

# MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

**Fours à pont : MB42, MB60, MB236, MB260, SD236, SD248, SD260, SD448, SD660, SD1048, SD1060**

**⚠ POUR VOTRE SÉCURITÉ**

NE PAS STOCKER OU UTILISER D'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU D'UN AUTRE APPAREIL.

**⚠ POUR VOTRE SÉCURITÉ**

AFFICHER LES INSTRUCTIONS À SUIVRE SI L'UTILISATEUR SENT LE GAZ À UN ENDROIT BIEN VISIBLE. CES INFORMATIONS SONT DISPONIBLES AUPRÈS DE VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.

## AVERTISSEMENT

**UNE INSTALLATION, UN RÉGLAGE, UNE ALTÉRATION, UNE RÉPARATION OU UNE MAINTENANCE IMPROPRES PEUVENT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES OU MORT D'HOMME. LIRE LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE AVANT L'INSTALLATION OU LA RÉPARATION DE CET ÉQUIPEMENT.**

GARDER LA ZONE DU FOUR À L'ÉCART DE MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION COMBUSTIBLES ET NON COMBUSTIBLES. NE PAS ENTRAVER LA CIRCULATION D'AIR DE COMBUSTION ET DE VENTILATION.

CE FOUR A UN DÉGAGEMENT ZÉRO DES DEUX CÔTÉS, MAIS IL FAUT LAISSER UN ESPACE MINIMUM DE 7,6 CM À L'ARRIÈRE POUR LES BOUCHES D'AIR MENANT À LA CHAMBRE DE COMBUSTION QUI GARANTISSENT LA CIRCULATION D'AIR ADÉQUATE DANS LE SYSTÈME DES BRÛLEURS.



Marsal & Sons, Inc. 175 East Hoffman Ave., Lindenhurst, NY 11757

**CE MANUEL DEVRA ÊTRE CONSERVÉ POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

# MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

## TABLE DES MATIÈRES

### **I. MANUEL D'INSTALLATION**

ACCÈS MAINTENANCE	1
RACCORDEMENT AU GAZ RÉSEAU	1
GAZ ET ÉLECTRICITÉ	2
LIVRAISON	3
POSITION DU FOUR	3
RÉGLAGES ASSOCIÉS À L'INSTALLATION INITIALE	3
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE	4
VENTILATION - HOTTE	5
VENTILATION - RACCORDEMENT DIRECT	5
PROBLÈMES DE VENTILATION	7
INSTALLATION DES BRIQUES DE LA CHAMBRE DE CUISSON	7
SÉCHAGE DU PONT DU FOUR	9

### **II. MANUEL D'UTILISATION**

DÉMARRAGE DU FOUR	10
COMMANDE DU FOUR	10
MAINTENANCE	11
NETTOYAGE DU FOUR	11

## L'installation doit être conforme aux codes locaux.

1. L'appareil et son robinet individuel devront être déconnectés du réseau d'arrivée de gaz à des pressions d'essai supérieures à ½ psig (3,45 kPa).
2. L'appareil devra être isolé du réseau d'arrivée de gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel durant tous les essais de pression réseau à des pressions d'essai supérieures à ½ psig (3,45 kPa).

## ACCÈS MAINTENANCE

Toute la maintenance doit se faire par l'ouverture de la porte de commande et celle de la porte des brûleurs. Un panneau d'accès se situe à gauche du four pour faciliter l'accès aux commandes. Si ce panneau est bloqué, toute la maintenance s'effectuera par l'avant du four.

## RACCORDEMENT AU GAZ RÉSEAU

Un connecteur de 19,1 mm se situe à l'arrière du four. Les conduites de gaz de longueur insuffisante restreindront l'alimentation en gaz et affecteront la performance du four. Si d'autres appareils sont alimentés par la même conduite, son diamètre devra être suffisant pour pouvoir transporter le volume combiné sans causer une chute de pression supérieure à 3,45 kPa au collecteur de chaque appareil sur la conduite au débit maximal.

**REMARQUE :** Durant l'installation, de l'air s'introduira dans le tuyau. Cet air devra être évacué avant l'allumage.

## TUYAUTERIE À GAZ

Un système d'alimentation en gaz de taille correcte est essentiel pour une performance optimale du four. Les mesures de la tuyauterie doivent pouvoir fournir un volume de gaz suffisant pour satisfaire à la demande maximum de tous les appareils raccordés à la conduite, sans baisse de pression au niveau des équipements.

