

**HEat.
smART.**

Partner in Baking. Since 1963

CARAVAGGIO CARAVAGGIO 4.0

Four électrique

CR535/1TS

CR535/1CD

CR535/2TS

CR535/2CD

CR835/1TS

CR835/1CD

CR835/2TS

CR835/2CD

INSTALLATION




CUPPONE

PRÉAMBULE

Ce four a été conçu et fabriqué avec le plus grand soin, soumis à des tests stricts dans nos laboratoires, c'est pourquoi nous assurons la sécurité absolue et la fonctionnalité de ce dernier.

L'installation doit être réalisée par **un personnel professionnel** qualifié, capable d'assumer la responsabilité de l'intervention et de garantir les meilleures conditions de fonctionnement et de sécurité.

Avant l'installation, lisez **attentivement** le contenu de ce manuel : il contient des informations importantes concernant le montage du produit et les consignes de sécurité.

Assistance technique

Le Fabricant est en mesure de résoudre tout type de problème technique concernant l'installation.

Ne pas hésiter à le contacter en cas de doute.

CUPPONE S.R.L.

Via Sile, 36

31057 Silea (TV) - ITALY

T +39 0422 361143

F +39 0422 360993

info@cuppone.com - www.cuppone.com

L'entreprise dégage toute responsabilité pour les éventuelles erreurs d'impression ou de transcription, et se réserve le droit d'apporter sans préavis les modifications qu'elle jugera nécessaires.

La reproduction partielle sans le consentement du Fabricant est interdite. Les mesures fournies sont indicatives et non contraignantes.

La langue originale de rédaction est l'italien : le Fabricant n'est pas retenu responsable des éventuelles erreurs de traduction /interprétation ou d'impression.

INDEX

1 CONTRÔLES AVANT ACHAT 3

2 DONNÉES TECHNIQUES DES FOURS 6

Données électriques 6

Données techniques du four Caravaggio CR 5..... 7

Données techniques du four Caravaggio CR 8..... 14

3 INSTALLATION 22

Transport..... 23

Opérations préliminaires..... 23

Élimination des emballages..... 23

Positionnement..... 24

Lecture plaque signalétique..... 25

Évacuation des fumées..... 25

Branchement électrique 26

Schémas électriques 28

Pré-essai et essai..... 34

Vérification du fonctionnement et premier allumage 34

Messages d'erreur mod. CD 35

Avertissements mod. TS..... 35

Messages d'erreur mod. TS..... 35

4 PROCÉDURES..... 36

Mise à jour Firmware 36

Réinitialisation heures d'entretien (reset compteur) 39

5 ENTRETIEN ET NETTOYAGE 41

Mises en garde 41

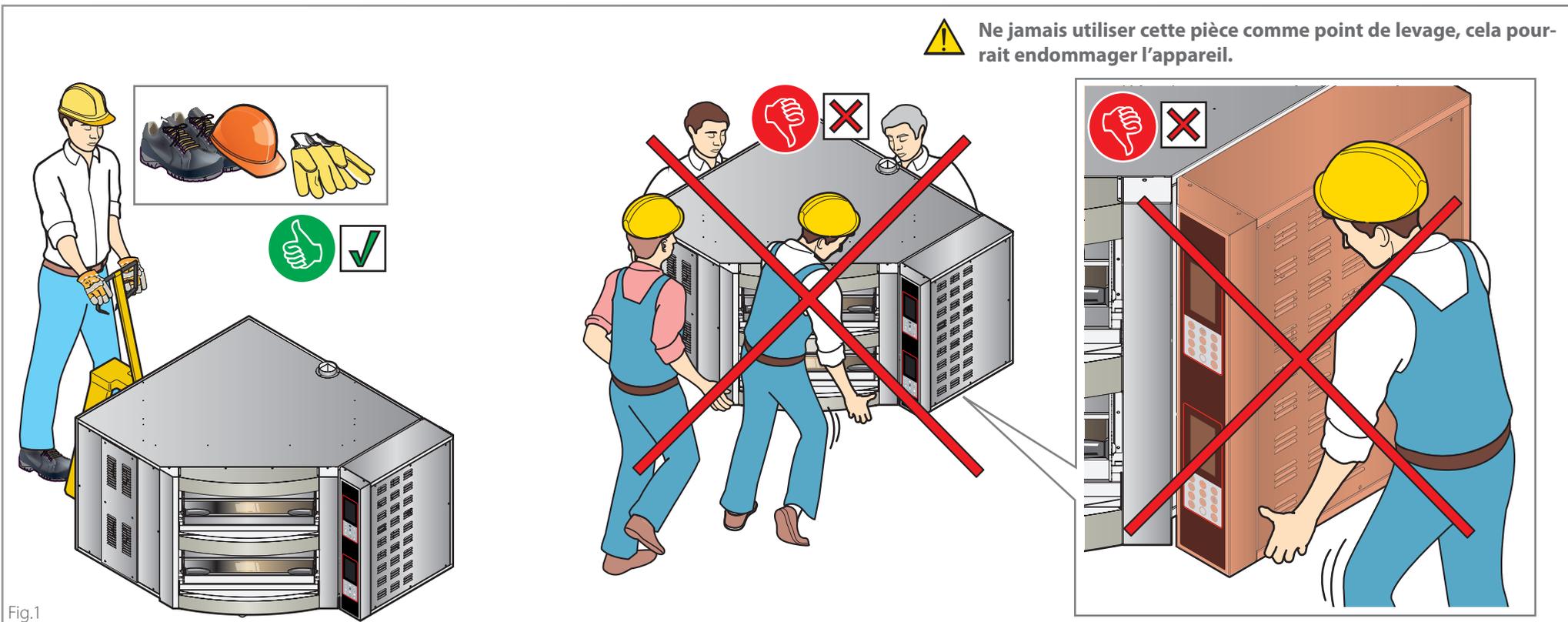
Nettoyage du four..... 41

Remplacement des composants..... 43

1 CONTRÔLES AVANT ACHAT

Avant l'achat du four et avant son installation, **vérifiez et convenez avec le propriétaire** que toutes les conditions suivantes soient présentes au moment de l'installation ; elles sont indispensables pour une installation correcte et sûre, pour un bon fonctionnement et entretien du four.

A	Vérifiez avec le propriétaire si les instruments pour transporter facilement le four sont présents dans le lieu d'installation ▶ Fig.1
√	Pour un déplacement correct du four, il est nécessaire que : <ul style="list-style-type: none">• des équipements de protection individuelle soient disponibles (par ex. chaussures de sécurité, gants, etc...)• il existe un dispositif de levage capable de déplacer l'appareil en toute sécurité (vérifier les poids et les dimensions sur les pages suivantes) et du personnel qualifié pour effectuer cette opération.
B	Vérifiez les dimensions du four et les accessoires choisis
√	<ul style="list-style-type: none">• vérifiez que les dimensions du four soient adaptées à l'espace disponible dans le lieu d'installation.• vérifiez que la capacité de la chambre de cuisson soit adaptée aux besoins du propriétaire. La section « Données techniques » à partir de la page 6 fournit les poids et les dimensions des fours et de la chambre de cuisson.



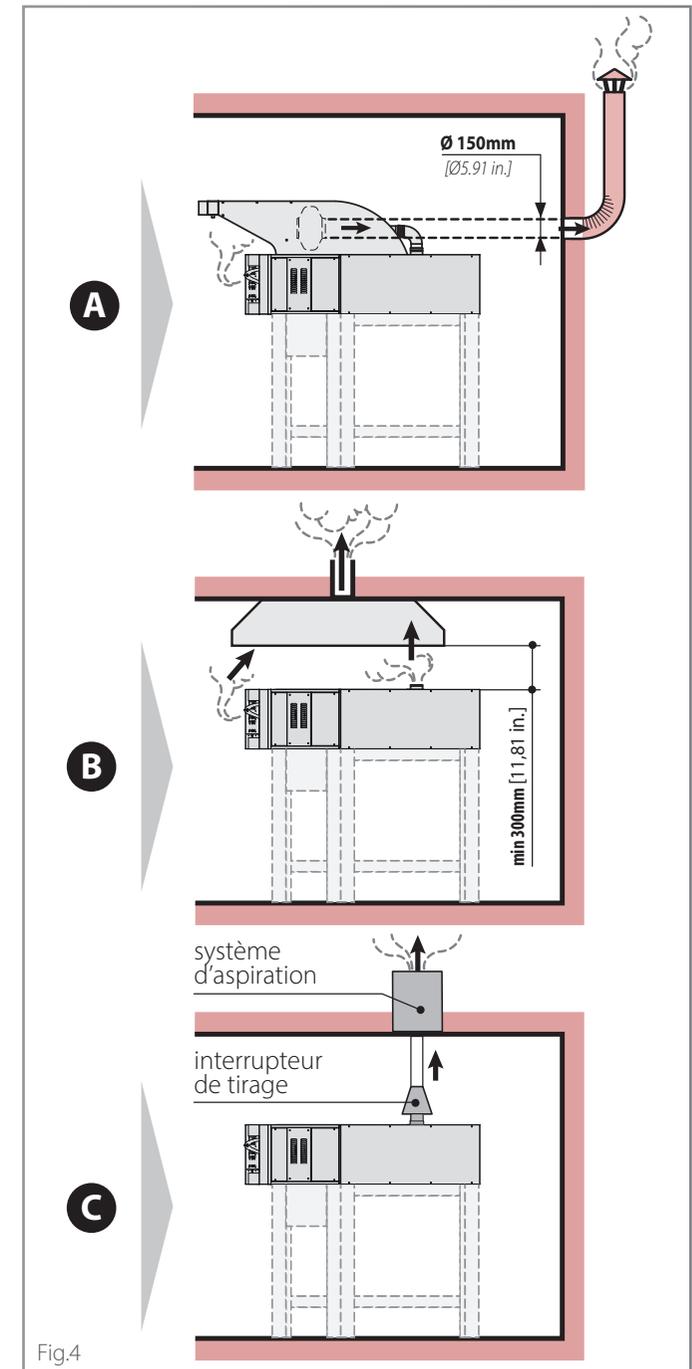
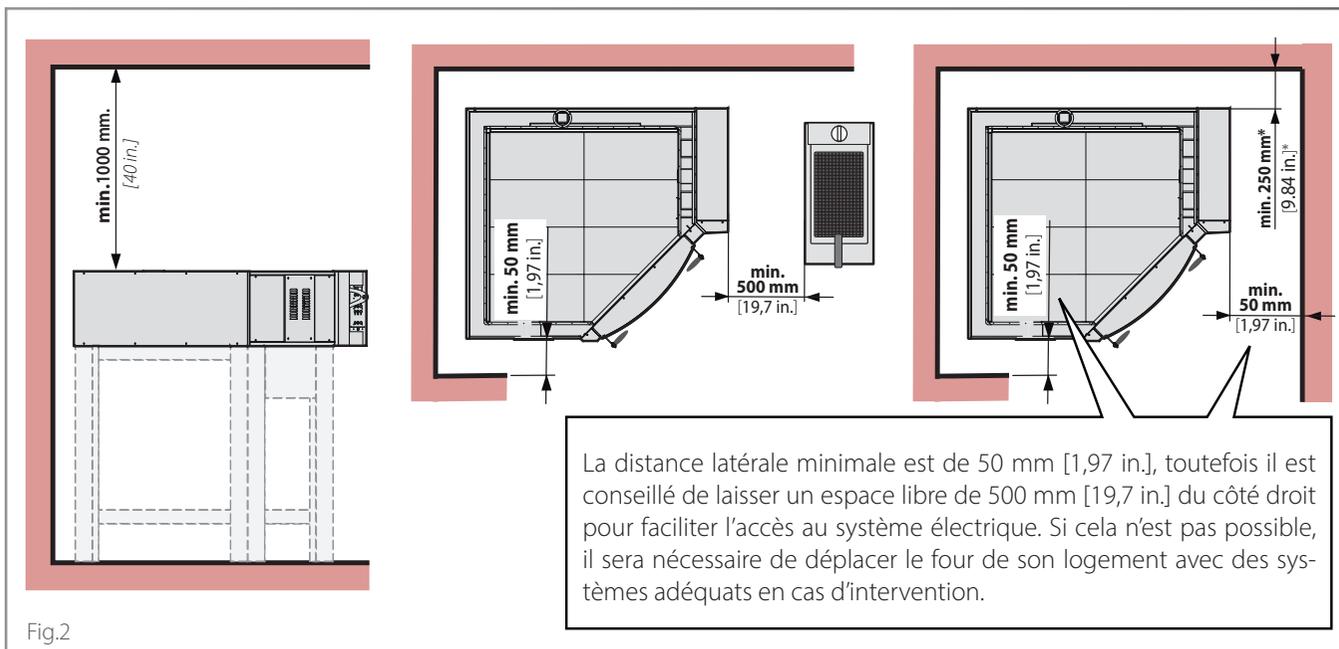
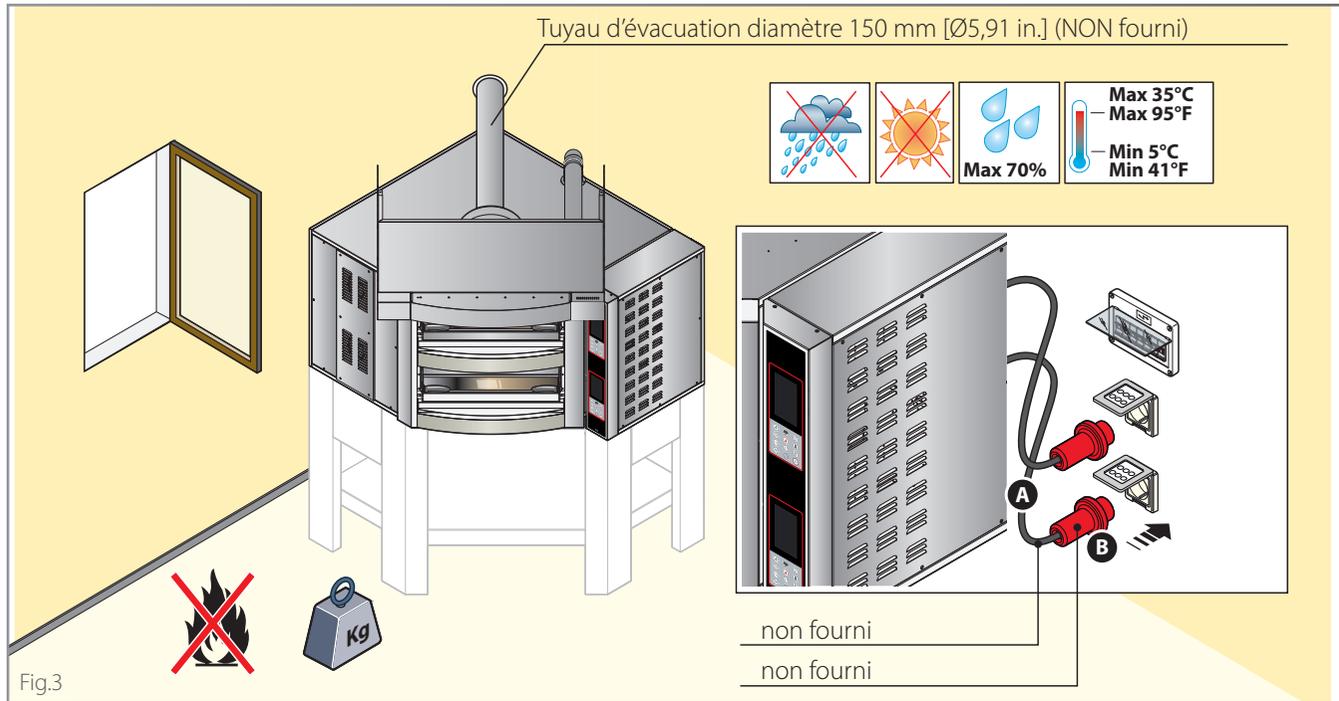
Contrôles avant achat

C	Vérifiez avec une inspection si le lieu d'installation est adapté									
✓	Assurez-vous que ► Fig.3									
	<ul style="list-style-type: none"> • le sol du lieu d'installation soit ignifuge, parfaitement plat et capable de supporter le poids de l'appareil. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Modèle</th> <th>simple</th> <th>double</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CR 5</td> <td>230 kg - 507 lb</td> <td>450 kg - 992 lb</td> </tr> <tr> <td>CR 8</td> <td>270 kg - 595 lb</td> <td>520 kg - 1146 lb</td> </tr> </tbody> </table>	Modèle	simple	double	CR 5	230 kg - 507 lb	450 kg - 992 lb	CR 8	270 kg - 595 lb	520 kg - 1146 lb
Modèle	simple	double								
CR 5	230 kg - 507 lb	450 kg - 992 lb								
CR 8	270 kg - 595 lb	520 kg - 1146 lb								
	<ul style="list-style-type: none"> • Le four doit être posé sur un socle, fourni par le Fabricant ou personnel, qui doit être : <ul style="list-style-type: none"> • en matière non inflammable et insensible à la chaleur ; • parfaitement stable et plat ; • supporter le poids de l'appareil. 									
	<ul style="list-style-type: none"> • Le local d'installation : <ul style="list-style-type: none"> • soit réservé et conforme à la cuisson d'aliments ; • ait un échange d'air adéquat ; • ne présente pas d'éléments inflammables ou explosifs ; • réponde aux normes en vigueur en termes de sécurité sur le lieu de travail et sur les installations ; • soit à l'abri des agents atmosphériques ; • ait une température max de +5 °C (41 °F) à +35 °C (95 °F) ; • ait une humidité inférieure à 70%. 									
	<ul style="list-style-type: none"> • l'appareil passer facilement à travers les portes.  Au moment de choisir le lieu d'installation, tenez compte que l'appareil doit être facilement déplaçable pour d'éventuels entretiens extraordinaires : faites attention que les éventuels travaux de maçonnerie successifs à l'installation (par ex, construction de murs, remplacement des portes avec d'autres plus étroites, restructurations, etc...) n'empêchent pas les déplacements. 									
	<ul style="list-style-type: none"> • l'appareil NE soit PAS positionné à proximité des sources de chaleur (par ex., grilles, friteuses, etc), des substances inflammables ou combustibles (par ex. ga-soil, essence, bouteilles d'alcool, etc.). 									
	<ul style="list-style-type: none"> • il y ait une ventilation adéquate selon les réglementations en vigueur dans le Pays d'installation. En l'absence de celle-ci, une prise d'air ø140 [Ø5,51 in.] qui communique avec l'extérieur ou avec une pièce ventilée (par ex. un entrepôt, un grenier, un garage, une cage d'escalier) doit être obligatoirement présente. 									

	<ul style="list-style-type: none"> • les distances minimales entre le four et les murs, les autres appareils, objets et matériaux combustibles ► Fig.2 En cas de proximité avec des appareils chauds ou froids, maintenez une distance de 500 mm [19,7 in.]. <p> Il est absolument nécessaire de respecter les distances de sécurité minimales indiquées. Les distances doivent être augmentées en présence d'objets réalisés en matériaux sensibles à la chaleur.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • il y ait un conduit de cheminée d'évacuation exclusivement réservé à l'utilisation de l'appareil, qui respecte les normes en vigueur et qui ait un diamètre qui permette le passage d'un tuyau d'évacuation de 150 mm [Ø5,91 in.]. <p>Le four est pourvu d'un extracteur de fumées réglable situé dans la partie supérieure pour l'évacuation des vapeurs provenant de la chambre de cuisson (dans la section « Données techniques » à partir de la page 6 se trouve l'indication exacte de sa position).</p> <p>Ces vapeurs et celles qui sortent normalement de la porte durant les phases de travail, doivent être évacuées à l'extérieur selon l'un des modes suivants :</p> <p>A à travers une hotte fournie par le Fabricant qui assure une compatibilité parfaite avec le four. Pour le montage correct et la fixation au four, consultez la notice jointe ; le conduit de cheminée doit être destiné à l'usage exclusif de l'appareil, respecter les normes en vigueur et avoir un diamètre minimum qui permet de passage d'un tuyau d'évacuation de 150 mm [Ø5,91 in.] qui correspond au diamètre du tuyau à monter sur la hotte (non fourni).</p> <p>B à travers une hotte de l'utilisateur, de débit adéquat, située à environ 300 mm [11,8 in.] du four ;</p> <p>C à travers un système d'aspiration adéquat de l'utilisateur raccordé à l'évacuation des fumées du four : dans ce cas, il faut interposer obligatoirement entre l'extracteur et la cheminée du four un interrupteur de tirage (l'extracteur et l'interrupteur de tirage ne sont pas fournis par le Fabricant). Dans ce type d'installation, les fumées qui se dégagent suite à l'ouverture de la porte ne seront pas aspirées.</p>

D	Informez le propriétaire à propos des prédispositions électriques nécessaires (activités à réaliser par un électricien qualifié).
✓	Pour un branchement correct ► Fig.3
	<ul style="list-style-type: none"> • prévoyez des prises de raccordement à la ligne électrique aux alentours du four. Si le four a une double chambre les prises de raccordement prévues doivent être deux. <p>Dans la section « Données techniques » à partir de la page 6, toutes les données électriques et la position du câble d'alimentation et de la borne équipotentielle sont fournies.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Équipez-vous d'un câble de raccordement A et d'une fiche B : les appareils sont fournis sans câble d'alimentation et sans fiche, les deux éléments doivent être montés sur le four par du personnel qualifié. Le câble doit être exclusivement du type indiqué et doté d'une fiche de débit adéquat à l'absorption du four pour le raccordement à la ligne électrique.
	<ul style="list-style-type: none"> • vérifiez que les systèmes du local soient conformes aux réglementations en vigueur dans le Pays d'utilisation et aux indications inscrites sur la plaque signalétique. Il faut savoir que, pour obtenir un branchement électrique correct, l'appareil doit : <ul style="list-style-type: none"> • être inclus dans un système équipotentiel selon ce que prévoit la normative en vigueur. Ce raccordement doit être effectué entre différents appareils avec la borne indiquée par le symbole équipotentiel  . Le conducteur devra avoir une section maximum de 10 mm² (selon la norme CEI EN 60335-2-42:2003-09) et être de couleur jaune vert ; • être obligatoirement raccordé à la ligne de terre  du réseau (câble de couleur jaune vert) ; • être obligatoirement raccordé à un disjoncteur thermique selon ce que prévoit la réglementation en vigueur (0,03A Type A) ; • être obligatoirement raccordé à un mécanisme d'interruption omnipolaire qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

Contrôles avant achat



2 DONNÉES TECHNIQUES DES FOURS

Données électriques

*Attention : les valeurs indiquées se réfèrent à une chambre du four. Les fours doubles ont 2 entrées et donc 2 lignes distinctes

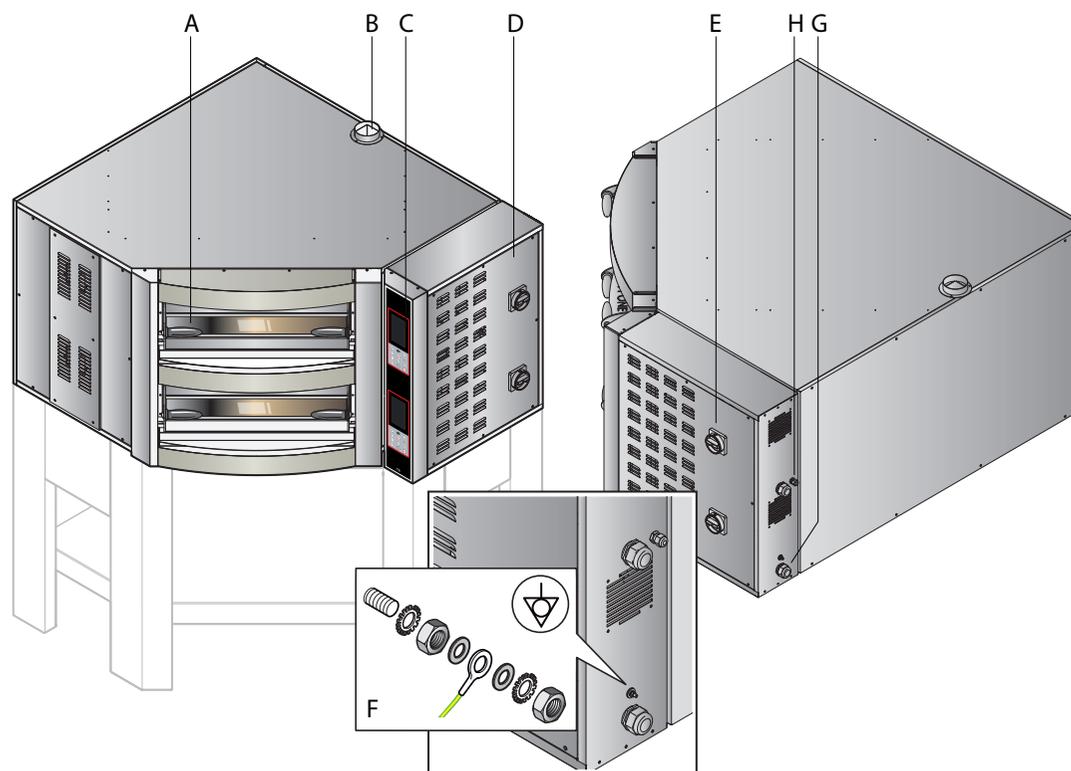
**Attention : pour des modèles différents de ceux indiqués, contactez l'entreprise

FOURS STANDARD	Modèle du four		Alimentation électrique (V)	Puissance (kW)	Consommation moyenne (kWh)	Absorption (A)	Type de câbles* (Nxmm ²)	Prot. tableau client* (NxA)
	535	CR535/...-A5-CP		230V	9,7	5,8	42,2	3x10
CR535/...-B5-CP		3x230V	24,3	4x2,5			3x25	
CR535/...-C5-CP		3Nx400V	9,7	5,8	14,0	5x1,5	4x16	
CR535/...-B6-US		3x208V			26,9	4XAWG11	3x32	
835	CR835/...-B5-CP		3x230V	11,8	7,1	29,6	4x4	3x32
	CR835/...-C5-CP		3Nx400V			17,0	5x2,5	4x20
	CR835/...-B6-US		3x208V	11,8	7,1	32,8	4XAWG9	3x40

