Traduction des instructions originales

Leonardo
Leonardo **4.0**

FOUR

Manuel de pré-installation et d'installation

LN2T/1TS | 1TSH
LN3T/1TS | 1TSH
LN650/1TS

HEat.
smART.
Partner in Baking. Since 1963

CUPPONE

Préambule

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

L'installation doit être réalisée par **un personnel 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 Fabriquant est en mesure de résoudre tout type de problème technique concernant l'installation.
Ne pas hésiter à le contacter en cas de doute.

CUPPONE since 1963
CUPPONE S.R.L.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

Index

1 CONTRÔLES AVANT ACHAT 3

Contrôles avant achat 4
Contrôles avant achat 5

2 DONNÉES TECHNIQUES DES FOURS 6

Données techniques four Leonardo 2T 7
Données techniques four Leonardo 3T 12
Données techniques four Leonardo 650 17

3 INSTALLATION 22

Opérations préliminaires 23
Élimination des emballages 23
Transport et positionnement du four sur la base prévue 24
Superposition d'autres fours 27
Superposition d'autres fours avec la hotte déjà installée 29
Lecture plaque signalétique 32
Évacuation des fumées 32
Branchement électrique 33
Pré-essai et essai 41
Vérification du fonctionnement 41
Montage du générateur de vapeur (en option) 42

4 PROCÉDURES 44

Procédures | Mise à jour du Firmware 45
Procédures | Réinitialisation heures compteur 48

5 ENTRETIEN ET NETTOYAGE 50

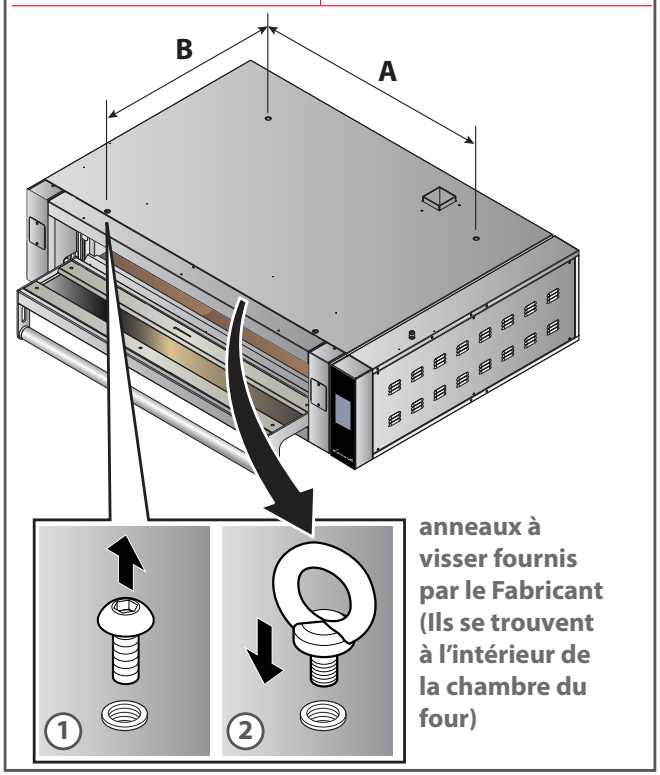
Mises en garde 50
Nettoyage du four 50
Remplacement des composants 52

1 CONTRÔLES AVANT ACHAT

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

A	**Vérifiez avec le propriétaire si les moyens et les instruments pour soulever et transporter facilement le four sont présents dans le lieu d'installation** ▶ Fig.1.
√	Pour un soulèvement et un déplacement correct du four, il est nécessaire que :
	• il y ait un **moyen de levage** capable de soulever et déplacer l'appareil en toute sécurité (vérifier les poids et les encombrements dans la section « Données techniques » à partir de la page 6) et du personnel qualifié pour accomplir cette opération.
	• il existe des équipements de protection individuelle disponibles (par ex. chaussures de sécurité, gants, etc...)
	• un **châssis** soit disponible pour fixer les anneaux à visser du four (fournis) afin de soulever l'appareil. Le châssis n'est pas fourni par le Fabricant et doit donc être prévu par l'installateur ; il doit être construit avec un matériau, dimensions et épaisseur appropriés pour soulever l'appareil en toute sécurité sans provoquer de dommages aux personnes ou à l'appareil. ⚠ **Il n'est pas autorisé de soulever ou déplacer l'appareil en utilisant un seul point d'ancrage car cela pourrait causer de graves dommages structurels.**

	A		B
2T	690 mm [27.17 in.]	**2T**	825 mm [32.48 in.]
3T	825 mm [32.48 in.]	**3T**	825 mm [32.48 in.]
650	1145 mm [45.08 in.]	**650**	1145 mm [45.08 in.]



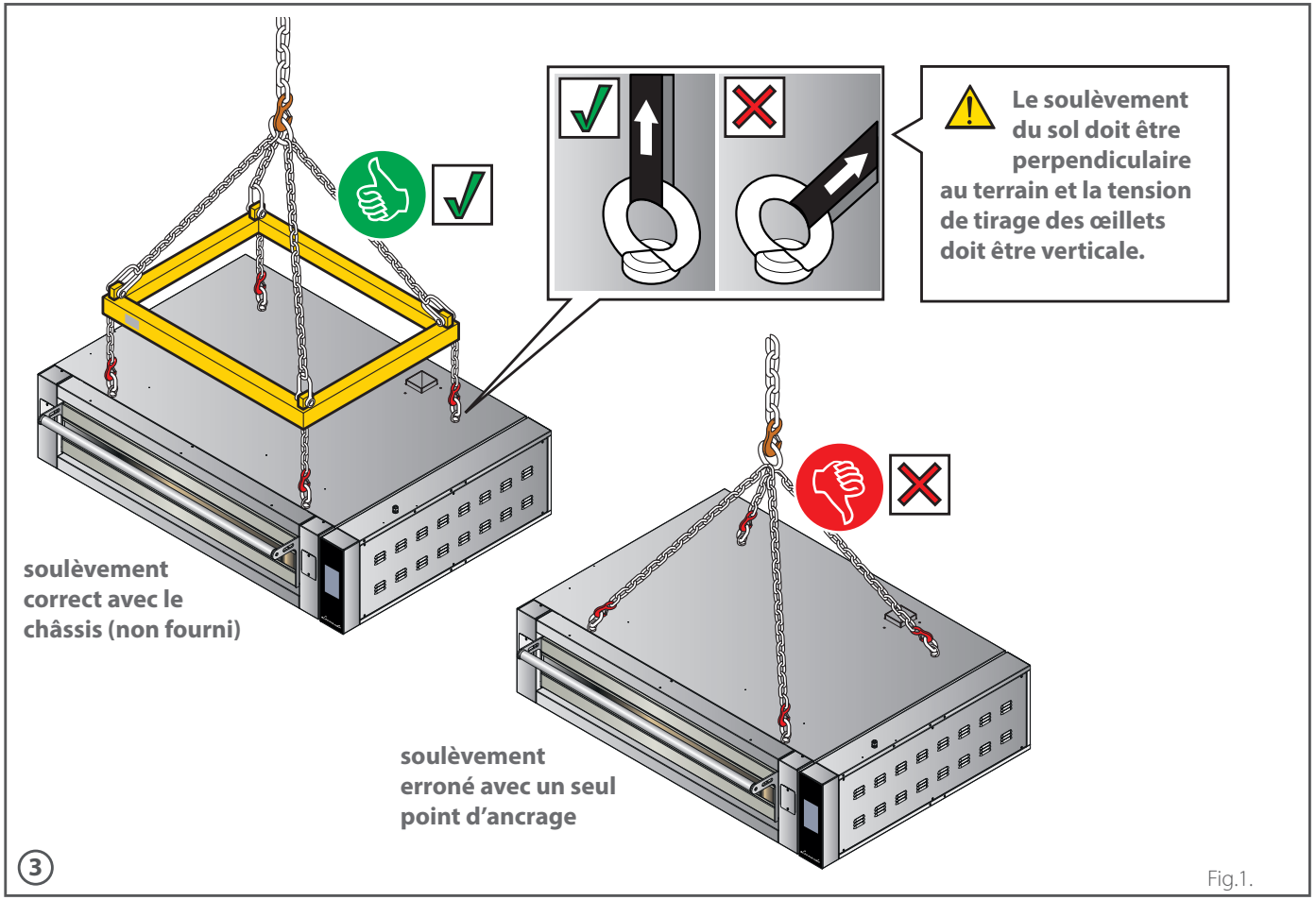
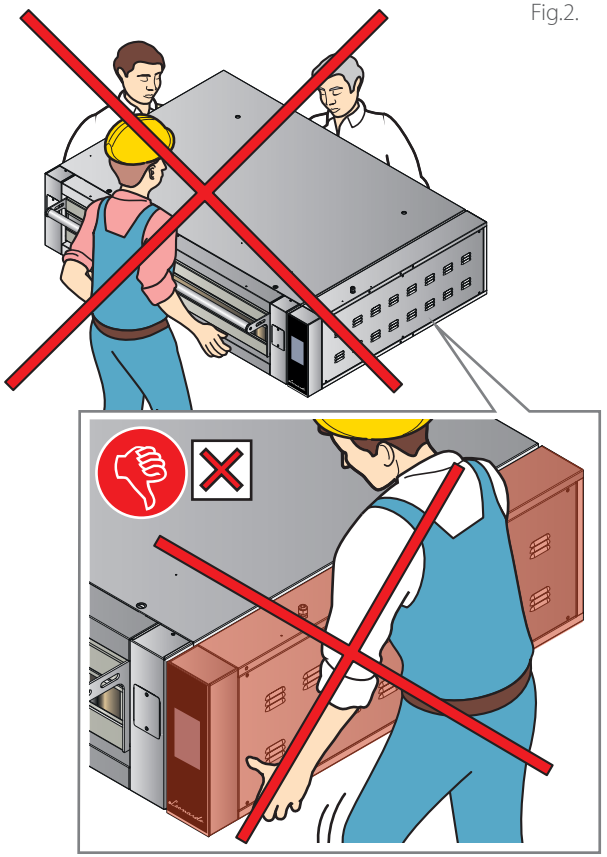


Fig.1.



Ne jamais utiliser cette pièce comme point de levage, cela pourrait endommager l'appareil.

B	**Vérifiez les dimensions du four et les accessoires choisis**
√	
	• vérifiez que les dimensions du four soient adaptées à l'espace disponible dans le lieu d'installation.
	• vérifiez que la capacité de la chambre de cuisson soit adaptée aux besoins du propriétaire. La section « Données techniques » à partir de la page 6 fournit les poids et les dimensions des fours et de la chambre de cuisson.

C	**Vérifiez avec une inspection si le lieu d'installation est adapté**
√	Assurez-vous que ▶ Fig.3.

• **le sol du lieu d'installation soit ignifuge**, parfaitement **plat** et capable de supporter le poids de l'appareil.

Modèle		plan réfractaire	plan gaufré
LN **2** T/1TS	h. 18	207 kg - 456 lb	193 kg - 425 lb
LN **2** T/1TSH	h. 25	222 kg - 489 lb	208 kg - 458 lb
LN **3** T/1TS	h. 18	247 kg - 544 lb	226 kg - 498 lb
LN **3** T/1TSH	h. 25	262 kg - 577 lb	241 kg - 531 lb
LN **650** TS	h. 25	387 kg - 853 lb	347 kg - 765 lb

• Le local d'installation :
- soit réservé et conforme à la cuisson d'aliments ;
- ait un échange d'air adéquat ;
- ne présente pas d'éléments inflammables ou explosifs ;
- réponde aux normes en vigueur en termes de sécurité sur le lieu de travail et sur les installations ;
- soit à l'abri des agents atmosphériques ;
- ait une température maximale de +5 °C (41 °F) à +35 °C (95 °F) ;
- ait une humidité inférieure à 70%.

• l'appareil **passe facilement à travers les portes**.

Au moment de choisir le lieu d'installation, tenez compte que l'appareil doit être facilement **déplaçable** pour d'éventuels entretiens extraordinaires : faites attention que les éventuels travaux de maçonnerie successifs à l'installation (par ex, construction de murs, remplacement des portes avec d'autres plus étroites, restructurations, etc...) n'empêchent pas les déplacements.

• 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.).

• les distances minimales suivantes du four par rapport aux **murs,** aux autres **appareils**, **objets** et **matériaux combustibles** ▶ Fig.4. soient scrupuleusement respectées :
- côté gauche : **50 mm [1,97 in.]**
- côté droit : **500 mm [19,7 in.]** (pour permettre un accès facile au système électrique ; si cela n'est pas possible, en cas d'intervention, il sera nécessaire de déplacer le four de son logement),
- à l'arrière : **250 mm [9,84 in.]**
- au-dessus : **1000 mm [39,37 in.]**.

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.

• il y ait une **ventilation adéquate** selon les réglementations en vigueur dans le Pays d'installation. En l'absence de celle-ci, une prise d'air ø14 cm [Ø5,51 in.] est obligatoire pour communiquer avec l'extérieur ou avec une pièce ventilée (par ex. un entrepôt, un grenier, un garage, une cage d'escalier).

• il y ait un **conduit de cheminée d'évacuation** destiné à l'usage exclusif de l'appareil, d'un diamètre minimum de **150 mm [Ø5,91 in.]** et conforme aux règlementations en vigueur.

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 :
- à travers une **hotte fournie par le Fabricant** qui assure une compatibilité parfaite avec le four. Pour le montage et la fixation corrects au four, consultez la notice jointe avec l'appareil.
- à l'aide d'un système d'aspiration adéquat de l'utilisateur : dans ce cas, il faut interposer obligatoirement entre l'extracteur et la cheminée du four un interrupteur de tirage (l'extracteur et l'interrupteur de tirage ne sont pas fournis par le Fabricant).

Dans la section « Données techniques » à partir de page 6 se trouve l'indication de la position du conduit d'évacuation.

D	**Informez le propriétaire à propos des prédispositions électriques nécessaires (activités à réaliser par un électricien qualifié).**
√	Pour un raccordement correct :
	• **prévoyez des prises de raccordement** à la ligne électrique aux alentours du four. Si le four a une double/triple chambre **les prises de raccordement prévues doivent être deux/ trois**. Dans la section « Données techniques » à partir de la page 6, toutes les données électriques et la position du câble d'alimentation et de la borne équipotentielle sont fournies.
	• **équipez-vous d'un câble de raccordement et d'une fiche** : les appareils sont fournis sans câble d'alimentation et sans fiche, les deux éléments doivent être montés sur le four par du personnel qualifié. Le câble doit être exclusivement **du type indiqué** et doté d'une fiche de débit adéquat à l'absorption du four pour le raccordement à la ligne électrique.
	• **vérifiez que les systèmes du local soient conformes aux règlementations en vigueur dans le Pays d'utilisation** et aux indications inscrites sur la plaque signalétique. Il faut savoir que, pour obtenir un branchement électrique correct, l'appareil doit : • être inclus dans un **système équipotentiel** selon ce que prévoit la normative en vigueur. Ce raccordement doit être effectué entre différents appareils avec la borne indiquée par le symbole équipotentiel. Le conducteur devra avoir une section maximum de 10 mm2 (selon la norme CEI EN 60335-2-42:2003-09) et être de couleur jaune vert ; • être obligatoirement raccordé à la **ligne de terre** du réseau (câble de couleur jaune vert) ; • être obligatoirement raccordé à un **disjoncteur thermique** selon ce que prévoit la règlementation 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.

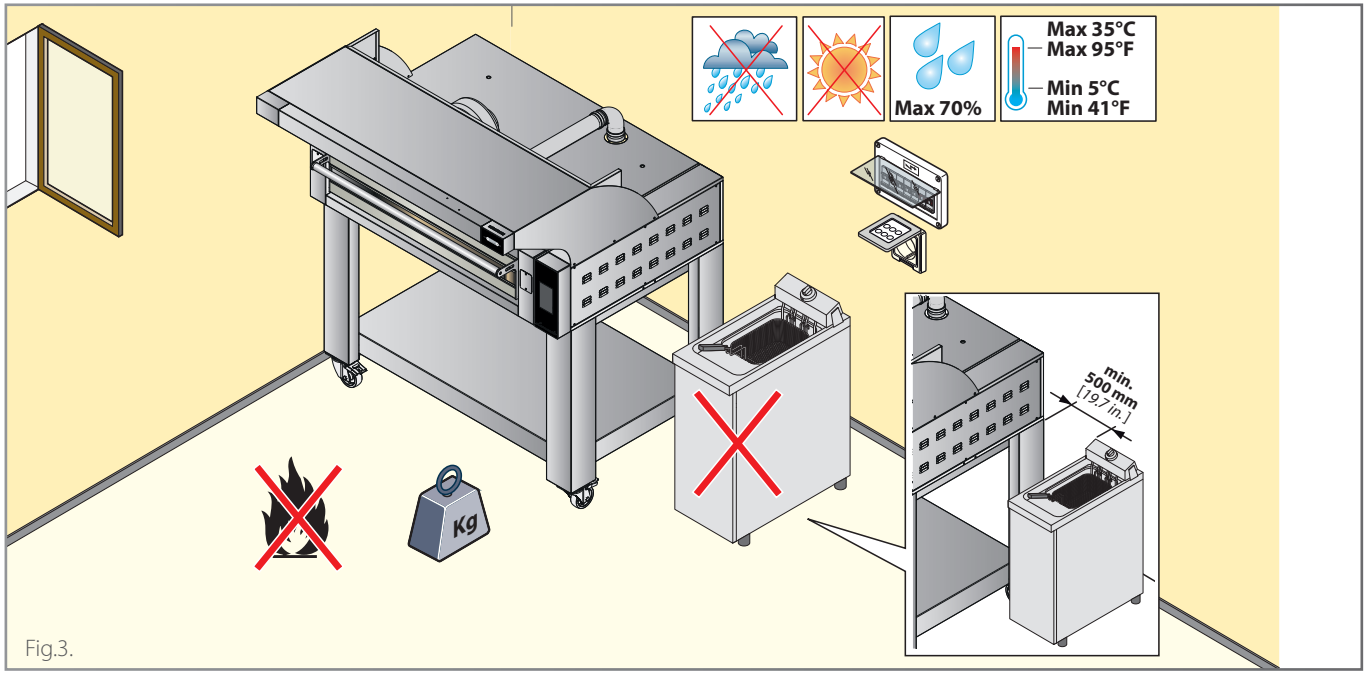


Fig.3.

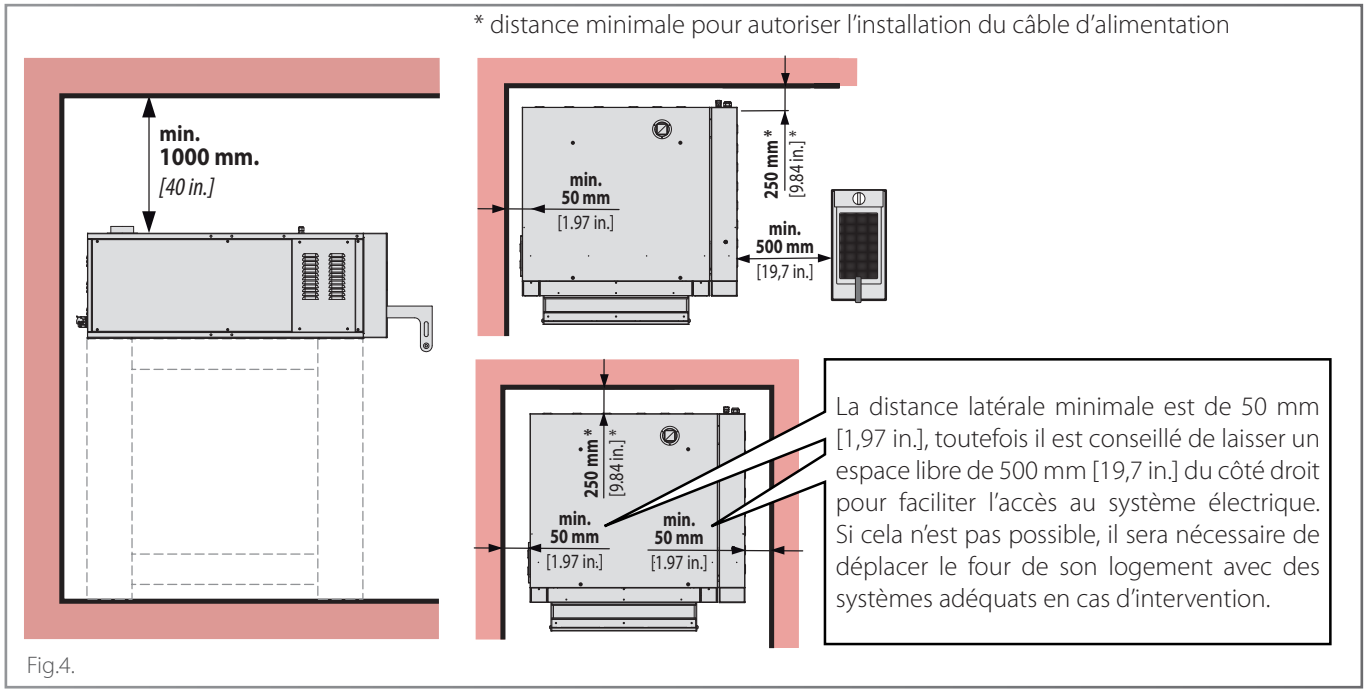


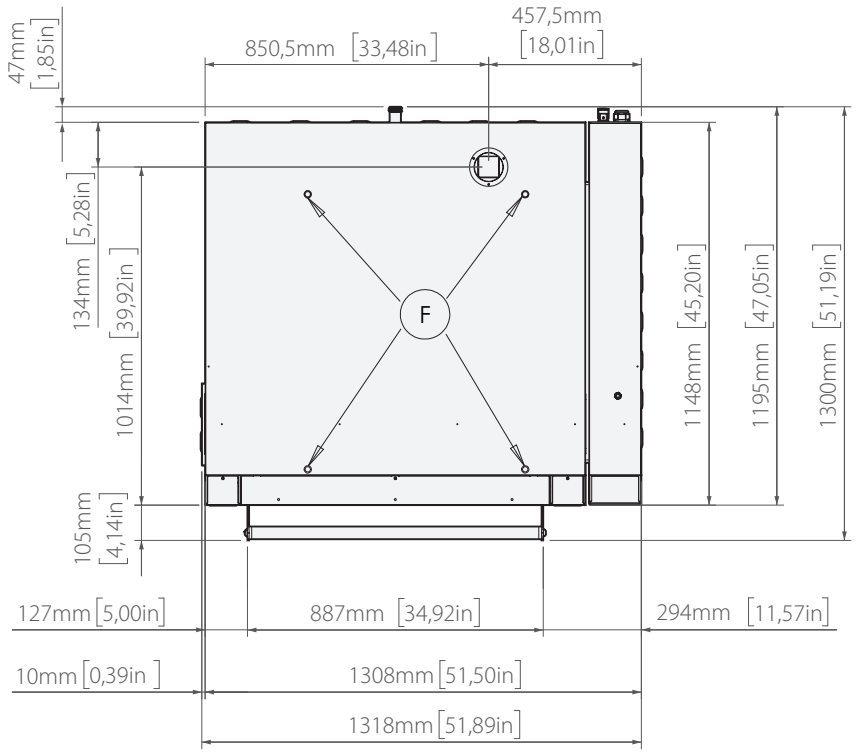
Fig.4.

Données électriques

FOURS **STANDARD AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR**	Modèle du four		Alimentation électrique (V)	Puissance (kW)	Consommation moyenne (kWh)	Absorption (A)	Type de câbles (Nxmm²)	Prot. tableau client (NxA)
	LN2T/1TS-C5-CP	h.18	3Nx400V	11,8	7,1	17,0	5x2,5	4x20
	LN2T/1TS-B5-CP		3x230V			29,6	4x6	3x40
	LN2T/1TS-B6-US		3x208V			32,8	4xAWG7	3x40
	LN2T/1TSH-C5-CP	h.25	3Nx400V	11,8	7,1	17,0	5x2,5	4x20
	LN2T/1TSH-B5-CP		3x230V			29,6	4x6	3x40
	LN2T/1TSH-B6-US		3x208V			32,8	4xAWG7	3x40
	LN3T/1TS-C5-CP	h.18	3Nx400V	16,2	9,7	23,4	5x4	4x32
	LN3T/1TS-B5-CP		3x230V			40,7	4x10	3x50
	LN3T/1TS-B6-US		3x208V			45,0	4xAWG6	3x50
	LN3T/1TSH-C5-CP	h.25	3Nx400V	16,2	9,7	23,4	5x4	4x32
	LN3T/1TSH-B5-CP		3x230V			40,7	4x10	3x50
	LN3T/1TSH-B6-US		3x208V			45,0	4xAWG6	3x50
	LN650/TS-C5-CP		3Nx400V	18,0	10,8	26,0	5x4	4x32
	LN650/TS-B5-CP		3x230V			45,2	4x10	3x50
	LN650/TS-B6-US		3x208V			50,0	4xAWG6	3x63

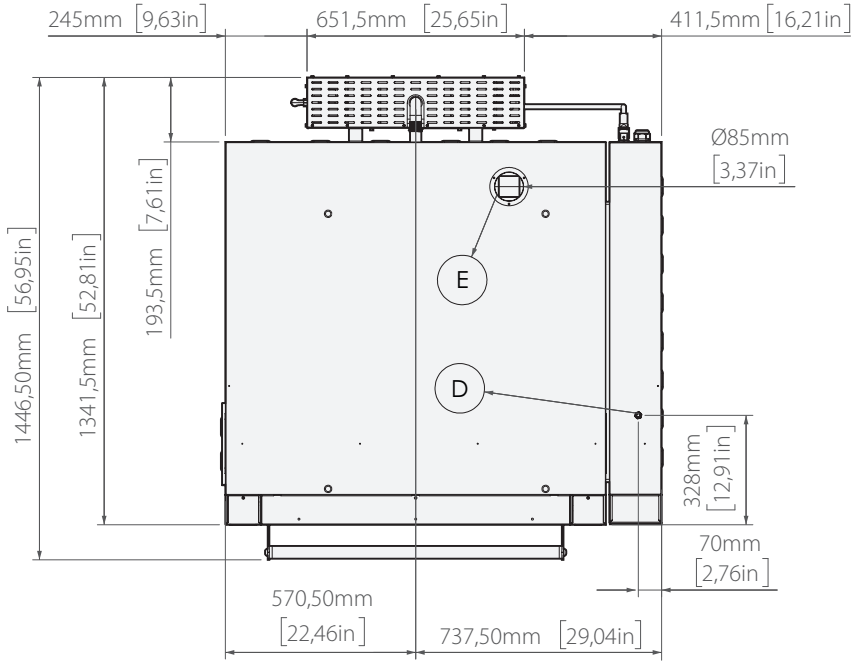
FOURS **STANDARD SANS GÉNÉRATEUR DE VAPEUR**	Modèle du four		Alimentation électrique (V)	Puissance (kW)	Consommation moyenne (kWh)	Absorption (A)	Type de câbles (Nxmm²)	Prot. tableau client (NxA)
	LN2T/1TS-C5-CP	h.18	3Nx400V	13,3	8,0	19,2	5x2,5	4x20
	LN2T/1TS-B5-CP		3x230V			33,4	4x6	3x40
	LN2T/1TS-B6-US		3x208V	13,0	7,8	36,2	4xAWG7	3x40
	LN2T/1TSH-C5-CP	h.25	3Nx400V	13,3	8,0	19,2	5x2,5	4x20
	LN2T/1TSH-B5-CP		3x230V			33,4	4x6	3x40
	LN2T/1TSH-B6-US		3x208V	13,0	7,8	36,2	4xAWG7	3x40
	LN3T/1TH-C5-CP	h.18	3Nx400V	17,7	10,6	25,5	5x4	4x32
	LN3T/1TH-B5-CP		3x230V			44,4	4x10	3x50
	LN3T/1TH-B6-US		3x208V	17,4	10,5	48,4	4xAWG6	3x50
	LN3T/1TSH-C5-CP	h.25	3Nx400V	17,7	10,6	25,5	5x4	4x32
	LN3T/1TSH-B5-CP		3x230V			44,4	4x10	3x50
	LN3T/1TSH-B6-US		3x208V	17,4	10,5	48,4	4xAWG6	3x50
	LN650/TS-C5-CP		3Nx400V	19,5	11,7	28,1	5x4	4x32
	LN650/TS-B5-CP		3x230V			48,9	4x10	3x50
	LN650/TS-B6-US		3x208V	19,2	11,5	53,4	4xAWG6	3x63

FOURS **AMÉLIORÉS**	Modèle du four	Alimentation électrique (V)	Puissance (kW)	Consommation moyenne (kWh)	Absorption (A)	Type de câbles (Nxmm²)	Prot. tableau client (NxA)
	LN650/TS-C5P-CP	3Nx400V	22,5	13,5	32,5	5x6	4x40



