

B.E.P. INSTALLATEUR CONSEIL EN
EQUIPEMENT ELECTROMENAGER

DOSSIER TECHNIQUE

EPREUVE EP2 : ANALYSE DES MATERIELS

Le mini four Moulinex A+B+C 350
7 pages

BEP : ICEE	51 25507	Dossier technique	SESSION 2009	EP2 / Analyse des matériels	1/7
------------	----------	-------------------	--------------	-----------------------------	-----

PE17

Bon de livraison

Nom client : M. FERRIE
Adresse : 7 rue des écluses
Tel : 01-01-01-01-01
Code : BZX45
Etage : 1^{er} gauche
Porte : 110
Heure : 9H00
Dénomination commerciale : Le mini four Moulinex A+B+C 350
Réf. Type : 824
Couleur : Blanc

NOUS VOUS REMERCIONS DE BIEN VOULOIR LIRE ATTENTIVEMENT LES PAGES QUI SUIVENT POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE FOUR MOULINEX.

recommandations

- Le four que vous venez d'acquérir est un appareil posable, il peut être également accroché au mur de votre cuisine.
- Vous pouvez vous procurer l'accessoire SUPPORT MURAL (5.806.440) auprès de votre revendeur habituel, ou du centre d'entretien agréé MOULINEX le plus proche de votre domicile (voir liste jointe sur le certificat de garantie).
- Ce four est conçu pour ne pas endommager en fonctionnement normal un plan de travail supportant une température de 90°C.
- Cet appareil n'est pas encastrable.
- En aucun cas, vous ne devez le placer dans une niche ou dans un meuble.
- Veillez à ce qu'aucun accessoire n'obstrue les ouïes d'aération hautes et basses de l'appareil. Ne posez pas, par exemple, un torchon sur le dessus ou contre le four. Nous vous déconseillons également de poser une assiette ou un plat sur le four en fonctionnement.

TRÈS IMPORTANT

Afin de ne pas perturber le bon fonctionnement du thermostat, il est déconseillé de tapisser l'intérieur du four de feuilles d'aluminium. Vous risquez la détérioration de l'appareil.

recommandations avant la première utilisation

220 V

1700 W

10 A



assurez-vous que l'intensité indiquée sur le compteur électrique est d'au moins 10 A.

Il est indispensable que la terre corresponde aux normes électriques. Évitez toute installation non conforme.

Le branchement de l'appareil sur un secteur qui ne correspond pas à la tension indiquée sur l'appareil annule la garantie.

Pour une bonne sécurité, cet appareil doit nécessairement être branché sur une PRISE DE COURANT AVEC TERRE.

Lavez et essayez soigneusement tous les accessoires. Faites fonctionner l'appareil à vide porte entrouverte, en fonction four, thermostat au maximum pendant 15 minutes pour éliminer l'odeur de "neuf".

consommation d'énergie

FOUR A CONVECTION FORCÉE
(Chaleur tournante)

CTG 300 - CTA 320

CTA 330 - A + B + C 350

- montée à 175 °C
- maintien pendant 1 heure à 175 °C

0,20 kWh
0,70 kWh

0,20 kWh
0,60 kWh

Total 0,90 kWh

0,80 kWh

FOUR A CONVECTION NATURELLE

A + B + C 350

- montée à 200 °C
- maintien pendant 1 heure à 200 °C

0,16 kWh
0,45 kWh

Total 0,60 kWh

0,60 kWh

BEP : ICEE

51 25507

Dossier technique

SESSION 2009

EP2 / Analyse des matériels

2/7

entretien

Avant tout nettoyage, débranchez le four.

CARROSSERIE ET ACCESSOIRES

Passez une éponge humide et savonneuse sur la carrosserie et essuyez-la soigneusement. Ce simple nettoyage se fait plus facilement lorsque le four est encore tiède.

La lèchefrite, la grille, la broche, les fourchettes, se nettoient avec de l'eau chaude et un produit à vaisselle.

CHANGEMENT DE L'AMPOULE (CTA 330, A + B + C 350)

- Débranchez le four
- Dévissez la vis fixant le hublot.
- Démontez l'ampoule, remplacez-la.
- Remontez le hublot.

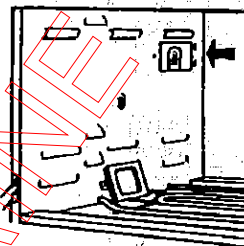
Référence : lampe sphérique four 300°C claire E 14
15 W 220/230 V.