## DISPOSITIF DE RETENUE DU FLEXIBLE À GAZ

Si le four est monté sur roulettes, un connecteur flexible commercial de 3/4 po (1,9 cm) de diamètre intérieur minimum devra être utilisé avec un connecteur rapide.

Le dispositif de retenue, fourni avec le kit de flexible, devra être utilisé pour limiter le mouvement de l'ensemble pour qu'aucune tension ne soit appliquée sur le connecteur flexible. Lorsque le dispositif de retenue est tendu au maximum, le connecteur devrait être facile à installer et rapide à brancher.

1. Monter le support fourni sur le trou situé sur le cadre arrière ou le socle, du même côté du robinet de gaz.

Le connecteur devra être conforme aux connecteurs série d'appareils à gaz amovibles et être doté d'un dispositif de déconnexion rapide conforme aux dispositifs de déconnexion rapide série utilisés pour le gaz. On devra prendre des mesures adéquates pour limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre du raccord et du dispositif de déconnexion rapide ou de la tuyauterie associée. On devra prendre des mesures adéquates pour limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre du raccord et du dispositif de déconnexion rapide ou de la tuyauterie associée.

## DONNÉES TECHNIQUES POUR L'APPAREIL

### *Données techniques pour les appareils SD 660 et MB 60*

Puissance déclarée (kW)	30,48				24,77			
Groupe de gaz	I <sub>2H</sub>	I <sub>2L</sub>	I <sub>2E</sub>	I <sub>2E+</sub>	I <sub>3+</sub>	I <sub>3P</sub>	I <sub>3B/P</sub>	I <sub>3B/P</sub>
Pression d'arrivée	20	25	20	20	27,4	27,4	27,4	27,4
Type de brûleur principal	1 brûleur atmosphérique							
Nombre d'injecteurs	1				1			
Type d'injecteur principal	GN, orifice en laiton 4,76 mm				PL, orifice en laiton 2,79 mm			
Orifice à gaz	GN – 4,76 mm				PL – 2,79 mm			
Orifice à air	GN – Fixe, 3,6 mm				PL – Fixe, 4,2 mm			
Allumage	Manuel							
Raccordement d'arrivée	R <sub>p</sub> 0,75 po/19,1 mm femelle fileté							

### *Données techniques pour les appareils SD 448 et MB 42*

Puissance déclarée (kW)	20,79				21,09			
Groupe de gaz	I <sub>2H</sub>	I <sub>2L</sub>	I <sub>2E</sub>	I <sub>2E+</sub>	I <sub>3+</sub>	I <sub>3P</sub>	I <sub>3B/P</sub>	I <sub>3B/P</sub>
Pression d'arrivée	20	25	20	20	27,4	27,4	27,4	27,4
Type de brûleur principal	1 brûleur atmosphérique							
Nombre d'injecteurs	1				1			
Type d'injecteur principal	GN, orifice en laiton 3,96 mm				PL, orifice en laiton 2,79 mm			
Orifice à gaz	GN – 3,96 mm				PL – 2,56 mm			
Orifice à air	GN – Fixe, 3,6 mm				PL – Fixe, 4,2 mm			
Allumage	Manuel							
Raccordement d'arrivée	R <sub>p</sub> 0,75 po/19,1 mm femelle fileté							

**Données techniques pour les appareils MB 236 et SD 236**

Puissance déclarée (kW)	13,96				8,25			
Groupe de gaz	I <sub>2H</sub>	I <sub>2L</sub>	I <sub>2E</sub>	I <sub>2E+</sub>	I <sub>3+</sub>	I <sub>3P</sub>	I <sub>3B/P</sub>	I <sub>3B/P</sub>
Pression d'arrivée	20	25	20	20	27,4	27,4	27,4	27,4
Type de brûleur principal	1 brûleur atmosphérique							
Nombre d'injecteurs	1				1			
Type d'injecteur principal	GN, orifice en laiton 3,25 mm				PL, orifice en laiton 1,60 mm			
Orifice à gaz	GN – 3,25 mm				PL – 1,60 mm			
Orifice à air	GN – Fixe, 3,6 mm				PL – Fixe, 4,2 mm			
Allumage	Manuel							
Raccordement d'arrivée	R <sub>p</sub> 0,75 po/19,1 mm femelle fileté							