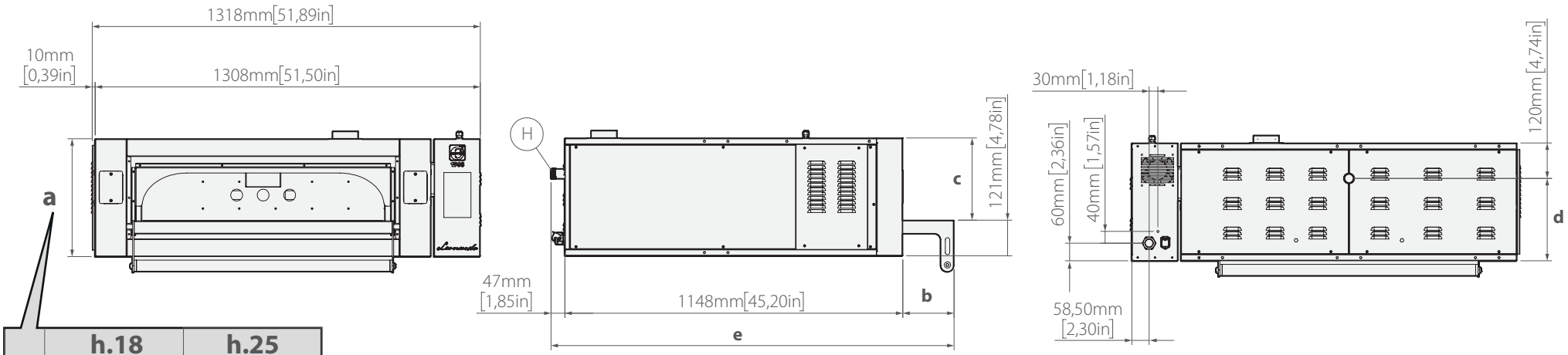
sans générateur de vapeur

avec générateur de vapeur



modèle		plan réfractaire	plan gaufré
	LN2T/1TS h.18	*207 kg [595 lb]*	*193 kg [425 lb]*
	LN2T/1TSH h.25	*222 kg [489 lb]*	*208 kg [458 lb]*

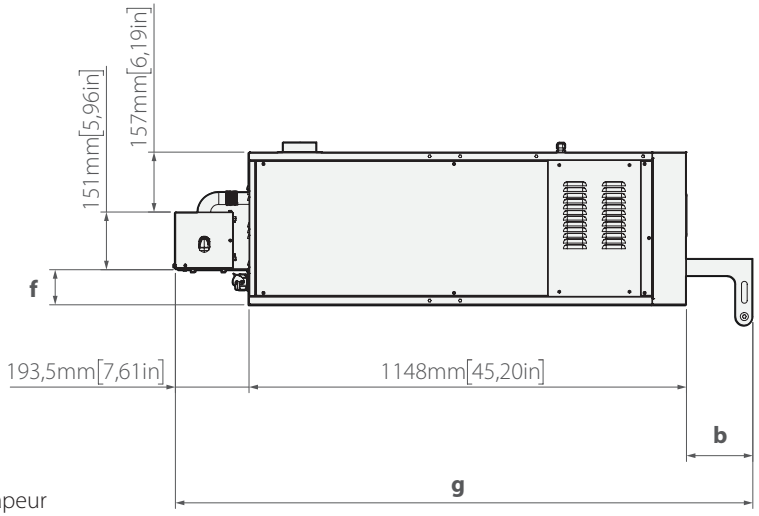
modèle		plan réfractaire	plan gaufré
	LN2T/1TS h.18	*1411x1361x605 mm [55,55x53,58x 23,82 in.]*	
		244 kg [537 lb]	*230 kg [507 lb]*
	LN2T/1TSH h.25	*1411x1361x675 mm [55,55x53,58x26,57 in.]*	
		259 kg [570 lb]	*245 kg [540 lb]*

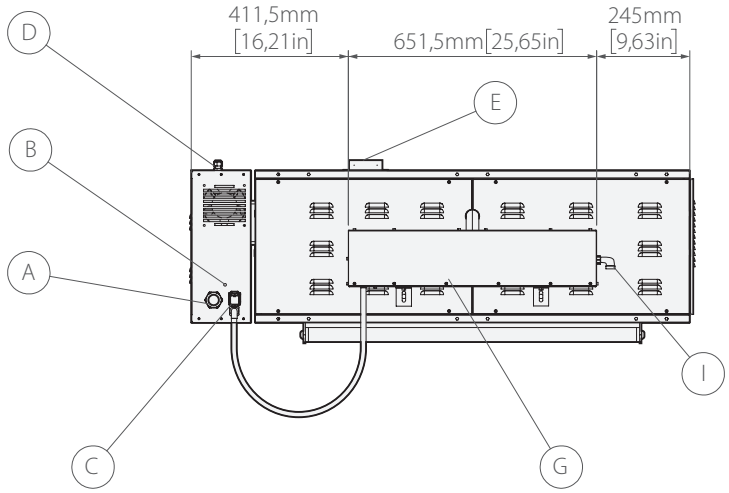


	h.18	h.25
a	400mm [15,77 in.]	470mm [18,52 in.]
b	174mm [6,86 in.]	244mm [9,61 in.]
c	279mm [10,98 in.]	349mm [13,74 in.]
d	280mm [11,02 in.]	350mm [13,78 in.]
e	1369mm [53,89 in.]	1439mm [56,66 in.]
f	92 [3,62 in.]	162mm [6,38 in.]
g	1515,50 [59,67 in.]	1585,50 [62,42 in.]

sans générateur de vapeur

avec générateur de vapeur

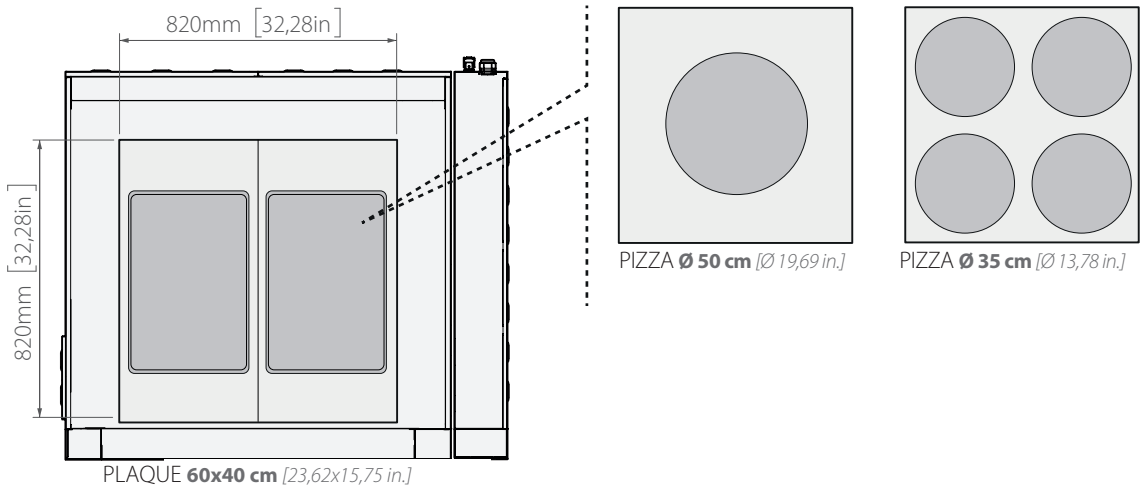




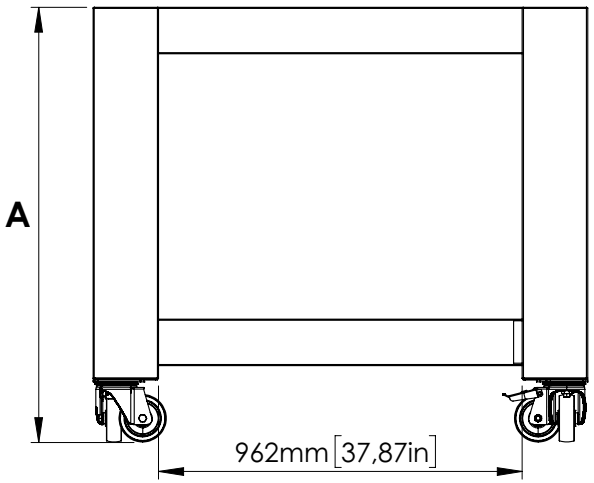
Légende

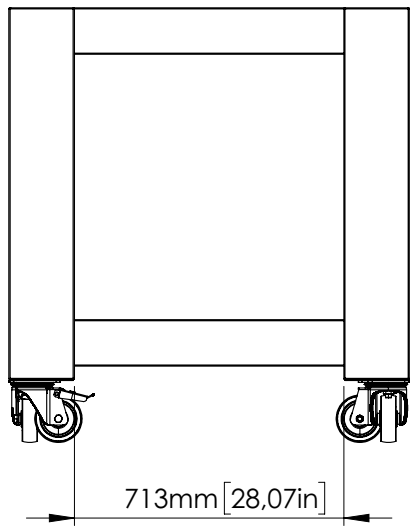
- (A) Entrée alimentation
- (B) Équipotentiel
- (C) Raccordement générateur de vapeur
- (D) Entrée alimentation hotte
- (E) Système d'extraction des fumées
- (F) Points de levage du four
- (G) Générateur de vapeur
- (H) Tuyau de raccordement du générateur de vapeur
- (I) Raccordement réseau hydrique générateur de vapeur

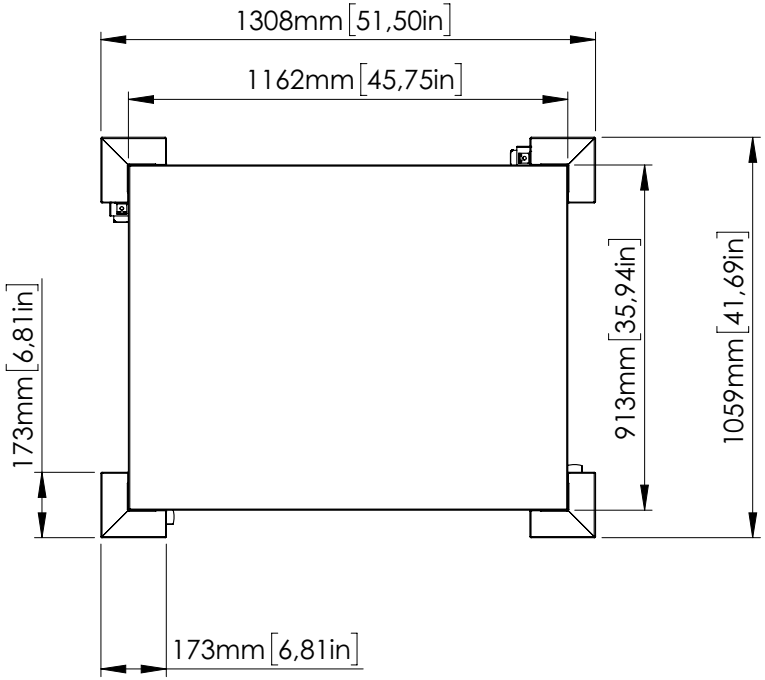
DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON



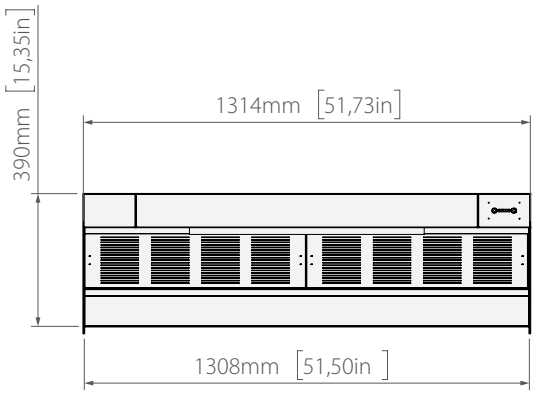
	Ø PIZZAS	PRODUCTIVITÉ HORAIRE LN2T/1TS	PRODUCTIVITÉ HORAIRE LN2T/1TSH
	Ø 35 cm *[Ø 13,78 in.]*	32 pizzas	28 pizzas
	Ø 50 cm *[Ø 19,69 in.]*	10 pizzas	9 pizzas
	60x40 cm *[23,62x15,75 in.]*	12 pizzas	12 pizzas

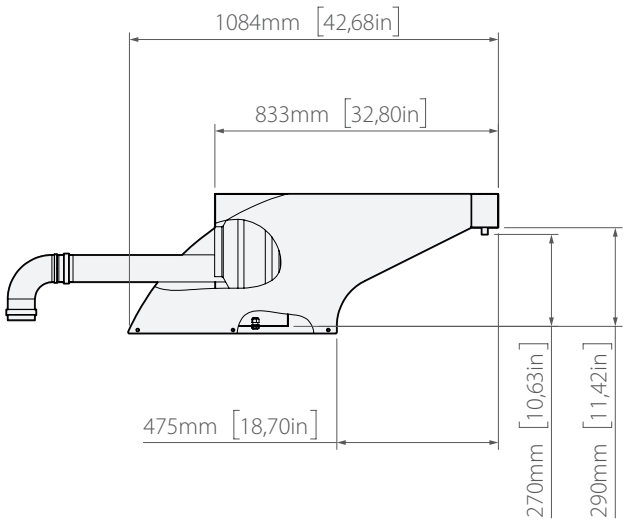


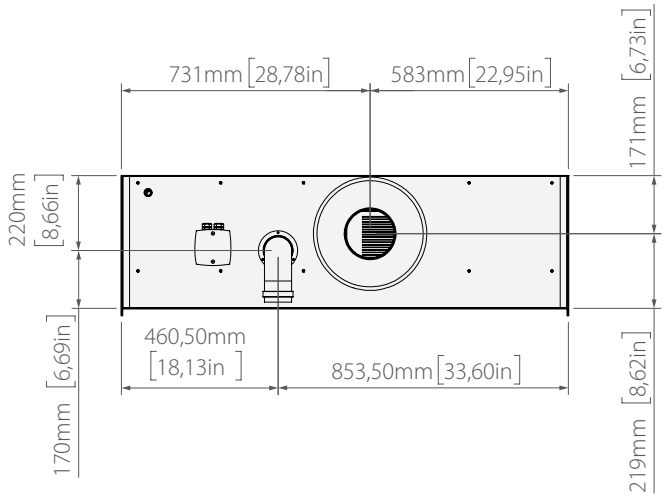


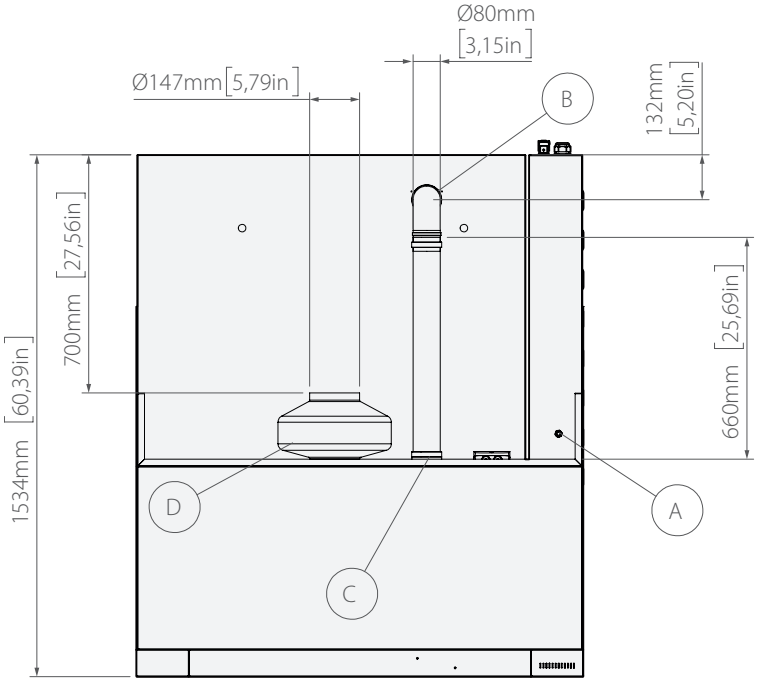


	mm	inch
A	450	17,72
	530	20,87
	610	24
	690	27,17
	770	30,32
	850	33,47
	930	36,62
	1010	39,77
	1090	43
	1170	46



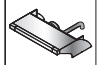


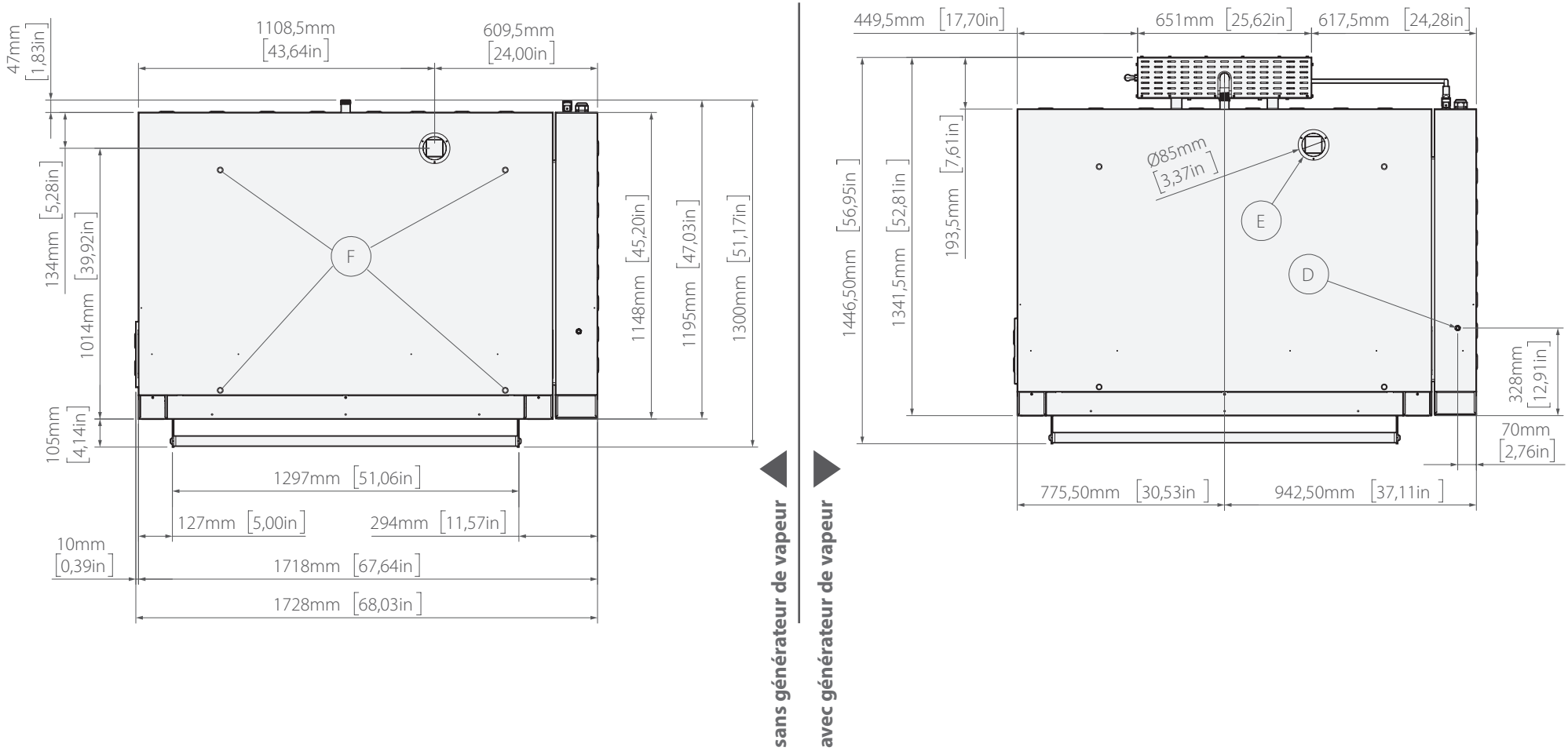




Légende

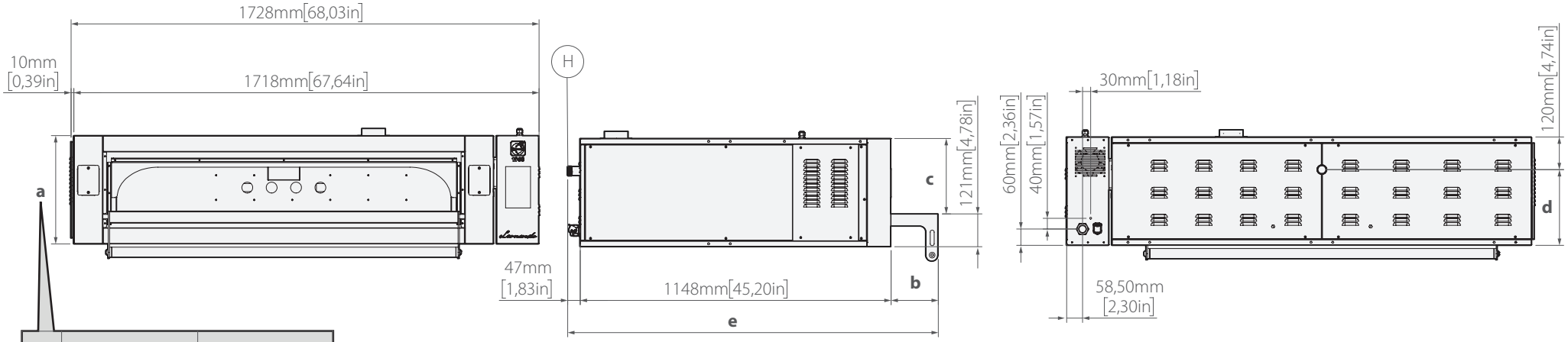
- (A) Entrée alimentation
- (B) Système d'extraction des fumées des fours
- (C) Entrée des fumées hotte
- (D) Aspirateur

modèle		neutre	aspirante
	*KLN2T*	*39 kg [85,9 lb]*	*44 kg [97 lb]*
	KLN2T	*1411x 1361x605mm [55,55x53,58x23,82 in.] 69 kg [152,1 lb]*	*1411x 1361x605mm [55,55x53,58x23,82 in.] 74 kg [163,1 lb]*



modèle	plan réfractaire	plan gaufré
LN3T/1TS h.18	*247 kg [544 lb]*	*226 kg [498 lb]*
LN3T/1TSH h.25	*262 kg [577 lb]*	*241 kg [531 lb]*

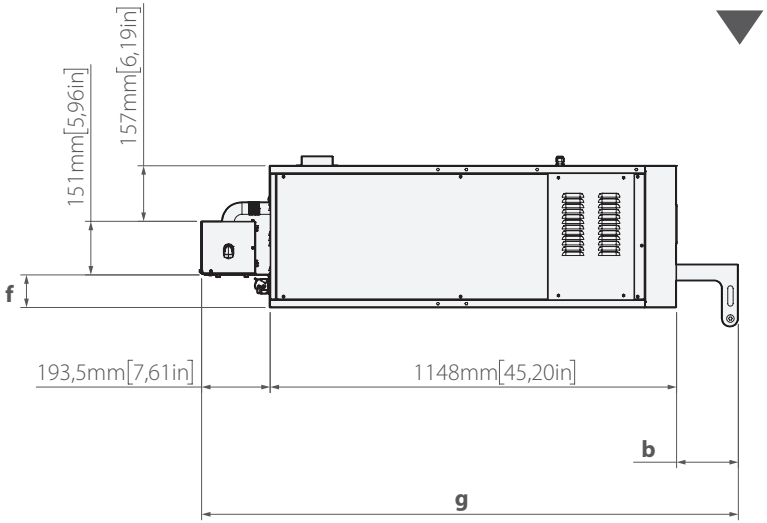
modèle	plan réfractaire	plan gaufré
LN3T/1TS h.18	*1821x1361x605 mm [71,69x53,58x 23,82 in.]*	
	287 kg [632 lb]	*266 kg [586 lb]*
LN3T/1TSH h.25	*1821x1361x675 mm [71,69x53,58x 26,57in.]*	
	302 kg [665 lb]	*281 kg [619 lb]*

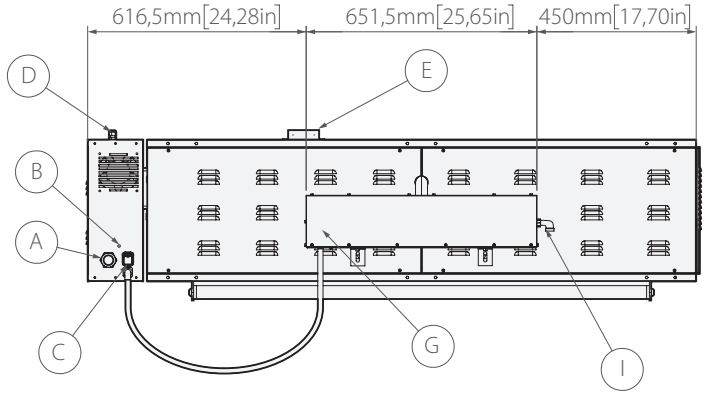


	h.18	h.25
a	400mm [15,77 in.]	470mm [18,52 in.]
b	174mm [6,86 in.]	244mm [9,61 in.]
c	279mm [10,98 in.]	349mm [13,74 in.]
d	280mm [11,02 in.]	350mm [13,78 in.]
e	1369mm [53,89 in.]	1439mm [56,66 in.]
f	92mm [3,62 in.]	162mm [6,38 in.]
g	1515,50mm [59,67 in.]	1585,50mm [62,42 in.]

sans générateur de vapeur

avec générateur de vapeur

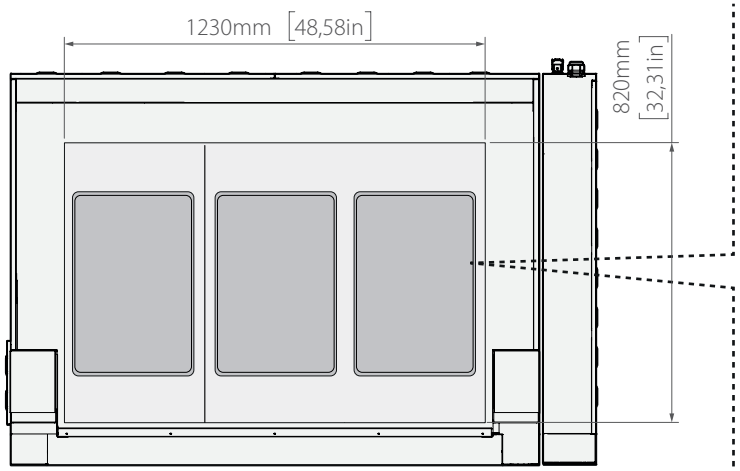




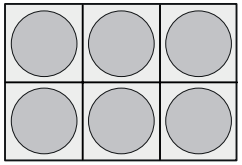
Légende

- (A) Entrée alimentation
- (B) Équipotentiel
- (C) Raccordement générateur de vapeur
- (D) Entrée alimentation hotte
- (E) Système d'extraction des fumées
- (F) Points de levage du four
- (G) Générateur de vapeur
- (H) Tuyau de raccordement du générateur de vapeur
- (I) Raccordement réseau hydrique générateur de vapeur

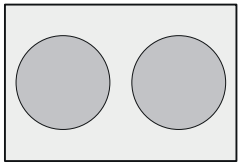
DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON



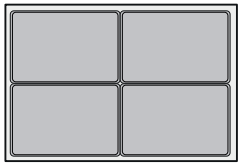
PLAQUE **60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*



PIZZA **Ø 35 cm**
[Ø 13,78 in.]

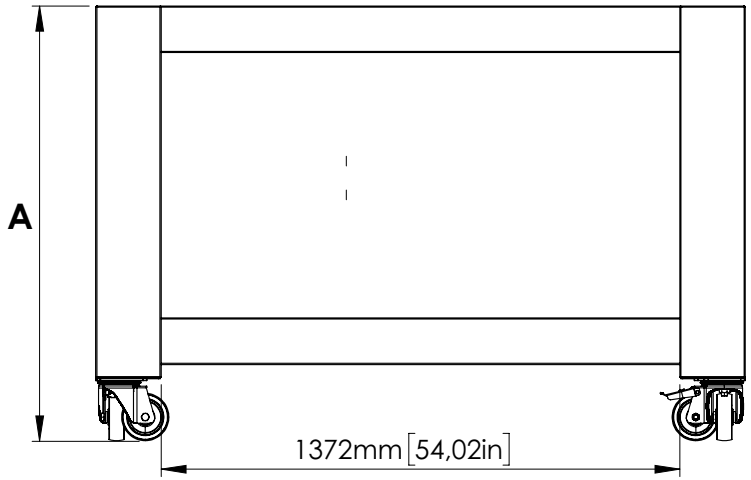


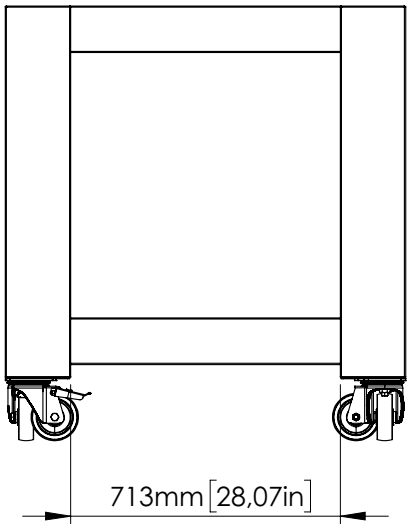
PIZZA **Ø 50 cm**
[Ø 19,69 in.]

