes **températures**. Ce type de verre présente une température de travail intermédiaire entre les verres traditionnels à base de soude et les verres cristal à base de plomb. Ces verres ont un faible coefficient de dilatation thermique et sont moins sensibles aux chocs thermiques.

Le verre Sodocalcique est composé de **70 % de silice**. On le retrouve dans la plupart des fabrications industrielles de verres à **usage alimentaire** : bouteilles, pots ou bocaux, verres à boire mais aussi sous la forme de verre plat pour le **vitrage industriel** : double vitrage, vitrage feuilleté ou trempé.

Les deux vitres intermédiaires ont une face avec un traitement métallisé pour refléter les rayonnements infrarouges en provenance de l'enceinte. Cette face métallisée, doit être montée vers l'extérieur du four.

Exemple de montage de porte (Borosilicate)



5.4. Nettoyage de la porte

Pour faciliter le nettoyage de toutes les vitres de la porte, celles-ci sont facilement démontables.

Ouvrir la porte et bloquer celle-ci à l'aide la cale rouge fournie avec votre appareil (**Fig. 1**). La cale a pour fonction de maintenir la porte en position ouverte. Elle bloque les charnières et évitent la fermeture de la porte pendant l'opération.

Appuyez à l'aide d'un outil (tournevis) dans les emplacements A afin de déclipper la première vitre (**Fig. 2**).

Fig. 1

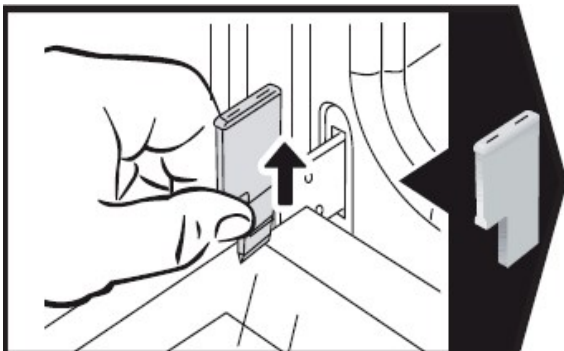
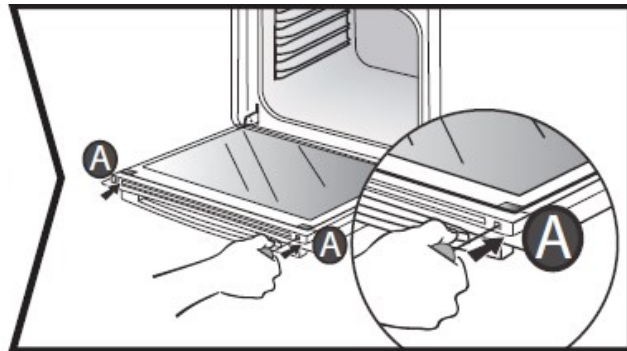


Fig. 2



Retirer la vitre. (**Fig. 3**). Selon les modèles, la porte est composée d'une ou deux vitres intermédiaires tenues par 4 entretoises noires en caoutchouc. Retirez les pour le nettoyage des vitres si nécessaire (**Fig. 4**).

Ne pas immerger les vitres dans l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

Fig. 3

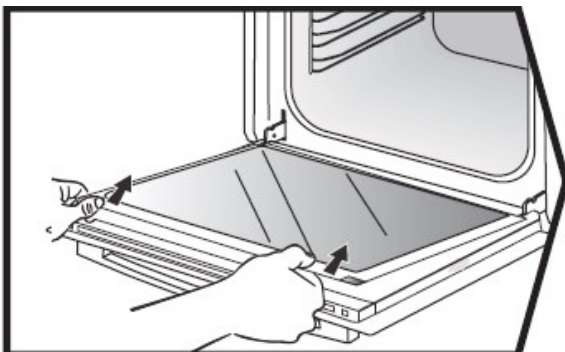
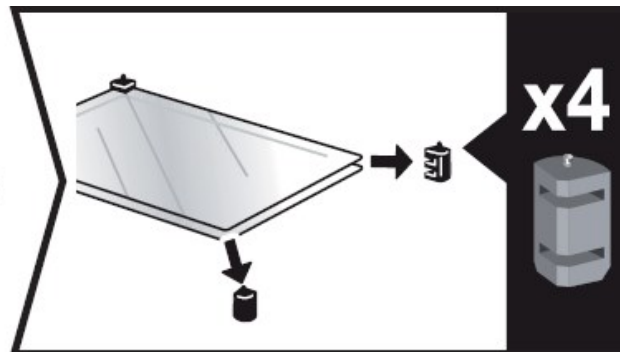


Fig. 4



Pour procéder au remontage des vitres, repositionnez les quatre butées vers le haut (**Fig. 5**). Repositionnez l'ensemble des vitres. Engagez la dernière glace dans les butées métalliques, ensuite clippez la face brillante à l'extérieure. (**Fig. 6**).et (**Fig. 7**).

Fig. 5

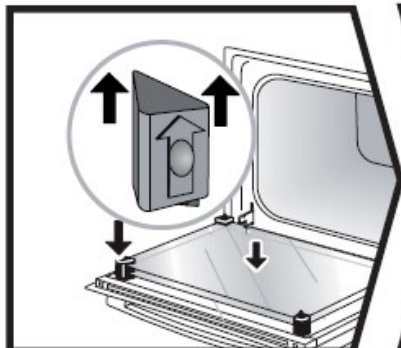


Fig. 6

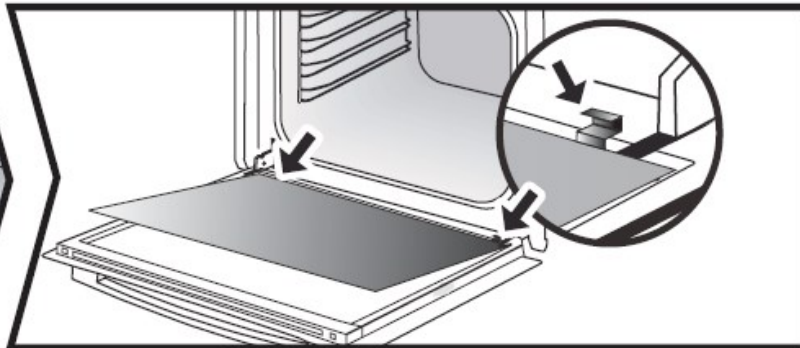
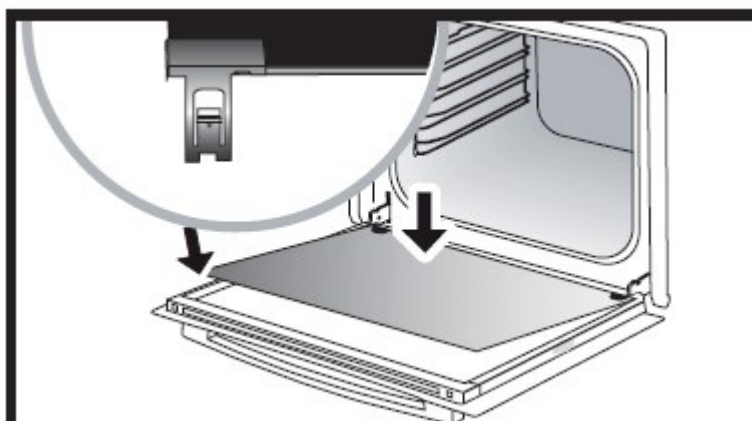


Fig. 7



Retirer la cale plastique rouge, votre appareil est à nouveau opérationnel.

5.5. Les différents modes de cuisson

LOGO	CUISSON	PLATS	CN	MF	MF +	SPÉCIFICITÉS
	Chaleur tournante	Viande blanche, poisson, légumes			x	La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage. La température est limitée entre 35 et 250°C.

LOGO	CUISSON	PLATS	CN	MF	MF +	SPÉCIFICITÉS
	Traditionnel	Viande rouge Légumes Gibiers Civets	x	x	x	La cuisson s'effectue par les éléments gril et sole. La consigne est limitée entre 35 et 275°C.
	Trad vent.	Trad vent.		x	x	La cuisson s'effectue par les éléments gril et sole. Le fonctionnement de l'hélice permet une montée rapide et homogène de la température. La température est limitée entre 35 et 275°C.
	Sole	Gâteaux	x			La cuisson s'effectue par les éléments voûte et sole. L'élément de voûte complète l'action de la sole. La température est limitée entre 35 et 275°C.
	Sole ventilée	Gâteaux Pain		x	x	La cuisson s'effectue par les éléments gril et sole. L'élément gril est alimenté en préchauffage et en régulation sur un temps très court en préchauffage, la consigne est limitée entre 75 et 250°C.
	Eco	Idem Tradi	x	x	x	La cuisson s'effectue par les éléments gril et sole. La consigne est limitée entre 35 et 250°C. La lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 secondes.

LOGO	CUISSON	PLATS	CN	MF	MF +	SPÉCIFICITÉS
	Maintien au chaud	Pâtes à pain Brioche Kouglof		x	x	Ce mode utilise la résistance circulaire avec ventilation. La température est limitée entre 35 et 100°C. +Tradi vent
	Grill pulsé	Volailles Rôtis		x	x	La cuisson s'effectue par l'élément gril dont le fonctionnement alterne avec le moto ventilateur. La consigne est limitée entre 180 et 250°C
	Grill moy	Gratins Grillades			x	La cuisson s'effectue par l'élément gril sans ventilation. Sur les régulations électroniques, la consigne est limitée entre 180 et 275°C
	Gril max	Gratins Grillades	x	x	x	La cuisson s'effectue par les éléments gril et voûte sans ventilation. La température est limitée entre 180 et 275°
	Pizza (ch combi)				x	Ce mode de cuisson utilise l'ensemble des éléments de cuisson dont dispose le four. La principale source de chaleur est en bas. La température est limitée entre 35 et 275°C.
	Boost	Montée rapide de la température de la cavité	x	x	x	La température est limitée entre 35 et 275°C . En CN, fonctionnement du gril + sole +Tangentiel 100% En MF et MF+, fonctionnement gril + sole + MEV + tangentiel 100%

CN : Fours à convection naturelle

MF : Fours multifonctions

MF+ : Fours multifonction à chaleur tournante

5.6. Régulation des éléments chauffants (Gestion électronique)

L'alimentation des éléments chauffants est effectuée en tout en rien par des cycles d'environ une minute.

5.6.1. Préchauffage ou boost

En début de cuisson, un préchauffage est activé jusqu'à obtention de la température de consigne. En cas d'ouverture / fermeture de la porte sur un temps assez long, la fonction préchauffage se met en marche. Il n'y a pas de préchauffage sur les programmes 'Gril moyen', 'Gril fort', 'Gril pulsé', 'Eco', 'Maintien au chaud'.

Exemples :

- *Préchauffage en mode chaleur tournante : Résistance circulaire + le moteur élément ventilateur*
- *Préchauffage standard : résistance sole + grilloir pour les fours en convection naturelle*
- *Préchauffage standard : résistance sole + grilloir + Moteur élément ventilateur pour four en mode multifonction ou multifonction plus*
- *Boost : résistance sole, grilloir et le moteur élément ventilateur*

Le préchauffage se fait four vide.

Cette fonction est débrayable par le client.

5.6.2. Cuissons et maintien chaud

L'alimentation des éléments chauffants se fait par cycles de 60 ou 40 secondes. Les durées d'alimentation dépendent du mode de cuisson. En cas de régulation, il n'y a pas de variation de la durée d'alimentation des éléments chauffants, mais un arrêt total.

Exemple : Mode de cuisson traditionnel

Un cycle dure environ une minute.

- *40 secondes : Pas d'alimentation d'éléments chauffants*
- *20 secondes : alimentation des éléments grilloir + Sole*

Exemple : Mode de cuisson chaleur tournante

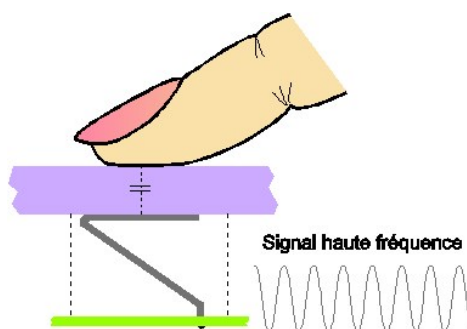
Un cycle dure environ 40 secondes.

- 30 secondes: pas d'alimentation d'éléments chauffants
- 10 secondes :alimentation de la résistance circulaire

5.7. Clavier à touches capacitives

Les fours Ailics proposent sur les afficheurs des touches capacitives. L'activation de la touche est validée lorsque le doigt de l'utilisateur vient perturber le signal haute fréquence appliqué à une lamelle. Pour un bon fonctionnement, chaque lamelle doit être parfaitement positionnée sous la vitre.

Touche capacitive classique sur bandeau plein verre



5.8. Étude de la pyrolyse

Le nettoyage par pyrolyse se fait par la combustion lente des salissures qui se sont déposées sur les parois du four. Elles passent ainsi d'un état liquide ou solide à un état gazeux par oxydation.

La température de pyrolyse est fixée entre 440 et 460°C .

La porte du four est verrouillée après 4 minutes, dès la sélection du mode pyrolyse pour deux raisons :

Éviter de perturber le bon déroulement du cycle de pyrolyse (chute de température).

