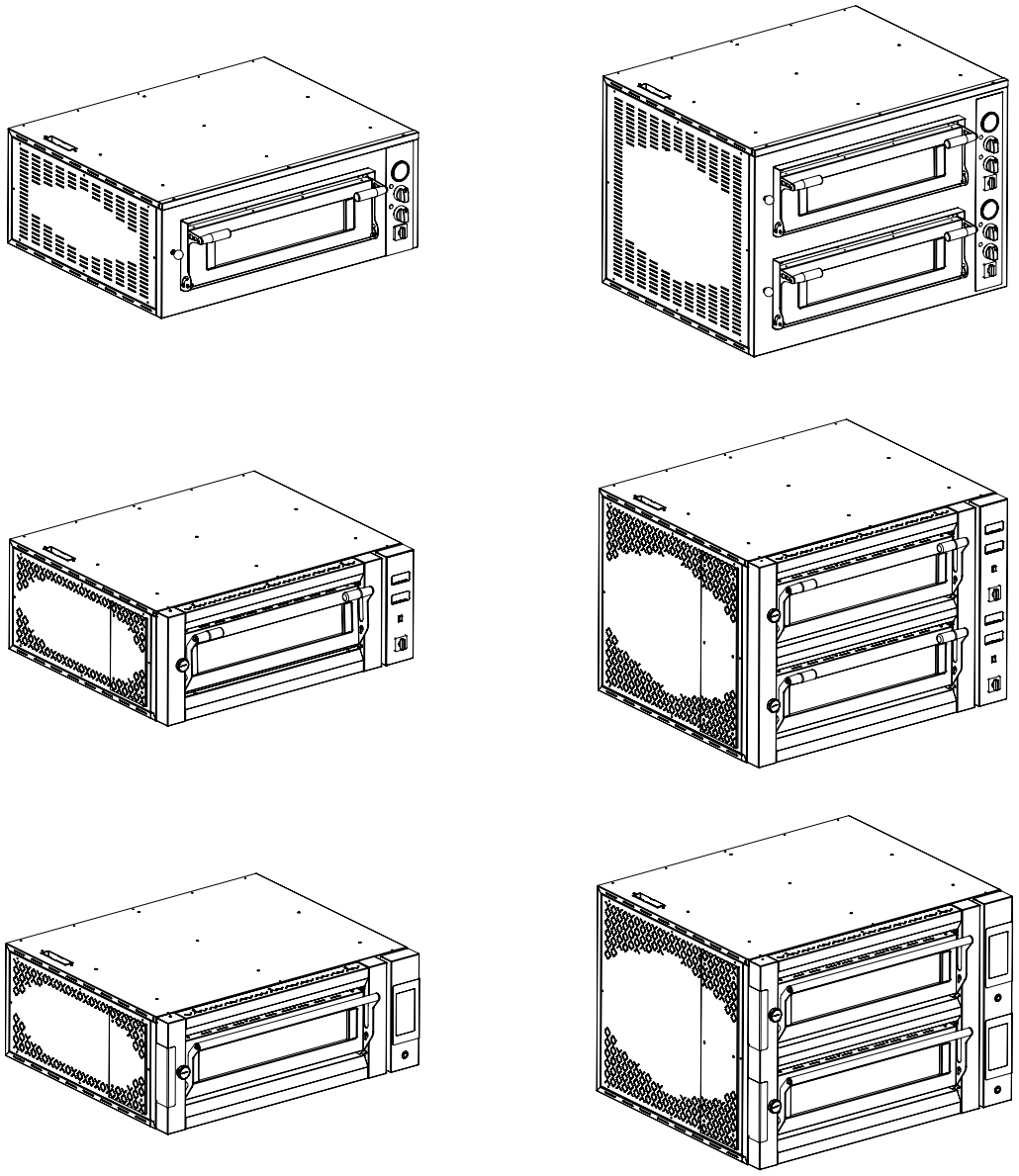
# MOD : NRP/12

**Production code : P010105DIA**

**03/2025**

# NOTICE D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN:
# FOUR ÉLECTRIQUE À COMMANDE ANALOGIQUE, NUMÉRIQUE ET TACTILE



**FR** Notice d'installation, utilisation et entretien ……51

** Instructions d'origine*

# Index


1. AVERTISSEMENTS ..... 52
   - 1.1 Description des équipements ..... 53
   - 1.2 Transport et manutention ..... 53
   - 1.3 Conditions d'emploi et caractéristiques techniques ..... 53
   - 1.4 Installation ..... 53
   - 1.5 Branchements électriques ..... 54
   - 1.6 Usage inapproprié raisonnablement prévisible ..... 54
   - 1.7 Fonctionnement / Emploi ..... 55
   - 1.8 Extinction totale ..... 55
   - 1.9 Nettoyage et entretien ordinaire ..... 55
   - 1.10 Entretien extraordinaire ..... 56
   - 1.11 Élimination ..... 56
2. INTRODUCTION ..... 57
3. DESCRIPTION DES ÉQUIPEMENTS ..... 57
4. TRANSPORT ET MANUTENTION ..... 57
5. CONDITIONS D'EMPLOI ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ..... 58
   - 5.1 Plaque signalétique ..... 58
   - 5.2 Commandes et contrôles ..... 58
6. INSTALLATION ..... 59
   - 6.1 Contrôle à la réception de l'appareil ..... 59
   - 6.2 Positionnement ..... 59
   - 6.3 Préparation à la charge du client ..... 59
   - 6.4 Branchements électriques ..... 59
7. FONCTIONNEMENT / EMPLOI ..... 60
   - 7.1 Utilisation et restrictions envisagées ..... 60
   - 7.2 Première mise en service ..... 60
   - 7.3 Mise en service ..... 60
   - 7.4 Thermostat numérique ..... 60
   - 7.5 Contrôle tactile ..... 61
   - 7.6 Extinction totale ..... 65
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN ..... 65
   - 8.1 Entretien ordinaire ..... 65
   - 8.2 Entretien extraordinaire ..... 65
   - 8.3 Anomalies possibles et solutions ..... 65
9. ÉLIMINATION ..... 66
10. DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT ..... 66
11. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES ..... 68
    - 11.1 FOUR À CONTROLE ANALOGIQUE ..... 68
    - 11.2 FOUR À CONTROLE NUMÉRIQUE ..... 70
    - 11.3 FOUR À COMMANDE TACTILE ..... 72

CE

**NOTICE D'INSTALLATION, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN:**
**FOUR ÉLECTRIQUE À COMMANDE ANALOGIQUE, NUMÉRIQUE ET TACTILE**

# 1. AVERTISSEMENTS

Le contenu de ce manuel est générique et pas toutes les fonctionnalités décrites peuvent être inclus dans votre produit.
Le fabricant décline toute responsabilité pour toute inexactitude contenue dans cette brochure en raison d'erreurs d'impression ou des erreurs involontaires. Nous nous réservons le droit d'apporter à nos produits des modifications que nous jugeons nécessaires ou utiles, sans nuire au fonctionnement de la machine.

