

02/2021

**Mod: CGD/2-DG--230/3-**

**Production code: CR835/2CD-HL(230/3)**

# Caravaggio

FOUR

Manuel de pré-installation et d'installation



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 professionnellement** 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.

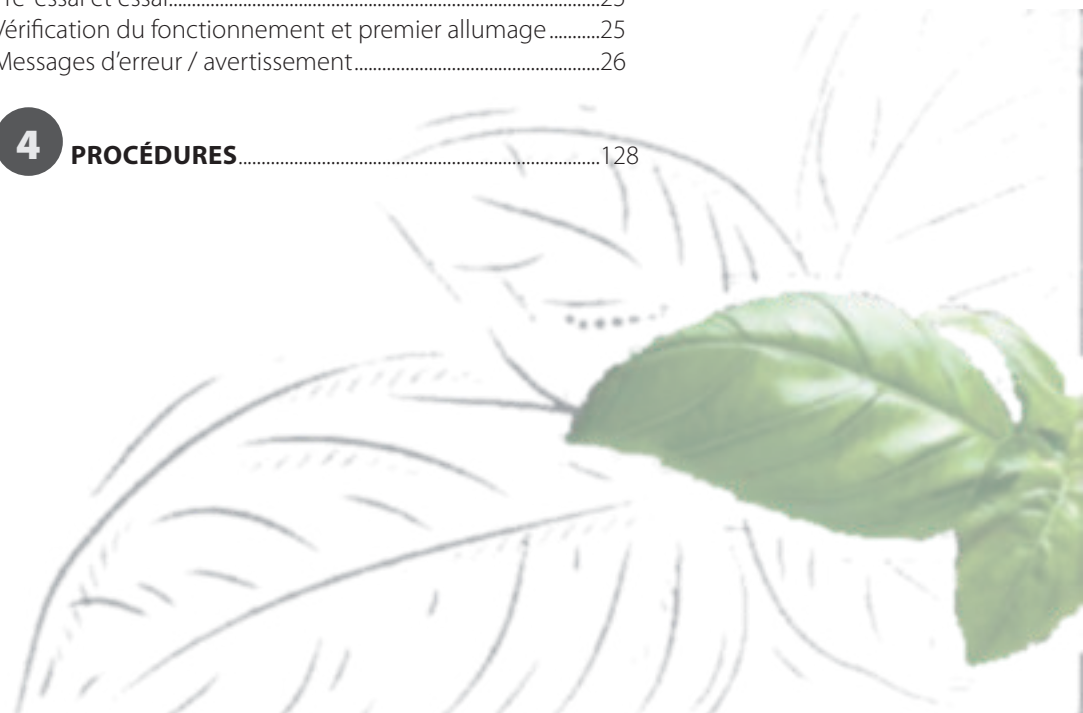
Ne pas hésiter à le contacter en cas de doute.

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 est interdite sans l'autorisation du Fabricant. 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.

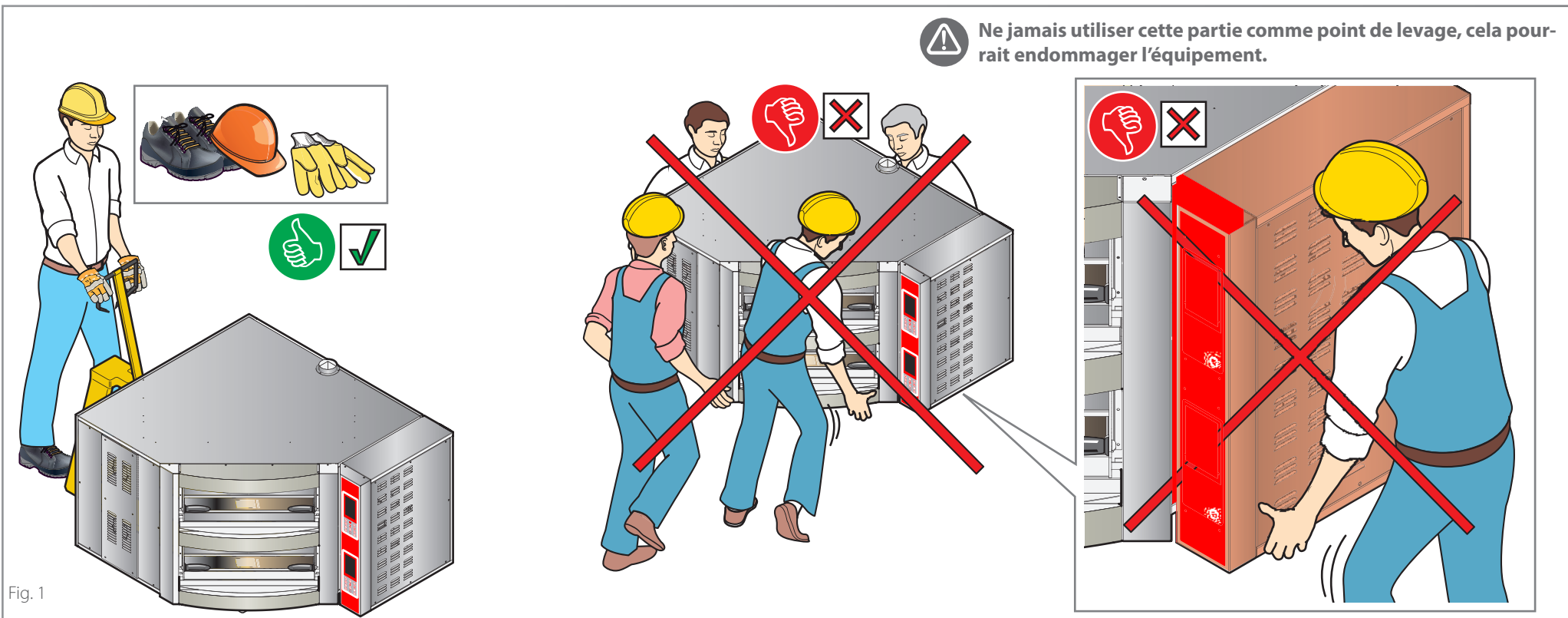
<b>1</b>	<b>CONTRÔLES AVANT ACHAT</b> .....	3
<b>2</b>	<b>DONNÉES TECHNIQUES DES FOURS</b> .....	6
	Données techniques du four CR 5   simple.....	7
	Données techniques du four CR 5   double .....	8
	Données techniques du four CR 8   simple.....	10
	Données techniques du four CR 8   double .....	11
<b>3</b>	<b>INSTALLATION</b> .....	13
	Transport.....	14
	Opérations préliminaires.....	14
	Élimination des emballages.....	14
	Positionnement.....	15
	Lecture plaque signalétique.....	16
	Évacuation des fumées.....	16
	Branchement électrique .....	17
	Pré-essai et essai.....	25
	Vérification du fonctionnement et premier allumage.....	25
	Messages d'erreur / avertissement.....	26
<b>4</b>	<b>PROCÉDURES</b> .....	128






# 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.

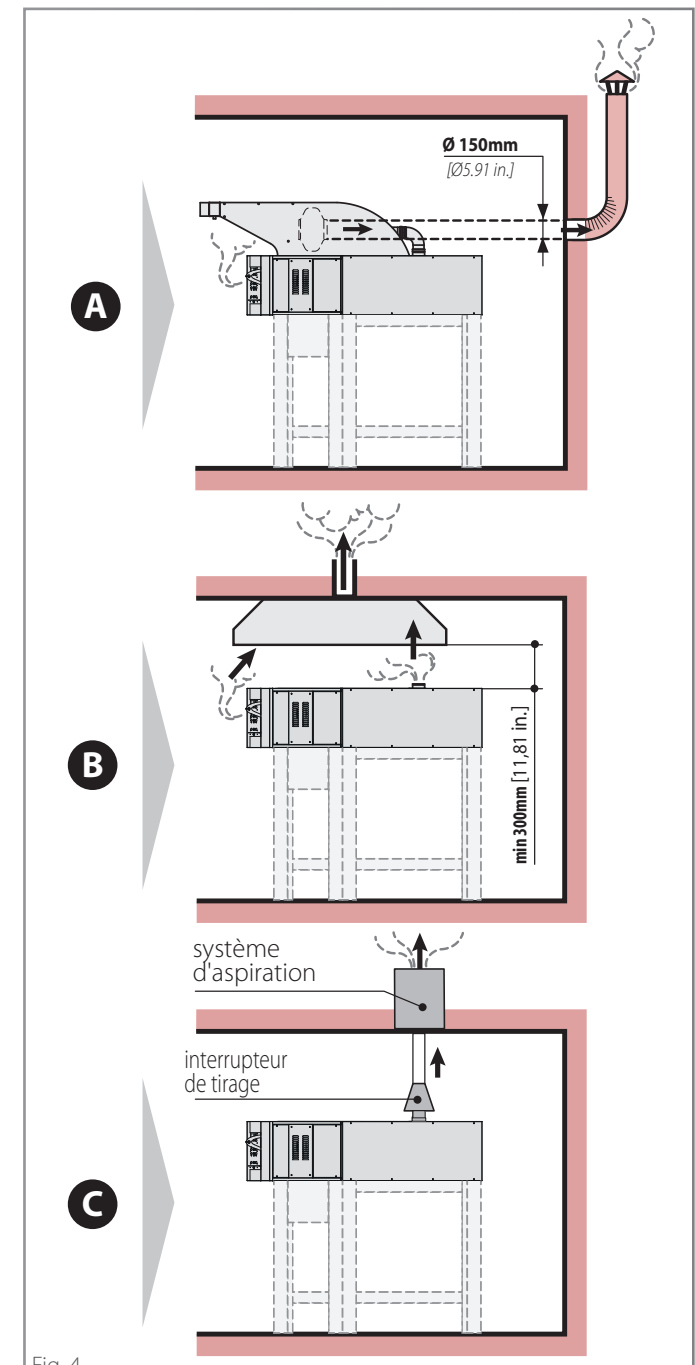
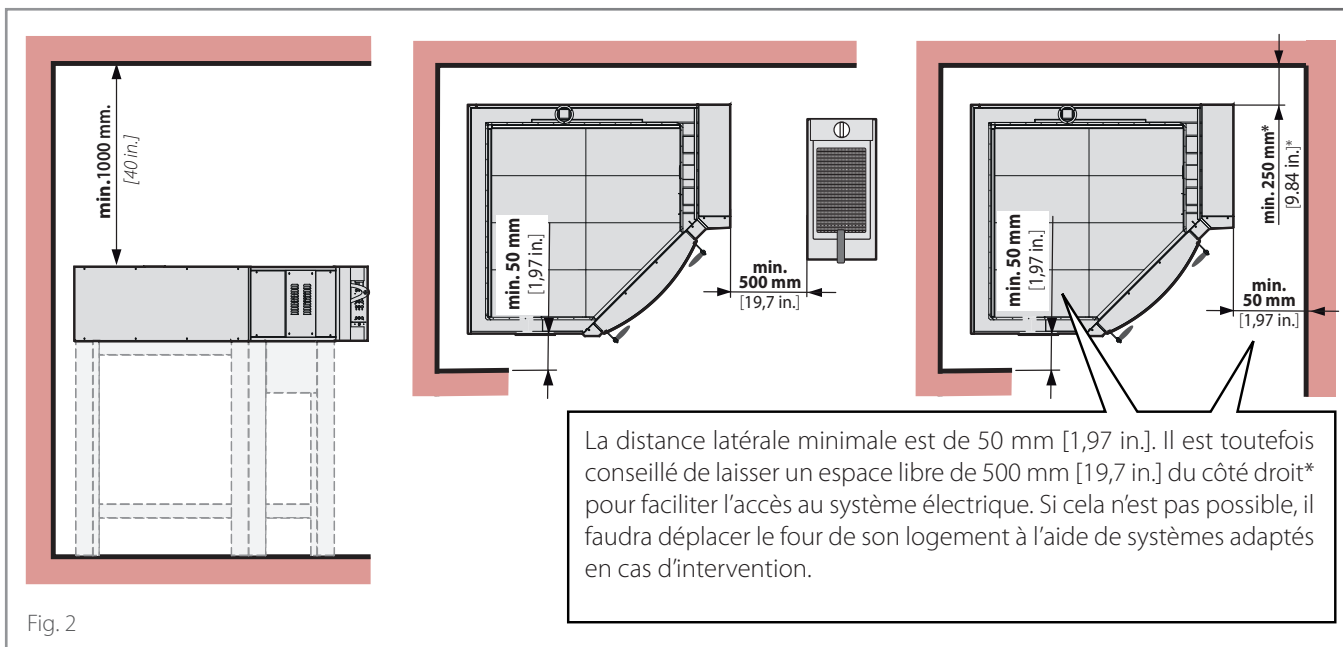
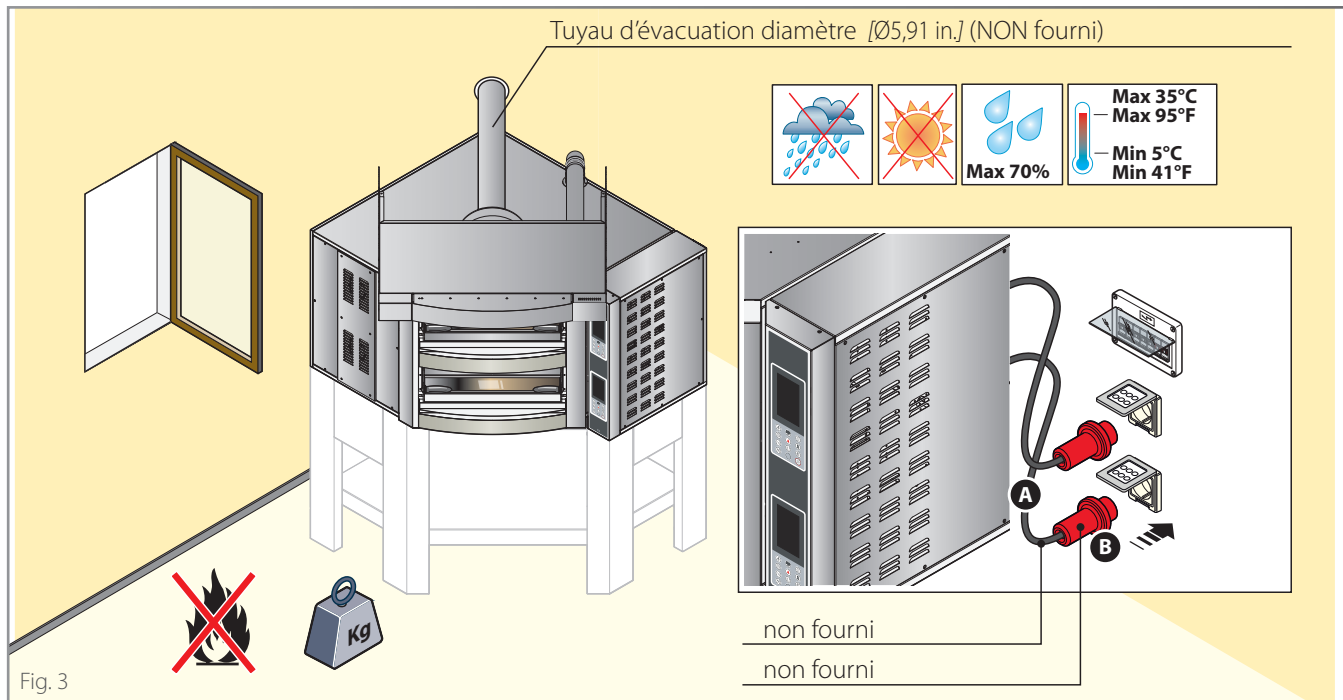
<b>A</b>	<b>Vérifiez avec le propriétaire si les instruments pour transporter facilement le four sont présents dans le lieu d'installation</b> ▶ Fig. 1
√	Pour un déplacement correct du four, il est nécessaire que : <ul style="list-style-type: none"><li>• des équipements de protection individuelle soient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



