Tiepolo
FOUR

Manuel d'utilisation et d'entretien

TP435
TP635
TP635L
TP935

Préambule

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit conçu et réalisé avec des technologies à l'avant-garde.

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.

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.

La fondation

Notre entreprise est née en 1963 sur la volonté des frères Lorenzo, Luigi et Paolo Cuppone. Elle s'est immédiatement spécialisée dans la production de fours et d'équipements pour la préparation et la cuisson de la pizza.
La recherche continue et l'expérimentation de nouveaux appareils, qui sont aujourd'hui encore le point fort de notre entreprise, nous a conduit à inventer et à breveter les machines et les fours qui ont révolutionné la façon de faire la pizza.

Assistance technique

Le Revendeur est en mesure de résoudre tout type de problème technique concernant l'utilisation et l'entretien.
Ne pas hésiter à le contacter en cas de doute.

CUPPONE 1963
Cuppone F.lli 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

Préambule 3
La fondation 3
Assistance technique 3

Consignes de sécurité 4

Notions préliminaires 6
Connaître le four 6
Préparer le four à l'utilisation 6
Quelque conseil à titre indicatif 7
Résultats de cuisson insatisfaisants 7
Tableau de cuisson 8

Utilisation 9
Connaître le panneau de commandes 9
Procédure d'utilisation guidée 10

Entretien et nettoyage 12
Mises en garde 12
Nettoyage du four 12
Remplacement des composants 14
Inutilisation de four pendant de longues périodes 16
Élimination en fin de vie utile 16
Élimination des cendres et des résidus alimentaires 16

Garantie 17

Quelque chose ne fonctionne pas 18
Que faire en cas de dysfonctionnements ? 18

-
Avant l'utilisation et l'entretien 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 d'effectuer toute intervention d'entretien, 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.
- Une installation ou un entretien différent de ceux indiqués dans le manuel peuvent causer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- La plaque signalétique fournit d'importante 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.
- Certaines parties de l'appareil peuvent atteindre des températures élevées. Il est conseillé de faire attention à ne pas toucher les surfaces et à ne pas approcher les matériaux qui peuvent être inflammables ou sensibles à la chaleur.
- Ne pas poser d'objet, surtout s'il est construit en matériau sensible à la chaleur, au-dessus du four.
- 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.
- L'appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou privées d'expérience ou des connaissances nécessaires, à moins que celles-ci soient surveillées et qu'elles aient reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des dangers qui lui sont inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et non par des enfants sans surveillance.
- Pour le nettoyage de l'appareil, d'un de ses composants ou accessoires et de la sous-structure, NE PAS utiliser :
  - de détergents abrasifs ou en poudre, agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soda caustique, etc...) ;
  - outils abrasifs ou pointus (ex. éponges abrasives, racloirs, brosses en acier, etc...) ;
  - jets d'eau à vapeur ou haute pression.
- Le personnel qui utilise l'appareil doit être professionnellement préparé et périodiquement formé sur son utilisation et sur les normes de sécurité et de prévention des accidents.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou avec des parties de celui-ci.
- Utilisez toujours des outils résistants à la chaleur (ex. en acier). Des outils de cuisine en plastique ou similaires pourraient ne pas résister aux températures élevées du four.
- Contrôlez périodiquement l'efficacité des conduits d'extraction des fumées. Ne boucher en aucun cas le conduit.
- DANGER D'INCENDIE : laissez la zone autour de l'appareil libérée et nettoyée de tout combustible. Ne pas laisser de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- ATTENTION : DANGER D'EXPLOSION ! Il est interdit d'utiliser le four dans des endroits à risque d'explosion.
- ATTENTION : éteignez toujours l'interrupteur électrique principal à la fin de l'utilisation de l'appareil, surtout durant les opérations de nettoyage ou en cas de longue inactivité.
- Si vous constatez une anomalie (par ex, un cordon d'alimentation endommagé, etc.), un dysfonctionnement ou une panne, n'utilisez pas l'appareil et contactez un centre d'Assistance autorisé par le Fabricant. Utilisez uniquement des pièces de rechange originales sous peine d'annulation de la garantie.
- Positionnez dans un lieu bien visible les numéros de téléphone d'urgence.
- ATTENTION : il est interdit d'introduire dans la chambre de cuisson des solides ou des liquides inflammables, par exemple alcools, durant le fonctionnement.
- Surveillez l'appareil tout au long de son fonctionnement, ne pas laisser de plats dans le four sans surveillance !
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, entraîner l'annulation de la garantie et dégage le Fabricant de toute responsabilité.
- Il est conseillé de faire contrôler l'appareil par un Centre d'Assistance Autorisé au moins une fois par an.

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.

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

Conseil du Fabricant

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

Tension dangereuse

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

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

L'entreprise dégage toute responsabilité pour les éventuelles erreurs d'impression ou de transcription, et se réserve le droit d'apporter sans préavis les modifications qu'elle jugera nécessaires.
La reproduction partielle 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.

Connaître le four

▶ **Fig. 1**

Votre four peut être uniquement utilisé pour la cuisson de pizzas, ou de produits analogues, comme le pain ou les fougasses et pour griller les légumes.

Ses parties principales sont :

A Porte du four
B Panneau de commandes
C Panneau d'accès aux composants électriques
D Ventilateur de refroidissement du compartiment technique
E Système d'extraction des fumées
F Sectionneur (seulement modèles USA)

Le four peut gérer la température de la chambre, de cuisson et séparément les puissances de la voûte et de la sole.

Préparer le four à l'utilisation

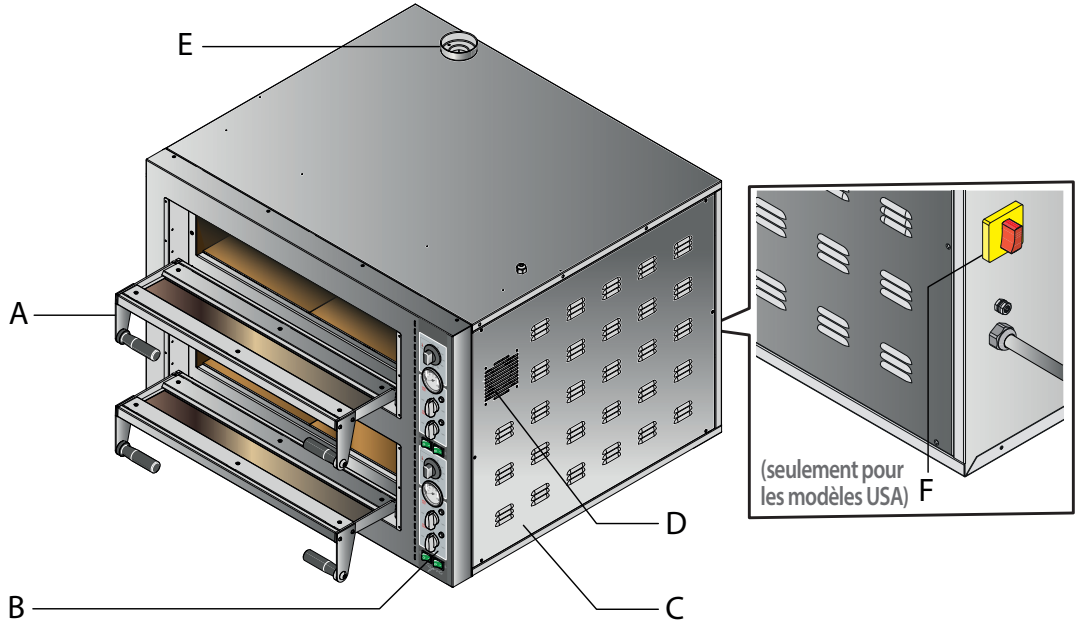
Nettoyez soigneusement le four et les éventuels accessoires, à l'extérieur comme à l'intérieur, en suivant scrupuleusement les indications dans le chapitre dédié.

Entretien et nettoyage - *pag* **12**.

Dès la première utilisation, nous conseillons de programmer la température à une valeur de **150 °C / *302 °F*, « MAX »** en voûte **« MIN »** en sole, pendant au moins **8 heures, sans introduire d'aliments à l'intérieur**. Si une hotte d'aspiration est présente, il est conseillé de la laisser allumée. 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.

Pour allumer le four et régler les paramètres, veuillez consulter :
Utilisation - *pag.* **9**

Fig. 1



Le premier jour d'utilisation est considéré comme un « rodage » du four : pendant tout ce temps, les surfaces réfractaires et l'isolation continuent à libérer de l'humidité jusqu'au séchage complet.

