Caravaggio
FOUR

Manuel d'utilisation et d'entretien

CR535/1TS
CR535/2TS
CR835/1TS
CR835/2TS

CR535/1CD
CR535/2CD
CR835/1CD
CR835/2CD

HEat. smART.
Partner in Baking. Since 1963

CUPPONE

Préambule

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil 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 since 1963
CUPPONE S.R.L.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

Index

PRÉAMBULE **3**
Assistance technique 3

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ **4**

Symboles utilisés dans le manuel et sur les étiquettes appliquées sur la machine 5

2 NOTIONS PRÉLIMINAIRES **6**

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

3 UTILISATION DES MODÈLES CD **9**

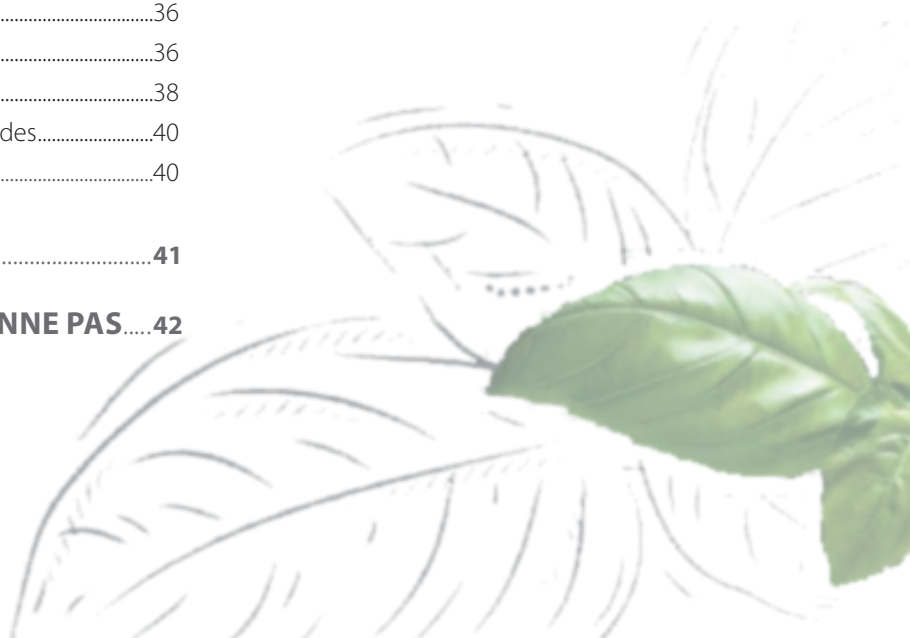
4 UTILISATION DES MODÈLES TS **13**

5 ENTRETIEN ET NETTOYAGE **36**

Mises en garde 36
Nettoyage du four 36
Remplacement des composants 38
Inutilisation de four pendant de longues périodes 40
Élimination de l'appareil en fin de vie utile 40

6 GARANTIE **41**

7 QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS **42**



1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 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, de remplacement des composants ou de nettoyage ordinaire / extraordinaire, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Des interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et qui ne respectent pas les indications du présent manuel peuvent provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels et annuleront la garantie.
- 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'importantes informations techniques. Elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil : il est par conséquent interdit de la retirer, de l'abîmer ou de la modifier.
- 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.

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

Tension dangereuse

Risque d'explosion

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

Conseil du Fabricant

Avertissement du Fabricant

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

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

1 Chambre de cuisson en acier inoxydable
2 Cheminée pour l'évacuation des vapeurs de cuisson
3 Plan de cuisson en briques réfractaires
4 Entrée du câble d'alimentation
5 Façade en acier inoxydable
6 Afficheur de contrôle
7 Fentes d'aération du compartiment électrique : contrôlez qu'elles soient toujours libérées et propres.

La température en chambre est contrôlée par des cartes qui allument et éteignent les résistances afin de maintenir la valeur de la température programmée constante.

Le four peut gérer séparément les puissances :

- de la sole (partie inférieure de la chambre du four) ;
- de la voûte (partie supérieure de la chambre du four).

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 - *page* 36.