<b>C</b>	<b>Vérifiez avec une inspection si le lieu d'installation est adapté</b>									
✓	Assurez-vous que ► <b>Fig. 3</b>									
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>le sol du lieu d'installation soit ignifuge</b>, parfaitement <b>plat</b> et capable de supporter le poids de l'appareil.</li> </ul> <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"> <li>• Le four doit être posé sur un socle, fourni par le Fabricant ou personnel, qui doit être : <ul style="list-style-type: none"> <li>• en matière non inflammable et insensible à la chaleur ;</li> <li>• parfaitement stable et plat ;</li> <li>• supporter le poids de l'appareil.</li> </ul> </li> </ul>									
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le local d'installation : <ul style="list-style-type: none"> <li>• soit réservé et conforme à la cuisson d'aliments ;</li> <li>• ait un échange d'air adéquat ;</li> <li>• ne présente pas d'éléments inflammables ou explosifs ;</li> <li>• réponde aux normes en vigueur en termes de sécurité sur le lieu de travail et sur les installations ;</li> <li>• soit à l'abri des agents atmosphériques ;</li> <li>• ait une température max de +5 ° (41 °F) à +35 °C (95 °F) ;</li> <li>• ait une humidité inférieure à 70 %.</li> </ul> </li> </ul>									
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• l'appareil <b>passer facilement à travers les portes</b>.   Au moment de choisir le lieu d'installation, tenez compte que l'appareil doit être facilement <b>déplaçable</b> 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.</li> </ul>									
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• l'appareil NE soit PAS positionné à proximité des sources de chaleur (par ex., grilles, friteuses, etc), des substances inflammables ou combustibles (par ex. gasoil, essence, bouteilles d'alcool, etc.).</li> </ul>									
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• il y ait une <b>ventilation adéquate</b> selon les réglementations en vigueur dans le Pays d'installation. En l'absence de celle-ci, la présence d'une prise d'air Ø140 [Ø5.51 in.] mm est obligatoire pour communiquer avec l'extérieur ou avec une pièce ventilée (par ex. un entrepôt, un grenier, un garage, une cage d'escalier).</li> </ul>									

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• les distances minimales entre le four et les <b>murs</b>, les autres <b>appareils, objets et matériaux combustibles</b> ► soient scrupuleusement respectées <b>Fig. 2</b> En cas de proximité avec des appareils chauds ou froids, maintenez une distance de <b>500 mm</b> [19,7in.].   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.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• il y ait un <b>conduit de cheminée d'évacuation</b> 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 <b>150 mm</b> [Ø5,91 in.].   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 <b>6</b> se trouve l'indication exacte de sa position).            Ces vapeurs et celles qui sortent normalement de la porte durant les phases de travail, <b>doivent être évacuées à l'extérieur</b> selon l'un des modes suivants :  <b>A</b> à travers une <b>hotte fournie par le Fabricant</b> 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 <b>150 mm</b> [Ø5,91 in.] qui correspond au diamètre du tuyau à monter sur la hotte (non fourni).  <b>B</b> à travers une <b>hotte</b> de l'utilisateur, de débit adéquat, situé à environ 300 mm [11.8 in.] du four ;  <b>C</b> à travers un <b>système d'aspiration</b> approprié de l'utilisateur, raccordé à l'extracteur des fumées du four : dans ce cas, il faut interposer obligatoirement entre l'extracteur et le conduit de 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 résultant de l'ouverture de la porte ne seront pas aspirées.</li> </ul>

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



## 2 DONNÉES TECHNIQUES DES FOURS

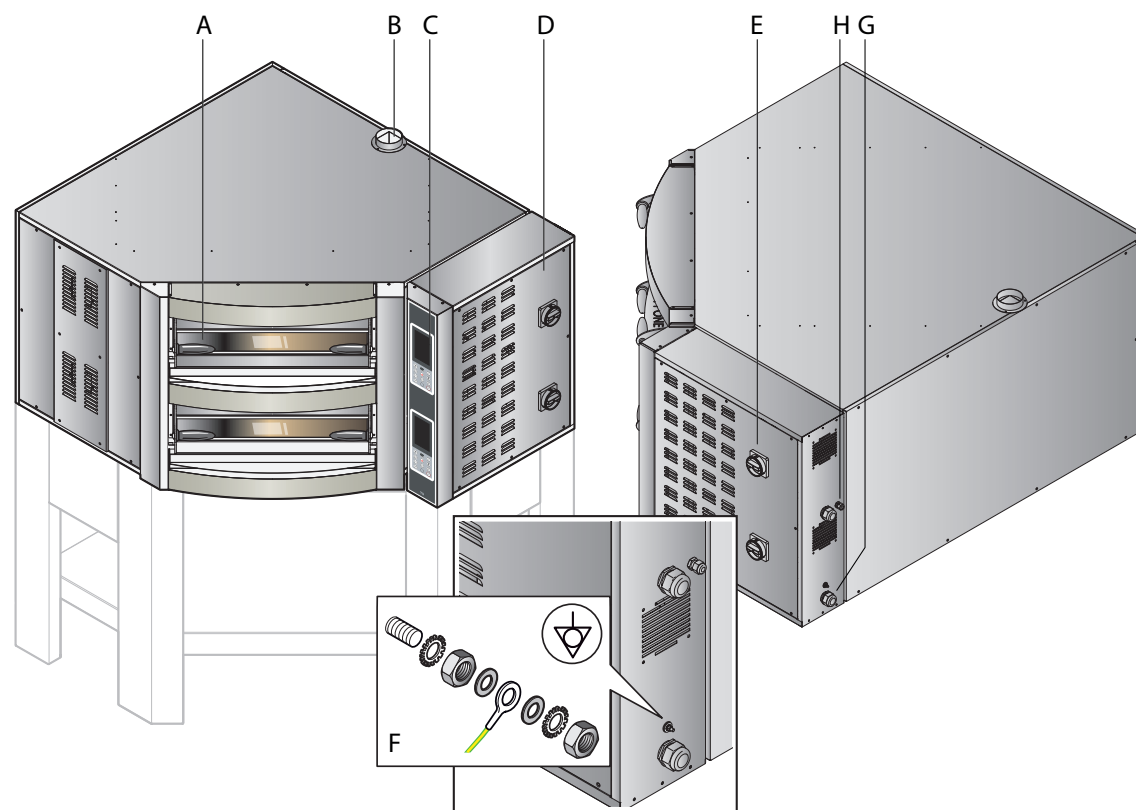
### Données électriques

		Modèles			
		CR5 simple	CR5 double	CR8 simple	CR8 double
Alimentation électrique (Volt)		230V EU 400V EU 208V - USA	230V EU 400V EU 208V - USA	400V EU 208V - USA	400V EU 208V - USA
Consommation moyenne (kWh)		5,8	11,6	7,1	14,2
Absorption maximale (A)		9,7	19,4	11,8	23,6
Protection tableau client (n x A)	monoph. 230V Europe n x A	2 x 50*	2 x 50*	non produit	
	triphasé 3x208V Amérique n x A	3 x 32*	3 x 32*	3 x 40*	3 x 40*
	triphasé 3N x 400V Europe n x A	4 x 16*	4 x 16*	4 x 20*	4 x 20*
Câble de raccordement (n x mm <sup>2</sup> )	monoph. 230V Europe n x A	H07RN-F 3G10		non produit	
	triphasé 3x208V Amérique n x A	11/4 SOOW		9/4 SOOW	
	triphasé 3N x 400V Europe n x A	H07RN-F 5G2,5		H07RN-F 5G4	

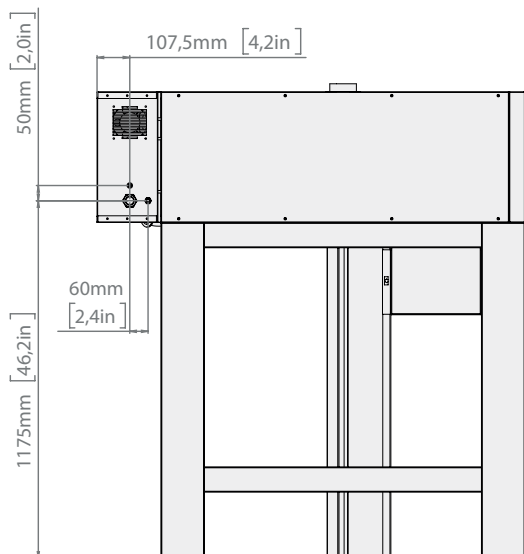
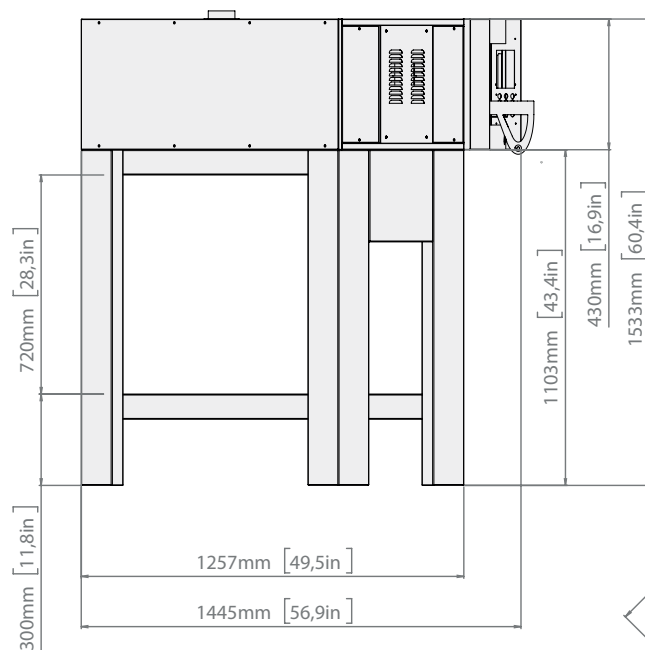
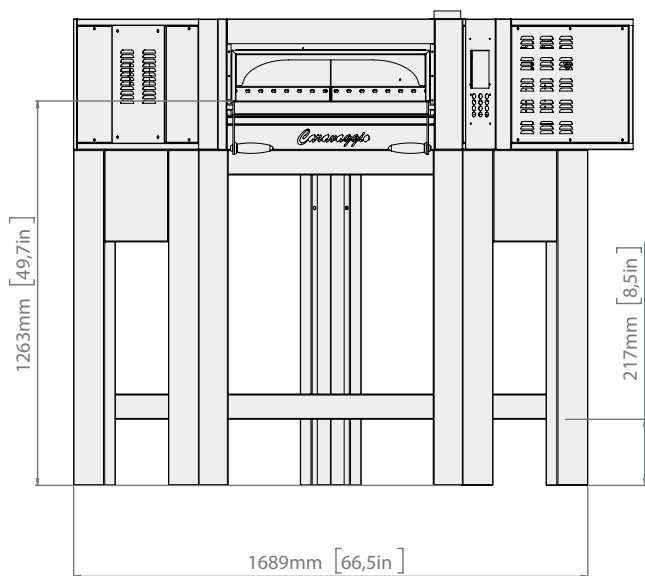
\* Attention : les valeurs indiquées se réfèrent à une chambre du four.  
Les fours doubles ont 2 entrées et donc 2 lignes distinctes


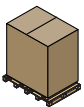
### Légende

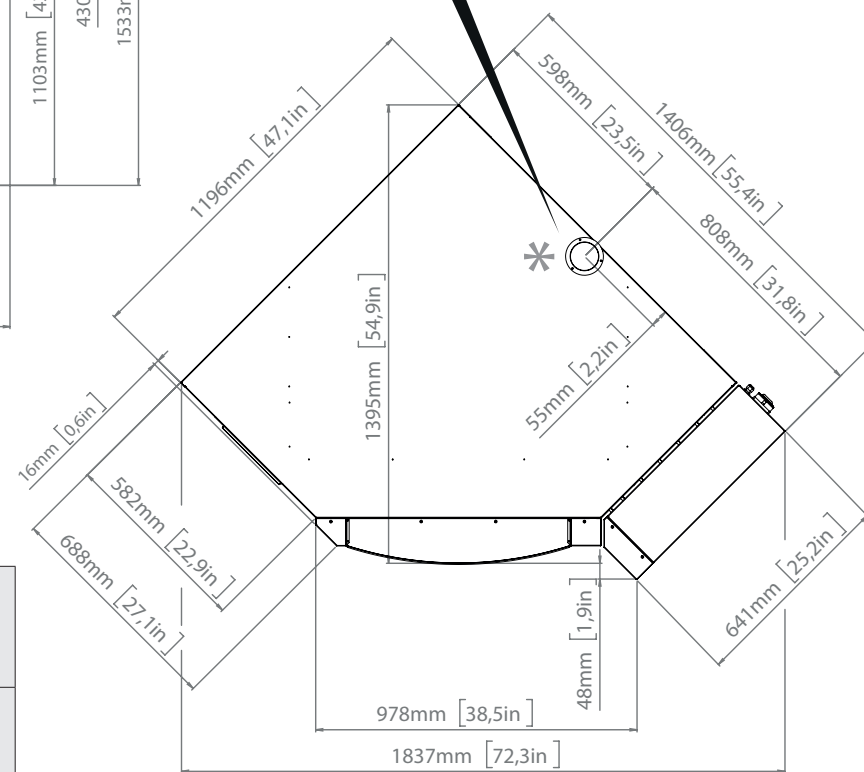
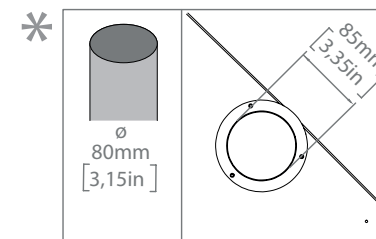
- (A) Porte du four
- (B) Système d'extraction des fumées
- (C) Panneau de commandes
- (D) Panneau d'accès aux composants électriques
- (E) Sectionneur (seulement modèles USA)
- (F) Équipotential
- (G) Entrée alimentation du four
- (H) Entrée alimentation hotte