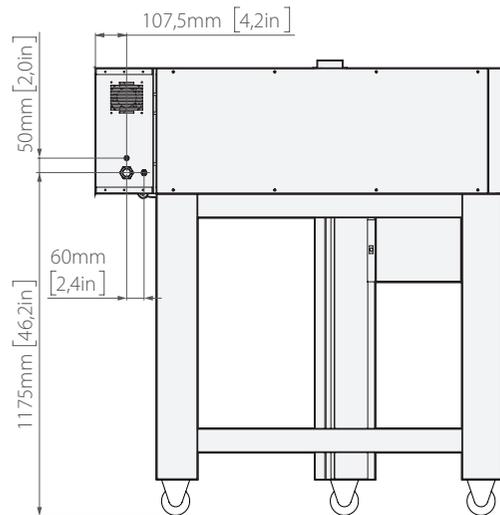
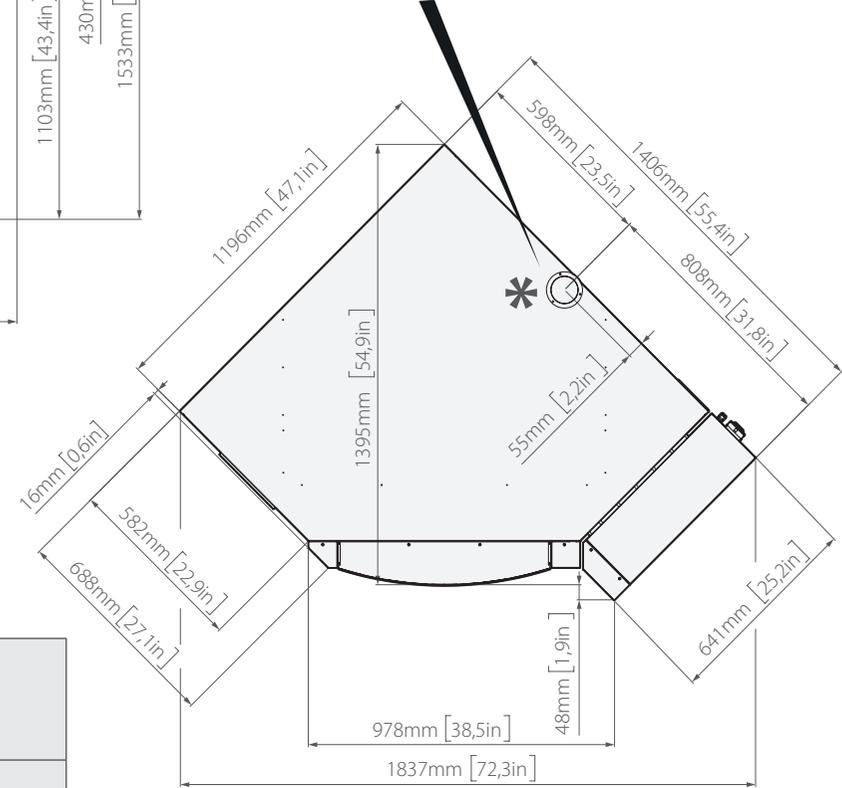
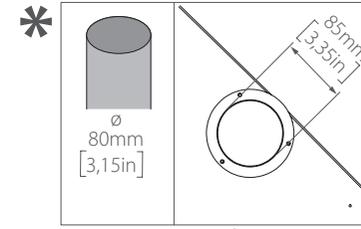
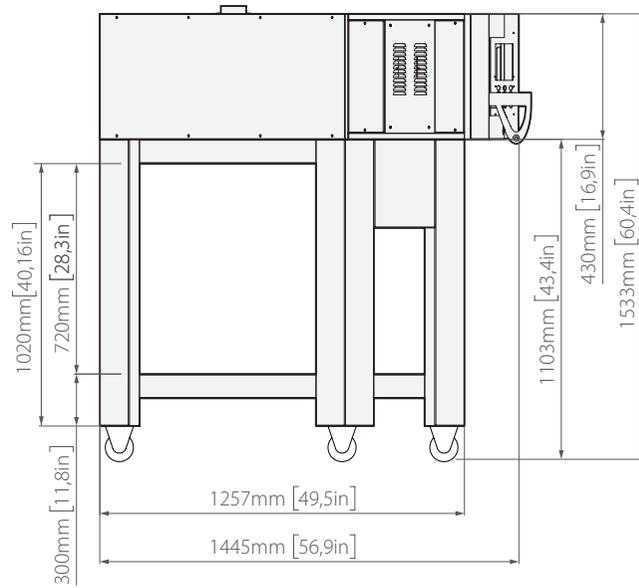
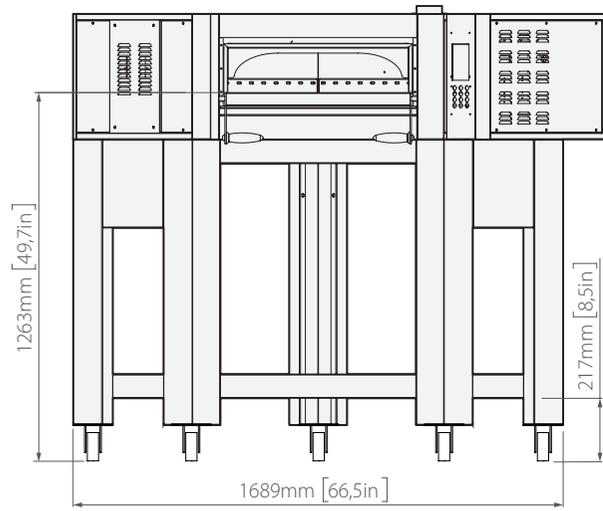
FOURS AMÉLIORÉS	Modèle du four **		Alimentation électrique (V)	Puissance (kW)	Consommation moyenne (kWh)	Absorption (A)	Type de câbles* (Nxmm ²)	Prot. tableau client* (NxA)
	535	CR535/TS-C5P-CP		3Nx400V	11,8	7,1	17,0	5x2,5
835	CR835/TS-C5P-CP		3Nx400V	14,8	8,9	21,4	5x2,5	4x25

Légende

- (A) Porte du four
- (B) Système d'extraction des fumées
- (C) Panneau de commandes
- (D) Panneau d'accès aux composants électriques
- (E) Sectionneur (seulement modèles USA)
- (F) Équipotential
- (G) Entrée alimentation du four
- (H) Entrée alimentation hotte

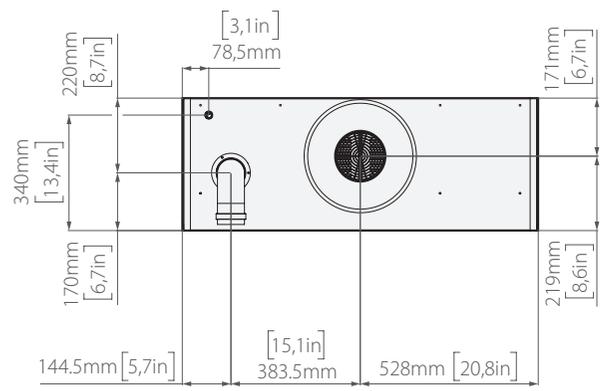
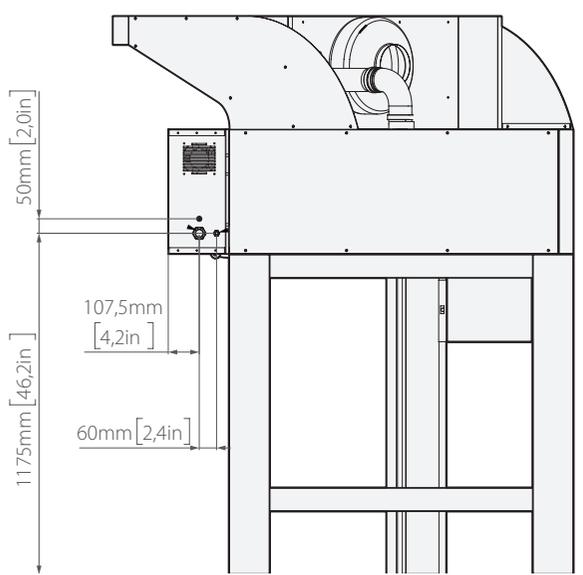
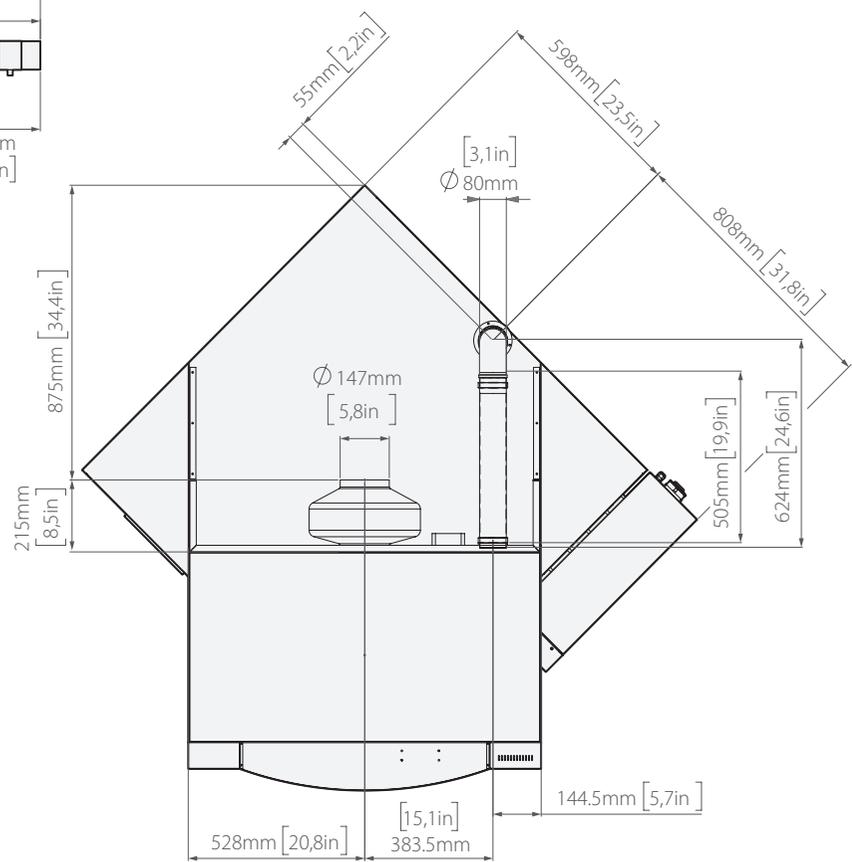
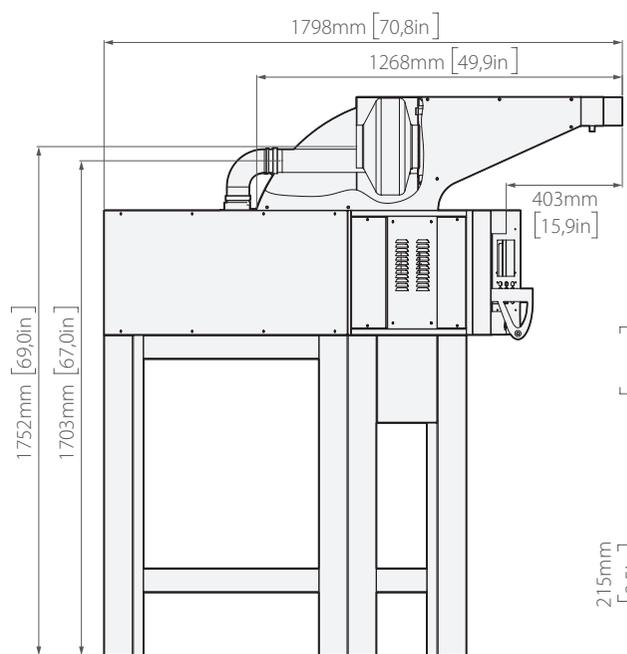
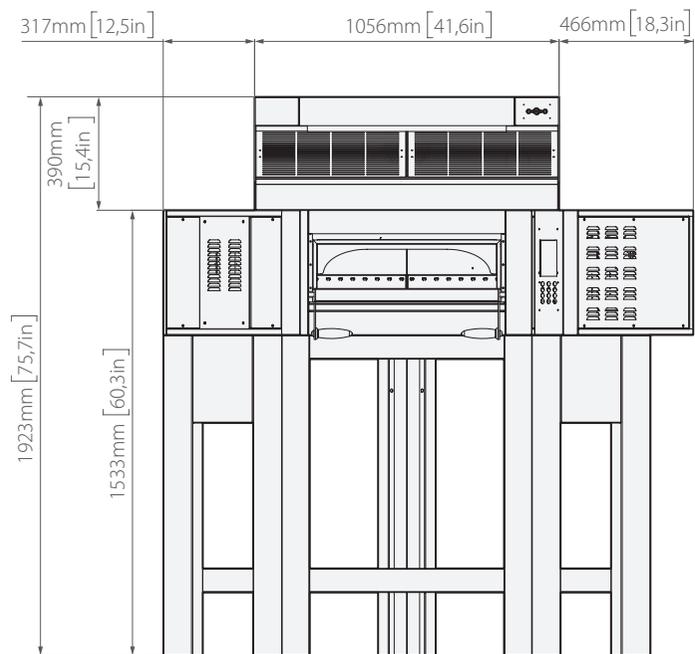


Four Caravaggio CR 5 | four simple

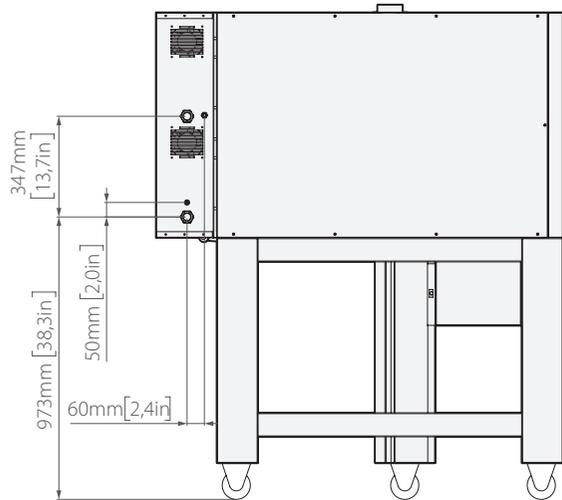
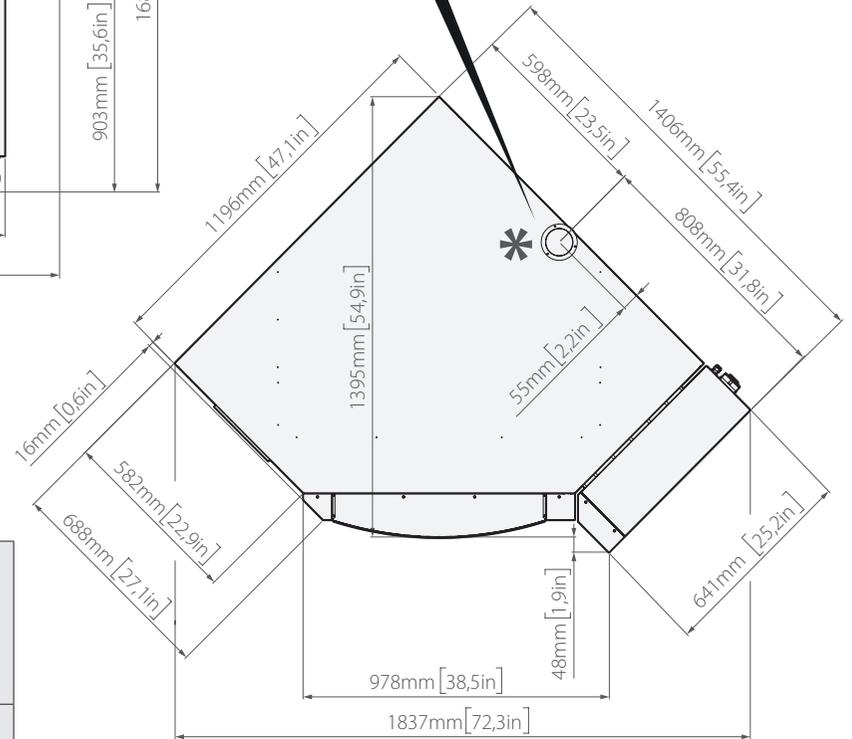
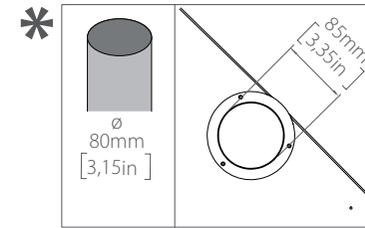
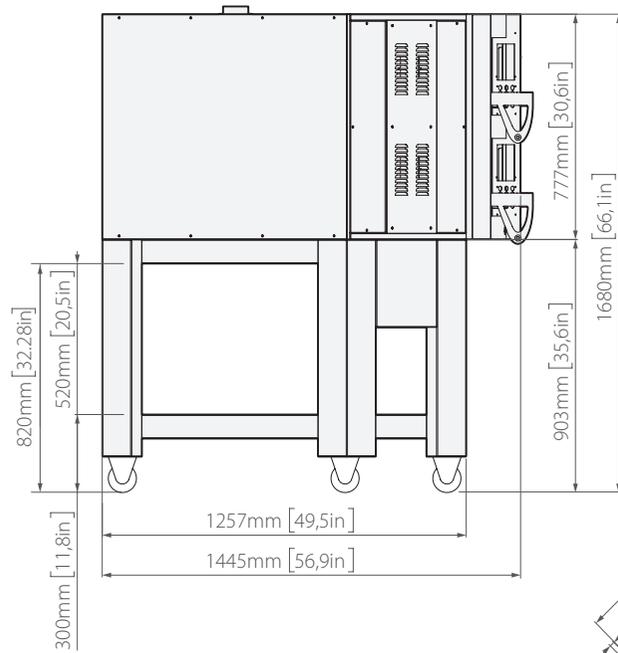
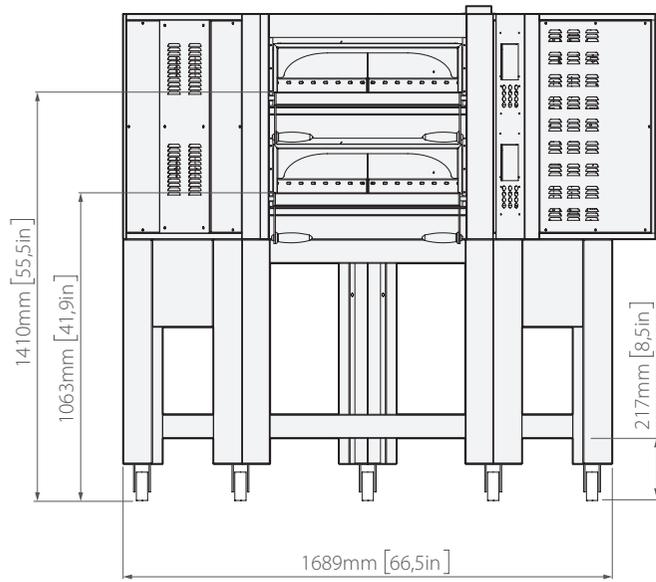


	<p><i>pois du four CR 5 simple</i> 230 kg - 507 lb</p>
	<p><i>pois emballage + four complet CR 5 simple</i> 270 kg - 595 lb</p>
	<p><i>dimensions emballage du four CR 5 simple</i> 1370x1450x615 [53,94x 53,94x 24,21 in.]</p>

Four Caravaggio CR 5 | hotte + four simple

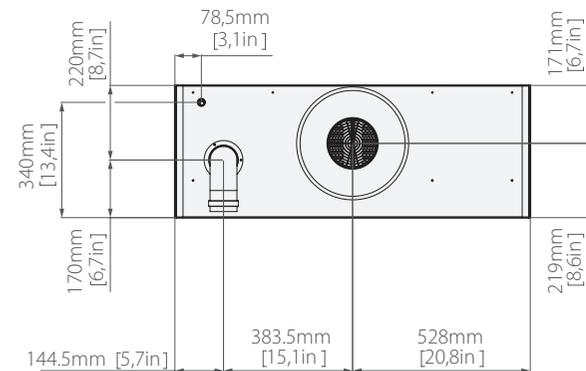
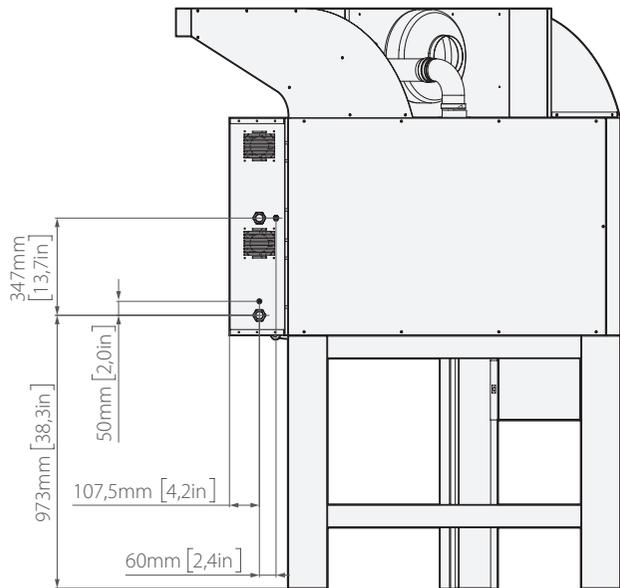
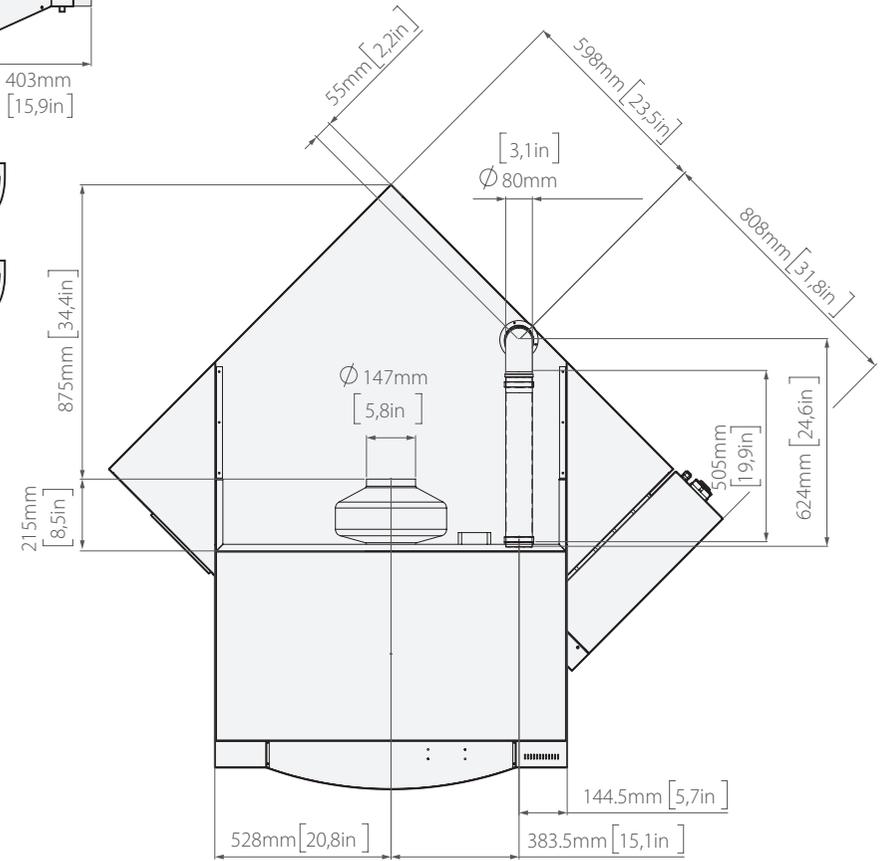
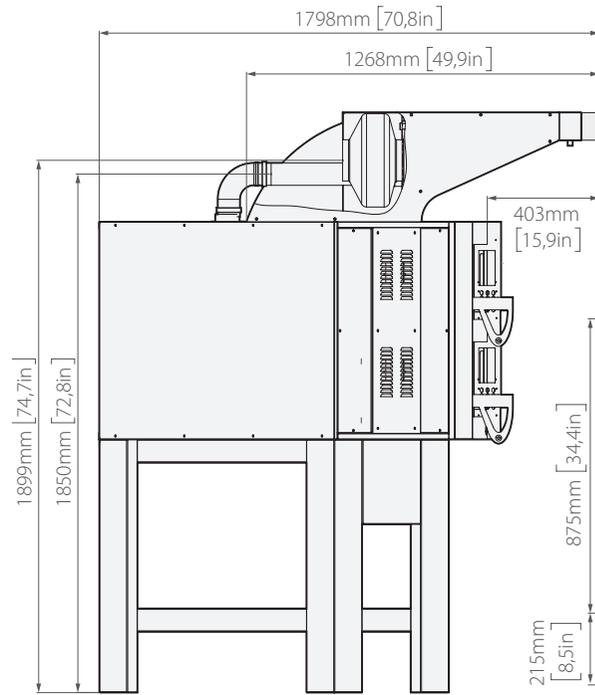
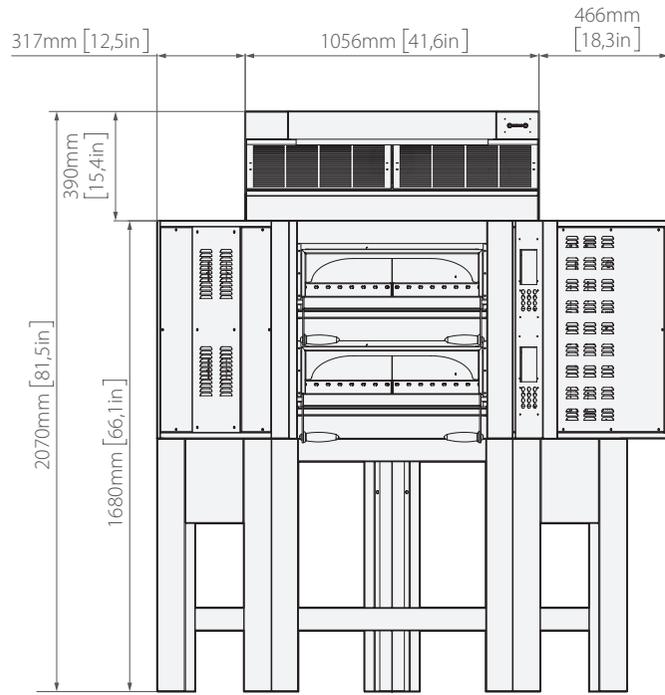