Assurer la sécurité de l'utilisateur. D'une part en raison de l'importante température dans le four. Mais aussi parce qu'à 400°C les vapeurs graisseuses surchauffées dépassent leur seuil d'auto-inflammation. Une ouverture de la porte à cette température peut déclencher leur inflammation spontanée au contact de l'oxygène de la pièce.

Le moteur élément ventilé se met en marche une heure environ après le départ de la pyrolyse.

La pyrolyse, comme les cuissons, fonctionne sur le principe de la répartition de puissance. Au cours des 2 heures, des phases de chauffe préprogrammées s'enchaînent. Elles sont évolutives, le microprocesseur compare la température dans le four avec une température étalon qui varie en fonction du temps de pyrolyse écoulé. Plus l'écart diminue et plus le temps d'alimentation des éléments chauffants est réduit.

Lorsque la température maximum préprogrammée pour chaque phase est atteinte, une nouvelle phase de chauffe succède à la précédente.

Gestion des éléments chauffants en pyrolyse

La montée en température se déroule en plusieurs étapes, l'alimentation se fait par séquence d'environ une minute. La séquence de pyrolyse à 450° C dure environ 1 heure.

Durée d'un cycle complet : 2 heures

Durée d'un cycle pyro éco : 1 heure 30 minutes

5.9. Pyro Express



La fonction Pyro express consiste à utiliser la chaleur résiduelle d'une cuisson précédente.

Les conditions d'entrée en mode pyro express sont les suivantes :

- Le four doit avoir chauffé au minimum 30 minutes avec une consigne supérieure à 140°C.
- Le centre du four doit avoir une température supérieure de 100°C

Dans ces conditions le four affiche « P 0 :59 ».

Durée d'un cycle pyro express : 59 minutes.

Dans le cas contraire le four proposera le départ pour un cycle en pyro éco ou normal selon modèles.

5.10. Fonction Smart Assistance

La fonction préconise un temps de cuisson selon le programme choisi :

FONCTION	PRÉCONISATION TEMPS (MIN:SEC)
Traditionnel	30:00
Préchauff. Rapide	5:00
Tradi ventilé	30:00
Chaleur Tournante	30:00
Sole	30:00
Sole ventilée	30:00

FONCTION	PRÉCONISATION TEMPS (MIN:SEC)
ECO	30:00
Gril méd	10:00
Gril max	7:00
Gril ventilé	15:00
Pizza	15:00
Pain	40:00
Décongélation (tradi)	1h
Maintien au chaud	1h

5.11. Fonction Memo Active

Après 3 utilisations successives de la même fonction de cuisson, cette fonction cuisson se mémorise automatiquement en tant que fonction cuisson initiale par défaut.

Après 3 réglages successifs sur une T°C pour la même fonction cuisson, cette T°C se mémorise automatiquement en tant que T°C préconisée de cette fonction.

La désactivation est possible via menu Réglages.

5.12. Guide culinaire

La fonction « guide saveurs » sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

PROGRAMME	ALIMENT	FOUR
Cuisson automatique	Poulet	Auto 1
Cuisson automatique	Magret de canard	Auto 2
Cuisson automatique	Bœuf saignant	Auto 3
Cuisson automatique	Pizza	Auto 4
Cuisson automatique	Roti de Porc	Auto 5
Cuisson automatique	Gratin de pommes de terre	Auto 6
Cuisson automatique	Épaule d'agneau rosé	Auto 7

PROGRAMME	ALIMENT	FOUR
Cuisson automatique	Rôti de veau	Auto 8
Cuisson automatique	Saumon	Auto 9
Cuisson automatique	Terrine de poisson	Auto 10
Cuisson automatique	Quiche	Auto 11
Cuisson automatique	Tomates farcies	Auto 12
Cuisson automatique	Biscuits/Cookies/Sablés	Auto 13
Cuisson automatique	Cake	Auto 14
Cuisson automatique	Brioche	Auto 15

5.13. Description du bloc de verrouillage

Le verrouillage est un boîtier fixé sur la partie supérieure du four, à proximité de la fermeture de la porte.

Il est composé principalement de :

Un thermoactivateur (vérin à cire) **(2)** en tant que dispositif de commande.

Une glissière **(3)** qui glisse de manière longitudinale par rapport au boîtier **(1)** avec un ressort de rappel **(4)**.

Un crochet de verrouillage **(5)** fixé sur un axe **(6)** sur le boîtier et muni d'un ressort à torsion de retour **(7)**.

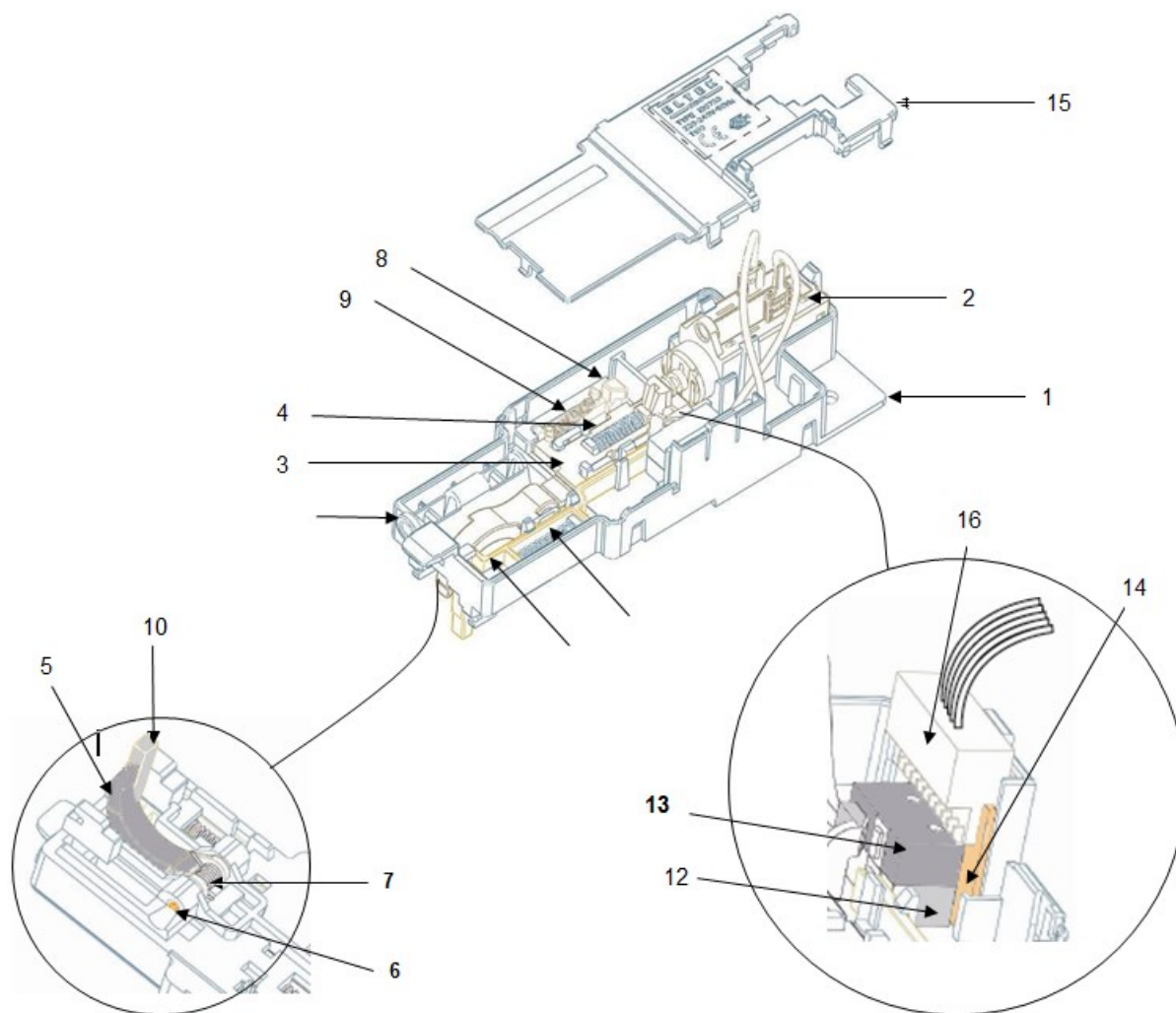
Un bistable **(8)** avec un ressort d'actionnement **(9)**.

Un levier présence porte ouverte **(10)** qui glisse de manière longitudinale par rapport au boîtier avec un ressort de retour **(11)**.

Deux minirupteurs avec contacts électriques pour relever les conditions de «présence porte» **(12)** et de « porte verrouillée» **(13)** montés sur un circuit imprimé **(14)**.

Une limande avec connecteurs 5 points **(16)**.

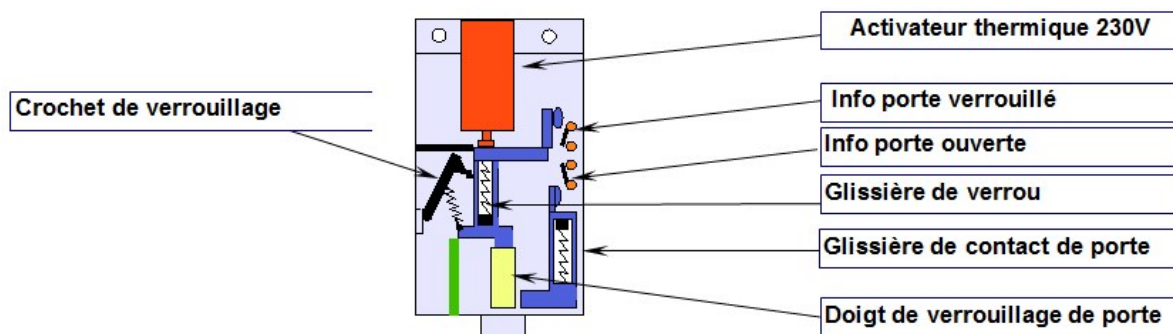
Un couvercle pour la fermeture du dispositif **(15)**.



5.14. Fonctionnement

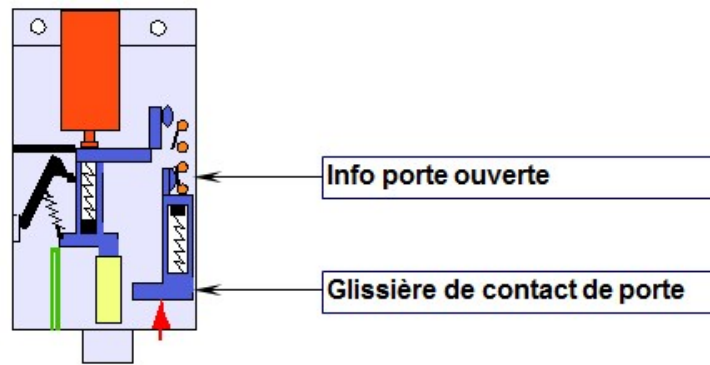
Verrouillage au repos porte ouverte :

Le vérin à cire n'est pas alimenté. Les glissières sont au repos.



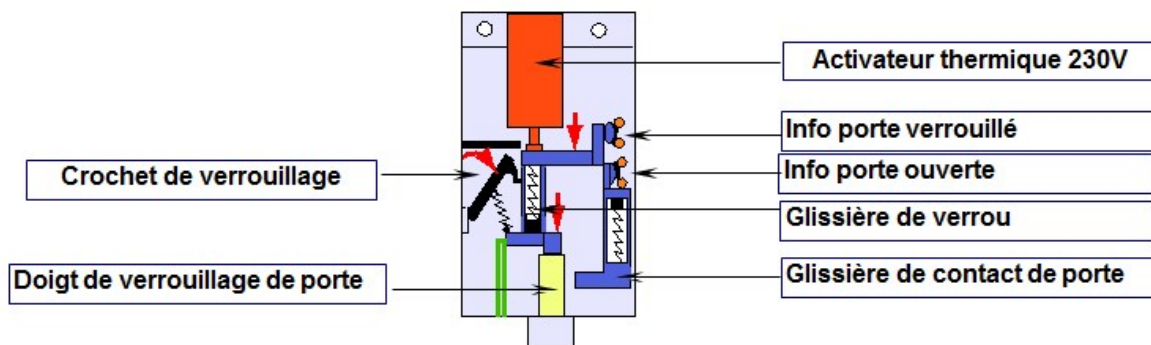
Verrouillage au repos porte fermée :

Le vérin à cire n'est pas alimenté. La glissière de contact de porte actionne le minirupteur d'info porte.