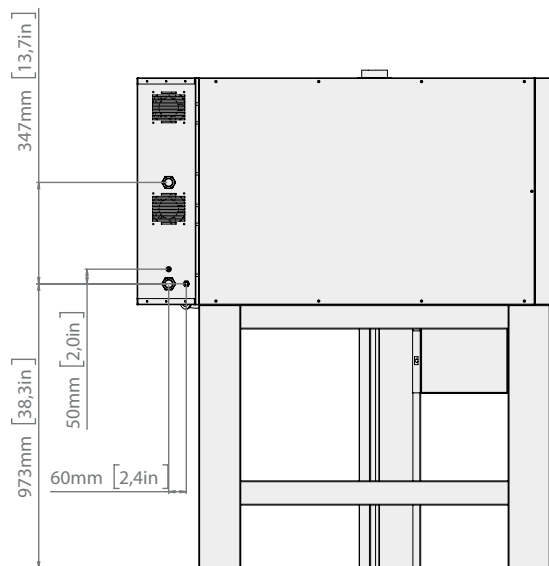
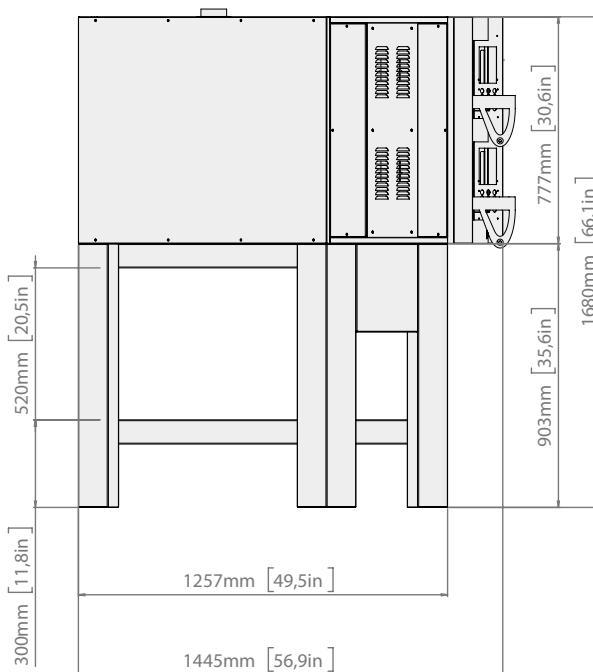
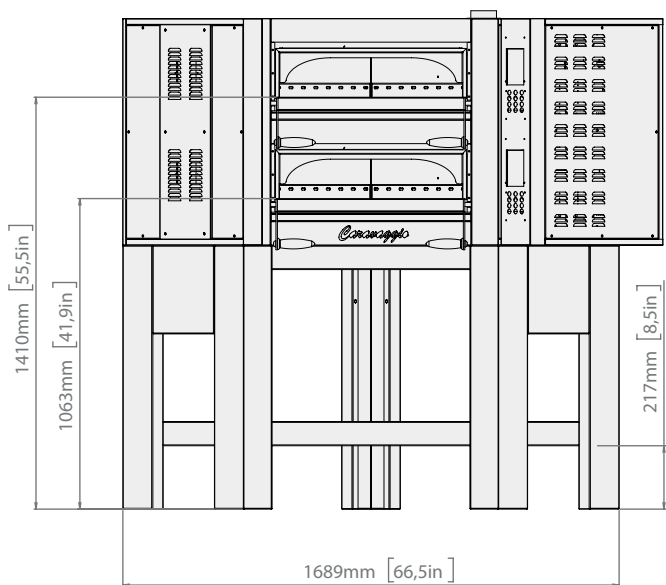
# Données techniques du four **Caravaggio CR 5** | simple



	<p><b>poids du four CR 5 simple</b> 230 kg - 507 lb</p>
	<p><b>poids emballage + four complet CR 5 simpl</b> 270 kg - 595 lb</p>
	<p><b>dimensions emballage du four CR 5 simple</b> 1370x1450x615 [53.94x 53.94x 24.21 in.]</p>



# Données techniques du four **Caravaggio CR 5** | double

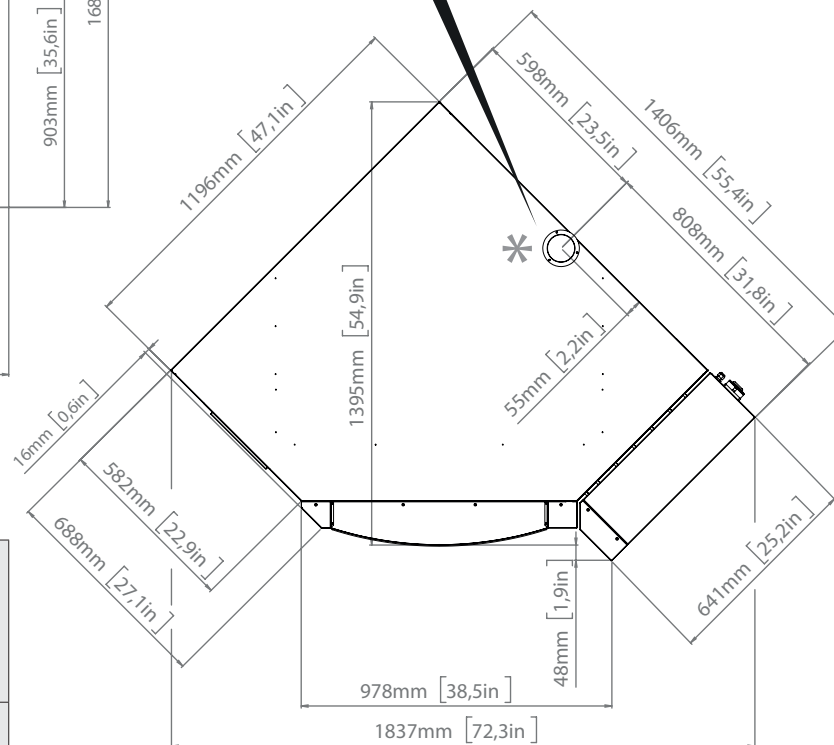
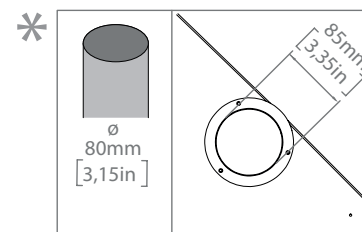


*poids du four **CR 5 double***  
450 kg - 992 lb

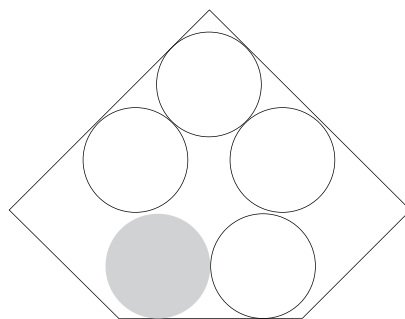
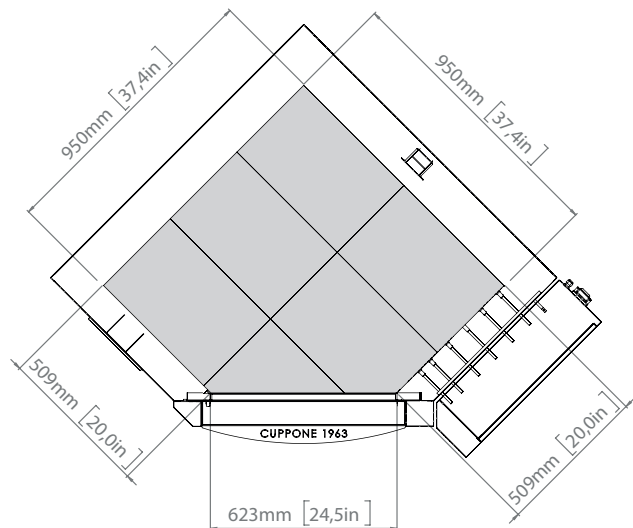


*poids emballage +  
four complet **CR 5 double***  
494 kg - 1089 lb

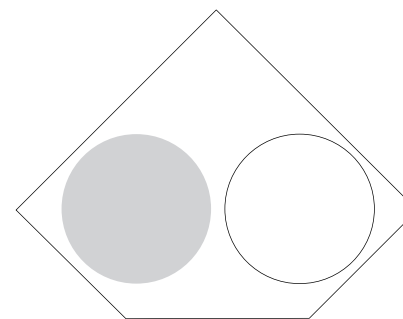
*dimensions  
emballage du four **CR 5 double***  
1370x1450x960 [53.94x53.94x 7.8 in.]



# Données techniques du four **Caravaggio CR 5** | capacité



PIZZA Ø 35 cm [Ø 13.78 in.]

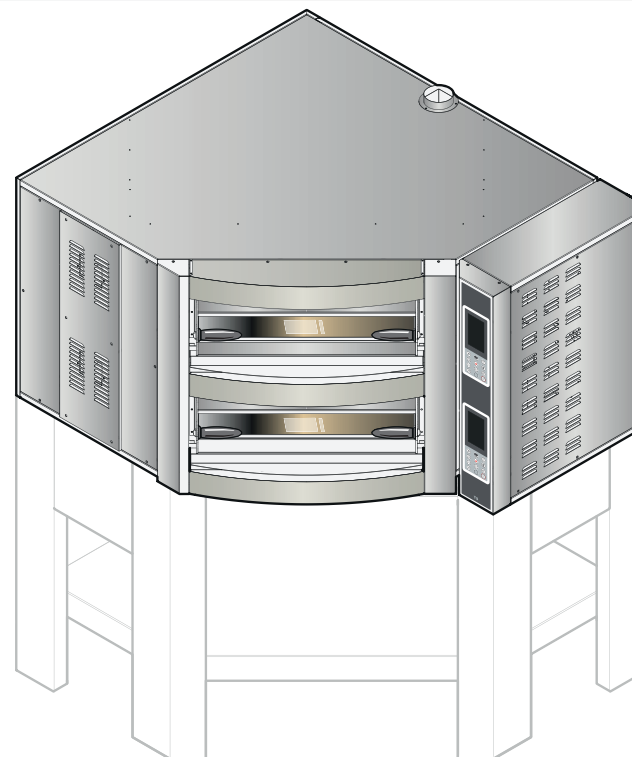
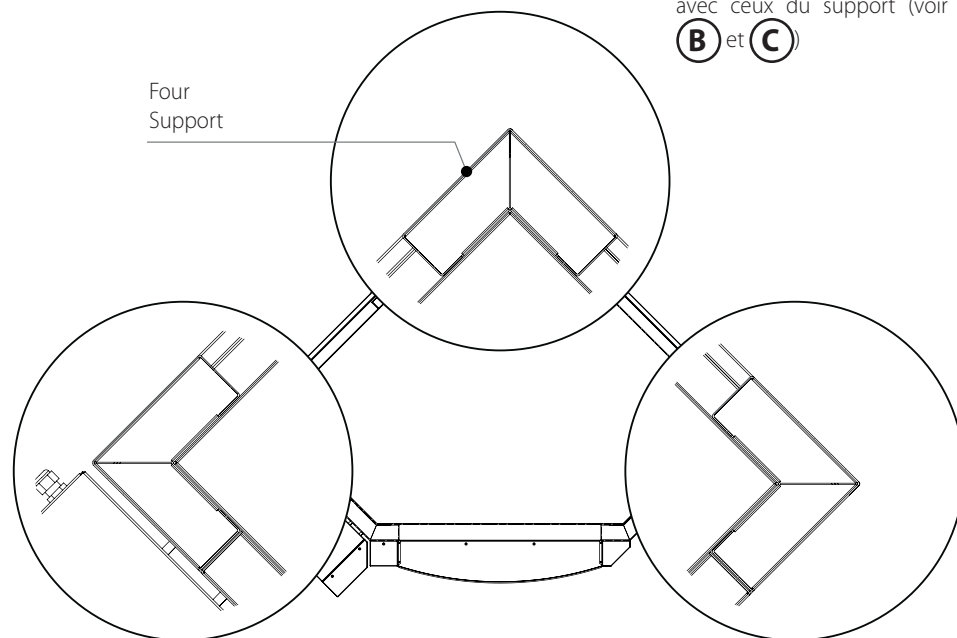


PIZZA Ø 50 cm [Ø 19.69 in.]

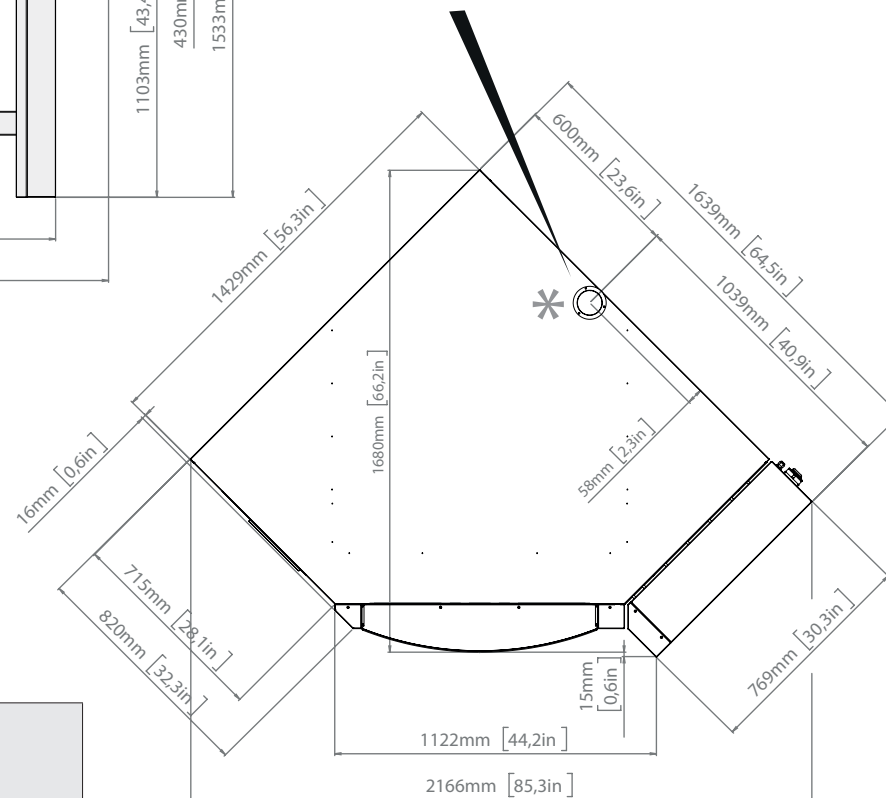
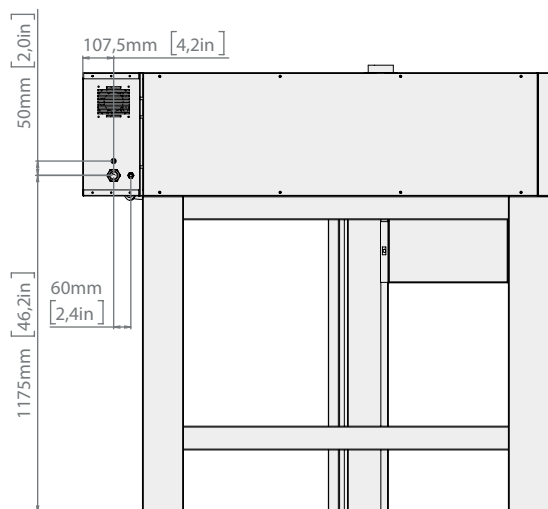
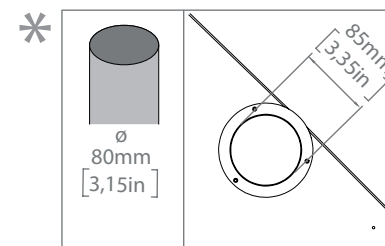
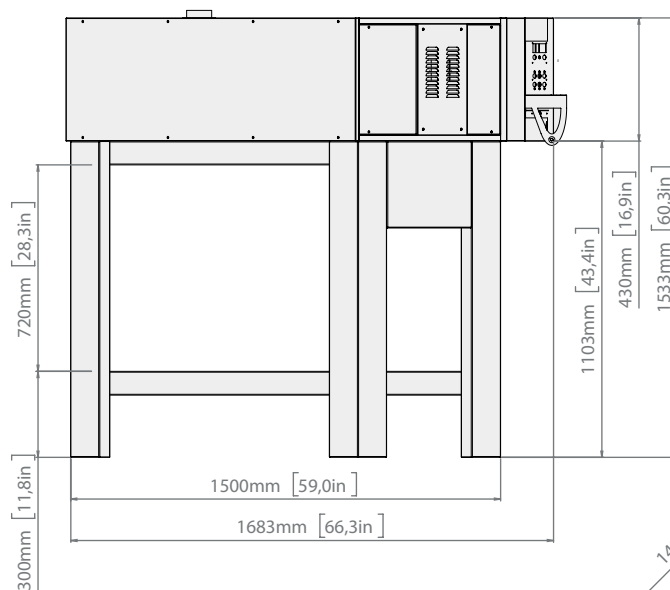
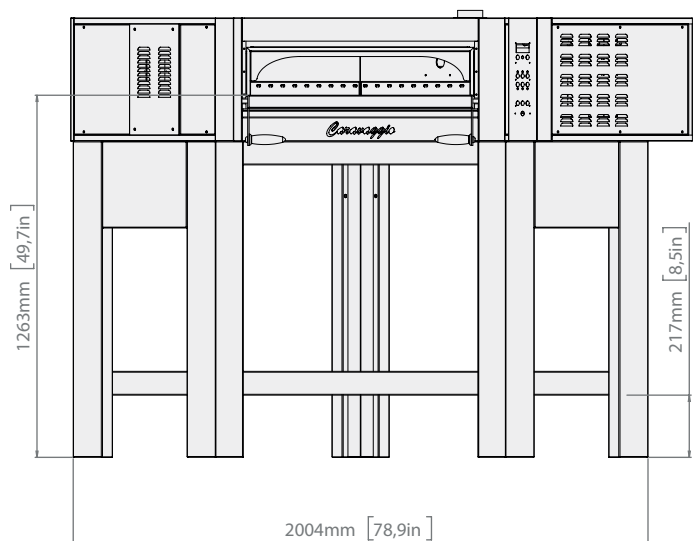
	Ø PIZZAS	PRODUCTIVITÉ HORAIRE	FOURNÉES
●	Ø 35 cm [Ø 13.78 in.]	50-55 pizzas	10-11
●	Ø 50 cm [Ø 19.69 in.]	18-20 pizzas	9-10