Four Caravaggio CR 5 | four double

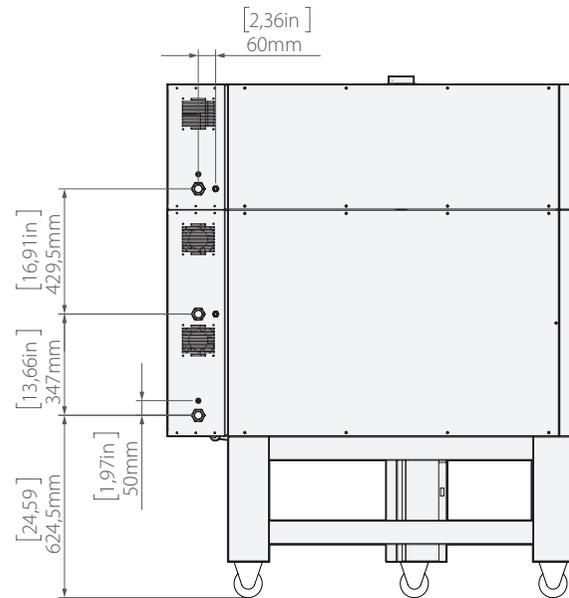
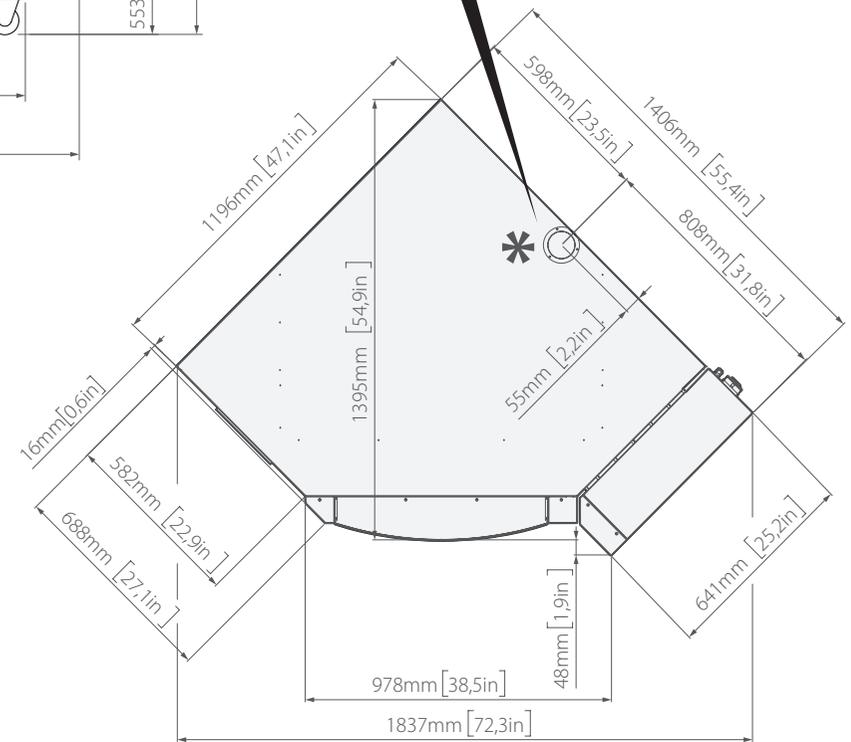
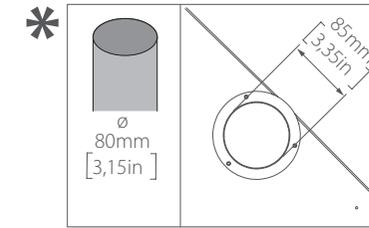
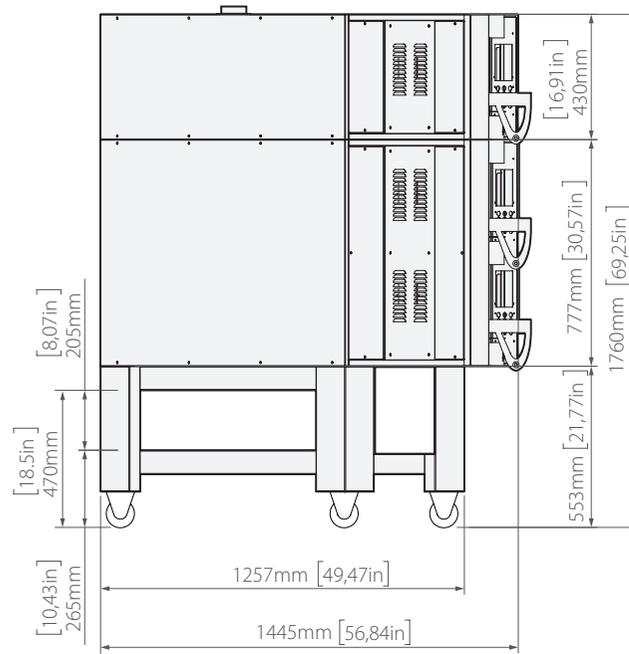
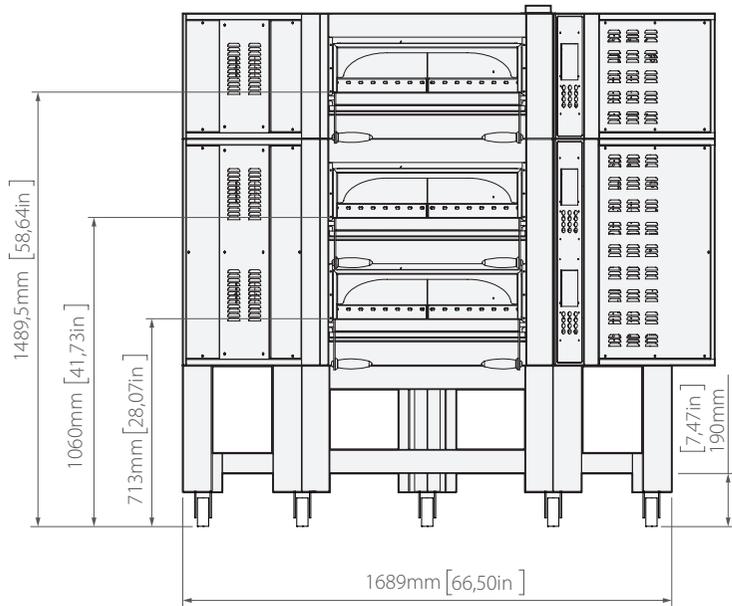


	<p><i>poids du four CR 5 double</i> 450 kg - 992 lb</p>
	<p><i>poids emballage + four complet CR 5 double</i> 494 kg - 1089 lb</p>
	<p><i>dimensions emballage du four CR 5 double</i> 1370x1450x960 [53,94x53,94x 7,8 in.]</p>

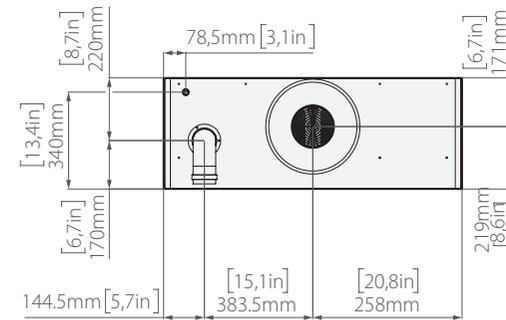
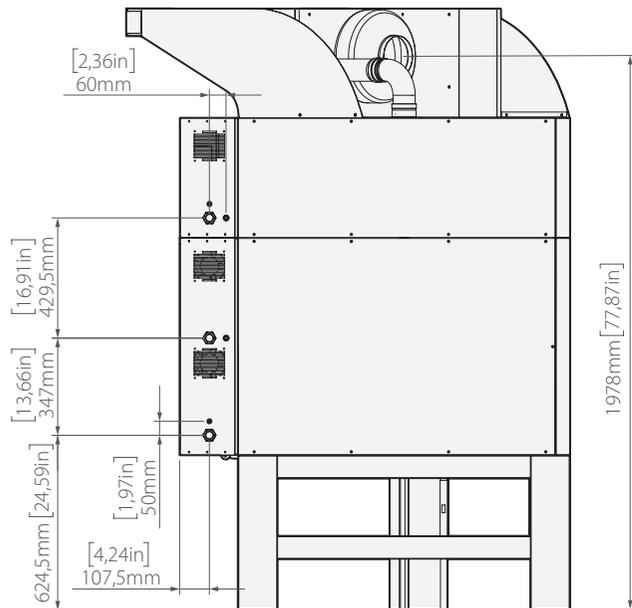
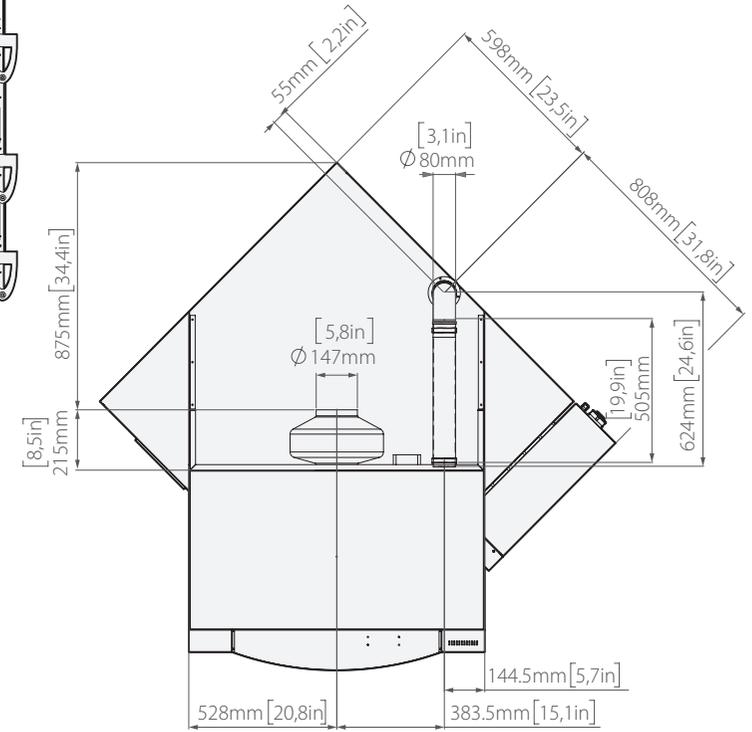
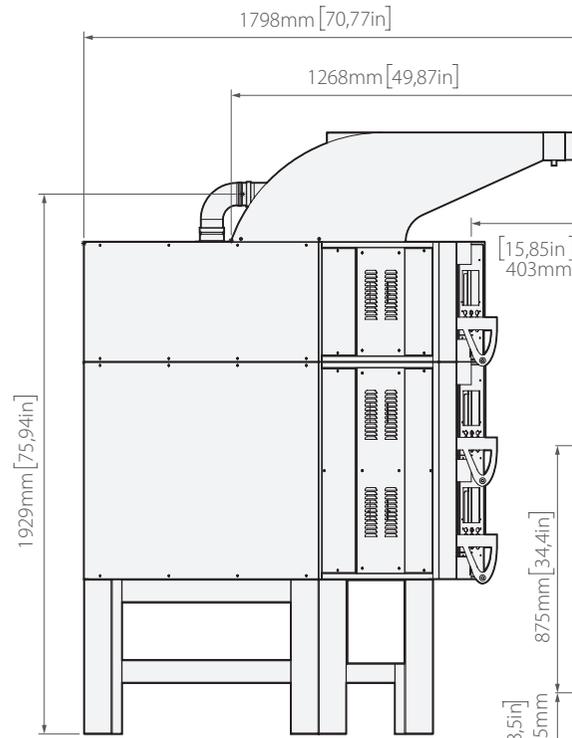
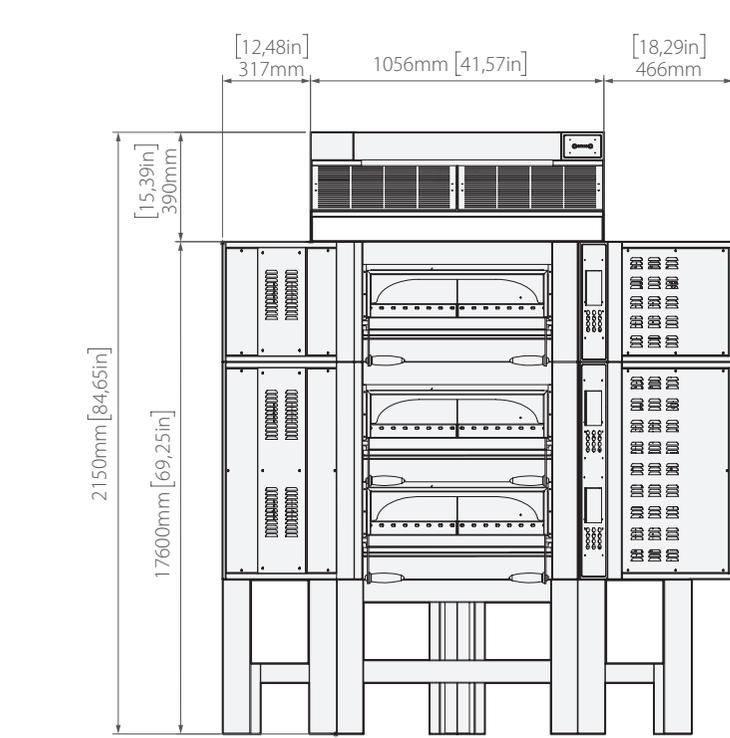
Four Caravaggio CR 5 | hotte + four double



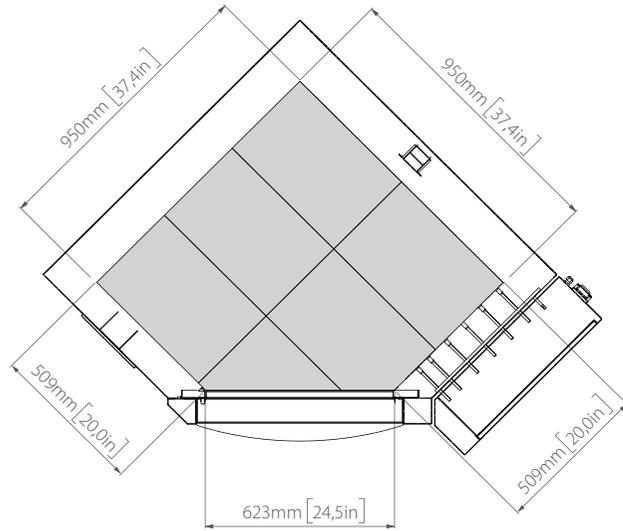
Four Caravaggio CR 5 | four triple



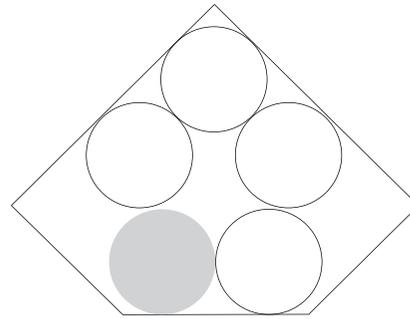
Four Caravaggio CR 5 | hotte + four triple



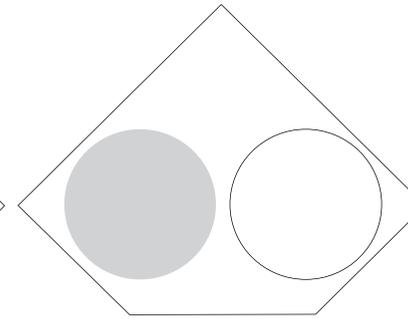
Four Caravaggio CR 5 | capacité



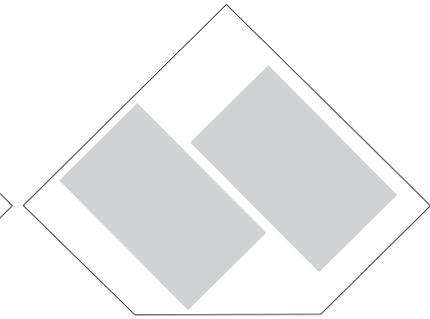
hauteur de la chambre : 140 mm [5,51 in.]



PIZZA Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]



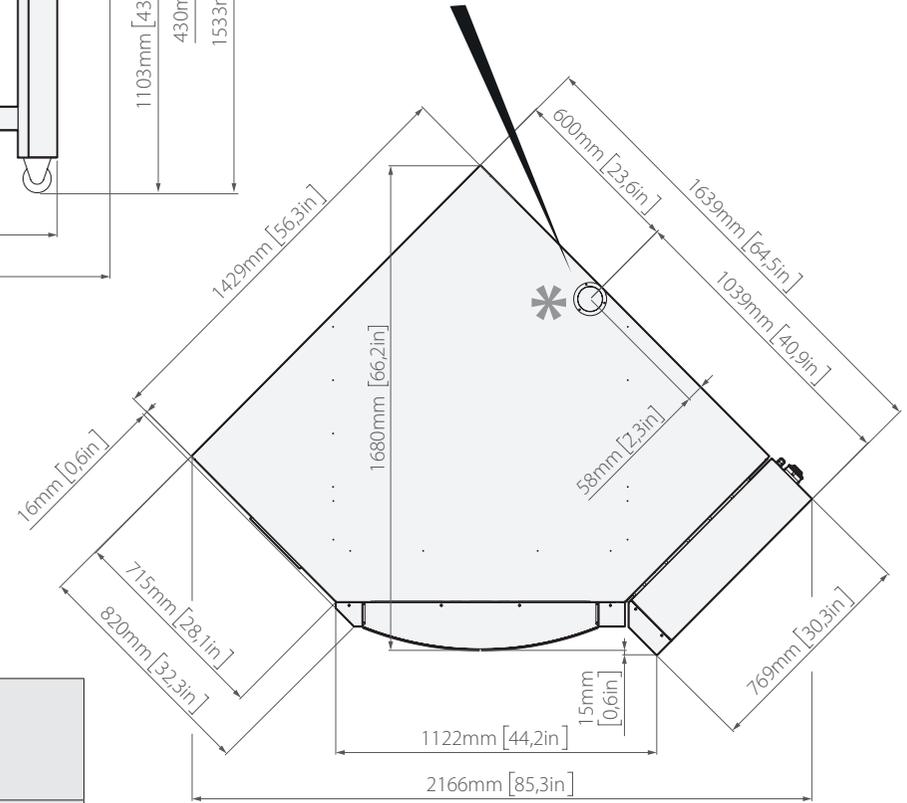
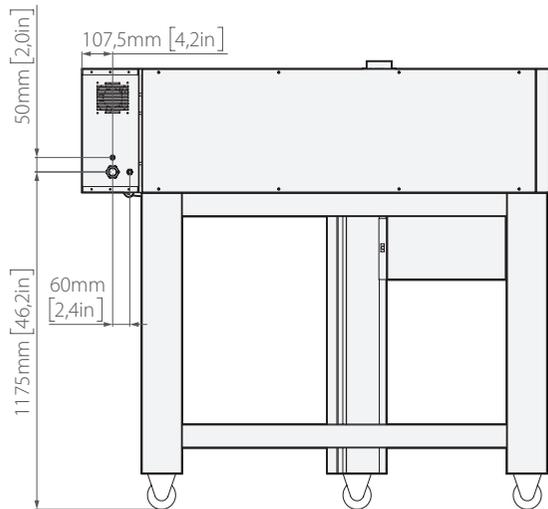
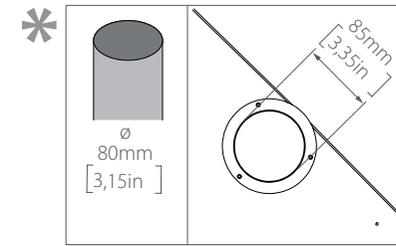
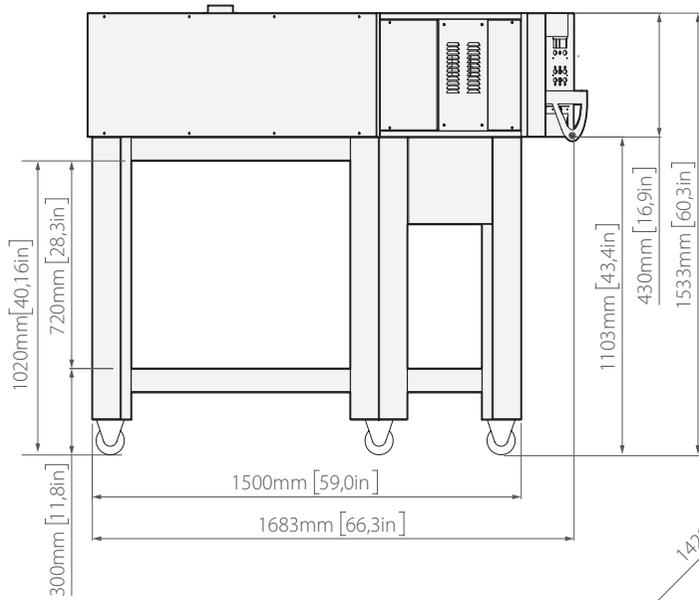
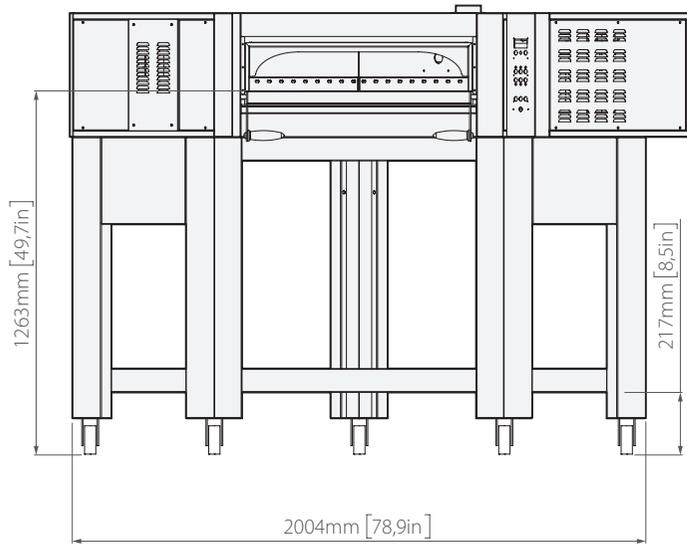
PIZZA Ø 50 cm [Ø 19,69 in.]



PLAQUE 60x40 cm [23,62x15,75 in.]

	Ø PIZZAS	PRODUCTIVITÉ HORAIRE
●	Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]	50 pizzas
●	Ø 50 cm [Ø 19,69 in.]	18 pizzas
■	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	14 pizzas

Four Caravaggio CR 8 | four simple



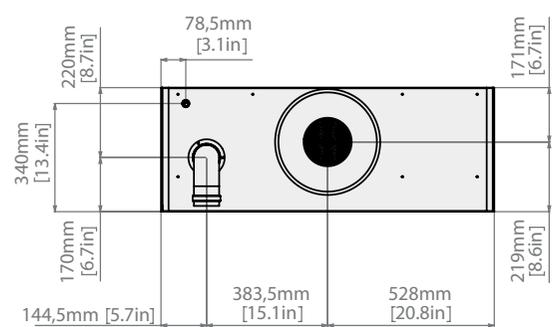
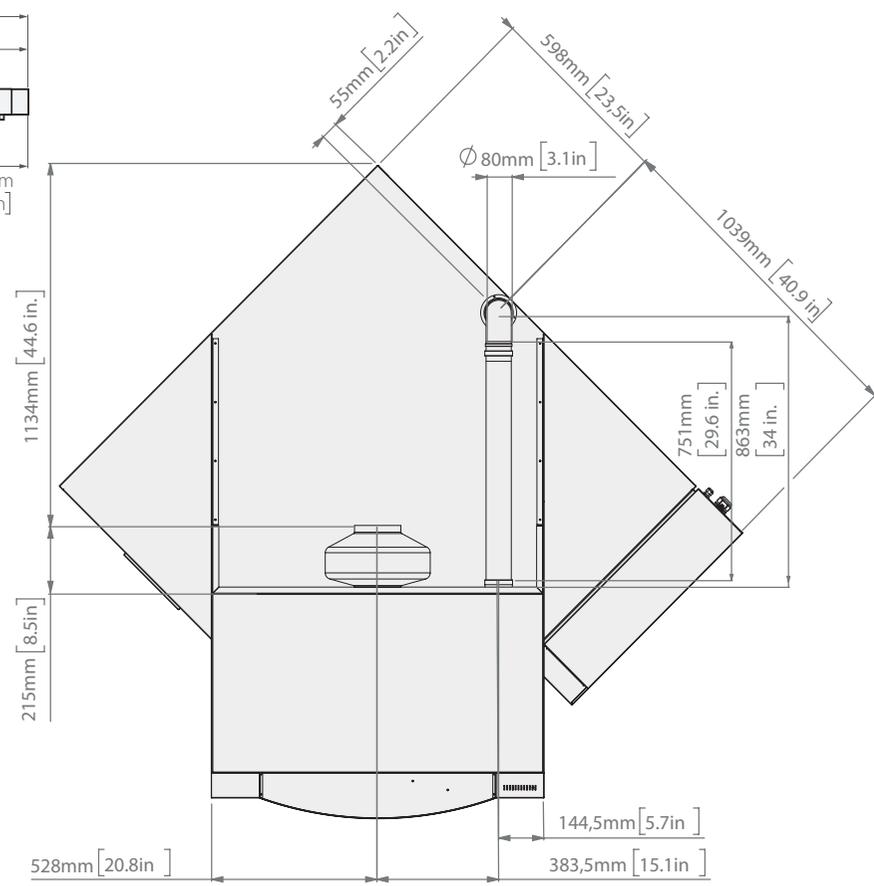
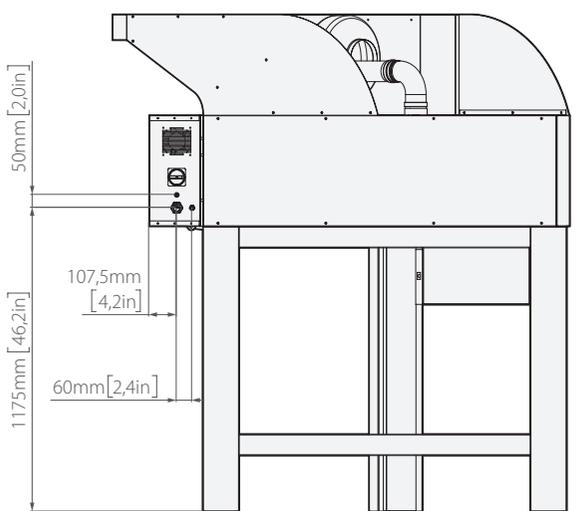
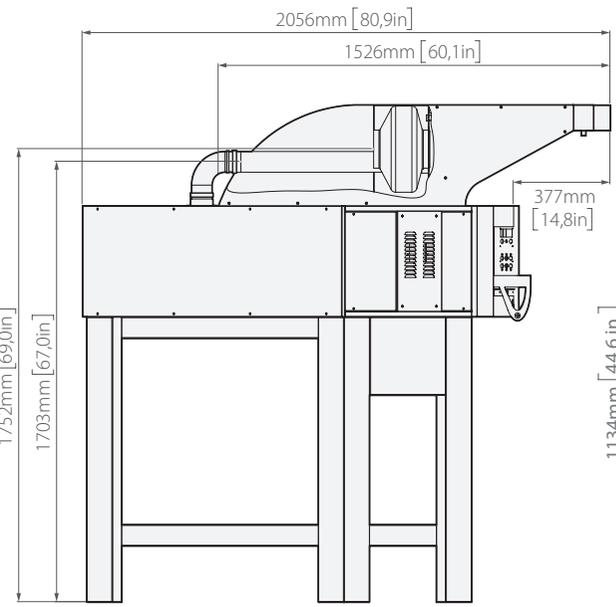
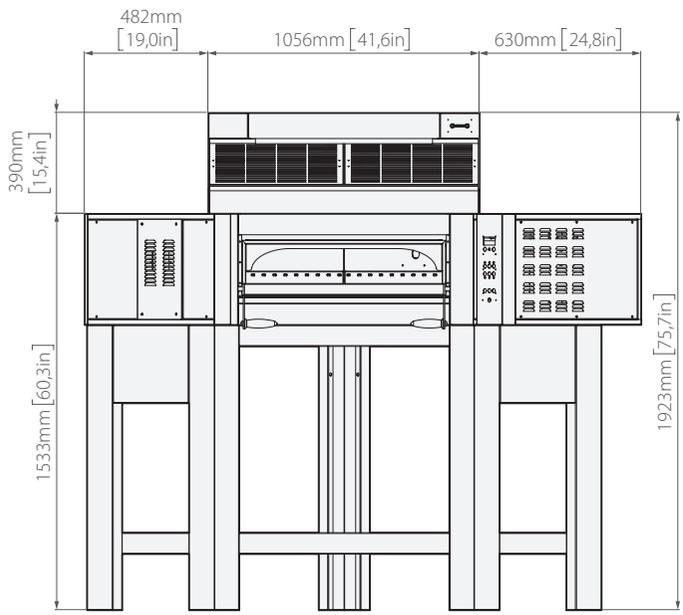
poids du four CR 8 simple
270 kg - 595 lb