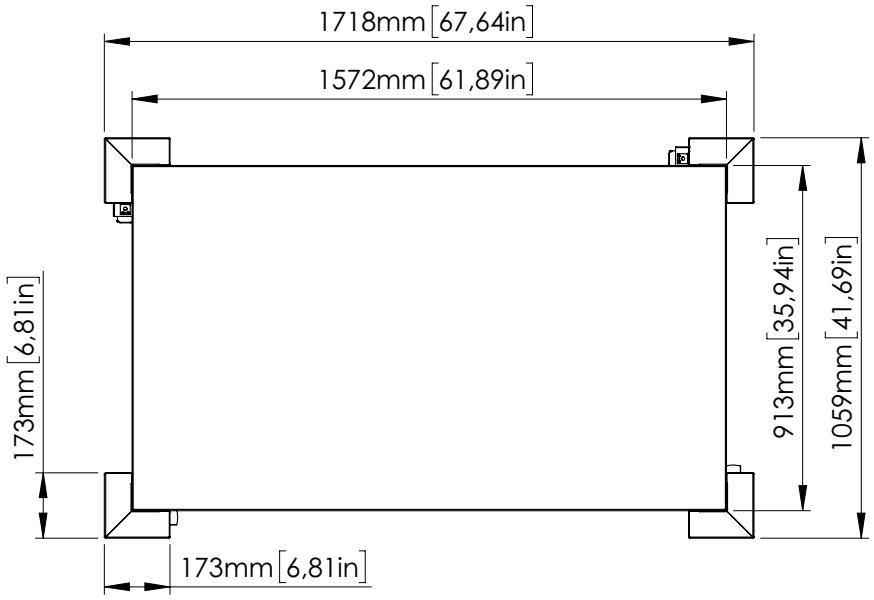


PLAQUE **60x40 cm**
[23,62x15,75 in.]

	Ø PIZZAS	PRODUCTIVITÉ HORAIRE LN3T/1TS	PRODUCTIVITÉ HORAIRE LN3T/1TSH
	Ø 35 cm *[Ø 13,78 in.]*	60 pizzas	54 pizzas
	Ø 50 cm *[Ø 19,69 in.]*	20 pizzas	18 pizzas
	60x40 cm *[23,62x15,75 in.]*	18/24 pizzas	18/24 pizzas

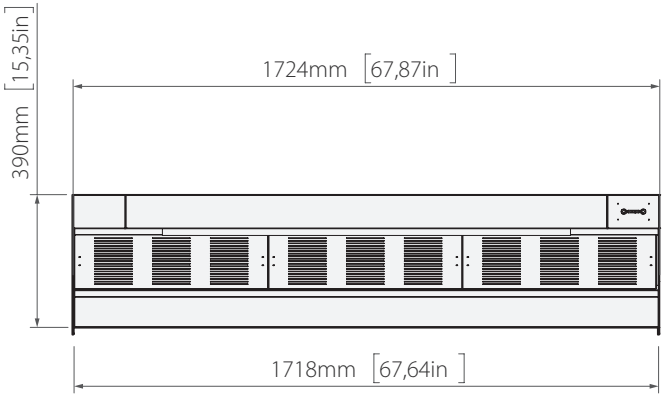


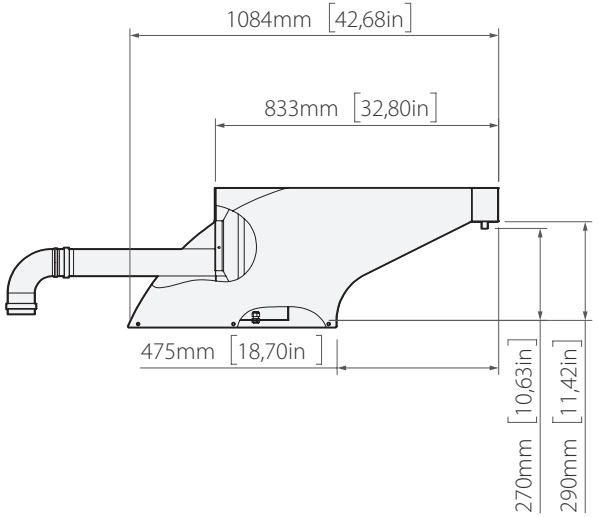


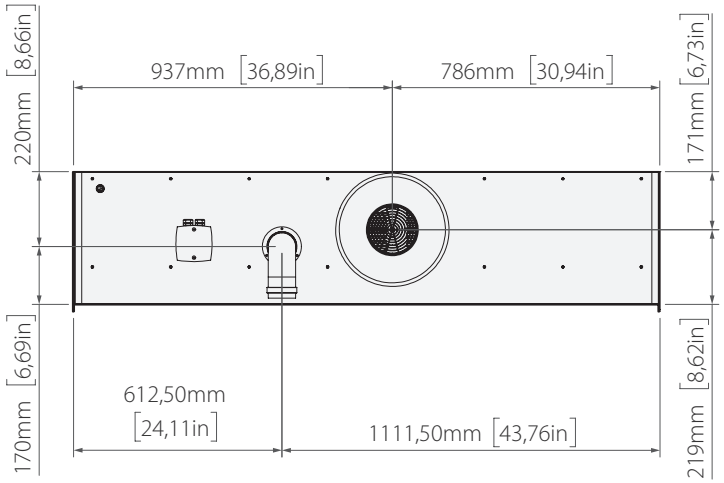


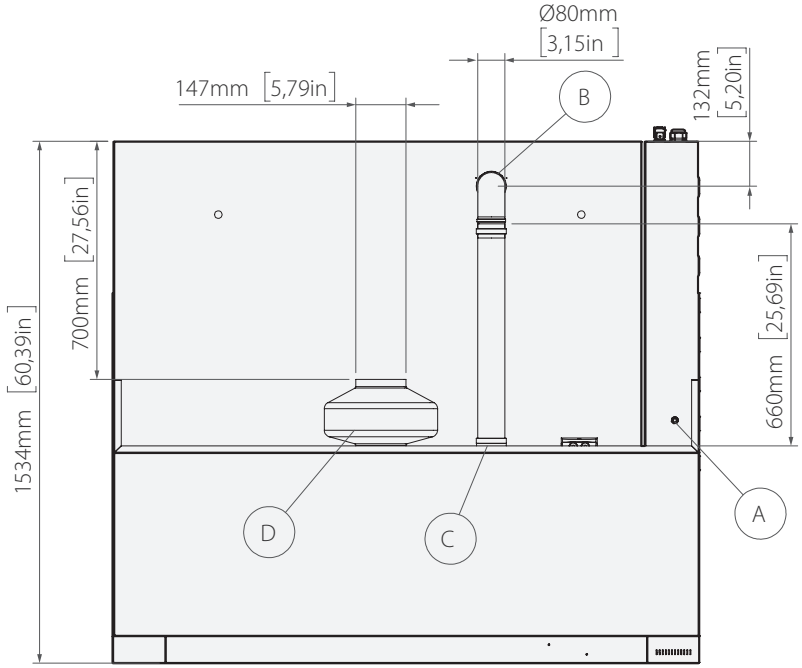
	mm	inch
A	450	17,72
	530	20,87
	610	24
	690	27,17
	770	30,32
	850	33,47
	930	36,62
	1010	39,77
	1090	43
	1170	46

Données techniques de la **hotte Leonardo 3T**





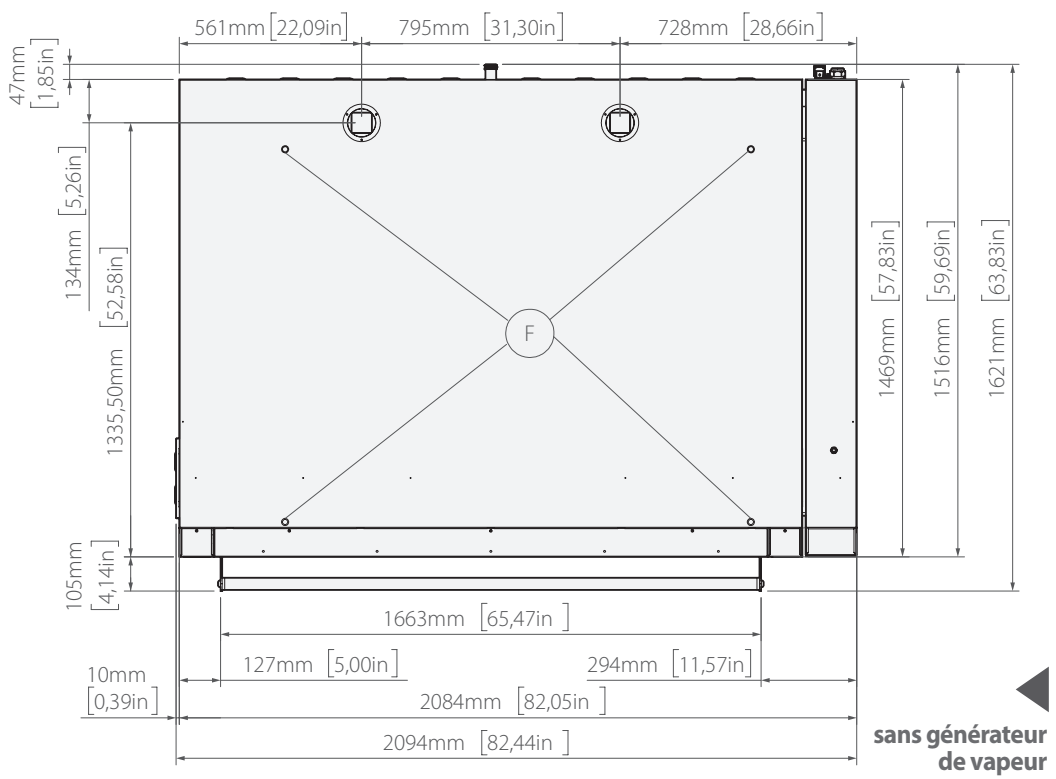


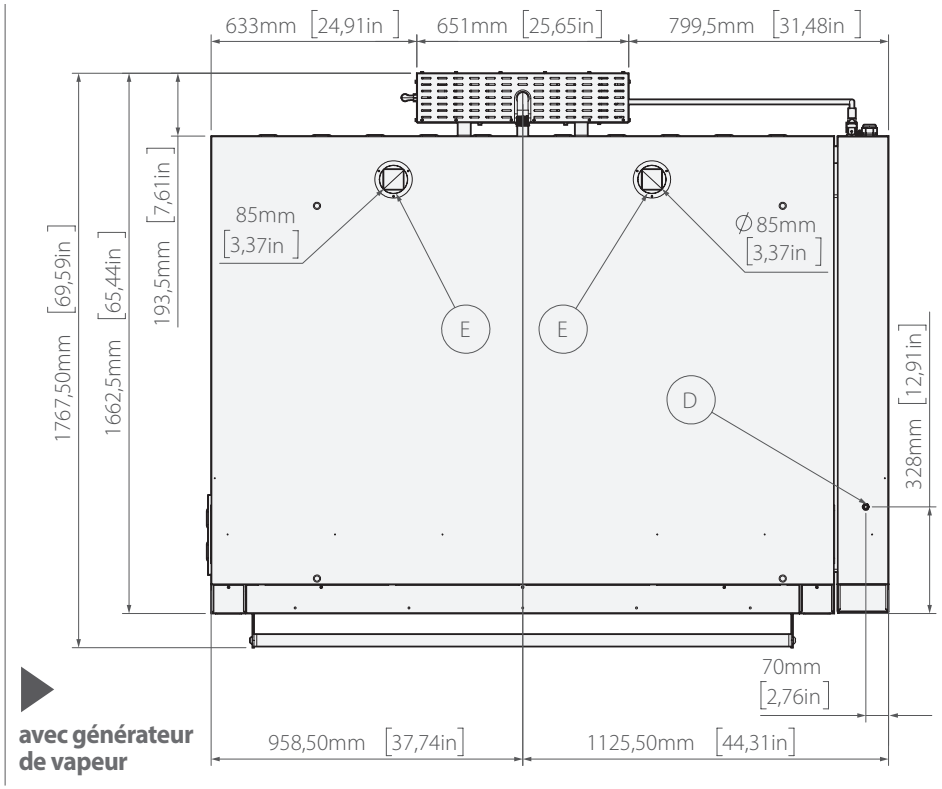


Légende

- (A) Entrée alimentation
- (B) Système d'extraction des fumées des fours
- (C) Entrée des fumées hotte
- (D) Aspirateur

modèle		neutre	aspirante
	KLN3T	*47 kg [103,6 lb]*	*52 kg [114,6 lb]*
	KLN3T	*1821x 1361x605mm [71,69x53,58x23,82 in.] 78 kg [172 lb]*	*1821x1361x605mm [71,69x53,58x23,82 in.] 83 kg [183 lb]*

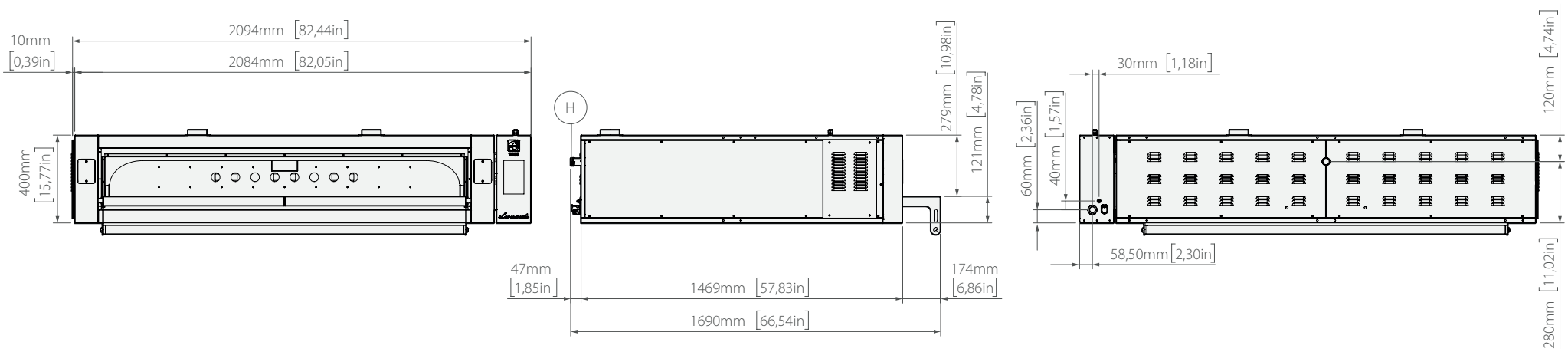




modèle	plan réfractaire	plan gaufré
LN650/1TS	387 kg [853 lb]	347 kg [765 lb]

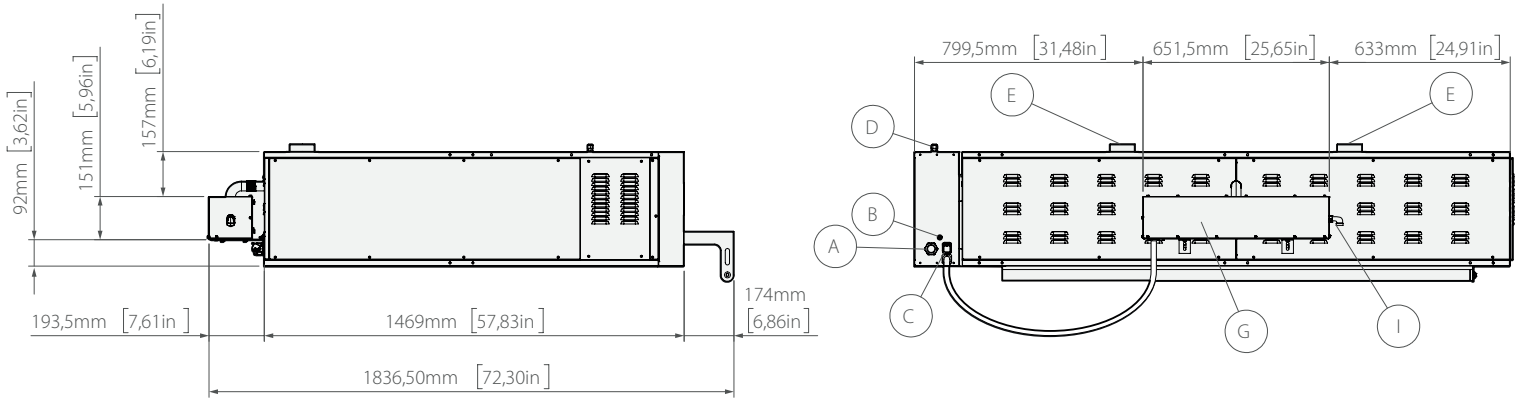
modèle	plan réfractaire	plan gaufré
LN650/1TS	2187x1682x605mm [86,1x66,22x23,82 in.]	
	448 kg [987 lb]	408 kg [899 lb]

650



sans générateur de vapeur

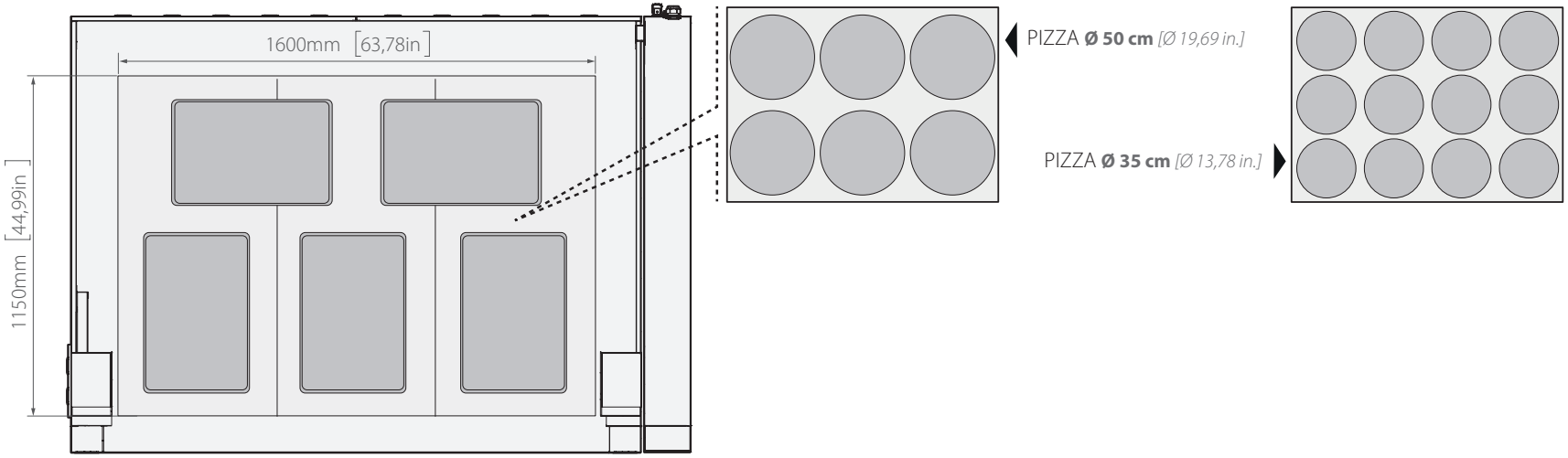
avec générateur de vapeur



Légende

- (A) Entrée alimentation
- (B) Équipotentiel
- (C) Raccordement générateur de vapeur
- (D) Entrée alimentation hotte
- (E) Système d'extraction des fumées
- (F) Points de levage du four
- (G) Générateur de vapeur
- (H) Tuyau de raccordement du générateur de vapeur
- (I) Raccordement réseau hydrique générateur de vapeur

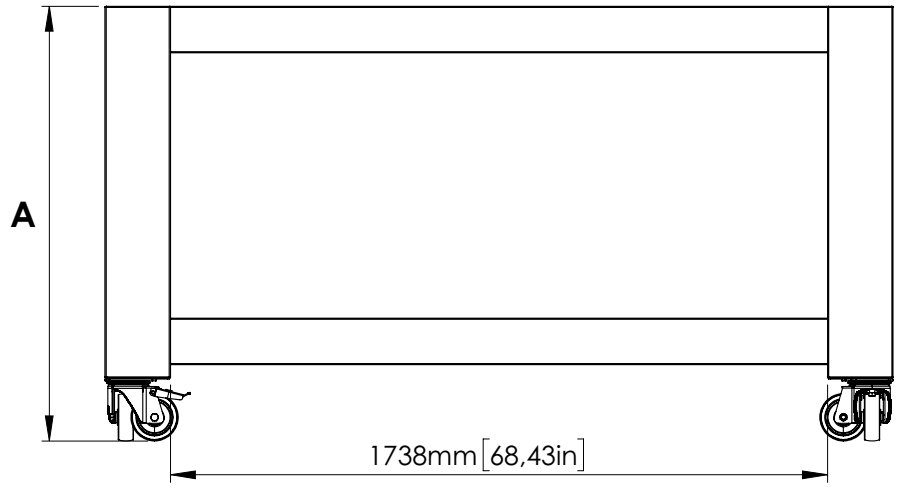
DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON

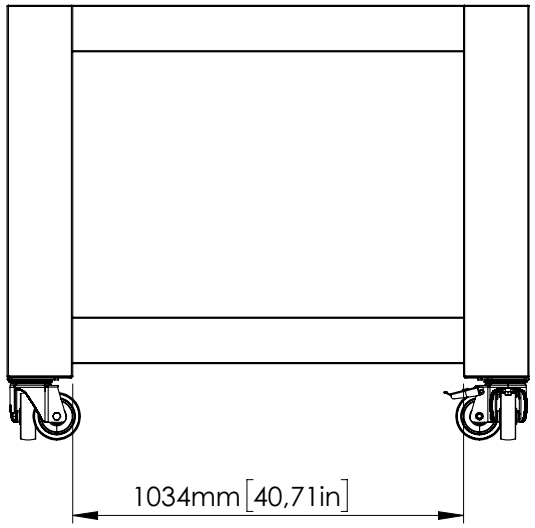


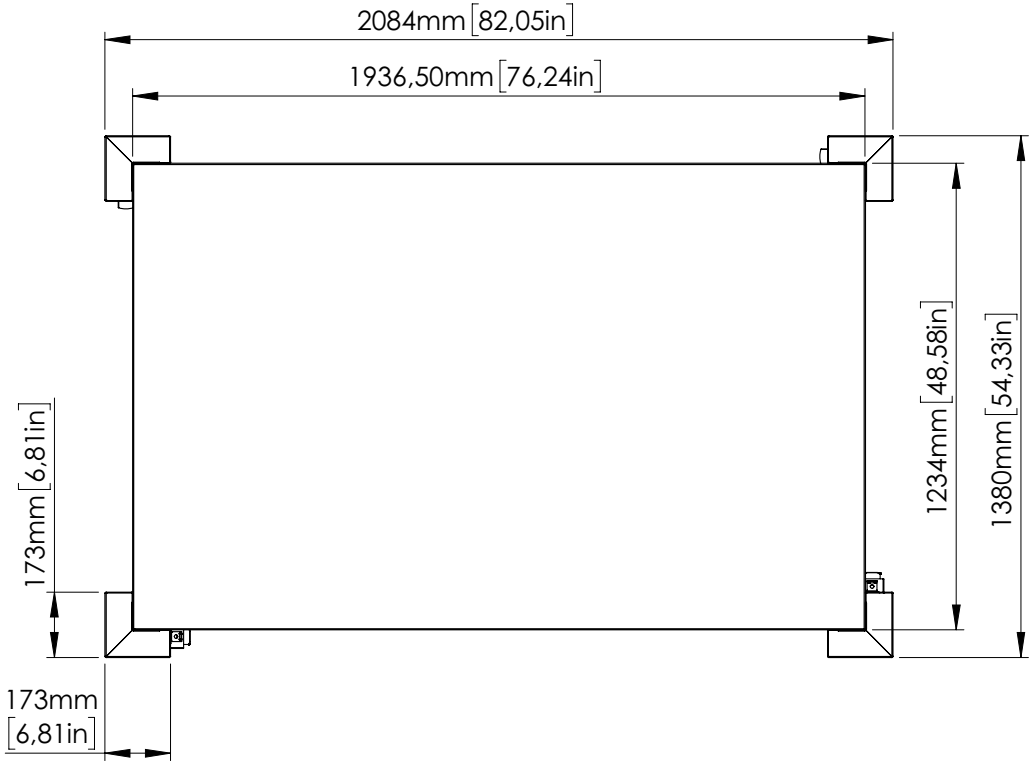
PLAQUE **60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*

	Ø PIZZAS	PRODUCTIVITÉ HORAIRE LN650/1TS
	Ø 35 cm *[Ø 13,78 in.]*	120 pizzas
	Ø 50 cm *[Ø 19,69 in.]*	60 pizzas
	60x40 cm *[23,62x15,75 in.]*	30 pizzas

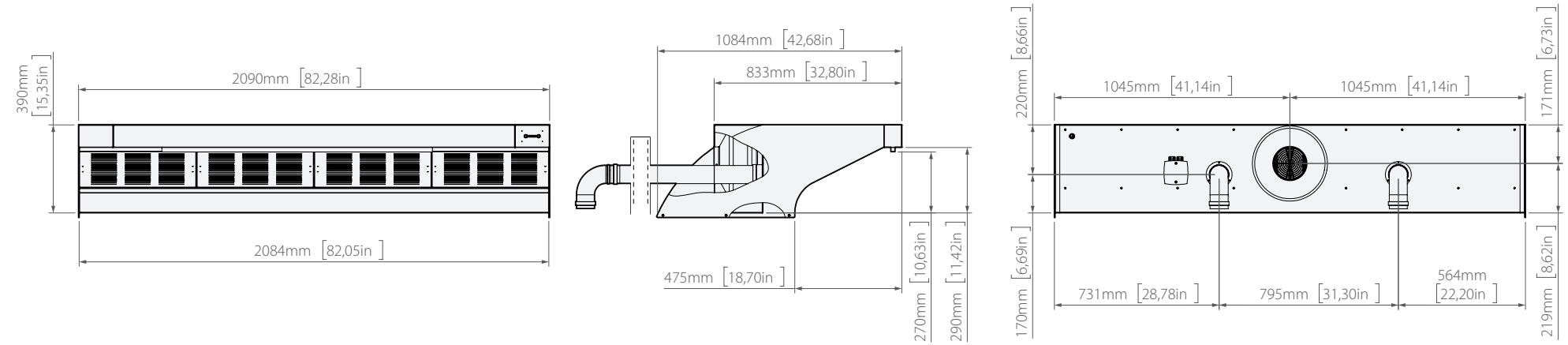
650

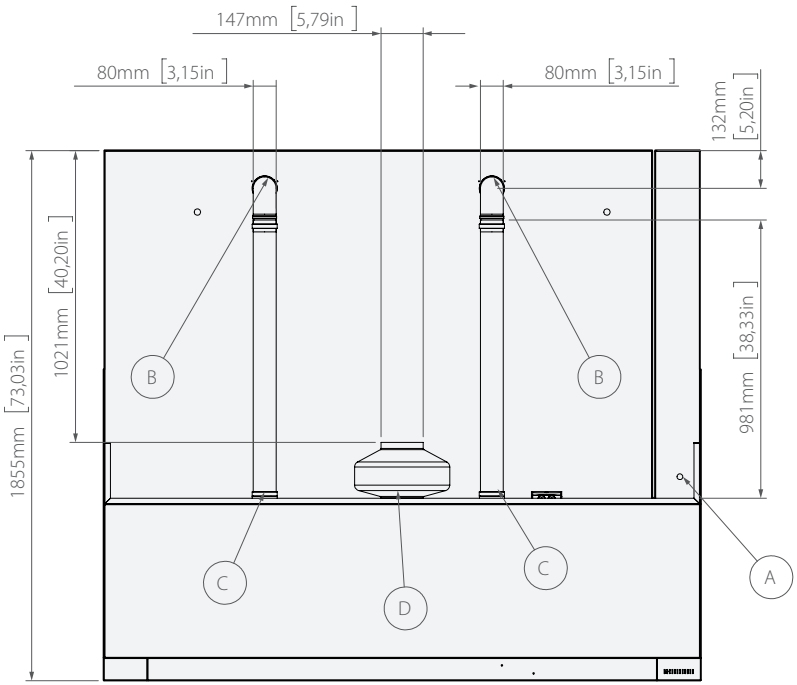






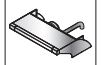
	mm	inch
A	450	17,72
	530	20,87
	610	24
	690	27,17
	770	30,32
	850	33,47
	930	36,62
	1010	39,77
	1090	43
	1170	46





Légende

(A) Entrée alimentation
(B) Système d'extraction des fumées des fours
(C) Entrée des fumées hotte
(D) Aspirateur

	modèle	neutre	aspirante
	*KLN650*	*54 kg [119 lb]*	*59 kg [130 lb]*
	KLN650	*2187x1682x605mm [86,1x66,2x23,82 in.] 91 kg [200,6 lb]*	*1821x1361x605mm [71,69x53,58x23,82 in.] 96 kg [211,6 lb]*

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 règlementations en vigueur dans le Pays d 'utilisation et aux indications inscrites sur la plaque signalétique.
- Toutes les opérations d'installation, de montage et d'entretien extraordinaire doivent être uniquement réalisées par du personnel qualifié et autorisé par le Fabricant, selon les normes en vigueur dans le Pays d'utilisation et conformément aux normes relatives aux installations et à la sécurité sur lieu de travail.
- Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des applications commerciales, par exemple dans des cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et entreprises commerciales comme les boulangeries, boucheries, etc., mais non pas pour la production continue et de masse de nourriture. Une utilisation différente de celle indiquée est considérée impropre, potentiellement dangereuse pour des personnes et des animaux et pourrait endommager l'appareil de manière définitive. L'utilisation impropre de l'appareil annule la garantie
- Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, de remplacement des composants ou de nettoyage ordinaire / extraordinaire, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Des interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et qui ne respectent pas les indications du présent manuel peuvent provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels et annuleront la garantie.
- Il est interdit d'utiliser le four dans des endroits à risque d'explosion.
- Une installation ou un entretien différent de ceux indiqués dans le manuel peuvent causer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- Durant le montage de l'appareil, le passage ou la permanence de personnes non chargées de l'installation ne sont pas autorisés à proximité de la zone de travail.
- La plaque signalétique fournit d'importantes informations techniques. Elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil : il est par conséquent interdit de la retirer, de l'abîmer ou de la modifier.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, entraîne l'annulation de la garantie et dégage le Fabricant de toute responsabilité.
- ATTENTION - Pour réduire le risque d'incendies, l'appareil doit être exclusivement installé dans des environnements non-combustibles et aucun matériau combustible ne doit se trouver à 46 cm (18 pouces) environ des côtés, de l'avant ou de l'arrière de l'appareil ou à environ 102 cm (40 pouces) au-dessus de l'appareil. L'appareil doit être monté sur les plans de structures non combustibles, avec des sols et des finitions de surface non combustibles et sans matériau combustible en contact avec le dessous, ou bien sur des dalles ou des arches non combustibles, sans aucun matériau combustible en contact avec le dessous. Dans tous les cas, cette structure doit dépasser l'équipement d'au moins 31 cm (12 pouces) environ sur tous les côtés.