Lire attentivement la présente notice avant de procéder à l'installation.
La notice est conçue pour donner à l'utilisateur les informations nécessaires sur l'emploi en toute sécurité de l'appareil, à partir du transport jusqu'à son élimination. Pour une bonne compréhension du document, il est nécessaire d'avoir une connaissance appropriée des termes et de la symbolique utilisée, récapitulée ci-dessous :

AVERTISSEMENT - Risque pour la santé et la sécurité des personnes

AVERTISSEMENT - Risque d'électrocution - tension dangereuse

Lire la notice d'instructions avant d'utiliser l'équipement

La notice doit être conservée avec soin, afin d'être disponible pour toute éventuelle ultérieure consultation. En cas de cession de l'appareil, la notice doit être remise au nouvel utilisateur.
La présente documentation est mise à la disposition du producteur également au format numérique.

Pour l'emploi correct de l'appareil :
- Ne pas retirer ni modifier les dispositifs de sécurité ;
- Toute opération de contrôle, de nettoyage et de manutention sur les organes en marche est absolument interdite ;
- L'utiliser uniquement dans le but spécifiquement prévu ;
- Éviter la présence de personnel non autorisé près de l'appareil ;
- L'utilisation par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques ou mentales limitées est interdite ;
- Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer l'entretien ;
- Éteindre l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier ;
- Débranchez l'appareil lors du nettoyage de la machine ;
- Utiliser exclusivement les pièces de rechange fournies ou recommandées par le fabricant ;
- Veillez à ce que le site d'installation soit sec ;
- Éloignez toute source d'eau ou de chaleur ;
- Veillez à ce que l'éclairage et la ventilation soient adéquats, conformément aux dispositions légales ;

Attention : pendant l'installation et l'entretien, l'accès au tableau électrique principal et à toutes les autres pièces électriques, n'est autorisé qu'au personnel qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux biens ou aux personnes causés par le non-respect des instructions et des précautions reportées dans la notice.
En cas de doute ou de besoin, s'adresser au Revendeur.

## 1.1 Description des équipements

Nos FOURS ÉLECTRIQUES se composent d'une base en pierre réfractaire qui assure une cuisson uniforme et homogène et d'une structure en acier disponible en différentes finitions.
Le réglage du débit de fumée s'effectue à l'aide d'un bouton spécial situé devant la machine. La température maximale de fonctionnement est de 450°C. Le panneau de commande situé à l'avant est équipé d'un régulateur de température analogique ou numérique.

L'appareil est conforme aux Directives 2014/35/UE, 2014/30/UE ed 1935/2004/CE.
Sont également appliquées les normes EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 ed EN 55014.2.

## 1.2 Transport et manutention

⚠ Si l'appareil est transporté sur palette, il doit être déchargé au moyen d'un chariot élévateur ou de tout autre engin de levage adapté, manoeuvré par du personnel qualifié. Il est interdit de stationner sous les charges suspendues lors des opérations de chargement et de déchargement. Les erreurs éventuelles de manipulation pourraient entraîner des blessures par écrasement.

Si les surfaces de l'appareil devaient subir des chocs, elles seraient immédiatement endommagées.
Pendant cette phase, il faut interdire le stationnement aux alentours de l'appareil à toute personne non directement concernée par l'opération.
Le personnel effectuant la manutention, le positionnement, le montage et le démontage doit être muni d'équipements de protection individuelle appropriés (ex : gants de travail, chaussures de protection).

## 1.3 Conditions d'emploi et caractéristiques techniques

L'équipement présenté dans ce manuel est conçu uniquement pour la cuisson des pizzas et de ses sous-produits.
La température maximale de fonctionnement de la machine est d'environ 450°C, mais elle peut varier en fonction des conditions environnementales dans lesquelles la machine est située.

⚠ Attention : l'appareil n'est pas conçu pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).

⚠ Attention : ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables

⚠ Attention : avant d'installer l'appareil, vérifier que ce qui est prévu pour le branchement électrique soit conforme à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique. Le retrait ou la modification de la plaque signalétique ou de toute autre étiquette d'avertissement est interdit.

## 1.4 Installation

Avant de procéder au désemballage, vérifier l'intégrité extérieure de l'enveloppe de protection.
Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés au transporteur. Dans tous les cas, l'appareil endommagé ne pourra être rendu au fabricant sans préavis et sans en avoir obtenu l'autorisation écrite préalable.

⚠ Les opérations décrites doivent être effectuées par du personnel qualifié ; brancher l'appareil au secteur avant de réaliser les procédures d'installation.

Positionner l'appareil en vous aidant au besoin d'un transpalette. Si le déplacement est fait après le déballage, protéger les surfaces contre les chocs. Après avoir complété l'installation, retirer le film

de protection. Le retirer délicatement pour éviter que des résidus de colle ne puissent rester sur les surfaces.

Prévoir une prise de courant de terre et avec la capacité d'absorption appropriée indiquée sur la plaque signalétique.

L'appareil est fourni SANS câble d'alimentation. Le raccordement au réseau électrique doit être effectué par du personnel qualifié.

Avant d'effectuer le montage de l'appareil, vérifier la capacité de charge et la planéarité de la surface dans laquelle il sera positionné. Un nivellement incorrect peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

## 1.5 Branchements électriques

⚠ Ils doivent être effectués en conformité aux normes locales en vigueur et par du personnel qualifié. Vérifier, avant d'effectuer le branchement électrique, que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique des caractéristiques, correspondent à celles de l'appareil. Le branchement électrique se fait par le raccordement de la fiche de l'appareil à une prise du local, qui devra être accessible également après l'installation. La distance entre le four et la prise doit être telle que le câble d'alimentation ne soit pas sous tension. En outre, le câble ne doit pas se trouver sous la base du four.

Le circuit électrique de l'appareil est conçu pour fonctionner avec une tension d'alimentation conforme aux configurations indiquées dans les **tableaux du chapitre 11**, avec une fréquence de 50/60Hz. Voir le schéma de câblage de la Fig. 2 en fonction du modèle acheté.

La connexion électrique s'effectue en branchant un câble au bornier de l'appareil en retirant le panneau latéral droit à l'aide des outils appropriés.

Utilisez un câble de type H07RNF ou équivalent et un conducteur de terre efficace et correctement dimensionné en fonction de la puissance totale de l'appareil (voir la plaque signalétique).

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par l'assistance clients ou bien par du personnel qualifié.
L'installation électrique d'alimentation de l'appareil doit être équipée, en amont, d'un interrupteur automatique omnipolaire correctement dimensionné qui garantit une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts. Le câble de terre doit être connecté.