**Données techniques pour l'appareil SD 248**

Puissance déclarée (kW)	17,5				12,62			
Groupe de gaz	I <sub>2H</sub>	I <sub>2L</sub>	I <sub>2E</sub>	I <sub>2E+</sub>	I <sub>3+</sub>	I <sub>3P</sub>	I <sub>3B/P</sub>	I <sub>3B/P</sub>
Pression d'arrivée	20	25	20	20	27,4	27,4	27,4	27,4
Type de brûleur principal	1 brûleur atmosphérique							
Nombre d'injecteurs	1				1			
Type d'injecteur principal	GN, orifice en laiton 3,66 mm				PL, orifice en laiton 1,98 mm			
Orifice à gaz	GN – 3,66 mm				PL – 1,98 mm			
Orifice à air	GN – Fixe, 3,6 mm				PL – Fixe, 4,2 mm			
Allumage	Manuel							
Raccordement d'arrivée	R <sub>p</sub> 0,75 po/19,1 mm femelle fileté							

**Données techniques pour les appareils SD 260 et MB 260**

Puissance déclarée (kW)	20,8				19,66			
Groupe de gaz	I <sub>2H</sub>	I <sub>2L</sub>	I <sub>2E</sub>	I <sub>2E+</sub>	I <sub>3+</sub>	I <sub>3P</sub>	I <sub>3B/P</sub>	I <sub>3B/P</sub>
Pression d'arrivée	20	25	20	20	27,4	27,4	27,4	27,4
Type de brûleur principal	1 brûleur atmosphérique							
Nombre d'injecteurs	1				1			
Type d'injecteur principal	GN, orifice en laiton 3,99 mm				PL, orifice en laiton 2,49 mm			
Orifice à gaz	GN – 3,99 mm				PL – 2,49 mm			
Orifice à air	GN – Fixe, 3,6 mm				PL – Fixe, 4,2 mm			
Allumage	Manuel							
Raccordement d'arrivée	R <sub>p</sub> 0,75 po/19,1 mm femelle fileté							

## LIVRAISON

Marsal & Sons, Inc. ne peut pas endosser la responsabilité de pertes et dommages subis en cours de transport. Le transporteur endosse la pleine responsabilité de la livraison en bon ordre lors de l'acceptation de la cargaison. Nous sommes toutefois prêts à vous aider à soumettre une réclamation au besoin.

## POSITION DU FOUR

L'appareil devra être installé avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations inacceptables de substances nuisibles à la santé dans la salle d'installation.

Il est essentiel de maintenir une alimentation en air adéquate au four pour fournir une circulation suffisante d'air de combustion et de ventilation.

- Placer le four à un endroit dépourvu de courants d'air.
- Ne pas coincer le four contre un mur. Ceci entravera la circulation d'air et empêchera la ventilation correcte. Les extinctions de veilleuse ou flammes flottantes jaunes sur les brûleurs principaux indiquent un manque d'air secondaire.

Avant d'effectuer les branchements et raccordements de ce four aux réseaux, consulter la plaque signalétique afin de s'assurer que les caractéristiques du four sont compatibles avec le gaz réseau fourni pour le four. La plaque signalétique se situe à l'intérieur de la porte de commande.

## RÉGLAGES ASSOCIÉS À L'INSTALLATION INITIALE

Chaque four et ses composants ont été minutieusement testés et inspectés avant l'expédition. Toutefois, il est souvent nécessaire de tester ou régler encore le four dans le cadre d'une installation normale et correcte. Ces réglages sont la responsabilité de l'installateur ou du revendeur. Comme ces réglages ne sont pas considérés comme des défauts de matériel ou vices de fabrication, ils ne sont pas couverts par la garantie de l'équipement d'origine. Ils incluent entre autres :

- étalonnage du thermostat
- ajustement des portes
- calage
- test de la pression de gaz
- serrage des attaches

Aucune installation ne devra être considérée complète sans inspection adéquate et, au besoin, sans réglage par un personnel d'installation ou de réparation qualifié.