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

Indique qu'il faut faire preuve de prudence lors de l'exécution d'une opération décrite dans un paragraphe contenant ce symbole. Le symbole indique également que l'opérateur doit être informé le plus possible afin d'éviter des conséquences indésirables ou dangereuses.

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

Tension dangereuse

Risque d'explosion

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

Conseil du Fabricant

Avertissement du Fabricant

Indique qu'il est nécessaire de lire attentivement le paragraphe marqué par ce symbole avant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

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

Opérations préliminaires

▶ **Fig.5.**

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.

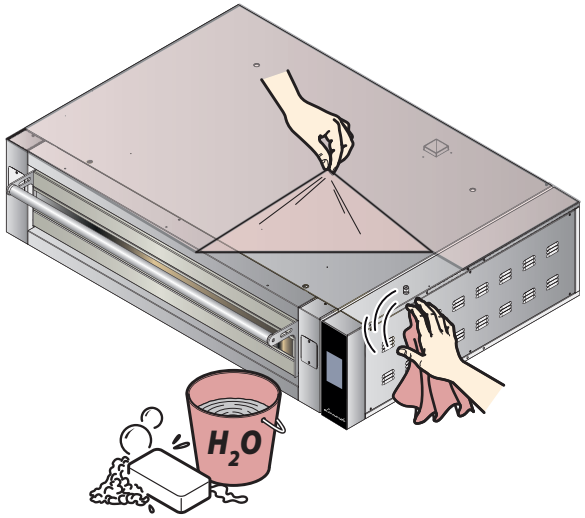


Fig.5.

Élimination des emballages

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

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

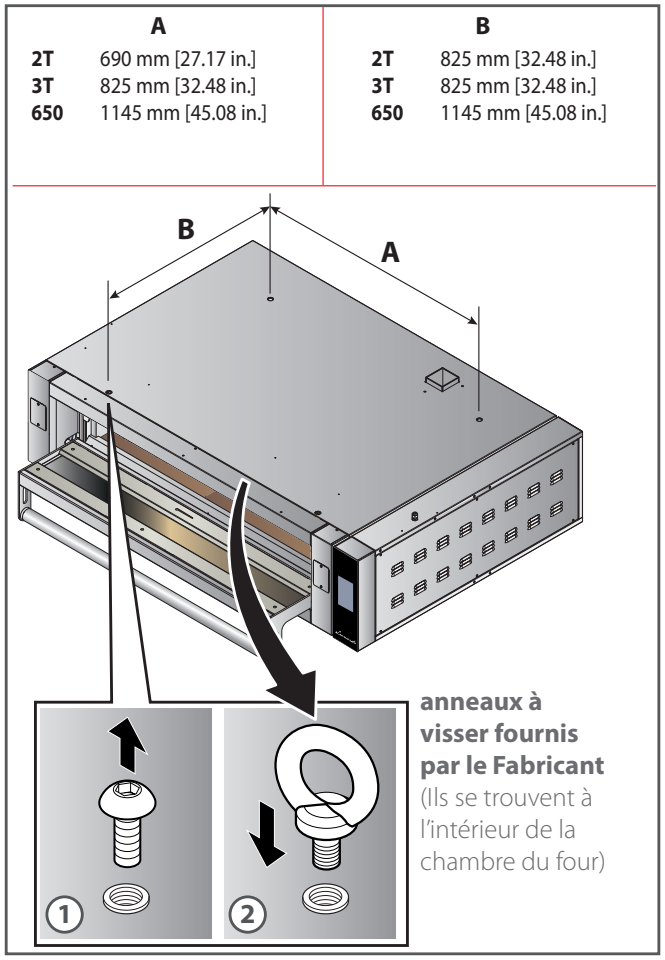
Attention, danger d'obstacle ! Les emballages laissés en désordre pourraient gêner les moyens et les installateurs durant les opérations de montage.

Transport et positionnement du four sur la base prévue

▶ Fig.6.

Munis d'équipement de protection personnelle, transportez l'appareil dans le lieu de l'installation. Utilisez un moyen approprié capable de supporter son poids : durant le transport 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. Pendant le transport, portez une attention particulière au franchissement des portes et/ou des ouvertures. Pour soulever l'appareil, il est indispensable de monter les 4 **anneaux à visser** fournis (ils se trouvent à l'intérieur de la chambre du four) et d'utiliser un **châssis** à fixer sur ces derniers. Le châssis n'est pas fourni par le Fabricant et doit donc être prévu par l'installateur ; il doit être construit avec un matériau, dimensions et épaisseur appropriés pour soulever l'appareil en toute sécurité sans provoquer de dommages aux personnes ou à l'appareil.

⚠ **Il n'est pas autorisé de soulever ou déplacer l'appareil en utilisant un seul point d'ancrage car cela pourrait causer de graves dommages structurels.**



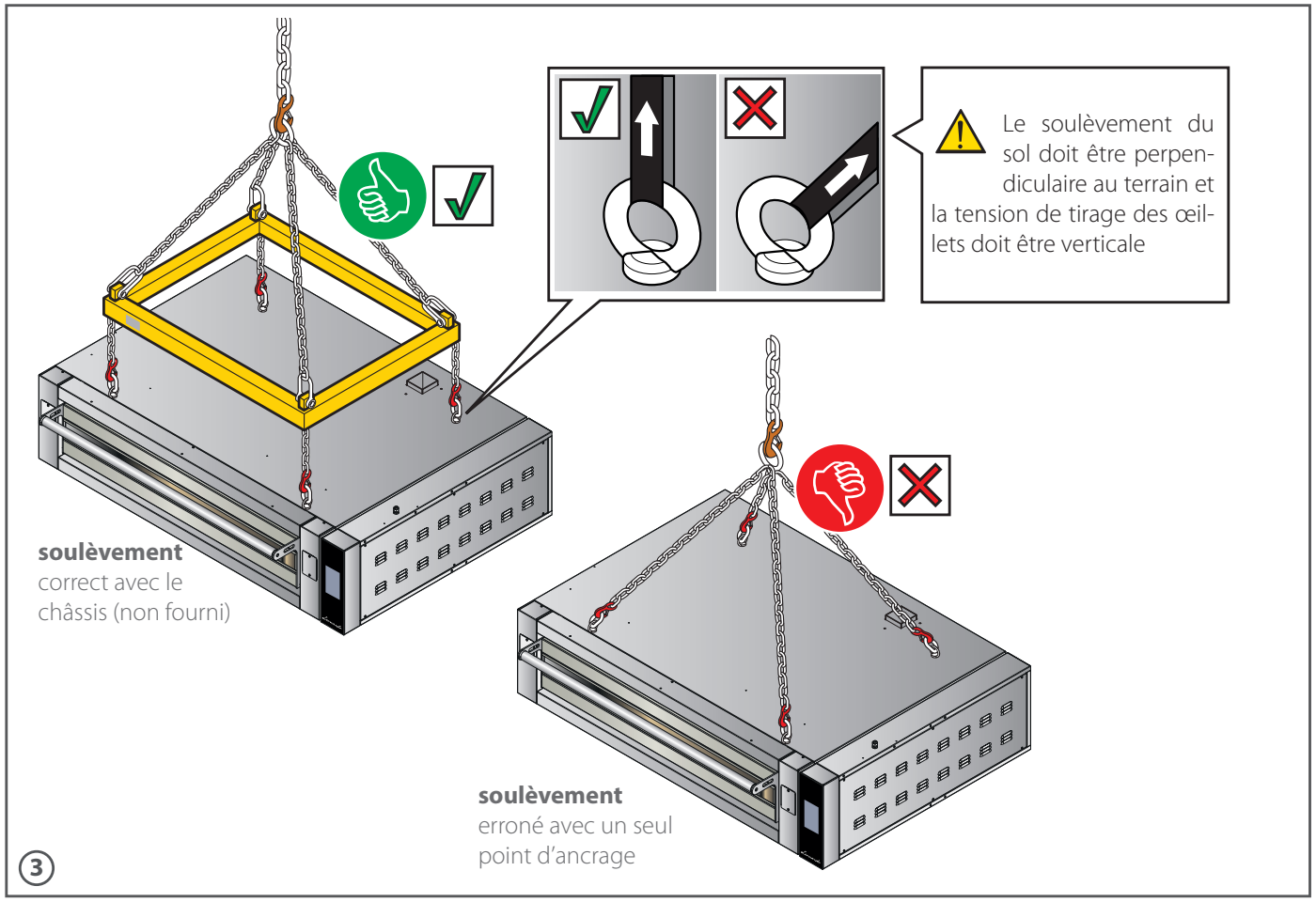


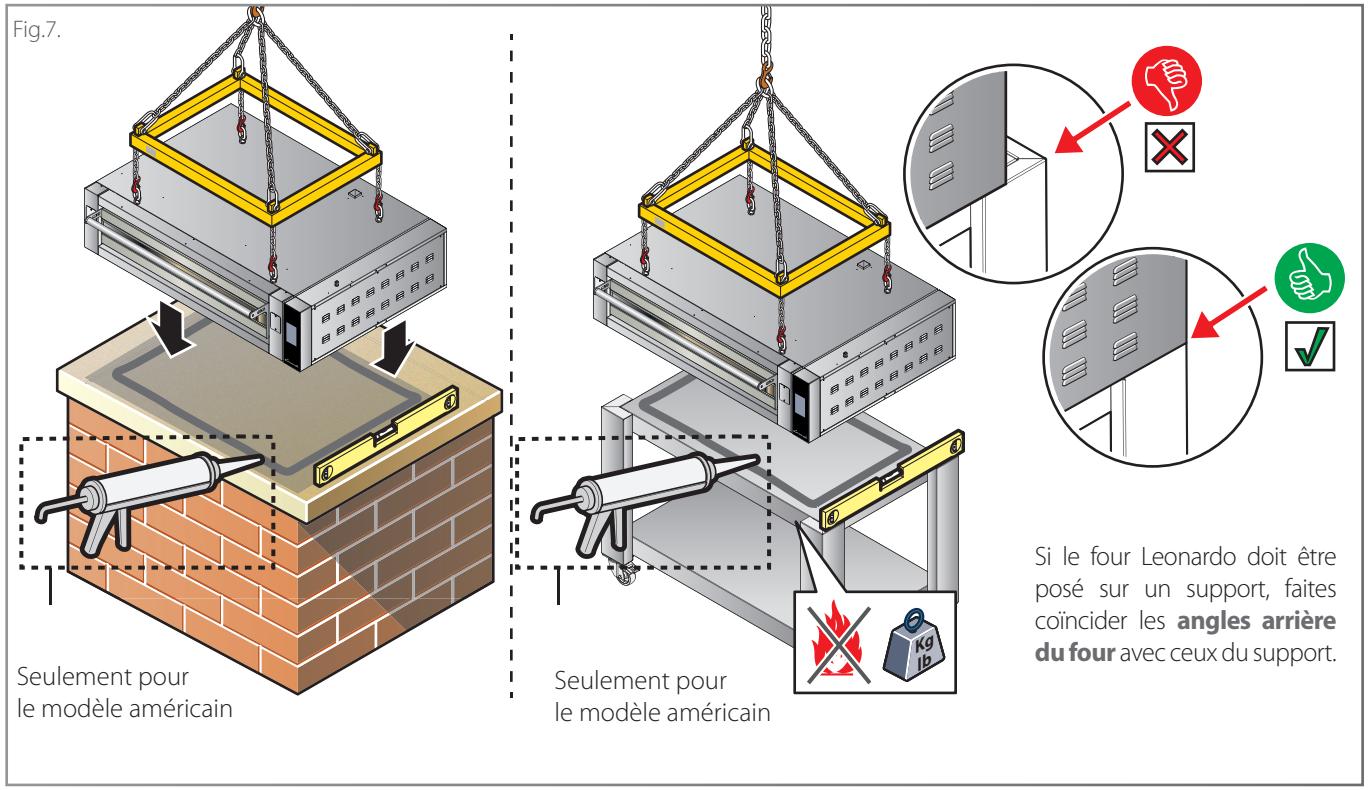
Fig.6.

Fig.7.
Positionnez l'appareil sur la base prévue.
Il doit :
- être en matériau non inflammable ou insensible à la chaleur ;
- être parfaitement plane ;
- être stable ;
- supporter le poids de l'appareil et d'éventuels accessoires (voir le tableau suivant).

Modèle		plan réfractaire	plan gaufré
LN **2** T/1TS	h. 18	207 kg - 456 lb	193 kg - 425 lb
LN **2** T/1TSH	h. 25	222 kg - 489 lb	208 kg - 458 lb
LN **3** T/1TS	h. 18	247 kg - 544 lb	226 kg - 498 lb
LN **3** T/1TSH	h. 25	262 kg - 577 lb	241 kg - 531 lb
LN **650** TS	h. 25	387 kg - 853 lb	347 kg - 765 lb

Pour une installation correcte, il est nécessaire de sceller l'interstice qui se crée entre la base du four et la surface d'appui, en appliquant un silicone, autorisé pour des applications dans le secteur alimentaire et résistant aux hautes températures, tout le long du contour de la base du four, de manière à empêcher l'accumulation de saleté là où il n'est pas possible de nettoyer régulièrement compte tenu de l'accès exigu aux zones impliquées par le dépôt de saleté.

À la demande du Fabricant, des supports qui assurent la parfaite compatibilité avec le four sont disponibles.
Pour leur montage et fixation corrects au four, consultez la notice jointe avec les appareils.



▶ **Fig.8.**

Nous rappelons de vérifier la conformité des lieux d'installation et de respecter scrupuleusement les distances minimales du four par rapport aux **murs,** aux autres **appareils**, **objets** et **matériaux combustibles** (voir la page 4).

Après avoir positionné le four sur la base prévue, si :

A AUCUN autre four NE doit être installer en superposition, suivez les indications de la figure ▶ **Fig.8.**

B si d'autres fours doivent être superposés au premier, suivez les indications à la page 27 ▶ **Fig.9.**

C si d'autres fours doivent être installés successivement, une fois que les raccordements à la hotte ont déjà été effectués, suivez les indications à la page 29 ▶ **Fig.10.**

⚠ Retirez les anneaux à visser et réinsérez les vis enlevées précédemment.

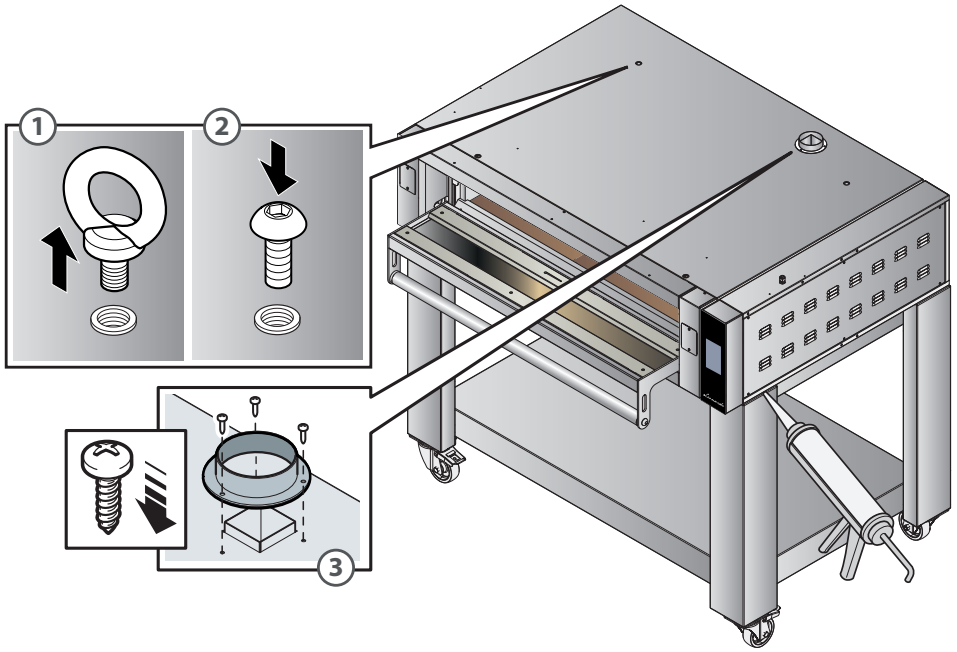


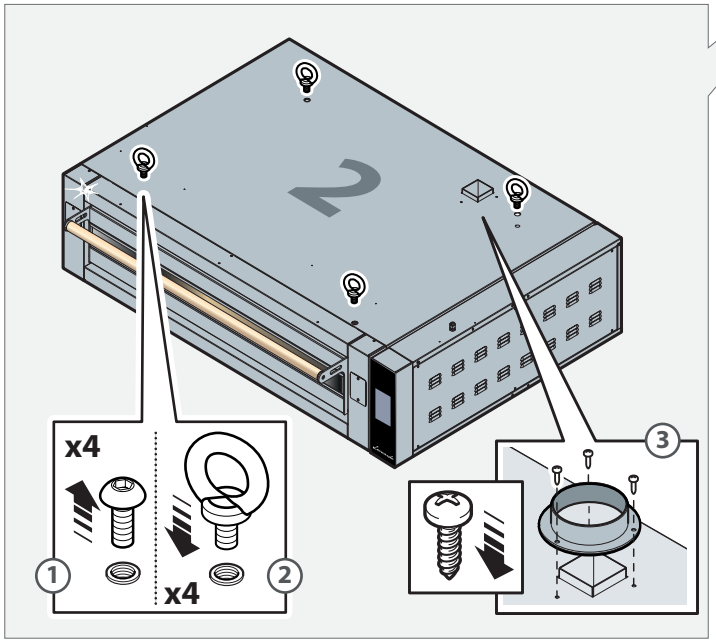
Fig.8.

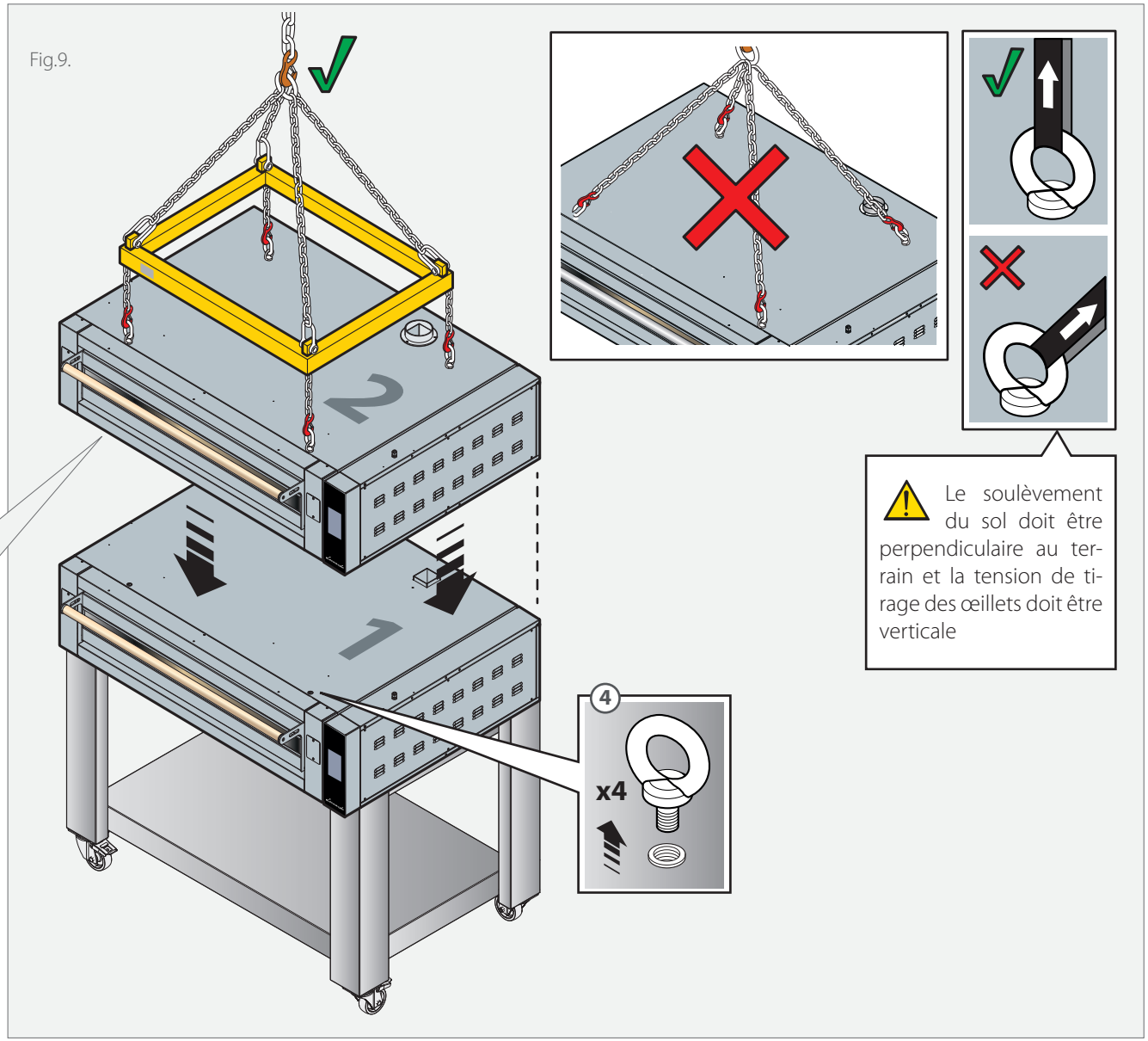
Superposition d'autres fours

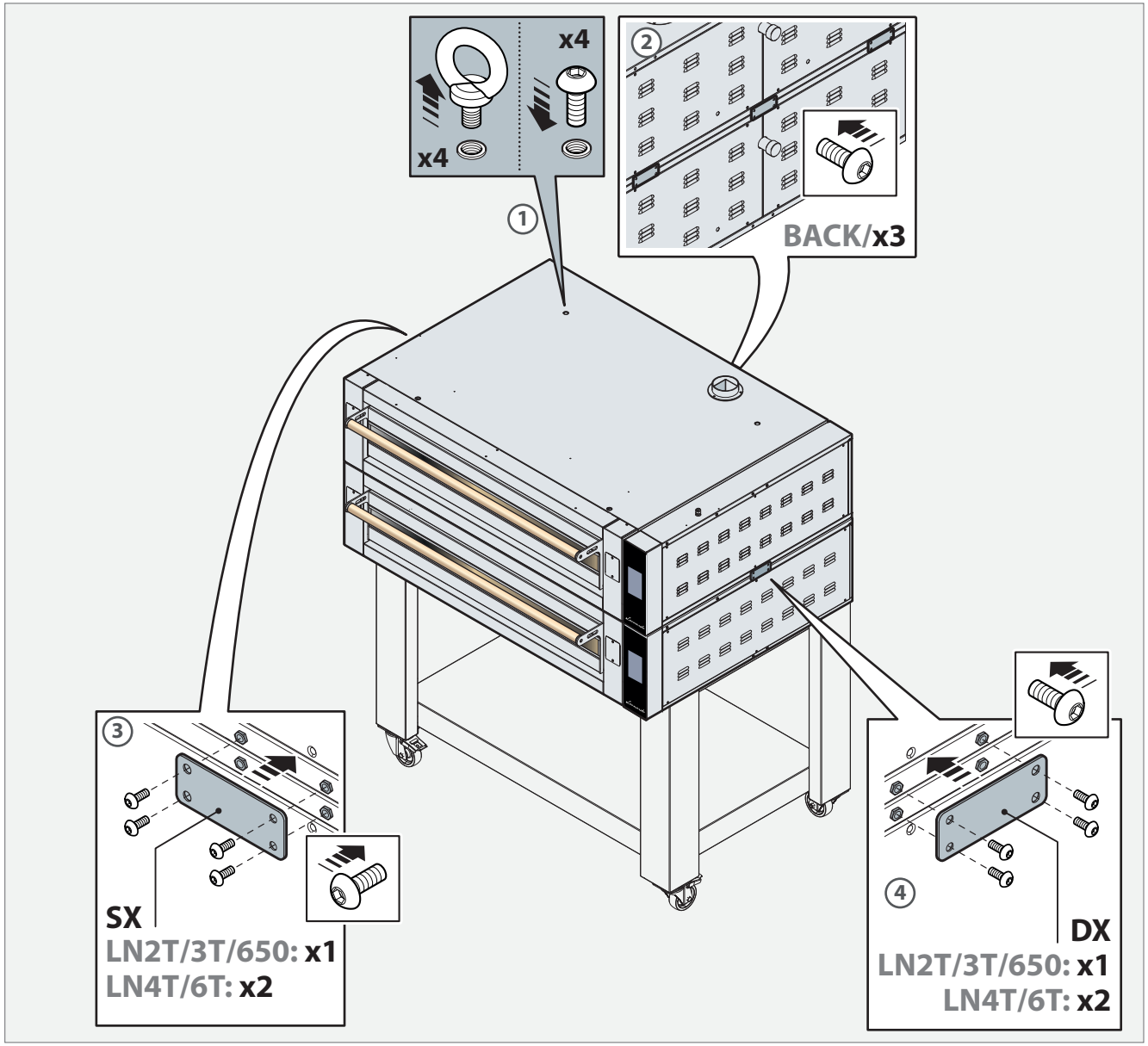
▶ **Fig.9.**

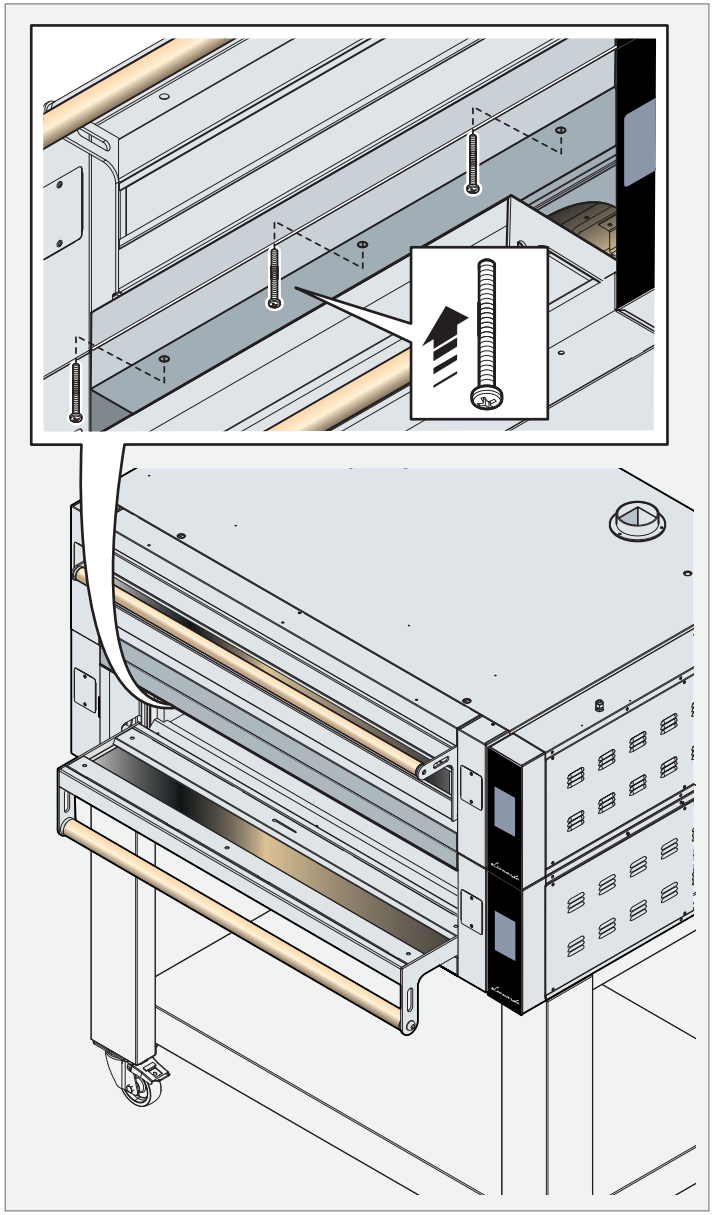
S'il est nécessaire de superposer plusieurs fours, suivez les indications de la figure.