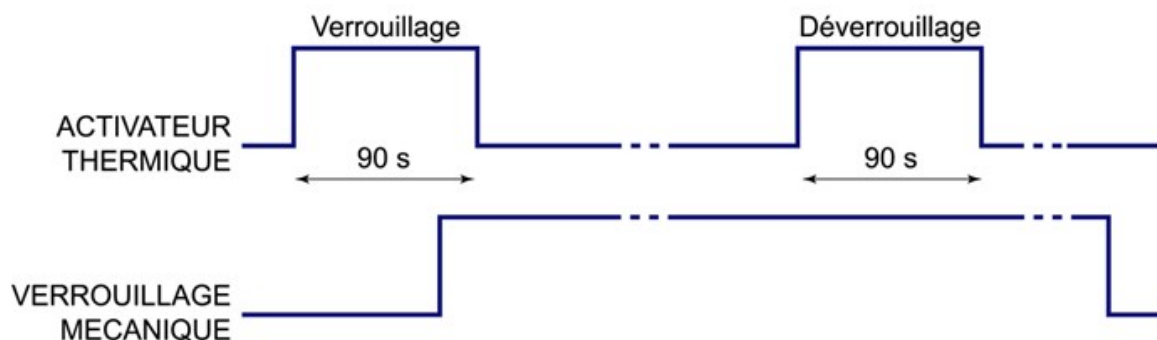


Verrouillage actionné porte fermée :

Le vérin à cire est alimenté (90s). La glissière de verrou pousse le doigt de verrouillage en position fermée et actionne le minirupteur d'info porte verrouillée. La glissière de contact de porte actionne le minirupteur d'info porte. La porte est verrouillée.

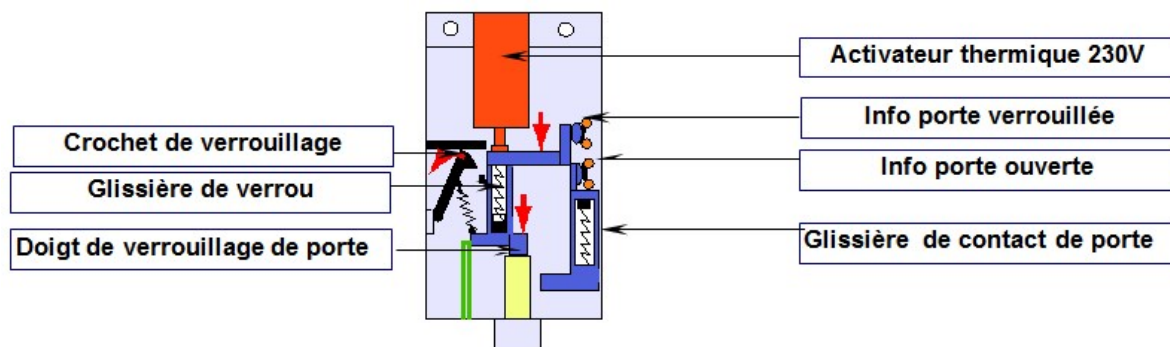


Etat de l'activateur thermique et du verrouillage mécanique :



Le déverrouillage

Le vérin à cire est alimenté (90s). Il pousse la glissière de verrou qui relâche le doigt de verrouillage en position ouverte et actionne le minirupteur d'info porte verrouillée. Le crochet de verrouillage est rappelé par le bistable, et libère la glissière de verrou en position repos. La porte est déverrouillée.



Gestion des anomalies :

- Pas de détection (20s) de la fermeture du contact au verrouillage
 - Coupure de l'alimentation de l'activateur thermique au bout de 120 secondes.
 - Coupure de l'alimentation des éléments de puissance.
 - Clignotement du voyant de régulation ou du symbole 'cadenas'.
- Pas d'accrochage de la glissière au verrouillage
 - Coupure de l'alimentation des éléments de puissance.
 - Clignotement du voyant de régulation ou du cadenas.
- Pas de détection (360s) de l'ouverture du contact au déverrouillage

L'électronique fait 3 tentatives de déverrouillage espacées de 6 minutes.

Le problème persiste :

- Coupure des éléments de puissance.
- Clignotement du voyant de régulation ou du cadenas.

5.14.1. Étude du verrouillage

Durant la pyrolyse et afin d'éviter l'auto-inflammation des graisses en cas d'ouverture du four, un verrouillage de la porte intervient dès les premières minutes. Pour cela, le four Ailics est équipé d'un système de levier activé par un vérin à cire. Deux contacts relèvent les informations 'porte ouverte' et 'verrouillée'. Le déverrouillage n'intervient que lorsque l'appareil redescend au-dessous de 300°C.

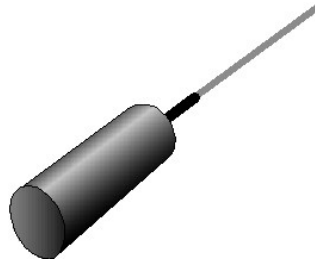
5.14.2. Déverrouillage manuel

En cas de blocage, il est possible de déverrouiller manuellement la serrure.

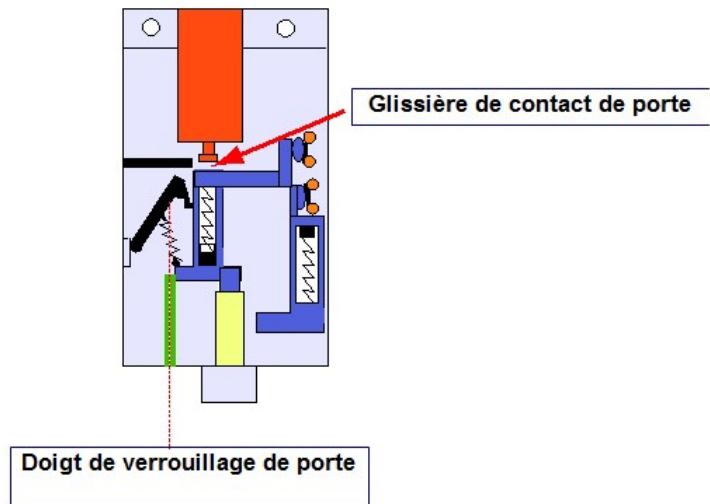
La technique consiste à introduire délicatement dans le petit trou situé entre le bandeau et la porte un outil spécifique ou une tige fine et longue pour agir sur le crochet de verrouillage.

Longueur minimum : 12 cm

Diamètre : 3 mm



Cependant, cette manipulation ne peut être effectuée que si l'activateur thermique est en position repos.



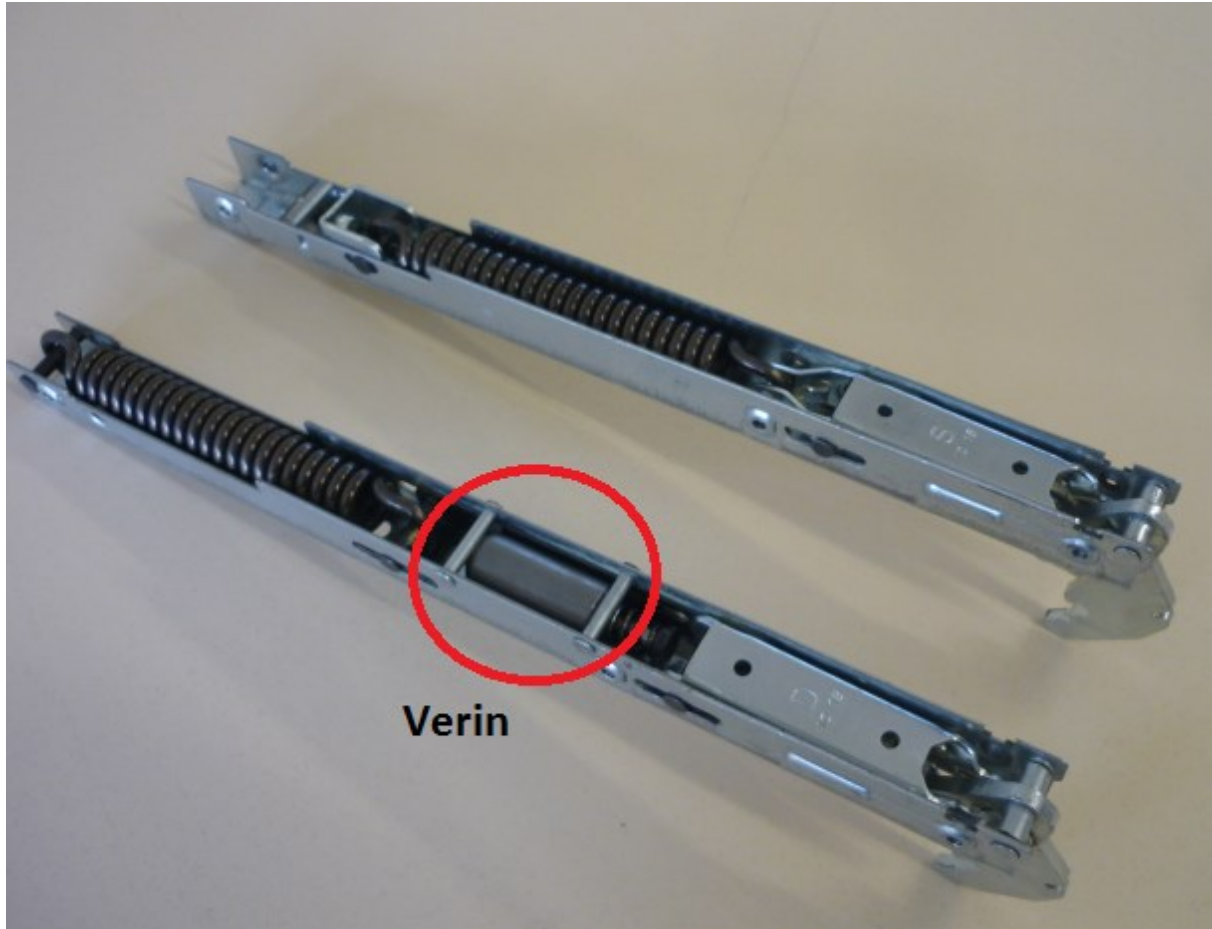
5.14.3. Fermeture Soft Close



Certains fours sont équipés de charnières soft close (fermeture de la porte en douceur). Le système soft close est intégré directement dans la charnière.

Elle se distingue par la partie que l'on insère dans l'appareil.

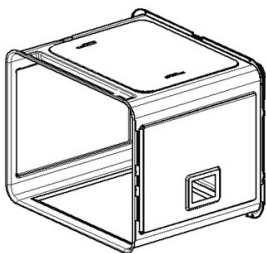
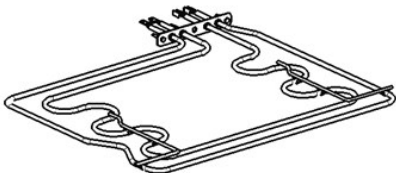
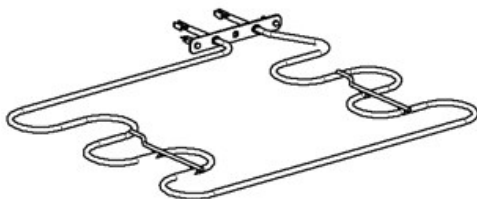
Les 2 charnières sont différentes. Une charnière est équipée d'un vérin (voir photo ci-dessous).

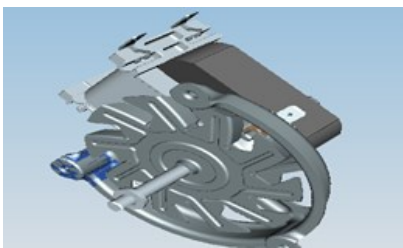
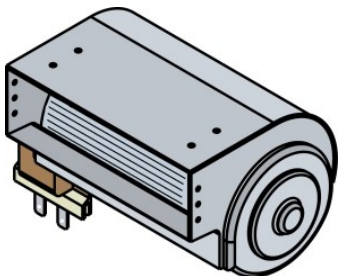
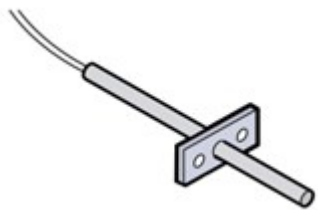


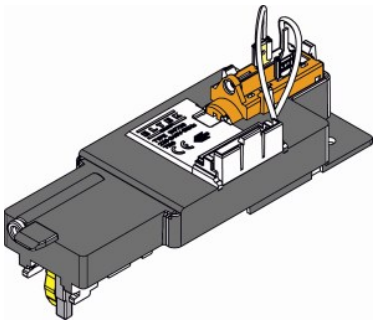
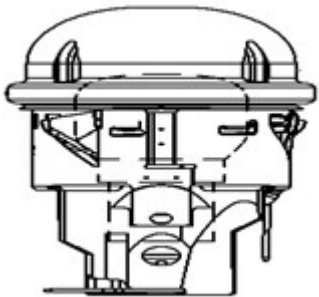
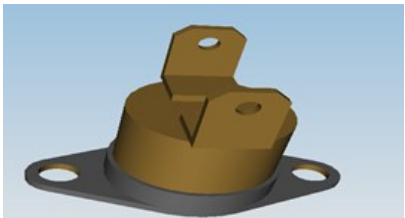
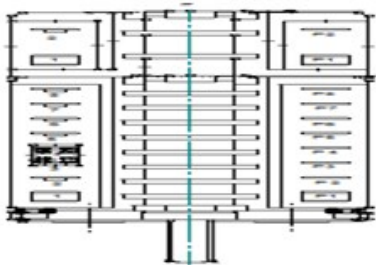
Note : En cas de remplacement de charnières en service après-vente, il est impératif de remplacer les 2 charnières et de respecter les positions gauche et droite du montage initial. La charnière équipée d'un vérin se fixant à l'opposé du système de verrouillage (côté gauche face au four).