⚠ La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement quand les conditions citées ci-dessus sont satisfaites et si le système est à norme aussi du point de vue de l'équipotentialité (utiliser la vis de branchement située à proximité de l'entrée du câble d'alimentation et de l'adhésif avec ce symbole ⏚ ).

⚠ Les opérations sur les installations électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité.

## 1.6 Usage inapproprié raisonnablement prévisible

Tout usage différent de celui spécifié dans le présent manuel sera considéré comme inapproprié. Lors de l'utilisation de la machine, des travaux ou des activités peuvent entraîner des risques pour la sécurité des employés ou des dommages à l'appareil ne sont pas autorisés.

Par usage inapproprié, il faut entendre :
- Placer l'appareil dans un environnement externe exposé aux intempéries.
- Mauvaise installation de la machine.
- Altérer ou modifier les dispositifs de sécurité.
- Apporter des modifications ou trafiquer les éléments électroniques de l'appareil.
- Ne pas respecter les périodes de contrôle, d'entretien et de nettoyage.
- Le positionnement ou le dépôt, à proximité immédiate de la machine, de matières inflammables ou explosives.

## 1.7 Fonctionnement / Emploi

- Avant d'utiliser l'équipement, nettoyez l'intérieur avec une brosse spéciale jusqu'à ce que la surface de travail soit propre et exempte d'incrustations. Éviter l'utilisation de poudres ou détergents abrasifs. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non prévu des produits.
- Lorsque le four est en service (interrupteur principal en position "1"), réglez les thermostats à la température souhaitée. Le témoin lumineux indique que les éléments chauffants sont en marche. Lorsque la température est atteinte, le témoin lumineux s'éteint.
- L'équipement présenté dans ce manuel est conçu uniquement pour la cuisson des pizzas et de ses sous-produits. Tout autre emploi doit être considéré inapproprié.
- Les machines ne sont pas adaptées pour fonctionner dans des environnements non contrôlés, les appareils ne sont pas appropriés pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).
- Ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables.

## 1.8 Extinction totale

En cas de mise hors service pendant une longue période, il faut suivre les prescriptions suivantes :

- Éteignez l'appareil en mettant l'interrupteur principal sur la position '0' ;
- Couper l'alimentation électrique située en amont ;
- Videz la chambre de cuisson et nettoyez soigneusement le fond en pierre ;
- Protéger les surfaces INOX avec un voile d'huile de vaseline en y passant énergiquement un chiffon légèrement imbibé d'huile;

## 1.9 Nettoyage et entretien ordinaire

Le nettoyage doit être effectué uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique située en amont de l'appareil.
Lors de l'opération, le câble et la prise doivent être placés de manière toujours visible par l'opérateur qui effectue l'intervention.
L'entretien ordinaire et préventif consiste essentiellement au nettoyage hebdomadaire des parties externes en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon humide et d'un savon neutre non corrosif, suivi d'un séchage complet. Après chaque utilisation de la machine, il est recommandé de nettoyer la plaque réfractaire intérieure. Utiliser une brosse appropriée pour éliminer les éventuels résidus alimentaires. Ne pas utiliser de jets d'eau directs.

**ATTENTION** :
- Éviter absolument d'utiliser des produits détergents abrasifs ou corrosifs.
- L'eau de javel, l'acide chlorhydrique et les autres composés à base de chlore abîment l'acier inox.
- Lors du nettoyage, ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau.
- Il est interdit de retirer les protections de sécurité.
- Il est interdit de fumer.

## 1.10 Entretien extraordinaire

Avant d'effectuer des opérations d'entretien, mettre l'appareil en sécurité. L'entretien extraordinaire est effectué en cas de panne ou d'anomalie et doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié et en débranchant d'abord l'appareil du secteur. Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées uniquement par du matériel et des composants identiques aux originaux ou indiqués par le fournisseur. L'usage de matériaux non appropriés peut rendre la machine non conforme aux normes de sécurité. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages suites aux interventions effectuées par des techniciens non qualifiés ou non autorisés.

En cas de remplacement de composants et/ou de modification sur l'appareil réalisés par l'utilisateur sans la préalable autorisation écrite du fabricant, ou effectués avec des pièces de rechange non autorisées, la garantie déchoit immédiatement.

## 1.11 Élimination

À la fin de sa durée de vie utile, l'appareil devra être débranché du secteur avant de procéder au démontage des différents composants. Il faudra faire attention aux risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

Le symbole présent sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un objet domestique mais qu'il doit être éliminé en conformité aux lois en vigueur, en particulier pour ce qui concerne la récupération du gaz réfrigérant. Les différentes parties (composants électriques, tuyaux en caoutchouc, gaines passe-câbles, etc.) devront être triées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement et conformément aux lois en vigueur.

# 2. INTRODUCTION

Lire attentivement la présente notice avant de procéder à l'installation.
La notice est conçue pour donner à l'utilisateur les informations nécessaires sur l'emploi en toute sécurité de l'appareil, à partir du transport jusqu'à son élimination. Pour une bonne compréhension du document, il est nécessaire d'avoir une connaissance appropriée des termes et de la symbolique utilisée, récapitulée ci-dessous :

⚠ AVERTISSEMENT - Risque pour la santé et la sécurité des personnes préposées

⚠ AVERTISSEMENT - Risque d'électrocution - tension dangereuse

Lire la notice d'instructions avant d'utiliser l'équipement

La notice doit être conservée avec soin, afin d'être disponible pour toute éventuelle ultérieure consultation. En cas de cession de l'appareil, la notice doit être remise au nouvel utilisateur.

Pour l'emploi correct de l'appareil :
- Ne pas retirer ni modifier les dispositifs de sécurité ;
- Toute opération de contrôle, de nettoyage et de manutention sur les organes en marche est absolument interdite ;
- L'utiliser uniquement dans le but spécifiquement prévu ;
- Éviter la présence de personnel non autorisé près de l'appareil ;
- L'utilisation par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques ou mentales limitées est interdite ;
- Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer l'entretien ;
- Éteindre l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier ;
- Débranchez l'appareil lors du nettoyage de la machine ;
- Utiliser exclusivement les pièces de rechange fournies ou recommandées par le fabricant ;
- Veillez à ce que le site d'installation soit sec ;
- Éloignez toute source d'eau ou de chaleur ;
- Veillez à ce que l'éclairage et la ventilation soient adéquats, conformément aux dispositions légales ;

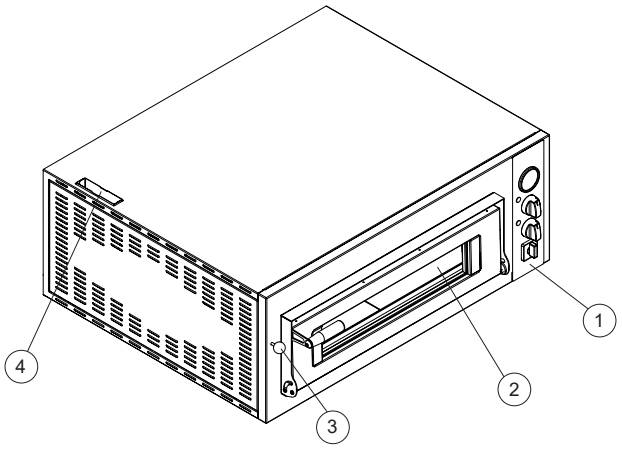
⚠ Attention : pendant l'installation et l'entretien, l'accès au tableau électrique principal et à toutes les autres pièces électriques, n'est autorisé qu'au personnel qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux biens ou aux personnes causés par le non-respect des instructions et des précautions reportées dans la notice.
En cas de doute ou de besoin, s'adresser au Revendeur.