Certaines parties de l'appareil peuvent atteindre des températures élevées. Il est conseillé de faire attention à ne pas toucher les surfaces et à ne pas approcher les matériaux qui peuvent être inflammables ou sensibles à la chaleur.
Ne pas poser d'objet, surtout s'il est construit en matériau sensible à la chaleur, au-dessus du four.
Faire attention et utiliser des équipements de protection personnelle (ex. gants) durant les opérations d'introduction et d'extraction des aliments dans la chambre de cuisson.

Quelque conseil à titre indicatif...

- Avant de commencer la cuisson, effectuez toujours le préchauffage du four, il est fondamental pour réussir les produits. Le préchauffage du four **doit durer au moins une heure.**
- En phase de travail, maintenez les plans réfractaires propres en les nettoyant avec une brosse aux poils durs.
- Lors du passage d'un type de pizza à l'autre, attendez le temps nécessaire afin que le four se stabilise.
- Un excès de farine introduite dans la chambre de cuisson peut générer de la fumée, des odeurs et donner un mauvais goût à la pizza.
- Nettoyez le four à la fin de chaque service.

▶ Fig. 2

Dans les fours, les produits cuisent grâce à l'action combinée de :

- **rayonnement** : la chaleur et les rayons Infrarouges produits par les résistances supérieures rendent les produits croquants et dorés
  ▶ ce paramètre est contrôlé par le réglage de la VOÛTE.
- **convection** : l'air chaud qui circule dans la chambre cuit uniformément le produit
  ▶ ce paramètre est contrôlé par la programmation de la température en chambre
- **conduction** : les résistances inférieures réchauffent les plans réfractaires sur lesquels sont posés les produits
  ▶ ce paramètre est contrôlé par le réglage de la SOLE.

Résultats de cuisson insatisfaisants

Si les résultats de cuisson ne sont pas conformes aux attentes, essayez de vérifier ces causes :

- **paramètres du four erronés** :
  - température en chambre trop élevée ou trop basse
  - réglages de la SOLE ou de la VOÛTE trop hauts ou trop bas
- **préchauffage incorrect** :
  - le préchauffage est fondamental pour obtenir des résultats optimaux dès la première pizza
  - en préchauffage, le réglage de la SOLE est trop élevé : les plans réfractaires, sans la présence des produits, ont excessivement chauffés en brûlant les premières pizzas cuites.

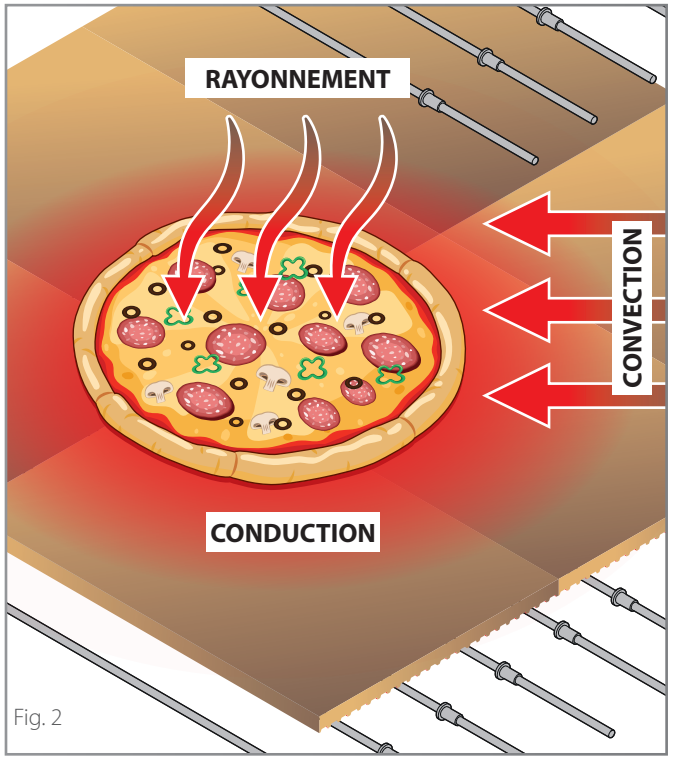


Fig. 2

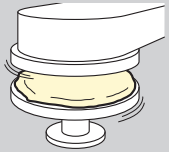
Qu'est-ce que Pizzaform ?

Pizzaform est un brevet du Fabricant. Il s'agit d'une presse spéciale, produite en cinq modèles, qui permet de former des disques de pâte à pizza jusqu'à Ø52 c[Ø20.47 in.].
Ses caractéristiques principales sont :

- *production horaire élevée, jusqu'à 400 pizzas à l'heure, sans l'utilisation de main d'œuvre spécialisée ;*
- *forme et épaisseur du disque de pâte parfaitement uniformes sans renoncer au bord traditionnel, obtenu grâce à la conformation spéciale des plats chromés ;*
- *possibilité de varier facilement l'épaisseur des disques de pâte.*

Tableau de cuisson

Les paramètres indiqués dans les tableaux doivent être considérés indicatifs, car ils peuvent varier en fonction de la température du local où le four est installé et du type de la pâte à cuire (ex. type de farine, hydratation, etc...).

		Étaler à la main				 **Étaler avec Pizzaform**				**Préchauffage pour les deux types (étirement à la main ou avec Pizzaform)**
TYPE		**CUISSON**				**CUISSON**				
		TEMPS	**TEMP.**	**VOÛTE**	**SOLE**	**TEMPS**	**TEMP.**	**VOÛTE**	**SOLE**	
CLASSICA		3 min	320°C / 608°F	MAX	OFF/MIN	3 min	290°C / 554°F	MAX	OFF	temps : 1 heure (peut varier en fonction de la sélection programmée) température / sélection : identiques à celles du type de pizza à cuire
POÊLE		3 - 4 min	320°C / 608°F	MIN	MAX					
NAPOLETANA		1 - 2 min	370°C / 698°F	MAX	OFF					
PLAQUE DE CUISSON		7 - 8 min	280°C / 536°F	MIN	MAX					
BOULE	PRÉCUISSON	5 min	270°C / 518°F	MIN	MAX					
	FINITION	3 min	270°C / 518°F	MIN	MAX					

Index

Connaître le panneau de commandes.....9
Procédure d'utilisation guidée.....10
A - Allumer le four.....10
B - Programmer le préchauffage.....10
C - Commencer la cuisson.....11
D - Allumer la lumière (facultatif).....11
E - Éteindre le four.....11

Connaître le panneau de commandes

▶ Fig. 3

1 **Bouton de la température**
Il permet de régler la température en chambre

2 **Pyromètre**
Il affiche la température à l'intérieur de la chambre de cuisson.

3 **Voyant blanc**
S'il est allumé, il indique que les résistances de la voûte chauffent.

4 **Contrôle de la puissance de la voûte**
Permet de contrôler la puissance des résistances de la voûte en offrant trois réglages :
- éteint (OFF)
- minimum (MIN = 33%)
- maximum (MAX = 100%)

5 **Voyant blanc**
S'il est allumé, il indique que les résistances de la sole chauffent.

6 **Contrôle de la puissance de la sole**
Permet de contrôler la puissance des résistances de la sole en offrant trois réglages :
- éteint (OFF)
- minimum (MIN = 33%)
- maximum (MAX = 100 %)7

7 **Interrupteur de la lumière**
Il allume et éteint la lumière à l'intérieur de la chambre de cuisson.

8 **Interrupteur ON/OFF**
Il éteint et allume le four.