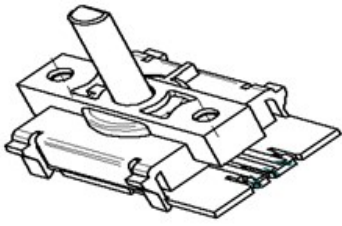
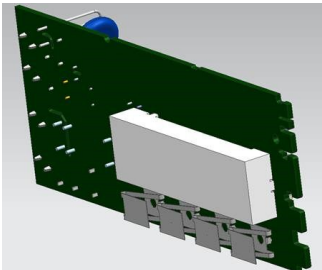
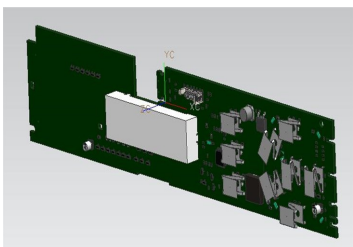
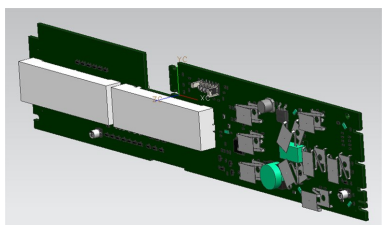
Sur les modèles avec porte soft close, la charnière non « soft close » est difficile à extraire du montant.

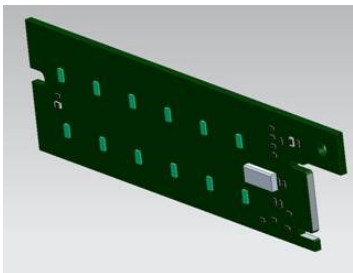
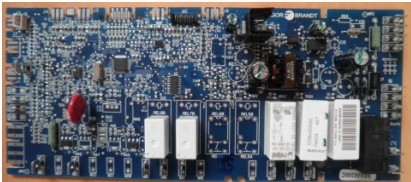
6. Les principaux composants

DÉSIGNATION	FONCTION	CARACTÉRISTIQUES
Le moufle 	Le four permet aux aliments de cuire en atmosphère humide	2 types de moufle : ■ Multifonction ou convection naturelle ■ Acier émaillé couleur anthracite. Le fond de moufle possède des ouïes dans chaque extrémité ainsi que dans le centre du four pour le passage de l'air propulsé par la rotation de la turbine ainsi que son aspiration.
Résistance de voûte Double :  Simple : 	Suivant les modèles, le four peut être équipé d'une résistance de voûte simple ou d'un ensemble gril + voûte. La commande en 'tout ou rien' se fait par relais sur la carte de puissance.	220/240V~ Élément simple : 2100W, 24 Ω Élément double : ■ Voûte (intérieure) 800W, 66 Ω ■ Grilloir (extérieur) 1800W, 29 Ω
Elément de Sole 	Il est commandé en tout ou rien par un relais sur la carte de puissance.	■ 220/240V~ ■ 1200W ■ 43 Ω

DÉSIGNATION	FONCTION	CARACTÉRISTIQUES
La résistance circulaire 	Cette résistance n'est pas présente sur tous les fours. Elle est présente dans le cas de four proposant le mode de cuisson chaleur tournante. La commande en 'tout ou rien' se fait par relais sur la carte de puissance.	■ 220/240V~ ■ 2000 W ■ 26 Ω
Moto-ventilateur 	Le moto-ventilateur est commandé par un relais sur la carte de puissance. Il est équipé d'une petite hélice de refroidissement pour les modèles pyro. Le moto ventilateur est utilisé en mode cuisson pulsée ou chaleur tournante. Arrêt à l'ouverture de porte pour les modèles pyro uniquement.	■ 220/240V~ ■ 50HZ/60HZ ■ Vitesse de rotation : ± 100 tr/mn ■ 25 W ■ 139 Ω
Moteur tangentielle 	Le moteur du tangentiel est commandé par un triac sur la carte de puissance. Elle refroidit le four, les composants électroniques et réduit l'échauffement de la porte. Il est équipé d'un protecteur thermique de 160°C pour les modèles pyro.	Modèle pyro ■ 220/240V~ ■ 24 W ■ 72 Ω Modèle non pyro ■ 220/240V~ ■ 18 -22 W ■ 134 Ω
Sondes PT500 	La sonde informe le microprocesseur de la température du four. Connecté sur la carte de puissance ou sur la carte afficheur en cas d'absence de carte de puissance.	La sonde PT500 est une CTP dont la relation T°C /résistance est quasi linéaire. 540 Ω à la température ambiante. 690 Ω à 180°C. 730 Ω à 250°C.

DÉSIGNATION	FONCTION	CARACTÉRISTIQUES
Ensemble verrouillage 	Ensemble monobloc incluant le système de verrouillage / déverrouillage de la porte (par vérin à cire), le contact de verrouillage et le contact de porte.	■ 220/240V~ ■ 4 W ■ 2 à 2,5 kΩ
Eclairage 	Sert à éclairer l'enceinte du four.	■ Lampe à incandescence ■ Lampe 15w 230w ■ Douille lampe E14 Pour les fours pyro : 300°C
Limiteur de température 	Il coupe l'alimentation des éléments de puissance (grill, voûte, sole, élément ventilé et moto ventilateur) en cas de surchauffe du four. Il équipe les fours non pyro.	■ Coupure à 80°C à ■ Réarmement automatique
Commutateur mécanique 	Le commutateur permet à l'utilisateur de sélectionner les différents modes de cuissons. Il équipe les fours non pyro exclusivement. Selon les modèles il peut avoir différentes positions.	

DÉSIGNATION	FONCTION	CARACTÉRISTIQUES
Commutateur électronique 	Le commutateur permet à l'utilisateur de sélectionner les différents modes de cuissons. Le signal est géré par la carte de puissance et détecté par la carte d'affichage. Il est présent dans les fours de type LX1. Selon les modèles le commutateur peut avoir différentes positions.	Alimentation du commutateur en 5v
Carte d'affichage LX1 	<u>La carte d'affichage LX1 contient principalement</u> ■ Un microprocesseur ■ Un afficheur ■ Un buzzer ■ Touches capacitives	■ Le microprocesseur pilote l'afficheur, le buzzer, les touches capacitives et détecte les commutateurs. ■ LED blanches ■ Alimenté en 12V par la carte de puissance
Carte d'affichage LX1T 	La carte d'affichage LX1T contient principalement : ■ Un microprocesseur ■ Un afficheur, ■ Un buzzer ■ Touches capacitives	Le microprocesseur pilote l'afficheur, le buzzer, les touches capacitives. LED blanches. Alimenté en 12V par la carte de puissance.
Carte d'affichage LX2T 	La carte d'affichage LX2T contient principalement : ■ Un microprocesseur ■ Un Double afficheur ■ Un buzzer. ■ Touches capacitives	■ Le microprocesseur pilote l'afficheur, le buzzer, les touches capacitives. ■ LED blanches ■ Alimenté en 12v par la carte de puissance

DÉSIGNATION	FONCTION	CARACTÉRISTIQUES
Carte led 	<u>Elle équipe les fours LX1T et LX2T.</u> Elle permet l’affichage des pictogrammes.	Alimenté en 5 v par la carte d’affichage
Carte de puissance 	La carte de puissance permet : ■ La commande des éléments chauffants (par relais) ■ La commande de l’éclairage et du moteur élément ventilé (par relais) ■ La commande des divers éléments (tangentielle et verrouillage) par triac.	■ Version soft W34. ■ La carte intègre un microprocesseur et assure la gestion du cycle, la commande de la puissance et la sécurité. Elle est équipée d’une alimentation à découpage.

7. Démontage des composants

Le four Ailics ne présente pas de difficultés de démontage sur les principaux composants. La principale difficulté se situe au niveau du moto ventilateur , de la résistance circulaire et du bandeau.

7.1. Démontage du motoventilateur et/ou de la résistance circulaire

Outillage :

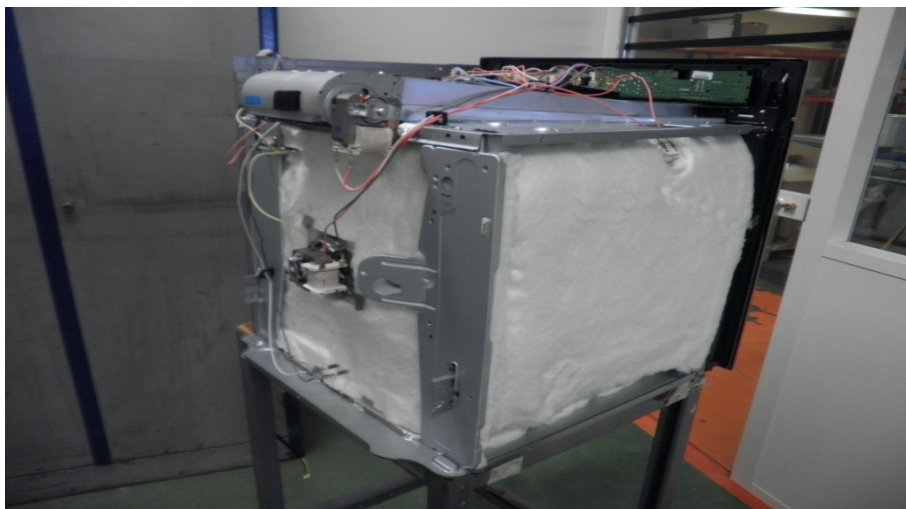
Tournevis T20

Clé de 10

Pince d'électricien

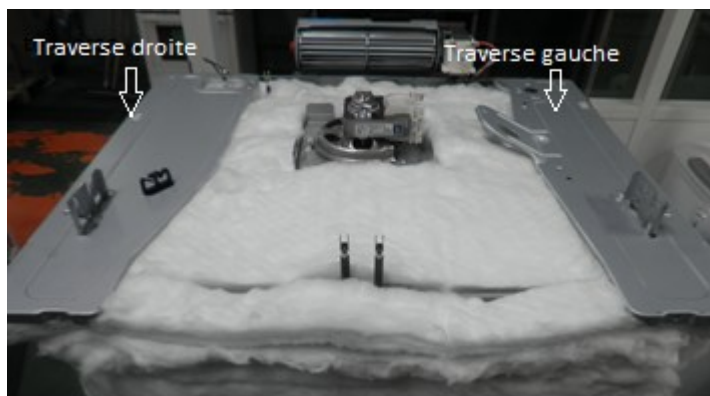
1. Préparer un plan de travail protégé afin de ne pas abîmer le four.
2. Enlever la casserolierie de l'enceinte du four.
3. Débrancher le four et le sortir de son logement.
4. Poser le four sur le plan de travail.
 - Démontez le panneau supérieur
 - Démontez le panneau arrière
 - Dévisser le filtre anti parasite et le sortir de son logement (ne pas oublier de le refixer au remontage)
 - Démontez les panneaux gauche et droit
 - Vous pouvez démonter la porte extérieure (le four sera moins lourd et vous ne risquez pas d'abîmer la vitre extérieure)

Votre four doit se présenter de la façon ci-dessous :



5. Déplacer le four délicatement de façon à poser la vitre extérieure sur le plan de travail afin de pouvoir intervenir sur le fond du four.

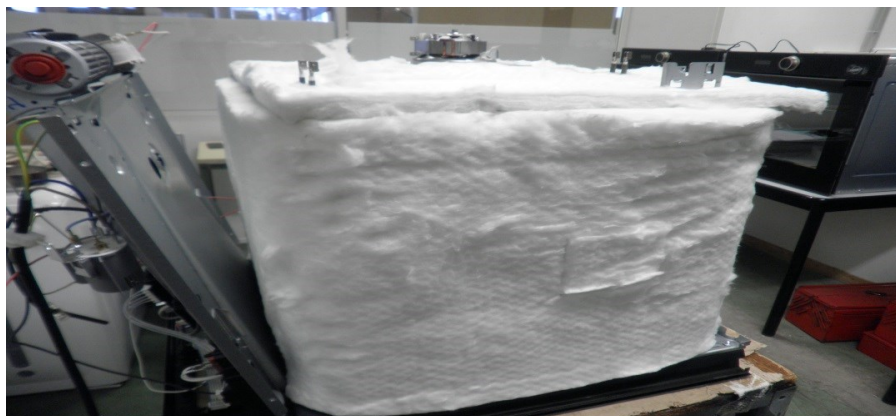
- Démontez le panneau inférieur
- Notez et débranchez les fils des composants électriques du fond de four (résistances, motoventilateur)
- Dévissez la sonde PT500
- Démontez les traverses intérieures gauche et droite.



