Pizzaform

FORMEUSE À CHAUD

Manuel d'Utilisation et d'Entretien

PZF/30
PZF/35
PZF/40
PZF/45
PZF/50

CUPPONE

Préambule

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

Dans ce manuel, vous trouverez toutes les informations sur les formeuses à chaud de pizzas à contrôle électronique de la série PIZZAFORM.

Avant la livraison au client, l'appareil 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 2
La fondation 2
Assistance technique 2

Consignes de sécurité 3
Symboles appliqués sur l'appareil 4
Analyse des risques 5
Précautions de sécurité importantes 6

Notions préliminaires 8
Connaître l'appareil 8
Comment allumer l'appareil ? 9
Comment régler les paramètres ? 10
Caractéristiques de la pâte à travailler 12

Utilisation 13
Effectuer le façonnage des disques 20
Éteindre l'appareil 21
Problèmes durant l'utilisation 22
Fonctions spéciales : allumage automatique 24
Fonctions spéciales : nombre de pressages 24

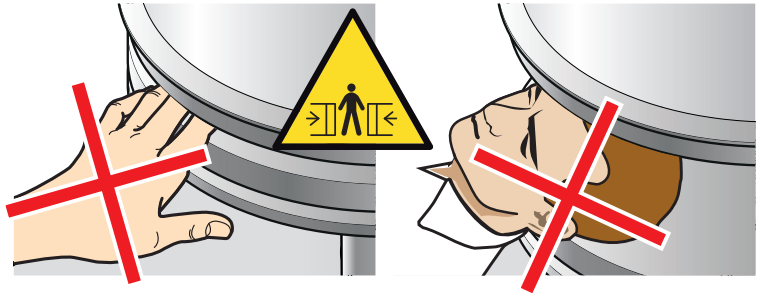
Entretien et nettoyage 25
Mises en garde 25
Nettoyage de l'appareil 25
Inutilisation de l'appareil pendant de longues périodes 26
Élimination des résidus alimentaires 26
Élimination en fin de vie utile 26

Garantie 27

Quelque chose ne fonctionne pas 28
Que faire en cas de dysfonctionnements ? 28

- 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, sur l'appareil.
- L'appareil a été conçu pour presser les boules de pâte à pizza ; toute autre utilisation est considérée impropre.
- 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.
- 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.
- 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 l'appareil 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un Centre d'Assistance, le revendeur, son agent de service ou du personnel qualifié pour éviter tout risque.
- Positionnez dans un lieu bien visible les numéros de téléphone d'urgence.
- Surveillez l'appareil tout au long de son fonctionnement, ne pas laisser de plats dans l'appareil 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 appliqués sur l'appareil



Zone avec risque d'écrasement des doigts et de la tête

Risque de surface brûlante

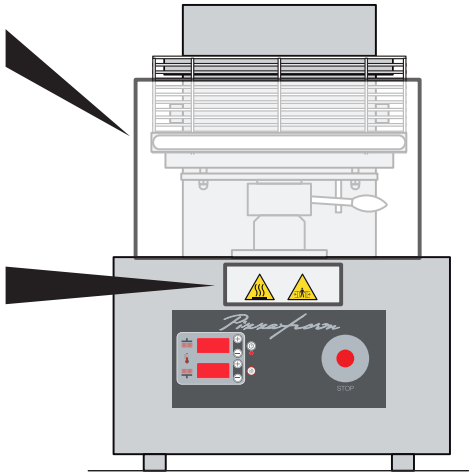
Risque d'écrasement des doigts

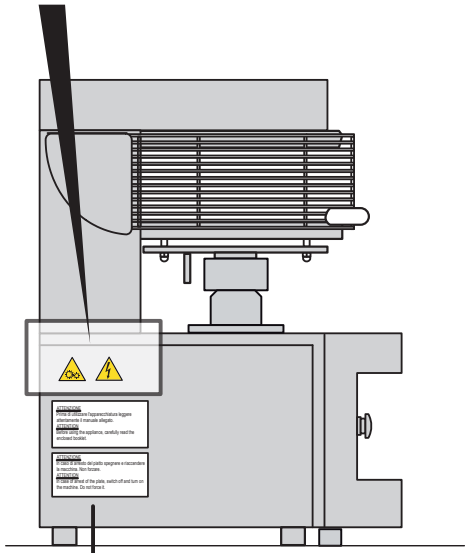
Symbole de mise à la terre

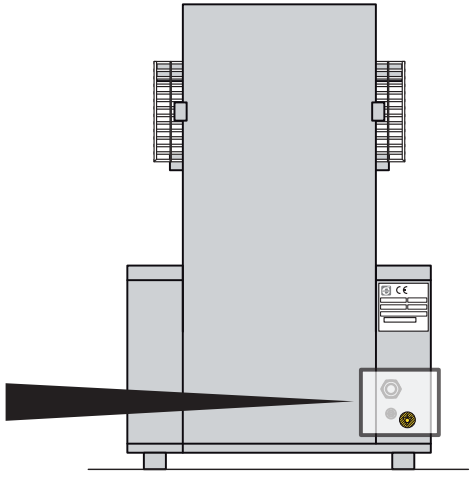
Équipotentiel

Danger d'organes en mouvement

Risque d'électrocution



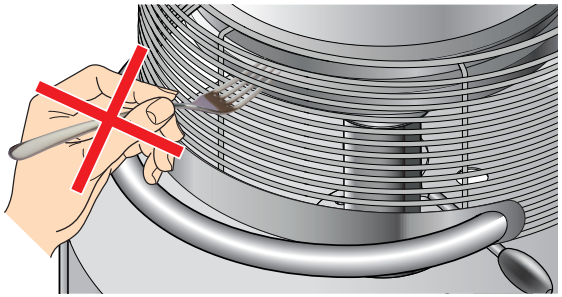




- ATTENTION : En cas d'arrêt du plateau, éteignez et rallumez-le. Ne pas forcer.
- ATTENTION : Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement le manuel ci-joint.

• Analyse des risques

- L'appareil a été conçu conformément à la Directive des machines 2006/42 / CE et au décret législatif n° 17 du 27 janvier 2010.
- Conformément à ces normes, l'évaluation de l'étendue possible du dommage a été réalisée en conséquence du risque pour la santé et la sécurité des opérateurs de l'appareil en question, découlant de la survenue d'un danger.
- Selon ces analyses, il existe des risques résiduels liés à l'utilisation de l'appareil qui ne peuvent être éliminés que par une perte de fonctionnalité de l'appareil et un coût économique plus important.
- Ces risques résiduels sont :
- La tête ou les mains de l'opérateur pourraient être écrasées par les plateaux lors du mouvement d'ouverture. Le risque résiduel est indiqué par ce pictogramme appliqué sur l'appareil.
- Risque de rupture et de projection d'objets lors de l'insertion des lames dans les protections durant la fermeture. **Ne pas insérer les mains ou d'autres objets dans la grille de protection pendant que l'appareil est en marche, pas même pour débloquer les plateaux.**



- En cas de blocage de l'appareil, éteignez et rallumez-le.
- Risque d'écrasement des doigts à la base du piston du plat. La base du piston est évasée pour permettre au doigt de glisser et d'éviter qu'il se retrouve coincé ; il reste un risque résiduel minimal d'écrasement des doigts en cas de positionnement forcé. Ne pas essayer d'intervenir à la base du piston avec l'appareil en mouvement. Le risque résiduel est indiqué par ce pictogramme appliqué sur l'appareil.
- Risque de brûlure au contact des plateaux : les surfaces des plateaux deviennent chaudes pendant l'utilisation, veuillez faire particulièrement attention. Le risque résiduel est indiqué par ce pictogramme.

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.

Précautions de sécurité importantes

Fig. 1

Certaines parties de l'appareil (par exemple les plateaux) 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 solide ou liquide, surtout s'il est à base d'alcool ou construit en matériau sensible à la chaleur, sur l'appareil.

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.

En relâchant la grille de protection durant la remontée du plateau inférieur, pour des raisons de sécurité, le mouvement se bloque et s'inverse instantanément.

Fig. 2

- Si le plateau inférieur ne parvient pas à compléter l'action d'écrasement dans le temps prédéfini, les afficheurs affichent les inscriptions **« Err rot »** ; dans ce cas, le plateau inférieur restera bloqué. Pour faire descendre le plateau, éteignez et rallumez l'appareil, et démarrer un nouveau cycle en baissant la grille de protection.
- Pour faire descendre le plateau durant un cycle déjà lancé, il suffit de relâcher la protection ; dans ce cas, le plateau reviendra en position de départ.

Fig. 1

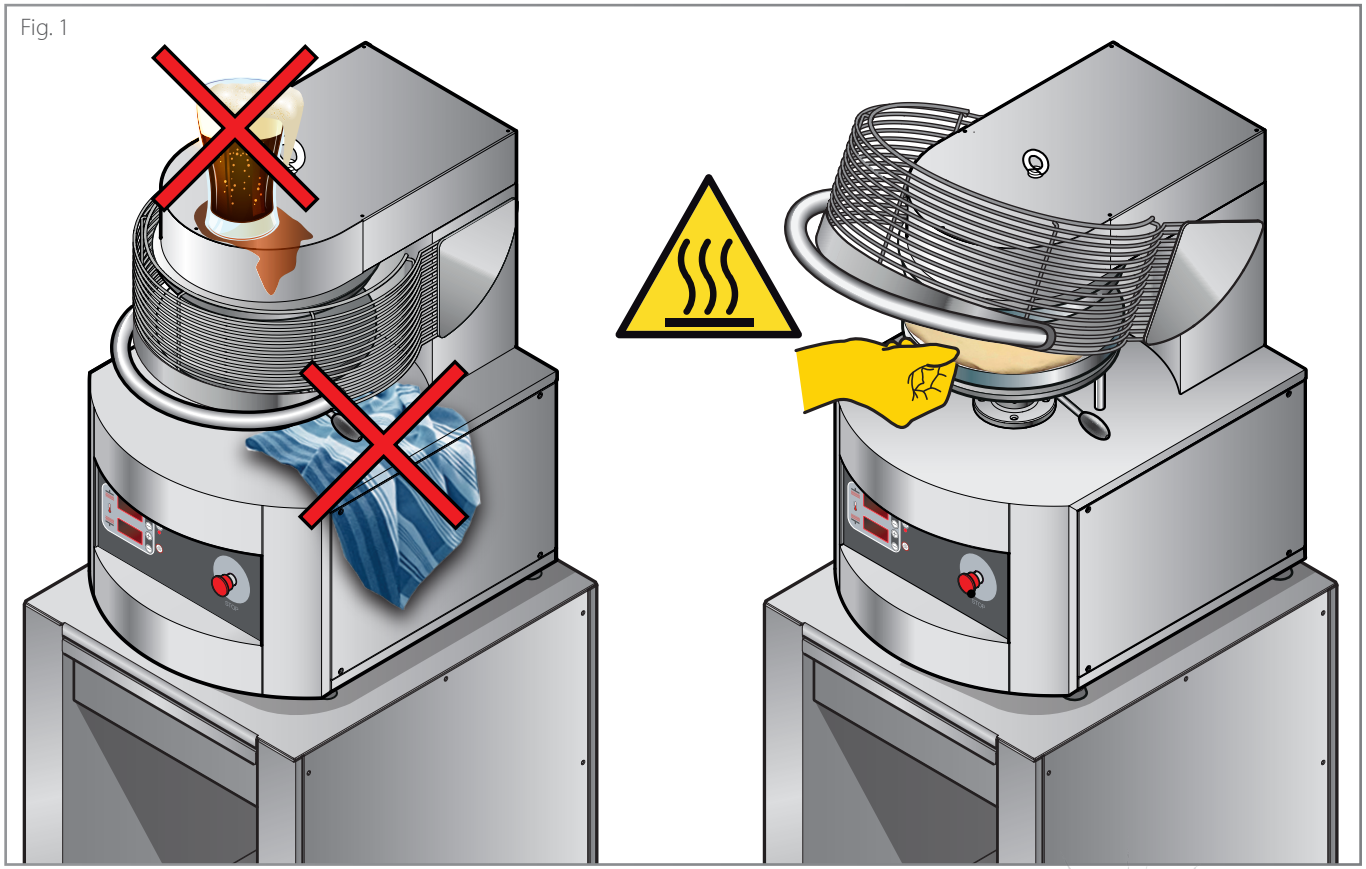
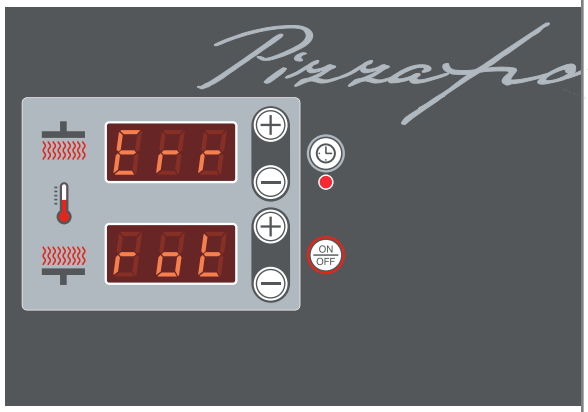