## ALIGNEMENT DU FOUR AVEC LE SUPPORT

Faire coïncider les angles du four avec ceux du support (voir **A**, **B** et **C**)



# Données techniques du four **Caravaggio CR 8** | simple



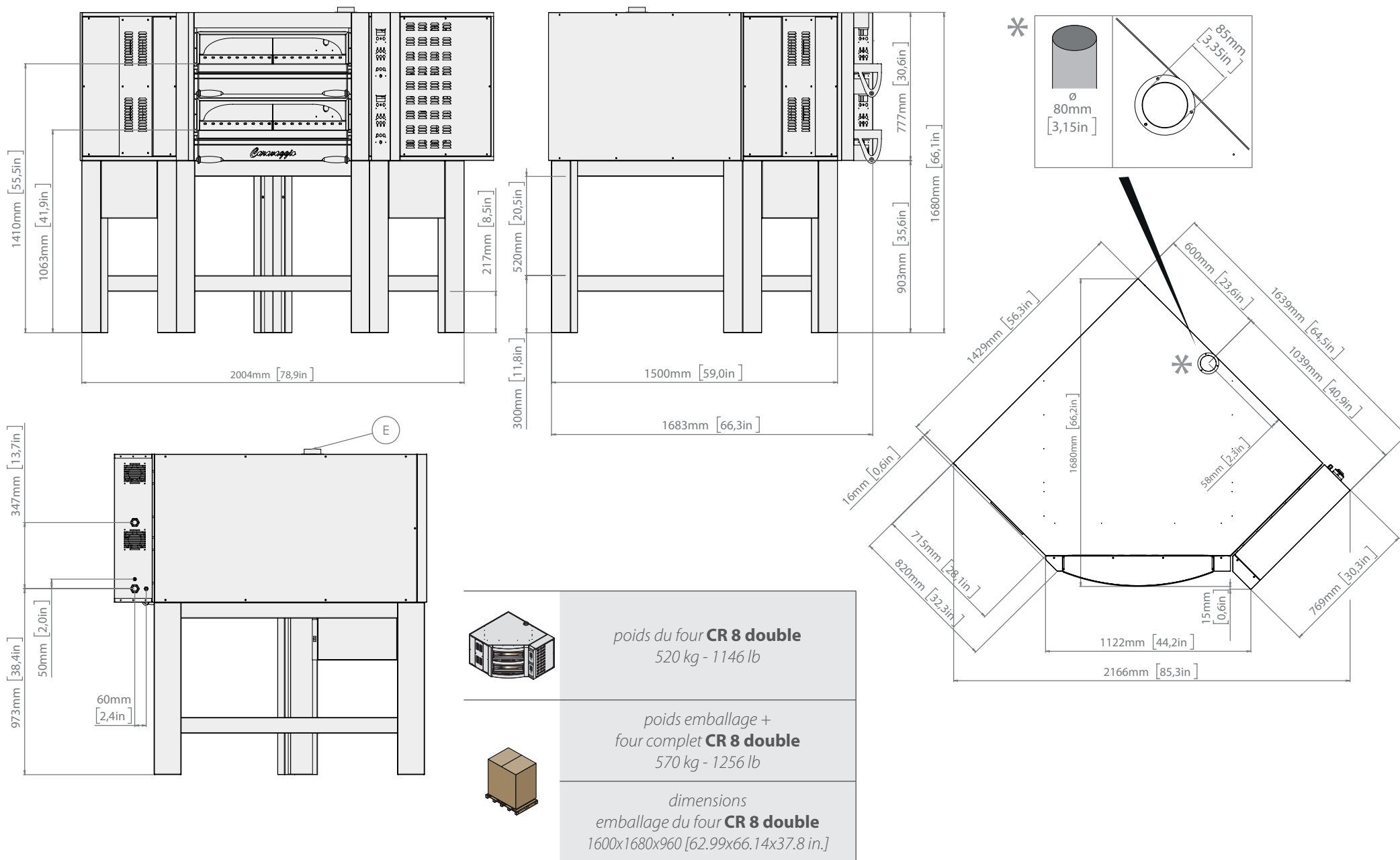
*poids du four **CR 8 simple***  
270 kg - 595 lb



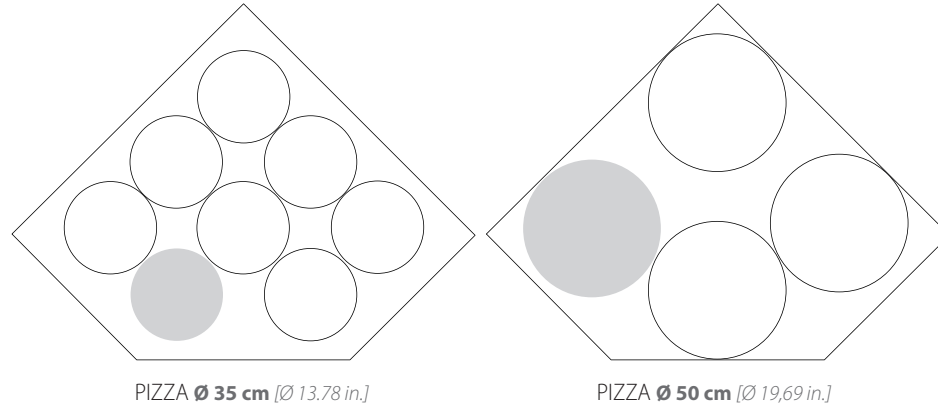
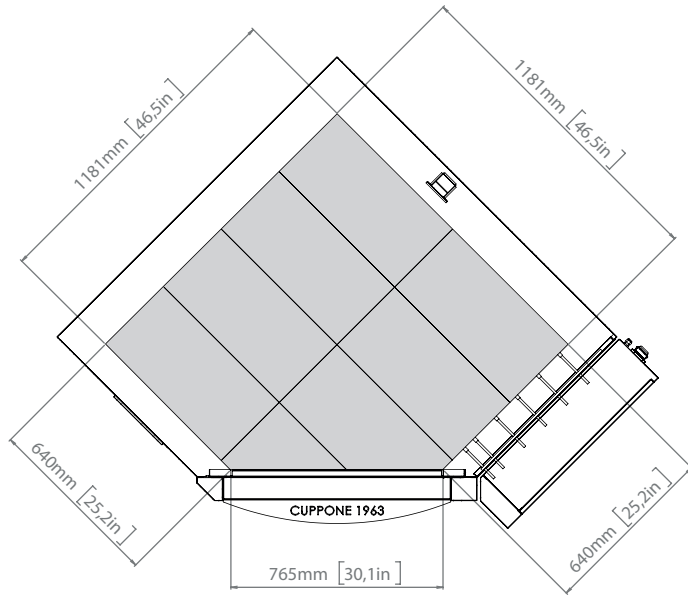
*poids emballage +  
four complet **CR 8 simple***  
306 kg - 674 lb

*dimensions  
emballage du four **CR 8 simple***  
1600x1680x615 [62.99x66.14x 24.21 in.]

# Données techniques du four **Caravaggio CR 8** | double

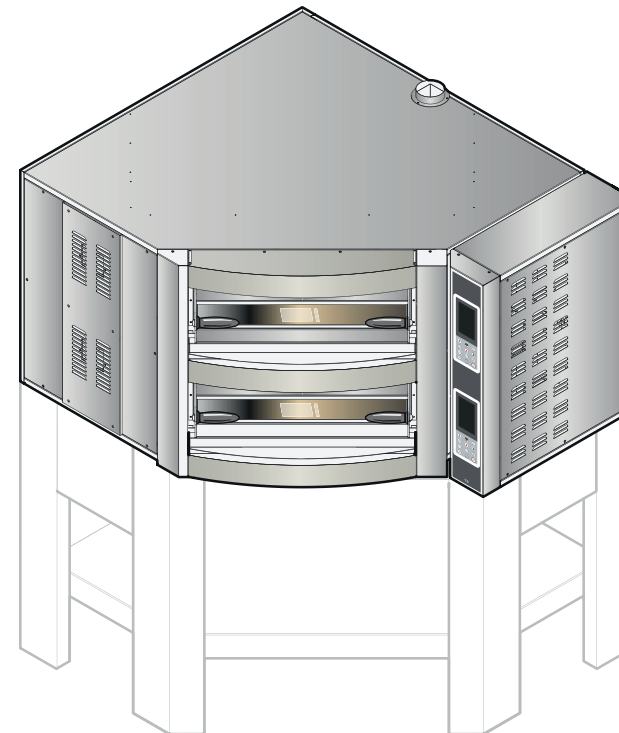
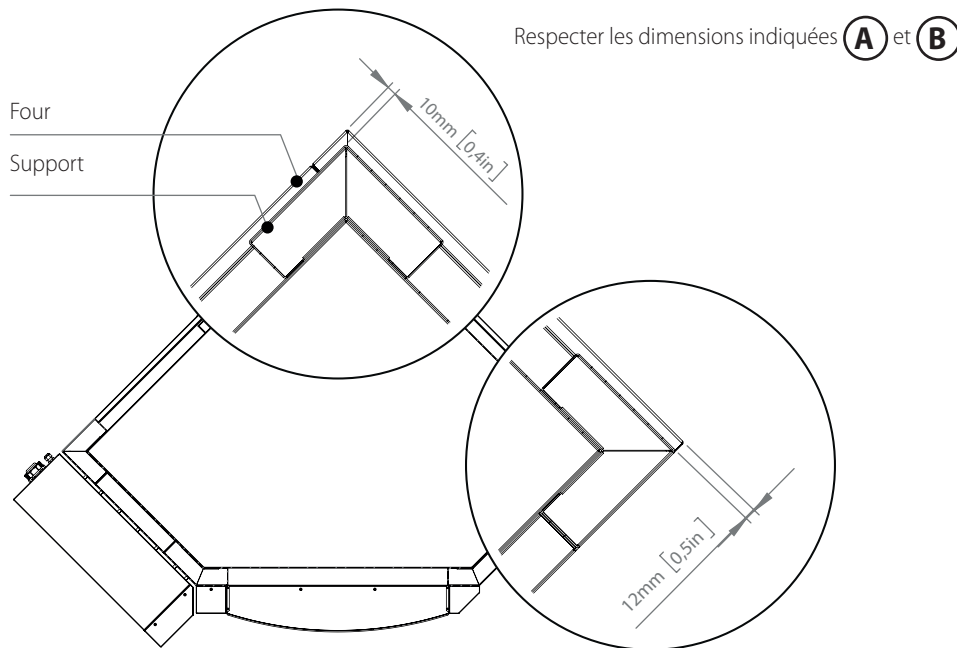


# Données techniques du four **Caravaggio CR 8** | capacité



	Ø PIZZAS	PRODUCTIVITÉ HORAIRE	FOURNÉES
●	Ø 35 cm [Ø 13.78 in.]	80-88 pizzas	10-11
●	Ø 50 cm [Ø 19.69 in.]	36-40 pizzas	9-10

## ALIGNEMENT DU FOUR AVEC LE SUPPORT



#### 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 pour la production continue et de masse de nourriture. Une utilisation autre que celle indiquée est considérée impropre, potentiellement dangereuse pour les personnes et les animaux et pourrait endommager irrémédiablement l'appareil. 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. Celles-ci résultent indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil : par conséquent, il est conseillé de ne pas la retirer, de ne pas l'abîmer ni de la modifier.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, entraîner 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 par 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.



Renvoie à un autre chapitre où l'argument est affronté de manière plus détaillé.



Conseil du Fabricant



Indique que les surfaces marquées par ce symbole pourraient être chaudes et doivent donc être touchées avec attention.



Tension dangereuse



Le symbole identifie les bornes qui, reliées entre elles, amènent les différentes parties d'un appareil ou d'un système au même potentiel (pas nécessairement le potentiel de la terre)



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 est interdite sans l'autorisation du Fabricant. 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.