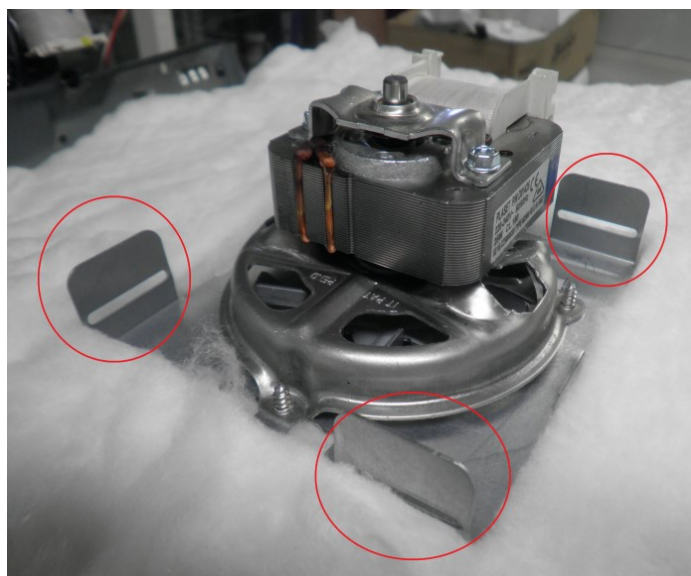
- Retenez à l'aide d'une pince d'électricien par exemple la partie guide d'air du four afin d'éviter de blesser les câbles électriques comme indiqué ci-dessous par exemple.



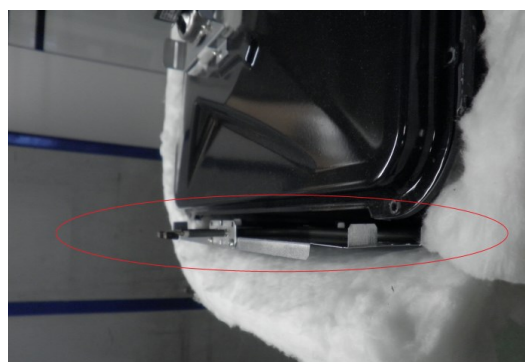
Votre four doit se présenter de la façon suivante :



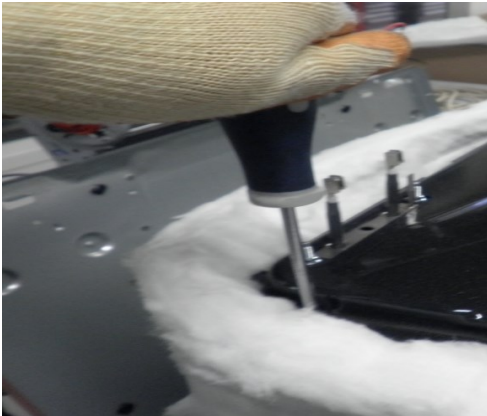
- Soulever les supports de maintien du calorifuge comme ci-dessous



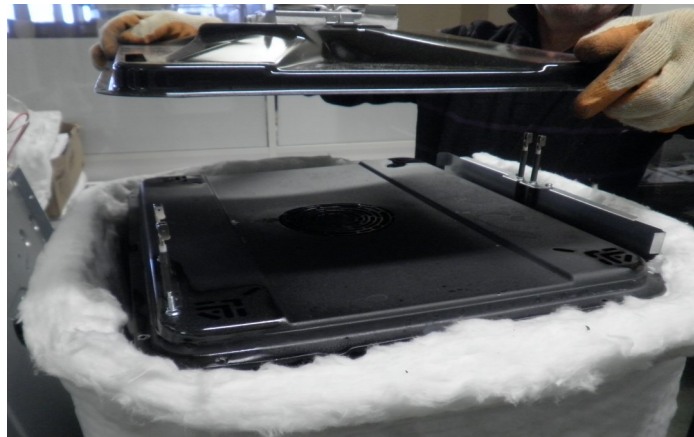
- Enlever le calorifuge du fond de moufle
- Dévisser les 2 vis qui maintiennent la tôle de résistance de sole sur le moufle comme ci-dessous



- Enlever l'ensemble des vis maintenant le casing au moufle en commençant par les pattes de fixation du moufle.



- Soulever le casing



Vous avez accès au démontage de la turbine, du moto ventilateur et de la résistance circulaire si présente.

Procéder en sens inverse pour le remontage.

7.2. Démontage du bandeau assemblé

1. Préparer un plan de travail protégé afin de ne pas abimer le four.
2. Enlever la casserolerie de l'enceinte du four.
3. Débrancher le four et le sortir de son logement.
 - Démontez le panneau supérieur
 - Enlever la manette par l'avant si présent

Les bandeaux sur la face arrière sont équipés de clips de chaque côté. Les bandeaux sont verrouillés par une patte métallique comme indiqué ci-dessous.

Position verrouillée



Position déverrouillée



- Positionner verticalement la patte métallique à l'aide d'une pince plate et ceci de chaque côté à l'arrière du bandeau.



- Déclipper le bandeau par l'avant en tirant vers vous.

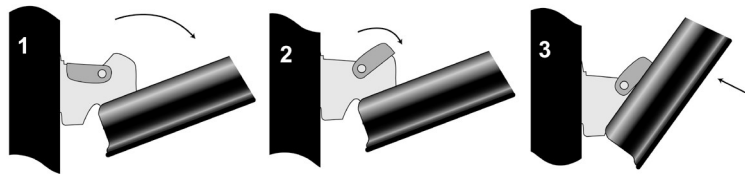


Important : Ne pas oublier de repositionner les pattes métalliques lors du remontage afin de verrouiller le bandeau.

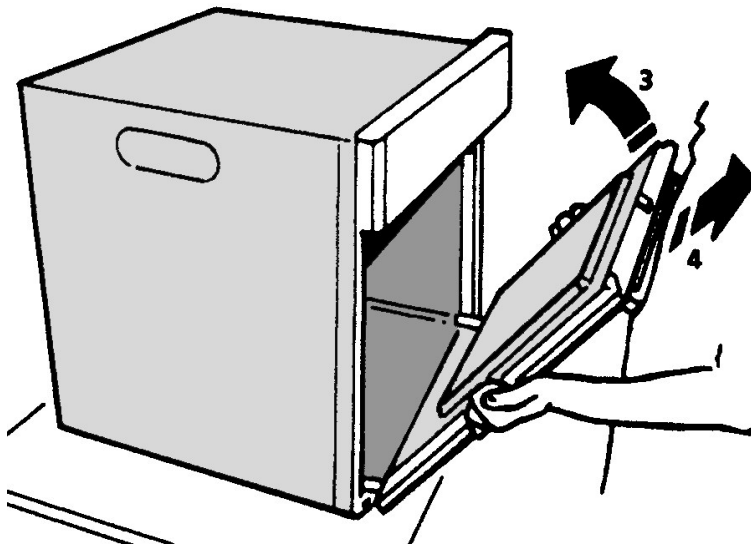
7.3. Démontage de la porte

7.3.1. Porte non Soft Close

- Ouvrir la porte (1)
- Relever le loquet sur chaque charnière (2)
- Positionner la porte comme sur la vue ci dessous (3)

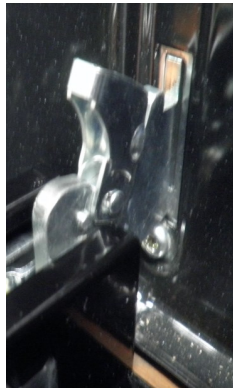


- Retirer la porte comme indiqué ci dessous

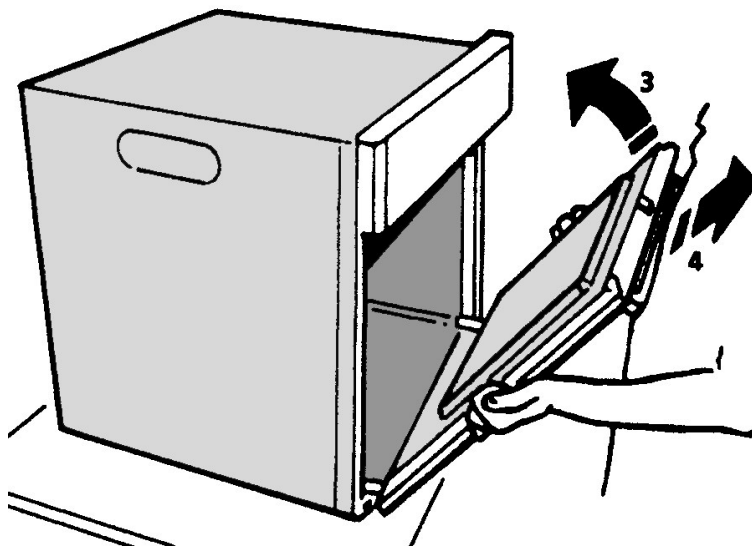


7.3.2. Porte Soft Close

- Ouvrir la porte
- Relever le loquet sur chaque charnière



- Retirer la porte comme indiqué ci dessous



8. Les programmations possibles

8.1. Programmation LX1



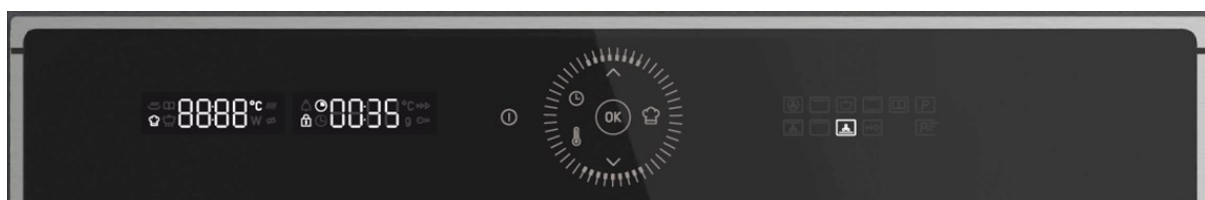
- Convection naturelle à nettoyage Pyrolyse
- Multifonctions à nettoyage manuel
- Multifonctions à nettoyage catalyse
- Multifonctions à nettoyage Pyrolyse
- Multifonctions plus à nettoyage manuel

8.2. Programmation LX1T



- Convection naturelle à nettoyage Pyrolyse
- Multifonctions à nettoyage Pyrolyse

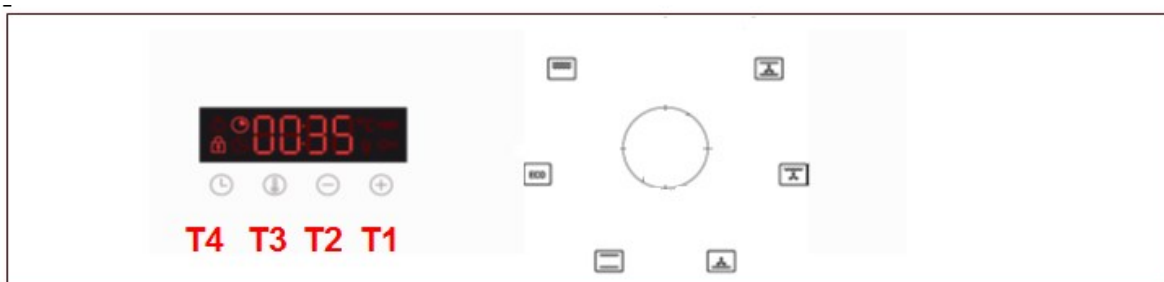
8.3. Programmation LX2T



Multifonctions plus à nettoyage Pyrolyse

9. Four multifonction LX1 à nettoyage catalyse

9.1. Programme d'aide au diagnostic



9.2. Consignes importantes

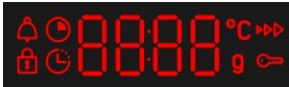
1. Brancher (si possible) un ampèremètre sur l'alimentation du four.
2. Réaliser complètement le programme d'aide au diagnostic.
3. Relever les anomalies constatées lors du déroulement du programme d'aide au diagnostic.
4. Ensuite, vérifier et remplacer si nécessaire le ou les composants mis en cause.
5. Contrôler le bon fonctionnement en réalisant de nouveau le programme d'aide au diagnostic.

9.3. Conditions d'entrée

1. Brancher l'appareil.
2. Valider l'heure à **12:00** à l'aide de la touche **T4**.
3. Effectuer 2 commutations aller/retour sur le sélecteur de programme entre la position Tradi pulsée (à droite) et la position centrale.
4. Appuis successifs sur toutes les touches de l'afficheur de droite à gauche avec un appui long sur la touche **T4**.

9.4. Déroulement du programme d'aide au diagnostic

ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
1		Entrée dans le pad Poursuivre le PAD

ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
2	Appuyer sur la touche T4 	Tous les segments de l'afficheur sont allumés Poursuivre le PAD
3	Appuyer sur la touche T4 	Tous les segments de l'afficheur sont éteints Poursuivre le PAD
4	Appuyer sur la touche T4 	■ Affichage de la version du soft de l'afficheur ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD
5	Appuyer sur la touche T4 	■ Affichage de la température en ° lue par la sonde ■ Si la valeur est incohérente (000) ■ Vérifier la sonde (520Ω à 20°C) ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD
6	Appuyer sur la touche T4 P1:00	Fonctionnement du ventilateur tangentiel 20W Poursuivre le PAD
7	Positionner le sélecteur de programme sur la 1er fonction de cuisson à droite P1:01	Fonctionnement du ventilateur tangentiel, moteur élément ventilé et de la lampe 65W Poursuivre le PAD
8	Appuyer sur la touche T4 P2:01	Fonctionnement en tradi pulsée 2065W Poursuivre le PAD
9	Positionner le sélecteur de programme sur la 2ème fonction P2:02	Fonctionnement en mode Gril pulsée 1865W Poursuivre le PAD

ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
10	Positionner le sélecteur de programme sur la 3ème fonction P2:03	Fonctionnement en Sole pulsée 1265W Poursuivre le PAD
11	Positionner le sélecteur de programme sur la 4ème fonction P2:04	Fonctionnement en Mode Tradi 2035w Poursuivre le PAD.
12	Positionner le sélecteur de programme sur la 5ème fonction P2:05	Fonctionnement en Mode éco 2335 w Poursuivre le PAD
13	Positionner le sélecteur de programme sur la 6ème fonction P2 :06	Fonctionnement du gril Max 2635w Poursuivre le PAD
14	Positionner le sélecteur de programme sur la Position centrale P2 :00	Fonctionnement de la tangentielle 20 W Poursuivre le PAD
15	Appuyer sur la touche T4 retour à l'heure courante	Fin du PAD

9.5. Mise en mode "DEMO"

Le mode démo peut démarrer quel que soit l'heure affichée sauf 12 :00 :

1. Faire un appui long sur **T4** > Affichage de « **MENU** ».
2. Faire un appui court sur **T4** jusqu'à l'affichage de « **Sd :off** ».
3. Faire un appui court sur **T1** ou **T2** jusqu'à l'affichage de « **Sd :on** ».
4. Pour sortir du mode démo , faire un appui long sur **T4** > Affichage de l'heure.