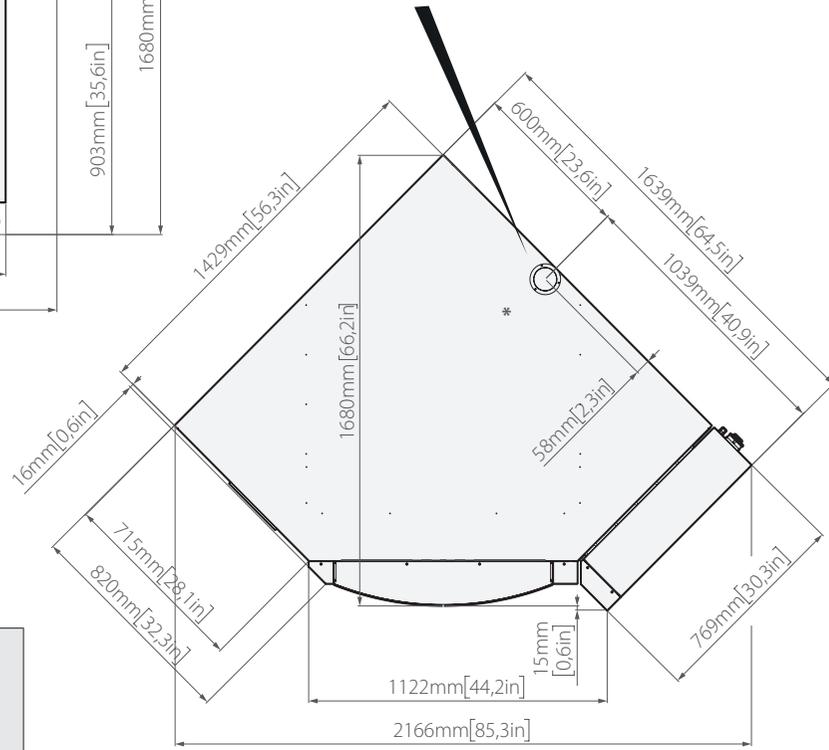
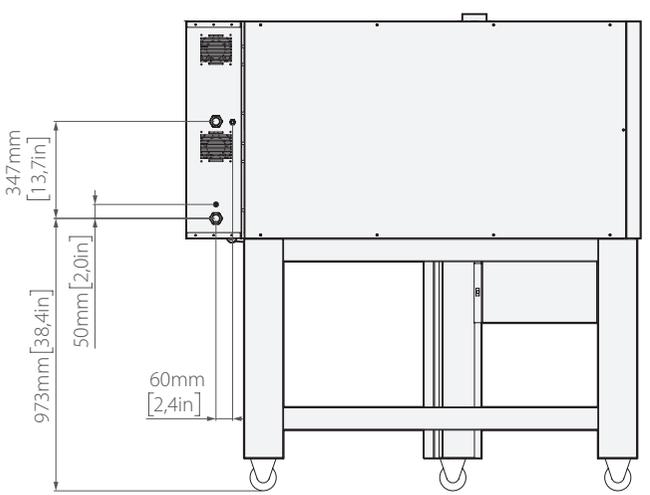
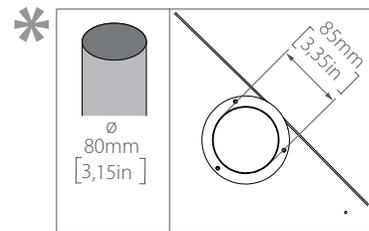
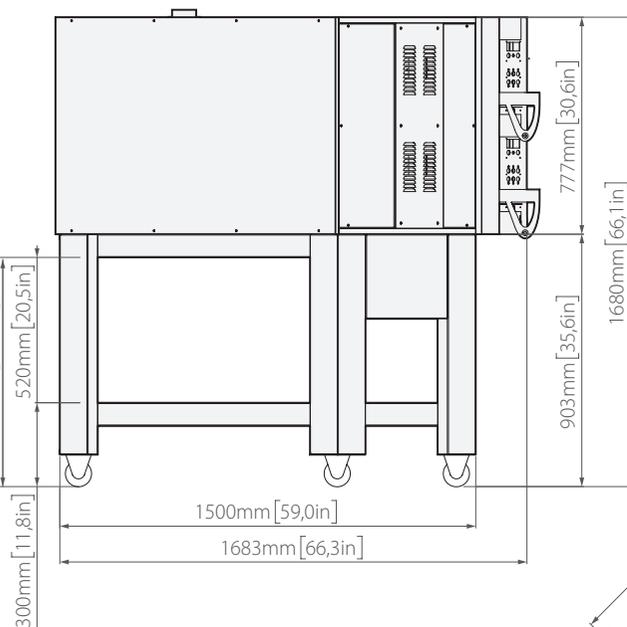
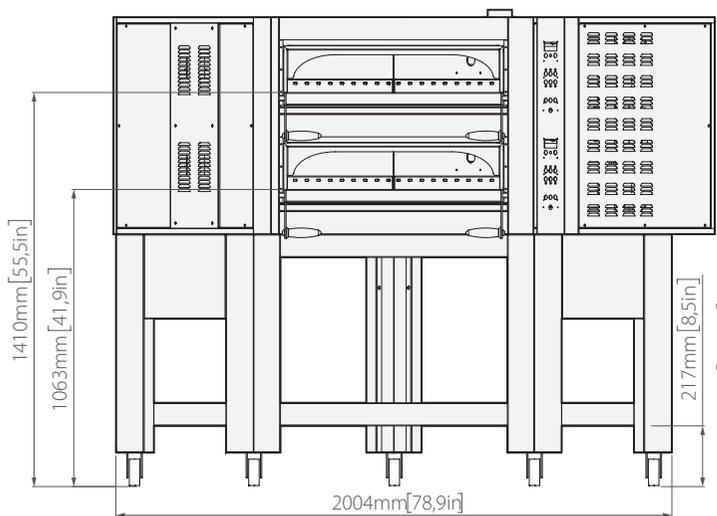
*poids emballage +
four complet CR 8 simple*
306 kg - 674 lb

*dimensions
emballage du four CR 8 simple*
1600x1680x615 [62,99x66,14x 24,21 in.]

Four Caravaggio CR 5 | hotte + four simple

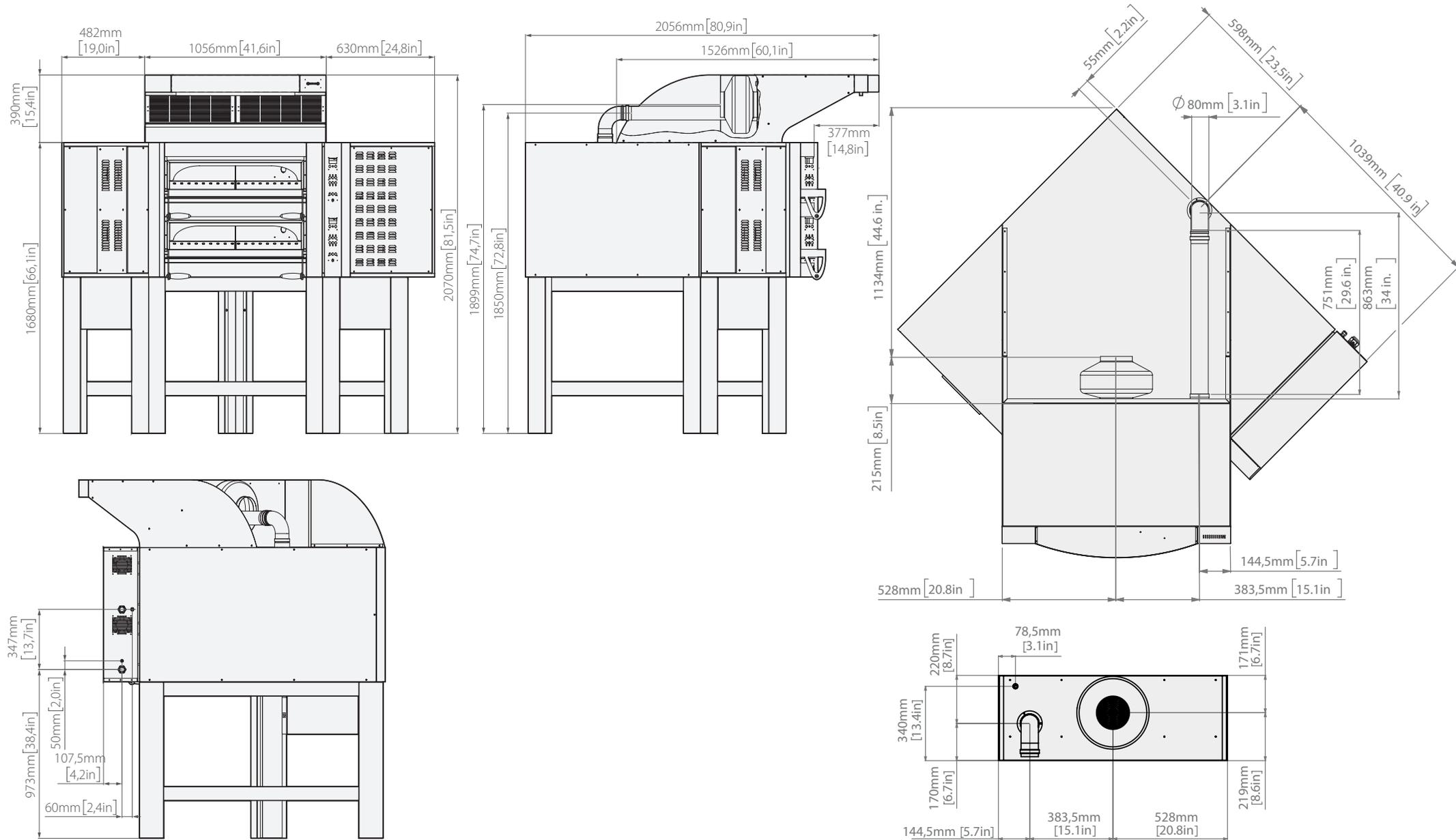


Four Caravaggio CR 8 | four double

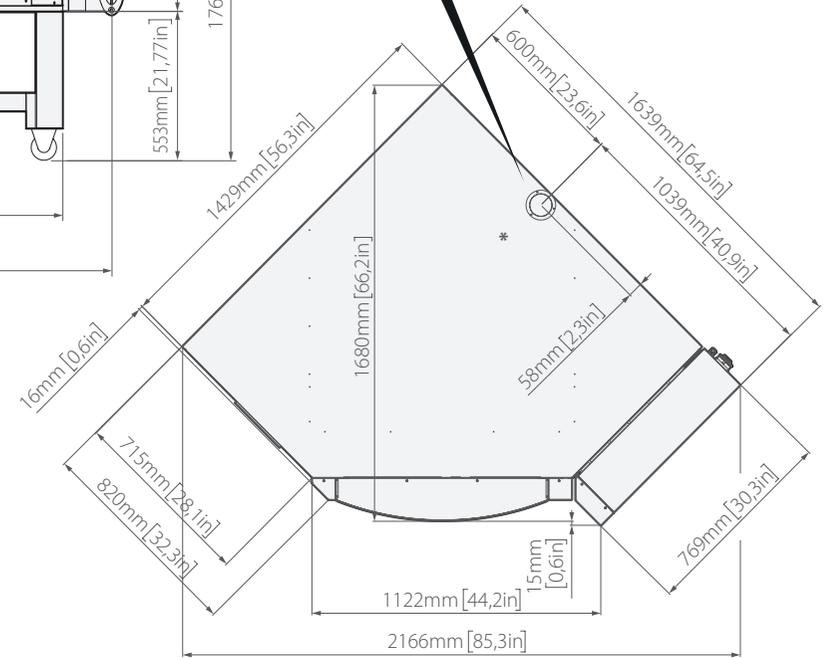
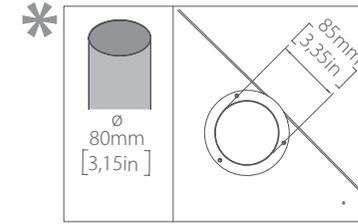
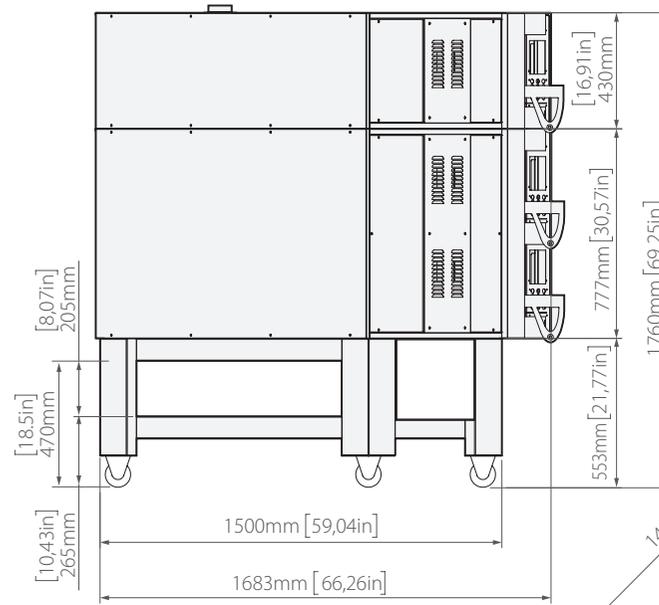
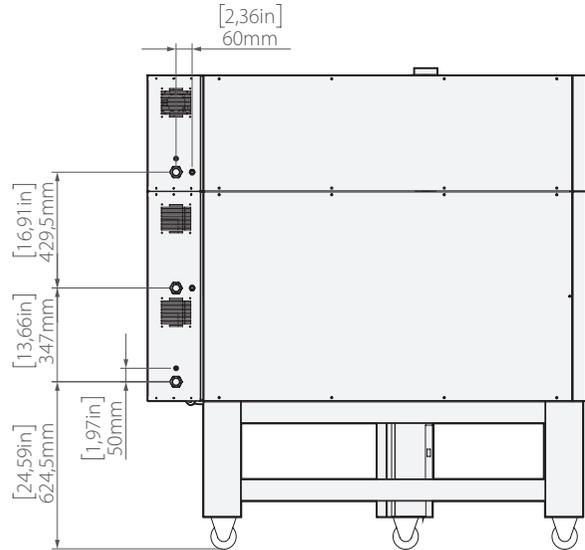
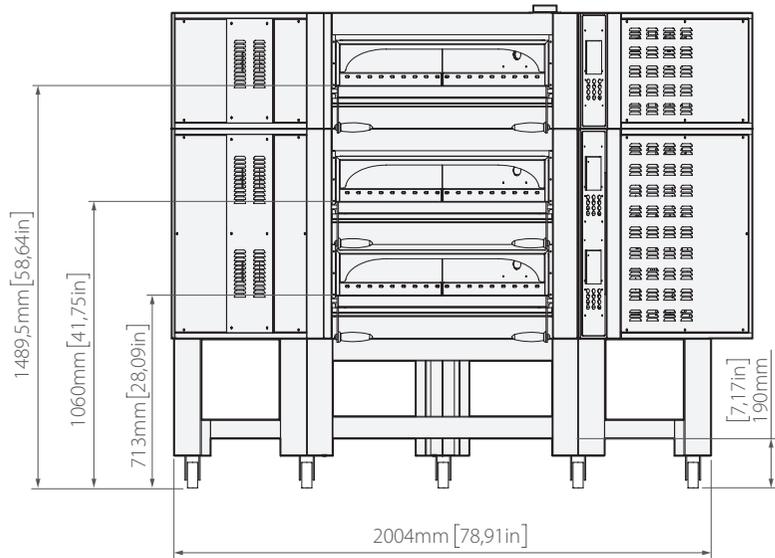


	<i>poids du four CR 8 double</i> 520 kg - 1146 lb
	<i>poids emballage + four complet CR 8 double</i> 570 kg - 1256 lb
	<i>dimensions emballage four CR 8 double</i> 1600x1680x960 [62,99x66,14x37,8 in.]

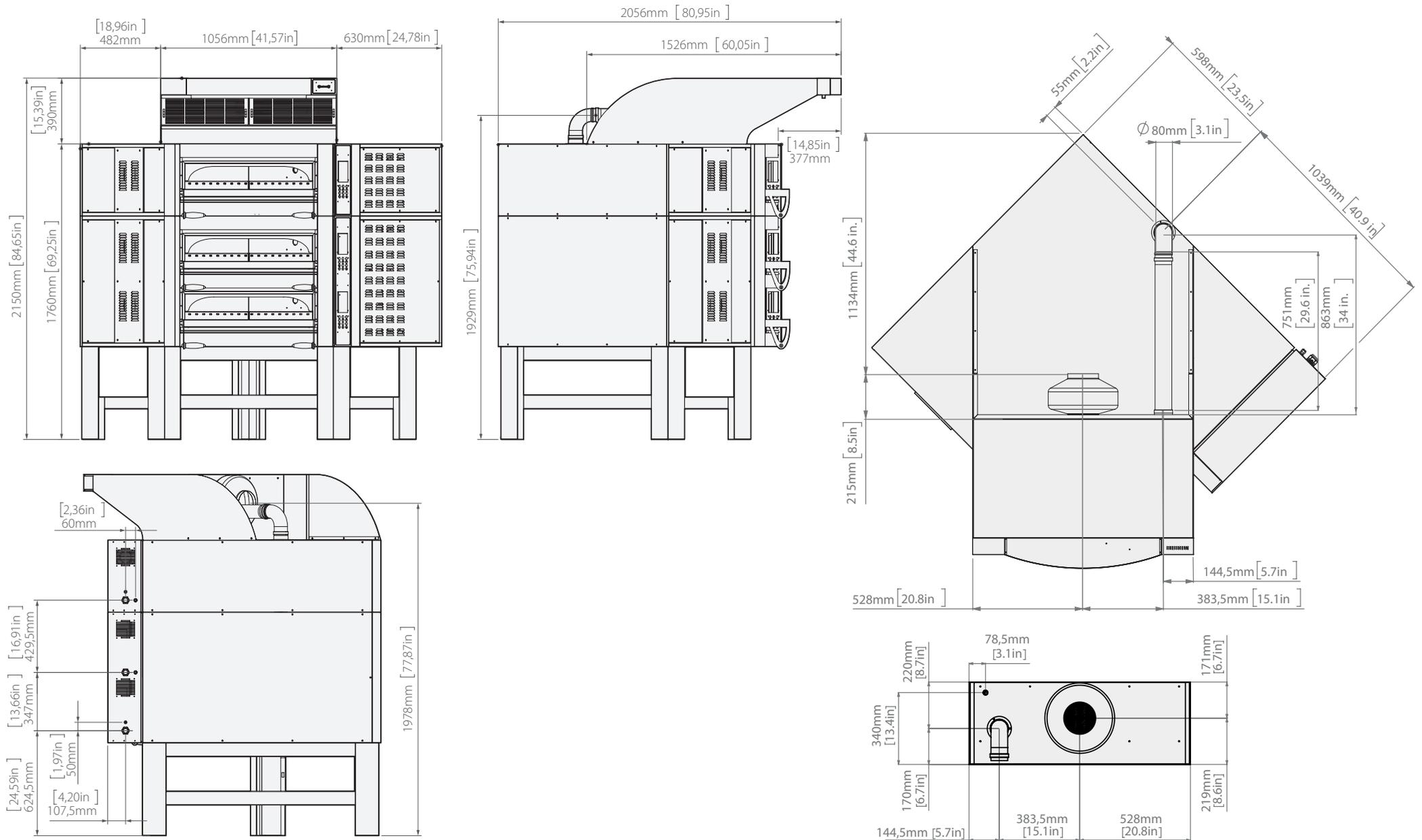
Four Caravaggio CR 8 | hotte + four double



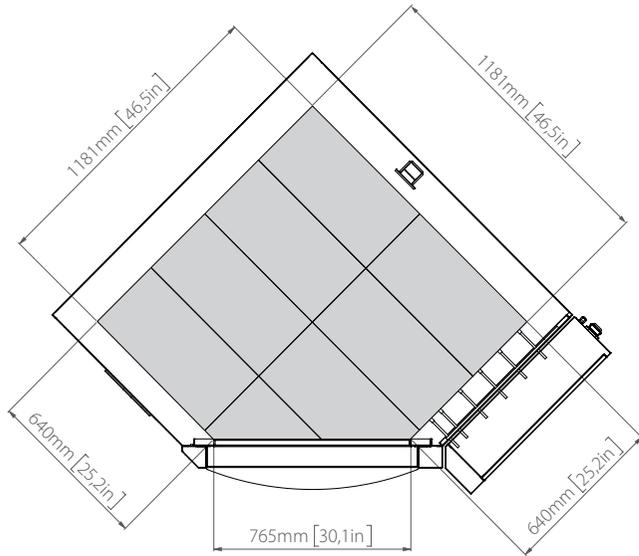
Four Caravaggio CR 8 | four triple



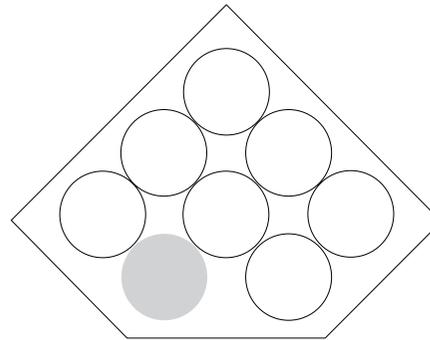
Four Caravaggio CR 8 | hotte + four triple



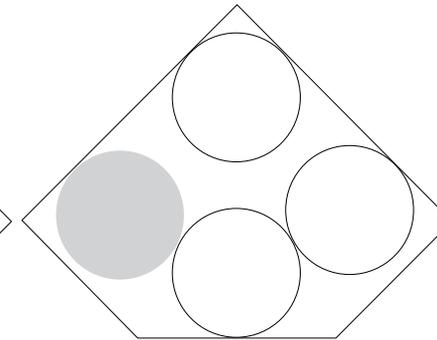
Four Caravaggio CR 8 | capacité



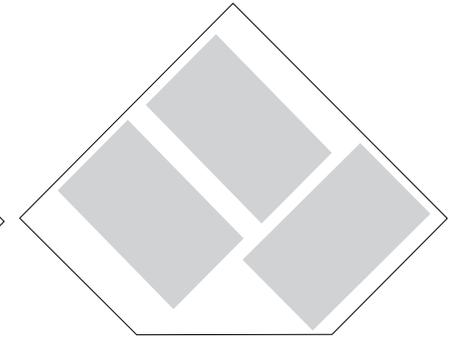
hauteur de la chambre : 140 mm [5,51 in.]



PIZZA Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]



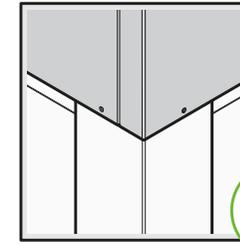
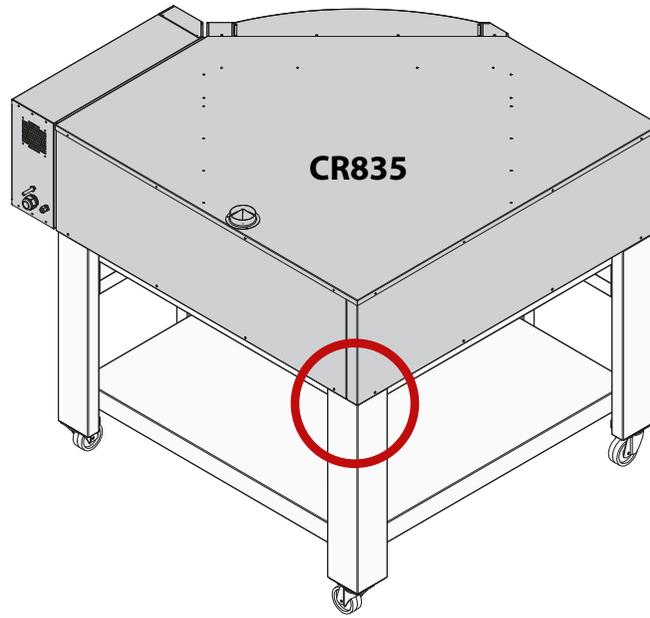
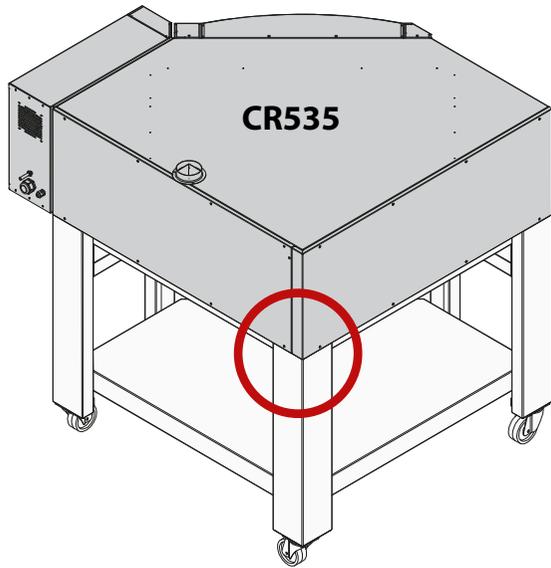
PIZZA Ø 50 cm [Ø 19,69 in.]



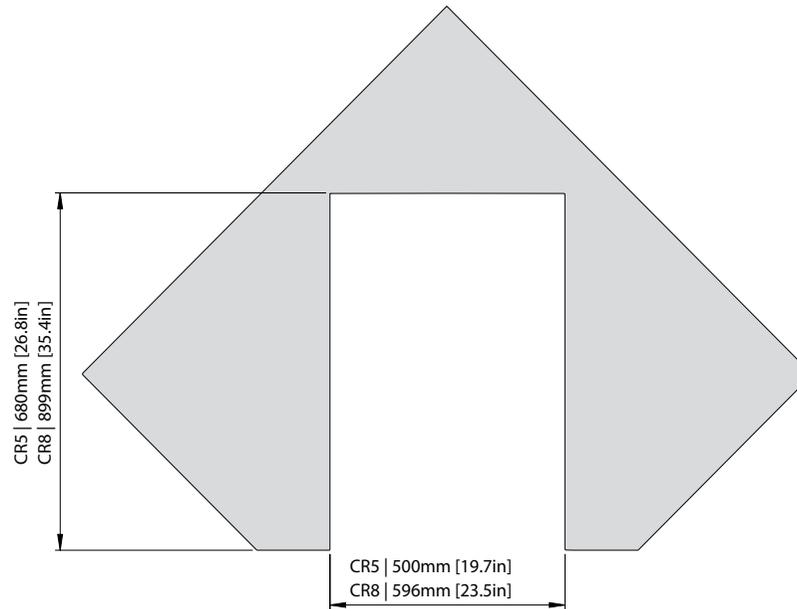
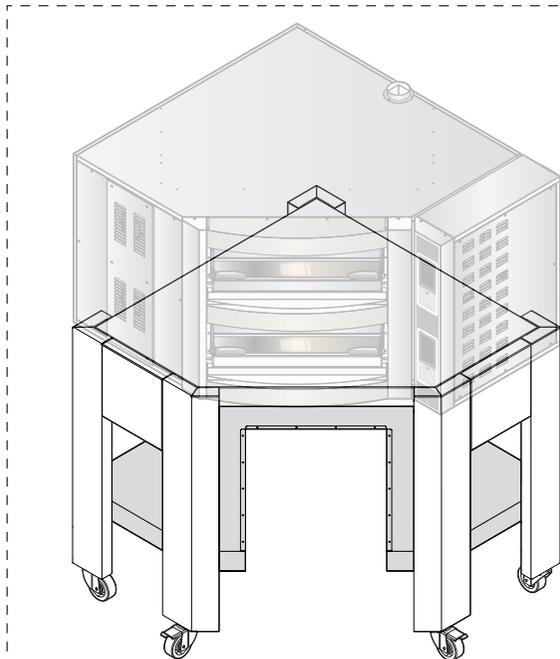
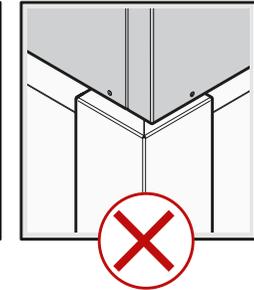
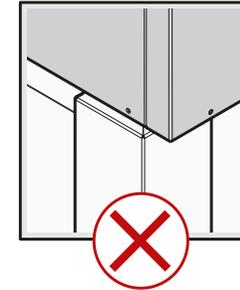
PLAQUE 60x40 cm [23,62x15,75 in.]