Pour tous les modèles de four :

1. Placer le socle du four à l'emplacement final.
2. Caler le socle de gauche à droite et d'avant en arrière en réglant les pieds à chaque angle.
3. Placer le corps du four sur le dessus du socle en s'assurant que l'avant et les coins avant se situent au même niveau entre le socle et le corps.
4. Enfiler les deux boulons 1/4 x 20 x 1 po dans l'avant du socle jusque dans l'avant du corps pardessous le socle. Ensuite, aligner les coins arrière du corps et du socle, puis installer les deux autres boulons 1/4 x 20 x 1 po par l'arrière du socle et du corps.
5. Pour les appareils empilables, placer le four du dessus sur celui du bas et les aligner à l'avant et à l'arrière. Le poids de l'appareil le maintiendra en place.
6. Raccorder une conduite de gaz à l'arrière de chaque four et suivre tous les codes locaux de raccordement au gaz réseau.
7. Raccorder le système d'échappement à la cheminée du four.


REMARQUE : SUIVRE TOUS LES CODES D'INCENDIE ET DE SÉCURITÉ POUR LA VENTILATION D'UN FOUR. SI LE FOUR EST INSTALLÉ SOUS UNE HOTTE, LA CHEMINÉE DE MISE À L'AIR LIBRE INOX 15,2 CM x 35,6 CM DEVRA ÊTRE INSTALLÉE. UNE HOTTE EST RECOMMANDÉE, MÊME EN CAS DE MISE À L'AIR LIBRE DIRECTE.

## Appareil de type A

Cet appareil devra être installé conformément aux réglementations actuelles et utilisé uniquement à un endroit bien ventilé. Consulter les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil. Cet appareil est réservé à un usage professionnel et il devra être utilisé par un personnel qualifié. Un installateur qualifié devra être appelé pour l'installation de l'appareil et, au besoin, le convertir pour une utilisation avec d'autres gaz.

Les codes et les conditions locaux varient sensiblement d'une région à l'autre et devront être respectés. Les exigences minimums suivantes s'imposent pour une bonne ventilation. Ces recommandations sont des directives d'ordre générale et il est possible que des conditions ou des problèmes particuliers exigent l'intervention d'un technicien ou d'un spécialiste.

**Il incombe au propriétaire de fournir la ventilation adéquate. Une ventilation inadéquate entravera la performance du four (extinction de le veilleuse ou fond de pâte trop cuits). Marsal & Sons, Inc. ne peut pas endosser la responsabilité de pertes et dommages subis en cas d'installation impropre.**

 **AVERTISSEMENT :** Mettre correctement le four à l'air libre sous peine de mettre en danger la santé de l'opérateur et de provoquer des problèmes opérationnels, une cuisson médiocre et l'endommagement possible du four.

Les dommages subis en conséquence directe d'une ventilation impropre ne seront pas couverts par la garantie du fabricant.

## HOTTE

La méthode idéale de mise à l'air libre d'un four à gaz consiste à utiliser une hotte de ventilation spécialement conçue qui dépasse de 25 à 30 cm sur l'avant du four. La courte cheminée inox fournie avec le four devra être installée. Placer la cheminée sur le collier situé sur le dessus du four et appuyer jusqu'à ce qu'il soit bien en place. L'angle doit être tourné vers l'avant et toujours à l'écart des filtres. Un ventilateur d'évacuation puissant créera le vide dans la salle. Pour qu'un système fonctionne correctement, de l'air de remplacement doit être introduit dans la salle.

La dimension de la hotte doit être calculée pour couvrir complètement l'équipement, avec en plus un surplomb de 6 po (15 cm) minimum sur tous les côtés non adjacents à un mur. La distance du sol au bord inférieur de la hotte ne devra pas dépasser 7 pi (2,1 m).

La capacité de la hotte devra être calculée en prévoyant un apport adéquat d'air d'appoint.