L'appareil est conforme aux Directives 2014/35/UE, 2014/30/UE ed 1935/2004/CE.
Sont également appliquées les normes EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 ed EN 55014.2.

# 3. DESCRIPTION DES ÉQUIPEMENTS

Nos FOURS ÉLECTRIQUES se composent d'une base en pierre réfractaire qui assure une cuisson uniforme et homogène et d'une structure en acier disponible en différentes finitions.
Le réglage du débit de fumée s'effectue à l'aide d'un bouton spécial situé devant la machine. La température maximale de fonctionnement est de 450°C.
Le panneau de commande situé à l'avant est équipé d'un régulateur de température analogique ou numérique.




1. Panneau de commande
2. Plaque de cuisson
3. Bouton d'évacuation des fumées
4. Cheminée d'évacuation des fumées

# 4. TRANSPORT ET MANUTENTION

⚠ Si l'appareil est transporté sur palette, il doit être déchargé au moyen d'un chariot élévateur ou de tout autre engin de levage adapté, manoeuvré par du personnel qualifié. Il est interdit de stationner sous les charges suspendues lors des opérations de chargement et de déchargement. Les erreurs éventuelles de manipulation pourraient entraîner des blessures par écrasement.

Si les surfaces de l'appareil devaient subir des chocs, elles seraient immédiatement endommagées.
Pendant cette phase, il faut interdire le stationnement aux alentours de l'appareil à toute personne non directement concernée par l'opération.
Le personnel effectuant la manutention, le positionnement, le montage et le démontage doit être muni d'équipements de protection individuelle appropriés (ex : gants de travail, chaussures de protection).

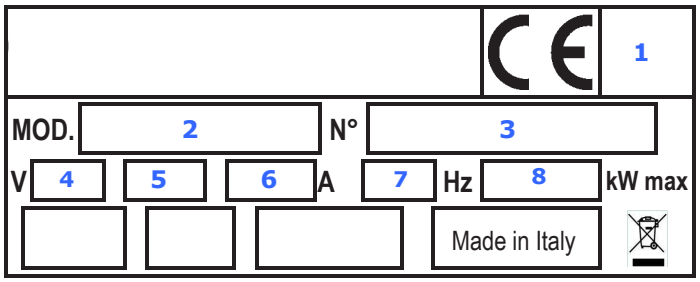
# 5. CONDITIONS D'EMPLOI ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

L'apparecchiatura oggetto del presente manuale è concepita unicamente per cuocere pizze e suoi derivati. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

⚠ Attention : l'appareil n'est pas conçu pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).
Attention : ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables.

## 5.1 Plaque signalétique

La plaque signalétique contient les données techniques et d'identification du produit. Les renseignements qu'elle contient sont énumérés ci-après :




- Fabricant
- Conformité aux normes CE

1. Année de production de l'appareil
2. Modèle de l'article
3. Numéro de série
4. Donnés électriques : tension d'alimentation (V)
5. Donnés électriques : nombre de phases (~)
6. Donnés électriques : courant absorbé (A)
7. Donnés électriques : fréquence d'alimentation (Hz)
8. Donnés électriques : puissance maximale absorbée (kW)

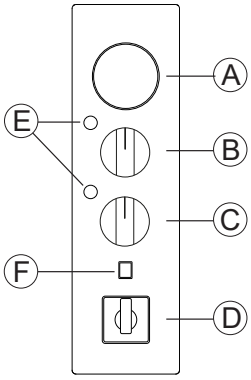
⚠ Attention : avant d'installer l'appareil, vérifier que ce qui est prévu pour le branchement électrique soit conforme à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique. Il est interdit de retirer ou de modifier la plaque signalétique ou de toute autre étiquette d'avertissement est interdit.

## 5.2 Commandes et contrôles

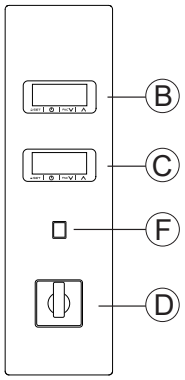
Les dispositifs de commande sont regroupés sur le tableau de commande décrit Fig. 1. Les composants électriques sont conformes aux normes.