Les autres fours doivent être soulevés en adoptant les mêmes précautions et modalités du premier.





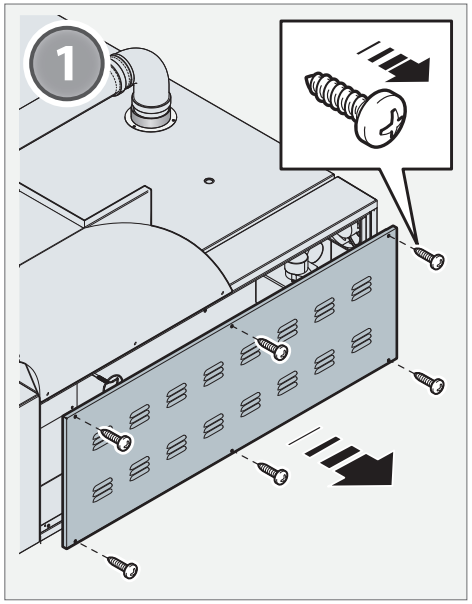

x4
x4
1
2
BACK/x3
3
SX
LN2T/3T/650: x1
LN4T/6T: x2
4
DX
LN2T/3T/650: x1
LN4T/6T: x2

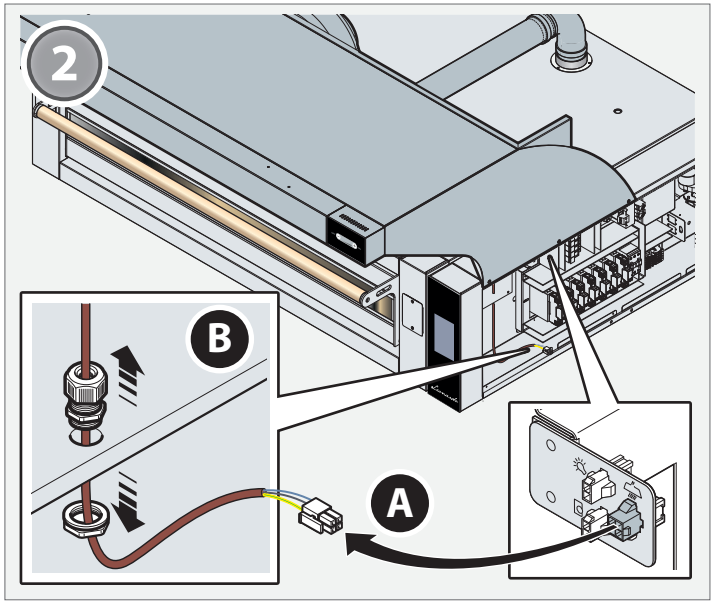


Superposition d'autres fours avec la hotte déjà installée

▶ **Fig.10.**

S'il est nécessaire de superposer d'autres fours à un appareil déjà installé et équipé d'une hotte, suivez les indications de la figure.
Les autres fours doivent être soulevés en adoptant les mêmes précautions et modalités du premier.





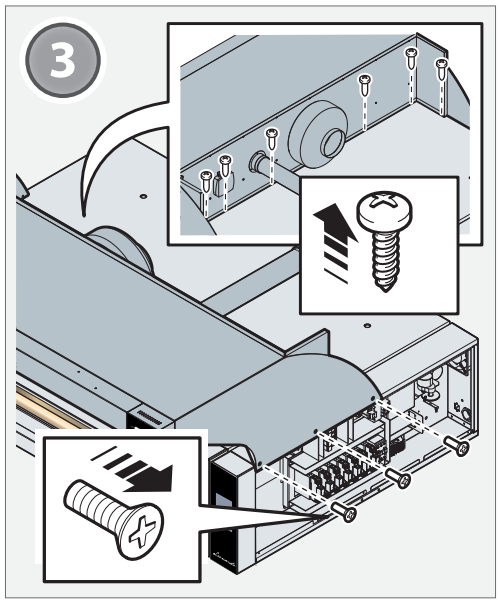
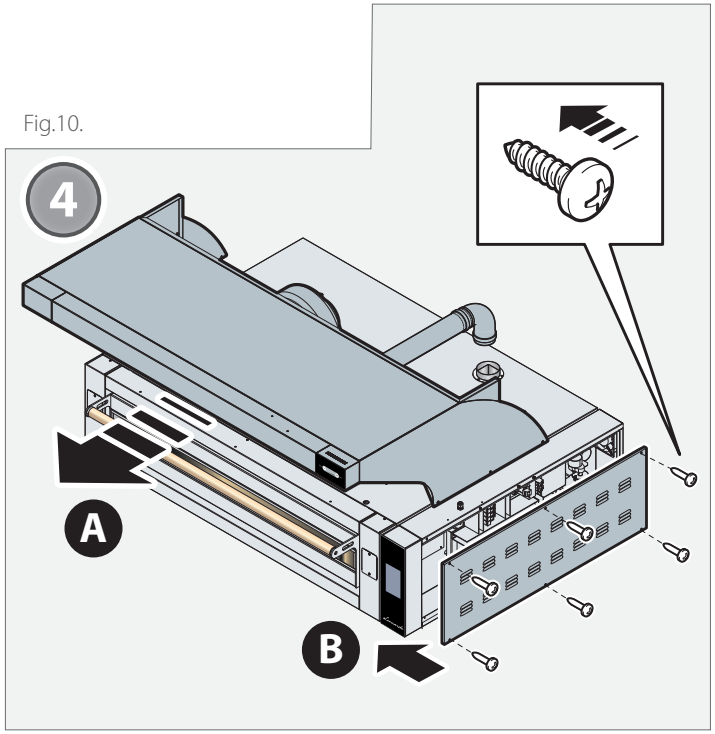
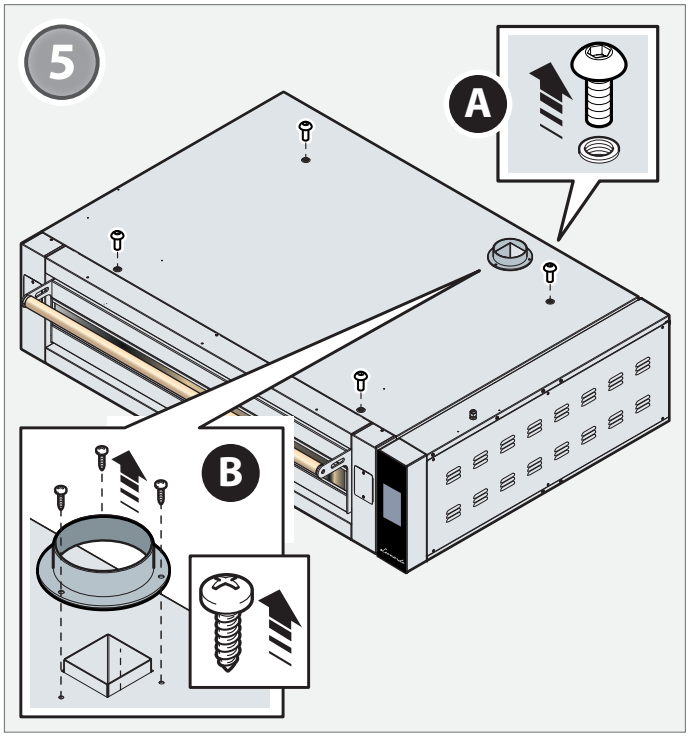
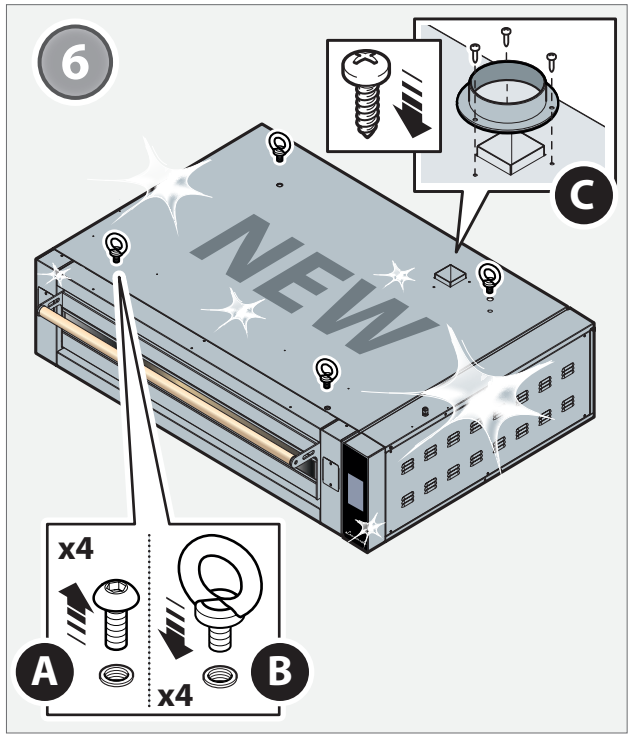
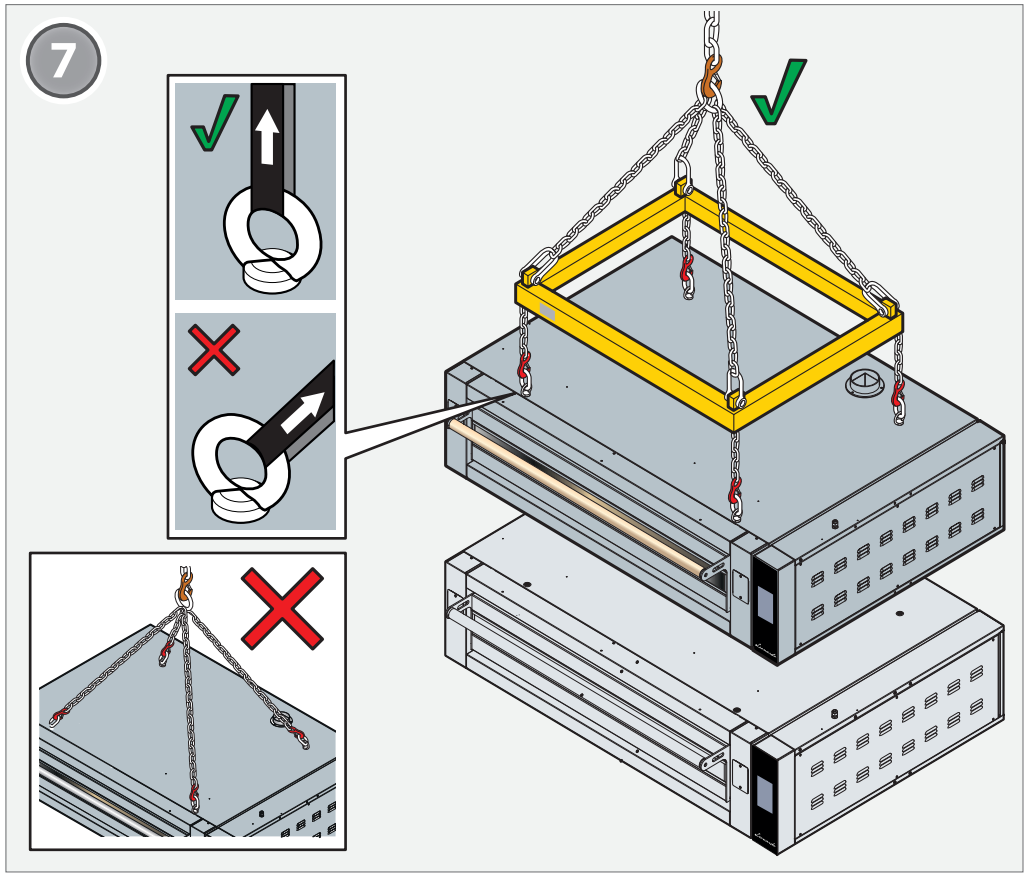


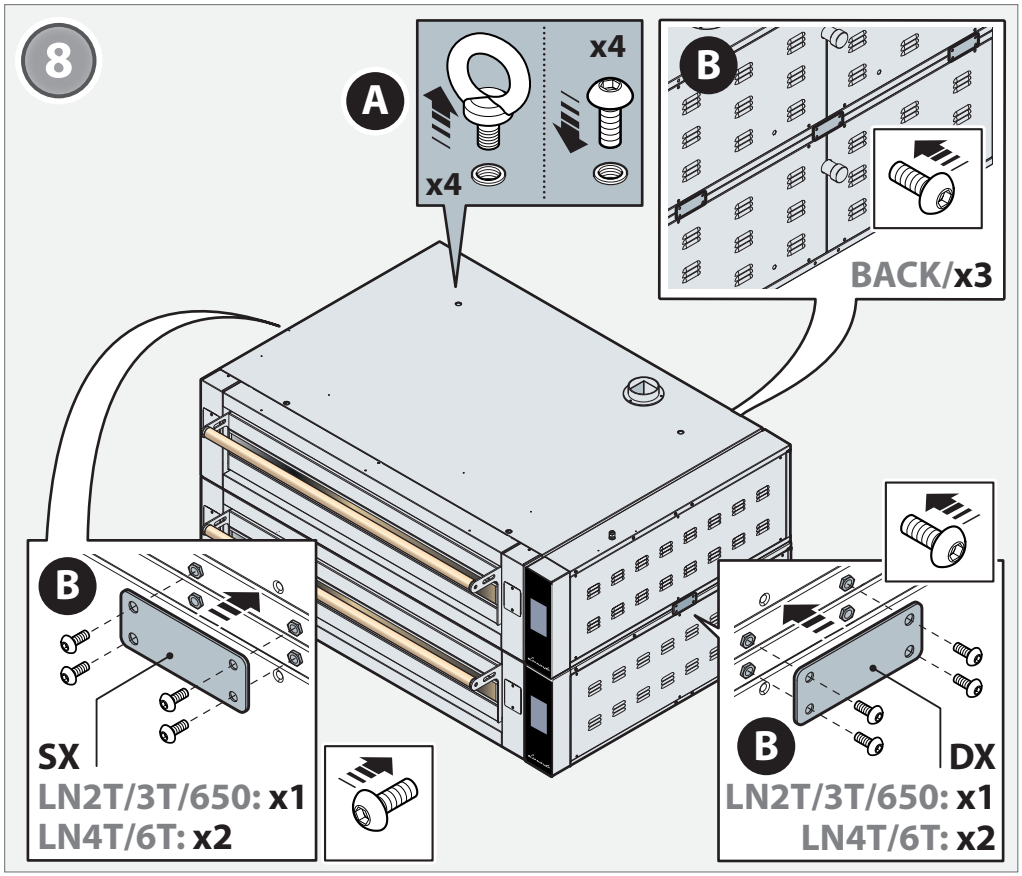
Fig.10.

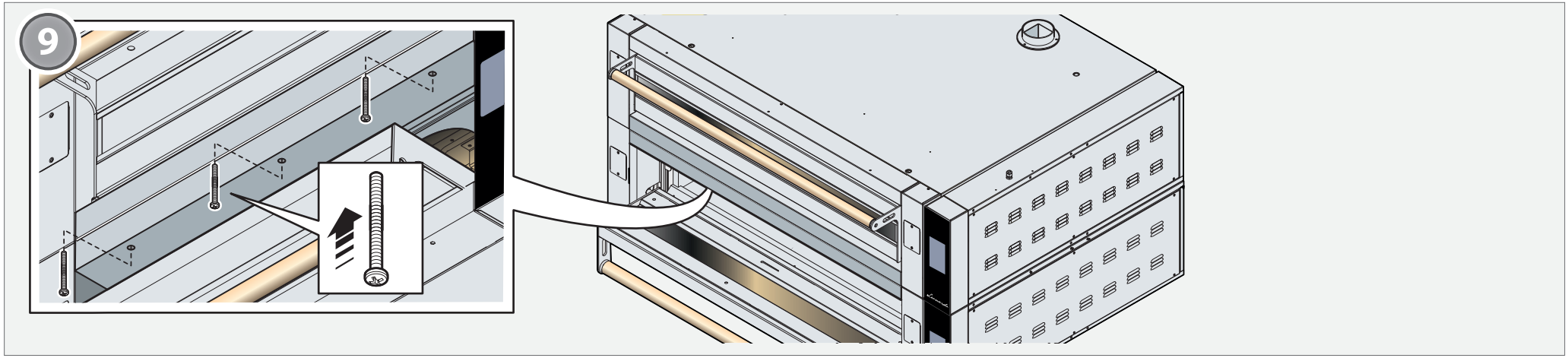


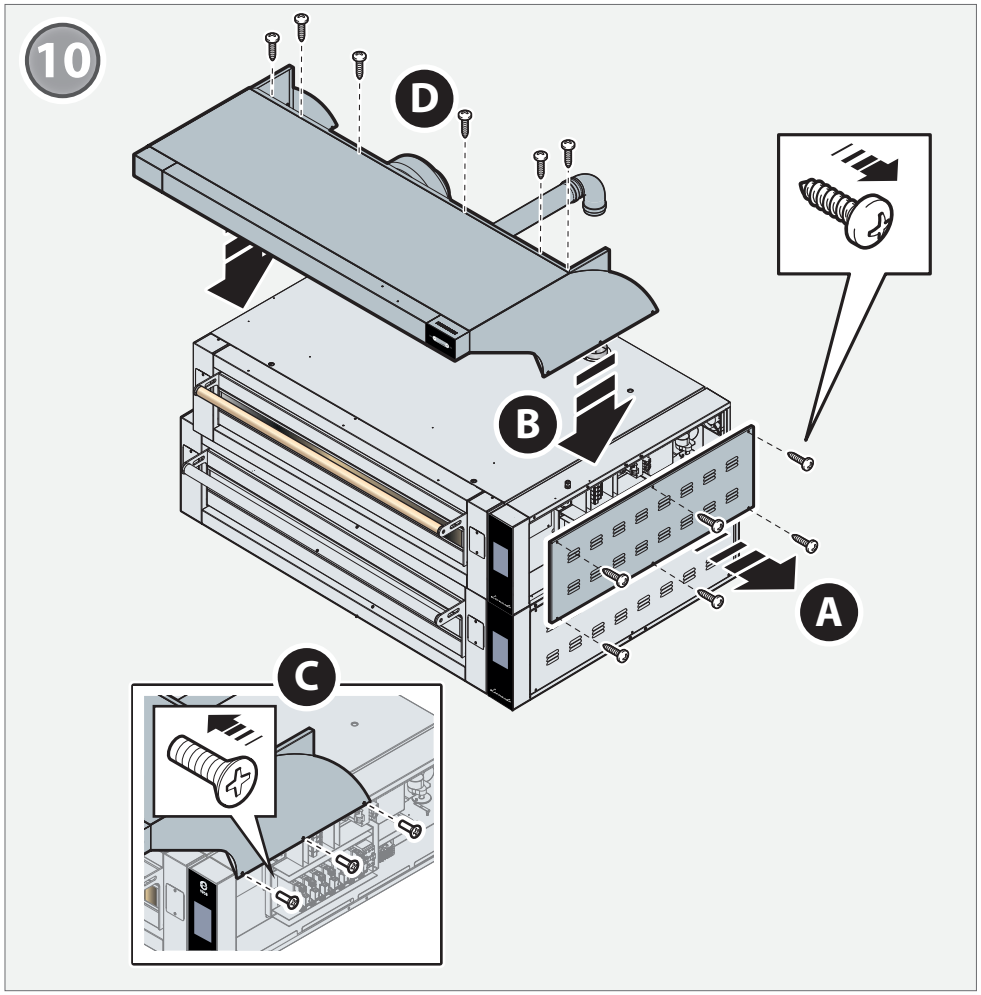


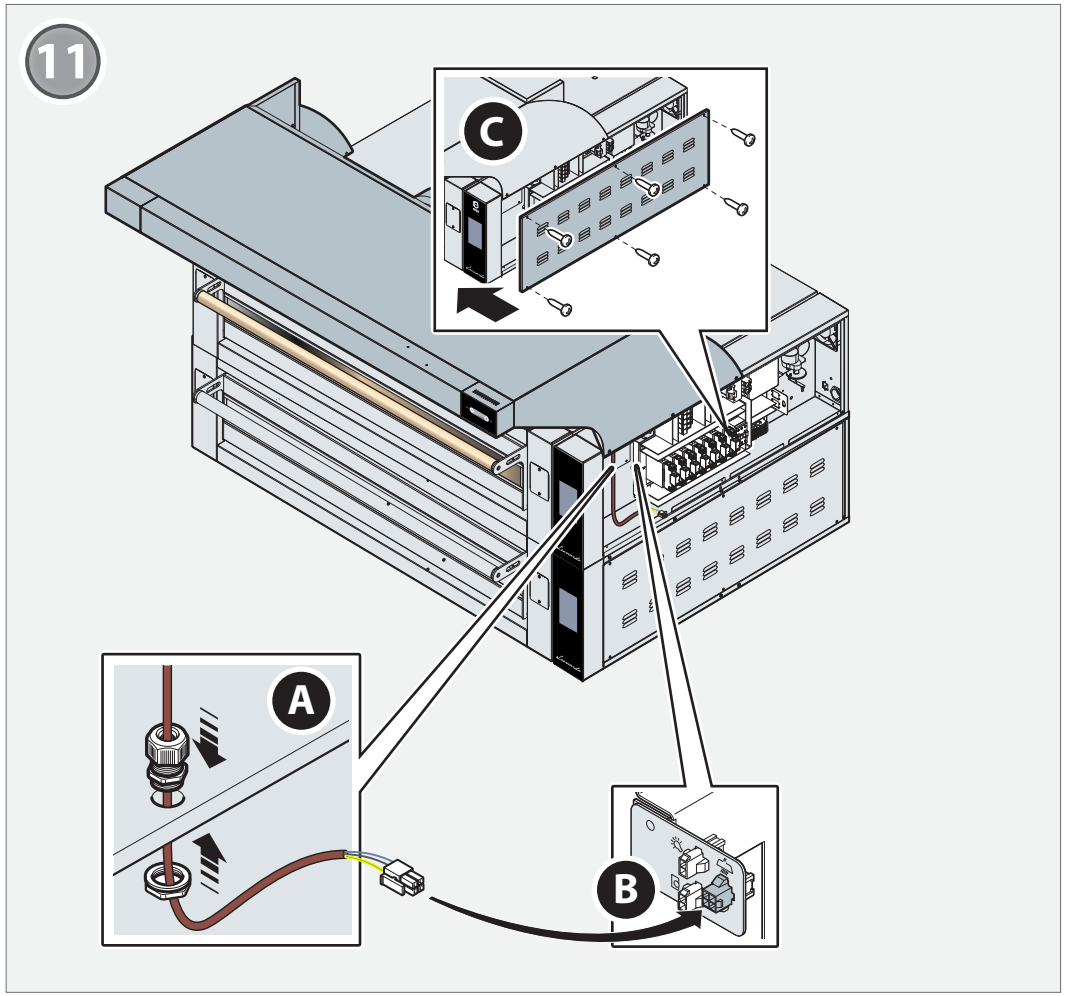



7


8
A
x4
x4
B
BACK/x3
B
SX
LN2T/3T/650: x1
LN4T/6T: x2
B
DX
LN2T/3T/650: x1
LN4T/6T: x2


9


10
D
B
A
C


11
C
A
B

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.12.

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 doit être destiné à l'usage exclusif de l'appareil, respecter les normes en vigueur et avoir un diamètre minimum qui permet de passage d'un tuyau d'évacuation de **150 mm [Ø5,91 in.]** qui correspond au diamètre du tuyau à monter sur la hotte (non fourni).
- **B** à travers une **hotte de l'utilisateur**, de débit adéquat, située à **300 mm [11,81in.]** minimum du four ;
- **C** à travers un **système d'aspiration** adéquat de l'utilisateur : dans ce cas, il faut interposer obligatoirement entre l'extracteur et la cheminée du four un interrupteur de tirage (l'extracteur et l'interrupteur de tirage ne sont pas fournis par le Fabricant). Dans ce type d'installation, les fumées qui se dégagent suite à l'ouverture de la porte ne seront pas aspirées.

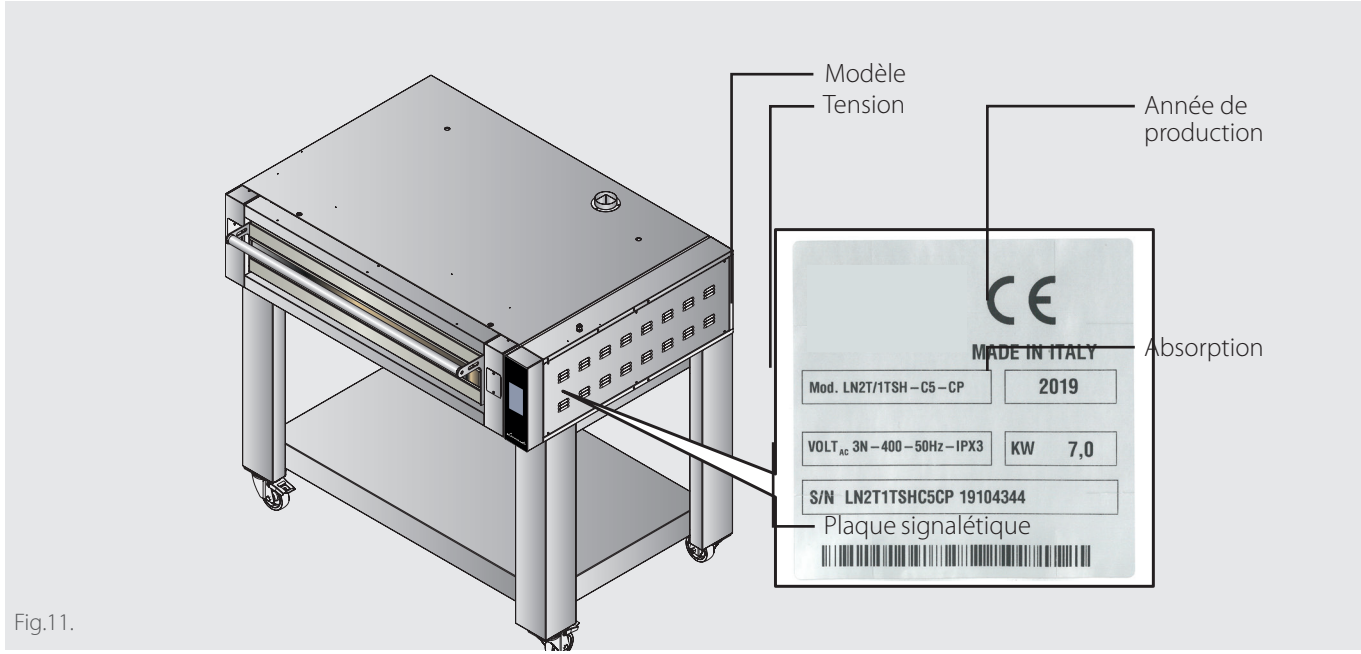


Fig.11.