	Ø PIZZAS	PRODUCTIVITÉ HORAIRE
●	Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]	80 pizzas
●	Ø 50 cm [Ø 19,69 in.]	36 pizzas
■	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	21 pizzas

Alignement du four CR5 | CR8 avec le support



Faire coïncider parfaitement le coin arrière du four avec le coin du support.



Des supports pour le four Caravaggio avec une étagère inférieure façonnée pour l'insertion d'accessoires, sont disponibles sur demande auprès du Fabricant.

S'il est nécessaire de connaître d'autres mesures du support, consultez les schémas dimensionnels de la page [7](#) à la page [20](#)

3 INSTALLATION

Consignes de sécurité

- Avant l'installation de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin dans un lieu accessible pour toute ultérieure consultation de la part des différents opérateurs.
- Le manuel doit toujours accompagner le produit durant sa vie utile, même en cas de vente.
- Avant tout déplacement et installation de l'appareil, veuillez vous assurer de la conformité du local qui l'accueillera et vérifiez que les installations soient conformes aux réglementations en vigueur dans le Pays d'utilisation et aux indications inscrites sur la plaque signalétique.
- Toutes les opérations d'installation, de montage et d'entretien extraordinaire doivent être uniquement réalisées par du personnel qualifié et autorisé par le Fabricant, selon les normes en vigueur dans le Pays d'utilisation et conformément aux normes relatives aux installations et à la sécurité sur lieu de travail.
- Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des applications commerciales, par exemple dans des cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et entreprises commerciales comme les boulangeries, boucheries, etc., mais non pas pour la production continue et de masse de nourriture. Une utilisation différente de celle indiquée est considérée impropre, potentiellement dangereuse pour des personnes et des animaux et pourrait endommager l'appareil de manière définitive. L'utilisation impropre de l'appareil annule la garantie.
- Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, de remplacement des composants ou de nettoyage ordinaire / extraordinaire, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Des interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et qui ne respectent pas les indications du présent manuel peuvent provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels et annuleront la garantie.
- Il est interdit d'utiliser le four dans des endroits à risque d'explosion.
- Une installation ou un entretien différent de ceux indiqués dans le manuel peuvent causer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- Durant le montage de l'appareil, le passage ou la permanence de personnes non chargées de l'installation ne sont pas autorisés à proximité de la zone de travail.
- La plaque signalétique fournit d'importantes informations techniques. Elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil : il est par conséquent interdit de la retirer, de l'abîmer ou de la modifier.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, entraîne l'annulation de la garantie et dégage le Fabricant de toute responsabilité.

Symboles utilisés dans le manuel et sur les étiquettes appliquées sur la machine

-  Indique qu'il faut faire preuve de prudence lors de l'exécution d'une opération décrite dans un paragraphe contenant ce symbole. Le symbole indique également que l'opérateur doit être informé le plus possible afin d'éviter des conséquences indésirables ou dangereuses.
-  Indique que les surfaces marquées par ce symbole pourraient être chaudes et doivent donc être touchées avec attention.
-  Tension dangereuse
-  Risque d'explosion
-  Renvoie à un autre chapitre où l'argument est affronté de manière plus détaillé.
-  Conseil du Fabricant
-  Avertissement du Fabricant
-  Indique qu'il est nécessaire de lire attentivement le paragraphe marqué par ce symbole avant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

L'entreprise dégage toute responsabilité pour les éventuelles erreurs d'impression ou de transcription, et se réserve le droit d'apporter sans préavis les modifications qu'elle jugera nécessaires. La reproduction partielle sans le consentement du Fabricant est interdite. Les mesures fournies sont indicatives et non contraignantes. La langue originale de rédaction est l'italien : le Fabricant n'est pas retenu responsable des éventuelles erreurs de traduction /interprétation ou d'impression.

Installation

Transport

► Fig.5

Munis d'équipement de protection personnelle, transportez l'appareil dans le lieu de l'installation.

Utilisez un moyen adéquat capable de supporter le poids de l'appareil.

Modèle	simple	double
CR 5	230 kg - 507 lb	450 kg - 992 lb
CR 8	270 kg - 595 lb	520 kg - 1146 lb

Durant le montage de l'appareil, le passage ou la permanence de personnes non chargées de l'installation n'est pas autorisé à proximité de la zone de travail.

Pendant le transport, portez une attention particulière au franchissement des portes et/ou des ouvertures.

Opérations préliminaires

► Fig.6

Retirez avec soin le film de protection.

En cas de résidus de colle sur les surfaces, éliminez-les avec de l'eau et du savon et non avec des produits corrosifs, abrasifs ou avec des outils tranchants ou pointus.

! Vérifiez que toutes les pièces qui composent le four soient en bon état et ne présentent pas de défauts ou de ruptures, sinon informez le Fabricant des procédures à suivre.

Élimination des emballages

Avant de commencer à installer le four, éliminez les emballages selon les prescriptions des réglementations en vigueur dans le Pays d'installation.

! Attention, danger d'étouffement ! Les emballages, si laissés en désordre, pourraient être potentiellement dangereux pour les enfants et les animaux.

! Attention, danger d'obstacle ! Les emballages laissés en désordre pourraient gêner les moyens et les installateurs durant les opérations de montage.

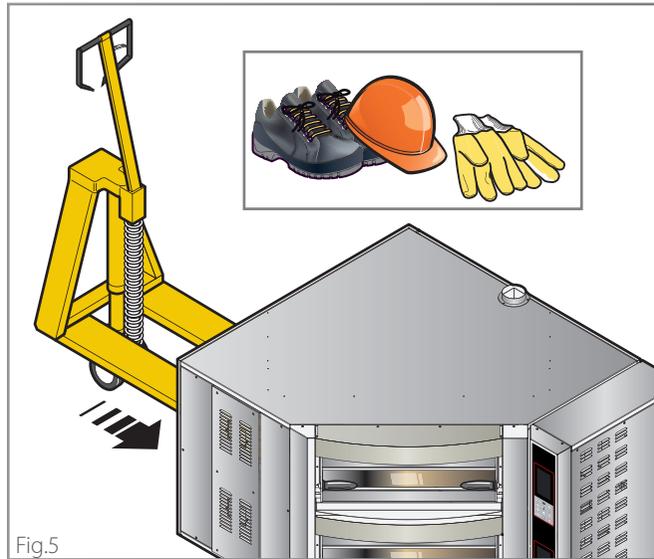


Fig.5

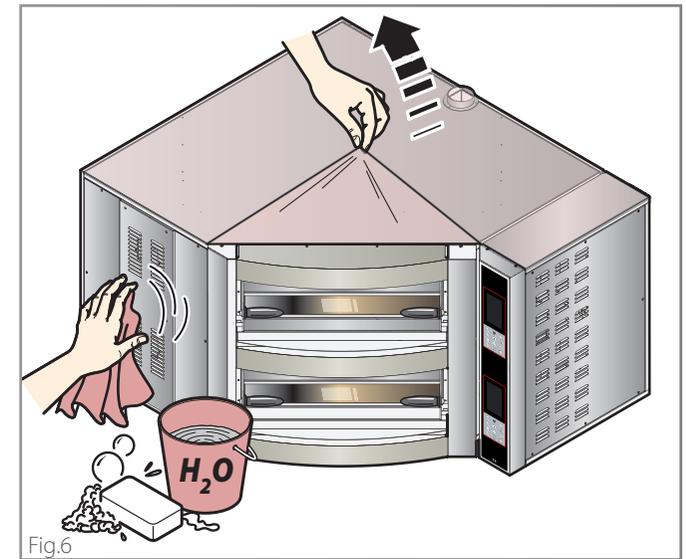


Fig.6

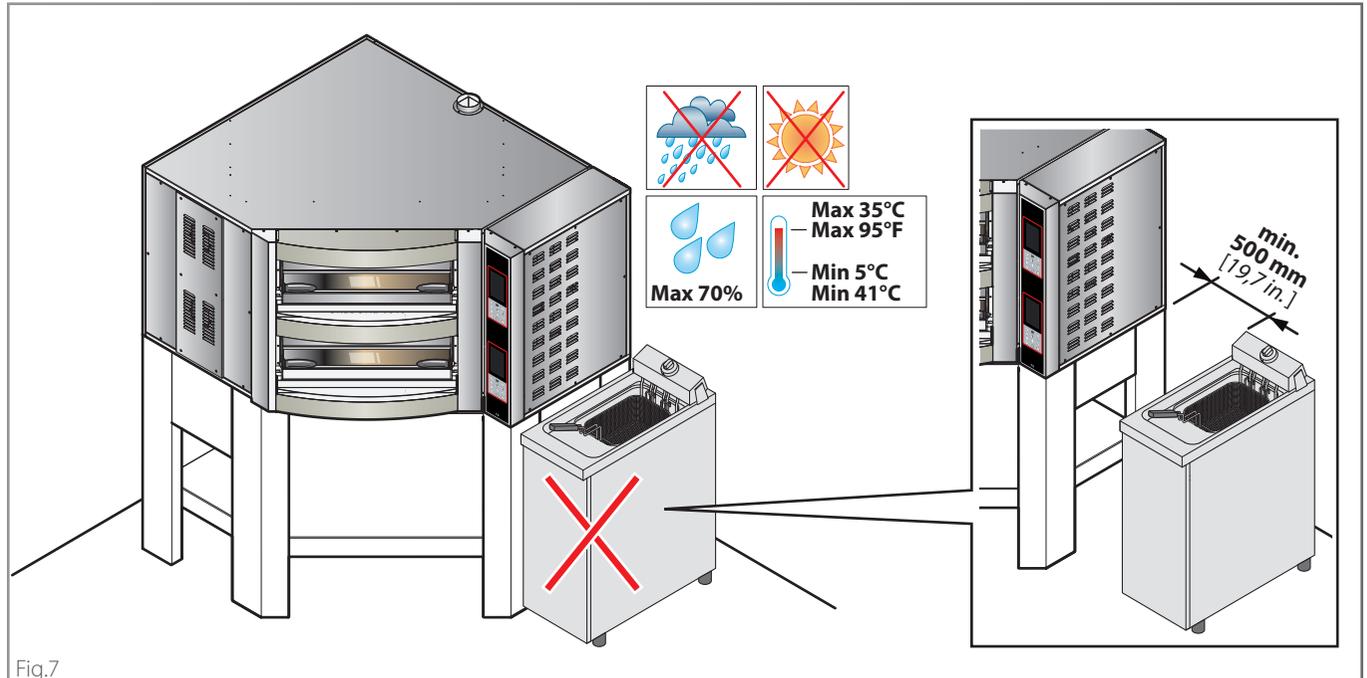


Fig.7

Installation

Positionnement

► Fig.8

Le local de positionnement doit respecter les indications fournies aux pages 4 et 5. Maintenir les distances indiquées sur la figure.

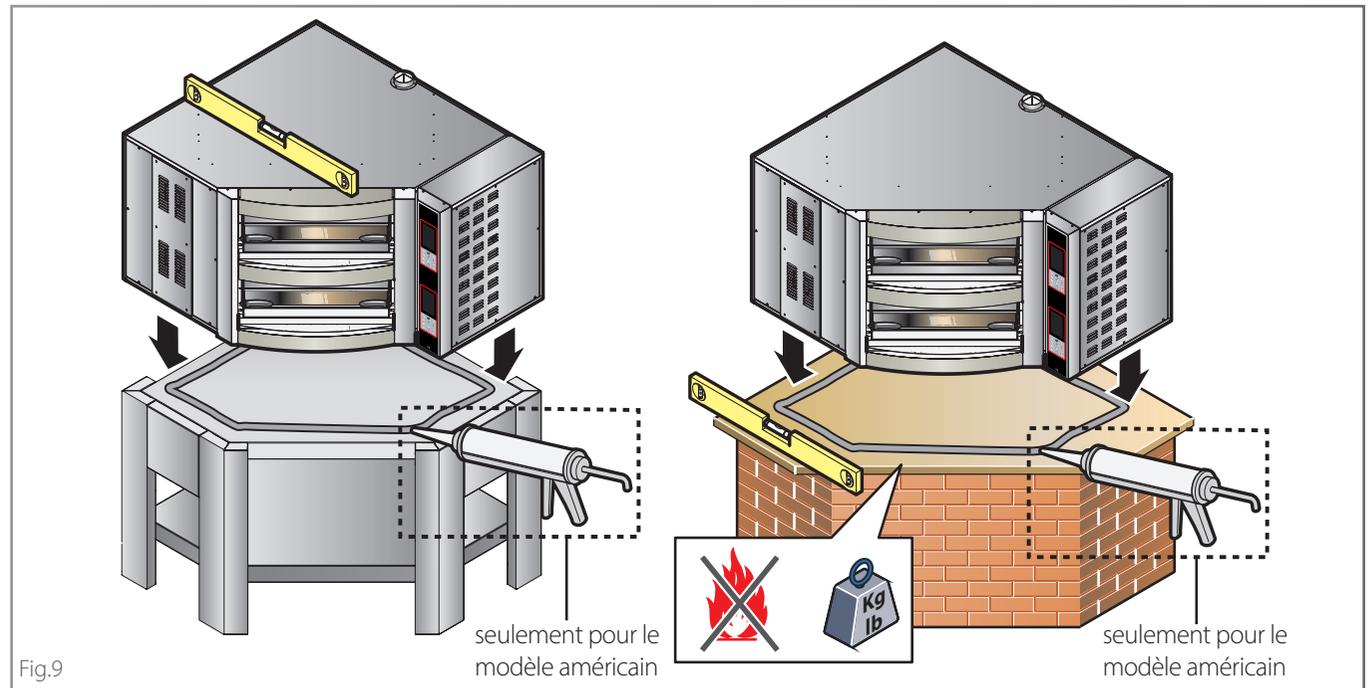
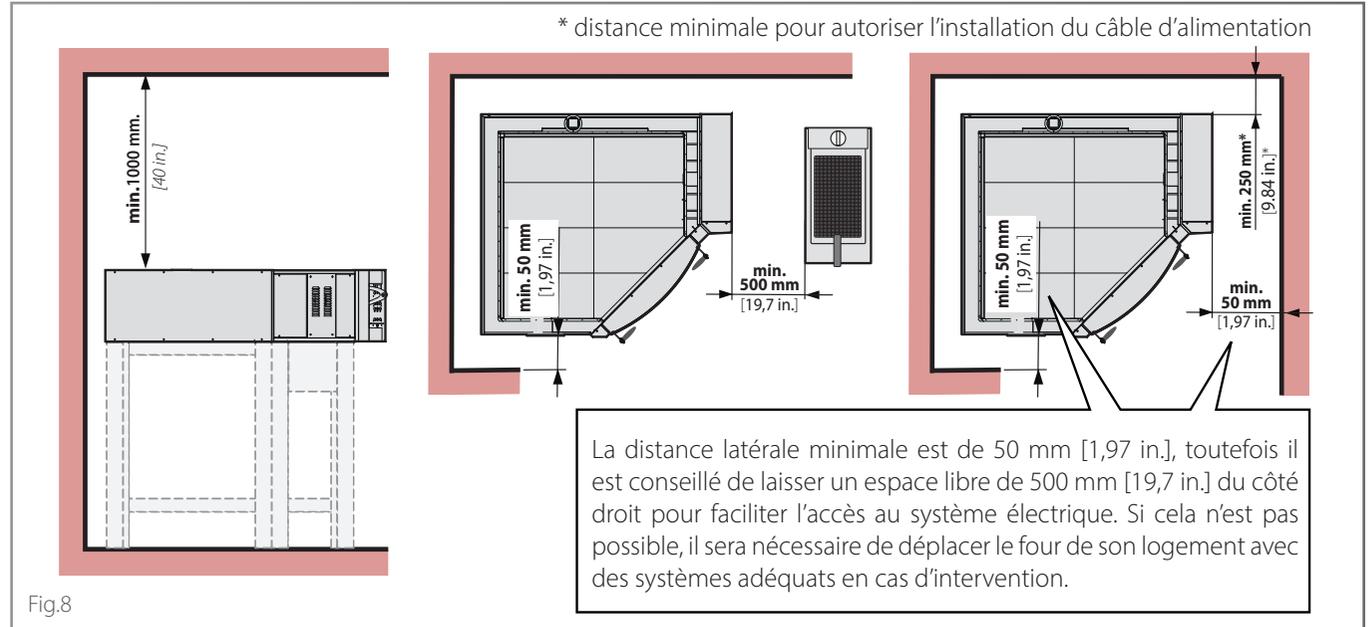
► Fig.9

Le four doit être posé sur un socle, fourni par le Fabricant ou personnel, qui doit être :

- en matière non inflammable et insensible à la chaleur ;
- parfaitement stable et plat ;
- supporter le poids de l'appareil.

Modèle	simple	double
CR 5	230 kg - 507 lb	450 kg - 992 lb
CR 8	270 kg - 595 lb	520 kg - 1146 lb

Dans les deux cas, silicuner la fissure entre le four et le support ou le plan d'appui, à l'aide de silicone résistant aux hautes températures.



Installation

Lecture plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve sur le côté droit de l'appareil. Elle fournit d'importantes informations techniques qui résultent indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil : il est par conséquent interdit de la retirer, de l'abîmer ou de la modifier.

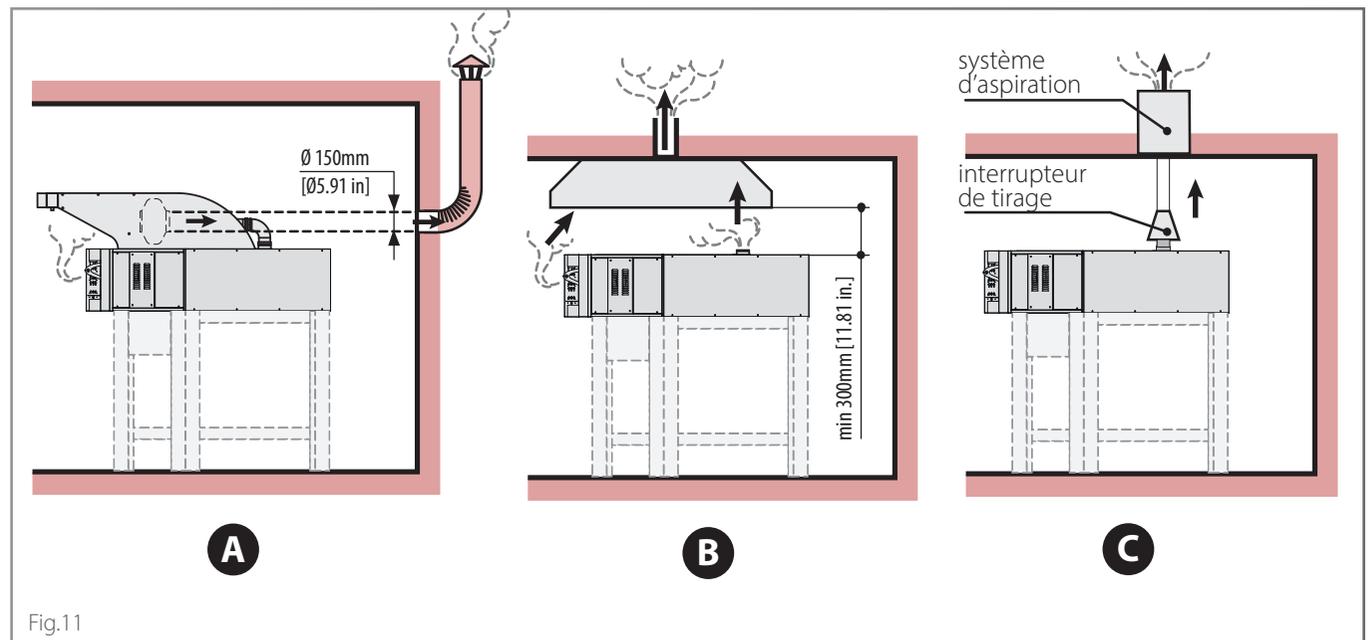
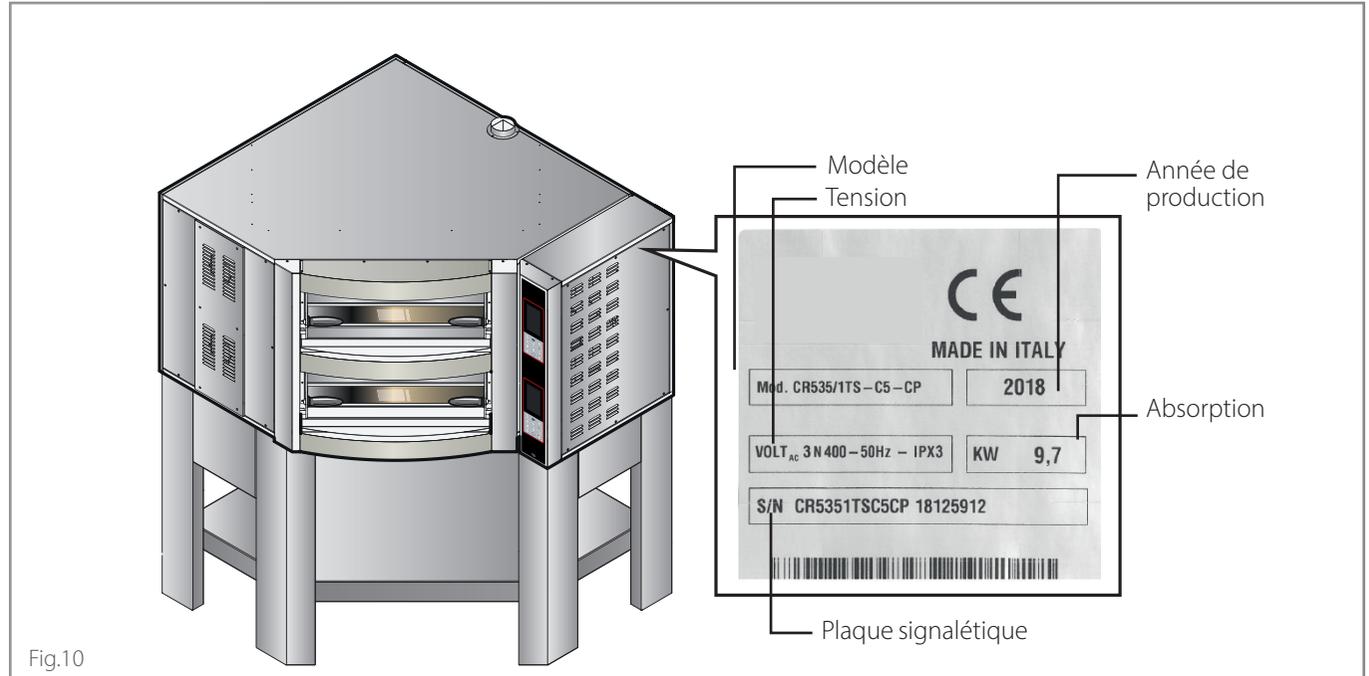
Évacuation des fumées

► Fig.11

Le four est équipé d'un système d'évacuation réglable placé dans la partie supérieure pour l'évacuation des vapeurs provenant de la chambre de cuisson.

Ces vapeurs et celles qui sortent normalement de la porte durant les phases de travail, **doivent être évacuées à l'extérieur** selon l'un des modes suivants :

- **A** à travers une **hotte fournie par le Fabricant** qui assure une compatibilité parfaite avec le four. Pour le montage correct et la fixation au four, consultez la notice jointe ; le conduit de cheminée d'évacuation doit être destiné à l'usage exclusif de l'appareil, respecter les normes en vigueur et avoir un diamètre minimum qui permet de passage d'un tuyau d'évacuation de **Ø150 mm [Ø5,91 in.]** qui correspond au diamètre du tuyau à monter sur la hotte (non fourni).
- **B** à travers une **hotte** de l'utilisateur, de débit adéquat, située à environ **300 mm [11,8 in.]** du four ;
- **C** à travers un **système d'aspiration** adéquat de l'utilisateur : dans ce cas, il faut interposer obligatoirement entre l'extracteur et la cheminée du four un interrupteur de tirage (l'extracteur et l'interrupteur de tirage ne sont pas fournis par le Fabricant). Dans ce type d'installation, les fumées qui se dégagent suite à l'ouverture de la porte ne seront pas aspirées.



Installation

Branchement électrique

► Fig.12

⚠ Le raccordement électrique ne doit être effectué que par du personnel qualifié après avoir lu les consignes de sécurité contenues dans les premières pages.

⚠ Avant de brancher le four, vérifiez que les installations soient conformes aux réglementations en vigueur dans le Pays d'utilisation et aux indications de la plaque signalétique située sur le côté droit du four.

Les appareils sont fournis sans câble d'alimentation et sans fiche : les deux éléments doivent être montés sur le four par du personnel qualifié. Le câble doit être exclusivement **du type indiqué** et doté d'une fiche de débit adéquat à l'absorption du four pour le raccordement à la ligne électrique.

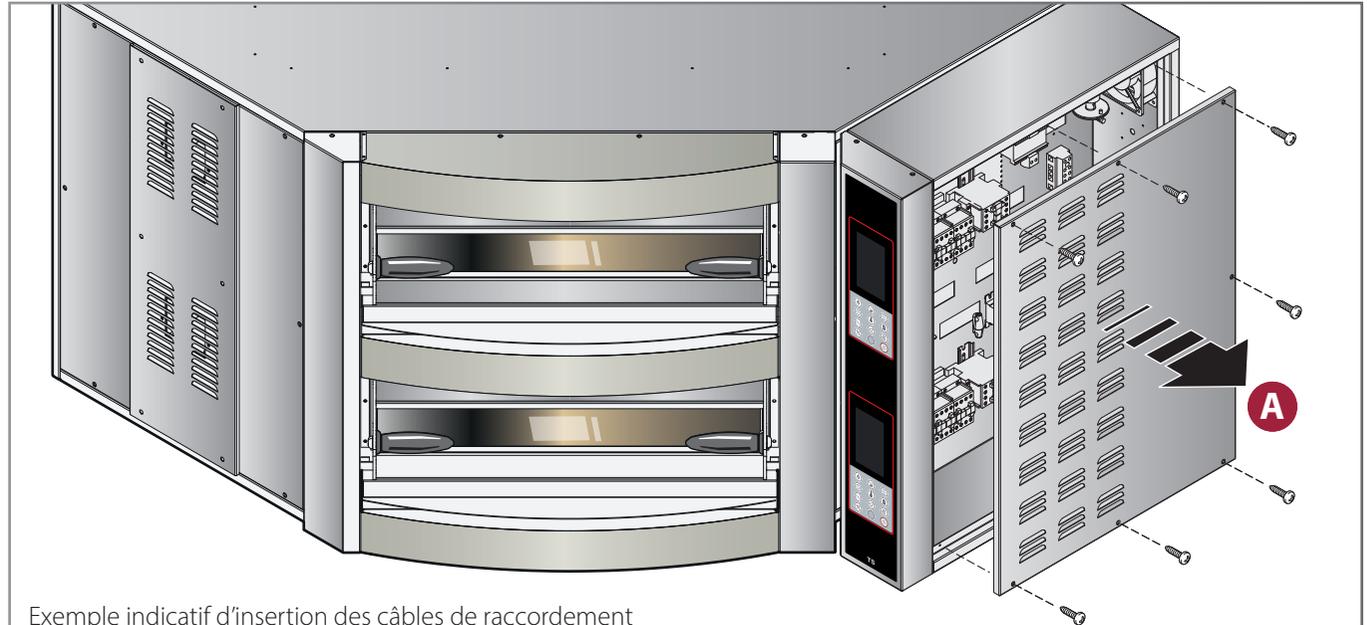
⚠ Si le four a une chambre double, les câbles d'alimentation à raccorder sont deux, tout comme les prises de raccordement.