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

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

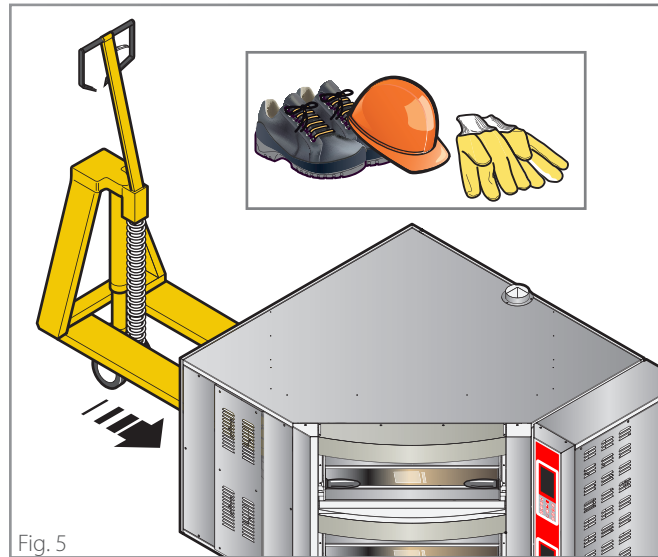


Fig. 5

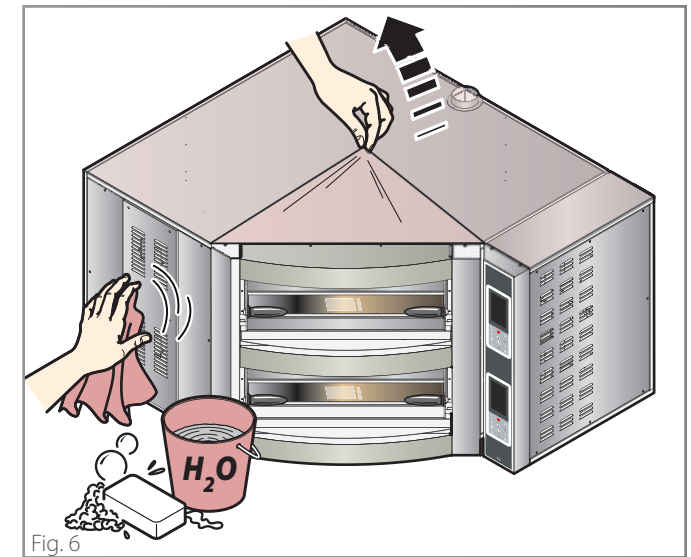


Fig. 6

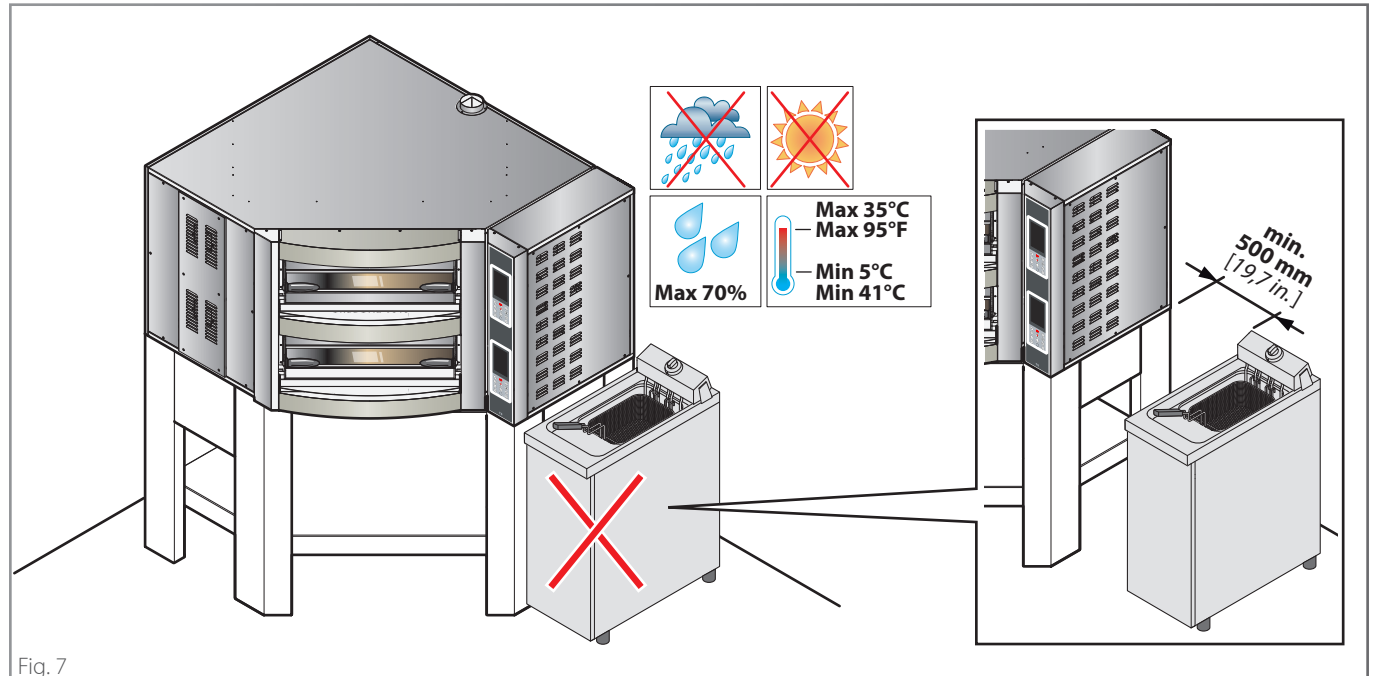


Fig. 7

## Positionnement

### ► Fig. 8

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

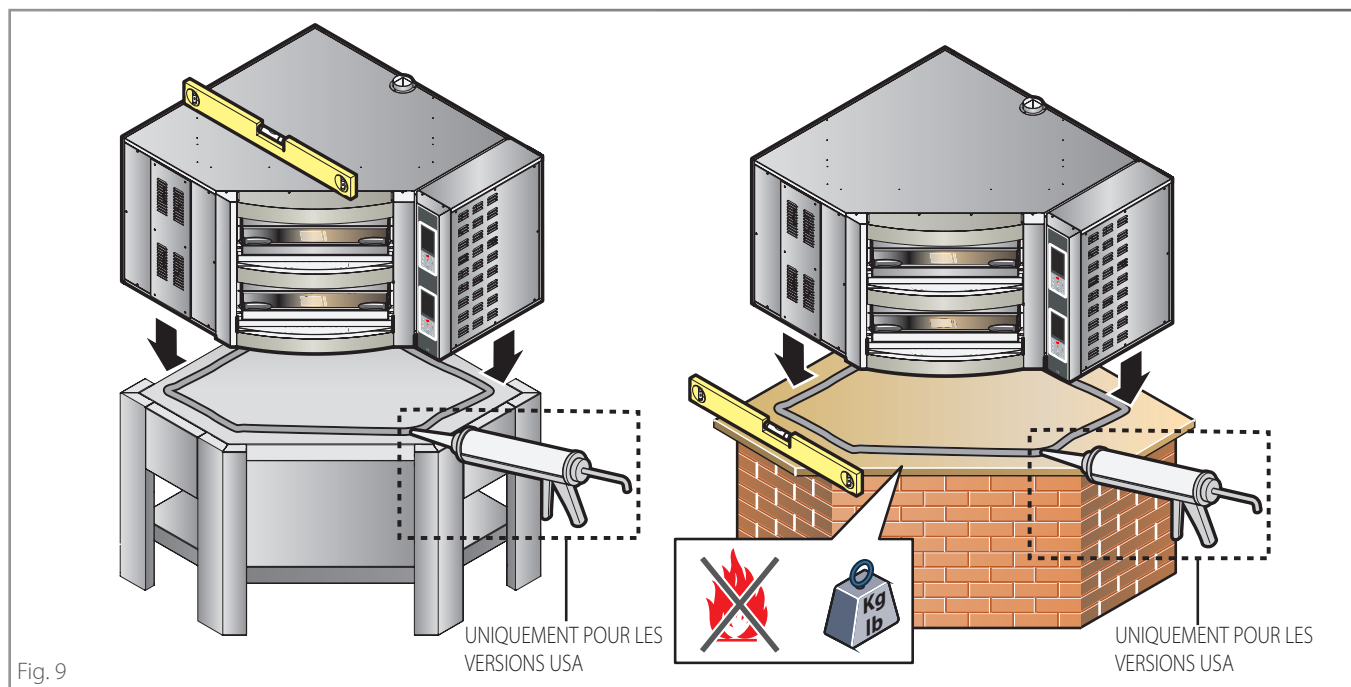
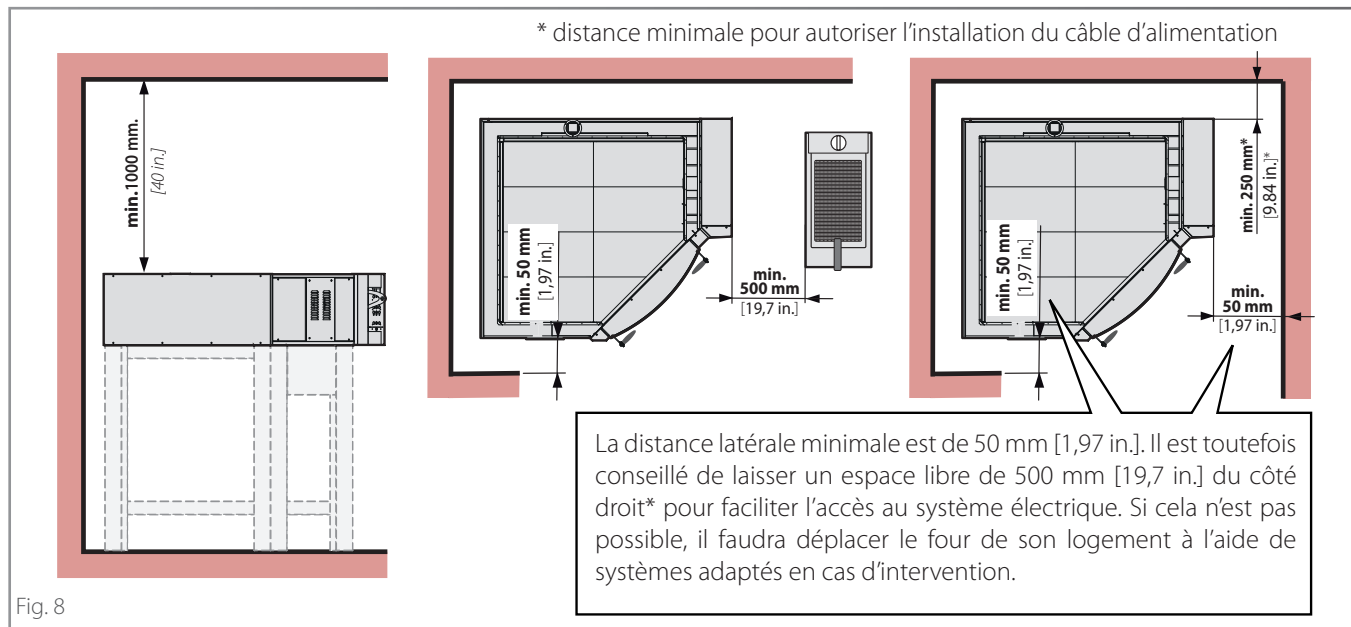
### ► Fig. 9

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, siliconer la fissure entre le four et le support ou le plan d'appui, en utilisant du silicone résistant aux hautes températures.



## 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, avoir un diamètre minimum de **150 mm [Ø5.91 in.]** et respecter les normes en vigueur.
- **B** à travers une **hotte** de l'utilisateur, de débit adéquat, situé à environ 300 mm [11.8 in.] du four ;
- **C** à travers un **système d'aspiration** approprié 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 résultant de l'ouverture de la porte ne seront pas aspirées.

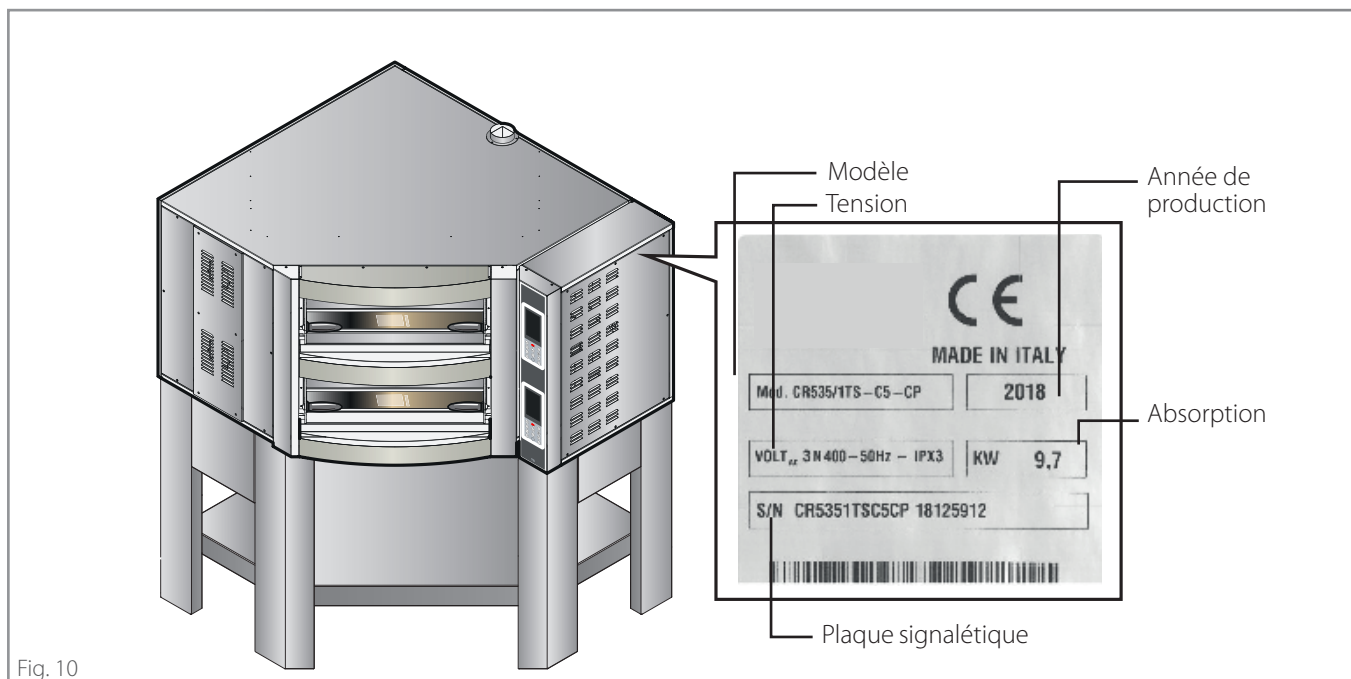


Fig. 10

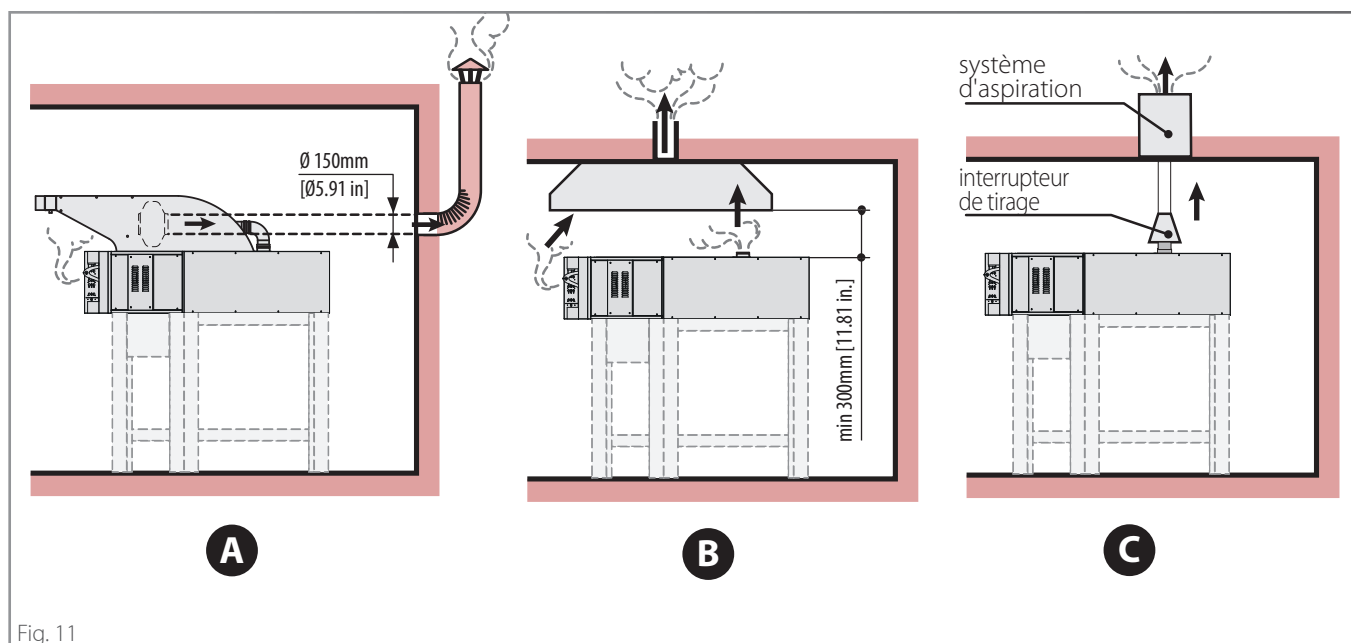




Fig. 11




# Installation

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

- être inclus dans un **système équipotentiel** selon les prescriptions de la réglementation en vigueur. Ce raccordement doit être effectué entre des appareils différents avec la borne marquée par le symbole équipotentiel . Le conducteur devra avoir une section maximale de 10 mm<sup>2</sup> (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.