Fig. 2



Remarques

Connaître l'appareil

L'appareil est une presse spéciale pour le façonnage de disques de pâte à pizza. Son fonctionnement est très simple : en abaissant la grille de protection (1), le plateau inférieur (3) s'approche de celui supérieur (2) jusqu'à atteindre la **distance réglée avec le levier (5)** ; de cette manière, la boule de pâtes placée entre les plateaux est écrasée. **Après le temps réglé**, le plateau inférieur revient dans sa position initiale.
Pour le fonctionnement, il suffit donc de configurer seulement 4 paramètres (voir le chapitre **Comment régler les paramètres ?** à la page 10):

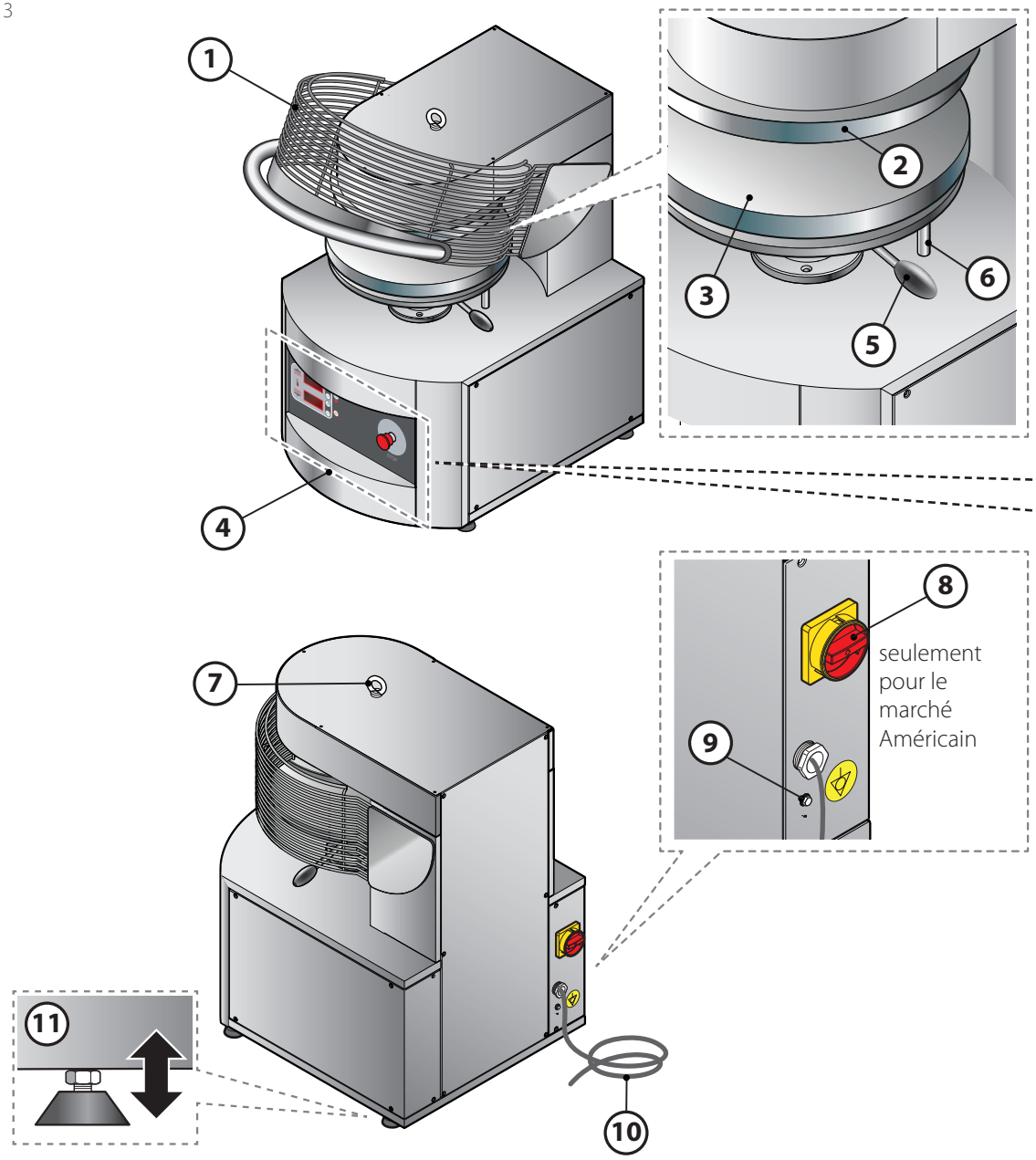
- la **température** du plateau supérieur ;
- la **température** du plateau inférieur ;
- la **distance** entre les plateaux ▶ *ce réglage sert à atteindre le diamètre souhaité du disque de pâte* ;
- **combien de temps** les plateaux doivent rester en contact ▶ *le temps de contact fixe la dimension du disque de pâte après l'avoir pressé.*

Pour plus de conseils sur les valeurs à régler, consultez le tableau à la page 12.

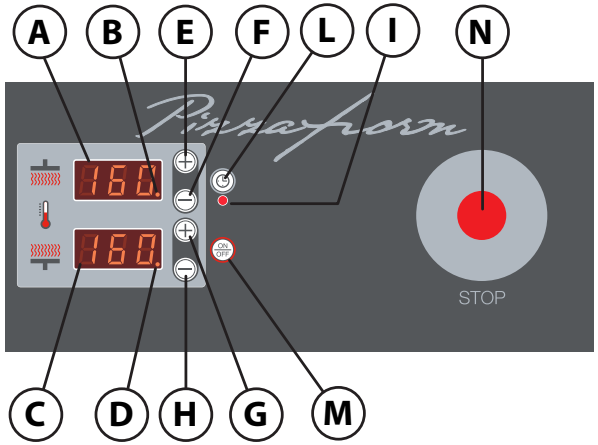
▶ Fig. 3 Les parties principales de l'appareil sont :

1 **Grille de protection et lancement du cycle** : elle évite l'insertion des mains entre les plateaux pendant le cycle en cours ; si la protection est relâchée lors de l'écrasement, le mouvement du plateau inférieur est instantanément interrompu et inversé.
2 **Plateau supérieur**
3 **Plateau inférieur**
4 **Panneau de commandes et bouton STOP d'arrêt d'urgence**
5 **Levier de réglage du pressage** : il permet de varier la distance entre les deux plateaux et donc l'épaisseur du disque de pâte ; en déplaçant le levier dans le sens antihoraire, l'épaisseur diminue, en le déplaçant dans le sens horaire, l'épaisseur augmente.
6 **Butée du levier de réglage :** elle détermine la distance minimale réglable entre les plateaux
7 **Point de levage** (monter le boulon à œil fourni)
8 **Sectionneur** (seulement pour le marché Américain)
9 **Équipotentiel**
10 **Câble d'alimentation** (non présent sur les modèles pour le marché Américain)
11 **Pieds de réglage**

Fig. 3



non présent sur les modèles pour le marché Américain



A **Afficheur**
Indique la **température réelle** du plateau supérieur.
En phase de réglage des paramètres, elle affiche la **température programmée** pour le plateau supérieur ou le **temps de contact** entre les plateaux en appuyant sur la touche (L).

B **Led afficheur**
Si la Led est allumée, cela signifie que la résistance du plateau supérieur chauffe pour atteindre la température programmée. Si la led est éteinte, la température programmée a été atteinte.

C **Afficheur**
Indique la **température réelle** du plateau inférieur.
En phase de réglage des paramètres, elle affiche la **température programmée** pour le plateau inférieur.
Avec l'appareil éteint, en appuyant sur la touche ON / OFF (M) pendant quelques secondes, le temps de « compte à rebours » (mise en marche programmée) s'affiche.

D **Led afficheur**
Si la Led est allumée, cela signifie que la résistance du plateau inférieur chauffe pour atteindre la température programmée. Si la led est éteinte, la température programmée a été atteinte.

E **Touche +**
Elle permet d'augmenter la **température du plateau supérieur** ou le **temps de contact** des plateaux. Avec l'appareil éteint, elle permet d'afficher sur les afficheurs (A) et (C) le **nombre de pressages effectués**.

F **Touche -**
Elle permet de diminuer la **température du plateau supérieur** ou le **temps de contact** des plateaux.

G **Touche +**
Elle augmente la **température du plateau inférieur**.

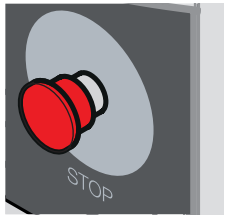
H **Touche -**
Elle diminue la **température du plateau inférieur**.

I **Led Timer**
Led fixe : avec l'appareil allumé, elle indique que le réglage du temps de contact des plateaux est en cours.
Led clignotante : avec l'appareil éteint, elle indique que la fonction d'allumage programmé est activée.

L **Touche Timer**
Avec l'appareil allumé, elle permet de régler le temps de contact des plateaux en secondes affiché sur l'afficheur (A).

M **Touche ON/OFF**
Elle allume et éteint l'appareil ; avec l'appareil éteint, appuyée pendant quelques secondes, elle active la fonction de « compte à rebours » (allumage programmé).

N **Bouton STOP d'urgence**



La pression du bouton rouge STOP arrête l'appareil et interrompt la montée du plateau inférieur en cas d'urgence (par exemple si un objet reste coincé entre les plateaux).
Il doit donc être utilisé en cas de besoin réel et non comme interrupteur ON / OFF pour l'arrêt habituel de l'appareil à la fin de la journée de travail.
Si vous appuyez dessus, pour rétablir les conditions d'utilisation, débloquez le bouton en le tournant dans le sens horaire (l'afficheur affichera l'inscription « PIF 197 » qui n'est PAS une alarme mais indique la version de la carte) ; puis rallumez l'appareil avec la touche ON / OFF (M) et redémarrez le cycle comme d'habitude, c'est-à-dire en baissant la grille de protection (1), pour ramener le plateau en position de départ.

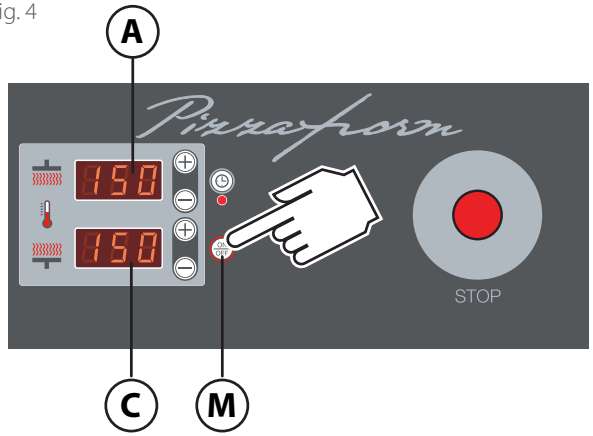
Comment allumer l'appareil ?

▶ Fig. 4

L'appareil s'allume en appuyant sur la **touche ON/OFF (M)**.
Quelques secondes après, l'afficheur :
(A) ▶ indique la température actuelle du plateau supérieur
(C) ▶ indique la température actuelle du plateau inférieur.

Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez si le **bouton STOP d'urgence** est enfoncé ; si oui, débloquez-le en le tournant dans le sens horaire.

Fig. 4



Comment régler les paramètres ?

Pour le fonctionnement, il suffit donc de configurer seulement 4 paramètres :

- la **température** du plateau supérieur ;
- la **température** du plateau inférieur ;
- la **distance** entre les plateaux ▶ *ce réglage sert à atteindre le diamètre souhaité du disque de pâte* ;
- **combien de temps** les plateaux doivent rester en contact ▶ *le temps de contact fixe la dimension du disque de pâte après l'avoir pressé.*

Pour plus de conseils sur les valeurs à régler, consultez le tableau à la page 12.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DES PLATEAUX

Conseils : il est conseillé de régler la même température pour le plateau supérieur et celui inférieur.
Température conseillée : **150 °- 160 °C (302 °F - 320 °F)** à augmenter en cas de travail intense.

▶ Fig. 5
Pour régler la température du **plateau supérieur** appuyez sur la**touche « + » (E)** ou **« - » (F)** ; l'**afficheur (A)** commence à clignoter ; appuyez sur la **touche « + » (E)** ou **« - » (F)** jusqu'à l'atteinte de la température souhaitée. Au terme du clignotement, la température réglée est mémorisée.

▶ Fig. 6
Pour régler la température du **plateau inférieur,** appuyez sur la **touche « + » (G)** ou **« - » (H)** ; l'**afficheur (C)** commence à clignoter ; appuyez sur la **touche « + » (G)** ou **« - » (H)** jusqu'à l'atteinte de la température souhaitée. Au terme du clignotement, la température réglée est mémorisée.

La température réglée, lorsque l'appareil est éteint, sera mémorisée et proposée à nouveau au prochain redémarrage.

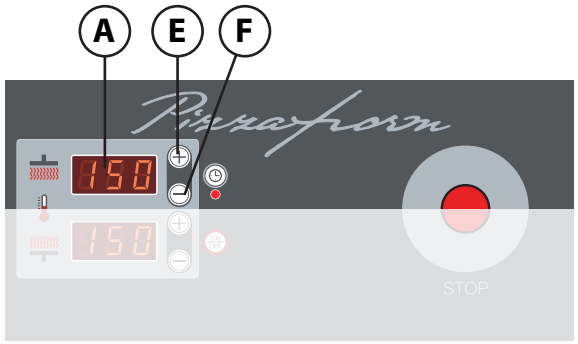


Fig. 5

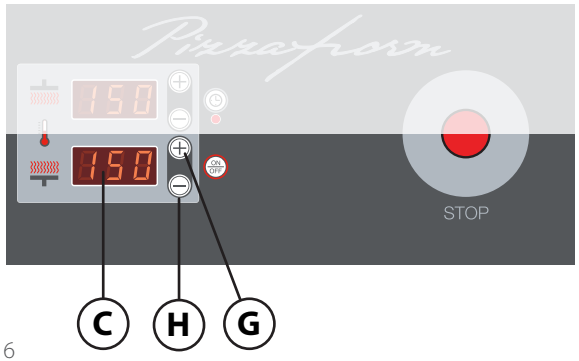


Fig. 6

RÉGLAGE DU TEMPS DE CONTACT DES PLATEAUX

À quoi sert-il ? le **temps de contact fixe la dimension** du disque de pâte après l'avoir pressé.
Conseils : Temps conseillé : **0.6-0.8 secondes**
cette durée varie selon l'état de fermentation de la pâte, sa température et le type de farine utilisée. Pour une pâte qui n'est pas complètement fermentée ou froide, qui a tendance à rétrécir, augmentez le temps de contact.

▶ Fig. 7
Il est possible de régler le temps de contact entre les plateaux de 0 à 10 secondes. Pour effectuer ce réglage, appuyez sur la **touche « timer » (L)** ; la **led (I)** s'allume, l'**afficheur (A)** commence à clignoter et affiche le temps programmé ; appuyez sur les **touches « + » (E)** ou **« - » (F)** jusqu'à atteindre le temps souhaité.
Au terme du clignotement, la temps programmé est mémorisé.

Le temps de contact réglé au moment de l'extinction de l'appareil sera mémorisé et proposé à nouveau au prochain redémarrage.

RÉGLAGE DE LA DISTANCE ENTRE LES PLATEAUX

À quoi sert-il ? Ce réglage sert **à atteindre le diamètre du disque de pâte, et non pas à fixer sa taille** (pour ce réglage, il faut agir sur le temps de contact des plateaux).
Conseils : Lors du réglage, il faut tenir compte du poids de la boule de pâte à presser et du diamètre à atteindre.

▶ Fig. 8
Tournez le **levier (5)** jusqu'à atteindre la distance entre les plateaux souhaitée.
En déplaçant le levier dans le sens :

- **anti-horaire** la distance entre les plateaux **diminue**
  ▶ on obtient ainsi des disques de pâte plus **fins**
- **horaire** la distance entre les plateaux **augmente**
  ▶ on obtient ainsi des disques de pâte plus **épais**.

La **butée (6)** empêche que l'on puisse diminuer excessivement la distance entre les plateaux et par conséquent, l'épaisseur de la pâte.

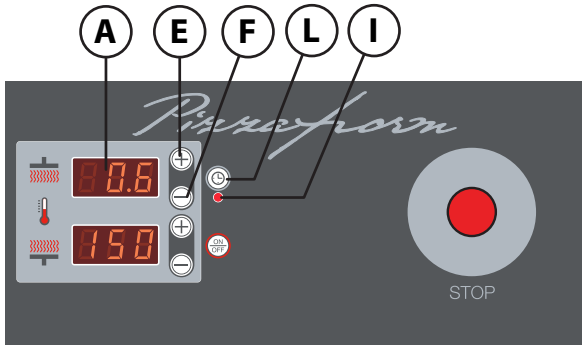


Fig. 7

Fig. 9

Dans la configuration standard de l'appareil, le plateau inférieur et celui supérieur sont légèrement évasés dans la partie finale. **A** Cela sert à accumuler une plus grande quantité de pâte dans la zone périphérique du disque ; elle servira à créer la bordure pendant la cuisson.

Si la quantité de pâtes utilisée est insuffisante **B** ou si le réglage du pressage n'est pas correct **C**, le disque de pâte pourrait ne pas avoir une bordure bien développée.

Si l'appareil en votre possession possède les plateaux sans fraisage, il ne sera pas possible d'obtenir la bordure.

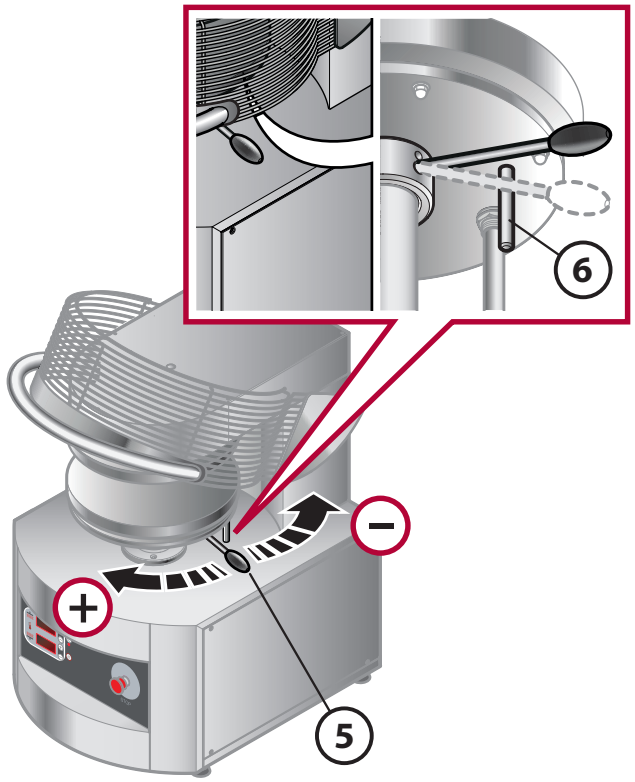


Fig. 8

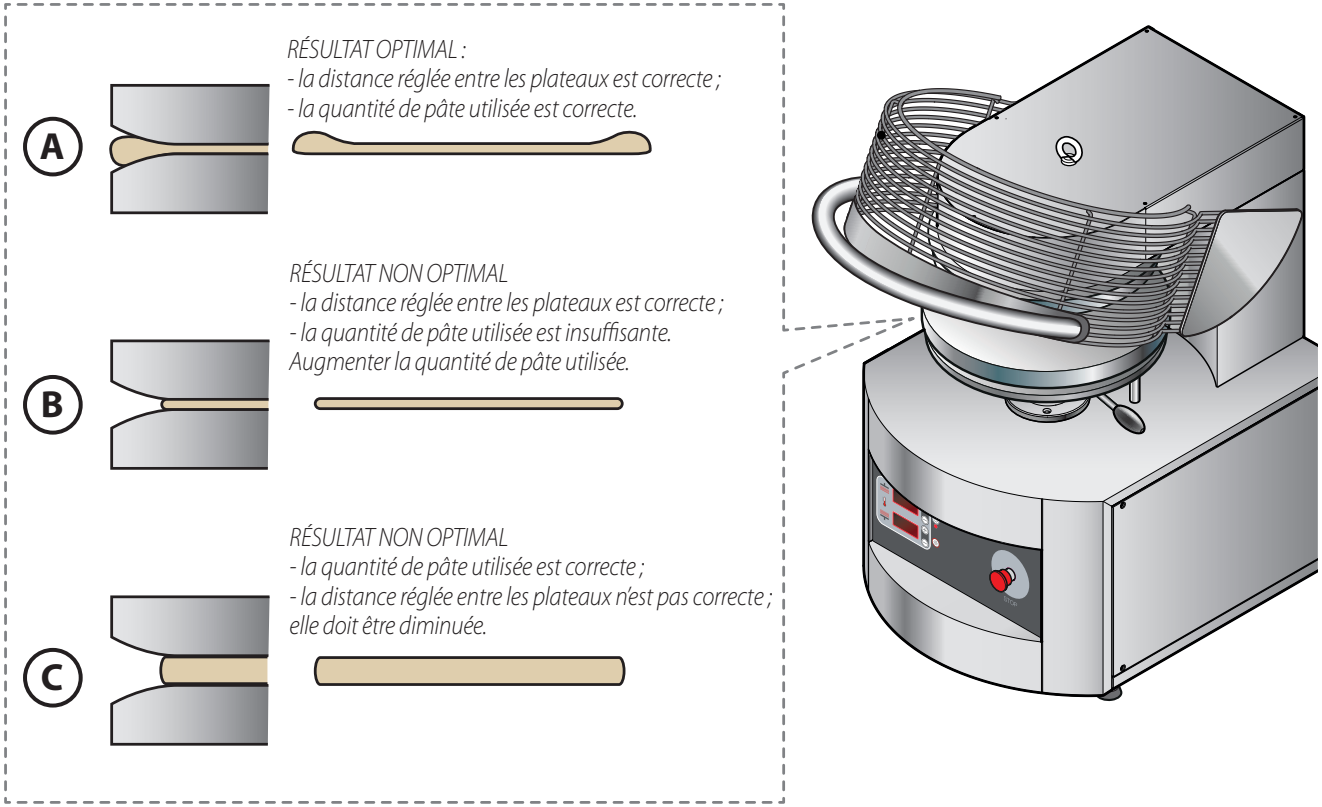


Fig. 9

CONSEILS SUR LE RÉGLAGE DES PARAMÈTRES DE PIZZAFORM

	QUE DÉTERMINE-T-IL ?	VALEURS CONSEILLÉES
TEMPÉRATURE DES PLATEAUX	Régler la même température pour le plateau supérieur et celui inférieur.	température conseillée à augmenter en cas de travail intense : **150 °-160 °C (302°F - 320°F)**
TEMPS DE CONTACT DES PLATEAUX	Le **temps de contact fixe la taille** du disque de pâte après l'avoir pressé.	temps conseillé : **0,6 - 0,8 secondes** le temps varie selon l'état de fermentation de la pâte, sa température et le type de farine utilisée. Pour une pâte qui n'est pas complètement fermentée ou froide, qui a tendance à rétrécir, augmentez le temps de contact.
DISTANCE ENTRE LES PLATEAUX	Ce réglage sert **à atteindre le diamètre du disque de pâte, et non pas à fixer sa taille** (pour ce réglage, il faut agir sur le temps de contact). Lors du réglage, il faut tenir compte du poids de la boule de pâte à presser et du diamètre à atteindre.	En tournant le **levier frontal (5), il est possible de régler la distance souhaitée entre les plateaux** ; en déplaçant le levier dans le sens anti-horaire, l'épaisseur diminue, en le déplaçant dans le sens horaire l'épaisseur augmente. Plus les plateaux seront proches, plus l'épaisseur du disque de pâte sera fine. La butée (6) empêche que l'on puisse diminuer excessivement la distance entre les plateaux et par conséquent, l'épaisseur de la pâte.