Types des câbles :

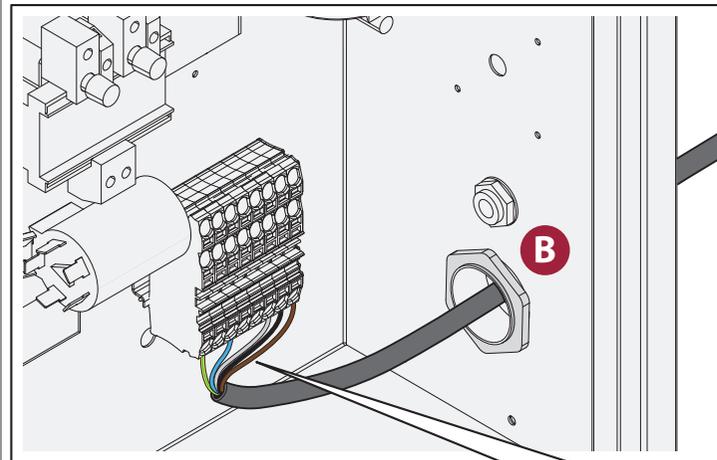
- CR 5 triphasé Europe (400V) / H07RN-F 5G2,5
- CR 5 triphasé Amérique (208V) / 11/4 SOOW
- CR 5 monophasé (230V) / H07RN-F 3G10
- CR 8 triphasé Europe (400V) / H07RN-F 5G4
- CR 8 triphasé Amérique (208V) / 9/4 SOOW

Pour raccorder le câble à l'appareil, retirez le panneau latéral droit dans le four, faites passer le câble à travers le presse-étoupe prédisposé et raccordez-le correctement au bornier.

📄 Sur les pages suivantes se trouvent les schémas électriques : référez-vous à celui spécifique au modèle à raccorder.



Exemple indicatif d'insertion des câbles de raccordement



- ⊕ terre
- N:** neutre
- R - S - T... L:** phase

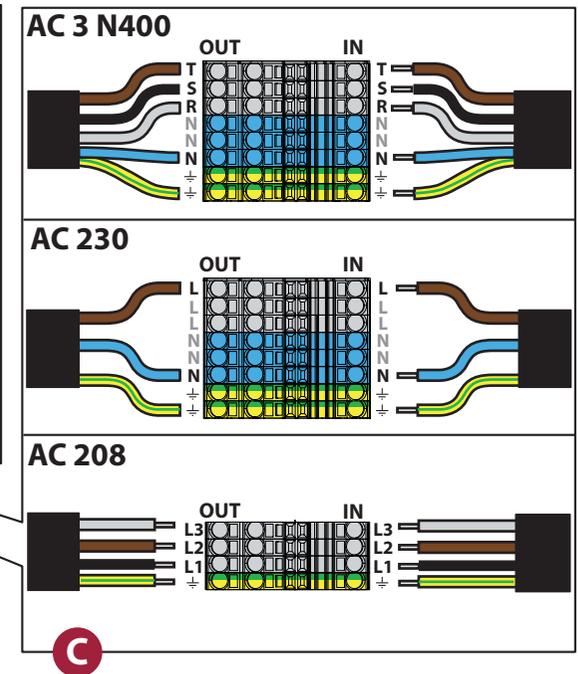


Fig.12

Installation

Pour obtenir un branchement électrique correct, l'appareil doit :

- être inclus dans un **système équipotentiel** selon ce que prévoit la normative en vigueur. Ce raccordement doit être effectué entre différents appareils avec la borne indiquée par le symbole équipotentiel . Le conducteur devra avoir une section maximum de 10 mm² (selon la norme CEI EN 60335-2-42:2003-09) et être de couleur jaune vert ;
- être obligatoirement raccordé à la **ligne de terre**  du réseau (câble de couleur jaune vert) ;
- être obligatoirement raccordé à un **disjoncteur thermique** selon ce que prévoit la réglementation en vigueur (0,03A Type A) ;
- être obligatoirement raccordé à un **mécanisme d'interruption omnipolaire** qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

Le Fabricant décline toute responsabilité pour le non-respect de ce qui est susmentionné.



En cas de besoin, le câble doit être remplacé par le Revendeur ou par son service d'assistance technique, ou toutefois par une personne ayant une qualification similaire, de manière à prévenir tout type de risque.



Tableau des données électriques à la page [6](#)

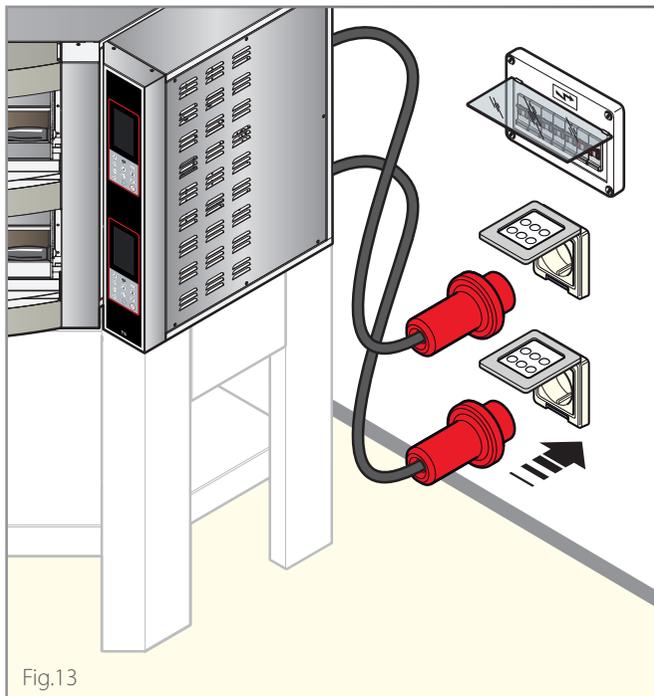


Fig.13

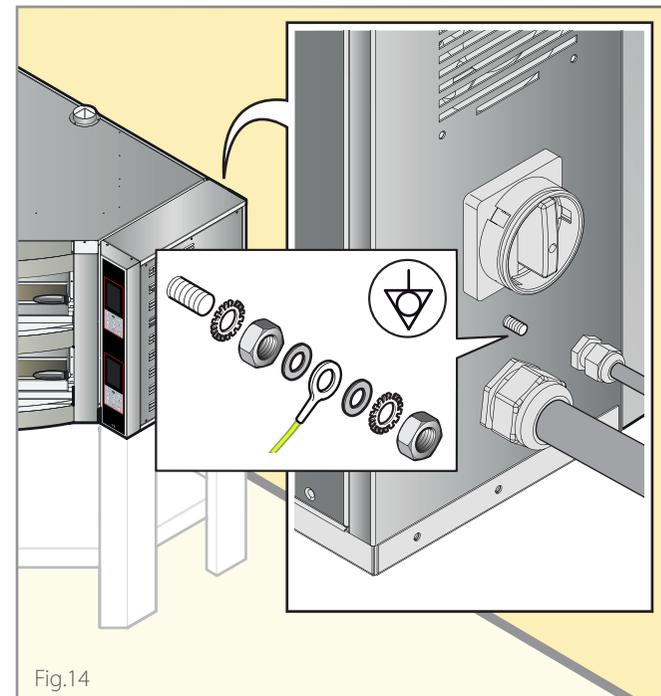
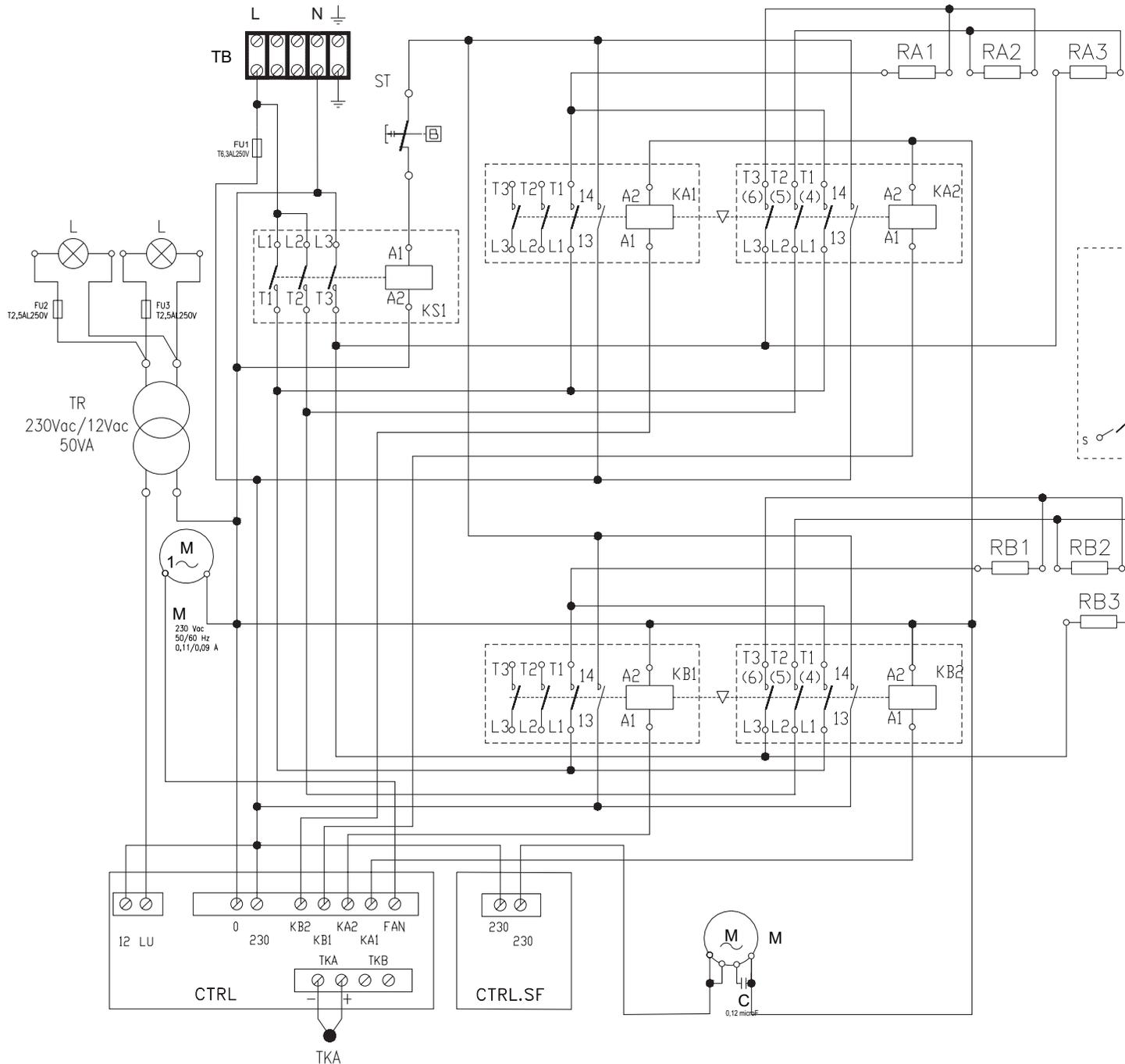
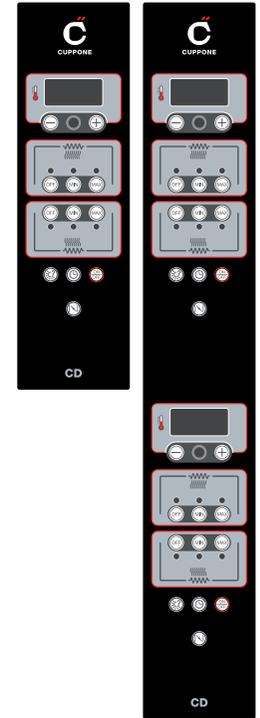


Fig.14

Schémas électriques

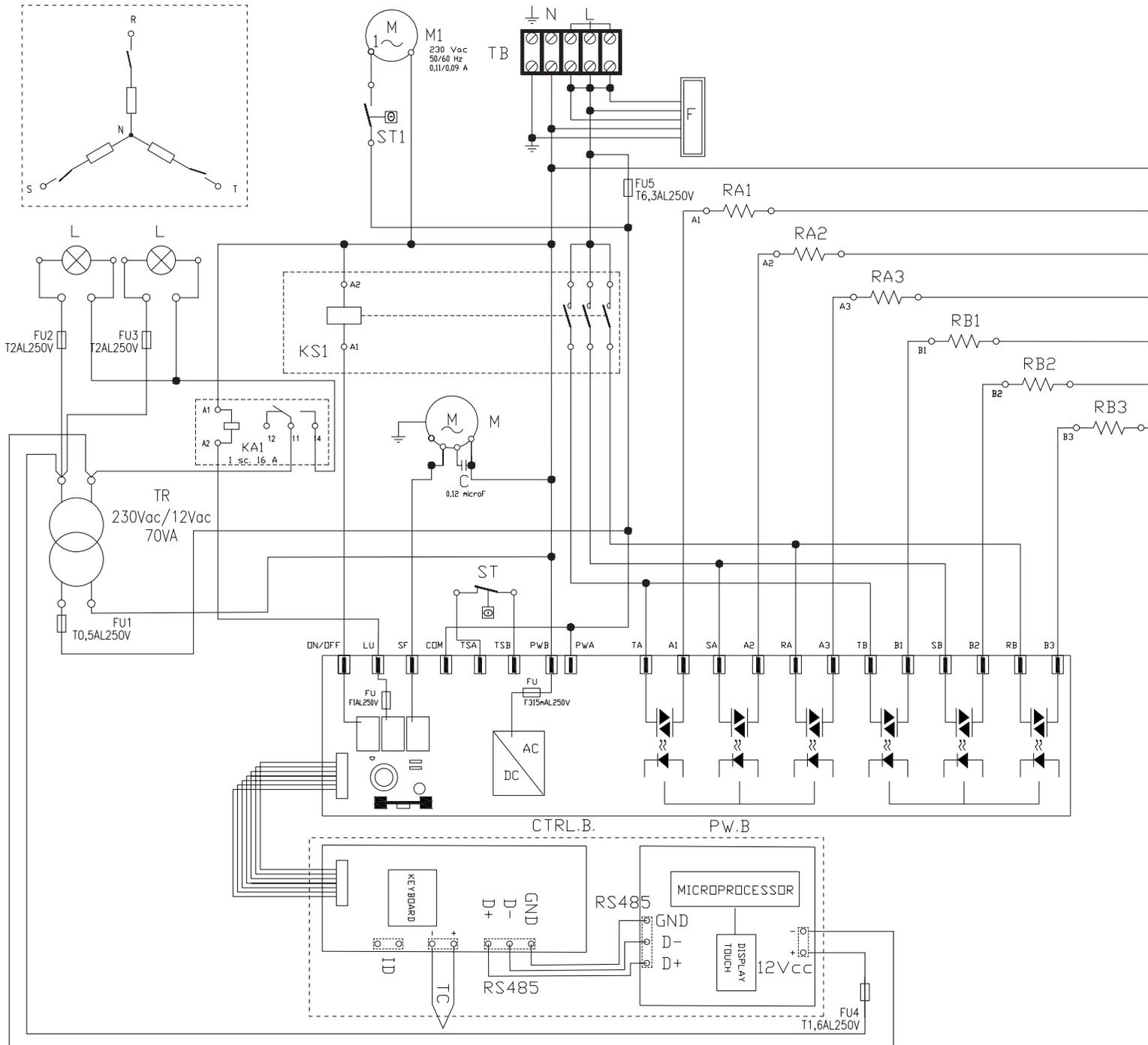


AC 230
mod. CD

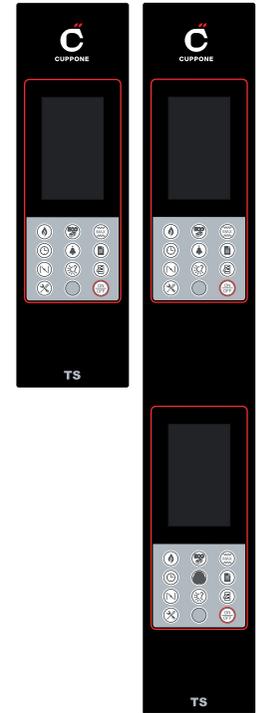


Sigle	Description
CTRL	Carte de contrôle du four
CTRL.SF	Carte supplémentaire cheminée
FU	Fusibles
Ks	Contacteur de sécurité BF09-MC09
KA1	Moyenne puissance rés. voûte BF09-MC09
KA2	Pleine puissance rés. voûte BF09-MC09
KB1	Moyenne puissance rés. sole BF09-MC09
KB2	Pleine puissance rés. sole BF09-MC09
L	Lumières chambre de cuisson
M1	Moteur ventilateur refroid. cartes
M	Moteur ouverture cheminée d'évacuation
RA1,2,3	Résistances supérieures
RB1,2,3	Résistances inférieures
ST	Thermostat de sécurité
TB	Bornier
TKA	Thermocouple résistances supérieures
TR	Transformateur 50VA, 230/12V AC

Schémas électriques

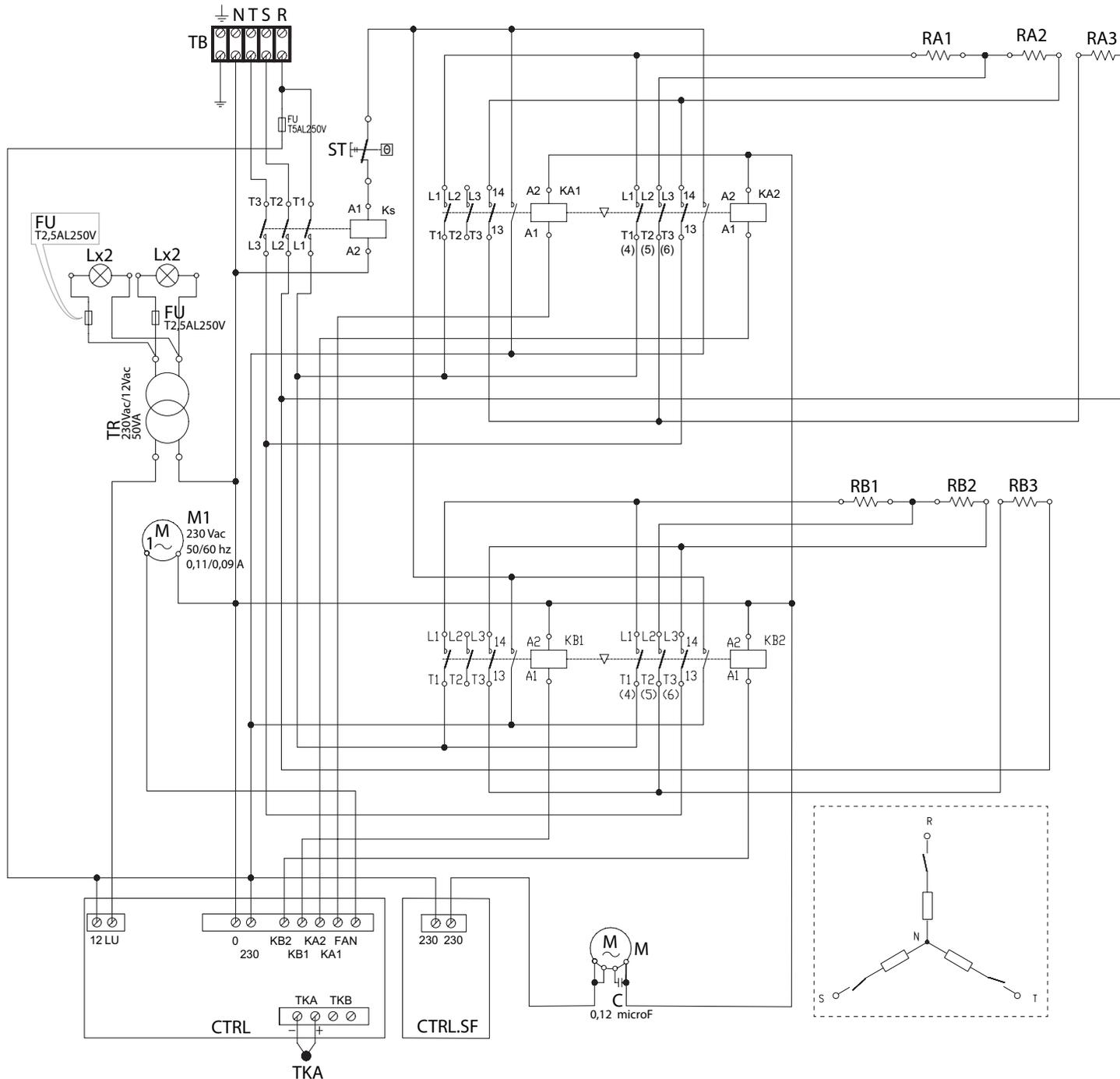


AC 230
mod. TS

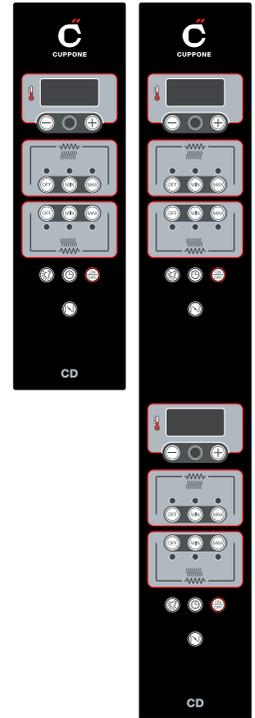


Sigle	Description
CTRL.B	Carte de contrôle du four
C	Condensateur démarrage moteur
F	Filtre anti-bruit
FU	Fusibles
ID	Entrée numérique pour allumage à dist.
KM	Contacteur BF09-MC09
L	Lumières chambre de cuisson
M1	Moteur ventilateur refroid. cartes
M	Moteur ouverture cheminée d'évacuation
PW.B	Carte de puissance
RA1,2,3	Résistances supérieures
RB1,2,3	Résistances inférieures
ST	Thermostat de sécurité
ST1	Klixon ventilateur refroidissement
TB	Bornier
TC	Thermocouple
TR	Transformateur lumières 50VA, 230/12Vac
TR1	Transformateur 20VA, 230/12Vac

Schémas électriques



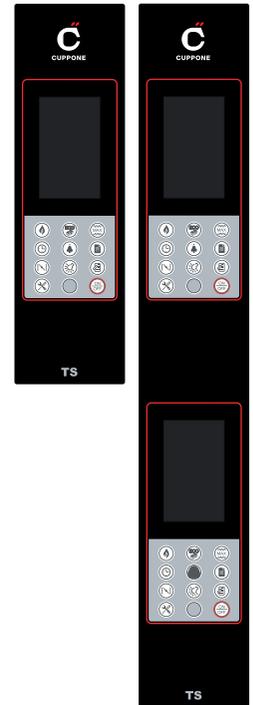
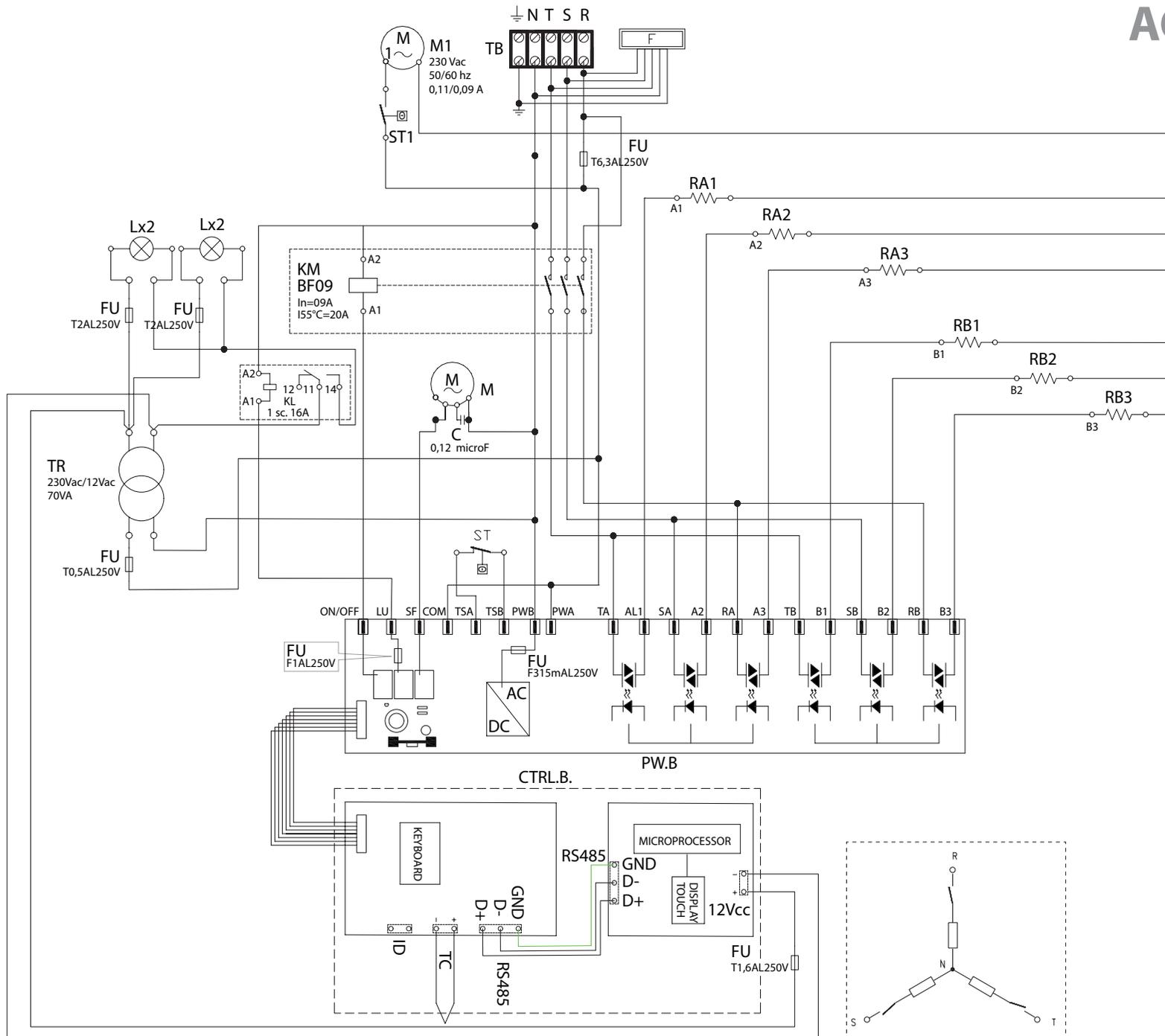
AC 3N 400 mod. CD