Fig. 1

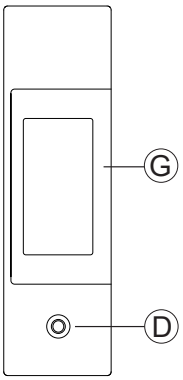
PANNEAU DE CONTRÔLE ANALOGIQUE CHAMBRE UNIQUE



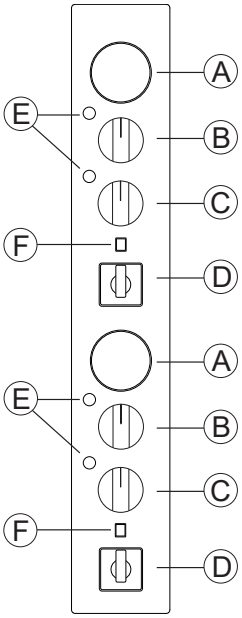

PANNEAU DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE CHAMBRE UNIQUE



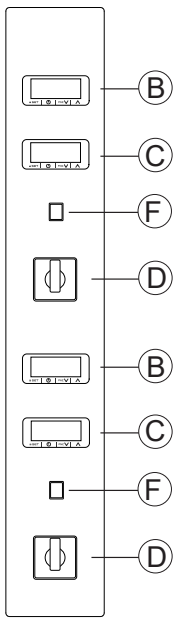

PANNEAU DE CONTRÔLE TACTILE CHAMBRE UNIQUE



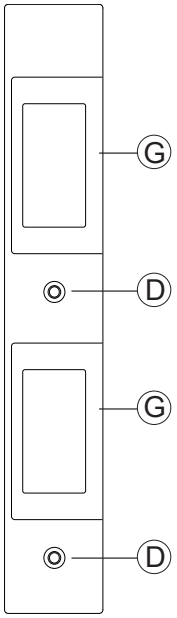

PANNEAU DE CONTRÔLE ANALOGIQUE CHAMBRE DOUBLE




PANNEAU DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE CHAMBRE DOUBLE




PANNEAU DE CONTRÔLE TACTILE CHAMBRE DOUBLE



**A = THERMOMÈTRE ANALOGIQUE**

**B = THERMOSTAT RÉGULATION CIEL (ANALOGIQUE OU NUMÉRIQUE)**

**C = THERMOSTAT RÉGULATION PLATEAU (ANALOGIQUE OU NUMÉRIQUE)**

**D = INTERRUPTEUR GÉNÉRAL**

**E = VOYANT LUMINEUX VERT**

**F = INTERRUPTEUR D'ÉCLAIRAGE (DISPONIBLE SUR CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)**

**G = AFFICHAGE À CONTRÔLE TACTILE**

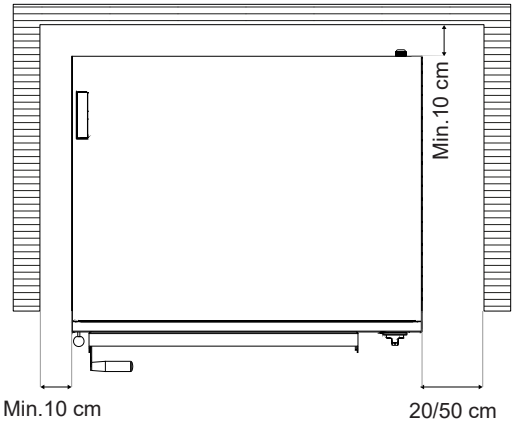
# 6. INSTALLATION

## 6.1 Contrôle à la réception de l'appareil

Avant de procéder au désemballage, vérifier l'intégrité extérieure de l'enveloppe de protection.
Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés au transporteur. Dans tous les cas, l'appareil endommagé ne pourra être rendu au fabricant sans préavis et sans en avoir obtenu l'autorisation écrite préalable.

## 6.2 Positionnement

⚠ Les opérations décrites doivent être effectuées par du personnel qualifié ; brancher l'appareil au secteur avant de réaliser les procédures d'installation.




Positionner l'appareil en vous aidant au besoin d'un transpalette. Si le déplacement est fait après le déballage, protéger les surfaces contre les chocs. Après avoir complété l'installation, retirer le film de protection. Le retirer délicatement pour éviter que des résidus de colle ne puissent rester sur les surfaces.

Avant d'effectuer le montage de l'appareil, vérifier la capacité de charge et la planéarité de la surface dans laquelle il sera positionné. Un nivellement incorrect peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

## 6.3 Préparation à la charge du client

Prévoir une prise de courant de terre et avec la capacité d'absorption appropriée indiquée sur la plaque signalétique.

## 6.4 Branchements électriques

⚠ Ils doivent être effectués en conformité aux normes locales en vigueur et par du personnel qualifié. Vérifier, avant d'effectuer le branchement électrique, que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique des caractéristiques, correspondent à celles de l'appareil. Le branchement électrique se fait par le raccordement de la fiche de l'appareil à une prise du local, qui devra être accessible également après l'installation. La distance entre le four et la prise doit être telle que le câble d'alimentation ne soit pas sous tension. En outre, le câble ne doit pas se trouver sous la base du four.

Le circuit électrique de l'appareil est conçu pour fonctionner avec une tension d'alimentation conforme aux configurations indiquées dans les tableaux du chapitre 11, avec une fréquence de 50/60Hz. Voir le schéma de câblage de la Fig. 2 en fonction du modèle acheté.
La connexion électrique s'effectue en branchant un câble au bornier de l'appareil en retirant le panneau latéral droit à l'aide des outils appropriés.

Utilisez un câble de type H07RNF ou équivalent et un conducteur de terre efficace et correctement dimensionné en fonction de la puissance totale de l'appareil (voir la plaque signalétique).

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par l'assistance clients ou bien par du personnel qualifié.
L'installation électrique d'alimentation de l'appareil doit être équipée, en amont, d'un interrupteur automatique omnipolaire correctement dimensionné qui garantit une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts. Le câble de terre doit être connecté.

⚠ La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement quand les conditions citées ci-dessus sont satisfaites et si le système est à norme aussi du point de vue de l'équipotentialité (utiliser la vis de branchement située à proximité de l'entrée du câble d'alimentation et de l'adhésif avec ce symbole ⏚ ).

⚠ Les opérations sur les installations électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité.

# 7. FONCTIONNEMENT / EMPLOI

## 7.1 Utilisation et restrictions envisagées

- L'équipement présenté dans ce manuel est conçu uniquement pour la cuisson des pizzas et de ses sous-produits. Tout autre emploi doit être considéré inapproprié.
- Les machines ne sont pas adaptées pour fonctionner dans des environnements non contrôlés, les appareils ne sont pas appropriés pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).
- Ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables.

## 7.2 Première mise en service

Lors de la première utilisation de l'appareil, il est recommandé de nettoyer les parties en acier avec un détergent neutre et un chiffon humide.
Assurez-vous que la machine se trouve dans une grande zone bien aérée. Procédez ensuite à l'allumage du four comme suit :

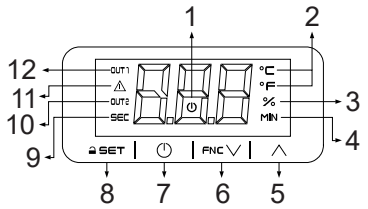
- Activer l'interrupteur de protection situé en amont de l'équipement.
- Ouvrez complètement la valve de la cheminée.
- Tournez l'interrupteur principal D de la figure 1 en position '1'.
- Si le panneau de commande est numérique, allumez les thermostats numériques "B" et "C" de la Fig. 1 en appuyant sur la touche ON.
- Réglez le thermostat à 300°.
- Lorsque la température souhaitée est atteinte, vérifiez que le voyant (E) est éteint.
- Avant la première cuisson, laissez le four fonctionner à vide pendant au moins 8 heures dans un local aéré. Ne faites cuire aucun aliment pendant cette phase.

La présence éventuelle de fumées ou de mauvaises odeurs dans cette phase est due à l'évaporation des résidus de traitement des composants internes.

## 7.3 Mise en service

- Activer l'interrupteur de protection situé en amont de l'équipement.
- Ouvrez complètement la valve de la cheminée.
- Tournez l'interrupteur principal D de la figure 1 en position '1'.
- Si le panneau de commande est numérique, allumez les thermostats numériques "B" et "C" de la Fig. 1 en appuyant sur la touche ON. Réglez le thermostat à la température désirée.
- Gardez le robinet de la cheminée fermé pour atteindre plus rapidement la température désirée.
- Lorsque la température souhaitée est atteinte, vérifiez que le voyant (E) est éteint.