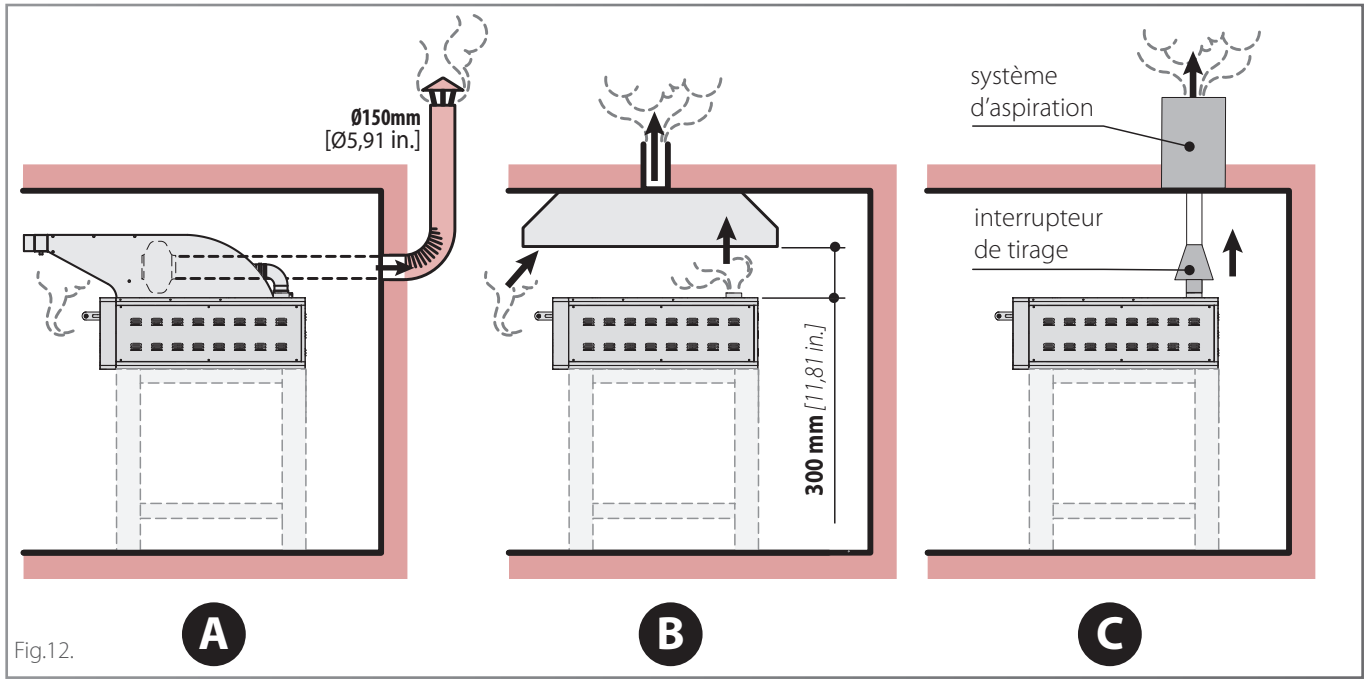


Fig.12.

Branchement électrique

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

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

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

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

Fig.13.

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

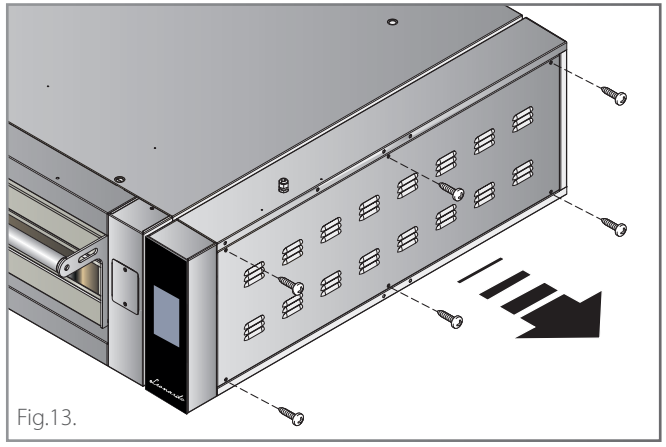
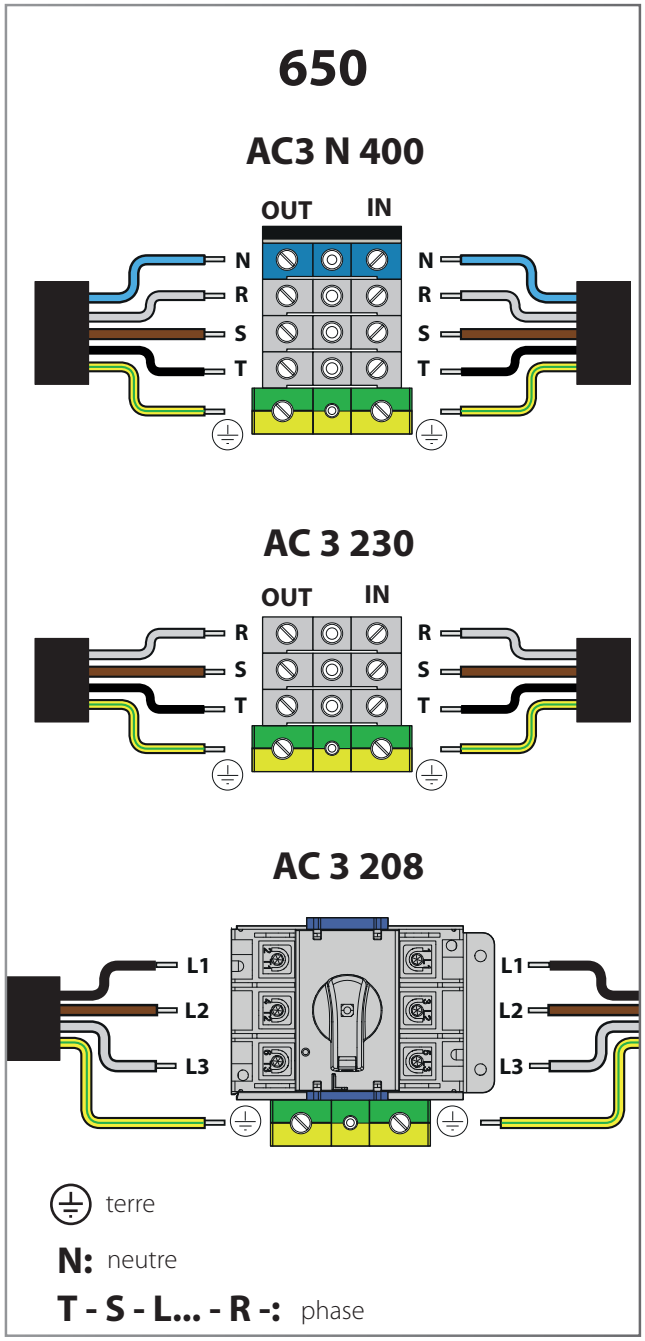
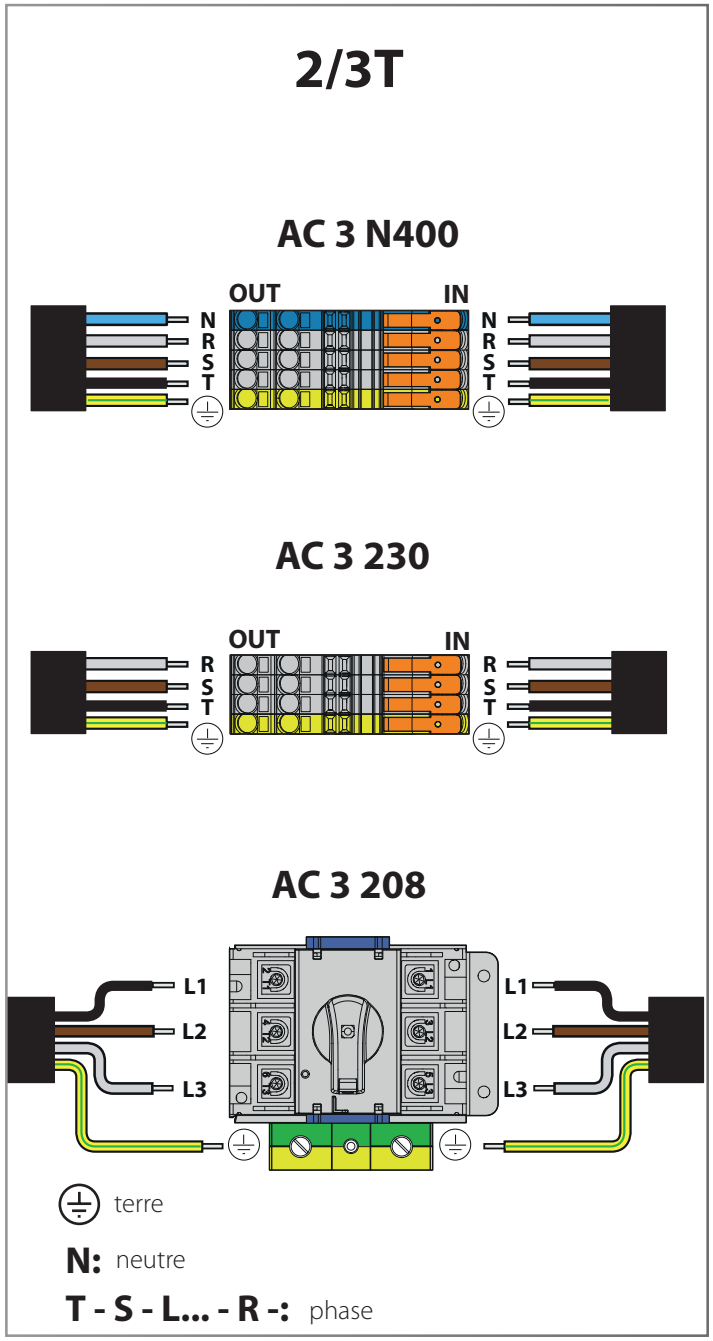


Fig.13.





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

- être inclus dans un **système équipotentiel** selon ce que prévoit la normative en vigueur. Ce raccordement doit être effectué entre différents appareils avec la borne indiquée par le symbole équipotentiel. Le conducteur devra avoir une section maximum de 10 mm^2 (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 règlementation en vigueur (0,03A Type A) ;
- être obligatoirement raccordé à un **mécanisme d'interruption omnipolaire** qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

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

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

Tableau des données électriques à la page **6**

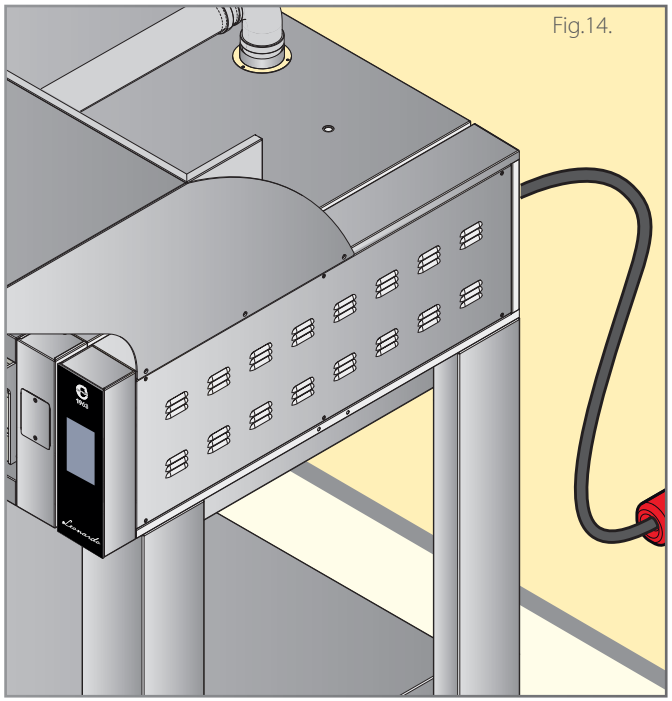


Fig.14.

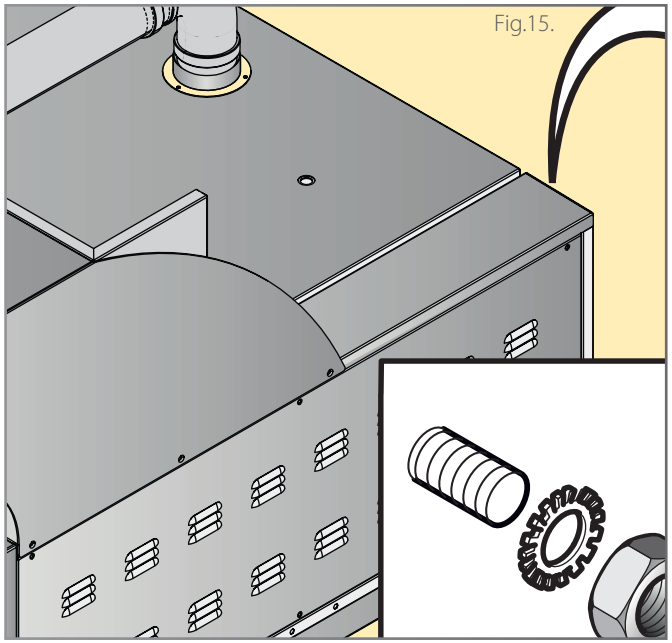
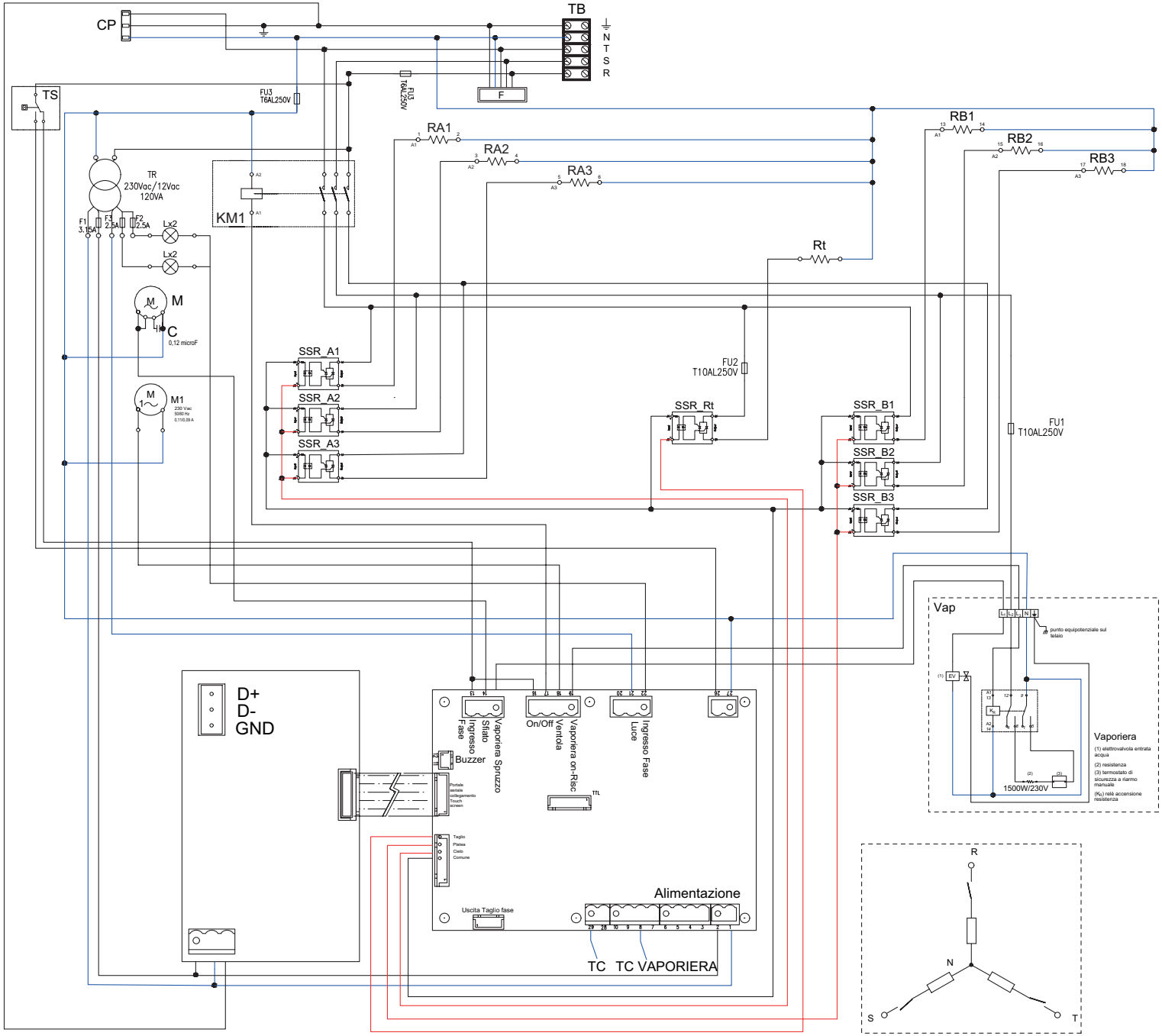


Fig.15.

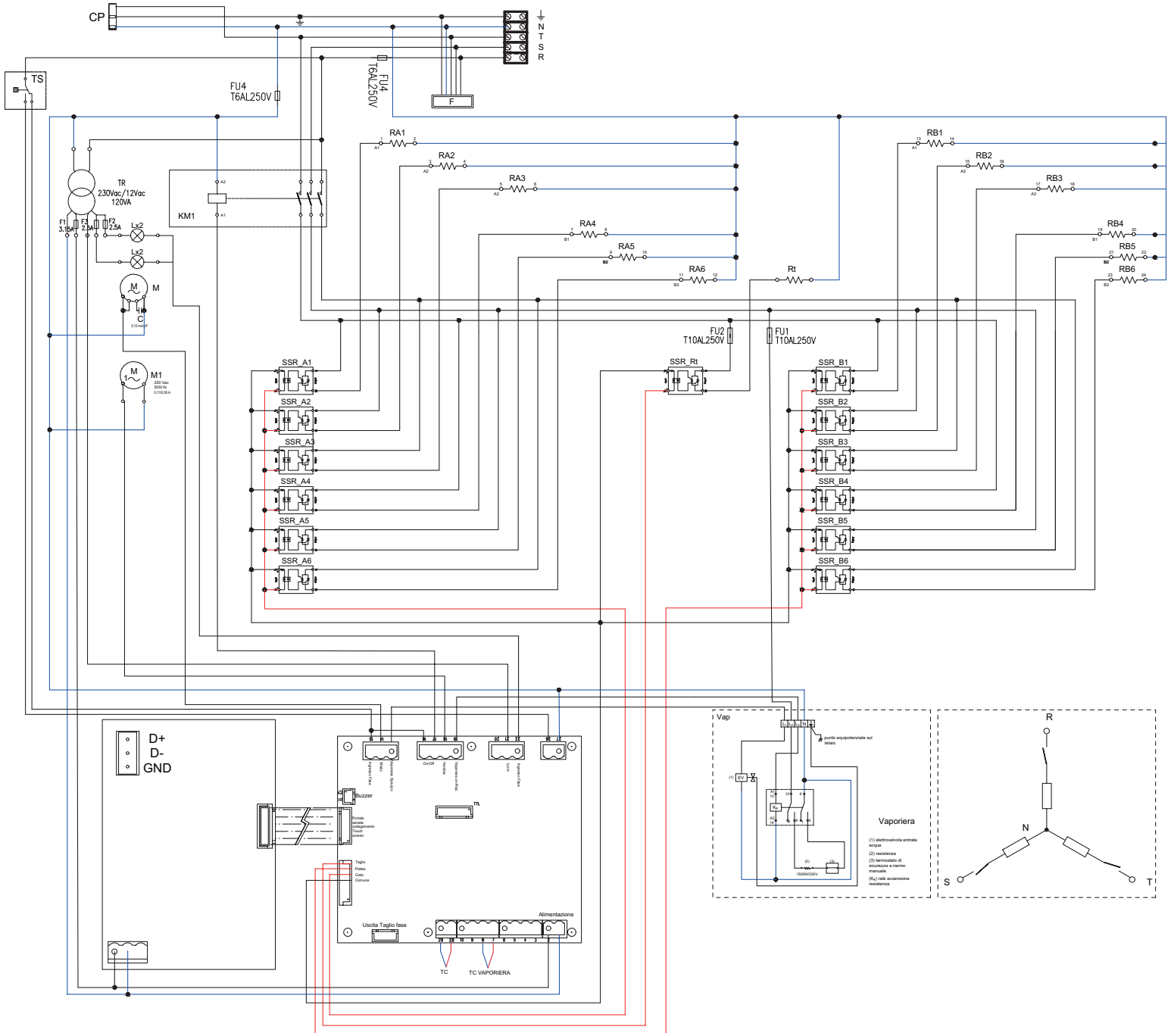


2T-3T
AC3 N 400

Sigle	Description PIN
1	N/A
2	N/A
3	Phase en aval de KM1
4	Ventilateur compartiment technique
5	Du thermostat de sécur. À bobine KM1
6	Phase en amont de KM1
7	N/A
8	Moteur ouverture échappement des fumées
9	Lumières chambre de cuisson
10	Évacuation de la vapeur
11	Alimentation résist. générateur de vapeur
12	Phase en aval de KM1

Sigle	Description
AL	Alimentation carte de contrôle 25,2W, 230Vac/12Vcc
C	Condensateur démarrage moteur
CTRL.B	Carte de contrôle du four
EV	Électrovanne arrivée d'eau
F	Filtre anti-bruit
FUx	Fusibles
KM1	Contacteur général
KR	Relais allumage résistance cuit-vapeur
L	Lumières chambre de cuisson
M1	Moteur ventilateur refroid. cartes
M	Moteur ouverture cheminée d'évacuation
RA1...6	Résistances supérieures
RB1...6	Résistances inférieures
Rt	Résistance de coupe
ST	Thermostat de sécurité
SSR_A1...6	Relais état solide résist. supérieures
SSR_B1...6	Relais état solide résist. inférieures
TB	Bornier
TC	Thermocouple
TR	Transformateur lumières 50VA, 230/12Vac double sortie
VAP	Générateur de vapeur

Sigle	Description GÉNÉRATEUR DE VAPEUR
(1)	Électrovanne entrée eau
(2)	Résistance
(3)	Thermostat de sécurité à réarmement manuel
KR	Relais allumage résistance

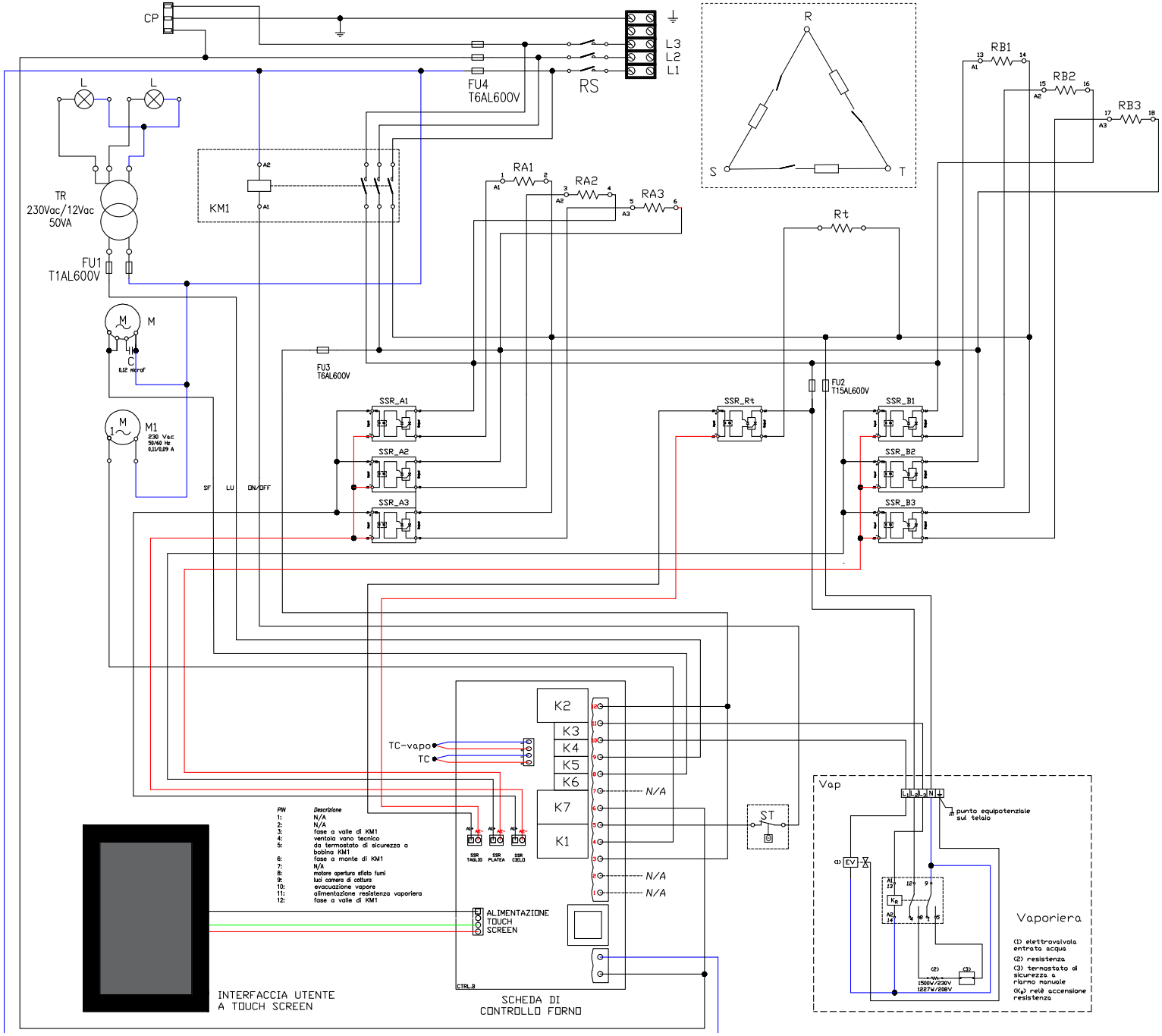


650
AC3 N 400

Sigle	Description PIN
1	N/A
2	N/A
3	Phase en aval de KM1
4	Ventilateur compartiment technique
5	Du thermostat de sécur. À bobine KM1
6	Phase en amont de KM1
7	N/A
8	Moteur ouverture échappement des fumées
9	Lumières chambre de cuisson
10	Évacuation de la vapeur
11	Alimentation résist. générateur de vapeur
12	Phase en aval de KM1

Sigle	Description
AL	Alimentation carte de contrôle 25,2W, 230Vac/12Vcc
C	Condensateur démarrage moteur
CTRL.B	Carte de contrôle du four
EV	Électrovanne arrivée d'eau
F	Filtre anti-bruit
FUx	Fusibles
KM1	Contacteur général
KR	Relais allumage résistance cuit-vapeur
L	Lumières chambre de cuisson
M1	Moteur ventilateur refroid. cartes
M	Moteur ouverture cheminée d'évacuation
RA1...6	Résistances supérieures
RB1...6	Résistances inférieures
Rt	Résistance de coupe
ST	Thermostat de sécurité
SSR_A1...6	Relais état solide résist. supérieures
SSR_B1...6	Relais état solide résist. inférieures
TB	Bornier
TC	Thermocouple
TR	Transformateur lumières 50VA, 230/12Vac double sortie
VAP	Générateur de vapeur

Sigle	Description GÉNÉRATEUR DE VAPEUR
(1)	Électrovanne entrée eau
(2)	Résistance
(3)	Thermostat de sécurité à réarmement manuel
K_R	Relais allumage résistance