## RACCORDEMENT DIRECT

Un tuyau d'évacuation non bouché fournissant une sortie d'air au four de 55 CFM minimum par four devra être fourni pour le tuyau de mise à l'air libre sur le dessus du four. Le tuyau d'évacuation devra mesurer au minimum 15,2 cm de diamètre. **Un coupe-tirage (ou hotte de tirage) doit être installé pour qu'un système de mise à l'air libre par raccordement direct puisse fonctionner correctement. Pas plus de deux coudes de 90° doivent être utilisés dans un raccordement de mise à l'air libre direct.**

**L'appareil devra être installé avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations inacceptables de substances nuisibles à la santé dans la salle d'installation.**

## RACCORDEMENT DIRECT (suite)

**⚠ AVERTISSEMENT :** Il est essentiel que la cheminée directe soit installée comme suit. Une installation incorrecte se soldera par une cuisson insatisfaisante et l'endommagement du four.

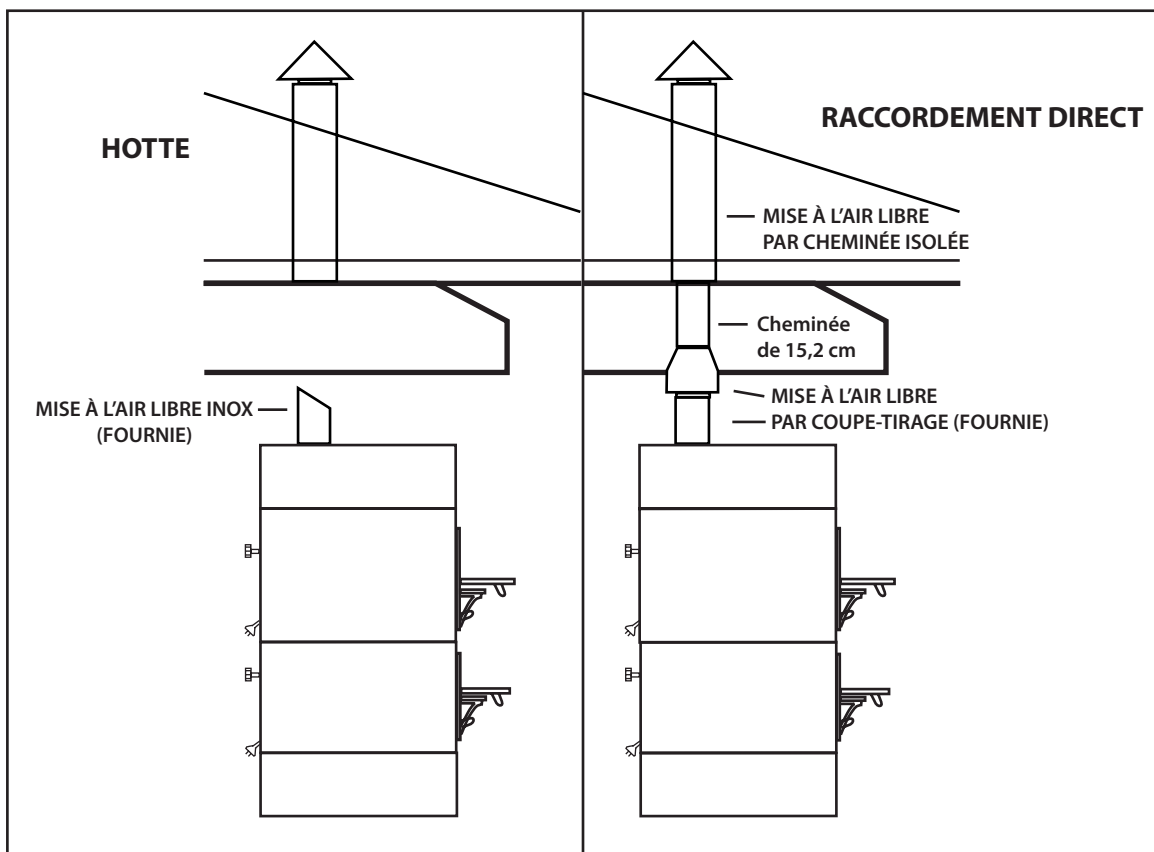
La cheminée devra être de catégorie B ou supérieure. La hauteur de la cheminée doit atteindre 6-8 pi (2-2,5 m) au-dessus du toit du bâtiment ou de toute structure située à proximité. La cheminée doit être dotée d'un chapeau pour isoler l'ensemble des conditions ambiantes extérieures.