## 7.4 Thermostat numérique




**Légende**
**1 – Témoin lumineux de marche/veille**
**2 – Unité de mesure de la température**
**3 – Inactif**
**4 – Inactif**
**5 – Up**
**6 – Down**
**7 – En marche/veille,** sortie
**8 – Set,** verrouillage du clavier
**9 – Inactif**
**10 – Inactif**
**11 – Alarme**
**12 – Régulateur**

**USAGE**

| LED | ON | OFF | CLIGNOTANT |
|---|---|---|---|
| **OUT1** | contrôleur actif | - | • protection du régulateur en cours<br>• réglage du point de consigne en cours |
| ⚠ | alarme active | - | - |
| ⏻ | appareil éteint | appareil en marche | • arrêt du dispositif en cours |
| **°C/°F** | affichage de la température | - | - |

Si Loc = 1, après 30 s sans action sur une touche, l'écran affiche le label 'Loc' et le clavier se verrouille automatiquement.

**Déverrouiller le clavier**
Touchez un bouton pendant 1 seconde : l'écran affiche l'étiquette "UnL".

**Réglage du point de consigne**
Pour les modèles à touches tactiles : s'assurer que le clavier n'est pas verrouillé.

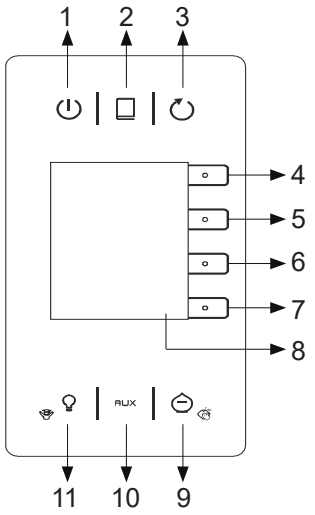
| | | |
|---|---|---|
| **1** | SET | Appuyez sur la touche SET. |
| **2** | FNC ∨ ∧ | Appuyez sur la touche UP ou DOWN dans les 15 secondes pour régler la valeur dans les limites r1 et r2 (par défaut '0... 350'). |
| **3** | SET | Appuyez sur la touche SET. |
| **4** | ⏻ | Appuyez sur la touche EN MARCHE/VEILLE (ou ne pas opérer pendant 15 s) pour sortir prématurément de la procédure : l'appareil ne sauvegardera pas la valeur réglée. |

**Mise en sourdine de l'avertisseur sonore**
Pour les modèles avec boutons tactiles : touchez un bouton.

La modification des PARAMÈTRES DE CONFIGURATION du thermostat, établis par le fabricant, ne doit être effectuée que par du personnel qualifié, en suivant les instructions de l'instrument.

## 7.5 Contrôle tactile

**INTERFACE UTILISATEUR ET FONCTIONS PRINCIPALES**




**1 - ON / Stand-by**
**2 - Programmes**
**3 - Start / Stop**
**4 - Interactive 1**
**5 - Interactive 2**
**6 - Interactive 3**
**7 - Interactive 4**
**8 - Écran**
**9 - Économie d'énergie**
**10 - Auxiliaire**
**11 - Éclairage chambre**

**Allumage/extinction du dispositif**

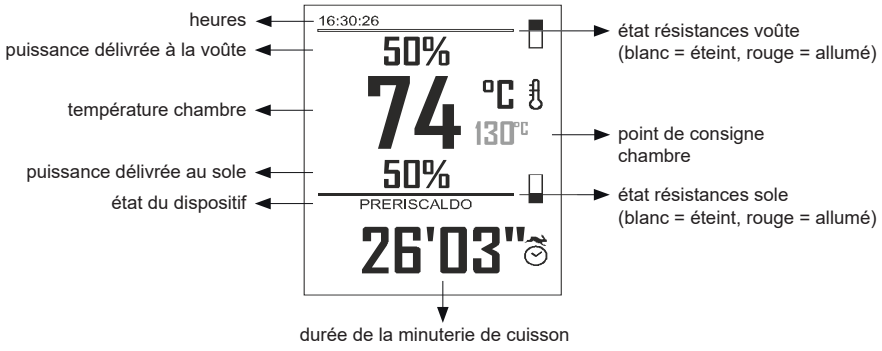
Pour allumer le dispositif :

**1** | Appuyer sur la touche ON/STAND-BY.

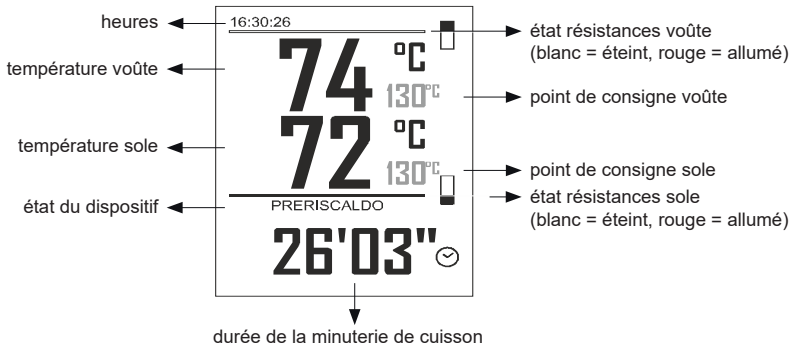
Pour éteindre le dispositif :

**1** | Appuyer pendant 3 s sur la touche ON/STAND-BY.

Si le dispositif est allumé et que la logique de fonctionnement est avec régulation indépendante de la puissance de voûte et sole (P2 = 0, par défaut), l'afficheur montre :




Si le point de consigne chambre a été atteint, l'état du dispositif affiche « PRÊT », autrement il affiche « PRÉCHAUFFAGE ».
Si le dispositif est allumé et que la logique de fonctionnement est avec régulation indépendante de la température de voûte et sole (P2 = 1, ), l'afficheur montre :




Si le point de consigne voûte et le point de consigne sole ont été atteints, l'état du dispositif affiche « PRÊT», autrement il affiche « PRÉCHAUFFAGE ».

Si le dispositif est éteint, l'afficheur montre l'heure. Si l'allumage programmé hebdomadaire est activé, l'afficheur montre aussi le jour et l'heure du prochain allumage et le programme qui démarrera.