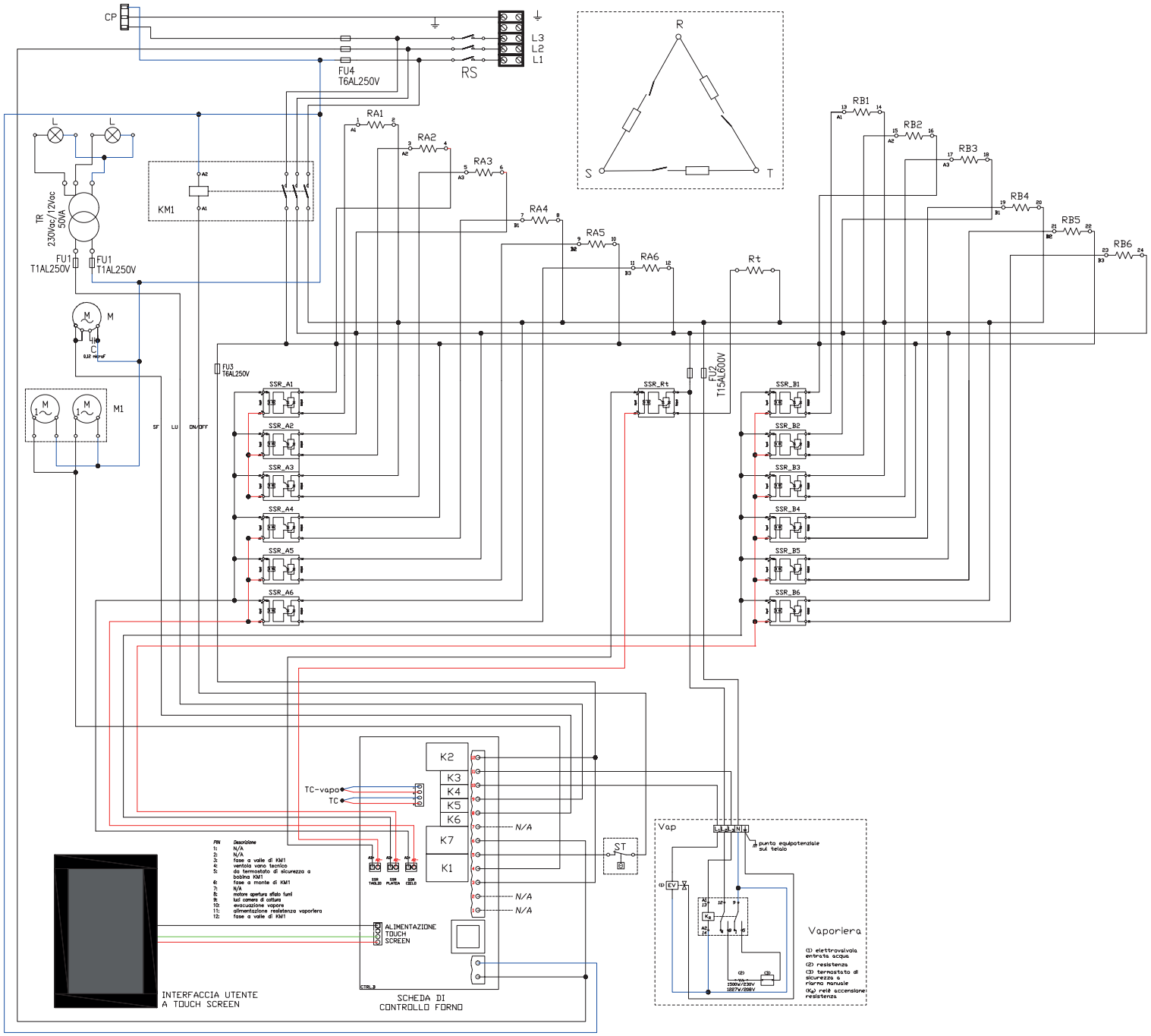


2T-3T AC3 208

Sigle	Description PIN
1	N/A
2	N/A
3	Phase en aval de KM1
4	Ventilateur compartiment technique
5	Du thermostat de sécur. À bobine KM1
6	Phase en amont de KM1
7	N/A
8	Moteur ouverture échappement des fumées
9	Lumières chambre de cuisson
10	Évacuation de la vapeur
11	Alimentation résist. générateur de vapeur
12	Phase en aval de KM1

Sigle	Description
AL	Alimentation carte de contrôle 25,2W, 230Vac/12Vcc
C	Condensateur démarrage moteur
CTRL.B	Carte de contrôle du four
EV	Électrovanne arrivée d'eau
F	Filtre anti-bruit
FUx	Fusibles
KM1	Contacteur général
KR	Relais allumage résistance cuit-vapeur
L	Lumières chambre de cuisson
M1	Moteur ventilateur refroid. cartes
M	Moteur ouverture cheminée d'évacuation
RA1...6	Résistances supérieures
RB1...6	Résistances inférieures
Rt	Résistance de coupe
ST	Thermostat de sécurité
SSR_A1...6	Relais état solide résist. supérieures
SSR_B1...6	Relais état solide résist. inférieures
TB	Bornier
TC	Thermocouple
TR	Transformateur lumières 50VA, 230/12Vac double sortie
VAP	Générateur de vapeur

Sigle	Description GÉNÉRATEUR DE VAPEUR
(1)	Électrovanne entrée eau
(2)	Résistance
(3)	Thermostat de sécurité à réarmement manuel
K_R	Relais allumage résistance

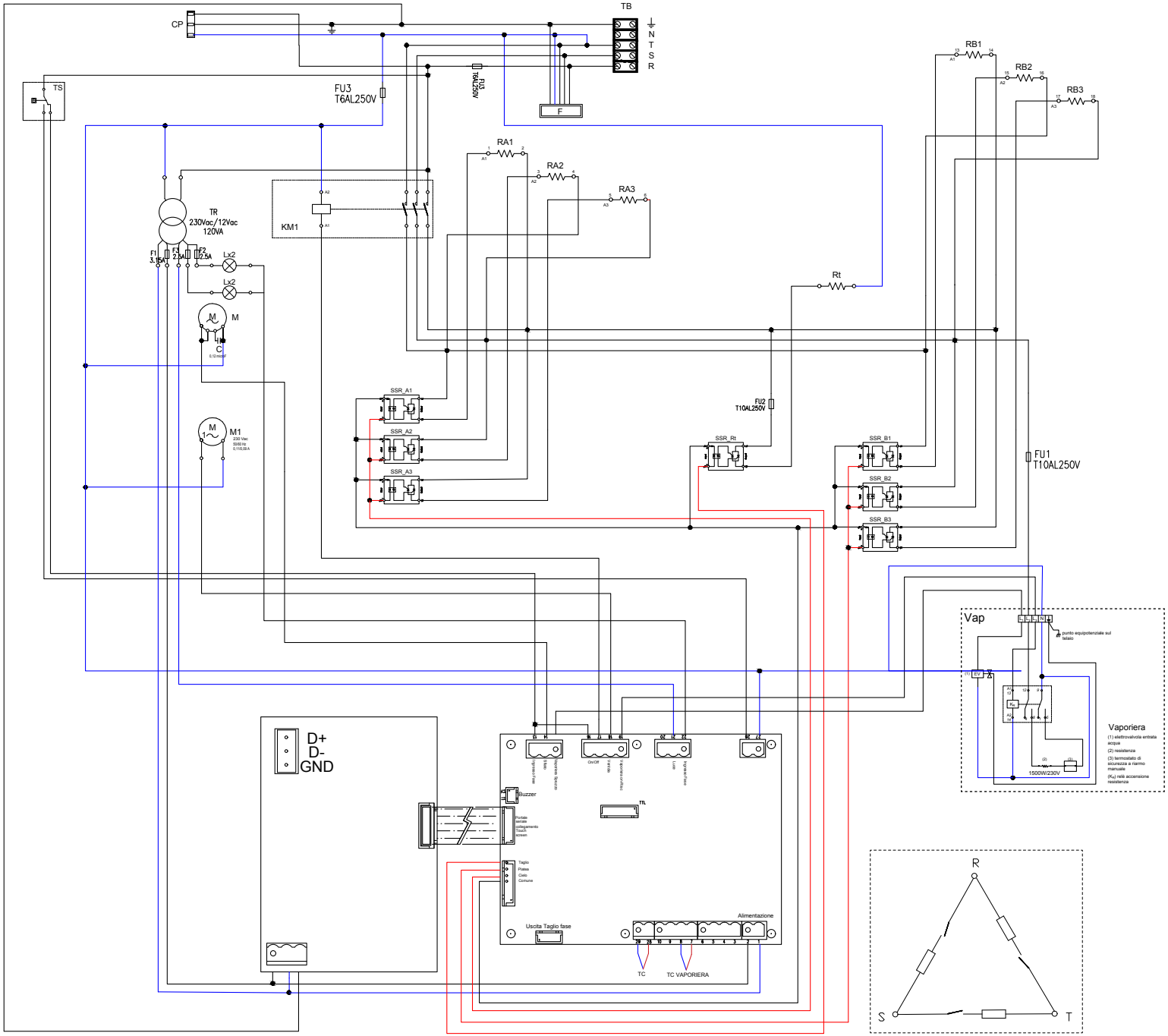


650
AC3 208

Sigle	Description PIN
1	N/A
2	N/A
3	Phase en aval de KM1
4	Ventilateur compartiment technique
5	Du thermostat de sécur. À bobine KM1
6	Phase en amont de KM1
7	N/A
8	Moteur ouverture échappement des fumées
9	Lumières chambre de cuisson
10	Évacuation de la vapeur
11	Alimentation résist. générateur de vapeur
12	Phase en aval de KM1

Sigle	Description
AL	Alimentation carte de contrôle 25,2W, 230Vac/12Vcc
C	Condensateur démarrage moteur
CTRL.B	Carte de contrôle du four
EV	Électrovanne arrivée d'eau
F	Filtre anti-bruit
FUx	Fusibles
KM1	Contacteur général
KR	Relais allumage résistance cuit-vapeur
L	Lumières chambre de cuisson
M1	Moteur ventilateur refroid. cartes
M	Moteur ouverture cheminée d'évacuation
RA1...6	Résistances supérieures
RB1...6	Résistances inférieures
Rt	Résistance de coupe
ST	Thermostat de sécurité
SSR_A1...6	Relais état solide résist. supérieures
SSR_B1...6	Relais état solide résist. inférieures
TB	Bornier
TC	Thermocouple
TR	Transformateur lumières 50VA, 230/12Vac double sortie
VAP	Générateur de vapeur

Sigle	Description GÉNÉRATEUR DE VAPEUR
(1)	Électrovanne entrée eau
(2)	Résistance
(3)	Thermostat de sécurité à réarmement manuel
K_R	Relais allumage résistance

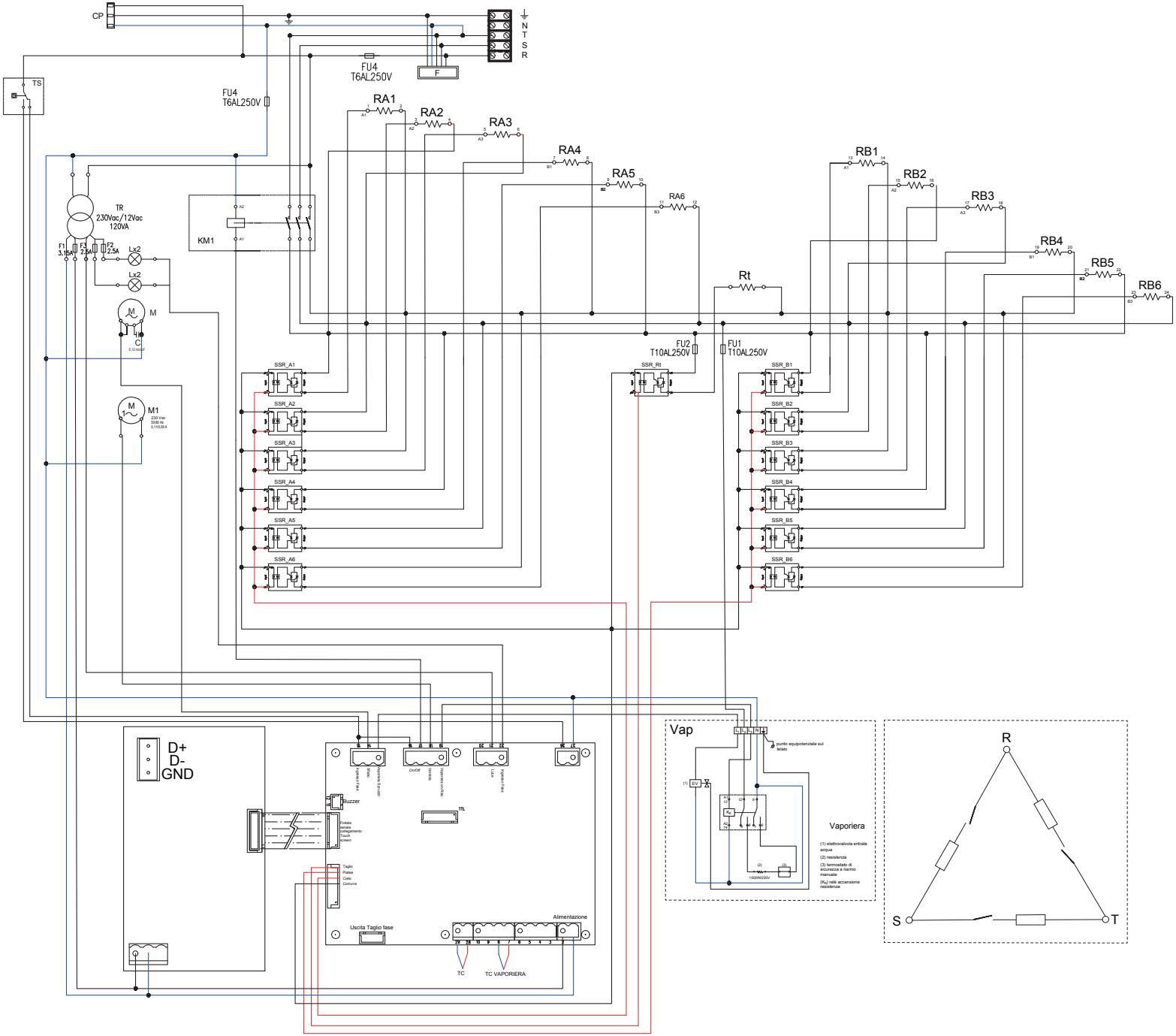


2T-3T
AC3 230

Sigle	Description PIN
1	N/A
2	N/A
3	Phase en aval de KM1
4	Ventilateur compartiment technique
5	Du thermostat de sécur. À bobine KM1
6	Phase en amont de KM1
7	N/A
8	Moteur ouverture échappement des fumées
9	Lumières chambre de cuisson
10	Évacuation de la vapeur
11	Alimentation résist. générateur de vapeur
12	Phase en aval de KM1

Sigle	Description
AL	Alimentation carte de contrôle 25,2W, 230Vac/12Vcc
C	Condensateur démarrage moteur
CTRL.B	Carte de contrôle du four
EV	Électrovanne arrivée d'eau
F	Filtre anti-bruit
FUx	Fusibles
KM1	Contacteur général
KR	Relais allumage résistance cuit-vapeur
L	Lumières chambre de cuisson
M1	Moteur ventilateur refroid. cartes
M	Moteur ouverture cheminée d'évacuation
RA1...6	Résistances supérieures
RB1...6	Résistances inférieures
Rt	Résistance de coupe
ST	Thermostat de sécurité
SSR_A1...6	Relais état solide résist. supérieures
SSR_B1...6	Relais état solide résist. inférieures
TB	Bornier
TC	Thermocouple
TR	Transformateur lumières 50VA, 230/12Vac double sortie
VAP	Générateur de vapeur

Sigle	Description GÉNÉRATEUR DE VAPEUR
(1)	Électrovanne entrée eau
(2)	Résistance
(3)	Thermostat de sécurité à réarmement manuel
K_R	Relais allumage résistance



650
AC3 230

Sigle	Description PIN
1	N/A
2	N/A
3	Phase en aval de KM1
4	Ventilateur compartiment technique
5	Du thermostat de sécur. À bobine KM1
6	Phase en amont de KM1
7	N/A
8	Moteur ouverture échappement des fumées
9	Lumières chambre de cuisson
10	Évacuation de la vapeur
11	Alimentation résist. générateur de vapeur
12	Phase en aval de KM1

Sigle	Description
AL	Alimentation carte de contrôle 25,2W, 230Vac/12Vcc
C	Condensateur démarrage moteur
CTRL.B	Carte de contrôle du four
EV	Électrovanne arrivée d'eau
F	Filtre anti-bruit
FUx	Fusibles
KM1	Contacteur général
KR	Relais allumage résistance cuit-vapeur
L	Lumières chambre de cuisson
M1	Moteur ventilateur refroid. cartes
M	Moteur ouverture cheminée d'évacuation
RA1...6	Résistances supérieures
RB1...6	Résistances inférieures
Rt	Résistance de coupe
ST	Thermostat de sécurité
SSR_A1...6	Relais état solide résist. supérieures
SSR_B1...6	Relais état solide résist. inférieures
TB	Bornier
TC	Thermocouple
TR	Transformateur lumières 50VA, 230/12Vac double sortie
VAP	Générateur de vapeur

Sigle	Description GÉNÉRATEUR DE VAPEUR
(1)	Électrovanne entrée eau
(2)	Résistance
(3)	Thermostat de sécurité à réarmement manuel
KR	Relais allumage résistance

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.

Vérification du fonctionnement

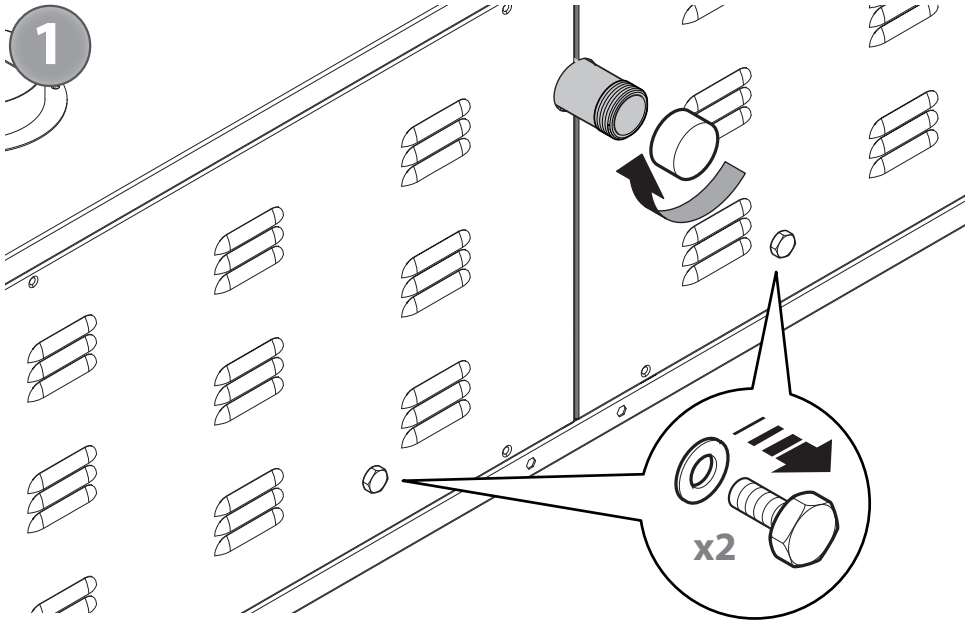
Mettez l'appareil en marche en suivant les indications du manuel « Utilisation et Entretien » joint à celui-ci : surveillez-le durant l'essai et vérifiez le bon fonctionnement de tous les composants électriques.
Dès la première utilisation, il est conseillé de régler la température à une valeur de **150 °C - 302 °F**, pourcentage en voûte 80 % et sole 20 % pendant au moins **8 heures, sans introduire d'aliments à l'intérieur** : durant tout ce temps, il est conseillé de laisser la cheminée d'évacuation complètement ouverte.

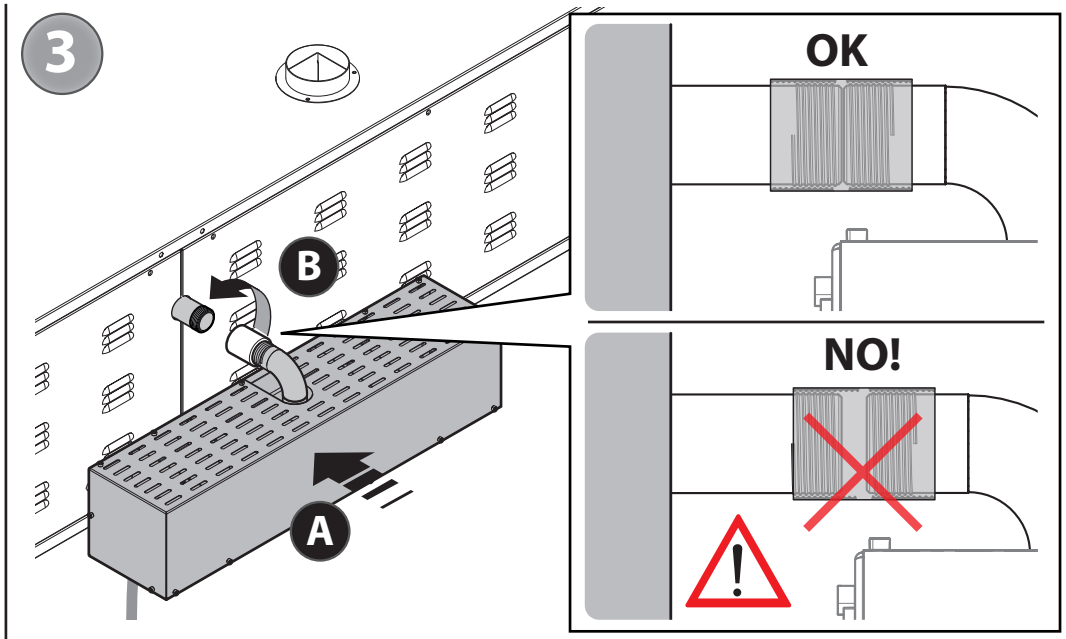
Durant cette première phase, l'évaporation de l'humidité des matériaux isolants produira des fumées et des odeurs désagréables qui disparaîtront progressivement dans les cycles de fonctionnement successifs.

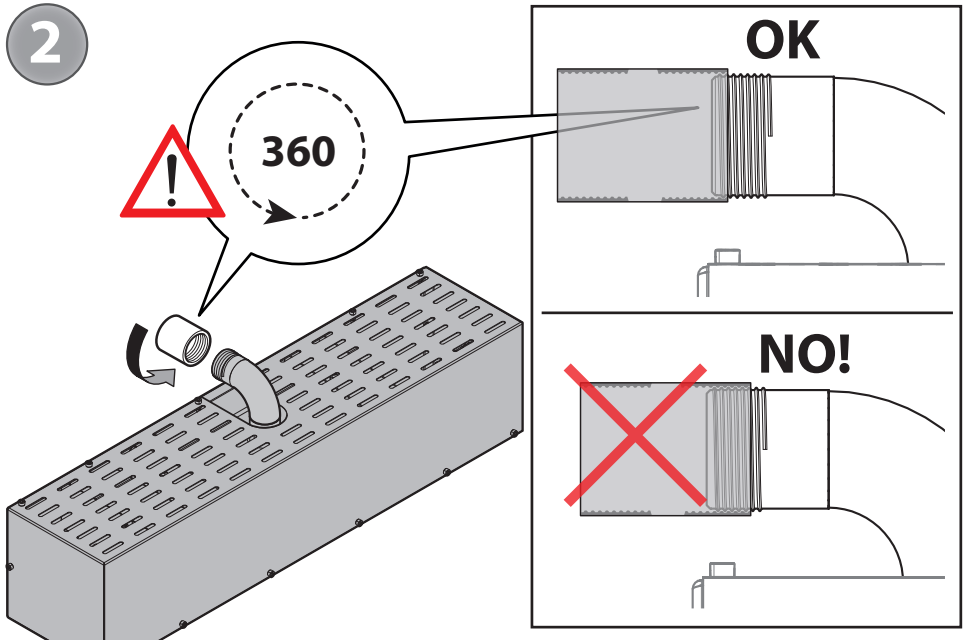
Terminez en expliquant à l'utilisateur comment utiliser de manière optimale et sûre l'appareil et comment effectuer les opérations d'entretien ordinaire et de nettoyage.

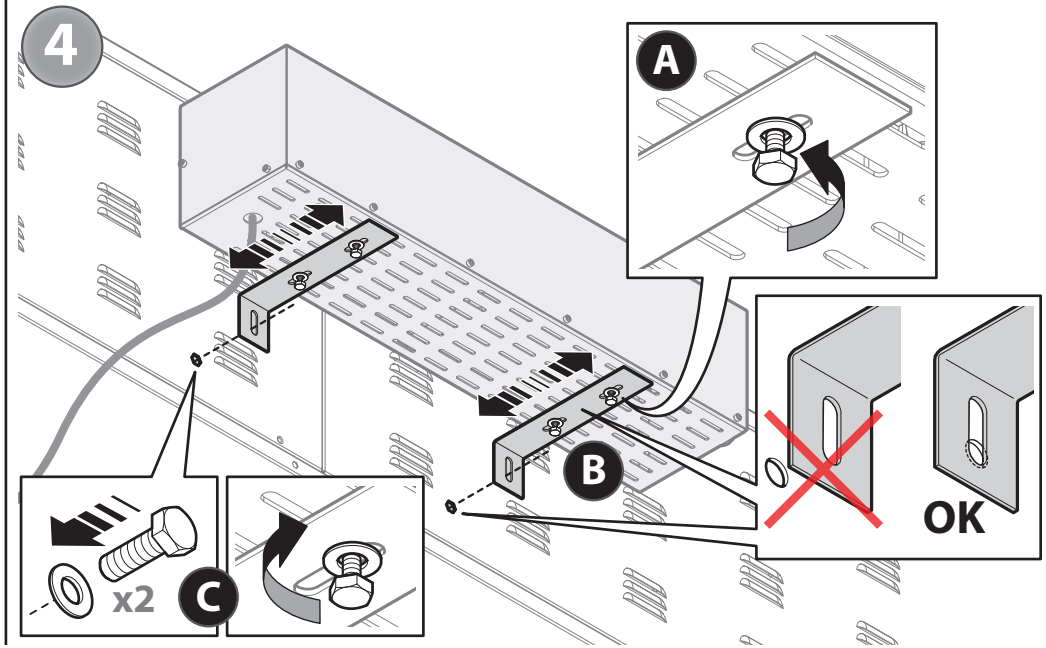
√	Vérifications du positionnement	Chapitre de référence à la page...
	Les locaux d'installation sont-ils appropriés et aux normes ? (échange d'air correct, température minimale/maximale, etc...)	Transport et positionnement du four sur la base prévue à la page 24
	L'appareil est-il parfaitement nivelé ?	
	L'appareil est-il parfaitement posé sur la base sous-jacente et cette dernière est-elle adaptée pour soutenir le four ?	
	Les distances minimales indiquées sont-elles respectées ?	
	Le film de protection a-t-il été retiré sur chaque surface ?	Opérations préliminaires à la page 23
	La chambre du four est-elle libérée de tout objet non conforme (ex. outils d'installation, manuel d'utilisation, parties d'emballage, etc...) ? Si ce n'est pas le cas, veuillez les enlever !	
	Le conduit de cheminée présent est-il adéquat et respecte-il les règlementations en vigueur ?	Évacuation des fumées à la page 32
√	**Vérifications électriques**	**Chapitre de référence**
	La tension de réseau est-elle conforme aux données fournies sur la plaque signalétique ?	Branchement électrique à la page 33
	Le branchement électrique a-t-il été effectué selon les normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil et selon les schémas électriques fournis ?	
√	**Contrôles sortie fumées**	**Chapitre de référence**
	L'appareil est-il correctement positionné sous une hotte d'aspiration adéquate ? Nous rappelons qu'il est possible de raccorder l'évacuation des fumées à un extracteur (ventilateur ou tuyau d'extraction de hotte motorisée) en interposant obligatoirement entre ce dernier et la cheminée du four un interrupteur de tirage.	Évacuation des fumées à la page 32
√	**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 ?	-

Montage du générateur de vapeur (en option)

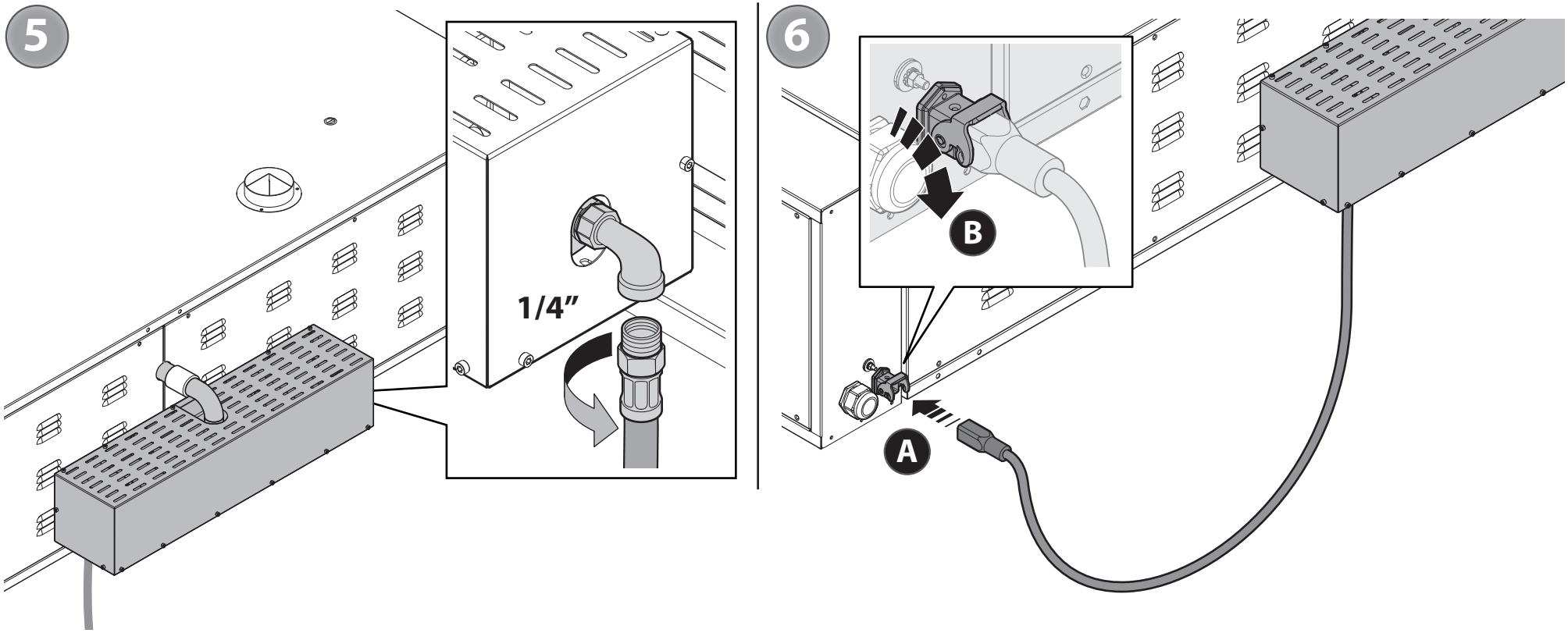








Il est possible de raccorder aux fours de la série Leonardo l'accessoire générateur de vapeur mod. N602870184
ATTENTION ! DÉBRANCHER LE FOUR DU COURANT ÉLECTRIQUE AVANT D'INSTALLER LE GÉNÉRATEUR DE VAPEUR


5
1/4”
6
B
A

Page multimédia

Depuis cette page, il est possible d'importer / exporter le fichier depuis / vers une clé USB raccordée au connecteur USB spécifique.