Caractéristiques de la pâte à travailler

Pour d'excellents résultats finaux, il est préférable de respecter certaines indications sur les caractéristiques de la pâte à travailler.

	QUE DÉTERMINE-T-IL ?	VALEURS CONSEILLÉES		
		Mod.	De...	À...
POIDS DE LA PÂTE	Le **poids** correct de la pâte à travailler est important pour un bon résultat final.	**PZF30**	160 g [0,35 livres]	300 g [0,66 livres]
		PZF35	200 g [0,44 livres]	350 g [0,77 livres]
		PZF40	250 g [0,55 livres]	450 g [1 livres]
		PZF45	400 g [0,88 livres]	600 g [1,32 livres]
		PZF50	600 g [1,32 livres]	800 g [1,76 livres]
TEMPÉRATURE DE LA PÂTE	Une fermentation et une température correctes de la pâte à travailler déterminent une obtention facile du diamètre du disque et un meilleur résultat lors de la cuisson ; pour cette raison, utilisez toujours une pâte bien levée et non froide (sortez-la du réfrigérateur au moins deux heures avant de commencer à travailler).	température conseillée : minimum **10 ° - 12 °C (50°F - 54°F)**		

Lors de la première utilisation de l'appareil, il est indispensable d'effectuer quelques opérations de préparation préliminaires ; successivement, il est possible de passer à la phase de travail.

		OPÉRATION À FAIRE	À QUOI SERT-ELLE ?	QUAND DOIT-ELLE ÊTRE EFFECTUÉE ?	CHAPITRE ET PAGE DE RÉFÉRENCE
	1	**Avec l'appareil froid, nettoyez soigneusement** les surfaces en inox externes et **dégraissez et désinfectez les plateaux**.	Le nettoyage garantit les conditions hygiéniques optimales pour les préparations.	Cette opération doit être effectuée lors de la première utilisation et par la suite, si nécessaire.	▶ chap. **Nettoyage de l'appareil** à la page **25**
	2	**Si cela n'a pas déjà été fait par l'installateur en phase de test**, allumez l'appareil et réglez la température à une valeur de **160 °C/ 320°F** en la maintenant pendant au moins **1 heure, sans travailler aucun aliment**. La formeuse doit être surveillée pendant tout ce temps.	Cette opération sert à faire évaporer l'humidité des matériaux isolants ; pendant cette période, l'appareil peut produire des fumées et odeurs désagréables qui disparaîtront progressivement durant les cycles de fonctionnement suivants.	Cette opération doit être effectuée seulement lors de la première utilisation de l'appareil ou après de longues périodes d'inutilisation.	▶ chap. **Comment allumer l'appareil ?** à la page **9** et chapitre **Comment régler les paramètres ?** à la page **10**
	3	**Procédure de huilage et libération d'amidon** sur les plateaux.	Cette opération permet d'améliorer l'étirement de la pâte sur les plateaux et par conséquent le résultat final. Lors de cette opération, portez des gants de cuisine et faites très attention à ne pas vous brûler car les plateaux sont très chauds.	Cette opération doit être effectuée lors de la première utilisation et après chaque nettoyage en profondeur des plateaux.	▶ chap. **Procédure de huilage des plateaux et libération de l'amidon** à la page **14**
	4	**Préparer la table de préparation des pizzas.**	Après avoir pressé et posé les disques de pâte sur la table de préparation des pizzas, il est parfois difficile de les faire glisser sur la pelle. Cela se produit parce que le disque de pâte libère normalement de l'humidité qui le colle à la table de préparation.	Cette opération doit être effectuée après chaque nettoyage en profondeur de la table de préparation des pizzas ou au besoin.	▶ chap. **Procédure de préparation de la table de préparation des pizzas** à la page **16**
FAÇONNAGE	5	**Effectuer le façonnage des disques.**			▶ chap. **Effectuer le façonnage des disques** à la page **20**

Opérations préliminaires

PROCÉDURE DE HUILAGE DES PLATEAUX ET LIBÉRATION DE L'AMIDON

Cette opération doit être effectuée lors de la première utilisation et répétée après chaque nettoyage en profondeur des plateaux.

▶ Fig. 10

1. Si ce n'est déjà fait, dégraissez les plateaux avec un produit adapté aux surfaces en acier inoxydable en contact avec les aliments ; éliminez soigneusement les résidus de dégraissant avec une éponge douce imbibée d'eau et séchez soigneusement.

2. Allumez l'appareil successivement :
   - réglez la température des plateaux supérieure et inférieure à **150 °-160 °C (302°F - 320°F) ;**
   - réglez la distance entre les plateaux de manière à former un disque de pâte au diamètre souhaité ;
   - réglez le temps de contact des plateaux.

   ▶ voir le chapitre **Comment allumer l'appareil ?** à la page **9** et le chapitre **Comment régler les paramètres ?** à la page **10**

3. Préparez à proximité de Pizzaform une boule de pâte farinée.

4. Attendez que les plateaux atteignent la température programmée : les **afficheurs (A)** et **(C)** affichent la **température réelle** des plateaux supérieure et inférieure (dans l'exemple 70 °C / 158°F) ; pour connaître en revanche la **température programmée** (c'est à dire à atteindre), appuyez sur la **touche « + » (E)** ou **« - » (F)**. Les leds à côté de la température fournissent également les informations utiles :

led allumée ▶ la température programmée n'a pas été encore atteinte et les résistances du plateau chauffent pour l'atteindre (ex.150 °C/ 302°F) ; il n'est pas encore possible d'effectuer le façonnage des disques

led éteinte ▶ la température programmée a été atteinte ; il est possible d'effectuer le façonnage des disques

Versez successivement une petite quantité d'huile d'olive sur un morceau d'essuie-tout.

5. Passez l'essuie-tout huilé sur toute la surface des plateaux supérieur et inférieur.

Attention, l'opération doit être faite avec les plateaux très chauds, le risque de brûlures subsiste donc. C'est pourquoi faites très attention et équipez-vous d'équipements de protection appropriés (ex. Gants de cuisine).

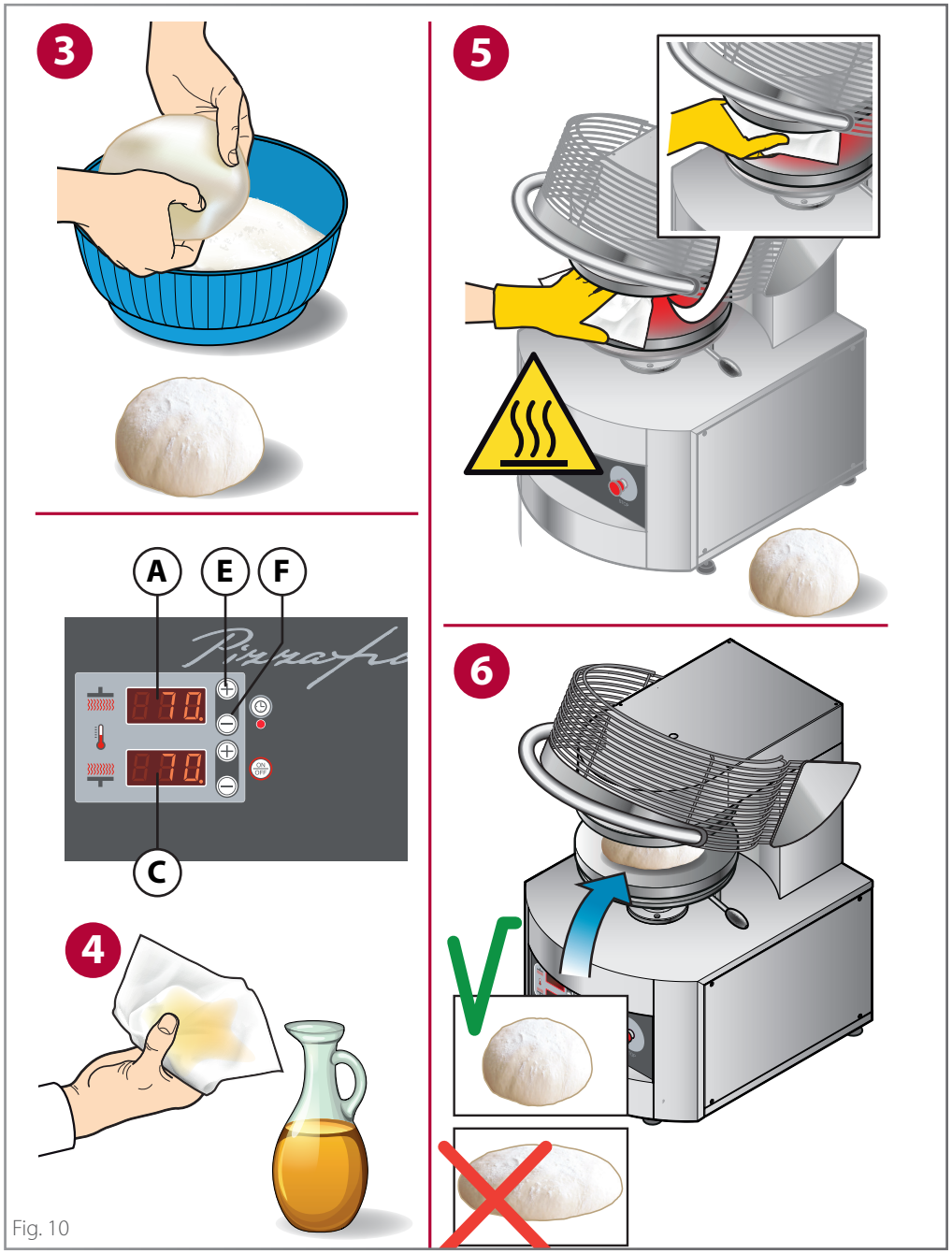


Fig. 10

6 Après avoir huilé les plateaux, positionnez la boule de pâte légèrement farinée, exactement au centre du plateau inférieur. **Il est très important d'effectuer cette opération aussitôt après avoir huilé les plateaux pour éviter que la partie liquide de l'huile ne s'évapore, en laissant un résidu collant sur les plateaux.**

7 Baissez la grille de protection. Le plateau inférieur s'approchera automatiquement de celui supérieur jusqu'à ce qu'il presse la boule de pâte. Après le temps de contact prévu, le plateau inférieur reviendra à la position de départ.

8 Relâchez la grille de protection et retirez le disque de pâte **en faisant attention à ne pas se brûler sur les surfaces des plateaux** (utilisez des équipements de protection individuelle, par exemple des gants thermiques).

9 Retirez rapidement le disque à peine créé et roulez-le rapidement en formant une boule (comme on le fait avec un morceau de papier à jeter). Repositionnez la boule à peine formée au centre du plateau inférieur et procédez à un autre pressage. Répétez cette opération 4 fois.

10 On obtiendra une pâte trop travaillée qui aura libéré tout son amidon sur les plateaux. Ne pas utiliser la boule de pâte utilisée pour cette procédure pour la consommation alimentaire.