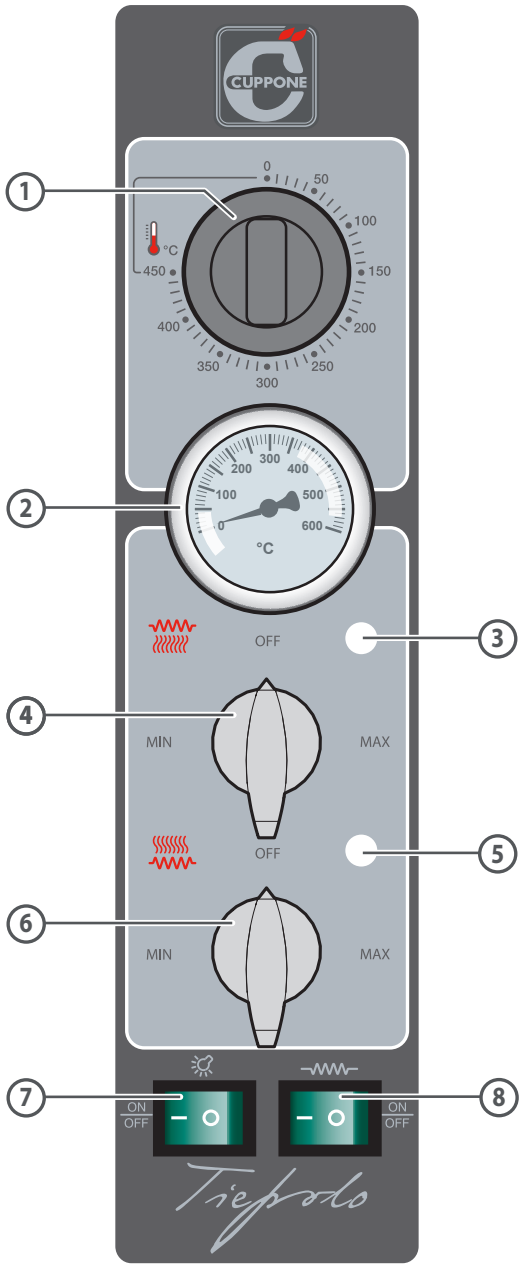


Fig. 3

Procédure d'utilisation guidée

A - Allumer le four

Fig. 4

En appuyant sur la touche **ON/OFF** le four est alimenté.

B - Programmer le préchauffage

Fig. 5

Tournez le bouton (**A**) de la température en « chambre » et les boutons(**B**) et (**C**) respectivement de la puissance « voûte » et de la puissance « sole » jusqu'à régler les paramètres de cuisson de la recette que vous souhaitez utiliser (voir le tableau à la page 8).

Après les réglages, le four commence aussitôt à chauffer. Il est toutefois nécessaire d'attendre environ une heure avant d'enfourner les produits, afin que le four atteigne une température optimale et soit prêt à la cuisson.

Fig. 6

Les voyants blancs (**D**) e (**E**) resteront allumés jusqu'à ce que les températures définies soient atteintes ; une fois éteints, ils indiquent que le préchauffage est terminé et que le four est prêt pour la cuisson.

Successivement, le thermostat qui contrôle les résistances maintiendra la température programmée constante en allumant et en éteignant les résistances.

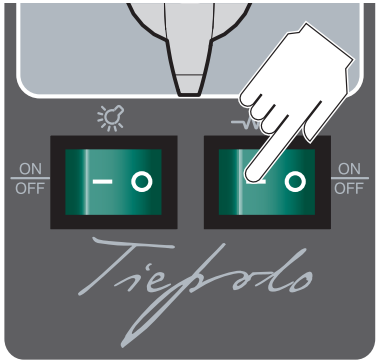


Fig. 4

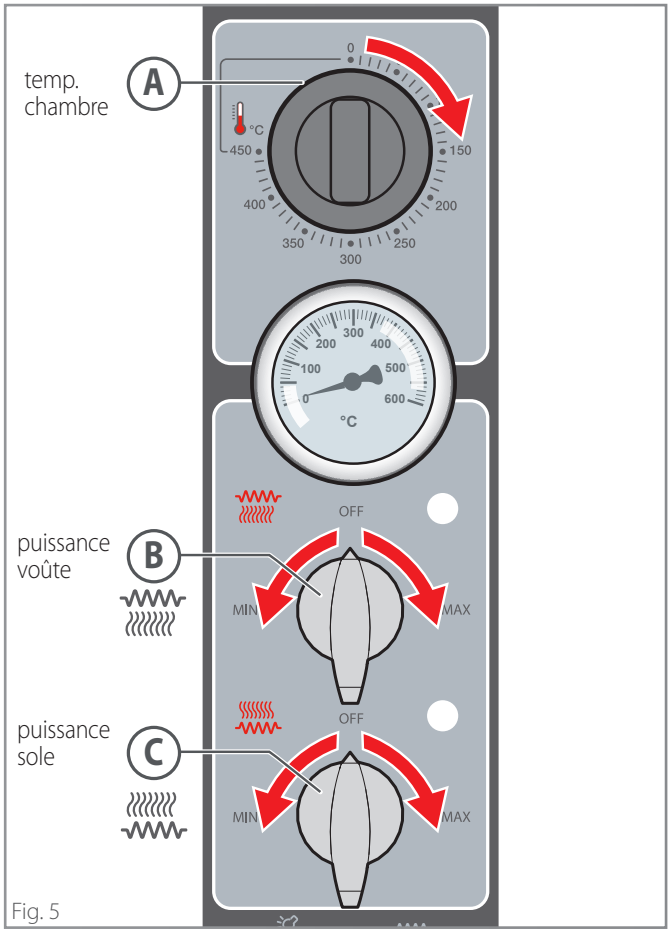


Fig. 5

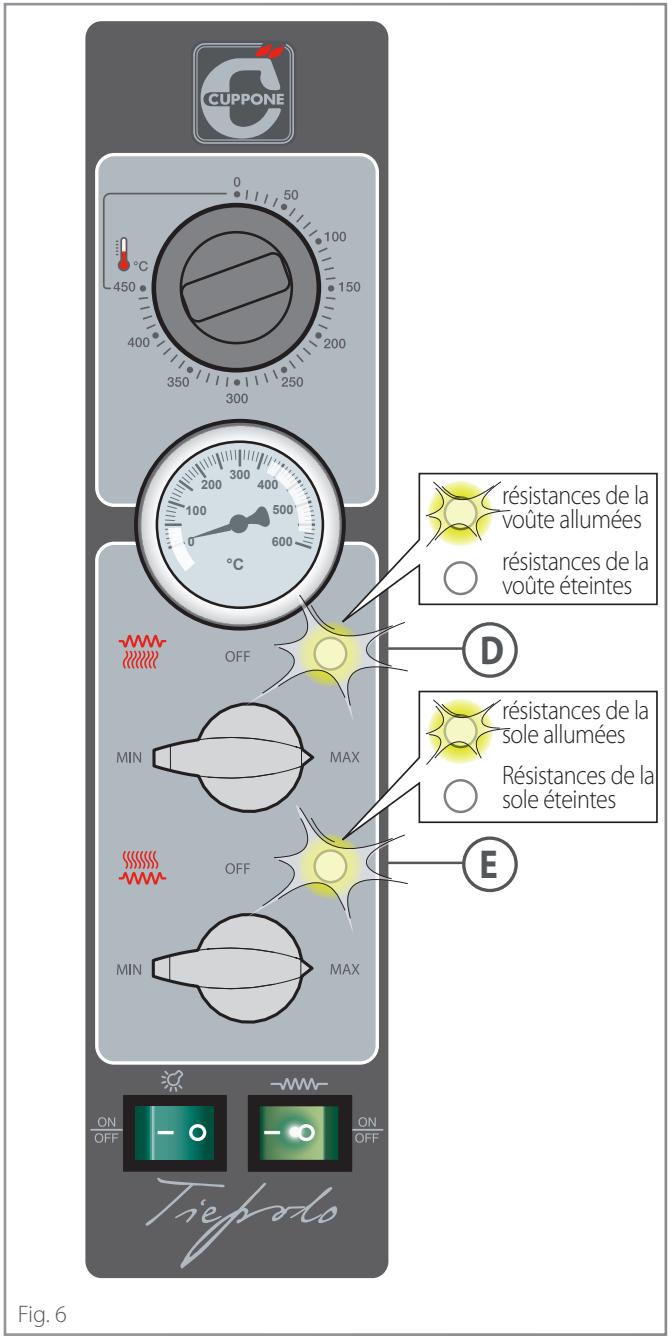


Fig. 6

C - Commencer la cuisson

Fig. 7

Une fois le préchauffage terminé, il est possible de commencer la cuisson et d'enfourner les produits en utilisant des équipements de protection individuelle (ex. gants) et des ustensiles spécifiques pour le contact avec des aliments et fabriqués en matériau résistant aux hautes températures (ex. acier).

Pour d'excellents résultats, respectez toujours la capacité du four déclarée par le Fabricant et positionnez les produits à cuire de manière uniforme dans la chambre de cuisson.

Durant la cuisson, il est toujours possible de modifier la température ou la puissance de la voûte ou de la sole, en agissant de la manière habituelle.

D - Allumer la lumière (facultatif)

Fig. 8

Si nécessaire, que le four soit allumé ou éteint, il est possible d'allumer la lumière en appuyant sur la touche **lumière**. Appuyez sur la même touche pour l'éteindre.