La mise à l'air libre directe ne peut pas remplacer l'air consommé et mis à l'air libre par le four. Il faut prévoir d'alimenter la pièce en air d'appoint suffisant. Les exigences d'air d'appoint totales pour chaque section de four doivent être de 30 CFM par section environ. Pour augmenter l'air d'appoint entrant dans la pièce, consulter un expert en ventilation.

## INSTALLATION DE LA HOTTE DE TIRAGE

Les fours commandés pour mise à l'air libre directe sont livrés avec une hotte de tirage. Installer comme suit la hotte de tirage :

1. Placer la hotte de tirage sur le connecteur de cheminée.
2. Installer le reste du système de mise à l'air libre sur la hotte de tirage (coupe-tirage).



## PROBLÈMES DE MISE À L'AIR LIBRE

Si la mise à l'air libre d'un four à pont est restreinte ou forcée d'une manière quelconque, les caractéristiques de cuisson du four seront compromises.

Exemples de mise à l'air libre restreinte :

- utilisation de tés et de coudes
- longues canalisations horizontales

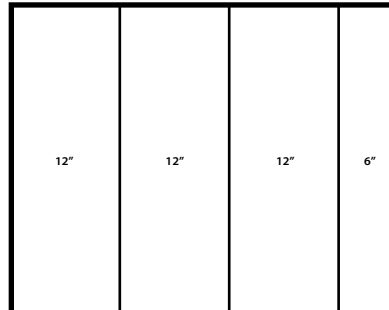
Un volume insuffisant d'air d'appoint risque de causer la stagnation d'air chauffé et des combustibles dans le four, ce qui réduira la durée de vie de ses composants.

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DES BRIQUES

Les instructions suivantes sont spécifiques du modèle.

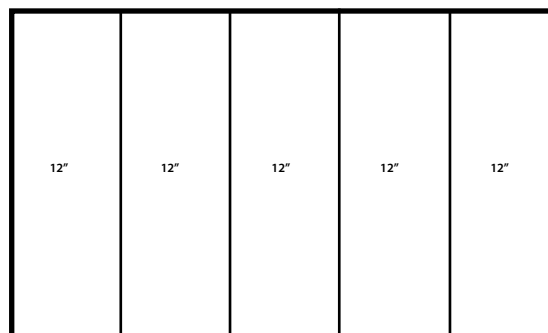
1. Commencer par installer la brique utilisée pour le pont de cuisson. Ces briques mesurent 2 po d'épaisseur et doivent être installées **CÔTÉ RUGUEUX DESSUS**. Pousser les briques les unes contre les autres pour éliminer tout interstice.

**MB 42** Placer les (3) briques 30,5 x 91,4 et la (1) brique 15,2 x 91,4 sur la tôle du pont de four. La brique 6 po x 36 po doit être placée à droite du four à pont, comme illustré.



AVANT DU FOUR

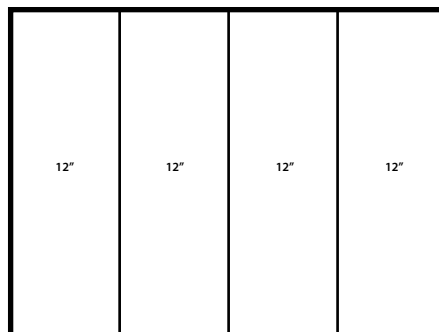
**MB 60**  
**SD 660**  
**SD 1060** Placer les (5) briques 30,5 x 91,4 sur la tôle du pont de four comme illustré ci-dessous.



AVANT DU FOUR

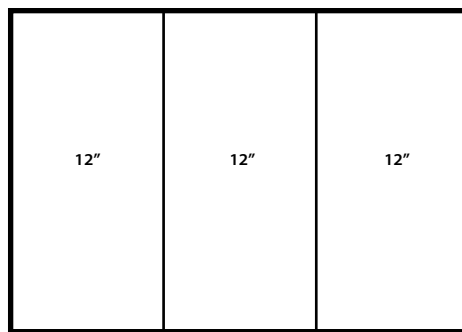
## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DES BRIQUES (suite)