INTÉRIEUR AUTONETTOYANT

L'autonettoyant se sature normalement à l'usage et d'autant plus vite que les cuissons seront grasses et les projections importantes.

Afin de préserver la durée et l'efficacité des plaques autonettoyantes, nous vous conseillons dès l'apparition des taches de graisses et des dégagements de fumée qui en résultent d'enlever le gros de la graisse ou du produit qui a débordé avec une éponge mouillée d'eau chaude savonneuse, puis de faire fonctionner le four 30 minutes thermostat en position maximum.

Tampons ou éponges métalliques, poudre à récurer, produits spéciaux pour le nettoyage des FOURS sont à proscrire.

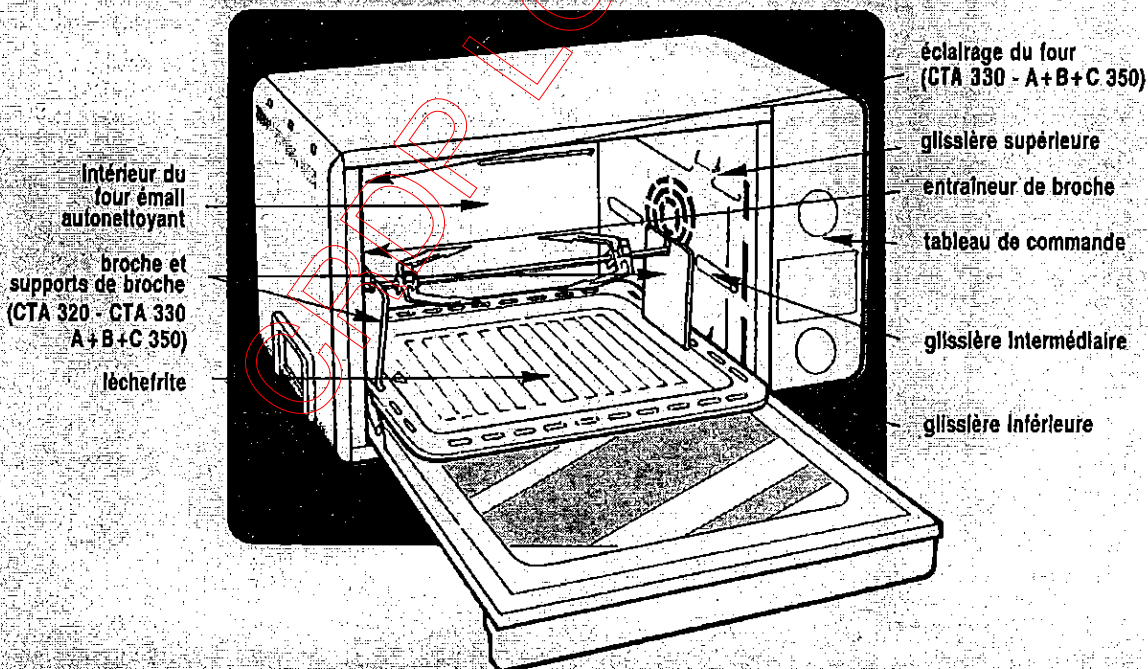


service après-vente

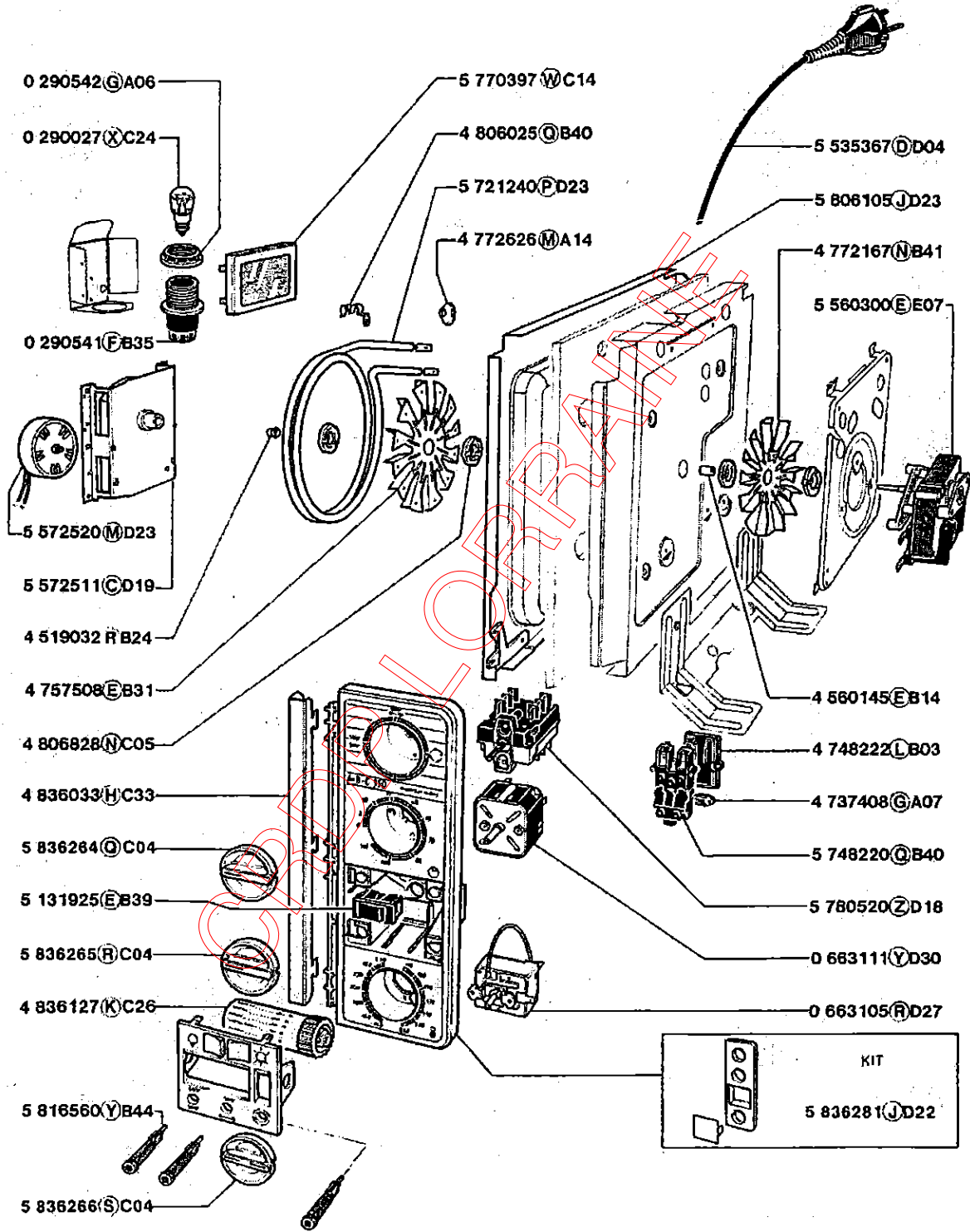
Pour obtenir la remise en état de votre appareil, vous conformer aux termes du certificat de garantie.

Vous pouvez vous procurer les pièces détachées ainsi que les accessoires auprès de votre revendeur habituel. S'il en est démuní, vous pouvez vous approvisionner auprès du réparateur agréé le plus proche de votre domicile (voir liste jointe).