E - Éteindre le four

Fig. 9

Pour éteindre le four, appuyez sur la touche **ON/OFF**.

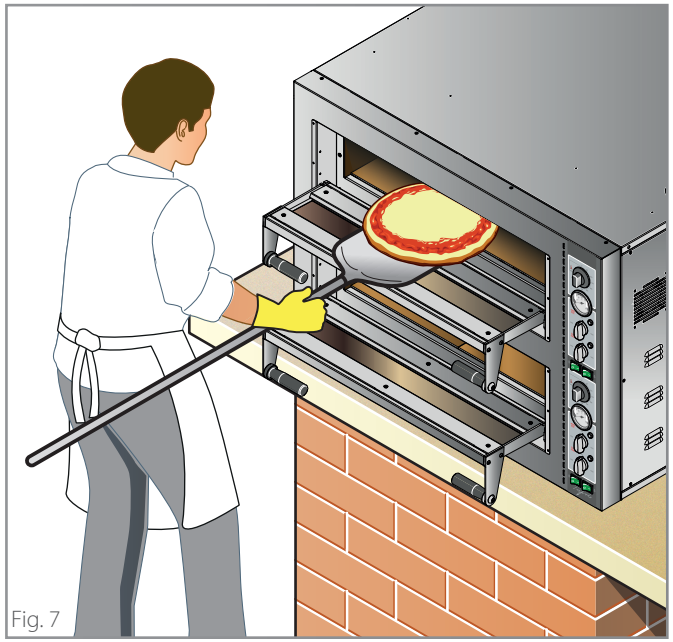


Fig. 7

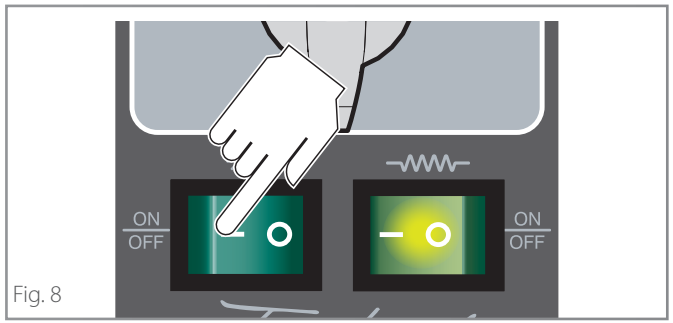


Fig. 8

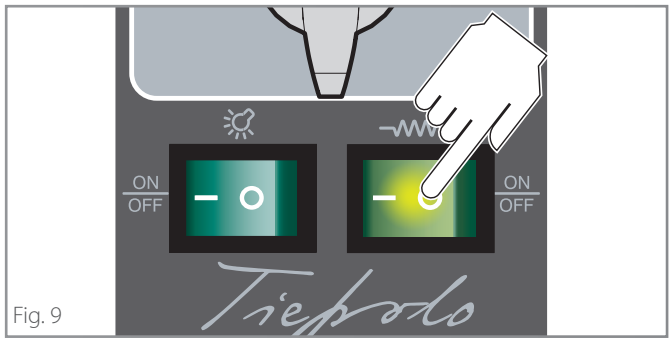


Fig. 9

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 un Centre d'Assistance qui exige l'intervention d'un technique autorisé. La garantie du Fabricant s'annule en cas de dommages provoqués par un manque d'entretien ou un mauvais nettoyage (ex. utilisation de détergents inappropriés).

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.

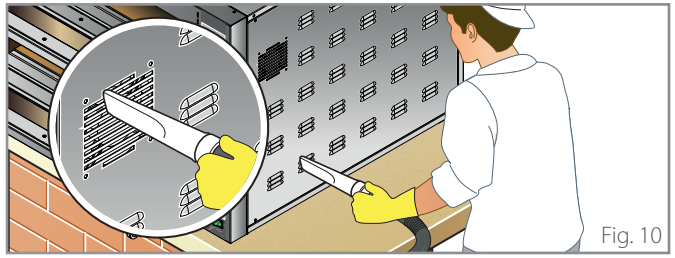


Fig. 10

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 du panneau de commandes

Nettoyez le panneau de commandes avec un chiffon doux et un peu de produit nettoyant pour surfaces délicates.
Évitez d'utiliser des nettoyants trop agressifs qui pourraient abîmer le matériau de fabrication (policarbonate).

Nettoyage du plan réfractaire

Sur les plans réfractaires se trouvent normalement des résidus alimentaires (ex. graisse, résidus d'aliments, etc...) qui doivent être fréquemment éliminer pour des raisons d'hygiène et de sécurité.

Éliminer les résidus alimentaires plus grossiers avec une brosse en fibres naturelles ; puis, si nécessaire, retirer les briques réfractaires du plan de cuisson comme indiqué sur la figure et aspirer les résidus carbonisés accumulés sous ces dernières, sur le fond du four, avec un aspirateur à cendres.
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 l'utilisation d'une brosse en fibres naturelles pour éliminer les résidus alimentaires du plan réfractaire n'est pas suffisante, voir le chapitre « Réglage des paramètres de la pyrolyse » à la page 13

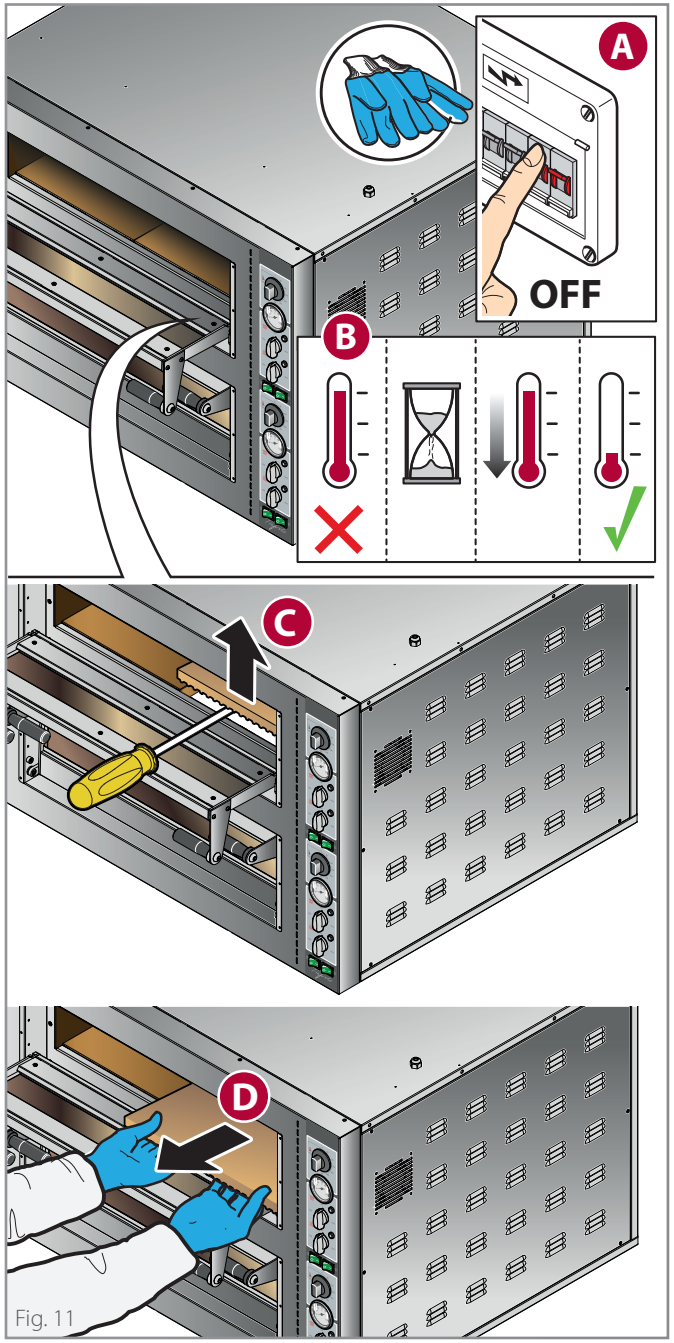


Fig. 11

Réglage des paramètres de la 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 °.

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

▶ Fig. 12

(A) Tournez le bouton **(A)** de la température « chambre » dans le sens horaire jusqu'à programmer une température de **400 °C /752 °F ;**

(B) réglez la **puissance de la voûte** sur **MAX** ;

(C) réglez la **puissance sole** sur **MAX** ;

(D) éteignez les lumières de la chambre de cuisson.