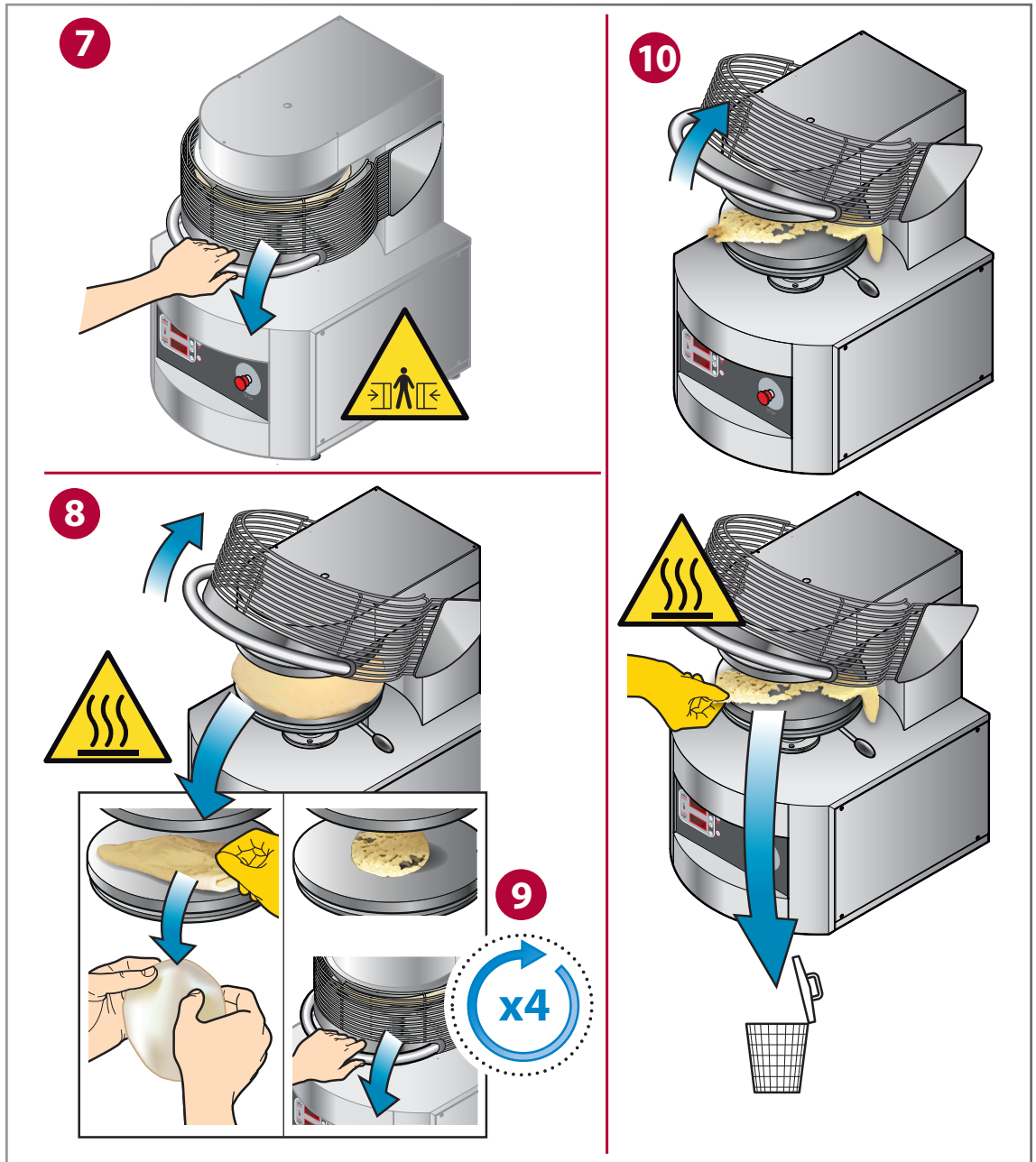


Fig. 11

PROCÉDURE DE PRÉPARATION DE LA TABLE DE PRÉPARATION DES PIZZAS

Une fois que les disques de pâte ont été pressés et posés sur la table de préparation des pizzas, après la garniture, **il est parfois difficile de les faire glisser sur la pelle**.
Cela se produit parce que les disques de pâte, une fois pressés, libère normalement de l'humidité qui les colle à la table de préparation. Pour résoudre cet inconvénient, il est nécessaire de préparer la table de préparation des pizzas en utilisant l'une des deux méthodes proposées, toutes deux valables et efficaces.

Méthode 1

Fig. 12

1 2 3 Préparez le disque de pâte normalement.

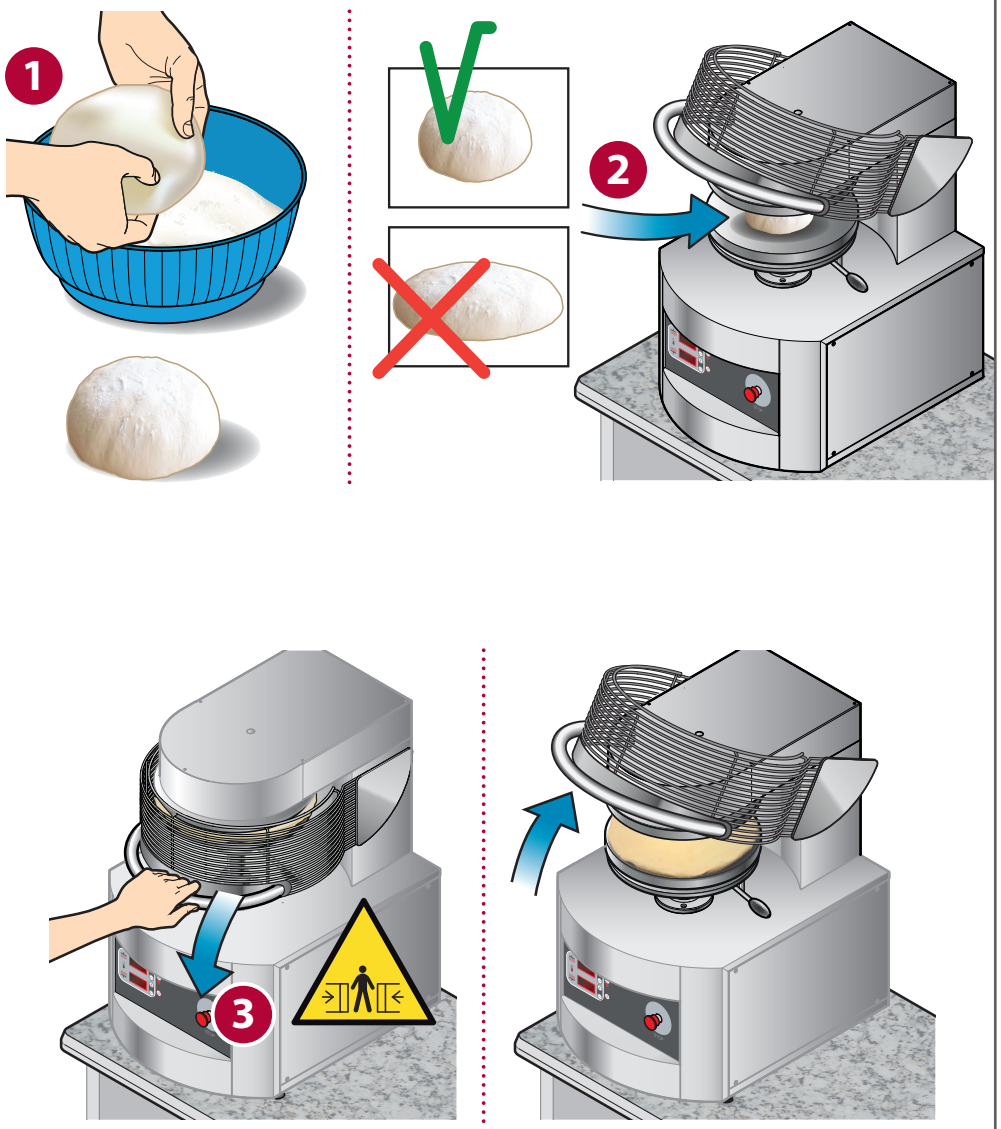
Fig. 13

4 Équipés de gants, retirez le disque à peine préparé du plateau de la formeuse et posez-le sur la table de préparation des pizzas ;
5 Attendez environ 5 secondes puis 6 retirez-le : une légère trace d'humidité restera sur la table de préparation des pizzas.
7 Saupoudrez légèrement la zone d'humidité avec de la farine.
8 Posez le disque de pâte sur la farine et 9 utilisez-le pour répartir uniformément la farine : un dépôt d'amidon solidifié se formera et ne permettra plus à la pâte de coller à la table de préparation.
10 S'il y a trop de farine, balayez-la avec une brosse à poils souples.

La table de préparation est prête pour être utilisée.

Attention, pour récupérer les disques de pâte garnis, la pelle doit être maintenue aussi parallèle que possible à la table de préparation des pizzas pour faire glisser plus facilement les pizzas sur la pelle et éviter de retirer le dépôt d'amidon solidifié.

Fig. 12



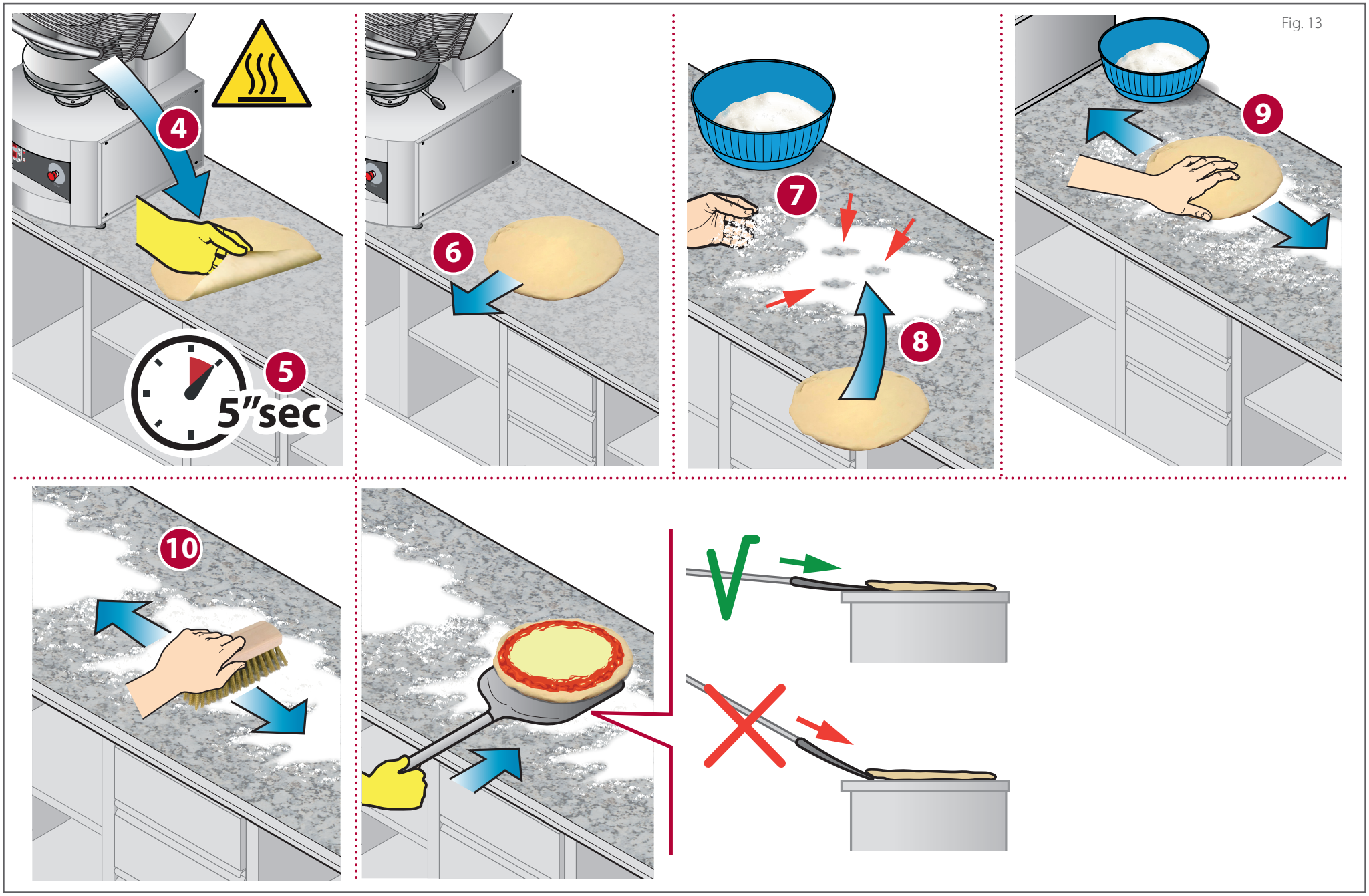


Fig. 13

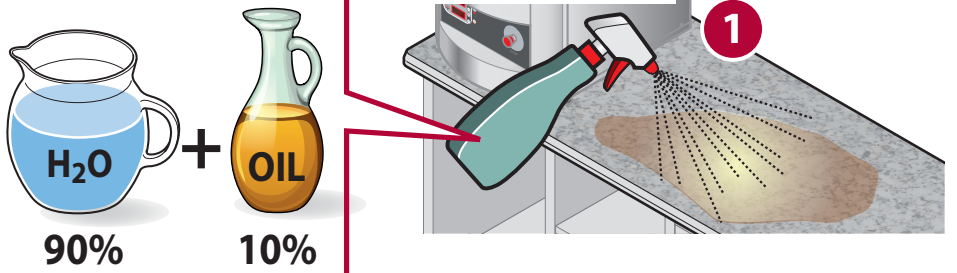
Méthode 2

Fig. 14

1 Vaporisez légèrement la table de préparation des pizzas avec un mélange d'eau (90 %) et d'huile (10 %)(agitez la solution pour mélanger les deux composants le plus possible).