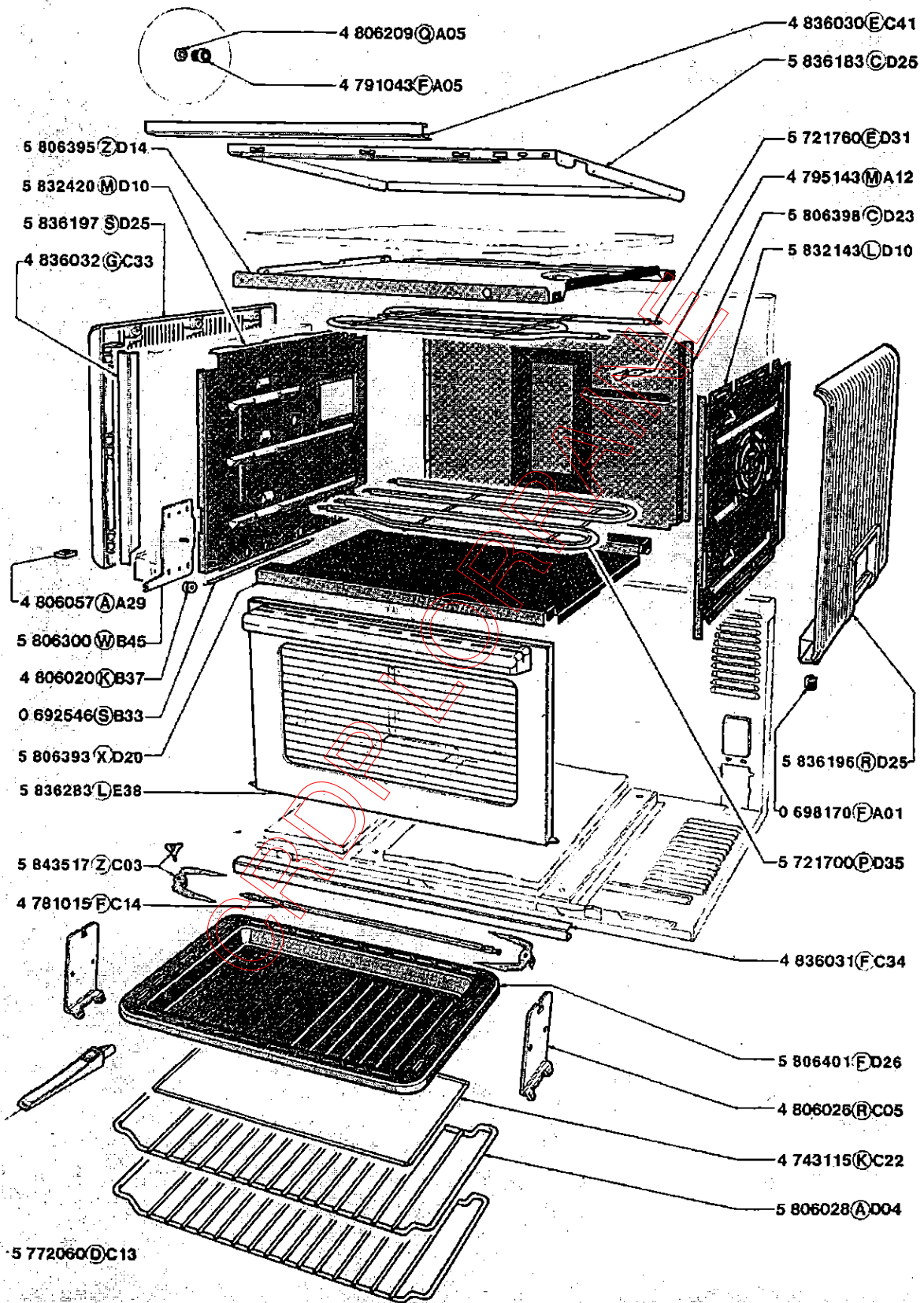
faites connaissance avec votre four



B24 2 81 FOUR A+B+C 350

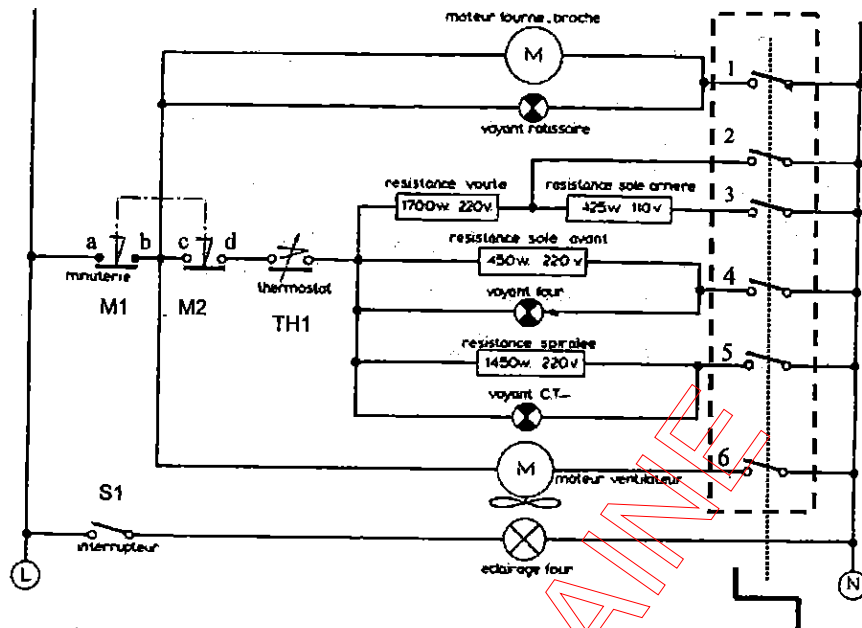


824 2 81 FOUR A+B+C 350

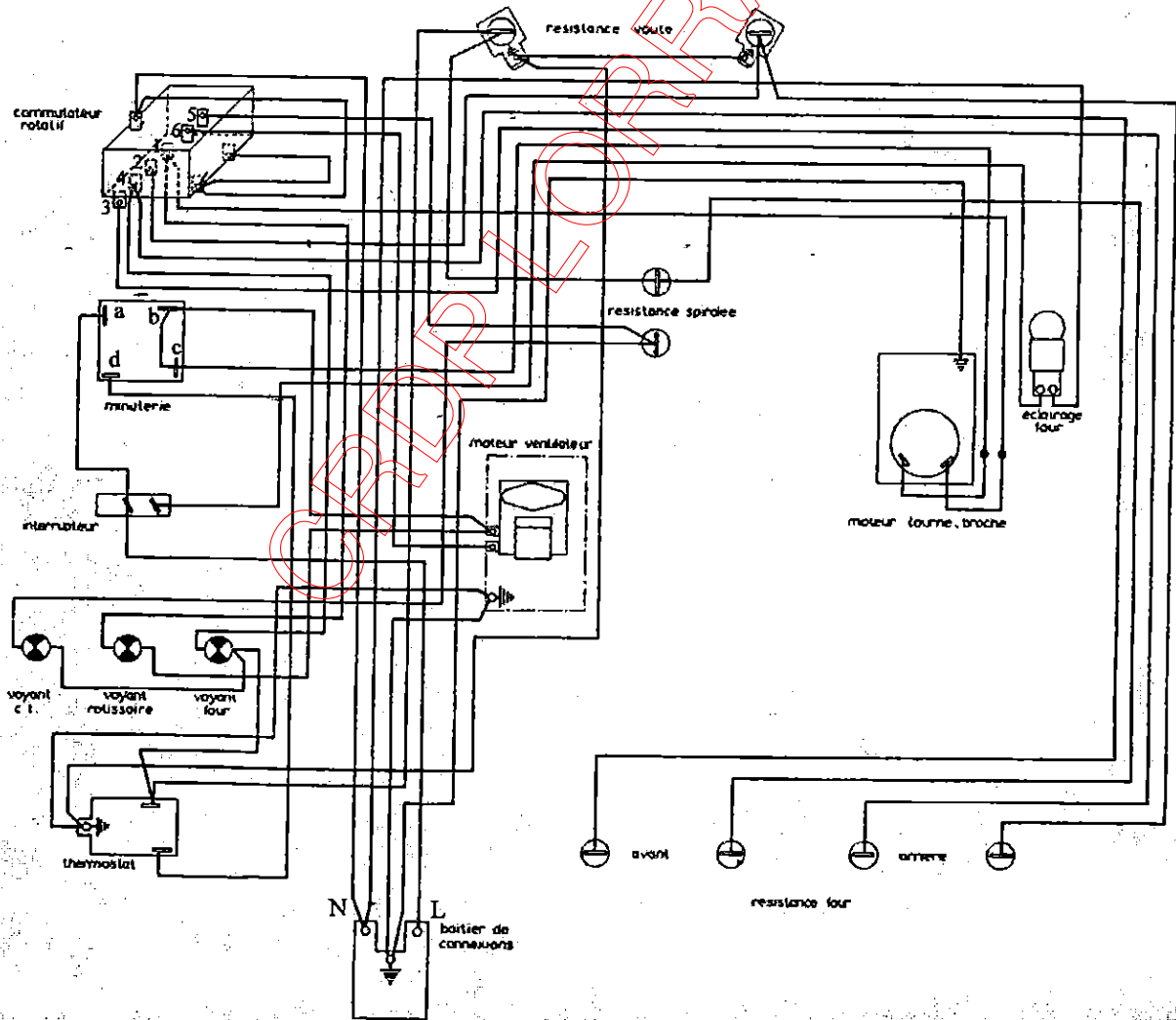


824 2 81 FOUR A+B+C 350

SCHEMA DE PRINCIPE



SCHEMA DE CABLAGE



Position du Sélecteur mode de cuisson	Etat des contacts						Minuterie		TH1	S1
	1	2	3	4	5	6	M1	M2		
Arret	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Traditionnel	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1
Grill	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1
Chaleur tournante	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1

Chronogramme de la régulation de la température de cuisson « traditionnelle »