▶ Fig. 13

Une fois la température programmée, éteignez le four avec la touche **ON/OFF** et laissez-le refroidir avec la porte fermée.

▶ Fig. 14

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.

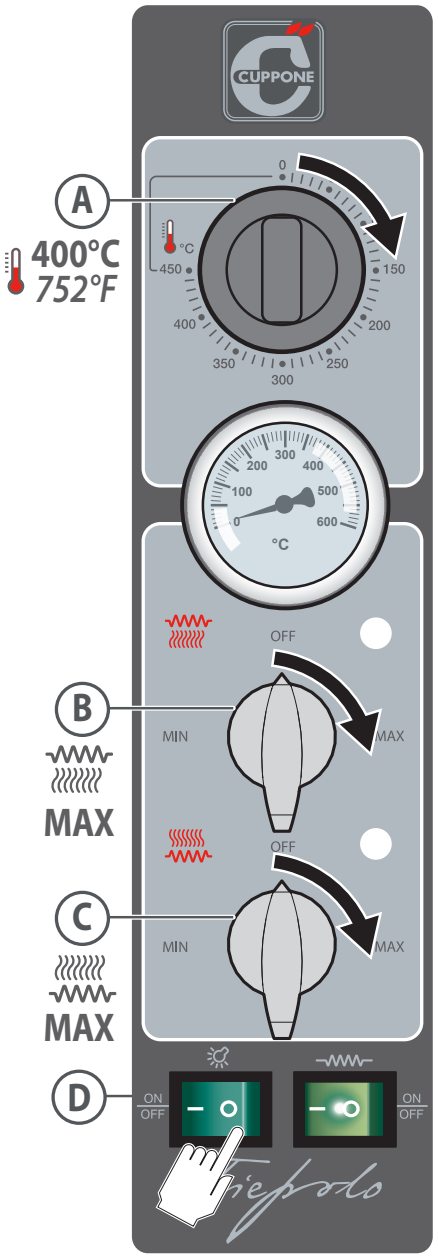


Fig. 12

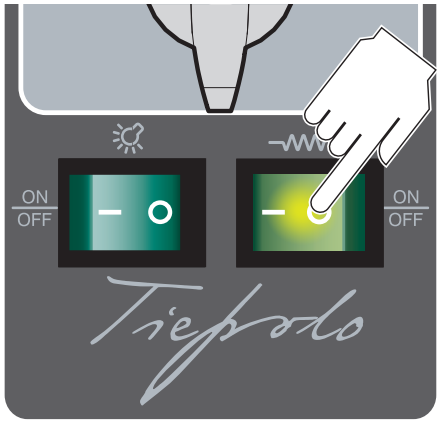


Fig. 13

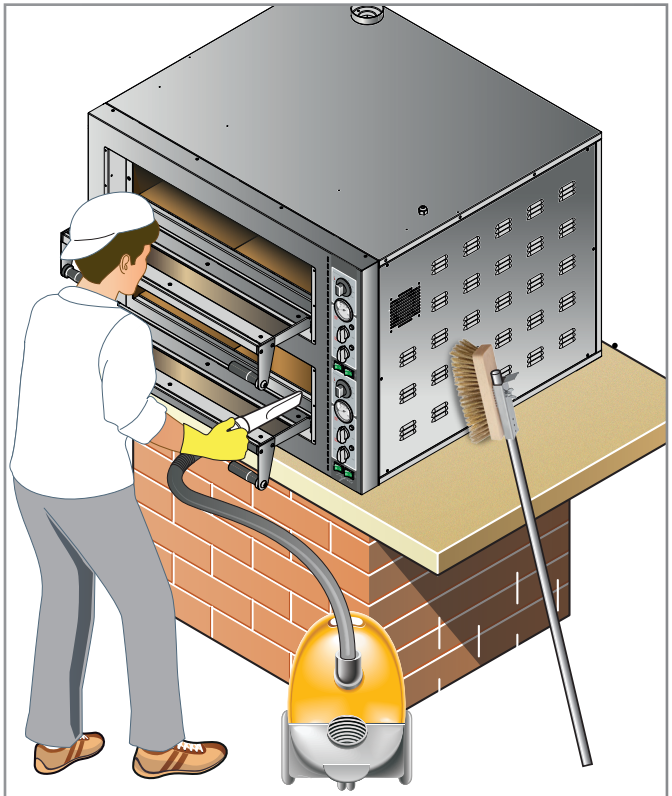


Fig. 14

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 technique autorisé. Pour les remplacements, utilisez toujours des pièces de rechange originales à demander au revendeur : utiliser 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 toute intervention d'entretien, il est nécessaire de **couper l'alimentation électrique** de l'appareil (en agissant sur l'interrupteur de l'installation) et de porter des instruments de protection personnelle appropriés (ex. gants, etc...).

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. 15

Remplacement de l'ampoule et du verre à l'intérieur

Fig. 16

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 le verre protecteur de l'ampoule ; s'il se casse, remplacez-le immédiatement.