Sigle	Description
CTRL	Carte de contrôle du four
CTRL.SF	Carte supplémentaire cheminée
FU	Fusibles
Ks	Contacteur de sécurité BF09-MC09
KA1	Moyenne puissance rés. voûte BF09-MC09
KA2	Pleine puissance rés. voûte BF09-MC09
KB1	Moyenne puissance rés. sole BF09-MC09
KB2	Pleine puissance rés. sole BF09-MC09
L	Lumières chambre de cuisson
M1	Moteur ventilateur refroid. cartes
M	Moteur ouverture cheminée d'évacuation
RA1,2,3	Résistances supérieures
RB1,2,3	Résistances inférieures
ST	Thermostat de sécurité
TB	Bornier
TKA	Thermocouple résistances supérieures
TR	Transformateur 50VA, 230/12V AC

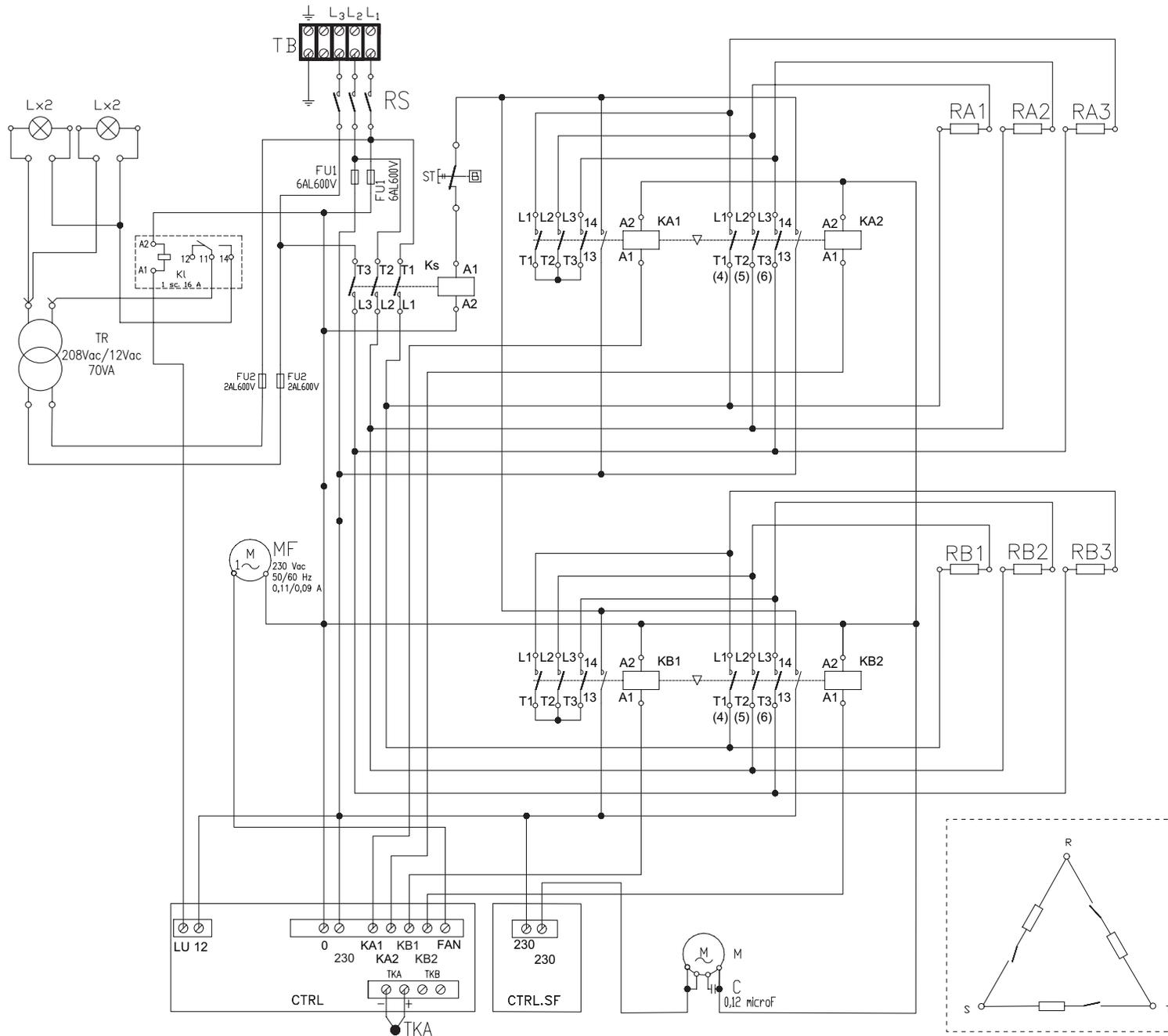
Schémas électriques

AC 3N 400 mod. TS

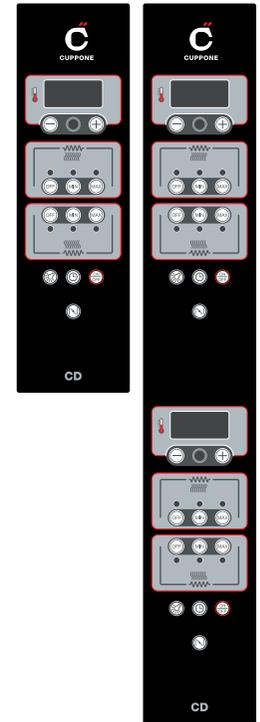


Sigle	Description
CTRL.B	Carte de contrôle du four
C	Condensateur démarrage moteur
F	Filtre anti-bruit
FU	Fusibles
ID	Entrée numérique pour allumage à dist.
KM	Contacteur BF09-MC09
L	Lumières chambre de cuisson
M1	Moteur ventilateur refroid. cartes
M	Moteur ouverture cheminée d'évacuation
PW.B	Carte de puissance
RA1,2,3	Résistances supérieures
RB1,2,3	Résistances inférieures
ST	Thermostat de sécurité
ST1	Klixon ventilateur refroidissement
TB	Bornier
TC	Thermocouple
TR	Transformateur lumières 50VA, 230/12Vac
TR1	Transformateur 20VA, 230/12Vac

Schémas électriques



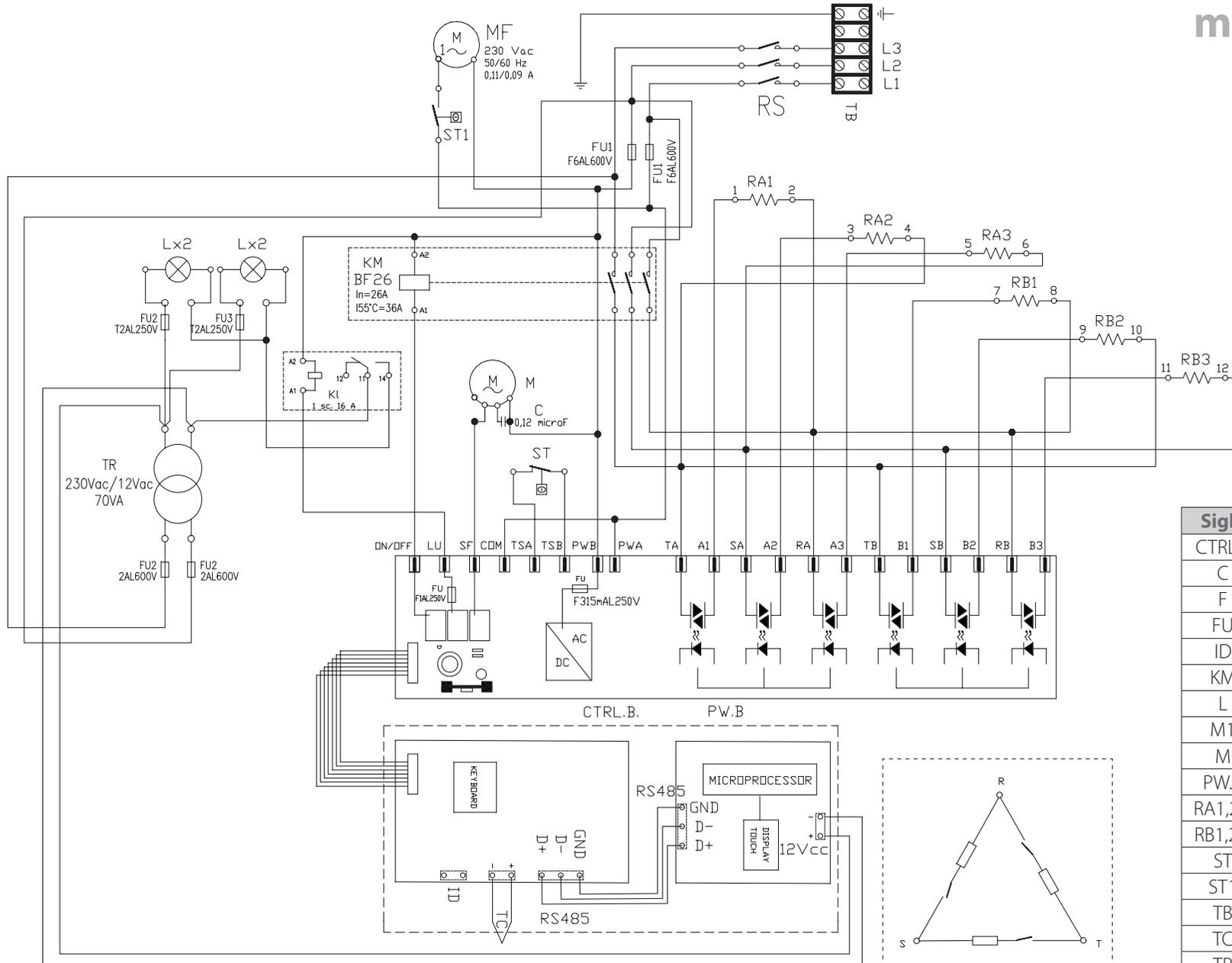
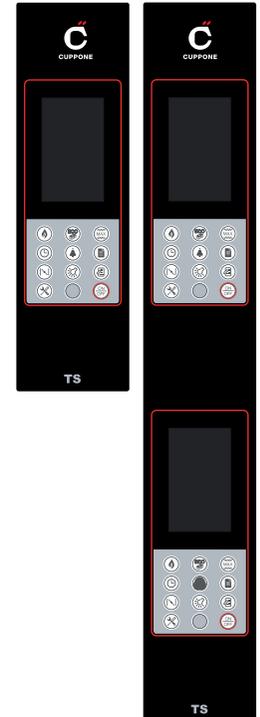
AC 3 208
mod. CD



Sigle	Description
CTRL	Carte de contrôle du four
CTRL.SF	Carte supplémentaire cheminée
FU	Fusibles
Ks	Contacteur de sécurité BF09-MC09
KA1	Moyenne puissance rés. voûte BF09-MC09
KA2	Pleine puissance rés. voûte BF09-MC09
KB1	Moyenne puissance rés. sole BF09-MC09
KB2	Pleine puissance rés. sole BF09-MC09
L	Lumières chambre de cuisson
M1	Moteur ventilateur refroid. cartes
M	Moteur ouverture cheminée d'évacuation
RA1,2,3	Résistances supérieures
RB1,2,3	Résistances inférieures
ST	Thermostat de sécurité
TB	Bornier
TKA	Thermocouple résistances supérieures
TR	Transformateur 50VA, 230/12V AC

Schémas électriques

AC 3 208 mod. TS



Sigle	Description
CTRL.B	Carte de contrôle du four
C	Condensateur démarrage moteur
F	Filtre anti-bruit
FU	Fusibles
ID	Entrée numérique pour allumage à dist.
KM	Contacteur BF09-MC09
L	Lumières chambre de cuisson
M1	Moteur ventilateur refroid. cartes
M	Moteur ouverture cheminée d'évacuation
PW.B	Carte de puissance
RA1,2,3	Résistances supérieures
RB1,2,3	Résistances inférieures
ST	Thermostat de sécurité
ST1	Klixon ventilateur refroidissement
TB	Bornier
TC	Thermocouple
TR	Transformateur lumières 50VA, 230/12Vac
TR1	Transformateur 20VA, 230/12Vac

Installation

Pré-essai et essai

Avant la livraison au client, le four est contrôlé et testé dans les ateliers du Fabricant.

La « feuille de contrôle du processus de production » ci-joint, garantit que **chaque** passage du processus de production, de l'assemblage jusqu'à l'emballage, a été soigneusement vérifié tant sous le profil de la fonctionnalité que de la sécurité.

Après avoir installé l'appareil, vérifiez et cochez par un « √ » tous les points du tableau ci-contre : cela confirmera d'avoir effectué une installation complète et correcte.

Terminez en expliquant à l'utilisateur comment utiliser de manière optimale et sûre l'appareil et comment effectuer les opérations d'entretien ordinaire et de nettoyage.

Vérification du fonctionnement et premier allumage

Mettez l'appareil en marche en suivant les indications du manuel « Utilisation et Entretien » joint à celui-ci : surveillez-le durant l'essai et vérifiez le bon fonctionnement de tous les composants électriques.

Lors de la première utilisation, il est conseillé de régler la température à une valeur de **150 °C - 302 °F**, pour le modèle « **TS** » un pourcentage de 80 % en voûte et de 20 % en sole, pour le modèle « **CD** » régler **MAX** en voûte et **MIN** en sole, pendant au moins **8 heures, sans introduire d'aliments à l'intérieur**.

Durant tout ce temps, il est conseillé de laisser le conduit d'évacuation complètement ouvert, et la hotte allumée, si présente.

Durant cette première phase, l'évaporation de l'humidité des matériaux isolants produira des fumées et des odeurs désagréables qui disparaîtront progressivement dans les cycles de fonctionnement successifs.

√	Vérifications du positionnement	Chapitre de référence à la page...
	Les locaux d'installation sont-ils appropriés et aux normes ? (échange d'air correct, température minimale/maximale, etc...)	Positionnement à la page 24
	L'appareil est-il parfaitement nivelé ?	
	L'appareil est-il parfaitement posé sur la base sous-jacente et cette dernière est-elle adaptée pour soutenir le four ?	
	Les distances minimales indiquées sont-elles respectées ?	
	Le film de protection a-t-il été retiré sur chaque surface ?	Opérations préliminaires à la page 23
	La chambre du four est-elle libérée de tout objet non conforme (ex. outils d'installation, manuel d'utilisation, parties d'emballage, etc...) ? Si ce n'est pas le cas, veuillez les enlever !	
	Le conduit de cheminée présent est-il adéquat et respecte-t-il les réglementations en vigueur ?	Évacuation des fumées à la page 25
√	Vérifications électriques	Chapitre de référence
	La tension de réseau est-elle conforme aux données fournies sur la plaque signalétique ?	Branchement électrique à la page 26
	Le branchement électrique a-t-il été effectué selon les normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil et selon les schémas électriques fournis ?	
√	Contrôles sortie fumées	Chapitre de référence
	L'appareil est-il correctement positionné sous une hotte d'aspiration adéquate ? Nous rappelons qu'il est possible de raccorder l'évacuation des fumées à un extracteur (ventilateur ou tuyau d'extraction de hotte motorisée) en interposant obligatoirement entre ce dernier et la cheminée du four un interrupteur de tirage.	Évacuation des fumées à la page 25
√	Divers	Chapitre de référence
	L'utilisateur est-il en possession de tous les documents relatifs au four ?	-
	L'utilisateur a-t-il été correctement instruit sur l'utilisation et l'entretien du four ?	-

Messages d'erreur mod. CD

Code sur l'afficheur	Comportement du four	Résolution
Err	Le thermocouple des résistances est déconnecté ou défectueux	Contactez l'Assistance Technique
rEF	La sonde pour la mesure de la température de la carte et du joint froid est défectueuse	
ALL	Pré-alarme de température élevée sur la carte de contrôle, supérieure au paramètre 06.	
ntc	Alarme de température élevée sur la carte de contrôle.	

NOTE :

« Err » - « ntc » la machine s'éteint

« ALL » la machine continue à fonctionner.

Messages d'erreur mod. TS

Code sur l'afficheur	Comportement du four	Résolution
A0	L'alarme indique une configuration erronée du four. Toute fonction du four est interrompue	Contactez l'Assistance Technique
A1	L'alarme indique un manque de communication entre les cartes du four. Toute fonction du four est interrompue	
A4...A8	La lumière est éteinte et le four ne chauffe pas même si la température est programmée	

Avertissements mod. TS

Code	Comportement du four	Résolution
W1	 Température excessive du dissipateur de la carte de puissance. <i>Le dissipateur est un bloc en aluminium spécial, monté sur la carte de puissance pour disperser la chaleur générée par celle-ci.</i>	Si ces avertissements apparaissent, le four continue à fonctionner mais présente des anomalies liées à la température excessive qui doivent être résolues. Vérifiez : <ul style="list-style-type: none"> • le bon positionnement du four (par ex. les températures de la pièce où est installé le four) • les distances conseillées par rapport aux murs et aux appareils qui génèrent à leur tour de la chaleur (ex. friteuses) • si les ventilateurs de refroidissement fonctionnent (en regardant à travers les fentes sans retirer le panneau latéral) Après avoir contrôlé, si le problème persiste, contactez l'Assistance Technique.
W2	 Température excessive du joint froid. <i>Le joint froid est une sonde intégrée dans la carte display qui mesure la température de celle-ci et de l'atmosphère adjacente.</i>	
W3	Dans le four se trouve un compteur qui vérifie les heures de travail : après 250 heures, un pop-up avertit l'utilisateur qu'il est temps de procéder au nettoyage sous le plan réfractaire.	Si la pop-up d'avertissement est touché, elle disparaît mais reste affichée dans la barre de fonctions. Il est conseillé d'effectuer le nettoyage sous le plan en réfractaire le plus tôt possible.
W5... W14	messages relatifs aux notes	

4 PROCÉDURES

Mise à jour Firmware

1 TÉLÉCHARGEZ LA MISE À JOUR FIRMWARE

- A Ouvrez votre e-mail et téléchargez le dossier zippé reçu par e-mail par le Fabricant/Revendeur
- B Ouvrez le dossier zippé en cliquant deux fois rapidement dessus ; à l'intérieur vous trouverez 6 fichiers nécessaires pour la mise à jour
- C Insérez une clé USB dans votre ordinateur personnel, vide et formatée FAT32
- D Glissez les 6 fichiers de mise à jour à l'intérieur
- E Retirez correctement la clé USB de l'ordinateur.

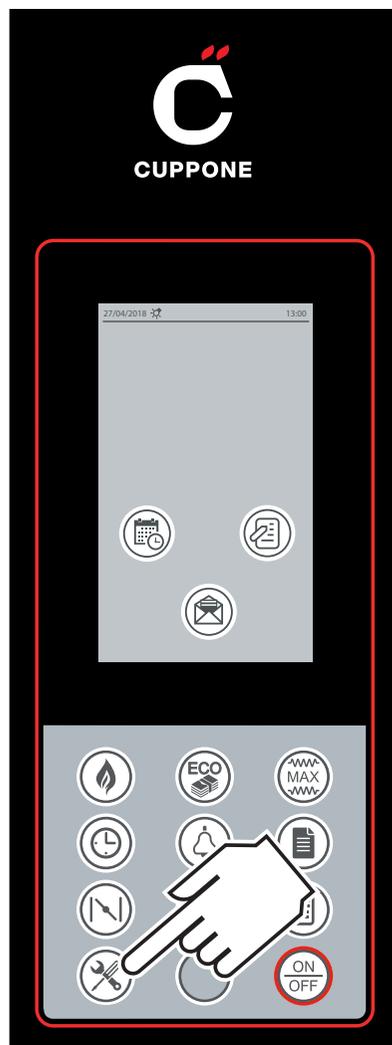
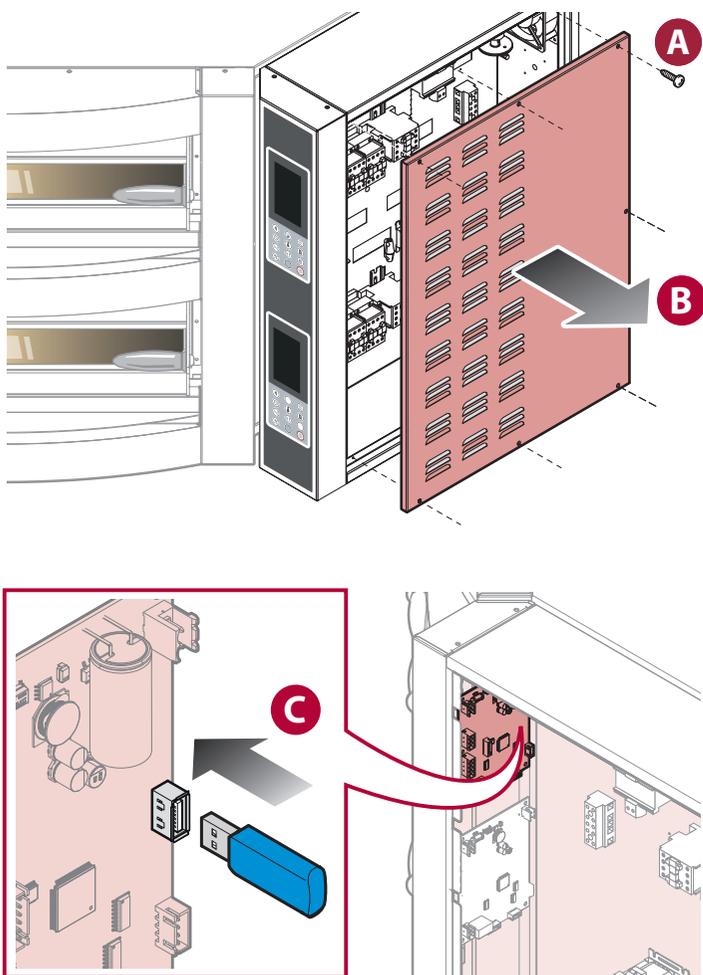


2 VÉRIFIEZ LA VERSION FIRMWARE ACTUELLE

- A Avec le four en STAND-BY, pressez l'icône **SERVICE**
- B Pressez l'icône **VERSIONS FIRMWARE**
- C La version firmware installée dans le four s'affichera ; appuyez sur la touche **FLÈCHE ARRÈRE** pour quitter la page-écran.



Procédures | Mise à jour du firmware



3 TÉLÉCHARGEZ LE FIRMWARE MIS À JOUR

- A Dévissez les vis qui fixent le panneau latéral
- B Retirez le panneau latéral et accédez à la carte qui se trouve derrière le panneau Touch
- C Insérez la clé contenant les 6 fichiers de mise à jour dans la prise USB, située derrière la carte Touch.

4

Avec le four en stand-by, pressez l'icône **SERVICE**.

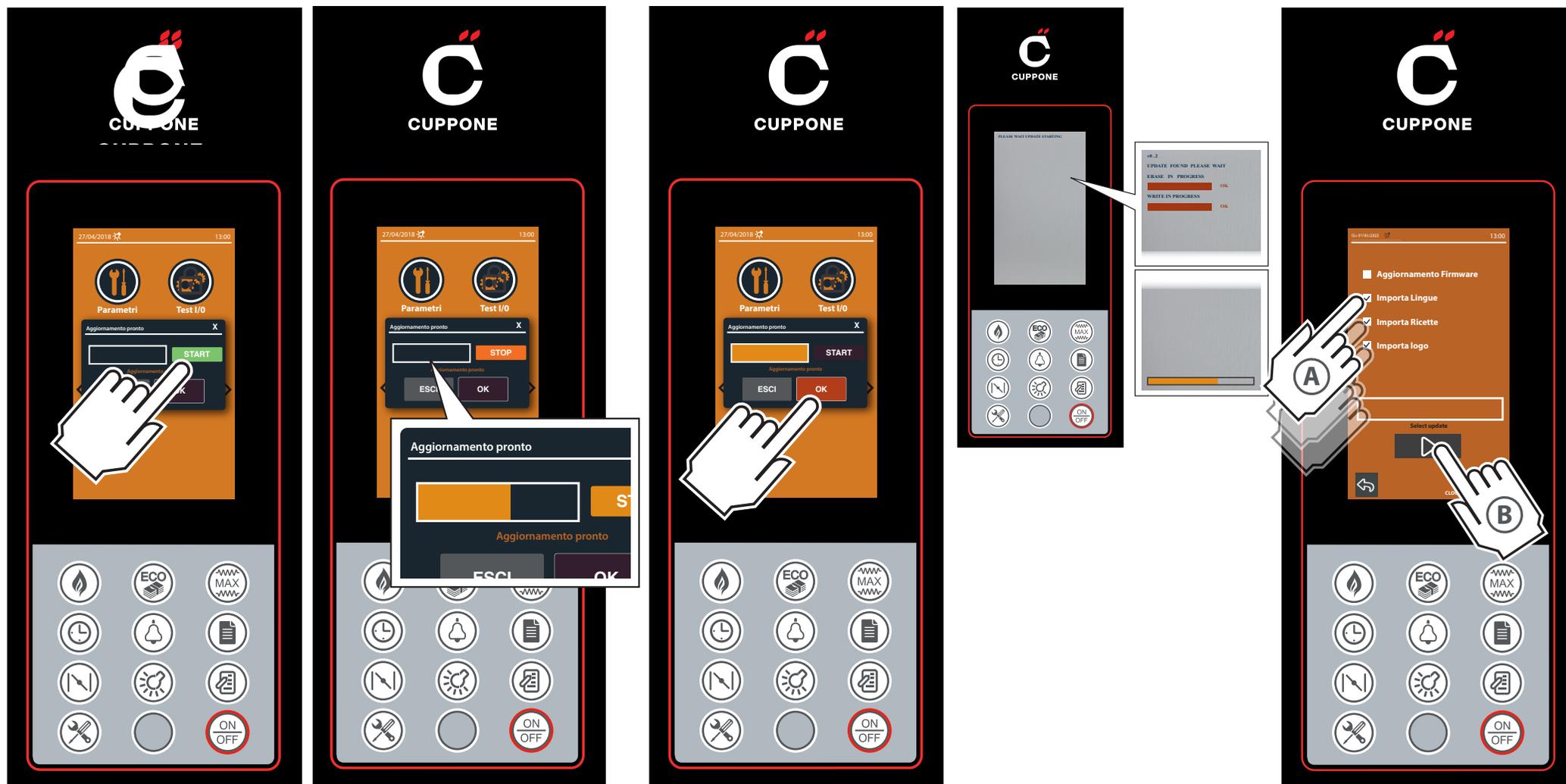
5

- A Pressez la touche **CADENAS**
- B Saisissez le mot de passe **58** pour accéder aux paramètres protégés
- C Confirmez avec 

6

Pressez l'icône **FIRMWARE UPDATE**.

Procédures | Mise à jour du firmware



7

Pressez l'icône **START** : le chargement de la nouvelle version Firmware commence. Au fur et à mesure que le firmware est chargé, la barre devient orange pour indiquer la progression du processus de chargement.

8

Lorsque le chargement est terminé, confirmez en appuyant sur la touche .

9

Attendez la fin de la procédure. L'écran redémarre et la page-écran de **CHARGEMENT** s'affiche.