Lors de la première utilisation, il est conseillé de régler la température à une valeur de **150 °C - 302 °F**, pour le modèle « **TS** » un pourcentage de 80 % en voûte et de 20 % en sole, pour le modèle « **CD** » régler Max en voûte et Min en sole, pendant au moins **8 heures, sans introduire d'aliments à l'intérieur**. Durant tout ce temps, il est conseillé de laisser la vanne d'évacuation ouverte. Si la hotte est présente, il est conseillé de la garder 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 des modèles CD - *page* 9
Utilisation des modèles TS - *page* 14

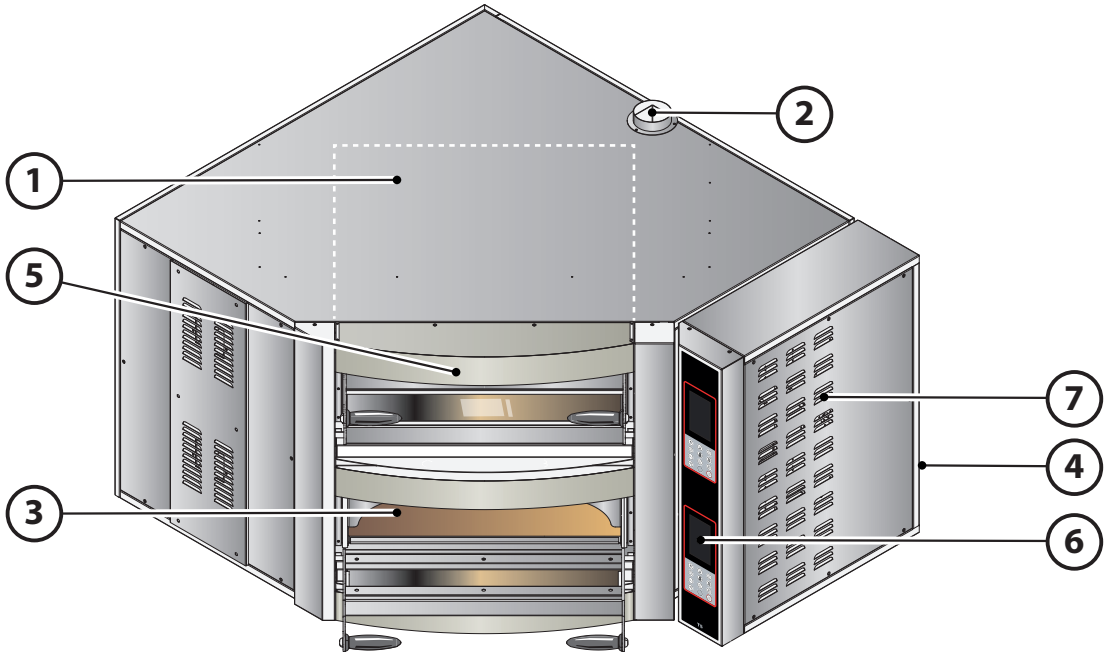


Fig.1

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**, il est donc préférable d'utiliser la fonction d'allumage programmé de manière à ce que, lors de l'ouverture du local, le four soit déjà chaud et donc prêt à cuire les aliments souhaités.

Allumage programmé mod. CD : page 12
Allumage programmé mod. TS : page 26

- 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.
- Envisagez une avance appropriée dans le réglage des paramètres de cuisson en fonction de l'augmentation et / ou de la diminution de la charge de travail.
- 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.

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 mm [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.*

▶ 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 pourcentage (mod. TS) / réglage (mod. CD) 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 pourcentage (mod. TS) / réglage (mod. CD) 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
  - pourcentages/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 pourcentage (mod. TS) / réglage (mod. CD) de la SOLE a été programmé de manière trop élevée : les plans réfractaires, sans la présence des produits, ont excessivement chauffés en brûlant les premières pizzas cuites
- **utilisation erronée des trous de sortie de vapeur dans la chambre :**
  - à l'arrière de la chambre de cuisson se trouvent des trous de sortie de vapeur qui doivent être ouverts ou fermés selon le type de produit à cuire : par exemple, s'ils ne sont pas ouverts, trop d'humidité pourrait être générée dans la chambre et donc empêcher aux rayons infrarouges des résistances supérieures de dorer la surface des produits.