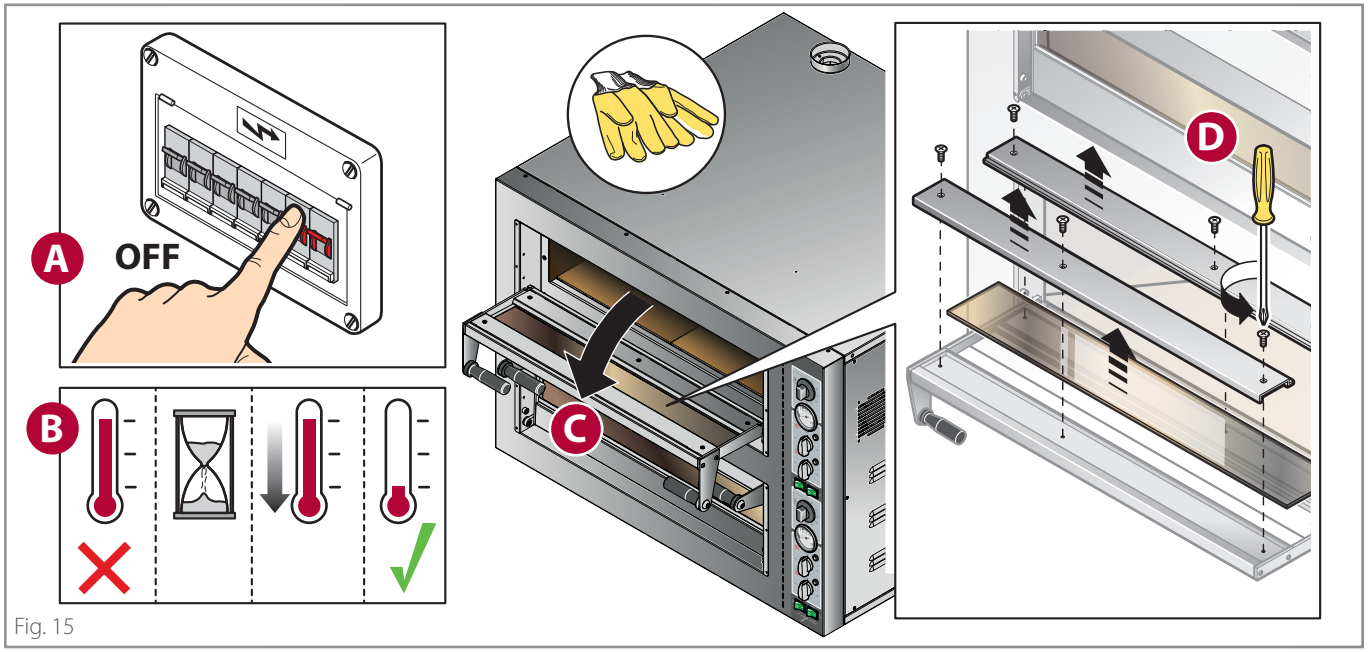


Fig. 15

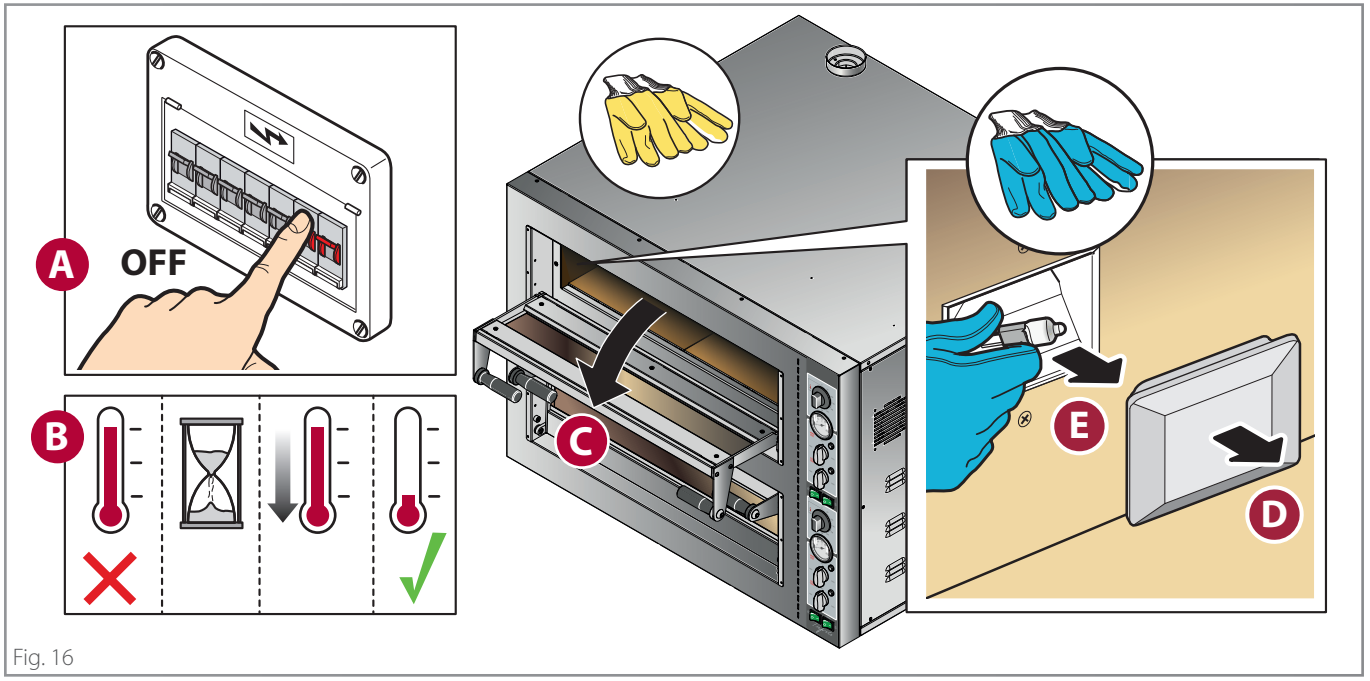


Fig. 16

Remplacement du réfractaire

Fig. 17

Remplacement de la poignée de la porte

Fig. 18

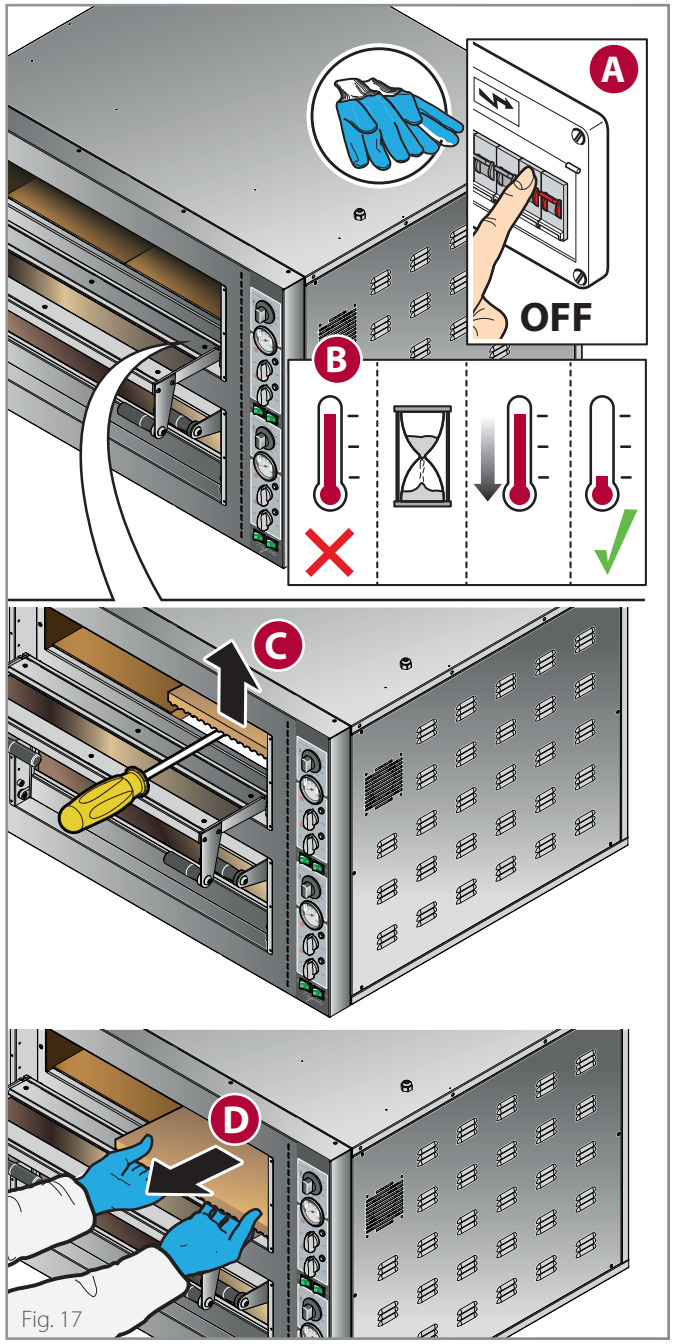


Fig. 17

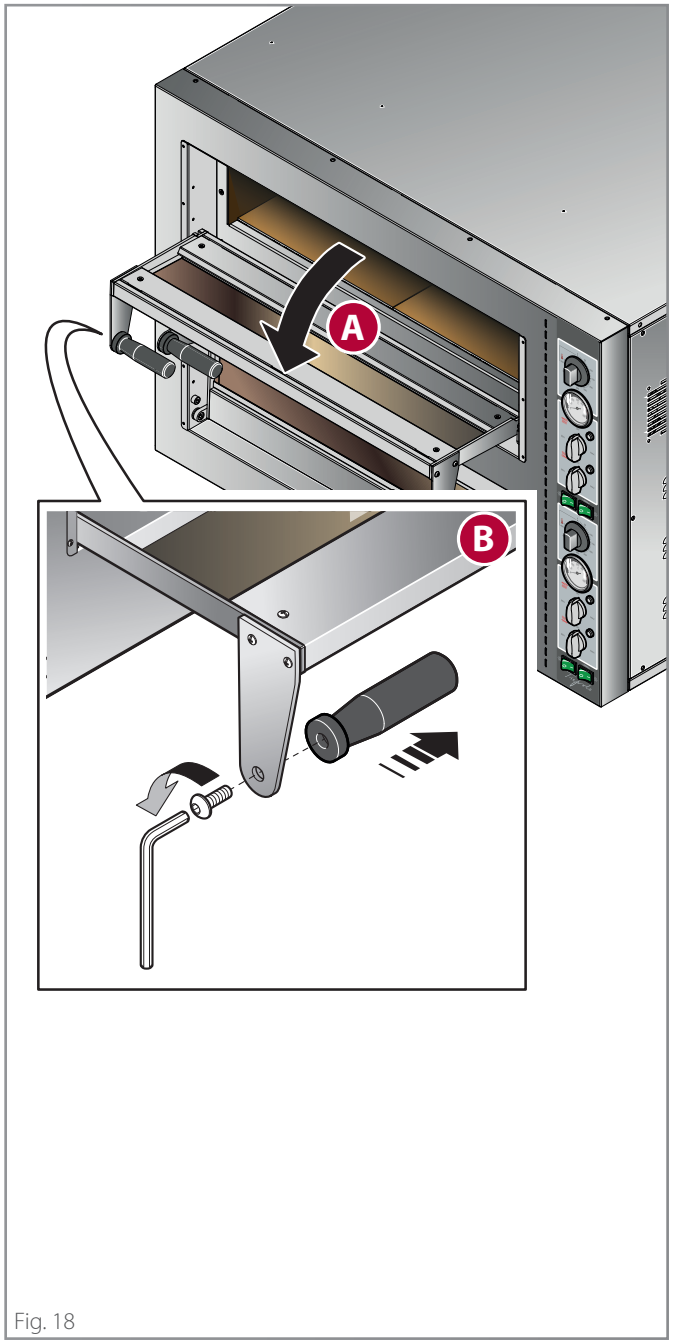


Fig. 18

Inutilisation de four pendant de longues périodes

Durant les périodes d'inactivité, coupez l'alimentation électrique. Protégez les parties externes en acier de l'appareil en passant un chiffon doux à peine imbibé d'huile de vaseline. Laissez la porte entrouverte de façon à garantir un échange d'air efficace.