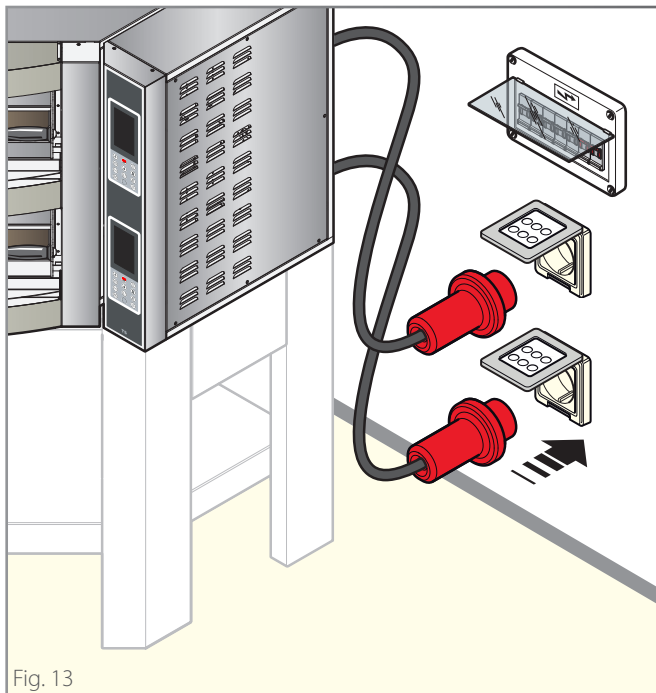


Fig. 13

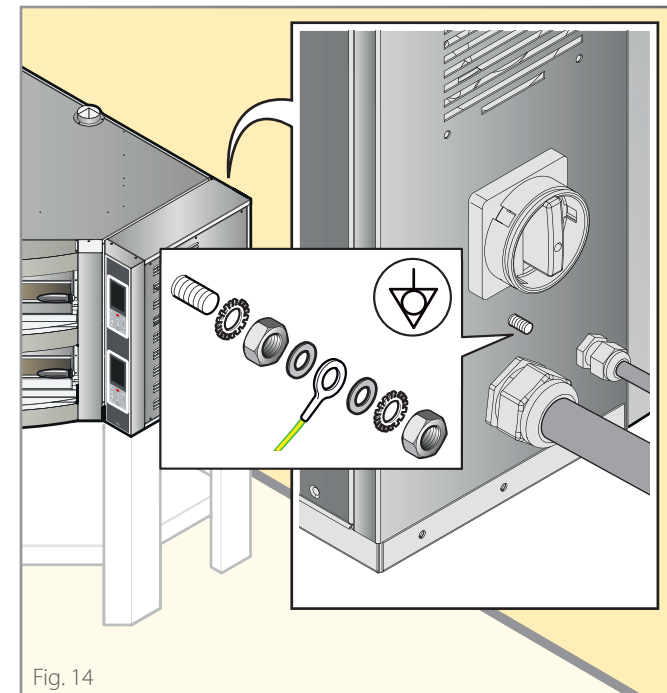
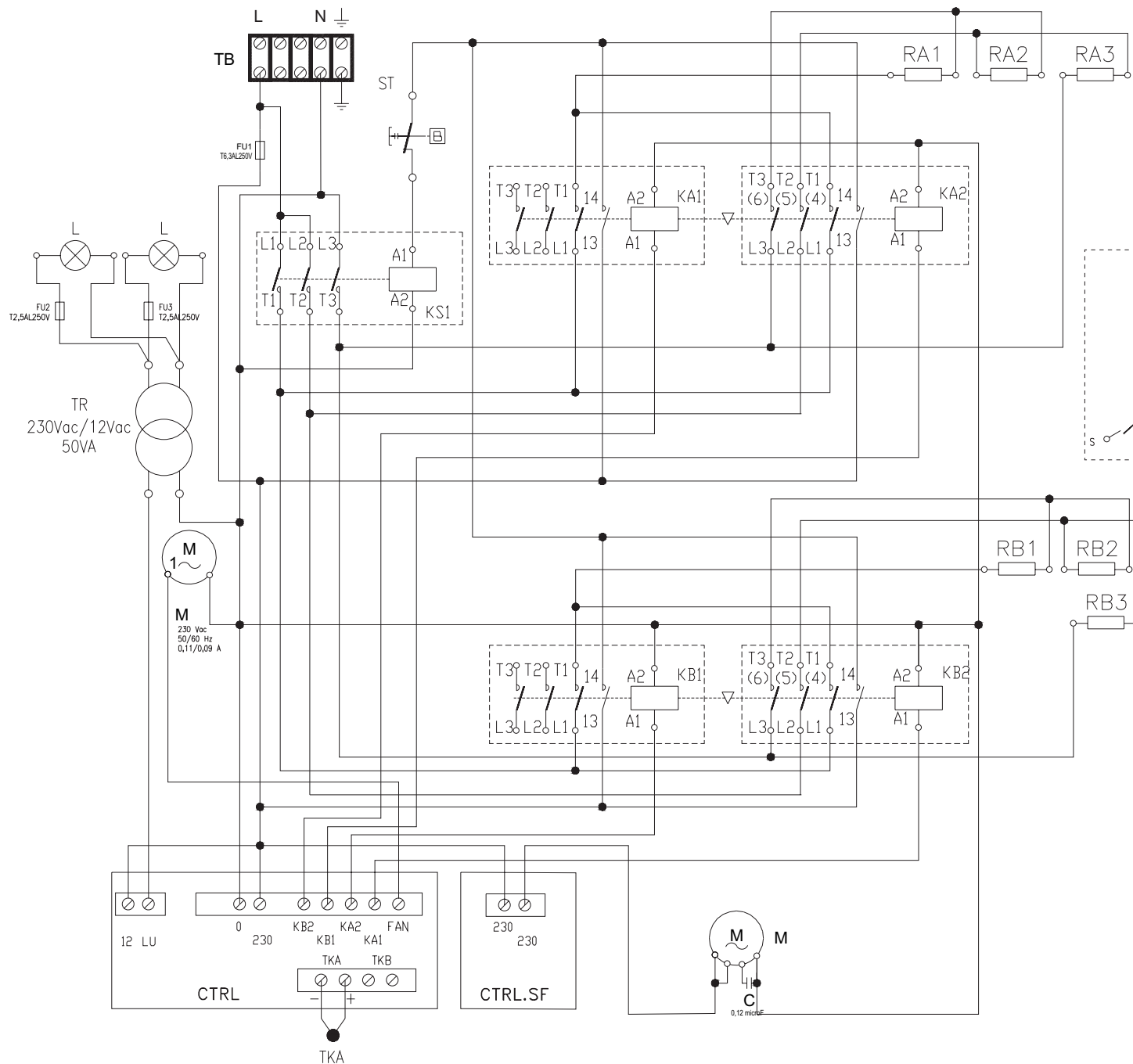


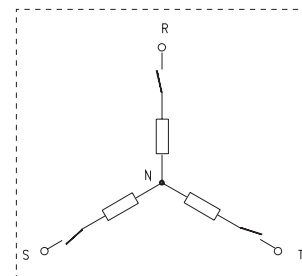
Fig. 14

Données électriques		CR5 simple	CR5 double	CR8 simple	CR8 double
Alimentation électrique (Volt)		230V EU 400V EU 208V - USA	230V EU 400V EU 208V - USA	400V EU 208V - USA	400V EU 208V - USA
Consommation moyenne (kWh)		5,8	11,6	7,1	14,2
Absorption maximale (A)		9,7	19,4	11,8	23,6
Protection tableau client (n x A)	monoph. 230V Europe n x A	2 x 50*	2 x 50*	non produit	
	triphasé 3x208V Amérique n x A	3 x 32*	3 x 32*	3 x 40*	3 x 40*
	triphasé 3Nx400V Europe n x A	4 x 16*	4 x 16*	4 x 20*	4 x 20*
Câble de raccordement (n x mm <sup>2</sup> )	monoph. 230V Europe n x A	H07RN-F 3G10		non produit	
	triphasé 3x208V Amérique n x A	11/4 SOOW		9/4 SOOW	
	triphasé 3Nx400V Europe n x A	H07RN-F 5G2,5		H07RN-F 5G4	

# Schémas électriques

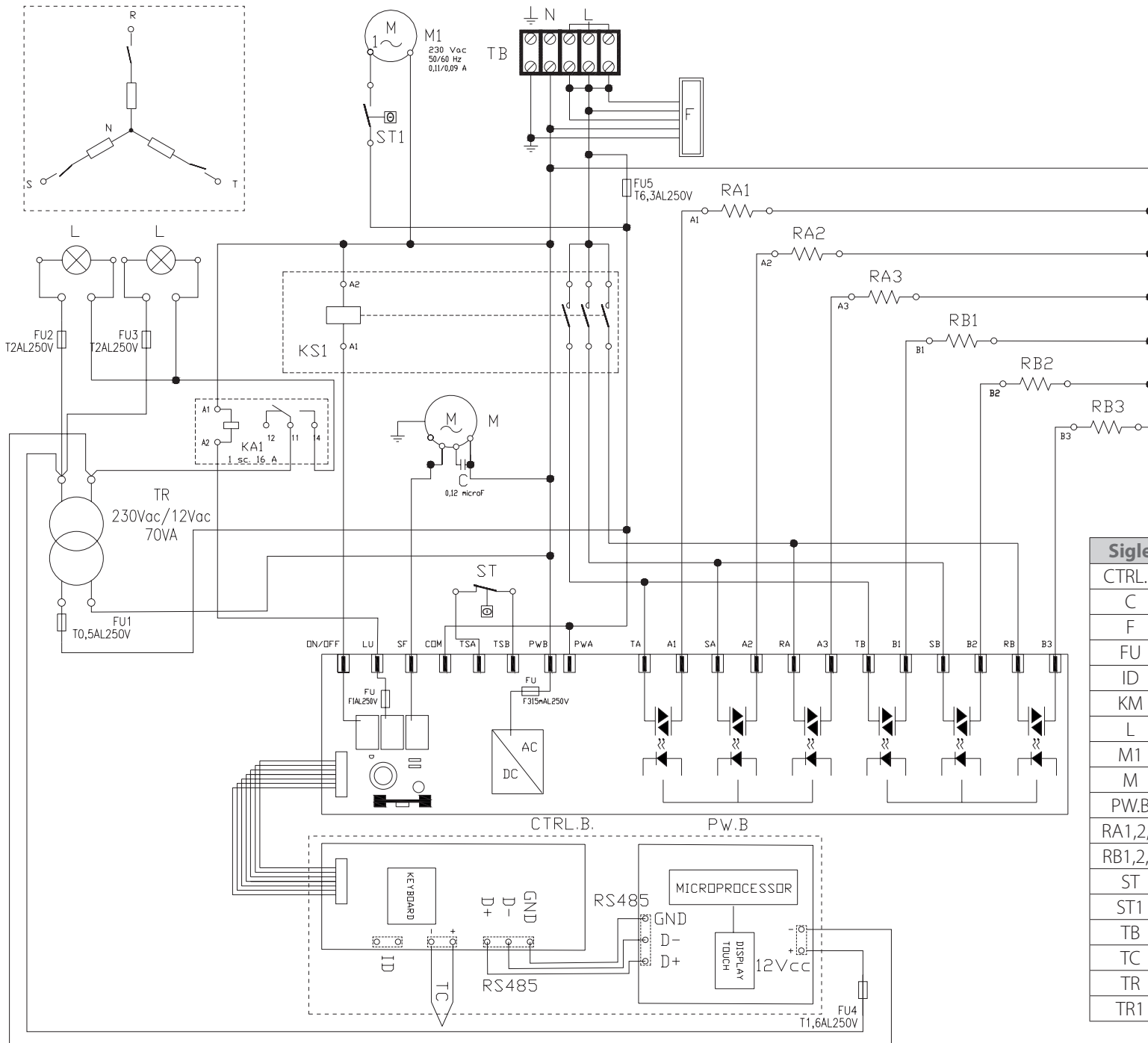


## AC 230 mod. CD

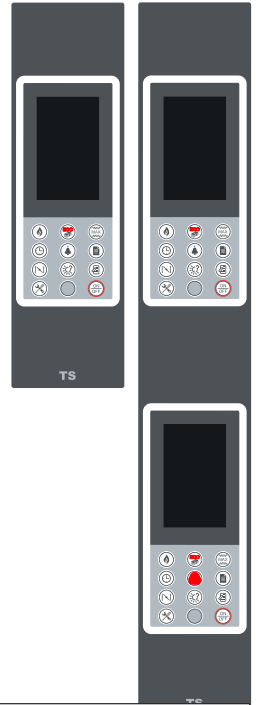


Sigle	Description
CTRL	Carte de contrôle du four
CTRL.SF	Carte supplémentaire cheminée
FU	Fusibles
Ks	Contacteur de sécurité BF09-MC09
KA1	Moyenne puissance rés. voûte BF09-MC09
KA2	Pleine puissance rés. voûte BF09-MC09
KB1	Moyenne puissance rés. sole BF09-MC09
KB2	Pleine puissance rés. sole BF09-MC09
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