**SD 448** Placer les (4) briques 30,5 x 91,4 sur la tôle du pont de four comme illustré ci-dessous.  
**SD1048**



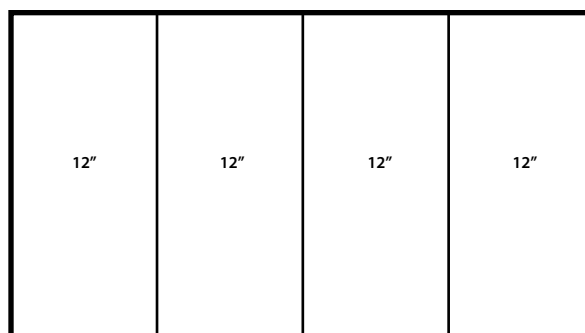
AVANT DU FOUR

**SD 236** Placer les (3) briques 30,4 x 61 sur la tôle du pont de four comme illustré ci-dessous.



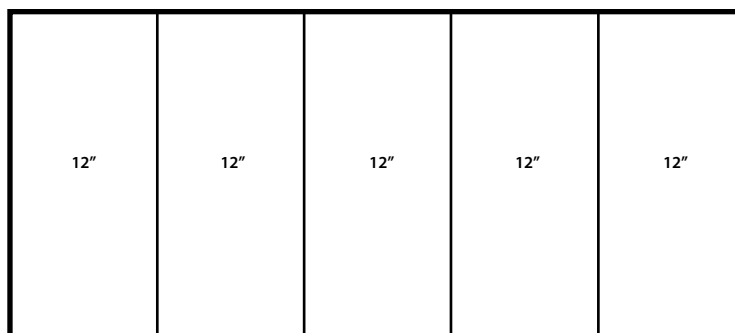
AVANT DU FOUR

**SD 248** Placer les (4) briques 30,4 x 61 sur la tôle du pont de four comme illustré ci-dessous.



AVANT DU FOUR

**SD 260** Placer les (5) briques 30,4 x 61 sur la tôle du pont de four comme illustré ci-dessous.



AVANT DU FOUR

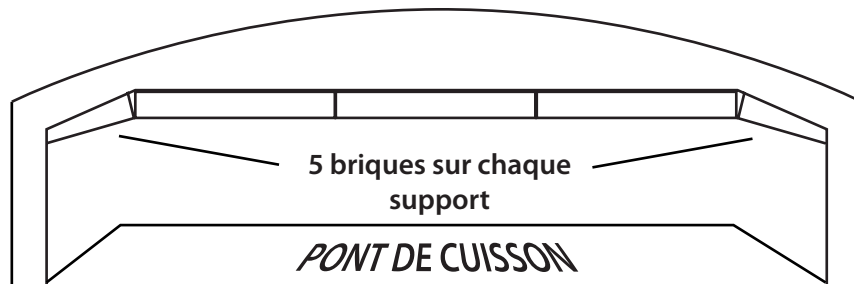
## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DES BRIQUES (suite)

### FOURS SÉRIE MB SEULEMENT.

2. Installer la brique dans le dôme. Ces briques mesurent 3,8 cm d'épaisseur et doivent être installées **CÔTÉ LISSE DESSOUS**.

- MB 42**
1. Glisser (5) briques 24,1 x 15,2 cm sur chaque support de brique de 25,4 cm sur le côté du four.
  2. Glisser (5) briques 30,5 x 15,2 cm sur chaque support de 31,8 cm.

- MB 60**
1. Glisser (5) briques 30,5 x 15,2 cm sur chaque support.



### SÉCHAGE DU PONT DU FOUR

1. Essuyer toutes les particules de la surface du pont en brique.
2. Sécher lentement le pont du four en préchauffant les pierres à la veilleuse pendant 1 heure. Ensuite, monter progressivement la température de 55 °C par heure, jusqu'à 315 °C.

**REMARQUE :** LORS DU PREMIER ALLUMAGE DU FOUR, À MESURE QU'AUGMENTE LA TEMPÉRATURE, DE LA FUMÉE SE DÉGAGERA DU FOUR. VEILLER À LAISSER LES PORTES FERMÉES, LA MISE À L'AIR LIBRE OUVERTE ET À ALLUMER LA HOTTE.