10. Four multifonction LX1 à nettoyage manuel

10.1. Programme d'aide au diagnostic



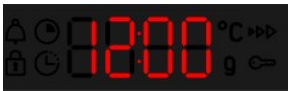
10.2. Consignes importantes

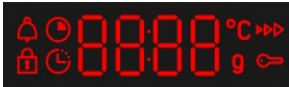
1. Brancher (si possible) un ampèremètre sur l'alimentation du four.
2. Réaliser complètement le programme d'aide au diagnostic.
3. Relever les anomalies constatées lors du déroulement du programme d'aide au diagnostic.
4. Ensuite, vérifier et remplacer si nécessaire le ou les composants mis en cause.
5. Contrôler le bon fonctionnement en réalisant de nouveau le programme d'aide au diagnostic.

10.3. Conditions d'entrée

1. Brancher l'appareil.
2. Valider l'heure à **12:00** à l'aide de la touche **T4**.
3. Effectuer 2 commutations aller/retour sur le sélecteur de programme entre la position Chaleur tournante (à droite) et la position centrale.
4. Appuis successifs sur toutes les touches de l'afficheur de droite à gauche avec un appui long sur la touche **T4**.

10.4. Déroulement du programme d'aide au diagnostic

ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
1		Entrée dans le pad Poursuivre le PAD

ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
2	Appuyer sur la touche T4 	Tous les segments de l'afficheur sont allumés Poursuivre le PAD
3	Appuyer sur la touche T4 	Tous les segments de l'afficheur sont éteints Poursuivre le PAD
4	Appuyer sur la touche T4 	■ Affichage de la version du soft de l'afficheur ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD
5	Appuyer sur la touche T4 	■ Affichage de la température en ° lue par la sonde ■ Si la valeur est incohérente (000) ■ Vérifier la sonde (520Ω à 20°C) ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD
6	Appuyer sur la touche T4 P1:00	Fonctionnement du ventilateur tangentiel 20W Poursuivre le PAD
7	Positionner le sélecteur de programme sur la 1ère fonction de cuisson à droite P1:01	Fonctionnement du ventilateur tangentiel, moteur élément ventilé et de la lampe 65W Poursuivre le PAD
8	Appuyer sur la touche T4 P2:01	Fonctionnement en mode chaleur tournante 2065W Poursuivre le PAD

ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
9	Positionner le sélecteur de programme sur la 2ème fonction P2:02	Fonctionnement en mode tradi 2035W Poursuivre le PAD
10	Positionner le sélecteur de programme sur la 3ème fonction P2:03	Fonctionnement en mode Sole pulsée 1265W Poursuivre le PAD
11	Positionner le sélecteur de programme sur la 4ème fonction P2:04	Fonctionnement en Mode Eco 2335w Poursuivre le PAD
12	Positionner le sélecteur de programme sur la 5ème fonction P2:05	Fonctionnement en Mode Maintien au chaud 865 w Poursuivre le PAD
13	Positionner le sélecteur de programme sur la 6ème fonction P2:06	Fonctionnement du gril moyen pulsé 1865 w Poursuivre le PAD
14	Positionner le sélecteur de programme sur la 7ème fonction P2:07	Fonctionnement du gril fort 2635 w Poursuivre le PAD
15	Positionner le sélecteur de programme sur la position centrale P2:00	Fonctionnement de la tangentielle 20 W
16	Appuyer sur la touche T4 retour à l'heure courante	Fin du PAD

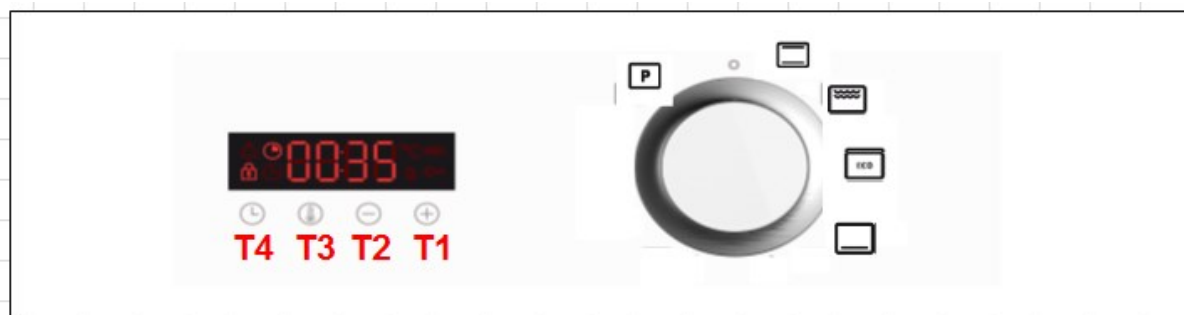
10.5. Mise en mode "DEMO"

Le mode démo peut démarrer quel que soit l'heure affichée sauf 12 :00 :

1. Faire un appui long sur **T4** > Affichage de « **MENU** ».
2. Faire un appui court sur **T4** jusqu'à l'affichage de « **Sd :off** ».
3. Faire un appui court sur **T1** ou **T2** jusqu'à l'affichage de « **Sd :on** ».
4. Pour sortir du mode démo , faire un appui long sur **T4** > Affichage de l'heure.

11. Four convection naturelle LX1 à nettoyage pyrolyse

11.1. Programme d'aide au diagnostic



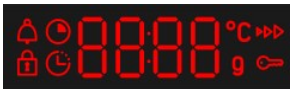
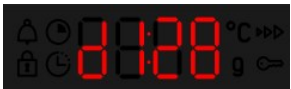
11.2. Consignes importantes

1. Brancher (si possible) un ampèremètre sur l'alimentation du four.
2. Réaliser complètement le programme d'aide au diagnostic.
3. Relever les anomalies constatées lors du déroulement du programme d'aide au diagnostic.
4. Ensuite, vérifier et remplacer si nécessaire le ou les composants mis en cause.
5. Contrôler le bon fonctionnement en réalisant de nouveau le programme d'aide au diagnostic.

11.3. Conditions d'entrée

1. Brancher l'appareil.
2. Valider l'heure à **12:00** à l'aide de la touche **T4**.
3. Effectuer 2 commutations aller/retour sur le sélecteur de programme entre la position Traditionnelle (à droite) et la position centrale.
4. Appuis successifs sur toutes les touches de l'afficheur de droite à gauche avec un appui long sur la touche **T4**.

11.4. Déroulement du programme d'aide au diagnostic

ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
1		Entrée du PAD
2	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Tous les segments de l'afficheur sont allumés Poursuivre le PAD
3	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Tous les segments de l'afficheur sont éteints Poursuivre le PAD
4	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	■ Affichage de la version du soft de l'afficheur ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD
5	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	■ Affichage de la version du soft de la carte de puissance ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD
6	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	■ Affichage de la température en °C lue par la sonde. Si la valeur est incohérente (000) Vérifier la sonde (520Ω à 20°C) ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD

ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
7	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	■ Affichage de la température lue par la CTN au niveau de la carte de puissance ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD
8	Positionner le sélecteur de cuisson sur les différentes fonctions de cuissons 	Vérification du commutateur de cuisson dans toutes les positions Poursuivre le PAD
9	Positionner le sélecteur de cuisson sur la position centrale 	Fonctionnement du ventilateur tangentiel. Flux d'air perceptible au niveau de la poignée 30w Poursuivre le PAD
10	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Fonctionnement de la sole et du gril 3300W Poursuivre le PAD
11	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Fonctionnement de la sole 1200W Poursuivre le PAD
12	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Fonctionnement du gril => 2100W Poursuivre le PAD

ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
13	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Fonctionnement de la lampe 15W Poursuivre le PAD
14	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Test de la position de l'ensemble verrouillage - Un code apparaît sur l'afficheur en fonction de la position de la porte et de son état, «verrouillage ou non » Relever le code si problème de verrouillage <i>Exemple : 131 – 133 – 193 – 000 ... etc.</i> Poursuivre le PAD
15	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur	Sortie du PAD

11.5. Mise en mode “DEMO”

Le mode démo peut démarrer quel que soit l'heure affichée sauf 12 :00 :

1. Faire un appui long sur **T4** > Affichage de « **MENU** ».
2. Faire un appui court sur **T4** jusqu'à l'affichage de « **Sd :off** ».
3. Faire un appui court sur **T1** ou **T2** jusqu'à l'affichage de « **Sd :on** ».
4. Pour sortir du mode démo , faire un appui long sur **T4** > Affichage de l'heure.

12. Four convection naturelle LX1 à nettoyage pyrolyse

12.1. Programme d'aide au diagnostic



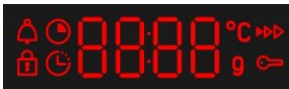
12.2. Consignes importantes

1. Brancher (si possible) un ampèremètre sur l'alimentation du four.
2. Réaliser complètement le programme d'aide au diagnostic.
3. Relever les anomalies constatées lors du déroulement du programme d'aide au diagnostic.
4. Ensuite, vérifier et remplacer si nécessaire le ou les composants mis en cause.
5. Contrôler le bon fonctionnement en réalisant de nouveau le programme d'aide au diagnostic.

12.3. Conditions d'entrée

1. Brancher l'appareil.
2. Valider l'heure à **12:00** à l'aide de la touche **T4**.
3. Effectuer 2 commutations aller/retour sur le sélecteur de programme entre le mode Traditionnel Pulsé (à droite) et la position centrale.
4. Appuis successifs sur toutes les touches de l'afficheur de droite à gauche avec un appui long sur la touche **T4**.

12.4. Déroulement du programme d'aide au diagnostic

ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
1		Entrée du pad
2	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Tous les segments de l'afficheur sont allumés Poursuivre le PAD
3	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Tous les segments de l'afficheur sont éteints Poursuivre le PAD
4	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	■ Affichage de la version du soft de l'afficheur ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD
5	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	■ Affichage de la version du soft de la carte de puissance ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD
6	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	■ Affichage de la température en ° lue par la sonde Si la valeur est incohérente (000) Vérifier la sonde (520Ω à 20°C) ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD

ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
7	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	■ Affichage de la température lue par la CTN au niveau de la carte de puissance ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD
8	Positionner le sélecteur de cuisson sur les différentes fonctions de cuissons 	Vérification du commutateur de cuisson dans toutes les positions Poursuivre le PAD
9	Positionner le sélecteur de cuisson sur la position centrale 	Fonctionnement du ventilateur tangentiel. Flux d'air perceptible au niveau de la poignée 30w Poursuivre le PAD
10	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Fonctionnement de la sole et du gril 3300W Poursuivre le PAD
11	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Fonctionnement de la sole 1200W Poursuivre le PAD
12	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Fonctionnement du gril => 2100W Poursuivre le PAD

ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
13	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Fonctionnement de la lampe 15W Poursuivre le PAD
14	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Test de la position de l'ensemble verrouillage - Un code apparaît sur l'afficheur en fonction de la position de la porte et de son état, «verrouillage ou non » Relever le code si problème de verrouillage Poursuivre le PAD
15	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur	Sortie du PAD

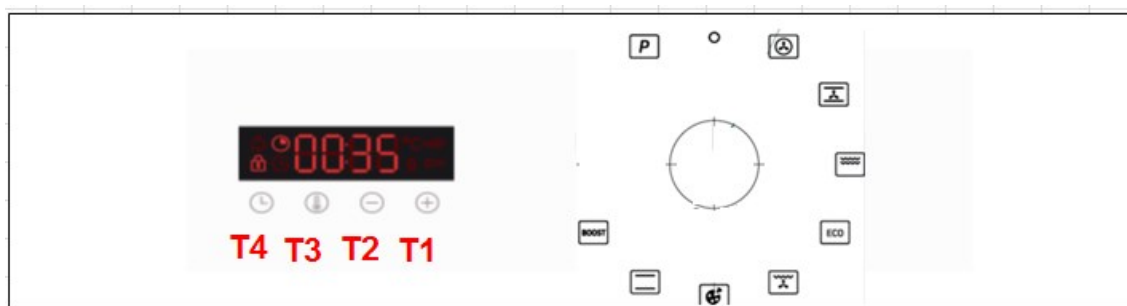
12.5. Mise en mode "DEMO"

Le mode démo peut démarrer quel que soit l'heure affichée sauf 12 :00 :

1. Faire un appui long sur **T4** > Affichage de « **MENU** ».
2. Faire un appui court sur **T4** jusqu'à l'affichage de « **Sd :off** ».
3. Faire un appui court sur **T1** ou **T2** jusqu'à l'affichage de « **Sd :on** ».
4. Pour sortir du mode démo , faire un appui long sur **T4** > Affichage de l'heure.