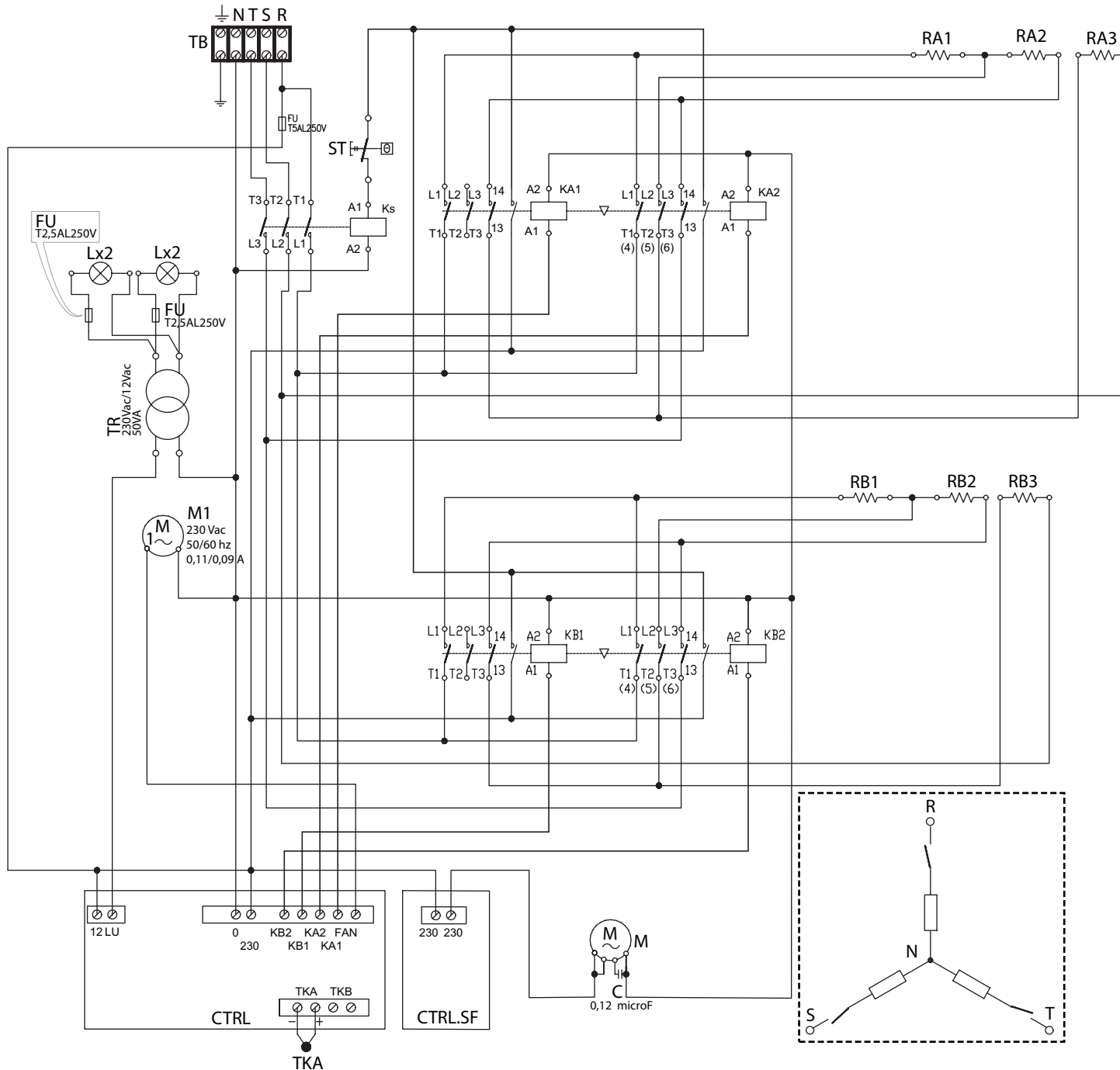
# Schémas électriques



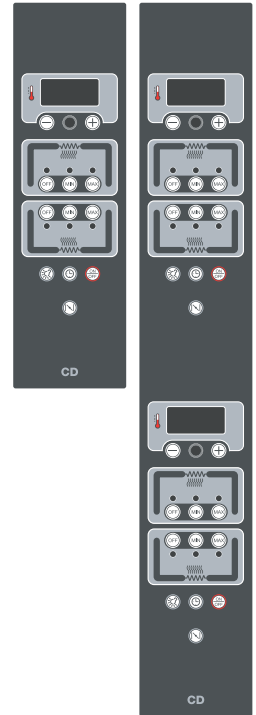
## AC 230 mod. TS



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

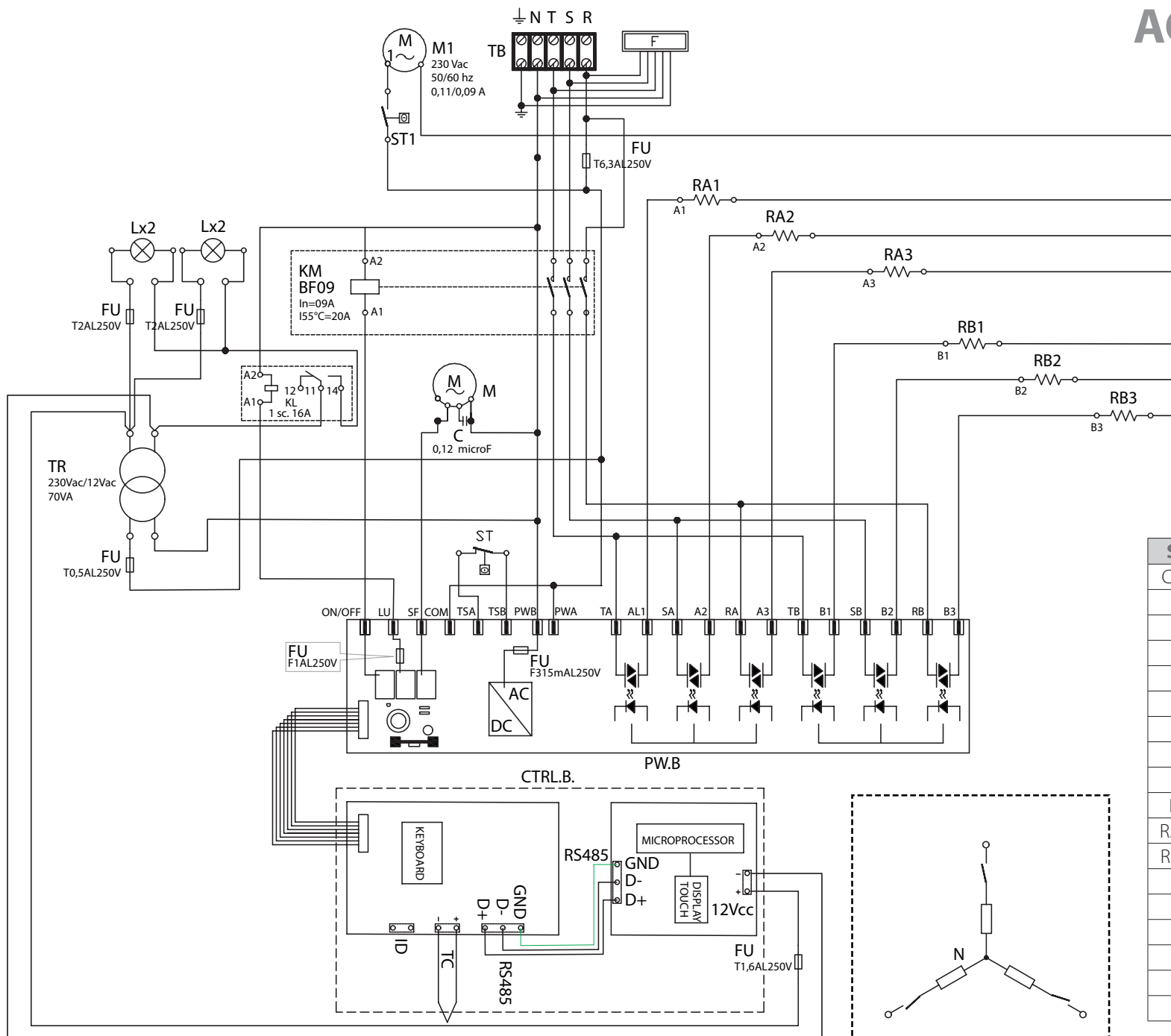
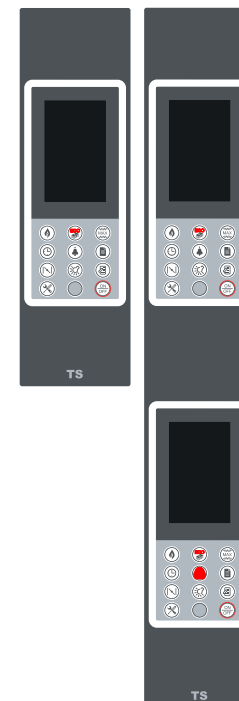


## AC 3N 400 mod. CD



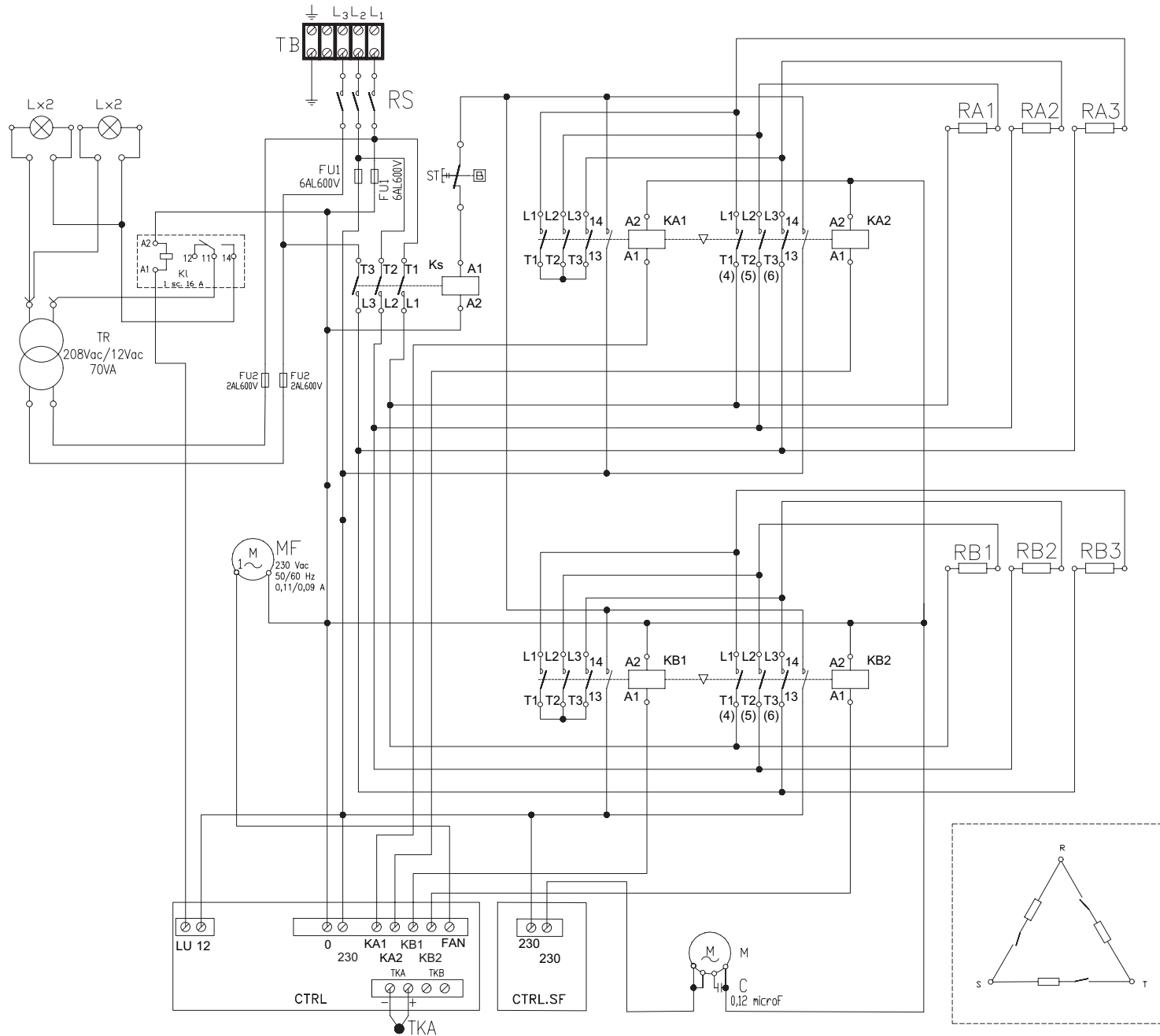
Sigle	Description
CTRL	Carte de contrôle du four
CTRL.SF	Carte supplémentaire cheminée
FU	Fusibles
Ks	Contacteur de sécurité BF09-MC09
KA1	Moyenne puissance rés. voûte BF09-MC09
KA2	Pleine puissance rés. voûte BF09-MC09
KB1	Moyenne puissance rés. sole BF09-MC09
KB2	Pleine puissance rés. sole BF09-MC09
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

## AC 3N 400 mod. TS

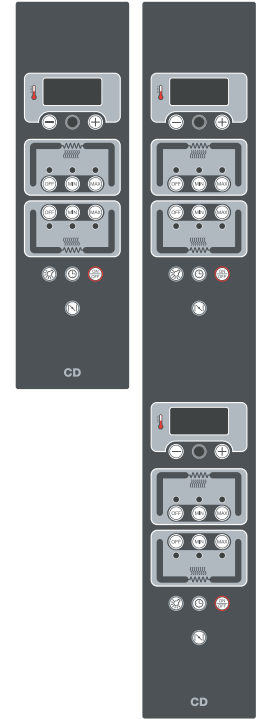


Sigle	Description
CTRL.B	Carte de contrôle du four
C	Condensateur démarrage moteur
F	Filtre anti-bruit
FU	Fusibles
ID	Entrée numérique pour allumage à dist.
KM	Contacteur BF09-MC09
L	Lumières chambre de cuisson
M1	Moteur ventilateur refroid. cartes
M	Moteur ouverture cheminée d'évacuation
PW.B	Carte 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

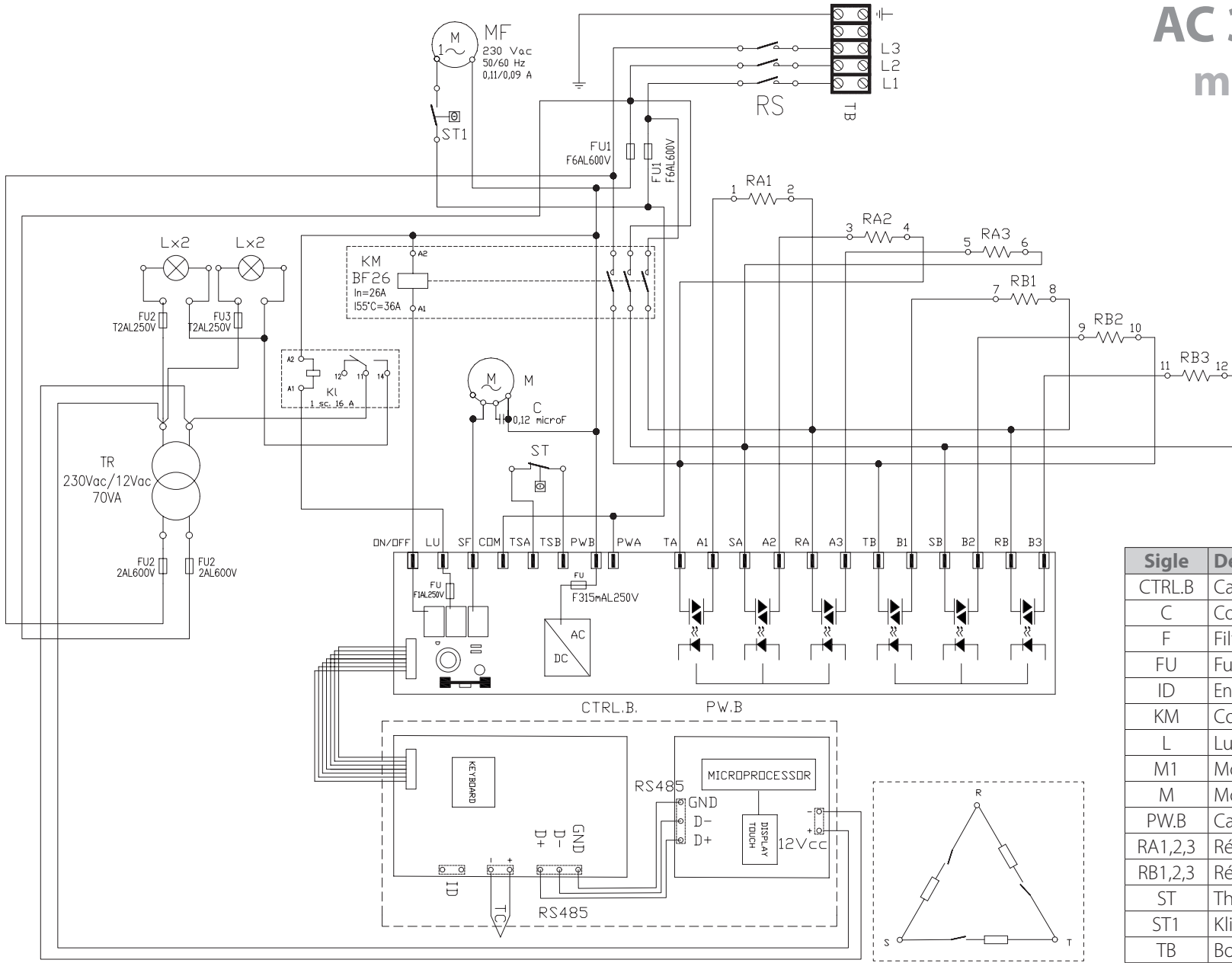
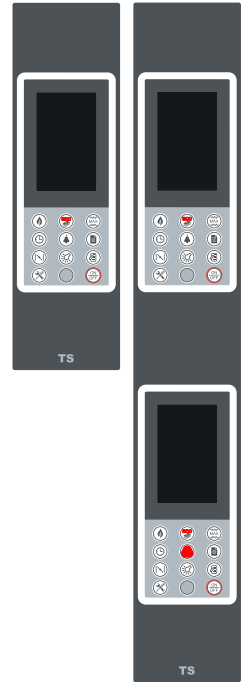


## AC 3 208 mod. CD



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

## 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

## 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 lieux d'installation sont-ils appropriés et conformes ? (échange d'air correct, température minimum / maximum, etc...)	<b>Positionnement</b> à la page <b>15</b>
	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 de chaque surface ?	<b>Opérations préliminaires</b> à la page <b>14</b>
	La chambre du four est-elle libérée de tout objet non conforme (ex. outils d'installation, manuel d'utilisation, parties d'emballage, etc...) ? Si oui, retirez-les !	<b>Évacuation des fumées</b> à la page <b>16</b>
	Le conduit de cheminée présent est-il adéquat et respecte-t-il les réglementations en vigueur ?	
√	Vérifications électriques	Chapitre de référence
	La tension de réseau est-elle conforme aux données fournies sur la plaque signalétique ?	<b>Branchement électrique</b> à la page <b>17</b>
	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.	<b>Évacuation des fumées</b> à la page <b>16</b>
√	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