## DÉMARRAGE DU FOUR

1. Purger la conduite de gaz pour évacuer tout l'air qui s'y trouve.
2. Ouvrir la porte des commandes et ouvrir la porte des brûleurs en bas du four.
3. Maintenir le bouton rouge enfoncé et allumer manuellement la veilleuse (vérifiable par l'ouverture à gauche, à l'intérieur de la zone des brûleurs).
4. Maintenir le bouton rouge enfoncé jusqu'à ce que la sonde (à gauche) de la veilleuse commence à luire (30 secondes environ). Ensuite, relâcher le bouton rouge.
5. Régler le four à la température souhaitée (entre 260 et 300 °C pour la pizza). Les brûleurs principaux s'allument.
6. Fermer les portes des commandes et des brûleurs.

**REMARQUE :** La surface de cuisson du four est réservée à la pizza et au pain. Tous les autres produits devront être mis dans des plats.

- Régler la dérivation sur le thermostat en suivant les instructions du manuel de maintenance.
- Vérifier l'étalonnage et ajuster au besoin en suivant le manuel de maintenance.

Le réglage de la dérivation, les étalonnages et autres ajustements ne sont pas couverts par la garantie et relèvent du propriétaire ou du revendeur qui a vendu ou installé l'appareil.

Si le four est livré sur roulettes et qu'il est raccordé à la tuyauterie d'alimentation à l'aide d'un connecteur pour appareils mobiles, un dispositif de retenue devra être installé sur l'appareil et, si ce dispositif doit être déconnecté, il devra être reconnecté une fois l'appareil remis à sa position d'installation initiale.

## COMMANDE DU FOUR

### PRÉCHAUFFAGE DU FOUR

Au démarrage initial, préchauffer le four à 600 °F (315 °C) pendant 4 heures, par incréments de 100 °F (55 °C) à partir de 300 °F (149 °C).

### EXTINCTION DU FOUR

L'utilisateur peut éteindre les brûleurs principaux en laissant la veilleuse allumée en tournant le robinet vert, situé entre le robinet de sécurité de la veilleuse et le thermostat, dans le sens horaire à 3 heures.

Éteindre la veilleuse en soufflant sur la flamme.

Une période d'arrêt complet de 5 minutes est nécessaire avant le rallumage du four.

## MAINTENANCE

### EXTÉRIEUR DU FOUR

La surface inox doit être nettoyée à froid à l'aide d'une solution de savon doux et d'eau chaude sur un chiffon propre.

### INTÉRIEUR DU FOUR

Les surfaces métalliques intérieures doivent être nettoyées avec un détergent doux et un chiffon humide au besoin. La surface en brique doit être brossée, puis nettoyée en passant dessus la brosse enveloppée d'un chiffon mouillé avec le four encore chaude.

**REMARQUE :** Le venturi des brûleurs devra être vérifié et maintenu propre. La zone autour du registre d'air devra rester ouverte de 0,5 cm environ et sans poussière.

## NETTOYAGE DU FOUR

Sur l'avant en inox, les dépôts de projections cuites pourront être retirés avec un nettoyant pour inox industriel et non toxique. Une coloration de recuit et une forte décoloration pourront être éliminées avec un nettoyant pour four commercial non toxique.

1. Appliquer les nettoyants à froid et toujours frotter dans le sens du grain du métal.

Nettoyer la partie intérieure aluminée du four avec un détergent doux. NE PAS utiliser de solutions caustiques telles que de l'ammoniaque, de la soude caustique ou du carbonate de sodium. NE PAS utiliser de nettoyants pour four ménagers. Ces produits abîmeront le revêtement en aluminium.

### NETTOYAGE QUOTIDIEN

- Nettoyer les surfaces en brique avec une raclette et une brosse. Passer une brosse enveloppée d'un torchon mouillé sur la surface en brique pendant que la chambre de cuisson est encore chaude.

### NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

- Brosser le compartiment de combustion derrière la porte des brûleurs.

### NETTOYAGE SEMESTRIEL

- Nettoyer les conduites d'air secondaires et les prises d'arrivée d'air.
- Nettoyer la zone autour du registre d'air pour qu'elle reste ouverte de 0,5 cm environ et sans poussière.

En cas de maintenance ou de réparation requise, contacter l'usine, l'agent technique ou le réparateur Marsal le plus proche.