**Démarrage/interruption d'un cycle de cuisson**

Pour démarrer un cycle de cuisson :
- s'assurer que le dispositif est allumé
- s'assurer que la minuterie de cuisson est programmée

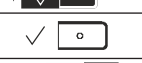
| | | |
|---|---|---|
| **1** | | Appuyer sur la touche START/STOP : la minuterie de cuisson démarre, l'état du dispositif affiche « CUISSON », puis à la fin du comptage, « FIN ». |

Pour interrompre un cycle de cuisson :

| | | |
|---|---|---|
| **1** | | Appuyer pendant 1 s sur la touche START/STOP. |

**Configuration de la minuterie de cuisson**

S'assurer que le dispositif est allumé.

| | | |
|---|---|---|
| **1** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 4 : les minutes s'affichent en jaune. |
| **2** |  | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour configurer une valeur. |
| **3** |  | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3 : les secondes s'affichent en jaune. |
| **4** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour configurer une valeur. |
| **5** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3 (ou ne pas opérer pendant 15 s). |
| **6** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 4 pour quitter prématurément la procédure (les modifications éventuelles ne seront pas enregistrées). |

**Configuration du point de consigne chambre (si P2 = 0)**

S'assurer que le dispositif est allumé.

| | | |
|---|---|---|
| **1** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 2 : la valeur s'affiche en jaune. |
| **2** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour configurer une valeur dans les limites r1 et r2 (par défaut « 0... 300 »). |
| **3** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3 (ou ne pas opérer pendant 15 s). |
| **4** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 4 pour quitter prématurément la procédure (les modifications éventuelles ne seront pas enregistrées). |

**Configuration du point de consigne voûte et du point de consigne sole (si P2 = 1)**

Pour configurer le point de consigne voûte :
- s'assurer que le dispositif est allumé

| | | |
|---|---|---|
| **1** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 : la valeur s'affiche en jaune. |
| **2** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour configurer une valeur dans les limites r1 et r2 (par défaut « 0... 300 »). |
| **3** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3 (ou ne pas opérer pendant 15 s). |
| **4** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 4 pour quitter prématurément la procédure (les modifications éventuelles ne seront pas enregistrées). |

Pour configurer le point de consigne sole :
- s'assurer que le dispositif est allumé

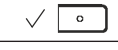
| | | |
|---|---|---|
| **1** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3 : la valeur s'affiche en jaune. |
| **2** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour configurer une valeur dans les limites r1 et r2 (par défaut « 0... 300 »). |
| **3** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3 (ou ne pas opérer pendant 15 s). |
| **4** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 4 pour quitter prématurément la procédure (les modifications éventuelles ne seront pas enregistrées). |

**Configuration de la puissance fournie à la voûte et à la sole (si P2 = 0)**

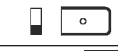
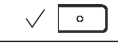
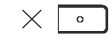
La puissance fournie s'entend comme le temps d'allumage des résistances de la voûte et des résistances de la sole, calculé en pourcentage du temps de cycle r8.

Pour configurer la puissance fournie à la voûte :
- s'assurer que le dispositif est allumé

| | | |
|---|---|---|
| **1** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 : la valeur s'affiche en jaune. |

| | | |
|---|---|---|
| **2** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour configurer une valeur. |
| **3** |  | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3 (ou ne pas opérer pendant 15 s). |
| **4** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 4 pour quitter prématurément la procédure (les modifications éventuelles ne seront pas enregistrées). |

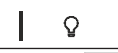
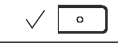
Pour configurer la puissance fournie à la sole :
- s'assurer que le dispositif est allumé

| | | |
|---|---|---|
| **1** |  | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3 : la valeur s'affiche en jaune. |
| **2** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour configurer une valeur. |
| **3** |  | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3 (ou ne pas opérer pendant 15 s). |
| **4** |  | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 4 pour quitter prématurément la procédure (les modifications éventuelles ne seront pas enregistrées). |

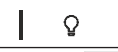
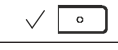
**PROGRAMMES**

Il est possible d'enregistrer jusqu'à 50 programmes. Pour lancer le cycle de cuisson avec les configurations enregistrées dans le programme il faut appuyer sur la touche START/STOP.
Chaque programme peut être composé d'une ou de deux phases de cuisson.

Pour ajouter la deuxième phase :
- s'assurer que le dispositif est allumé

| | | |
|---|---|---|
| **1** |  | Appuyer pendant 3 s sur la touche ÉCLAIRAGE CHAMBRE : Le menu « Expert » s'affiche. |
| **2** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 pour sélectionner « Ajouter phase ». |
| **3** |  | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3. |
| **4** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 4 pour quitter la procédure (ou ne pas opérer pendant 60 s). |

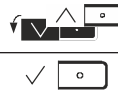
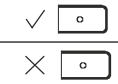
Pour configurer une phase :
- s'assurer que le dispositif est allumé

| | | |
|---|---|---|
| **1** |  | Appuyer pendant 3 s sur la touche ÉCLAIRAGE CHAMBRE : Le menu « Expert » s'affiche. |
| **2** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 pour sélectionner une phase. |
| **3** |  | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3. |
| **4** | Configurer le dispositif avec les procédures illustrées dans les paragraphes précédents. | |

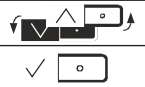
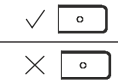
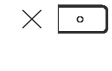
Pour effacer la deuxième phase :
- s'assurer que le dispositif est allumé

| | | |
|---|---|---|
| **1** | | Appuyer pendant 3 s sur la touche ÉCLAIRAGE CHAMBRE : Le menu « Expert » s'affiche. |
| **2** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 pour sélectionner « Effacer phase ». |
| **3** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3. |
| **4** | | Appuyer de nouveau sur la touche INTERACTIVE 3. |
| **5** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 4 pour quitter la procédure (ou ne pas opérer pendant 60 s). |

**Enregistrement d'un programme**
Configurer le dispositif avec les procédures illustrées dans les paragraphes précédents.

| | | |
|---|---|---|
| **1** | | Appuyer pendant 3 s sur la touche PROGRAMMES : l'afficheur montre le menu « Programmes », le mot « Programmes » est en jaune. |
| **2** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 pour sélectionner une position, les éventuels programmes déjà enregistrés seront écrasés. |
| **3** |  | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3 : le mot « Programmes » devient blanc. |
| **4** |  | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 4 pour quitter la procédure (ou ne pas opérer pendant 60 s). |

**Démarrage d'un programme**
S'assurer que le dispositif est allumé.

| | | |
|---|---|---|
| **1** | | Appuyer sur la touche PROGRAMMES : Le menu « Programmes » s'affiche. |
| **2** |  | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 pour sélectionner un programme. |
| **3** |  | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3 : le programme démarre, l'état du dispositif affiche le nom du programme. |
| **4** |  | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 4 pour quitter la procédure (ou ne pas opérer pendant 60 s). |

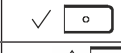
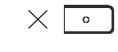
**Effacement d'un programme**
S'assurer que le dispositif est allumé.

| | | |
|---|---|---|
| **1** | | Appuyer sur la touche PROGRAMMES : Le menu « Programmes » s'affiche. |
| **2** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 pour sélectionner un programme. |
| **3** | | Appuyer pendant 3 s sur la touche INTERACTIVE 4. |
| **4** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3. |
| **5** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 4 pour quitter la procédure (ou ne pas opérer pendant 60 s). |

**ALLUMAGE PROGRAMMÉ HEBDOMADAIRE**

Il est possible d'enregistrer jusqu'à 9 allumages programmés hebdomadaires. À l'allumage du dispositif, un programme est démarré. Pour lancer le cycle de cuisson avec les configurations enregistrées dans le programme il faut appuyer sur la touche START/STOP.