▶ Fig.16.

Le port USB se trouve à l'intérieur du four, derrière l'afficheur, et est accessible seulement en retirant le côté droit de l'appareil.

⚠ **Cette opération est donc uniquement réservée au personnel qualifié car, en ouvrant le panneau du four, nous accédons aux parties sous tension et donc potentiellement dangereuses.**

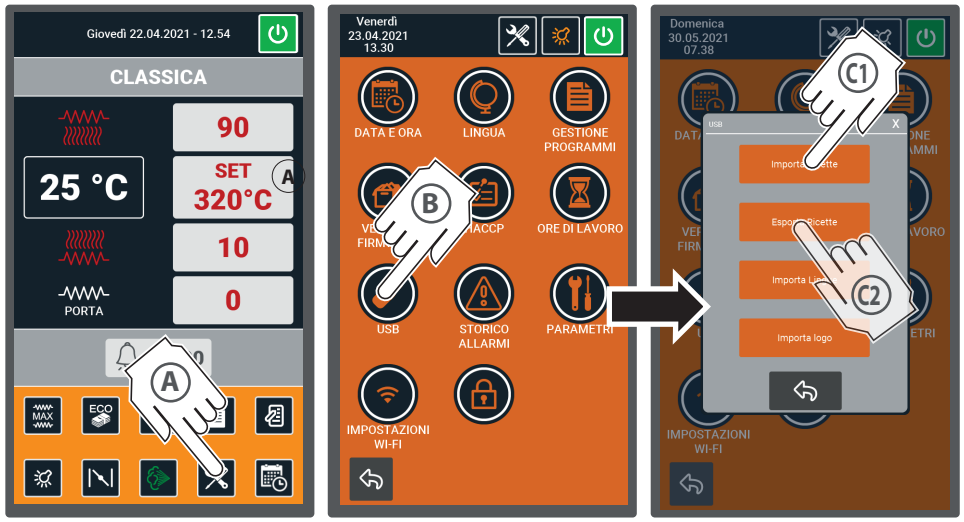
(A) (B) (C) Après avoir inséré la clé, accéder à la page-écran en touchant les icônes correspondantes.

Il est possible d'importer :
- Des **fichiers** au format CSV (.csv) contenant les **paramètres des programmes**.

Il est possible d'exporter :
- Des **fichiers** au format CSV (.csv) contenant les **paramètres des programmes** (1-50).

Les spécifications des fichiers sont les suivantes :
- Extension du fichier .csv
- Nom du fichier « PrgImp.csv »
- Neuf colonnes séparées par une virgule et n+1 lignes qui représentent l'en-tête (format spécifié) et les paramètres (voir les fichiers fournis avec cette spécification).

Fig.16.



Mise à jour Firmware

1 TÉLÉCHARGEZ LA MISE À JOUR FIRMWARE

(A) **Ouvrez votre e-mail et téléchargez** le dossier zippé reçu par e-mail par le Fabricant/Revendeur

(B) **Ouvrez le dossier zippé** en cliquant deux fois rapidement dessus ; à l'intérieur vous trouverez 6 fichiers nécessaires pour la mise à jour

(C) **Insérez une clé USB dans votre ordinateur** personnel, vide et formatée FAT32

(D) **Glissez** les 6 fichiers de mise à jour à l'intérieur

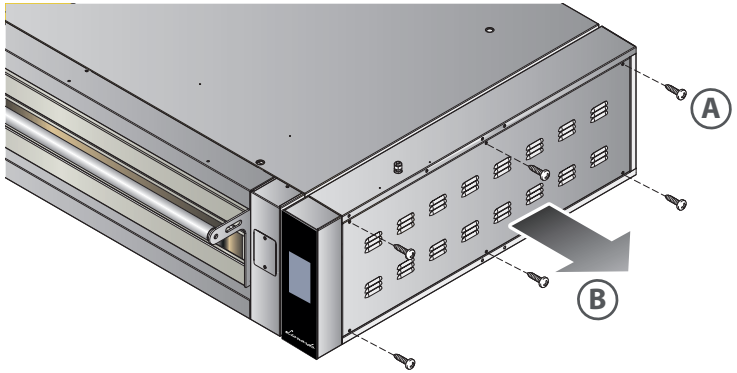
(E) **Retirez correctement** la clé USB de l'ordinateur.

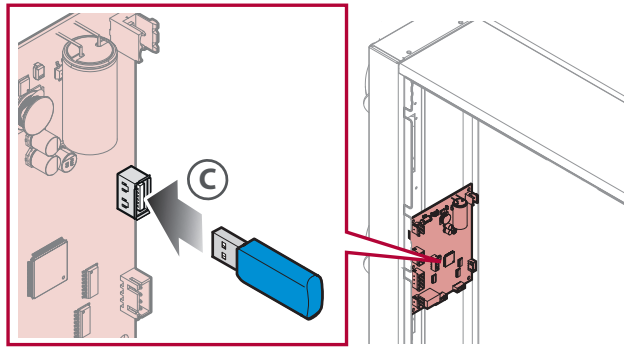
2 VÉRIFIEZ LA VERSION FIRMWARE ACTUELLE

(A) Avec le four en STAND-BY, pressez l'icône **SERVICE**

(B) Pressez l'icône **VERSIONS FIRMWARE**

(C) La version firmware installée dans le four s'affichera ; appuyez sur la touche **FLÈCHE ARRIÈRE** pour quitter la page-écran.



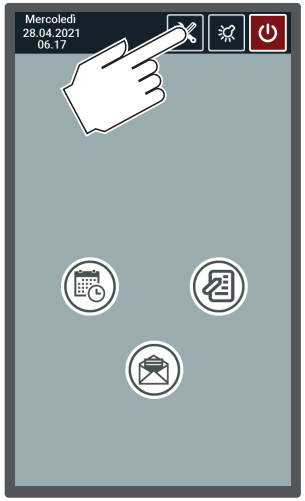


3 CTÉLÉCHARGEZ LE FIRMWARE MIS À JOUR

(A) Dévissez les vis qui fixent le panneau latéral

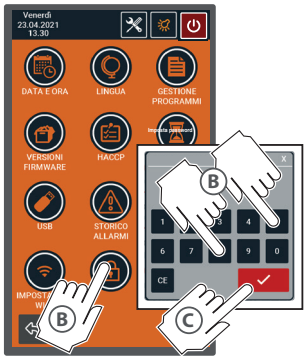
(B) Retirez le panneau latéral et accédez à la carte qui se trouve derrière le panneau Touch

(C) Insérez la clé contenant les 6 fichiers de mise à jour dans la prise USB, située derrière la carte Touch.



4

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



5

(A) Pressez la touche **CADENAS**

(B) Saisissez le mot de passe **58** pour accéder aux paramètres protégés

(C) Confirmez avec ✓.

6

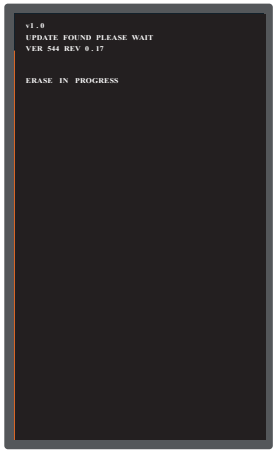
Pressez l'icône **FIRMWARE UPDATE**.

7

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

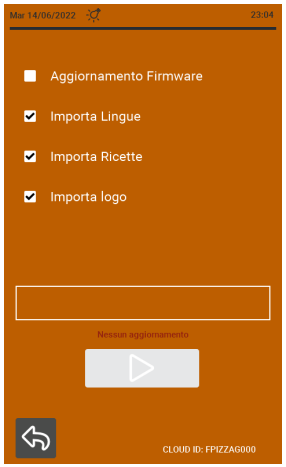
8

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



9

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



10

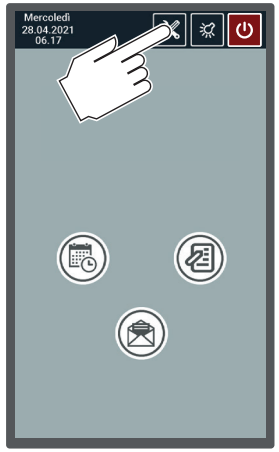
(A) Cochez les trois dernières options.

(B) Lancez la procédure de chargement.

Un compteur à l'intérieur du four compte les heures de travail effectuées ; après un certain nombre d'heures, une pop-up apparaît sur l'afficheur pour signaler la nécessité d'effectuer l'entretien du four. Après avoir effectué l'opération requise (par exemple, le nettoyage sous les pierres), il est nécessaire de remettre à zéro le décompte des heures de travail, en réinitialisant le compteur.

1

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



2

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

3

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

4

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

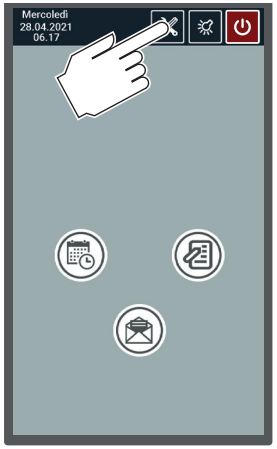
* le numéro indiqué est à titre d'exemple

5

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

6

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



7

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

Mises en garde

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

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

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

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

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

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

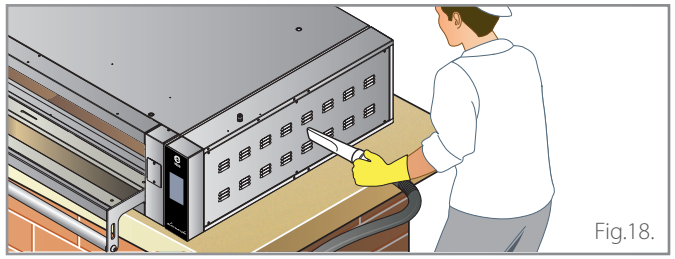


Fig.18.

Nettoyage du four

NETTOYAGE DES PARTIES EXTERNES EN ACIER

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

NETTOYAGE DES VITRES

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

NETTOYAGE DE L'AFFICHEUR

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

NETTOYAGE DU PLAN RÉFRACTAIRE

▶ Fig.17.

Si le four est principalement utilisé pour la cuisson sur briques, retirez périodiquement les vis du profil de parement avec un tournevis, retirez les briques réfractaires du devant et aspirez les résidus calcinés sur le fond à l'aide d'un aspirateur à cendres. Avant d'être repositionnées, les briques réfractaires peuvent être nettoyées avec une brosse à poils durs. Ne jamais utiliser de liquides pour le nettoyage du plan réfractaire.

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

Sur demande au Fabricant, des plans réfractaires sont disponibles pour un éventuel remplacement.

Si le nettoyage manuel n'est pas suffisant, utilisez la fonction PYROLYSE ▶ voir la page 51

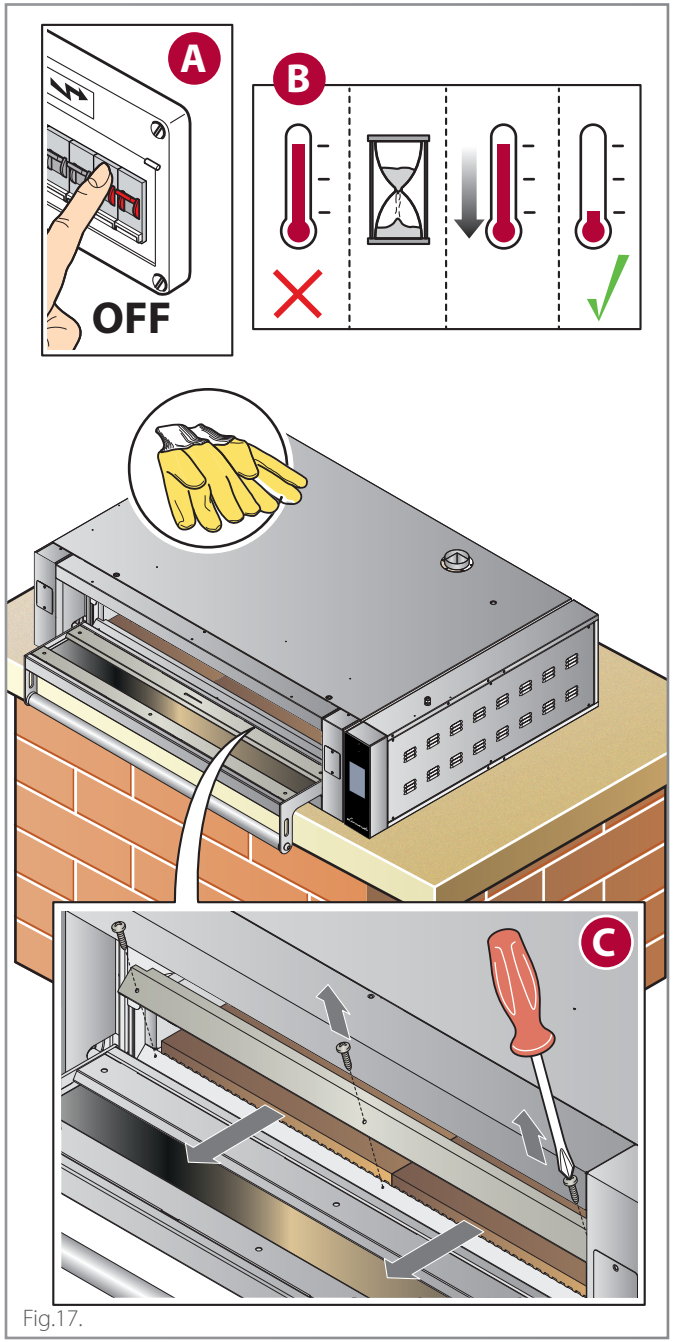


Fig.17.

NETTOYAGE DES PLANS EN TÔLE GAUFRÉE

▶ Fig.17.

Dévissez à l'aide d'un tournevis les vis du profil de parement, retirez les tôles gaufrées du devant et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon souple imbibé d'eau chaude et de savon. Évitez l'utilisation de produits abrasifs ou excessivement agressifs. Terminez par un rinçage soigneux et le séchage, puis repositionnez-les.

NETTOYAGE DE LA CHAMBRE AVEC PYROLYSE

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

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

▶ Fig.20.

NETTOYAGE DE LA CHAMBRE AVEC PYROLYSE | MANUEL

1. Pressez la touche ON/OFF ⏻ (si le four est éteint) ;
2. pressez la touche PYROLYSE ;
3. Confirmez en pressant OK : le chauffage de la chambre du four démarre jusqu'à atteindre la température de 400 °C - 752 F ; une fois atteinte, la fonction s'interrompt. Le four s'éteint automatiquement sans intervention de l'utilisateur. Pour bloquer la fonction plus tôt, appuyez à nouveau sur la touche pyrolyse ou éteignez le four avec la touche ON/OFF ⏻ ;
4. avec le four froid, nettoyez la chambre en éliminant les résidus alimentaires cristallisés à l'aide d'une brosse en fibres naturelles, puis aspirez successivement avec un aspirateur à cendres ▶ Fig.19.

Au démarrage de la fonction pyrolyse, les lumières de la chambre s'éteignent pour les préserver.

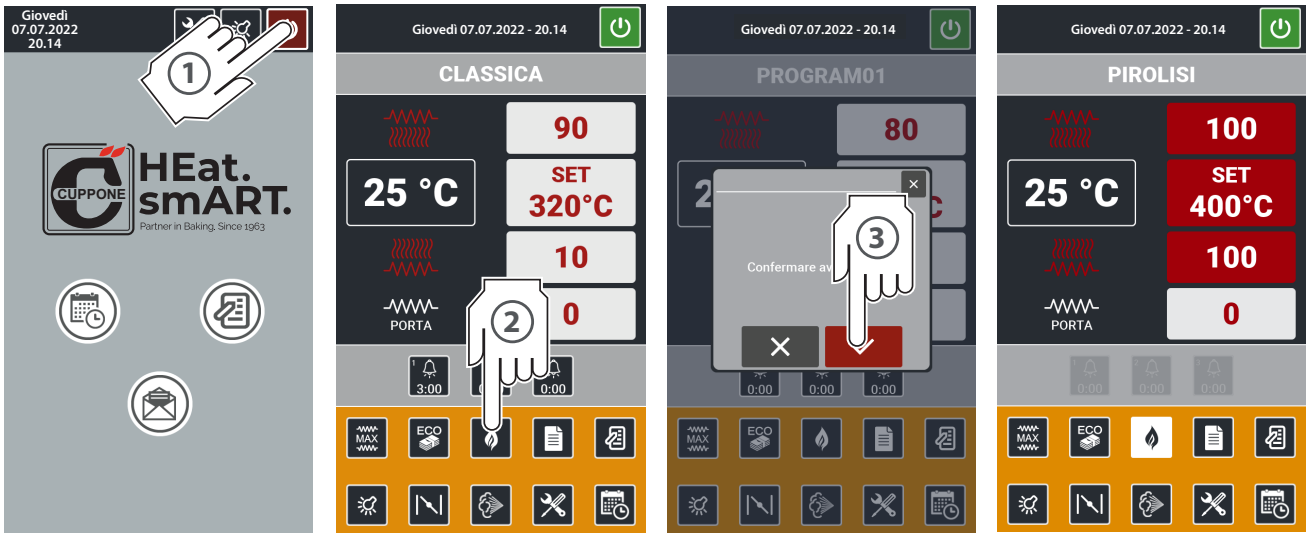


Fig.20.

NETTOYAGE DE LA CHAMBRE AVEC PYROLYSE EN MODE « PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE »

Il est possible de programmer le nettoyage de la chambre avec pyrolyse comme événement programmé e accédant au menu **Allumage programmé** (voir le manuel d'utilisation) et en indiquant l'heure à laquelle vous souhaitez effectuer la pyrolyse.

Attention, si vous programmez le démarrage de la fonction :

- à 23h59 de lundi, la fonction démarrera à ce jour et à cette heure ;
- à 00h00 la fonction démarrera toujours le lundi, à minuit.

Par conséquent, si vous souhaitez la démarrer à minuit le mardi, vous devez sélectionner la touche relative à ce jour.

Fig.19.

Remplacement des composants

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

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

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

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

REMPLACEMENT DU VERRE DE LA PORTE

▶ Fig.21.

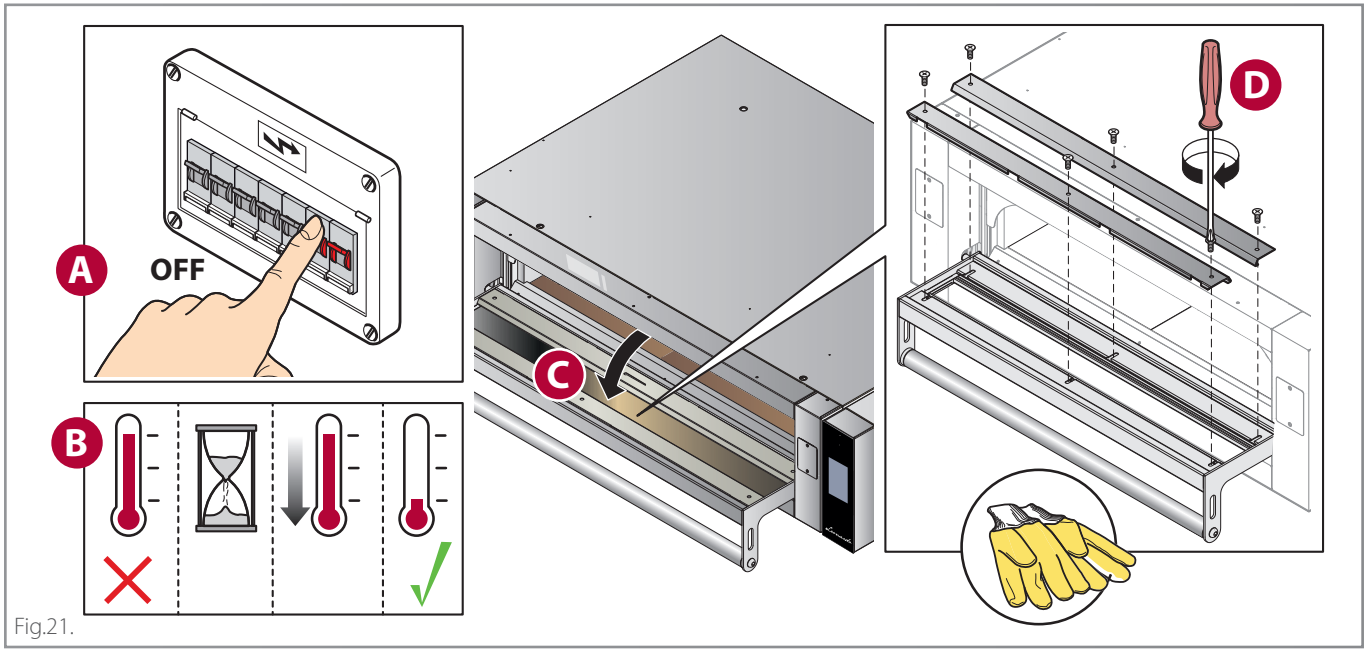


Fig.21.

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

▶ Fig.22.

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

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

Ne jamais allumer le four sans avoir remonté la plaque de protection de l'ampoule.

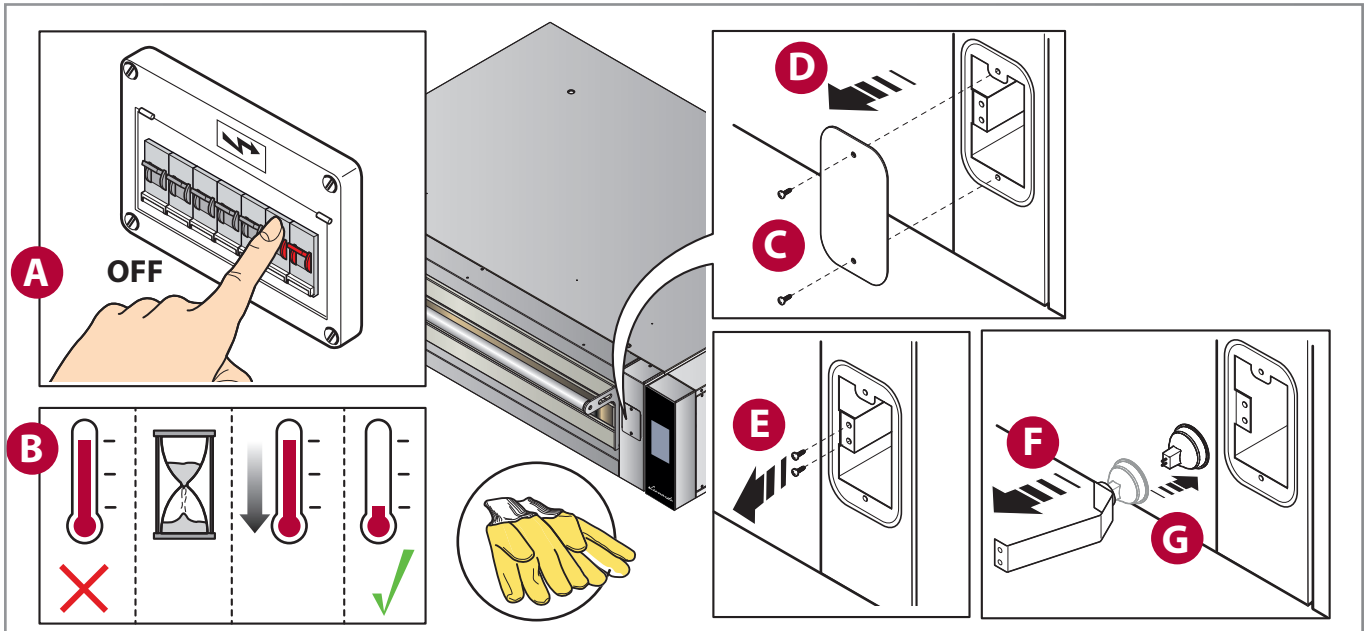
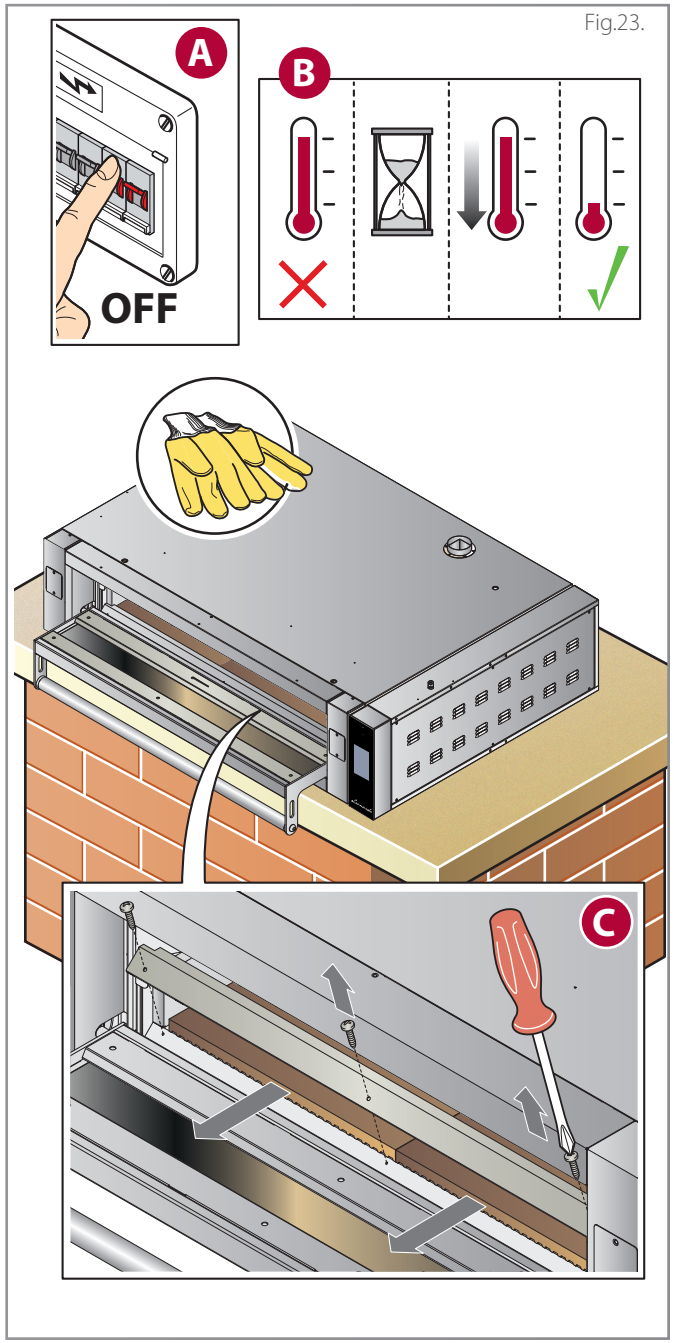


Fig.22.

REMPLACEMENT DU RÉFRACTAIRE

Fig.23.



CUPPONE since 1963

CUPPONE S.R.L.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com