2 Saupoudrez de farine les endroits mouillés.

Fig. 14



Exemples :
Pour obtenir ...
1 litre (1000ml) de mélange :
900 ml d'eau et 100 ml d'huile

1/2 litre (500 ml) de mélange :
450 ml d'eau et 50 ml d'huile

250 ml de mélange :
225 ml d'eau et 25 ml d'huile

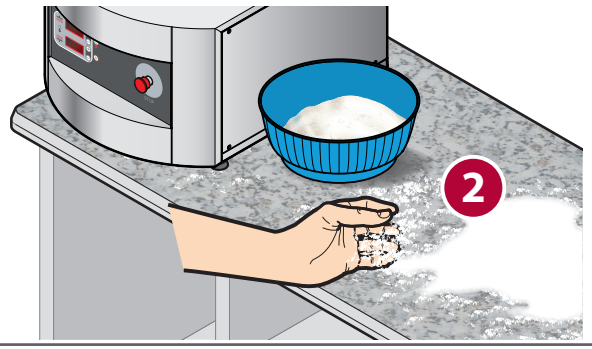


Fig. 15

3 4 5 Préparez le disque de pâte normalement.

6 Muni de gants, retirez le disque à peine préparé du plateau de la formeuse, posez-le sur la surface enfarinée et 7 utilisez-le pour répartir uniformément la farine.

8 Attendez environ 5 minutes pour créer une « croûte » d'amidon qui rend la table à pizza anti-adhérente d'une manière tout à fait naturelle.

9 S'il y a trop de farine, balayez-la avec une brosse à poils souples.

Attention, pour récupérer les disques de pâte garnis, la pelle doit être maintenue aussi parallèle que possible à la table de préparation des pizzas pour faire glisser plus facilement les pizzas sur la pelle et éviter de retirer le dépôt d'amidon solidifié.

Fig. 15

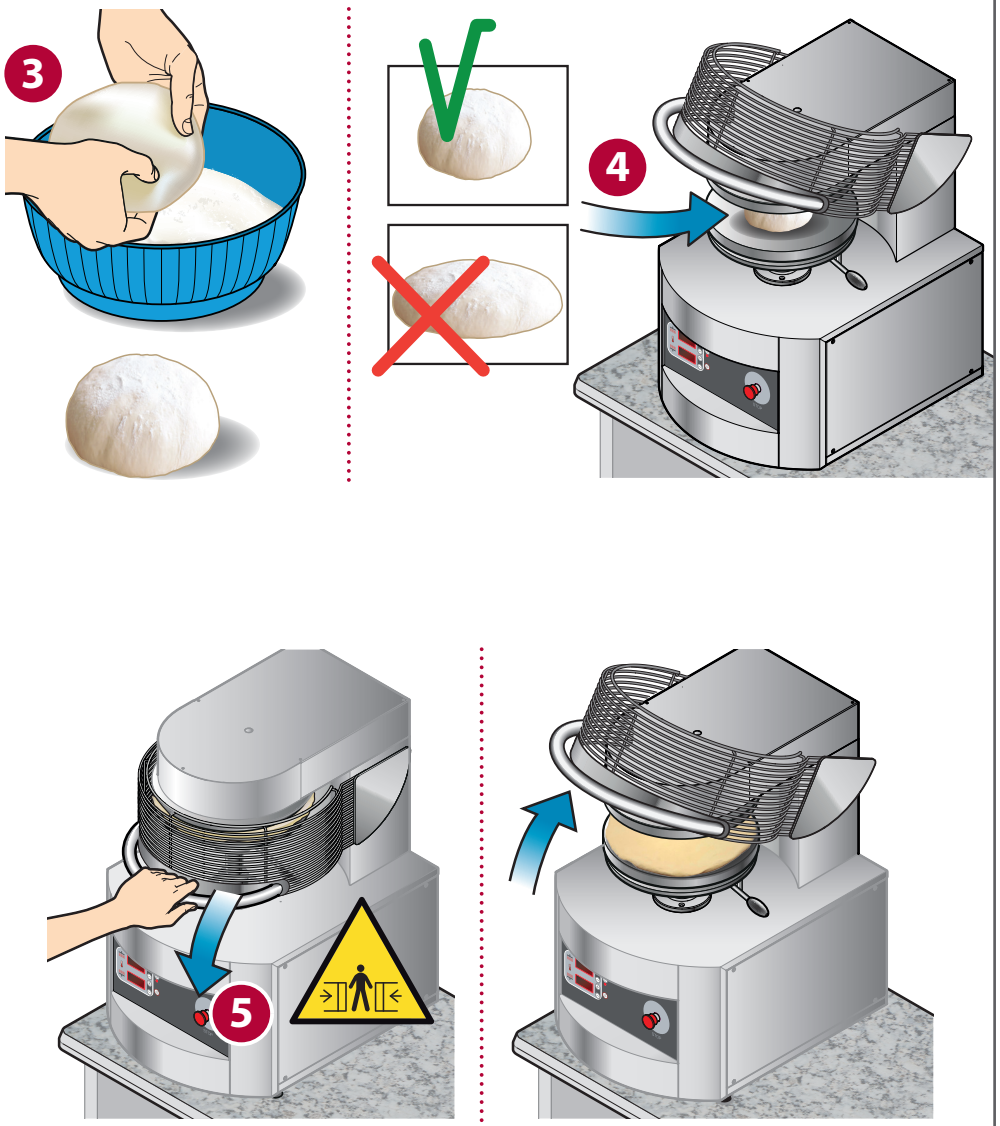
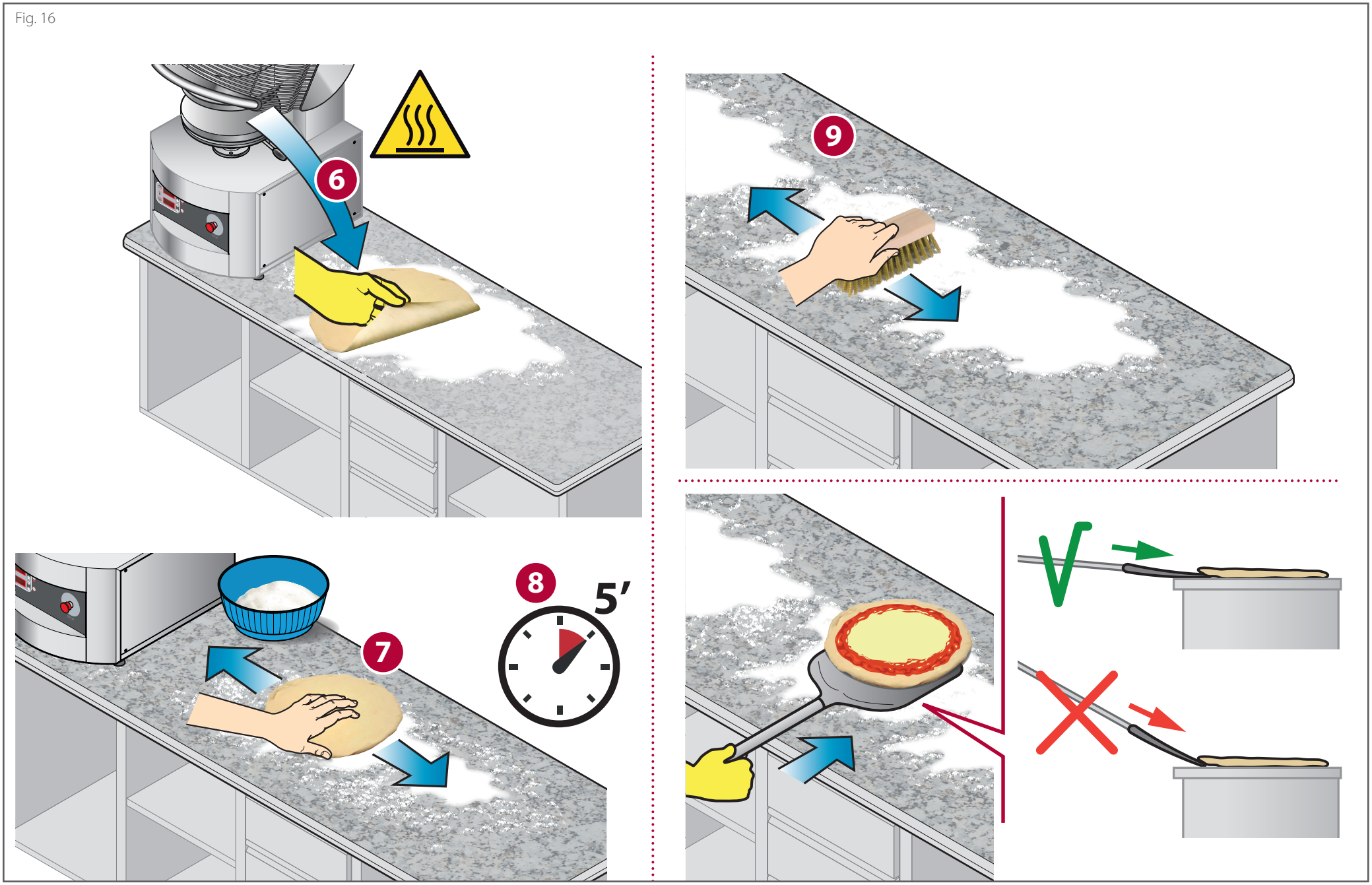


Fig. 16



Effectuer le façonnage des disques

Après avoir effectué les opérations préliminaires décrites dans le chapitre précédent, il est possible de procéder à la préparation de la pâte. Si nécessaire, réglez à nouveau les paramètres d'utilisation :

- la température du plateau supérieur ;
- la température du plateau inférieur ;
- la distance entre les plateaux ;
- le temps de contact des plateaux.