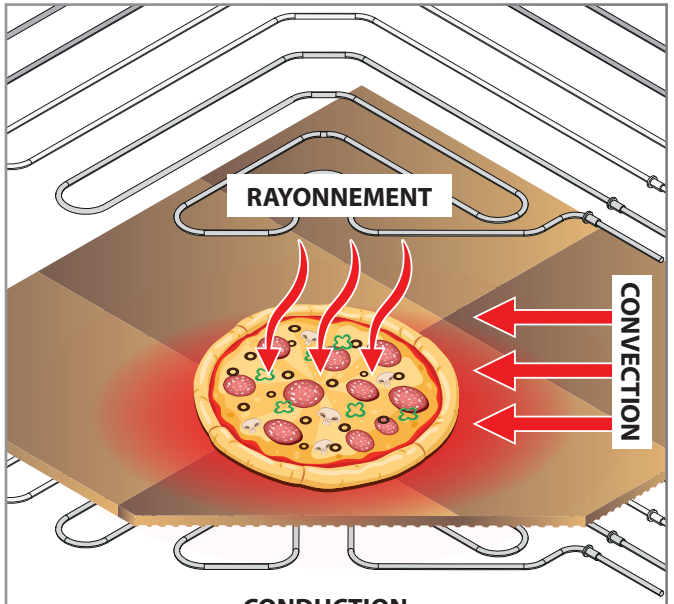


Fig.2

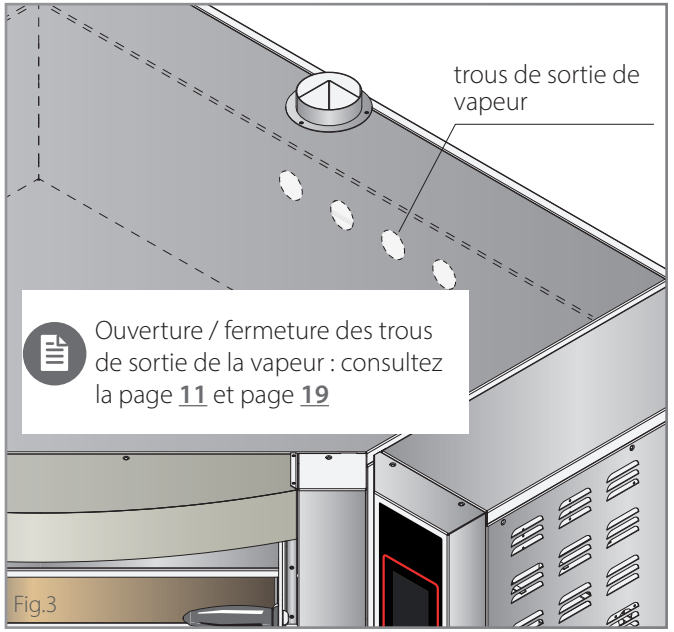
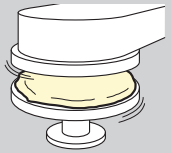


Fig.3

TABLEAU DE CUISSON

Les paramètres indiqués dans les tableaux doivent être considérés indicatifs, car ils peuvent varier en fonction du volume de travail et du type de la pâte à cuire (ex. type de farine, hydratation, etc.).

	PANNEAU DE COMMANDES TS		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	
TS	CLASSIQUE (35 cm)		3 min.	320°C / 608°F	90%	5%	3 min.	320°C / 608°F	80%	0%	temps : 1 heure (il peut varier en fonction des pourcentages programmées et de la température du lieu d'installation du four) température ou pourcentage : les mêmes que le type de pizza **Pendant le préchauffage, les trous de sortie de vapeur situés à l'arrière de la chambre de cuisson doivent toujours rester fermés pour éviter que les résistances restent trop longtemps allumés et chauffent excessivement les surfaces réfractaires, provoquant la brûlure des premières pizzas. Une fois la température réglée atteinte, ouvrir les trous de sortie de vapeur, en fonction du produit à réaliser. Si le four reste en standby, laisser les orifices de sortie de vapeur ouverts pour éviter l'accumulation de chaleur sur la pierre.**
	CLASSIQUE (50 cm)		4 min.	320°C / 608°F	90%	5%	4 min.	320°C / 608°F	80%	0%	
	POÊLE		3 min. 30 sec.	280°C / 536°F	60%	40%					
	NAPOLITAINE		90 sec.	360°C / 680°F	90%	5%					
	PLAQUE DE CUISSON	précuisson	5 min.	280°C / 536°F	60%	40%					
		finition	4 min.	280°C / 536°F	40%	60%					
	BOULE	PRÉCUISSON	5 min.	280°C / 536°F	70%	20%					
		FINITION	5 min.	270°C / 518°F	60%	20%					