13. Four multifonction LX1T à nettoyage pyrolyse

13.1. Programme d'aide au diagnostic



13.2. Consignes importantes

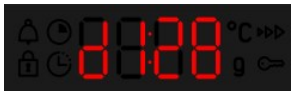
1. Brancher (si possible) un ampèremètre sur l'alimentation du four.
2. Réaliser complètement le programme d'aide au diagnostic.
3. Relever les anomalies constatées lors du déroulement du programme d'aide au diagnostic.
4. Ensuite, vérifier et remplacer si nécessaire le ou les composants mis en cause.
5. Contrôler le bon fonctionnement en réalisant de nouveau le programme d'aide au diagnostic.

13.3. Conditions d'entrée

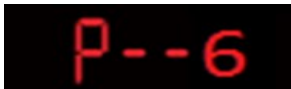
1. Brancher l'appareil.
2. Valider l'heure à **12:00** à l'aide de la touche **T4**.
3. Effectuer 2 commutations aller/retour sur le sélecteur de programme entre la position mode Chaleur Tournante (à droite) et la position centrale.
4. Appuis successifs sur toutes les touches de l'afficheur de droite à gauche avec un appui long sur la touche **T4**.

13.4. Déroulement du programme d'aide au diagnostic

ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
1		Entrée du pad

ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
2	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Tous les segments de l'afficheur sont allumés Poursuivre le PAD
3	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Tous les segments de l'afficheur sont éteints Poursuivre le PAD
4	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	■ Affichage de la version du soft de l'afficheur ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD
5	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	■ Affichage de la version du soft de la carte de puissance ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD
6	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	■ Affichage de la température en ° lue par la sonde Si la valeur est incohérente (000) Vérifier la sonde (520Ω à 20°C) ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD
7	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	■ Affichage de la température lue par la CTN au niveau de la carte de puissance ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD

ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
8	Positionner le sélecteur de cuisson sur les différentes fonctions de cuissons 	Vérification du commutateur de cuisson dans toutes les positions Poursuivre le PAD
9	Positionner le sélecteur de cuisson sur la position centrale 	Fonctionnement du ventilateur tangentiel. Flux d'air perceptible au niveau de la poignée 30w Poursuivre le PAD
10	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Fonctionnement de la sole et du gril 3300W Poursuivre le PAD
11	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Fonctionnement de la sole 1200W Poursuivre le PAD
12	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Fonctionnement du gril => 2100W Poursuivre le PAD
13	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Fonctionnement du moto ventilateur => 30W Poursuivre le PAD

ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
14	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Fonctionnement de la lampe 15W Poursuivre le PAD
15	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	Fonctionnement de l'élément ventilé => 2000W Poursuivre le PAD
16	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur 	■ Test de la position de l'ensemble verrouillage Un code apparaît sur l'afficheur en fonction de la position de la porte et de son état, «verrouillage ou non » ■ Relever le code si problème de verrouillage Poursuivre le PAD
17	Appuyer sur la touche T4 de l'afficheur	Sortie du PAD

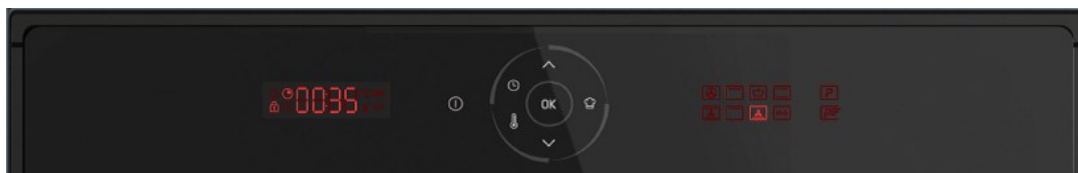
La procédure de verrouillage peut être lancée par un appui long sur T2 La clé clignote pendant le verrouillage et devient fixe quand le four est verrouillé. Il n'y a pas de moyen de lancer une séquence déverrouillage.

13.5. Mise en mode "DEMO"

1. Appui long sur la touche 5 pour acces au menu « OPTION ».
2. Sélectionner « DEMO » à l'aide des touche 2 et 4.
3. Valider avec la touche 3 « OK ».

14. Four multifonction plus LX1T à nettoyage pyrolyse

14.1. Programme d'aide au diagnostic



14.2. Consignes importantes

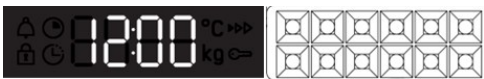
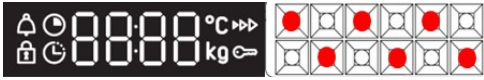
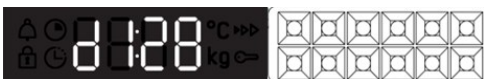
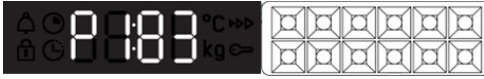
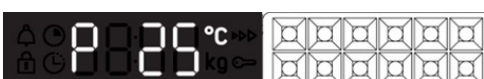
1. Brancher (si possible) un ampèremètre sur l'alimentation du four.
2. Réaliser complètement le programme d'aide au diagnostic.
3. Relever les anomalies constatées lors du déroulement du programme d'aide au diagnostic.
4. Ensuite, vérifier et remplacer si nécessaire le ou les composants mis en cause.
5. Contrôler le bon fonctionnement en réalisant de nouveau le programme d'aide au diagnostic.

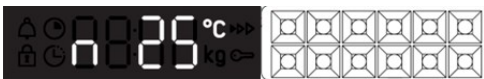
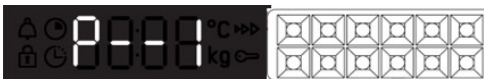
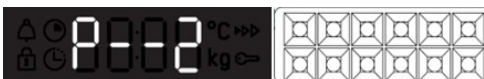
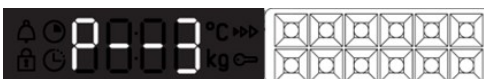
14.3. Conditions d'entrée

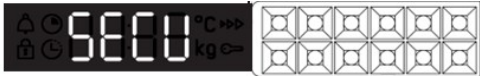
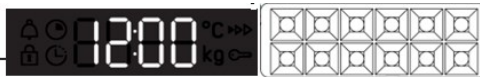


1. Brancher l'appareil.
2. Valider l'heure à **12:00** à l'aide de la touche .
3. Appuis successifs sur toutes les touches de l'afficheur de  à  avec un appui long sur la touche .

14.4. Déroulement du programme d'aide au diagnostic

ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
1	Appui sur 1 	Entrée du pad
2	Appui sur 1 	■ Tous les segments de l'afficheur sont allumés ■ 5 segments de la boîte led sont allumés Poursuivre le PAD
3	Appui sur 1 	■ Tous les segments de l'afficheur sont éteints ■ 5 segments de la boîte led sont allumés Poursuivre le PAD
4	Appui sur 1 	■ Affichage de la version du soft de l'afficheur ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD
5	Appui sur 1 	■ Affichage de la version du soft de la carte de puissance ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD
6	Appui sur 1 	■ Affichage de la température en °C lue par la sonde Si la valeur est incohérente (000) Vérifier la sonde (520Ω à 20°C) ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD

ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
7	Appui sur 1 	- Affichage de la température lue par la CTN au niveau de la carte de puissance - Relever les valeurs Poursuivre le PAD
8	Appui sur 1 	Fonctionnement du ventilateur tangentiel. Flux d'air perceptible au niveau de la poignée => 30W Poursuivre le PAD
9	Appui sur 1 	Fonctionnement de la sole et du gril => 3300W Poursuivre le PAD
10	Appui sur 1 	Fonctionnement de la sole => 1200W Poursuivre le PAD
11	Appui sur 1 	Fonctionnement du gril => 2100W Poursuivre le PAD
12	Appui sur 1 	Fonctionnement du moto ventilateur => 30W Poursuivre le PAD
13	Appui sur 1 	Fonctionnement de la lampe 15W Poursuivre le PAD
14	Appui sur 1 	Fonctionnement de l'élément ventilé 2000W Poursuivre le PAD

ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
15	Appui sur 1 	Test code sécurité Poursuivre le PAD
16	Appui sur 1 	Sortie du PAD

La procédure de verrouillage peut être lancée par un appui long sur la touche 6. Il n'y a pas de moyen de lancer une séquence déverrouillage.

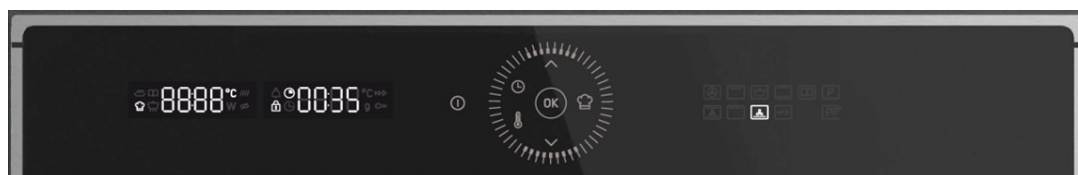
A tout moment, vous pouvez revenir à l'étape précédente en appuyant sur  sauf à l'étape 14.

14.5. Mise en mode "DEMO"

1. Appui long sur la touche 5 (horloge) avec heure différente de 12:00 => Affichage de "MENU".
2. Appui court sur la touche 4 (v) jusqu' à affichage de "Sd: Of ".
3. Appui court sur la touche 2 ou la touche 4 (Λv) jusqu' affichage "Sd:On".
4. Appui long sur la touche 5 (horloge) => Affichage de l'heure.

15. Four multifonction Plus LX2T à nettoyage pyrolyse

15.1. Programme d'aide au diagnostic



15.2. Consignes importantes

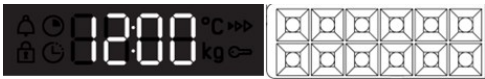
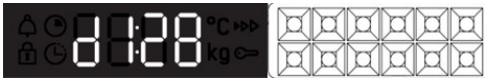
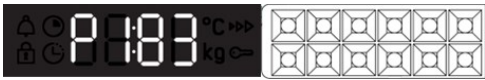
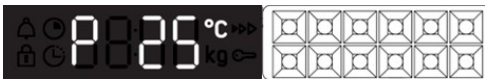
1. Brancher (si possible) un ampèremètre sur l'alimentation du four.
2. Réaliser complètement le programme d'aide au diagnostic.
3. Relever les anomalies constatées lors du déroulement du programme d'aide au diagnostic.
4. Ensuite, vérifier et remplacer si nécessaire le ou les composants mis en cause.
5. Contrôler le bon fonctionnement en réalisant de nouveau le programme d'aide au diagnostic.

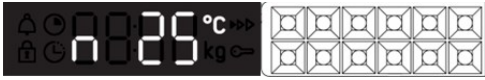
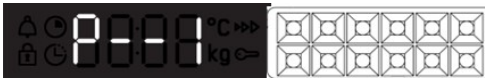
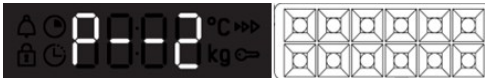
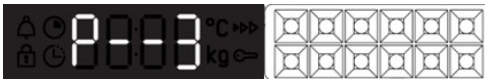
15.3. Conditions d'entrée

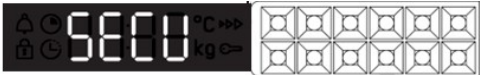
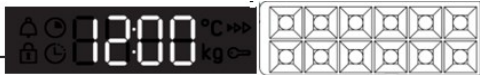


1. Brancher l'appareil.
2. Valider l'heure à **12:00** à l'aide de la touche .
3. Appuis successifs sur toutes les touches de l'afficheur de  à  avec un appui long sur la touche .