▶ voir le chapitre **Comment régler les paramètres ?** à la page **10**

▶ Fig. 17

Avant de commencer le façonnage des disques de pâte, il est nécessaire que les deux plateaux atteignent la température programmée. Les **afficheurs (A)** et **(C)** affichent la **température réelle** des plateaux supérieur (afficheur A) et inférieur (afficheur C) (dans l'exemple 70 °C / 158°F), pour connaître en revanche la **température programmée** (c'est à dire celle à atteindre), appuyez sur la **touche « + » (E)** ou **« - » (F)** (temp. plateau supérieur) ou bien la **touche « + » (G)** ou **« - » (H)** (temp. plateau inférieur) (dans l'exemple, la température programmée est de 150 °C/ 302°F). Les leds à côté de la température fournissent également les informations utiles :

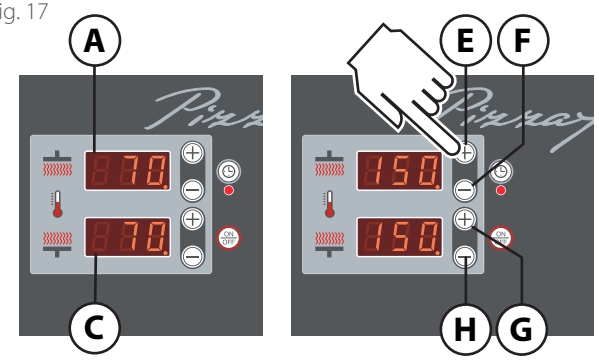
led allumée ▶ la température programmée n'a pas été encore atteinte et les résistances du plateau chauffent pour l'atteindre (ex.150 °C/ 302°F) ; il n'est pas encore possible d'effectuer le façonnage des disques

led éteinte ▶ la température programmée a été atteinte ; il est possible d'effectuer le façonnage des disques

▶ Fig. 18

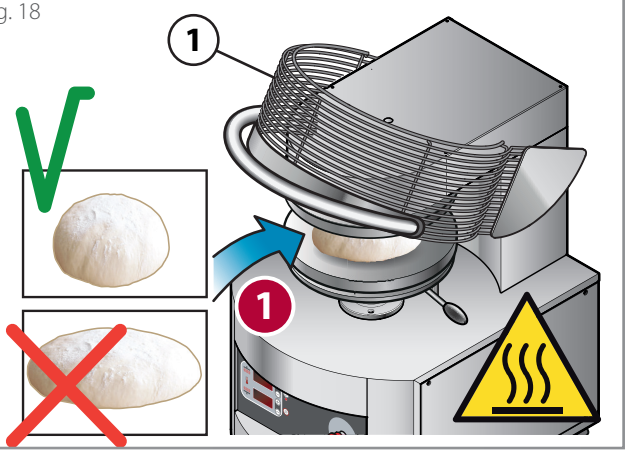
1. Postionnez une boule de pâte, légèrement enfarinée, exactement au milieu du plateau inférieur **sans l'aplatir durant la manipulation**. **Faites attention à ne pas vous brûler sur les surfaces très chaudes des plateaux** (utilisez des équipement de protection individuelle, par exemple des gants thermiques).

Fig. 17



température réelle **température programmée**

Fig. 18



Voici ci-dessous quelques conseils sur les caractéristiques de la pâte à utiliser :

Poids de la pâte			Température de la pâte
Le **poids** correct de la pâte à travailler est important pour un bon résultat final.			Une fermentation et une température correctes de la pâte à travailler déterminent une obtention facile du diamètre du disque et un meilleur résultat lors de la cuisson ; pour cette raison, utilisez toujours une pâte bien levée et non froide (sortez-la du réfrigérateur au moins deux heures avant de commencer à travailler).
Mod.	De...	À...	température conseillée minimale **10 ° - 12 °C (50°F - 54°F)**
PZF30	160 g [0,35 lb]	300 g [0,66 lb]	
PZF35	200 g [0,44 lb]	350 g [0,77 lb]	
PZF40	250 g [0,55 lb]	450 g [1 lb]	
PZF45	400 g [0,88 lb]	600 g [1,32 lb]	
PZF50	600 g [1,32 lb]	800 g [1,76 lb]	

▶ Fig. 19

2 Baissez la **grille de protection (1)**. Le plateau inférieur s'approchera automatiquement de celui supérieur jusqu'à ce qu'il presse la boule de pâte. Après le temps de contact prévu, le plateau inférieur reviendra à la position de départ.

▶ Fig. 20

3 Relâchez la **grille de protection (1)** ;

La grille de protection doit être relâchée seulement lorsque le plateau inférieur a fini le pressage et est revenu en position de départ ; cependant, si vous souhaitez anticiper la remontée afin de réduire le diamètre du disque de pâte, relâchez la grille avant la fin du cycle.

4 Retirez le disque de pâte **en faisant attention à ne pas vous brûler sur les surfaces très chaudes des plateaux** (utilisez des dispositifs de protection individuelle, par exemple des gants thermiques).

Vérifiez si le résultat est satisfaisant ; si ce n'est pas le cas :

- essayez de modifier les paramètres précédemment réglés (températures, temps de contact et distance entre les plateaux), voir la page 12;
- consultez le tableau à la page 12 pour quelques conseils pratiques ;
- consultez le tableau à la page 22.

Éteindre l'appareil

▶ Fig. 21

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche **ON/OFF (M)**.
Lors de l'extinction, toutes les données programmées (températures des plateaux et temps de contact) sont mémorisées et proposées à nouveau lors du redémarrage de l'appareil.

Ne pas utiliser le bouton rouge de STOP (N) pour éteindre l'appareil. Il doit être utilisé en cas de besoin réel et **non comme interrupteur ON / OFF pour l'arrêt** habituel de l'appareil à la fin de la journée de travail.

Fig. 19

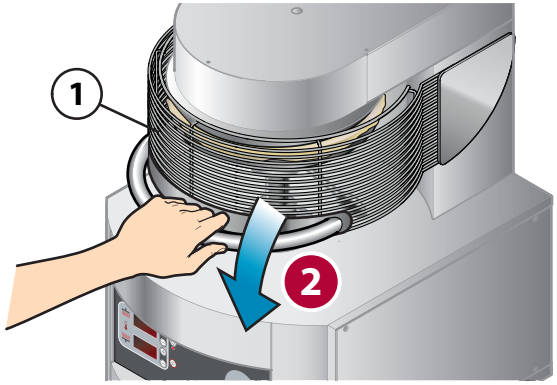


Fig. 20

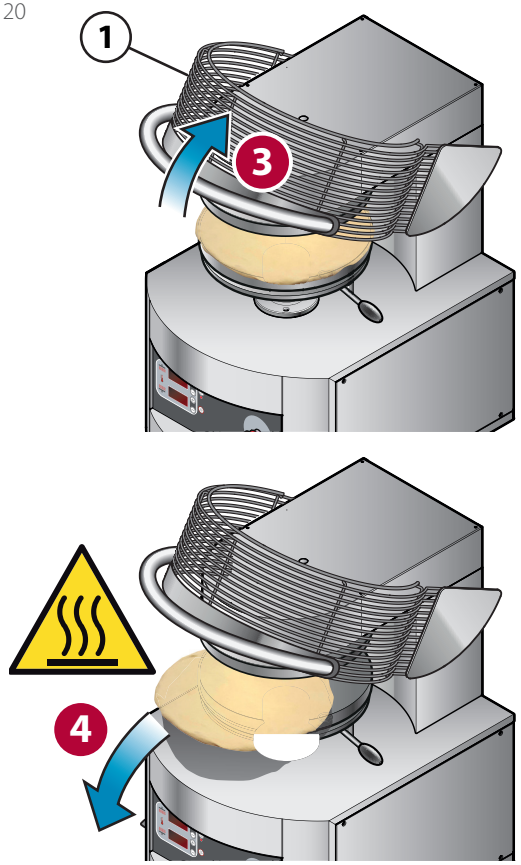
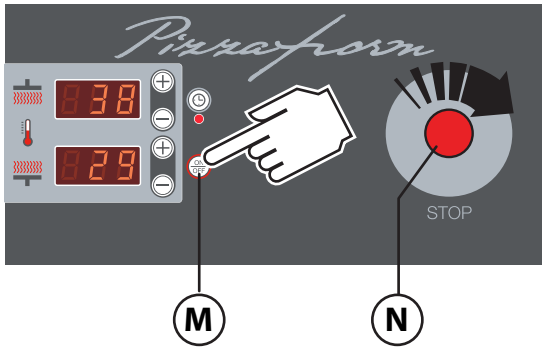


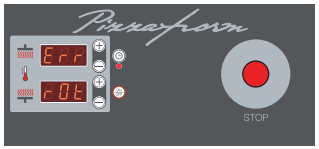
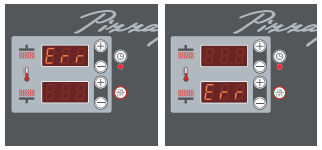
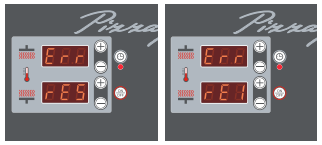
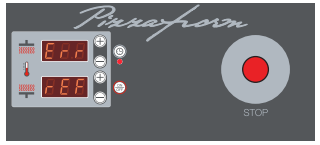
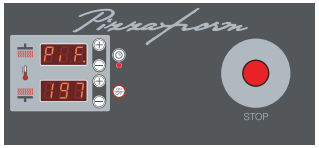
Fig. 21



Problèmes durant l'utilisation

Pendant l'utilisation, certains problèmes peuvent survenir et être facilement résolus en opérant comme indiqué dans le tableau.

PROBLÉME RENCONTRÉ	CAUSES PROBABLES	SOLUTIONS POUR L'UTILISATEUR
Le disque pressé colle aux plateaux	La procédure de préparation des plateaux (nettoyage, huilage et libération de l'amidon) n'a pas été effectuée	Nettoyez, huilez et effectuez la procédure de libération de l'amidon sur les plateaux (voir la page **14**). Cette opération doit être répétée après chaque nettoyage en profondeur des plateaux. **Lors de cette opération, portez des gants de cuisine et faites très attention à ne pas vous brûler car les plateaux sont très chauds**
	la température des plateaux est trop basse	Vérifiez la température programmée (sinon augmentez-la jusqu'à 150 °C / 160 °C)
Le disque n'a pas la taille souhaitée	L'épaisseur du pressage n'est pas correct	Modifiez l'épaisseur du pressage en agissant sur le **levier de réglage du pressage**
Le disque se rétracte après avoir été pressé	La pâte n'est pas bien levée	Augmentez le temps de fermentation
	La pâte est trop froide	Utilisez la pâte avec une température minimale de 10 ° - 12 °C (50°F - 54°F).
	Le temps de contact entre les plateaux n'est pas correct	Augmentez légèrement le temps de contact des plateaux (nous conseillons 0,6 - 0,8 secondes)
La forme du disque de pâte pressé n'est pas parfaitement rond.	La boule n'a pas été exactement positionnée au milieu du plateau.	Positionnez la boule exactement au milieu du plateau inférieur.
	La forme de la boule avant l'écrasement n'est pas parfaitement ronde.	Manipulez-la afin d'obtenir une forme ronde.
	La température des plateaux est trop basse.	Vérifiez la température programmée (sinon augmentez-la jusqu'à 150 °C / 160 °C)
	La procédure de préparation des plateaux (nettoyage, huilage et libération de l'amidon) n'a pas été effectuée	Nettoyez, huilez et effectuez la procédure de libération de l'amidon sur les plateaux (voir la page **14**). Cette opération doit être répétée après chaque nettoyage en profondeur des plateaux. **Lors de cette opération, portez des gants de cuisine et faites très attention à ne pas vous brûler car les plateaux sont très chauds**
Le disque à peine formé colle à la table de préparation des pizzas.	Les disques, une fois formés, libèrent normalement de l'humidité.	Il est nécessaire de préparer la table de préparation des pizzas, et d'effectuer la procédure indiquée à la page **16**
La pizza développe des bulles durant la cuisson.	La pâte n'est pas bien levée	Augmentez le temps de fermentation
	La pâte est trop froide	Utilisez la pâte avec une température minimale de 10 ° - 12 °C (50°F - 54°F).
	Le temps de contact entre les plateaux n'est pas long	Diminuez le temps de contact des plateaux
En relâchant la grille de protection durant la remontée du plateau inférieur, le mouvement se bloque et s'inverse instantanément	Fonctionnement normal de l'appareil dû à des raisons de sécurité	
Le plateau s'arrête durant le pressage	L'appareil a été arrêté par la pression du bouton d'arrêt d'urgence durant la remontée	Pour rétablir les conditions d'utilisation, débloquez le bouton en le tournant dans le sens horaire et rallumez l'appareil avec la touche ON/OFF ; démarrez un nouveau cycle en baissant la grille de protection
Les pizzas ne développent pas une belle bordure durant la cuisson	Consultez ▶ **Fig. 9** à la page **11**	