Après avoir rétabli les alimentations, avant l'utilisation :

- effectuez un nettoyage minutieux de l'appareil et des accessoires ;
- branchez à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique ;
- faites contrôler l'appareil avant de le réutiliser.

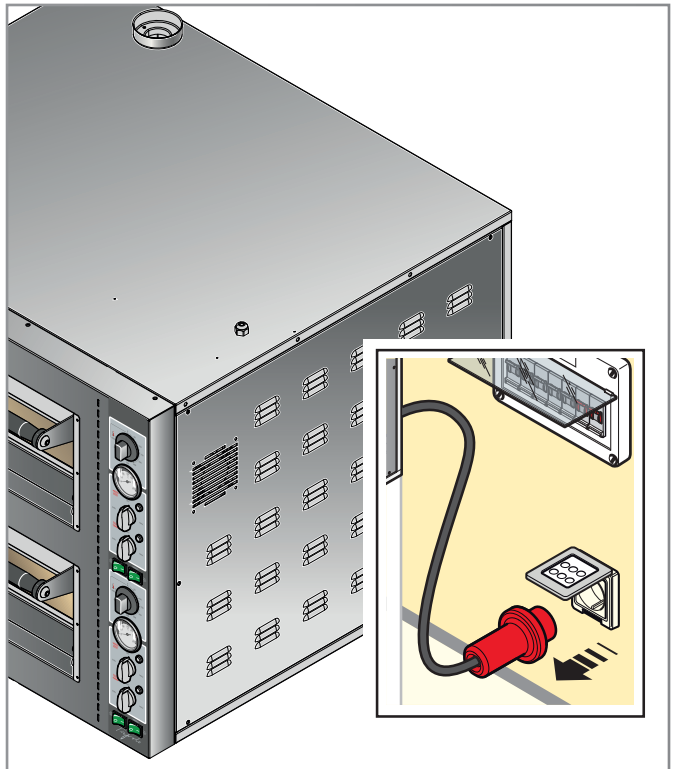


Fig. 19

Élimination en fin de vie utile

Pour éviter toute utilisation non autorisée et les risques qui y sont liés avant l'élimination de l'appareil, assurez-vous qu'il ne soit plus possible de l'utiliser : pour cela, le câble d'alimentation doit être coupé ou retiré (avec un appareil débranché du réseau électrique).

Faites en sorte qu'aucun enfant puisse rester accidentellement coincé à l'intérieur de la chambre du four en jouant ; pour cela, verrouillez l'ouverture de la porte (par exemple, avec du ruban adhésif ou des butées).

Élimination de l'appareil

En vertu de l'art. 13 du décret-loi n° 49 2014 « Mise en œuvre de la directive DEEE 2012/19 / UE sur les déchets des équipements électriques et électroniques » Le logo de la poubelle barrée spécifie que le produit a été mis sur le marché après le 13 Août 2005 et qu'à la fin de sa vie utile, il ne doit pas être assimilée à d'autres déchets, mais doit être collecté séparément. Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier, inox, fer aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une quantité supérieure à 90% en poids. Il est nécessaire de faire attention à la gestion de ce produit à la fin de sa vie utile en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes de « pollueurs payeurs », prévention, préparation pour la réutilisation, recyclage et récupération. Ne pas oublier que l'élimination abusive du produit comporte l'application des sanctions prévues par la réglementation législative en vigueur.

Informations sur l'élimination en Italie

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

- aux Centres de tri (appelés aussi iles écologiques ou plateformes écologiques)
- au revendeur chez lequel le nouvel appareil sera acheté, et qui est tenu à reprendre l'ancien gratuitement (retrait « un contre un ») ;

Informations sur l'élimination dans des pays de l'union européenne

La Directive européenne sur les équipements DEEE a été mise en œuvre différemment par chaque pays, donc si vous souhaitez éliminer appareil, veuillez contacter les autorités locales ou le revendeur pour demander la méthode d'élimination appropriée.

Élimination des cendres et des résidus alimentaires

Les cendres et les résidus alimentaires aspirés durant le nettoyage doivent être éliminés selon les règlementations en vigueur dans le Pays d'utilisation du four.

En cas de doute, nous suggérons de contacter les autorités locales pour demander la méthode d'élimination correcte.

En attendant leur élimination, les cendres et les résidus alimentaires doivent être stockés dans des bidons métalliques ignifuges, résistants aux hautes températures et munis d'un couvercle qui doit toujours rester fermé.

Conservez ces derniers à l'abri des agents atmosphériques et dans un lieu inaccessible aux enfants et aux animaux.

Ne pas les laisser à proximité de matériaux inflammables, explosifs ou sensibles à la chaleur.

Conditions de garantie

- 8.1 Tout Produit vendu doit être considéré comme conforme lorsqu'il est remis selon la quantité, la qualité et le type figurant dans la Confirmation écrite ; on renvoie à ce qui est prévu par l'article 1.2.
- 8.2 Le Vendeur garantit :
  - (a) que les produits sont exempts de tout défaut affectant leurs matériaux ou leur usinage, et
  - (b) que (à l'exception du cas dans lequel il y a des défauts connus ou qui devaient être connus par l'Acheteur), les produits présentent une qualité permettant leur commercialisation.
- 8.3 D'éventuels vices cachés des Produits doivent être déclarés par écrit par les soins de l'Acheteur dans un délai de huit jours à compter de la date de leur découverte, sous peine d'une annulation du droit de les faire valoir. Sont exclus les vices relatifs à l'emballage –même lorsque ceux-ci ont entraîné des vices ou des dommages sur le Produit se trouvant à l'intérieur – qui devaient être signalés au moment de la livraison, aux termes de l'article 5.8.
- La signalisation des vices doit mentionner de manière spécifique les Produits frappés par les vices, une description détaillée du type de vice que le Produit présente, de même que la date de livraison et que la date de découverte du vice.
- L'application de la garantie est exclue au cas où le vice serait né du fait de l'Acheteur, comme, par exemple, dans le cas d'une installation erronée du Produit, d'une utilisation du Produit d'une manière qui n'est pas conforme aux modalités d'utilisation normale, d'une absence de respect des instructions qui figurent dans le manuel d'utilisation et d'entretien, d'une altération du Produit. La garantie ne couvre pas l'usure normale du Produit qui découle de son utilisation.
- Le Vendeur est responsable des vices qui se manifestent dans un délai d'un an à compter de l'activation de la garantie, comme cela est prévu au point 8.12.
- 8.4 Le Vendeur aura le droit d'examiner le produit ou de le faire examiner par un mandataire et, au cas où l'on constaterait l'existence d'un vice, l'Acheteur aura droit à la réparation ou au remplacement de celui-ci, en vertu d'une décision sans appel émanant du Vendeur
- Il demeure entendu qu'une fois que la dénonciation du vice a eu lieu, l'Acheteur ne devra plus utiliser le produit tant que celui-ci n'aura pas été examiné par le Vendeur ou par son mandataire. Au cas où le Vendeur s'apercevrait que le produit a été utilisé après la dénonciation du vice, l'Acheteur perdra tout droit d'obtenir le remplacement ou la réparation de celui-ci
- 8.5 Le remplacement ou la réparation auront lieu dans les conditions suivantes :
  - a) Le Vendeur pourra réparer les produits affectés d'un vice en se rendant – ou en envoyant un mandataire – sur les lieux où les Produits se trouvent ;
  - b) À titre d'alternative, le Vendeur pourra réparer le Produit affecté d'un vice dans sa propre usine ou dans un autre lieu, au choix du Vendeur,
  - C) À titre d'alternative, le Vendeur pourra opter pour un remplacement des Produits affectés par les vices ;
  - Dans l'hypothèse où la réparation/remplacement ne serait pas possible, le Vendeur versera à l'Acheteur un remboursement devant faire l'objet d'une quantification, ce remboursement ne pouvant dans tous les cas pas être supérieur au prix payé pour le produit. L'indemnisation de tout dommage est dans tous les cas exclus.
- 8.6. En cas de réparation des produits dans un lieu choisi par le Vendeur ou en cas de remplacement du produit affecté par les vices, l'expédition des produits sera mise à charge de l'Acheteur, lequel devra l'expédier à ses propres frais et à ses propres risques au lieu indiqué par le Vendeur.
- 8.7 En aucun cas le Vendeur ne pourra être tenu pour responsable des dommages indirects ou conséquents et/ou des pertes de profits que l'Acheteur pourrait subir à la suite de défauts affectant les Produits, tels que (mais sans souci d'exhaustivité) l'annulation de commandes de la part des clients, des pénalités en cas de livraisons tardives, des amendes ou des remboursements de quelque nature qu'ils soient.
- 8.8 Le Vendeur relèvera indemne l'Acheteur de toute responsabilité ou dommage qui naîtrait des produits défectueux, à moins que cette responsabilité ne dérive d'actes ou d'omissions fautives de la part de l'Acheteur ou bien de l'inexécution par celui-ci de ses propres obligations
- 8.9 Le Vendeur ne répond pas des dommages occasionnés aux personnes et aux choses et qui devraient naître d'une utilisation inadéquate des produits et/ou de n'importe quelle utilisation, traitement ou transformation des produits qui ne serait pas conforme à l'usage auquel ceux-ci sont destinés et/ou aux instructions fournies par le Vendeur. Ceci sans préjuger de l'hypothèse d'une faute grave ou d'un dol du Vendeur.
- Le Vendeur ne pourra en outre être tenu pour responsable en cas de dommages occasionnés à des personnes ou à des choses ou en cas de dysfonctionnements ou d'avaries ou de détériorations du produit dérivant du fait que le produit a été relié à une installation électrique ne répondant pas aux normes légales.
- 8.10 L'Acheteur ne pourra présenter aucune revendication à la suite d'accidents causés à des personnes ou de dommages occasionnés à des choses qui seraient différents de ceux qui font l'objet du contrat, ou d'un manque à gagner, à moins qu'il n'apparaisse, sur la base circonstances de fait, que le Vendeur a commis une « faute grave ».
- 8.11 La « faute grave » n'inclut pas un manque de soins ou une impéritie de quelque nature que ce soit, mais un acte ou une omission du Vendeur qui implique soit une absence de prise en compte des conséquences graves qu'un fournisseur consciencieux devrait normalement prévoir comme susceptibles de se vérifier, soit le mépris délibéré de toute conséquence qui dériverait de ce même acte ou omission.
- 8.12 La prise d'effets de la garantie visée par le présent article est subordonnée à l'activation de celle-ci, qui doit se faire par le biais du site internet www.cuppone.com dans les 48 heures qui suivent le moment où le Produit est installé.