CD	CLASSIQUE (35 cm)		3 min.	320 °C - 608 °	MAX	OFF/MIN	3 min	320°C / 608°F	MAX	OFF	temps : 1 heure (il peut varier en fonction des pourcentages programmées et de la température du lieu d'installation du four) température ou pourcentage : les mêmes que le type de pizza **Pendant le préchauffage, les trous de sortie de vapeur situés à l'arrière de la chambre de cuisson doivent toujours rester fermés pour éviter que les résistances restent trop longtemps allumés et chauffent excessivement les surfaces réfractaires, provoquant la brûlure des premières pizzas. Une fois la température réglée atteinte, ouvrir les trous de sortie de vapeur, en fonction du produit à réaliser. Si le four reste en standby, laisser les orifices de sortie de vapeur ouverts pour éviter l'accumulation de chaleur sur la pierre.**
	CLASSIQUE (50 cm)		4 min.	320°C / 608°F	MAX	OFF/MIN	4 min	320°C / 608°F	MAX	OFF	
	POÊLE		3 min. 30 sec.	280°C / 536°F	MIN	MAX					
	NAPOLITAINE		90 sec.	360°C / 680°F	MAX	OFF					
	PLAQUE DE CUISSON	précuisson	5 min.	280°C / 536°F	MIN	MAX					
		finition	4 min.	280°C / 536°F	MIN	MAX					
	BOULE	PRÉCUISSON	5 min.	280°C / 536°F	MIN	MAX					
		FINITION	5 min.	270°C / 518°F	MIN	MAX					

Index des modèles CD

Connaître le panneau de commandes....9
Procédure d'utilisation guidée....10
A - Allumer le four manuellement....10
B - Programmer le préchauffage....10
C - Commencer la cuisson....11
D - Allumer la lumière (facultative)....11
E - Régler les trous de sorties de vapeur....11
F - Activer un signal de fin de cuisson (avertisseur sonore)....11
G - Éteindre le four....12
Allumage programmé....12

Connaître le panneau de commandes

Fig.4

1 **Afficheur principal**
Affiche en alternative :
- la température actuelle de la chambre
- la température programmée
- le temps d'intervention du signal sonore de fin de cuisson
- le temps de countdown (temps restant jusqu'à l'allumage du four en cas d'utilisation du démarrage programmé)

2 **Touches + et -**
Elles permettent d'augmenter ou de diminuer :
- les valeurs de la température en chambre,
- le temps d'intervention du signal sonore de fin de cuisson
- le temps de countdown (temps restant jusqu'à l'allumage du four en cas d'utilisation du démarrage programmé)

3 **LED résistances** : avec le four en marche, si elle est allumée, elle indique que les résistances chauffent ; avec le four éteint, si elle clignote, elle indique un compte à rebours (allumage programmé activé)

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

4A **LEDS voûte** : elles indiquent la sélection effectuée

5 **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%)