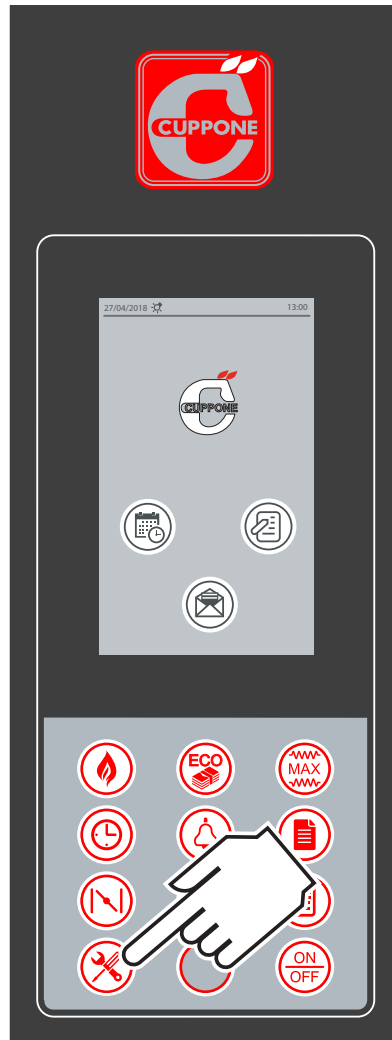
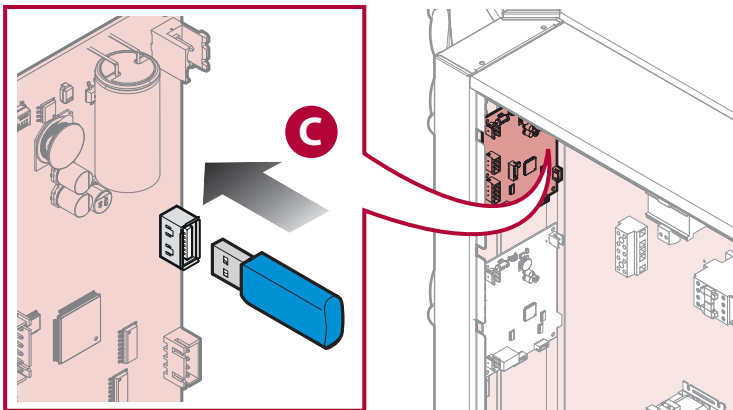
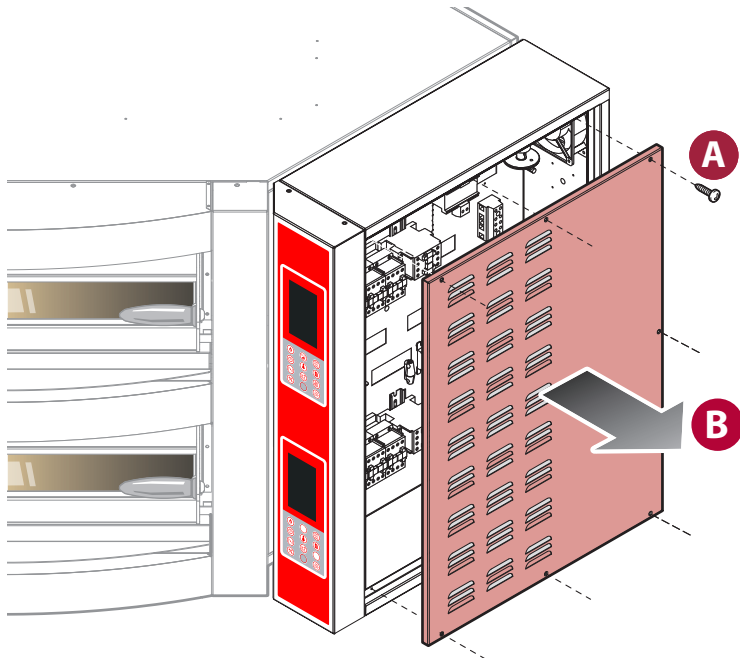
Code	Comportement du four	Résolution
W1	Température excessive du dissipateur de la carte de puissance.  <i>Le dissipateur est un bloc en aluminium spécial, monté sur la carte de puissance pour disperser la chaleur générée par celle-ci.</i>	Si ces avertissements apparaissent, le four continue à fonctionner mais présente des anomalies liées à la température excessive qui doivent être résolues. Vérifiez : <ul style="list-style-type: none"> <li>le bon positionnement du four (par ex. les températures de la pièce où est installé le four)</li> <li>les distances conseillées par rapport aux murs et aux appareils qui génèrent à leur tour de la chaleur (ex. friteuses)</li> <li>si les ventilateurs de refroidissement fonctionnent ( en regardant à travers les fentes sans retirer le panneau latéral)</li> </ul> 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 touchée, 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	



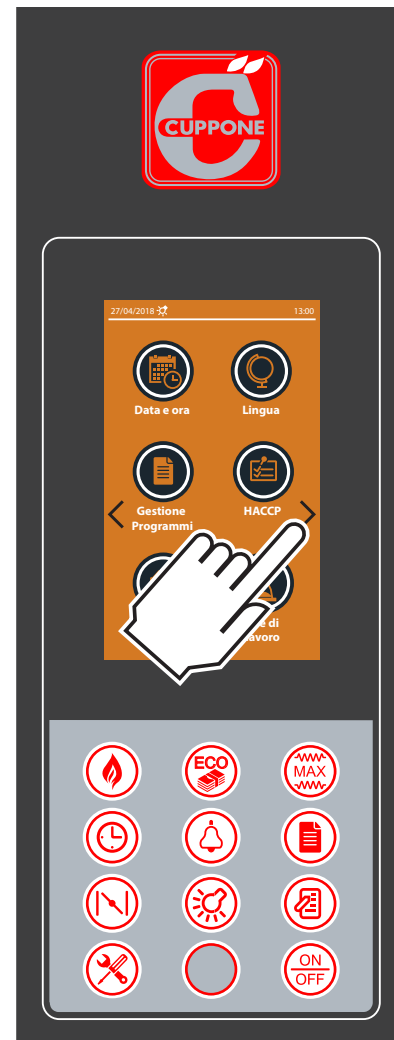
# 4 PROCÉDURES

## Mise à jour Firmware

- 1 Pour accéder à la carte Touch, dévissez les vis **A** et retirez le panneau **B** puis insérez la clé **USB** dans la prise spécifique **C**.



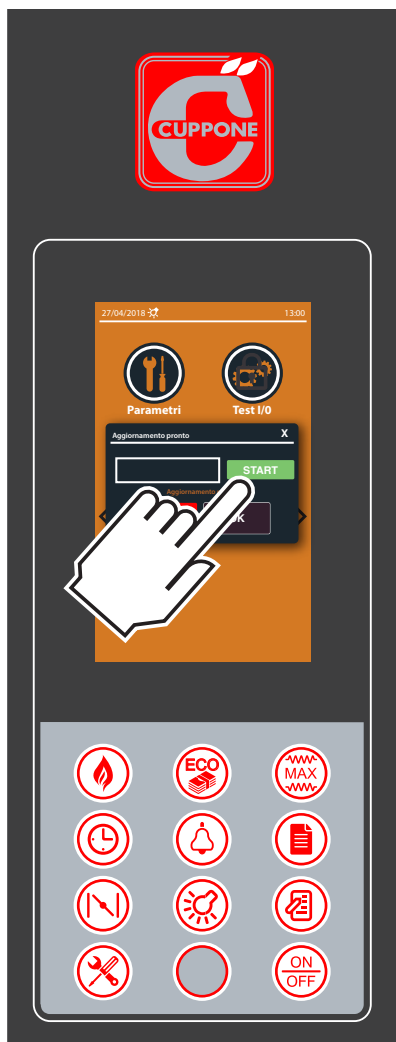
- 2 Avec le four en *STAND-BY* touchez l'icône « **Service** ».



- 3 Parcourez les différentes rubriques en touchant la « *flèche* » située sur le côté droit de l'afficheur comme sur la figure.



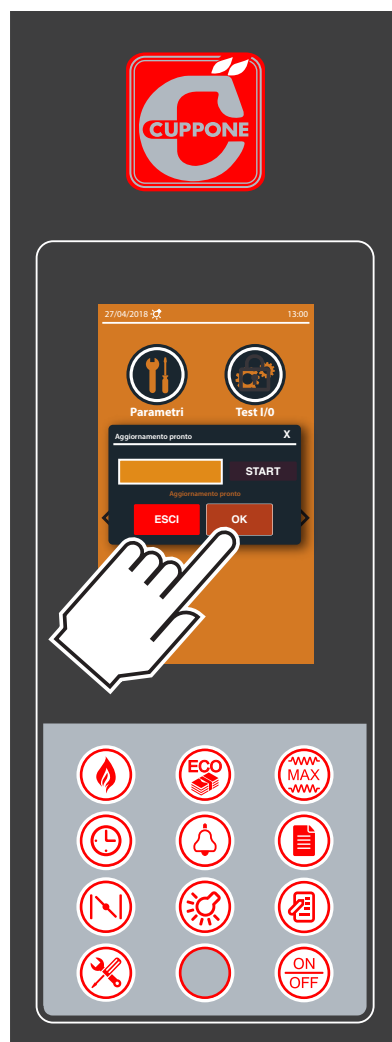
- 4 Touchez l'icône « *Firmware update* ».



► **5** Touchez l'icône « **START** », le chargement du « Firmware » commence.



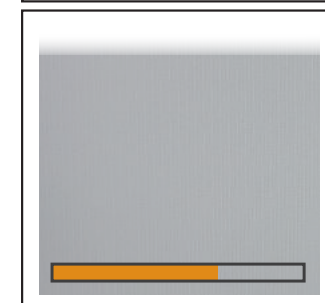
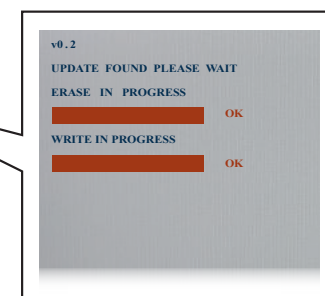
► **6** La barre deviendra orange pour indiquer l'état de chargement.



► **7** Une fois chargé, l'icône « **OK** » deviendra rouge. Pressez-la pour poursuivre la mise à jour.



► **8** Attendez la fin de la procédure, l'afficheur redémarrera et affichera à nouveau la page-écran « **STAND-BY** ».



## Remise à zéro du compteur des heures d'entretien

- 1 Périodiquement, une pop-up s'affiche pour indiquer la nécessité d'effectuer l'entretien du four. Touchez la page-écran « **AVERTISSEMENT** » pour poursuivre l'opération.



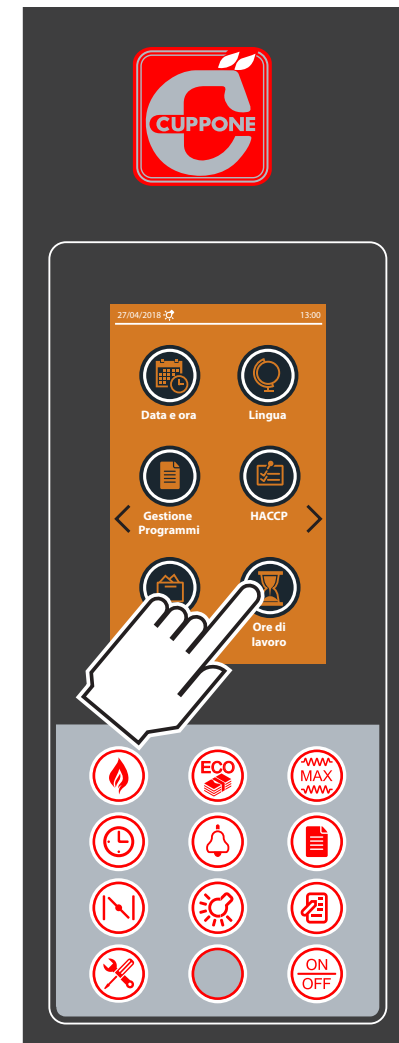
- 2 Avec le four en **STAND-BY** touchez l'icône « **Service** ».



- 3 Touchez l'icône « **Cadenas** »



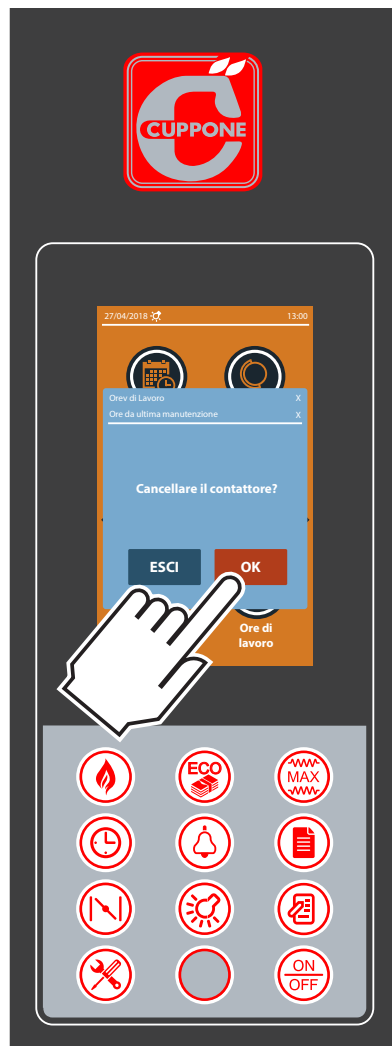
- 4 Saisissez le mot de passe « **58** » pour accéder au menu des paramètres protégés.



- 5 Touchez l'icône « **Heures de travail** »



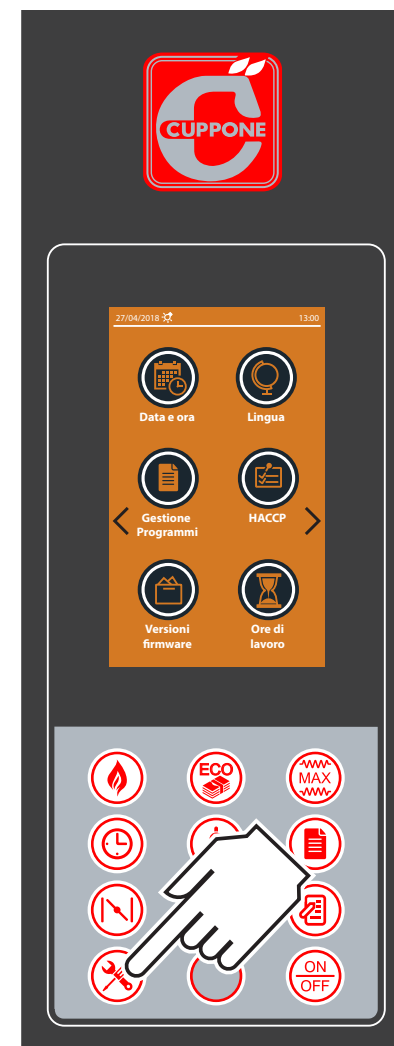
► **6** Touchez « **Heures depuis le dernier entretien : 07 (h)** ».



► **7** L'afficheur indique « Effacer le compteur » Touchez « **OK** ».



► **8** Touchez « **QUITTER** » pour sortir de la page-écran.



► **9** Touchez l'icône « **Service** » pour revenir à la page-écran « **STAND-BY** ».