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSES PROBABLES	SOLUTIONS POUR L'UTILISATEUR
Les afficheurs affichent les inscriptions « **Err** » et « **rOt** » car le moteur n'accomplit pas la remontée ou la descente dans le délai prévu. 	La pâte n'est pas bien levée ou bien trop froide.	Vérifiez que la pâte soit levée. Vérifiez que la température de la pâte ne doit pas être trop froide. Température minimum conseillée 10 ° - 12 °C (50°F - 54°F)
	La procédure de préparation des plateaux (nettoyage, huilage et libération de l'amidon) n'a pas été effectuée	Nettoyez, huilez et effectuez la procédure de libération de l'amidon sur les plateaux (voir la page **14**)
	L'épaisseur du pressage est trop fine	Augmentez l'épaisseur du pressage en agissant sur le **levier de réglage du pressage**
	Corps étrangers entre les plateaux ou utilisation non conforme de l'appareil	Vérifiez qu'il n'y ait pas de corps étrangers entre les plateaux et que l'appareil soit utilisé pour l'usage prévu. Pour ramener le plateau dans la position de départ, ne le forcez pas, éteignez et rallumez l'appareil, et démarrez un nouveau cycle en baissant la grille de protection.
L'afficheur supérieur ou celui inférieur affiche l'inscription « **Err** ». 	Message d'alarme : un problème qui empêche le fonctionnement régulier de l'appareil est survenu.	Contactez le centre d'assistance.
L'afficheur supérieur indique l'inscription « **Err** » et celui inférieur indique l'inscription « **rES** » ou « **rEI** ». 	Message d'alarme : un problème qui empêche le fonctionnement régulier de l'appareil est survenu.	Contactez le centre d'assistance.
L'afficheur supérieur indique l'inscription « **Err** » l'afficheur inférieur indique l'inscription « **rEF** ». 	Message d'alarme : un problème qui empêche le fonctionnement régulier de l'appareil est survenu.	Contactez le centre d'assistance.
Les afficheurs indiquent les inscriptions « **PiF 197** » 	L'appareil a été arrêté par la pression du bouton d'arrêt d'urgence	Pour rétablir les conditions d'utilisation, débloquez le bouton d'urgence en le tournant dans le sens horaire : **l'afficheur affiche l'inscription « PIF 197 »** qui N'est PAS une alarme, mais indique la version de la carte.
	L'alimentation a été coupée et rétablie sur l'appareil	L'inscription « **PIF 197** » N'est PAS une alarme mais elle indique la version de la carte.

Fonctions spéciales : allumage automatique

La carte est équipée d'une fonction spéciale pour l'allumage automatique de l'appareil (countdown - compte à rebours) après un certain nombre d'heures définies par l'utilisateur.

▶ Fig. 22
Avec l'afficheur éteint de l'appareil (fiche branchée, bouton de STOP d'urgence non enclenché, touche ON/OFF non allumée), appuyez sur la touche **« ON/OFF » (M)** pendant quelques secondes pour activer la fonction.
L'**afficheur (C)** indique le temps restant avant l'allumage automatique (dans l'exemple 12 = cela signifie que l'appareil s'allumera automatiquement dans 12 heures).
Pour modifier la valeur, utilisez la **touche « + » (G)** ou **« - » (H)** jusqu'à afficher le temps souhaité (avec une limite maximale de 99,5 c'est à dire 99 heures et 50 minutes). Lorsque les chiffres arrêtent de clignoter, le temps est mémorisé.

Un compte à rebours démarre immédiatement, une fois qu'il est écoulé, l'appareil se met en marche automatiquement, avec les paramètres (température du plateau supérieur, température du plateau inférieur et temps de contact) programmés lors de son extinction.

En attendant l'allumage (donc pendant toute la durée du compte à rebours) la **LED Timer (I)** clignote pour indiquer que la fonction est activée.

Si vous souhaitez **désactiver la fonction** et allumer l'appareil immédiatement sans attendre le temps prévu, appuyez à nouveau sur la **touche ON/OFF (M)**.

⚠ Si pendant le compte à rebours l'alimentation électrique est interrompue (par exemple, en raison d'une panne de courant), la valeur atteinte est sauvegardée pour reprendre au retour de l'alimentation : par exemple, s'il reste 4 heures avant la mise en marche de l'appareil et si la tension a été suspendue pendant 30 minutes, lorsque l'alimentation sera rétablie, il restera encore 4 heures avant l'allumage.

Fonctions spéciales : nombre de pressages

▶ Fig. 23
Avec l'afficheur de l'appareil éteint (fiche branchée, bouton de STOP d'urgence non enclenché, touche ON/OFF non allumée), en appuyant sur la **touche « + » (E)** le nombre de pressages effectués (c'est à dire le nombre de cycles effectués) est affiché pendant cinq secondes.
Le compteur est mis à jour tous les cinq cycles.

L'**afficheur (A)** indique les milliers, l'**afficheur (C)** les centaines, les dizaines ou les unités.

Exemples :
afficheur (A): 0 (milliers)
afficheur (C): 400 (centaines)
400 cycles ont été effectués

afficheur (A): 1 (milliers)
afficheur (C): 4 (unités)
1.004 cycles ont été effectués

afficheur (A): 1 (milliers)
afficheur (C): 40 (dizaines)
1.040 cycles ont été effectués

afficheur (A): 1 (milliers)
afficheur (C): 400 (centaines)
1 400 cycles ont été effectués

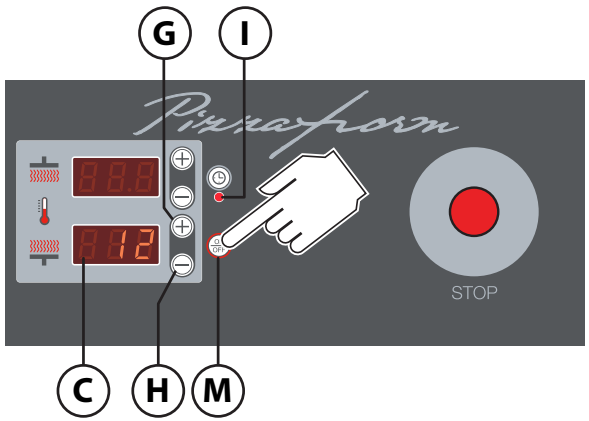


Fig. 22

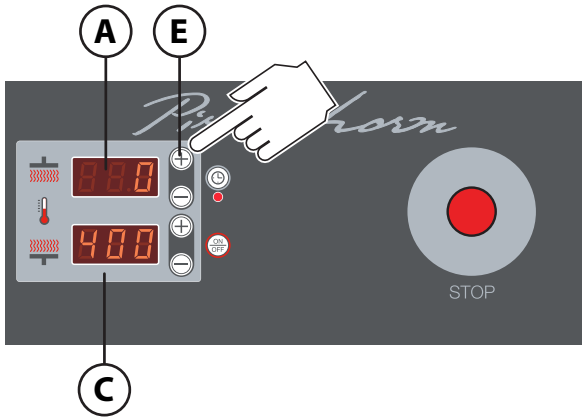


Fig. 23

Mises en garde

Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage, il est nécessaire de **couper l'alimentation électrique** de l'appareil (en agissant sur l'interrupteur de l'installation), de porter des équipements de protection individuelle appropriés (ex. gants, etc...) et d'attendre le refroidissement de toutes les parties de l'appareil. 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 l'appareil 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, chlore, 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 agrée.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyage des parties externes en acier

▶ Fig. 24

Assurez-vous que l'alimentation électrique ait été débranchée et que l'appareil ne soit pas à une température trop élevée, qui pourrait causer des brûlures à l'opérateur ou endommager les outils utilisés pour le nettoyage.

Utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon et terminer avec un rinçage et un séchage soigneux, en prenant soin d'éliminer toute trace de détergent.

Dégraissage et assainissement des plateaux

▶ Fig. 24

Assurez-vous que l'alimentation électrique ait été débranchée et que les plateaux soient à température ambiante, afin de ne pas provoquer de brûlures à l'opérateur ou d'endommager les outils utilisés pour le nettoyage.

Si nécessaire, éliminez les gros résidus de pâte à l'aide d'un racloir plat, en faisant attention à ne pas rayer les plateaux. Puis utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse ou, en alternative, utilisez un détergent neutre et non agressif adapté au nettoyage des composants en contact avec les aliments. Terminez avec un rinçage et un séchage soigneux, en prenant soin d'éliminer toute trace de détergent.

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).

Fig. 24

Inutilisation de l'appareil 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.
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.

Élimination des résidus alimentaires

Les résidus alimentaires retirés 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.

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.

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 ?

- Contrôlez si des messages d'erreur sont affichés (voir le tableau à la page **23**.)

  Message .....

- Notez les données de l'appareil (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.* **27**.

- Appelez un Centre d'Assistance autorisé ou bien adressez-vous directement au Revendeur en communiquant les données de l'appareil. En attendant l'intervention de l'Assistance technique, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

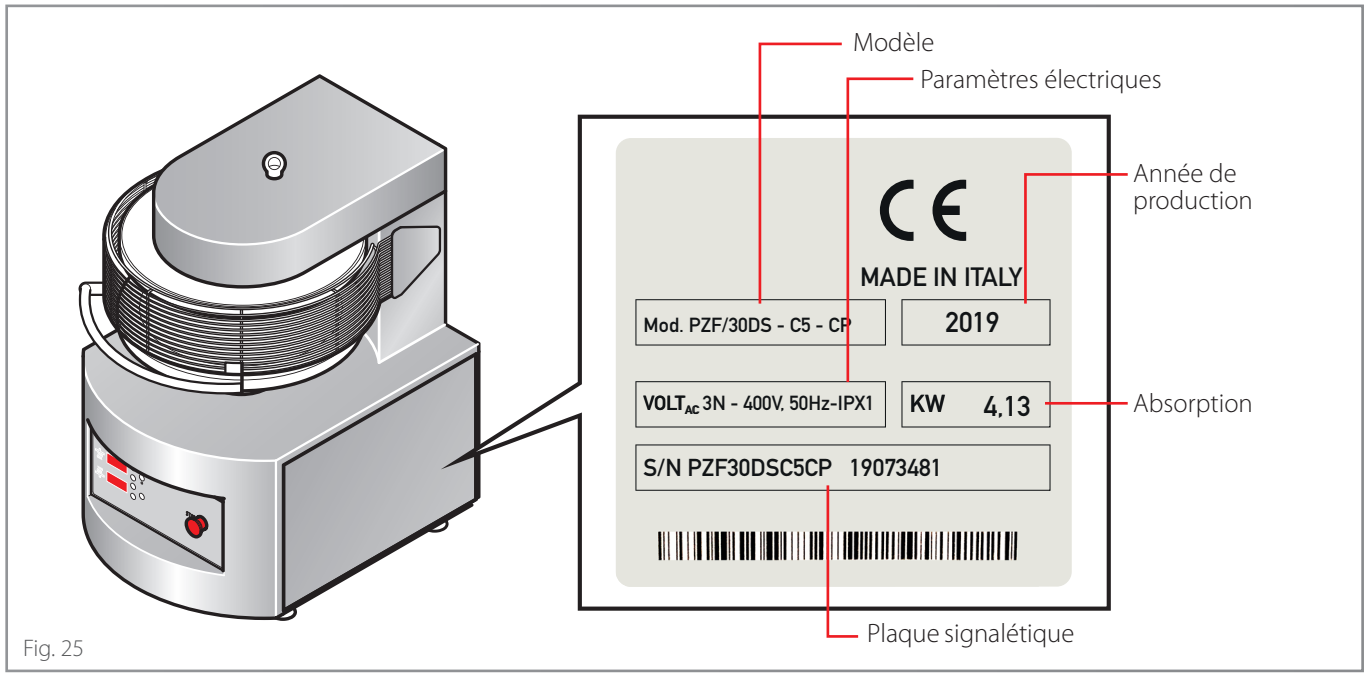


Fig. 25

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

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