5A **LEDS sole** : elles indiquent la sélection effectuée

6 **Interrupteur ON/OFF**
Allume et éteint l'afficheur

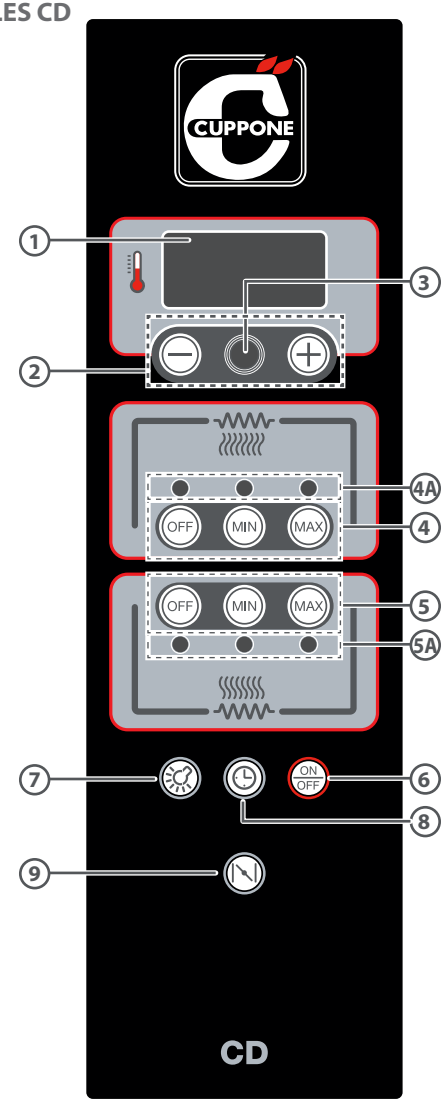
7 **Touche LUMIÈRE**
Allume et éteint la lumière à l'intérieur de la chambre de cuisson

8 **Touche HORLOGE**
Avec le four allumé : elle active un signal sonore de fin de cuisson
Avec le four éteint : elle règle l'allumage programmé

9 **Touche CHEMINÉE**
Ouvre et ferme les trous de sortie de la vapeur situés derrière la chambre de cuisson

MODÈLES CD

Fig.4



Le panneau de commandes doit être utilisé uniquement avec les doigts secs et propres.

La pression continue et prolongée des touches (2) + ou - fait augmenter ou diminuer la valeur plus rapidement.

Procédure d'utilisation guidée

L'allumage du four peut être obtenu en mode :

MANUEL	en allumant le four au moment de son utilisation ; il est donc nécessaire d'attendre au moins une heure que le four se préchauffe pour obtenir la bonne température d'utilisation	consulter la procédure d'utilisation suivante (points A, B, C, etc...)
PROGRAMMÉE	en programmant l'allumage et l'extinction automatique du four pour toute la semaine	consulter la page 12
AUTOMATIQUE	à l'aide d'une horloge ou un SMS (avec des modules externes non fournis par le Fabricant).	consulter la documentation ci-jointe au produit acheté

A ALLUMER LE FOUR MANUELLEMENT

Fig.5

En appuyant sur la touche ON/OFF (ON/OFF), l'afficheur s'allume et affiche la température actuelle de la chambre de cuisson (ex. 25 °C - 77°F).

B PROGRAMMER LE PRÉCHAUFFAGE

Le préchauffage doit avoir les mêmes paramètres de cuisson de la recette que vous souhaitez utiliser (voir le tableau INDICATIONS DE CUISSON à la page 8, colonne PRÉCHAUFFAGE). Il doit être effectué avec la chambre de cuisson vide et nécessite environ une heure afin que le four soit prêt pour la cuisson.

Durant le préchauffage, l'extracteur des fumées doit rester toujours fermé pour éviter une perte de chaleur dans la chambre et l'allumage consécutif des résistances avec la surchauffe excessive des plans réfractaires qui provoquerait la combustion des produits.

Fig.6

Réglez la **température de préchauffage** en agissant sur les touches + ou - jusqu'à visualiser la valeur souhaitée sur l'afficheur.

Fig.7

Réglez la **puissance de la voûte** et celle de la **sole** à l'aide des touches indiquées sur la figure.
Après avoir réglé ces trois paramètres, le four commence aussitôt à chauffer.

Environ une heure après, la led RÉSISTANCES s'éteindra : cela signifie que le four a atteint la température réglée pour le préchauffage et est prêt pour la cuisson.