10

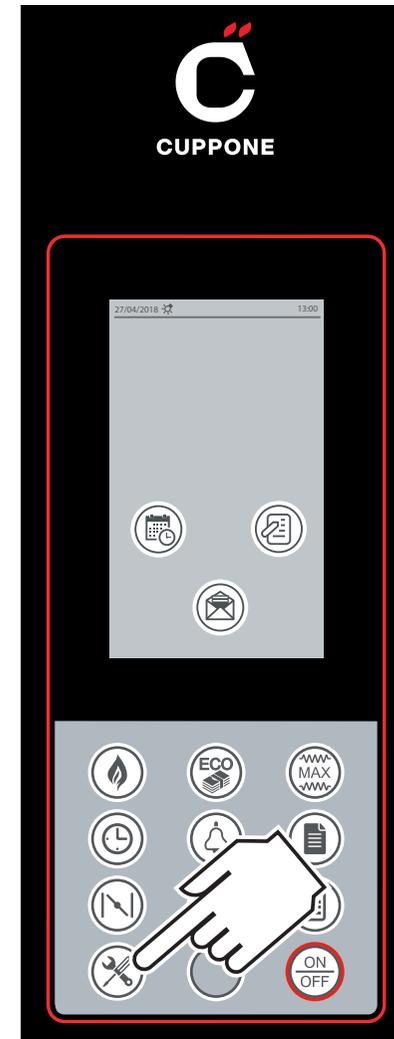
- A** Cochez les trois dernières options.
- B** Lancez la procédure de chargement.

Procédures | Réinitialisation des heures d'entretien (reset compteur)



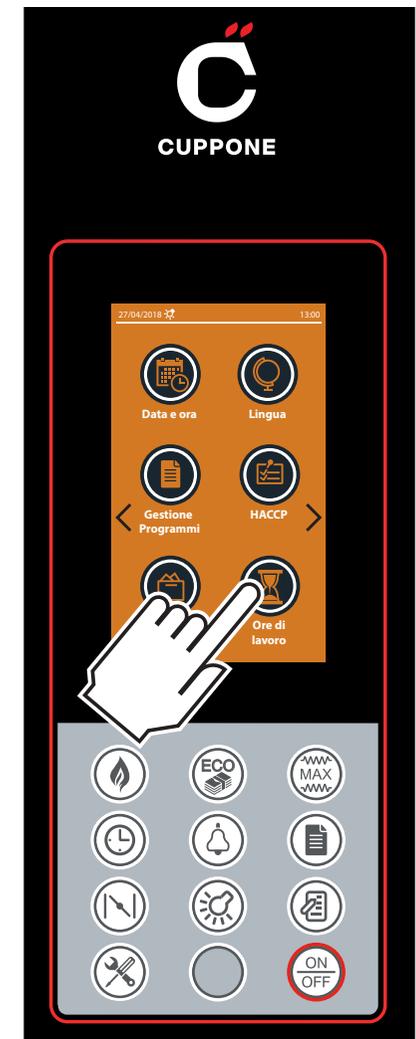
1

Pressez la page-écran d'avertissement pour poursuivre l'opération.



2

Avec le four en STAND-BY, pressez l'icône **SERVICE**.



3

Touchez l'icône **HEURES DE TRAVAIL**.

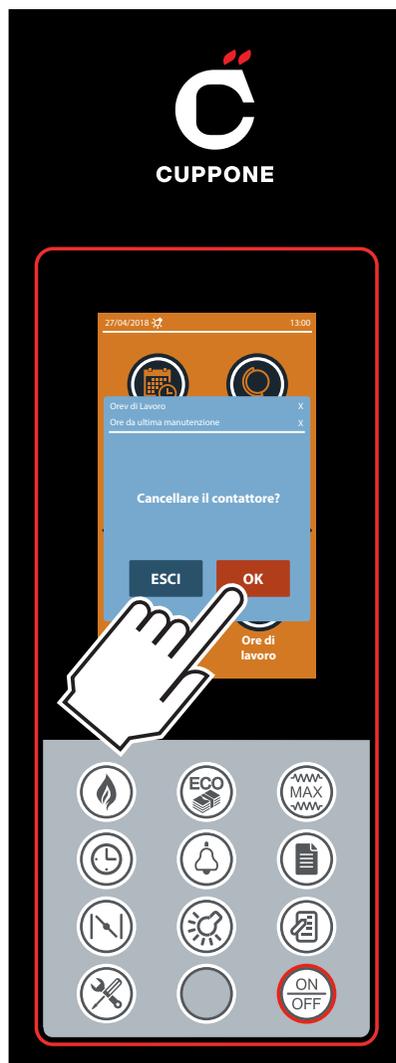
Procédures | Réinitialisation des heures d'entretien (reset compteur)



4

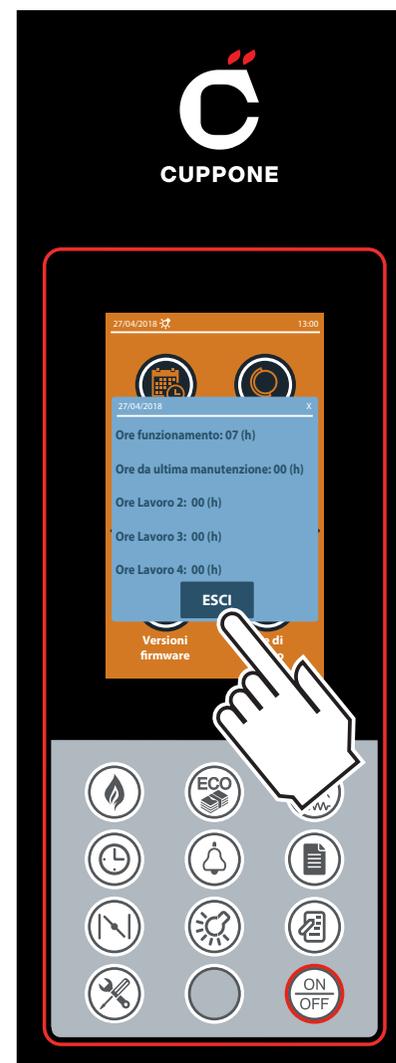
Pressez l'icône de la **CORBELLE** située à côté de l'inscription « Heures depuis le dernier entretien : 5*(h) ».

* le numéro indiqué est à titre d'exemple



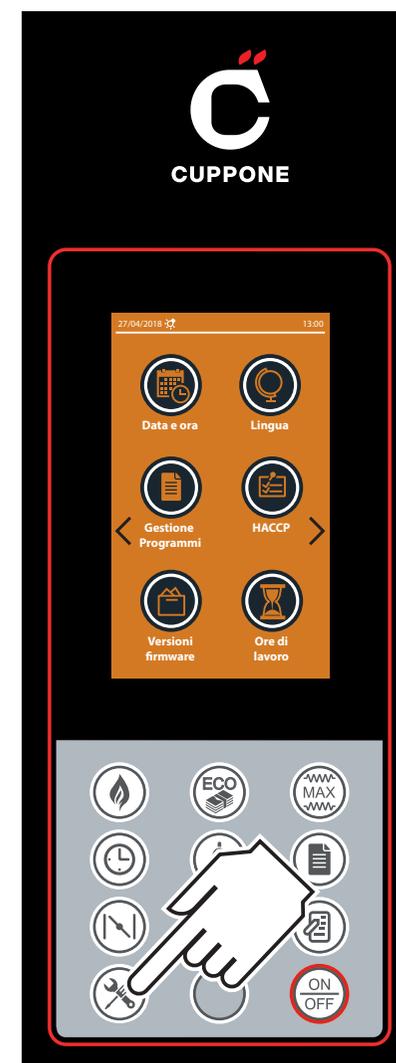
5

Pressez la touche  pour confirmer la mise à zéro des heures d'entretien (reset du compteur).



6

Pressez l'icône **FLÈCHE ARRIÈRE** ou attendez quelques secondes pour quitter la page-écran.



7

Pressez l'icône **SERVICE** pour revenir à la page-écran stand-by.

5 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Mises en garde

! Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, il est nécessaire **de couper l'alimentation électrique** de l'appareil et de porter des instruments de protection personnelle appropriés (ex. gants, etc...). L'utilisateur doit effectuer uniquement les opérations d'entretien ordinaire ; pour l'entretien extraordinaire, contactez un Centre d'Assistance qui exige l'intervention d'un technicien autorisé. La garantie du Fabricant s'annule en cas de dommages provoqués par un manque d'entretien ou un mauvais nettoyage (ex. utilisation de détergents inappropriés).

! **Le nettoyage d'un composant quelconque doit être effectué avec le four complètement froid et en portant des équipements de protection personnelle (ex. gants, etc...).**

Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire, NE PAS utiliser de :

- détergents abrasifs ou en poudre ;
- détergents agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soda caustique, etc...). Attention ! Ne jamais utiliser de telles substances, même pour nettoyer le socle/le sol sous-jacent de l'appareil ou la base ;
- outils abrasifs ou pointus (ex. éponges abrasives, raclours, brosses en acier, etc...) ;
- jets d'eau à vapeur ou haute pression.

! *Pour s'assurer que l'appareil se trouve dans des conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, il est conseillé de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et un contrôle de la part d'un Centre d'Assistance.*

Gardez toujours libres et propres les fentes d'aération du compartiment électrique.



Fig.16

Nettoyage du four

NETTOYAGE DES PARTIES EXTERNES EN ACIER

Utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon et terminer avec un rinçage et un séchage.

NETTOYAGE DES VITRES

Nettoyez les verres avec un panneau doux et un produit nettoyant spécifique pour les vitres.

NETTOYAGE DE L'AFFICHEUR

Nettoyez les verres avec un panneau doux et un peu de produit nettoyant pour les surfaces délicates. Évitez d'utiliser de grosses quantités de produit car d'éventuelles infiltrations pourraient causer de graves dommages à l'afficheur. Évitez d'utiliser également des nettoyants trop agressifs qui pourraient abîmer le matériau de fabrication de l'afficheur (polycarbonate).

NETTOYAGE DU PLAN RÉFRACTAIRE

Fig.15

Sur les plans réfractaires se trouvent normalement des résidus alimentaires (ex. graisse, résidus d'aliments, etc...) qui doivent être fréquemment éliminés pour des raisons d'hygiène et de sécurité.

Éliminer les résidus alimentaires plus grossiers avec une brosse en fibres naturelles ; puis, si nécessaire, retirer les briques réfractaires du plan de cuisson comme indiqué sur la figure et aspirer les résidus carbonisés accumulés sous ces dernières, sur le fond du four, avec un aspirateur à cendres. Ne jamais utiliser de liquides pour le nettoyage du plan réfractaire.

! **Durant la réinsertion, faites attention à ne pas écraser les doigts.**

! *Sur demande au Fabricant, des plans en réfractaire sont disponibles pour un éventuel remplacement.*

Si le nettoyage manuel n'est pas suffisant, utilisez la fonction **PYROLYSE** ► voir la page **42**

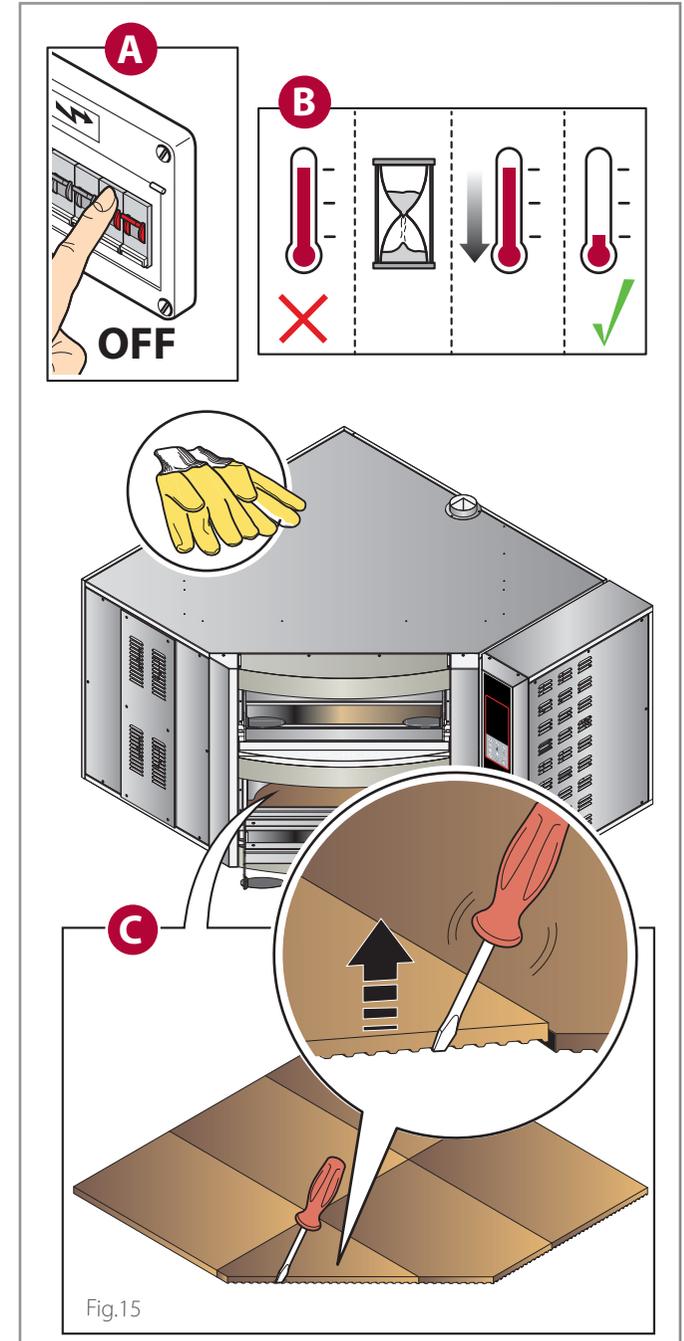


Fig.15

Entretien et nettoyage | nettoyage

NETTOYAGE DE LA CHAMBRE AVEC PYROLYSE

La pyrolyse est un processus de cristallisation thermo-chimique des résidus alimentaires qui se sont déposés dans la chambre de cuisson, elle se déroule en portant le four à 400 °C - 752 °F.

! Avant de lancer la pyrolyse, éliminer les résidus alimentaires les plus grossiers avec une brosse en fibres naturelles.

Fours modèle CD ▶ Fig.18

- 1 Fermez la cheminée en pressant la touche relative.
- 2 Réglez la **température en chambre à 400 °C - 752 °F**.
- 3 En agissant sur les touches « MIN » et « MAX », réglez les deux **puissances voûte et sole sur MAX**.
- 4 Éteignez les lumières de la chambre de cuisson.
- 5 Une fois la température atteinte, éteignez le four avec la touche **ON/OFF**  et laissez-le refroidir avec la porte fermée.
- 6 Avec le four froid, nettoyez la chambre en éliminant les résidus alimentaires cristallisés à l'aide d'une brosse en fibres naturelles, puis aspirez successivement avec un aspirateur à cendres ▶ Fig.19

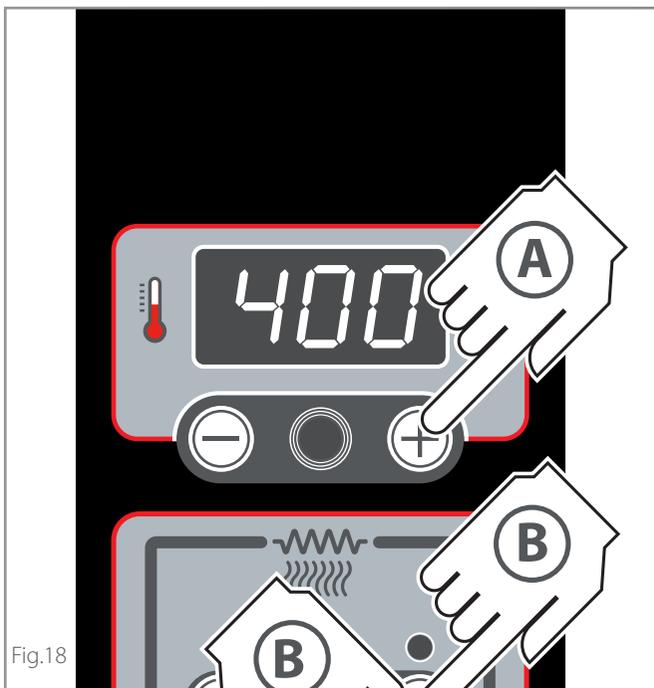


Fig.18

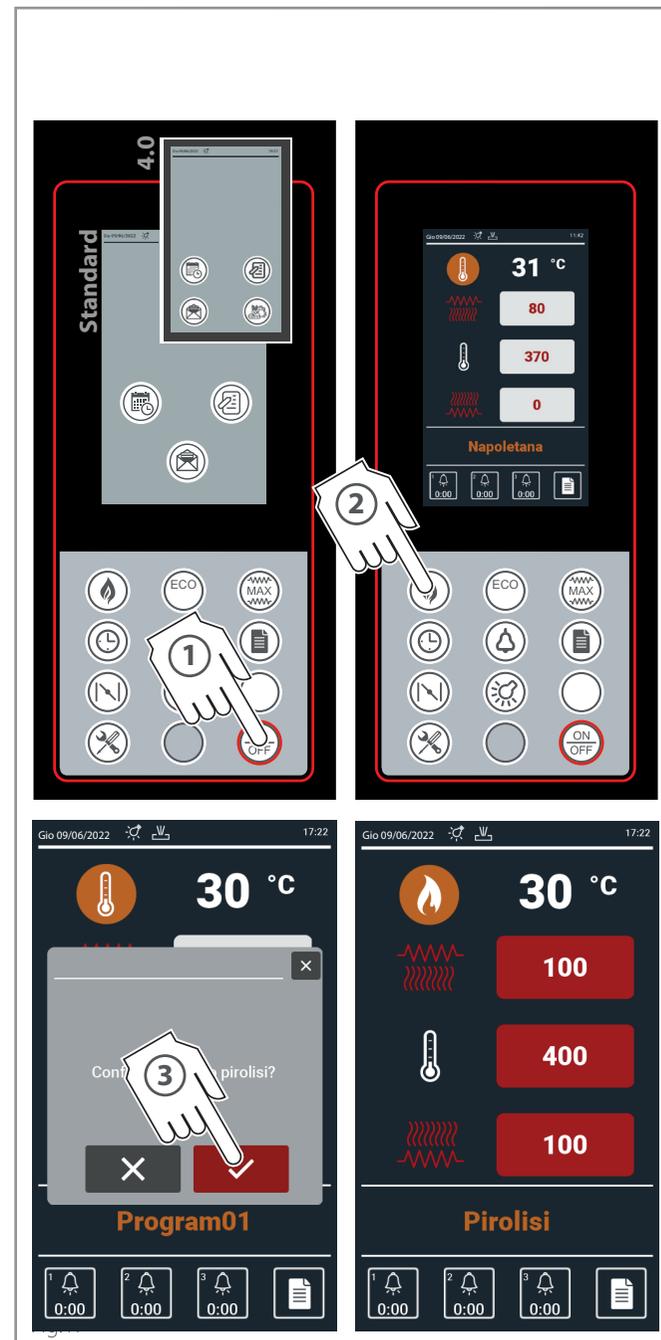
Four modèle TS ▶ Fig.17

- 1 Fermez la cheminée en pressant la touche relative.
- 2 Pressez la touche **ON/OFF** .
- 3 Pressez la touche **PYROLYSE**.
- 4 Confirmez en appuyant sur  : le chauffage de la chambre du four démarre jusqu'à atteindre la température de 400 °C - 752 °F ; une fois atteinte, la fonction s'interrompt (pour bloquer la fonction à l'avance, pressez à nouveau la touche **PYROLYSE**).
- 5 Avec le four froid, nettoyez la chambre en éliminant les résidus alimentaires cristallisés à l'aide d'une brosse en fibres naturelles, puis aspirez successivement avec un aspirateur à cendres ▶ Fig.19



Fig.19

! Durant la pyrolyse, sur les modèles « TS », la lumière s'éteint automatiquement pour préserver les ampoules, tandis que celles « CD » doivent être éteintes manuellement.



Entretien et nettoyage | remplacement des composants

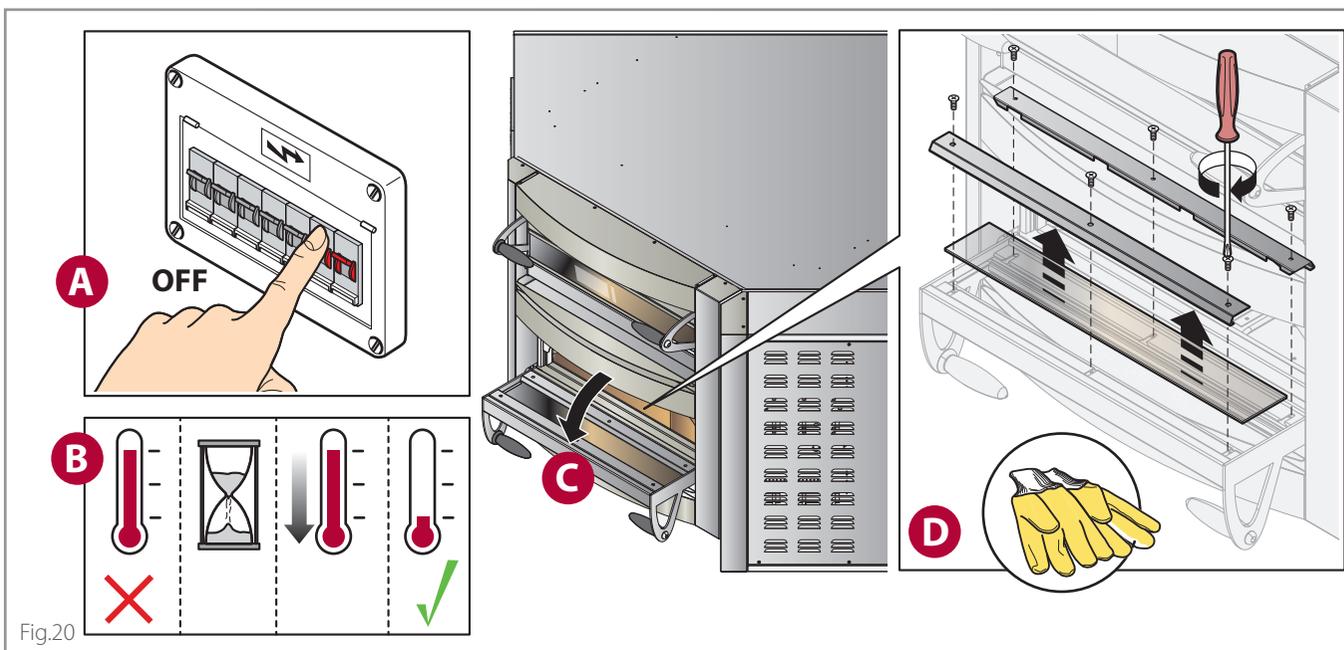
Remplacement des composants

⚠ **L'utilisateur doit remplacer uniquement les composants indiqués** : en cas de panne ou pour l'entretien extraordinaire, contactez le Revendeur en exigeant l'intervention d'un technicien autorisé.

⚠ **Pour les remplacements, utilisez toujours des pièces de rechange originales à demander au Fabricant** : utiliser des pièces de rechange non originales pourrait causer des performances non optimales de l'appareil et de graves dommages aux personnes et à l'appareil non couverts par la garantie.

⚠ **Avant d'effectuer tout remplacement, il est nécessaire de débrancher l'alimentation électrique de l'appareil (en agissant sur l'interrupteur du système).**

⚠ **Le remplacement d'un composant quelconque doit être effectué avec le four complètement froid et en portant des équipements de protection personnelle (ex. gants, etc...).**



REPLACEMENT DU VERRE DE LA PORTE

► Fig.20

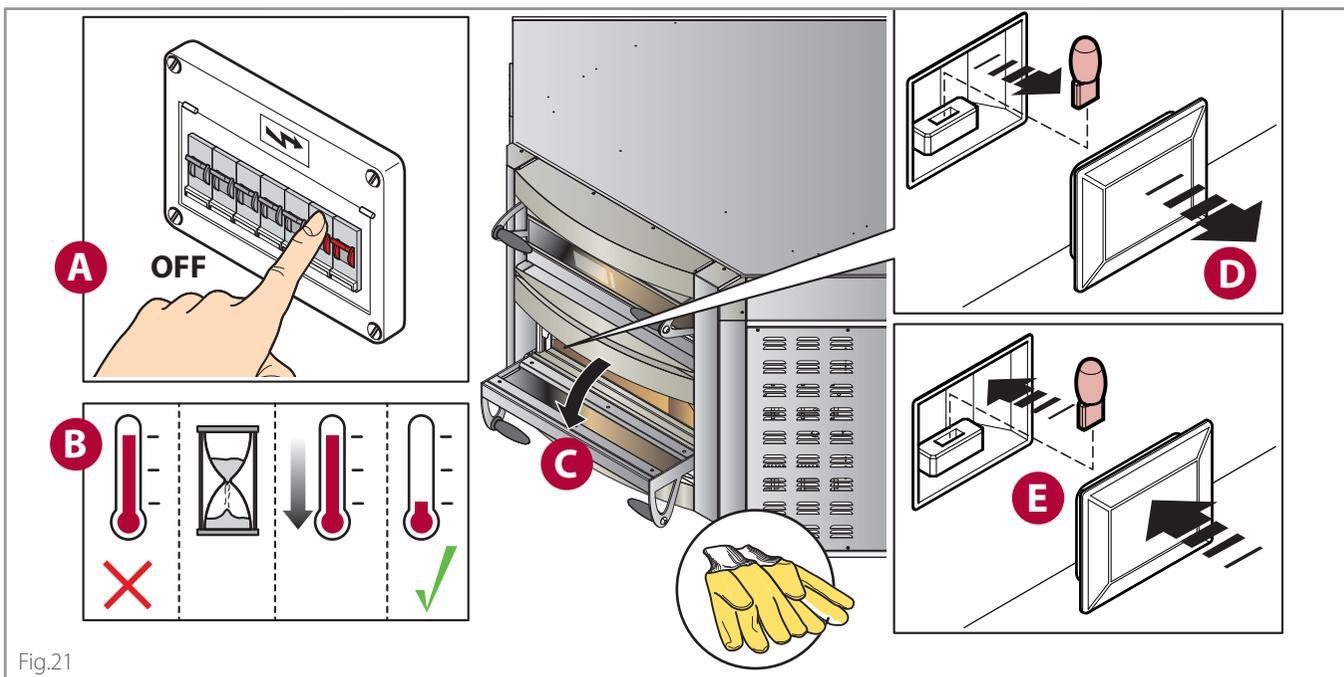
REPLACEMENT DE L'AMPOULE ET DU VERRE À L'INTÉRIEUR

► Fig.21

Avant de remplacer l'ampoule, **coupez l'alimentation électrique** de l'appareil (en agissant sur l'interrupteur de l'installation) ; il ne suffit pas d'agir sur la touche « ON/OFF » car les ampoules peuvent être toutefois sous tension.

Ne jamais toucher le verre des ampoules avec les mains nues ; utilisez toujours des gants.

Ne jamais allumer le four sans avoir remonté le verre protecteur de l'ampoule ; s'il se casse, remplacez-le immédiatement.



Entretien et nettoyage | remplacement des composants

REPLACEMENT DU RÉFRACTAIRE

► Fig.22

REPLACEMENT DE LA POIGNÉE DE LA PORTE

► Fig.23