Pièces de rechange

- 9.1 Pendant les 10 années qui suivent la livraison du Produit, le Vendeur s'engage, sur demande de l'Acheteur, à lui apporter son assistance pour l'obtention des pièces de rechange qui sont nécessaires pour l'entretien du Produit. Quoi qu'il en soit, le Vendeur ne pourra en aucune manière être tenu pour responsable en cas de défaut d'obtention de celles-ci.

Législation en vigueur et clause multi-step

- 11.1 C'est le droit italien, en tant que droit du Vendeur, qui régira les ventes effectuées sur la base des présentes Conditions générales.
- 11.2 Les parties conviennent d'exclure l'application de la Convention de Vienne.
- 11.3 Les parties soumettront toute éventuelle controverse dérivant des ventes effectuées sur la base des présentes Conditions générales à une tentative de conciliation telle que celle-ci est prévue par le Service de conciliation de la Chambre d'arbitrage de Milan. Au cas où cette tentative échouerait, les controverses, même de nature non contractuelle, qui dériveraient des ventes ayant été effectuées sur la base des présentes Conditions générales, seront résolues par un arbitrage, conformément au Règlement de la Chambre d'arbitrage de Milan, par un arbitre unique/trois arbitres, nommé/s conformément à ce même Règlement. Le tribunal d'arbitrage tranchera conformément à la législation italienne Le siège de l'arbitrage sera situé à Milan (Italie). La langue de l'arbitrage sera la langue italienne.

Que faire en cas de dysfonctionnements ?

- Essayez de consulter le tableau de cette page. Si aucune des solutions proposées ne permet de résoudre le problème, continuez la lecture de la procédure suivante.
- Notez les données du four (plaque signalétique) et la date et le numéro de la facture d'achat de l'appareil.

  Numéro de Série (S/N) .....

  Mod.....

  Date facture .....

  Numéro facture .....

- Lisez attentivement le chapitre de la garantie.

Garantie - *pag.* **17**.

- Appelez le Revendeur en lui communiquant les données du fours. En attendant l'intervention de l'assistance technique, débranchez le four de l'alimentation électrique.

CUPPONE 1963
Cuppone F.lli S.r.l.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

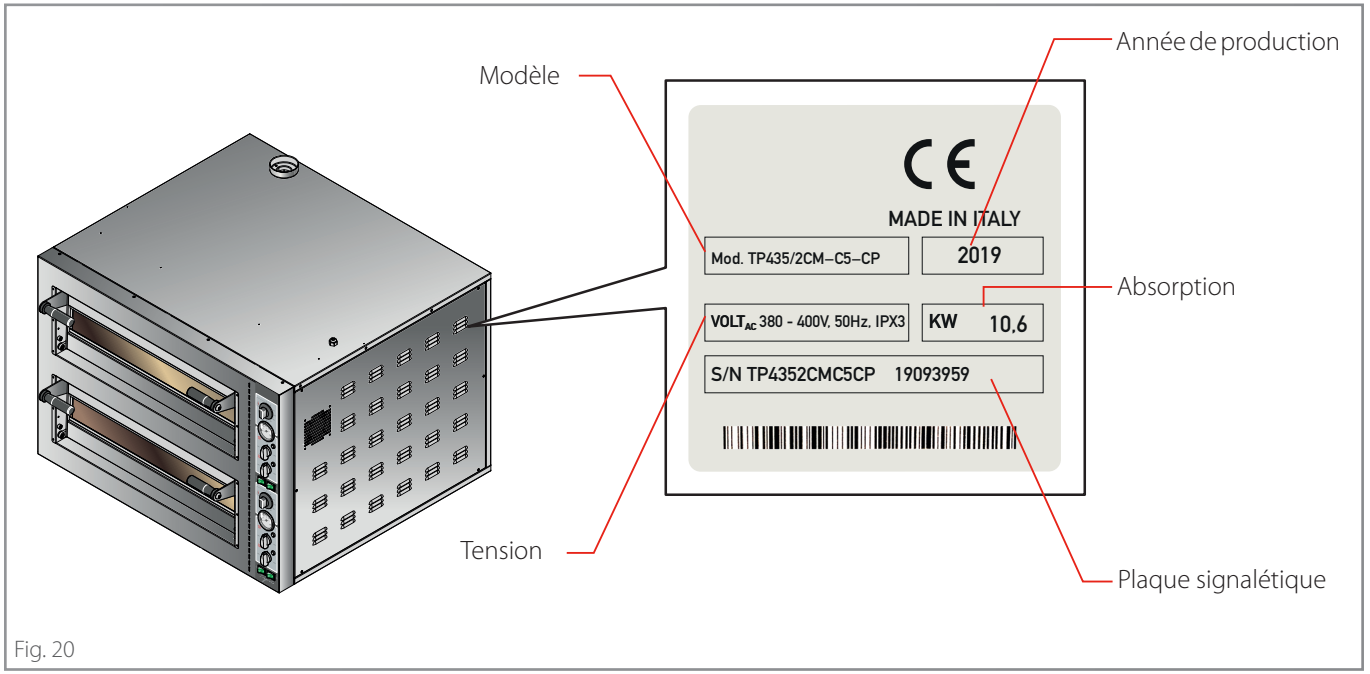


Fig. 20

Problème	Résolution
Le four ne s'allume pas	• Contrôlez qu'il soit correctement branché au courant électrique (prise/prises correctement branchées) et que celui-ci ne soit pas coupé. • Vérifiez que l'interrupteur de réseau de l'installation est allumé (ON).
Le four s'allume mais ne démarre la cuisson	• Vérifiez d'avoir correctement programmé les paramètres de cuisson.
Le four ne cuit pas de façon uniforme	• Vérifiez d'avoir correctement programmé les paramètres de cuisson. • En cas de fournées con complètes, variez la position des pizzas.
Les premières pizzas cuites brûlent	• En préchauffage, la puissance de la SOLE a été programmée de manière trop élevée : les plans réfractaires, sans la présence des produits, ont excessivement chauffés en brûlant les premières pizzas cuites.

CUPPONE 1963

Cuppone F.lli S.r.l.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com