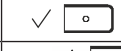
**Enregistrement d'un allumage**
- S'assurer que le paramètre c5 est configuré sur 1 (par défaut)
- S'assurer qu'au moins un programme a été enregistré
- S'assurer que le dispositif est éteint

| | | |
|---|---|---|
| **1** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3. |
| **2** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 pour sélectionner « Ajouter allumage ». |
| **3** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3. |
| **4** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 pour sélectionner « Jour ». |
| **5** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3 : le jour s'affiche en jaune. |
| **6** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour configurer une valeur. |
| **7** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3 (ou ne pas opérer pendant 15 s). |
| **8** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 pour sélectionner « Temps ». |
| **9** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3 : l'heure s'affiche en jaune. |
| **10** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour configurer une valeur. |
| **11** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3 : les minutes s'affichent en jaune. |
| **12** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour configurer une valeur. |
| **13** |  | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3 (ou ne pas opérer pendant 15 s). |
| **14** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 pour sélectionner « Programme ». |
| **15** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3 : le programme s'affiche en jaune. |
| **16** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour configurer une valeur. |
| **17** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3 (ou ne pas opérer pendant 15 s). |
| **18** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 pour sélectionner « Enregistrer ». |
| **19** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3. |
| **20** |  | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 4 pour quitter la procédure (ou ne pas opérer pendant 60 s). |

**Activation des allumages**

| | | |
|---|---|---|
| **1** | Éteindre le dispositif. | |
| **2** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 pour sélectionner un allumage. |
| **3** | | Appuyer sur la touche START/STOP : l'afficheur montre le jour et l'heure du prochain allumage et le programme qui sera démarré. |
| | | Appuyer sur la touche ON/STAND-BY pour éteindre le dispositif sans activer les allumages. |

**Modification d'un allumage**
- S'assurer que le dispositif est éteint.

| | | |
|---|---|---|
| **1** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3. |
| **2** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 pour sélectionner « Allumages ». |
| **3** |  | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3 : les allumages s'affichent en jaune. |
| **4** | | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 pour sélectionner un allumage. |

| | | |
|---|---|---|
| **5** | ✓ ▭ | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3. |
| **6** | ✕ ▭ | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 4 pour quitter la procédure (ou ne pas opérer pendant 60 s). |

**Effacement d'un allumage**
- S'assurer que le dispositif est éteint.

| | | |
|---|---|---|
| **1** | ▦ ▭ | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3. |
| **2** | ◁ △ ▭ ▷ | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 pour sélectionner « Allumages ». |
| **3** | ✓ ▭ | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3 : les allumages s'affichent en jaune. |
| **4** | ◁ △ ▭ ▷ | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 pour sélectionner un allumage. |
| **5** | ✓ ▭ | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3. |
| **6** | ◁ △ ▭ ▷ | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 pour sélectionner « Effacer allumage ». |
| **7** | ✓ ▭ | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 3. |
| **8** | ✓ ▭ | Appuyer de nouveau sur la touche INTERACTIVE 3. |
| **9** | ✕ ▭ | Appuyer sur la touche INTERACTIVE 4 pour quitter la procédure (ou ne pas opérer pendant 60 s). |

## 7.6 Extinction totale

En cas de mise hors service pendant une longue période, il faut suivre les prescriptions suivantes :

- S'il s'agit d'un régulateur numérique, éteindre le régulateur de température numérique.
- Tournez l'interrupteur principal D de la figure 1 en position '0'.
- Couper l'alimentation électrique située en amont.
- Videz la chambre de cuisson et nettoyez soigneusement le fond en pierre.
- protéger les surfaces INOX avec un voile d'huile de vaseline en y passant énergiquement un chiffon légèrement imbibé d'huile.

# 8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## 8.1 Entretien ordinaire

Le nettoyage doit être effectué uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique située en amont de l'appareil et vérifié que le four est froid.
Lors de l'opération, le câble et la prise doivent être placés de manière toujours visible par l'opérateur qui effectue l'intervention.
L'entretien ordinaire et préventif consiste essentiellement au nettoyage hebdomadaire des parties externes en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon humide et d'un savon neutre non corrosif, suivi d'un séchage complet. Après chaque utilisation de la machine, il est recommandé de nettoyer la plaque réfractaire intérieure. Utiliser une brosse appropriée pour éliminer les éventuels résidus alimentaires. Ne pas utiliser de jets d'eau directs.

## 8.2 Entretien extraordinaire

Avant d'effectuer des opérations d'entretien, mettre l'appareil en sécurité. L'entretien extraordinaire est effectué en cas de panne ou d'anomalie et doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié et en débranchant d'abord l'appareil du secteur. Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées uniquement par du matériel et des composants identiques aux originaux ou indiqués par le fournisseur. L'usage de matériaux non appropriés peut rendre la machine non conforme aux normes de sécurité. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages suites aux interventions effectuées par des techniciens non qualifiés ou non autorisés.

En cas de remplacement de composants et/ou de modification sur l'appareil réalisés par l'utilisateur sans la préalable autorisation écrite du fabricant, ou effectués avec des pièces de rechange non autorisées, la garantie déchoit immédiatement.

## 8.3 Anomalies possibles et solutions

- **Le four ne chauffe pas, même si les températures sont réglées correctement et que les voyants des éléments chauffants sont éteints.**
  *Vérifiez que l'interrupteur principal est positionné sur "1" et qu'il y a du courant.*

- **Le thermomètre analogique ne détecte pas la bonne température.**
  *Remplacer le thermomètre.*

- **La lampe intérieure ne s'allume pas.**
  *Vérifier que l'ampoule n'est pas fusée.*

- **De la fumée s'échappe lorsque la porte est fermée.**
  *Régler différemment le bouton de sortie des fumées.*

- **La chambre de cuisson ne chauffe pas correctement.**
  *Vérifiez que la température réglée est correcte et remplacez la sonde si nécessaire.*

- **La température continue d'augmenter au-delà des paramètres fixés.**
  *Vérifier les sondes et les thermostats et les remplacer si nécessaire.*

- **La porte ne reste pas correctement fermée.**
  *Remplacer le ressort.*

# 9. ÉLIMINATION

À la fin de sa durée de vie utile, l'appareil devra être débranché du secteur avant de procéder au démontage des différents composants. Il faudra faire attention aux risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

Le symbole présent sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un objet domestique mais qu'il doit être éliminé en conformité aux lois en vigueur, en particulier pour ce qui concerne la récupération du gaz réfrigérant. Les différentes parties (composants électriques, tuyaux en caoutchouc, gaines passe-câbles, etc.) devront être triées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement et conformément aux lois en vigueur.

# 10. DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT

- Fiche de test
- Schéma électrique
- Livret d'instructions du thermosat