15.4. Déroulement du programme d'aide au diagnostic

ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
1	Appui sur 1 	Entrée du pad
2	Appui sur 1 	■ Tous les segments de l'afficheur sont allumés ■ 5 segments de la boîte led sont allumés Poursuivre le PAD
3	Appui sur 1 	■ Tous les segments de l'afficheur sont éteints ■ 5 segments de la boîte led sont allumés Poursuivre le PAD
4	Appui sur 1 	■ Affichage de la version du soft de l'afficheur ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD
5	Appui sur 1 	■ Affichage de la version du soft de la carte de puissance ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD
6	Appui sur 1 	■ Affichage de la température en ° lue par la sonde Si la valeur est incohérente (000) Vérifier la sonde (520Ω à 20°C) ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD

ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
7	Appui sur 1 	■ Affichage de la température lue par la CTN au niveau de la carte de puissance ■ Relever les valeurs Poursuivre le PAD
8	Appui sur 1 	Fonctionnement du ventilateur tangentiel. Flux d'air perceptible au niveau de la poignée => 30W Poursuivre le PAD
9	Appui sur 1 	Fonctionnement de la sole et du gril => 3300W Poursuivre le PAD
10	Appui sur 1 	Fonctionnement de la sole => 1200W Poursuivre le PAD
11	Appui sur 1 	Fonctionnement du gril => 2100W Poursuivre le PAD
12	Appui sur 1 	Fonctionnement du moto ventilateur => 30W Poursuivre le PAD
13	Appui sur 1 	Fonctionnement de la lampe 15W Poursuivre le PAD
14	Appui sur 1 	Fonctionnement de l'élément ventilé 2000w Poursuivre le PAD

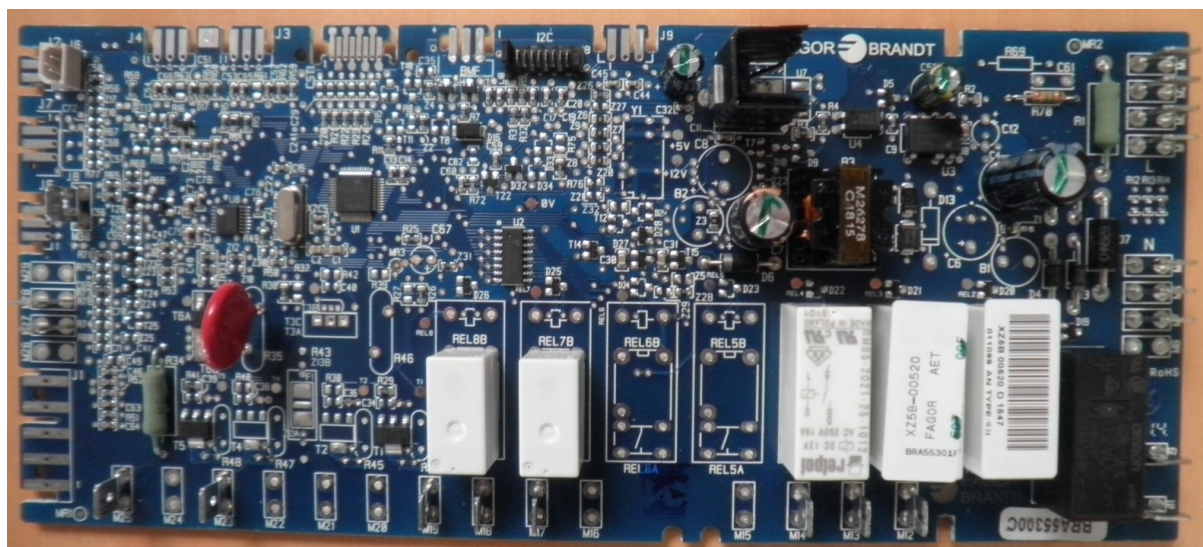
ETAPE	DÉROULEMENT ET AFFICHAGE	CONSTAT
15	Appui sur 1 	Test code sécurité Poursuivre le PAD
16	Appui sur 1 	Sortie du PAD

La procédure de verrouillage peut être lancée par un appui long sur la touche 6. La clé clignote pendant le verrouillage et devient fixe quand le four est verrouillé. Il n’y a pas de moyen de lancer une séquence déverrouillage.

15.5. Mise en mode “DEMO”

1. Appui long sur la touche 5 « heure » pour accès au menu « OPTION ».
2. Sélectionner « DEMO » à l’aide des touches 2 et 4.
3. Valider avec la touche 3 « OK ».

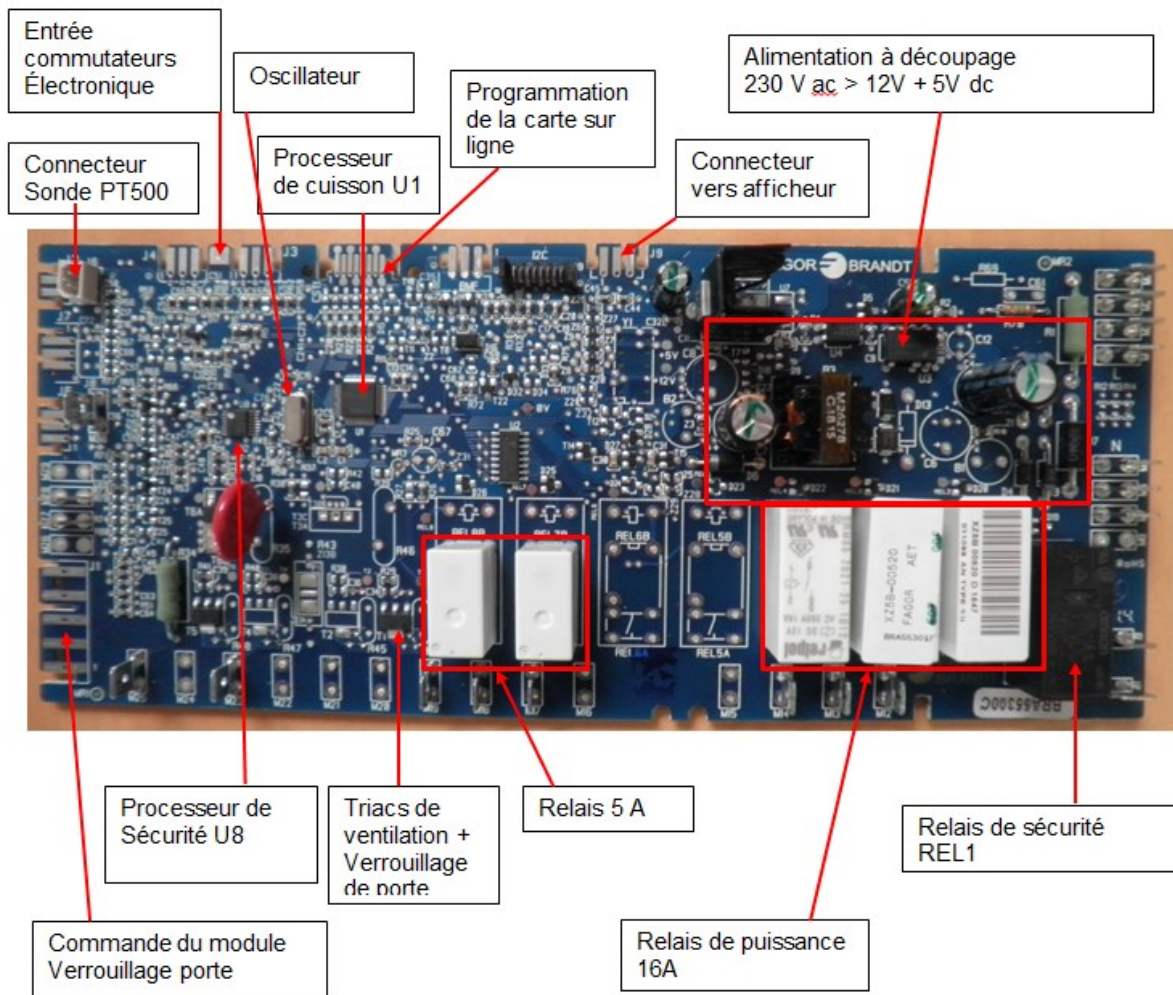
16. Carte de puissance



REPÈRES	COMPOSANT	OHM
M11- M13	Sole	43 Ω
M11-M12	Gril	24 Ω
M11-M14	Élément ventilé	26 Ω
M2-M17	Éclairage	334 Ω
M11-M18	Moteur élément ventilé	139 Ω
M19-M4	Tangentielle	134 Ω
J6	Sonde de four PT500	520 Ω à 20°C
J1 (4-5)	Vérin à cire	1,7 k Ω
J1 (1-2)	Porte fermée	0 Ω
J1 (1-2)	Porte ouverte	infini
J1 (1-3)	Déverrouillé	0 Ω
J1 (1-3)	Verrouillé	infini

Important : Les contrôles doivent être réalisés hors tension, connecteurs débranchés

16.1. Zone fonctionnelle



- **Processeur de cuisson U1** : gère le fonctionnel, la puissance et la gestion mécanique de la sécurité.
- **Processeur de sécurité U8** : surveille l'activité du micro-processeur de cuisson (gestion de la sécurité normative) . Lorsqu'il détecte une surchauffe liée à un collage relais, il ouvre l'alimentation principale des éléments chauffants (Relais de sécurité REL1). Il assure le verrouillage de la porte en cas de surchauffe.
- **Sonde PT500** : mesure la température de la cavité (Régulation + sécurité de chauffe).
- **Relais de puissance 16A** : sert à la commutation des éléments chauffants.
- **Relais de puissance 5A** : sert à la commutation de l'élément ventilé et la lampe.
- **Relais de sécurité REL1** : Gestion de la sécurité normative. Coupure générale des éléments de chauffe (105°C).
- **Triac** : sert à la commutation de la tangentielle, du verrouillage de porte.
- **Oscillateur** : permet la communication entre la carte d'affichage et la carte de puissance.

16.2. Signification des codes erreurs

QUE CONSTATEZ-VOUS	AFFICHAGE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	Lors d'un lancement de cuisson le four affiche : F01	Faire un PAD, vérifier la valeur de la Sonde PT500 Si valeur de la sonde PT500 est à 0, il faut changer celle-ci
Le four s'arrête en cuisson	Lors d'un lancement de cuisson le four affiche : F02	Vérification du fonctionnement de la tangentielle ■ Vérification des court-circuits sur les éléments de puissance ■ Changement de la carte puissance après Vérification du code de Sécurité dans le PAD
Lancement d'une pyrolyse lorsque le four est verrouillé	La clé clignote F03	Attendre que le verrou se déverrouille Vérifier le montage et le bon positionnement du verrou Changement du verrou (vérification de son branchement) Changement de la carte puissance
La pyrolyse ne se lance pas	F04 La clé clignote lorsque la pyrolyse verrouille la porte	Vérifier le montage et le bon positionnement du verrou Changement du verrou Changement carte puissance
Le four ne se lance pas (afficheur allumé / ne s'initialise pas)	Sur l'afficheur le four affiche : (au lancement de four / après une coupure secteur) F05 (en cuisson)	Vérification de la limande entre la carte puissance et afficheur Changement carte puissance Changement carte afficheur

17. Sécurités : gestion des anomalies

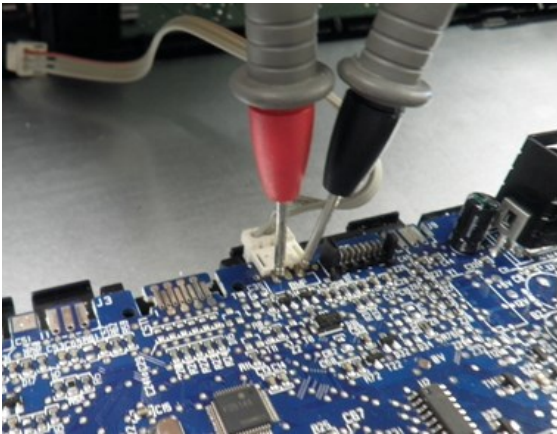
Fonction 'Automatic-Stop'

La fonction Auto-Stop a pour but de renforcer la sécurité du four. Elle s'active après **10H** (**23H** sur les programmes de cuisson basse T°C) de cuisson ininterrompue : Les éléments chauffants sont coupés, et '**AS**' est affiché en zone horaire des modèles tout électronique. 2 Bips sont émis toutes les 3s pendant 2mn, passé ce délai, l'avertissement sonore est arrêté, mais la zone horaire affiche toujours '**AS**' à la place de l'heure.

La fonction Automatic-Stop est annulée lors d'une commutation d'une des manettes du four. La cuisson ne redémarre qu'après un passage de la manette de cuisson sur 'arrêt'.

18. Point test

Vous avez la possibilité de vérifier que votre carte afficheur est bien alimentée pour les fours équipés d'une carte de puissance.

QUE CONSTATEZ -VOUS	AFFICHAGE	SOLUTION
Impossible de démarrer le four	Aucun affichage	Après avoir vérifié que votre four est alimenté correctement et alimente la carte de puissance. Vérifier que l'afficheur est bien alimenté en testant sur la carte entre les points 1 et 3 comme indiqué ci-dessous.  En cas d'absence de tension, remplacer la carte de puissance. En cas de présence de 12V, vérifier la connectique entre la carte de puissance et la carte afficheur. Si besoin remplacer la carte d'affichage.

Nous contacter

FORMATION TECHNIQUE

Tél : 01 34 30 66 09*

Fax : 01 72 26 56 96

Courriel : Formationtechnique@groupebrandt.com

*du lundi au vendredi de 9h à 12h et 14h à 17h



5/7 Avenue des Béthunes - 95310 Saint Ouen L'Aumône

SAS au capital de 1 000 000 euros

RCS Nanterre 801 250 531

SIRET 801 250 531 00077

Adresse postale : Parc d'activités des Béthunes

CS69526 St Ouen L'Aumône 95060 Cergy Pontoise Cedex



Pour votre sécurité, ce livret doit être utilisé par des professionnels, seuls habilités à réparer un appareil en panne.

Soucieux d'améliorer continuellement la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier, à tout moment, leurs caractéristiques.

Les données indiquées dans ce livret sont donc susceptibles d'évoluer ou de changer à tout moment.