Fig.5

Fig.6

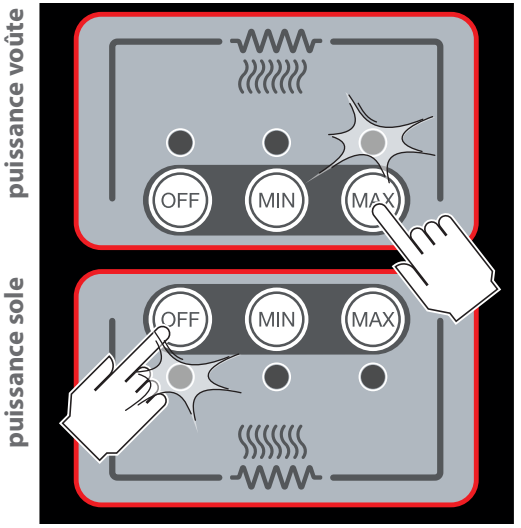


Fig.7

C COMMENCER LA CUISSON

Fig.8

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 n'importe quelle valeur en agissant de la manière habituelle.

Durant la cuisson la led RÉSISTANCES pourrait se rallumer ; cela signifie que les résistances se sont réactivées pour maintenir la valeur de la température programmée constante.

D ALLUMER LA LUMIÈRE (FACULTATIF)

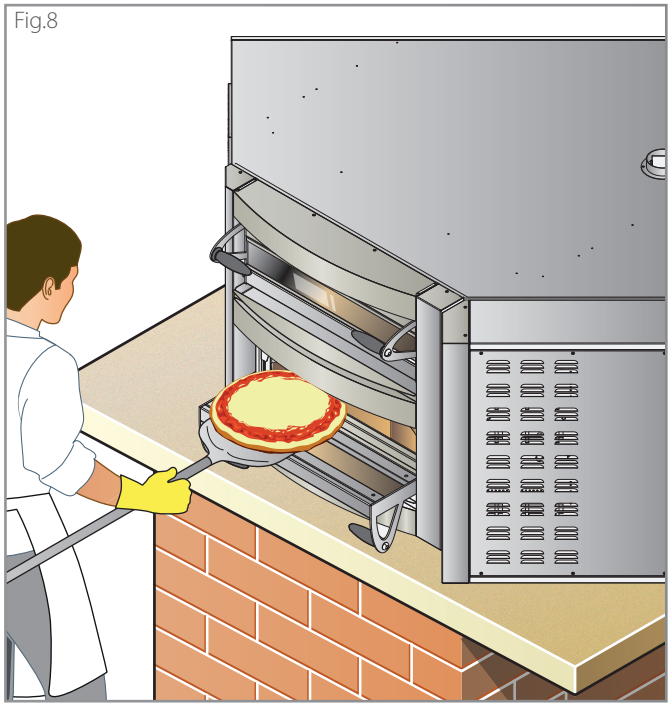
Fig.9

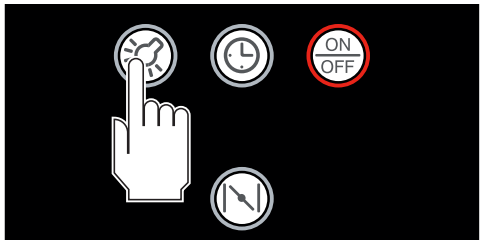
Au besoin, il est possible d'allumer la lumière du four pour contrôler la cuisson en agissant sur la touche LUMIÈRE.
Appuyez sur la même touche pour l'éteindre.

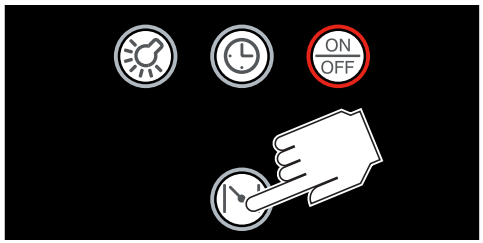
E RÉGLER LES TROUS DE SORTIES DE VAPEUR

Fig.10

À l'arrière de la chambre de cuisson se trouvent des trous d'évacuation des vapeurs : ils peuvent être plus ou moins ouverts pour maintenir dans la chambre de cuisson le degré d'humidité le plus adapté au type de produit à cuire.
Pour ouvrir les trous d'évacuation, appuyez continuellement sur la touche indiquée sur la figure : ils commenceront à s'ouvrir progressivement.
Pour les bloquer dans la position souhaitée, il suffit de relâcher la touche.





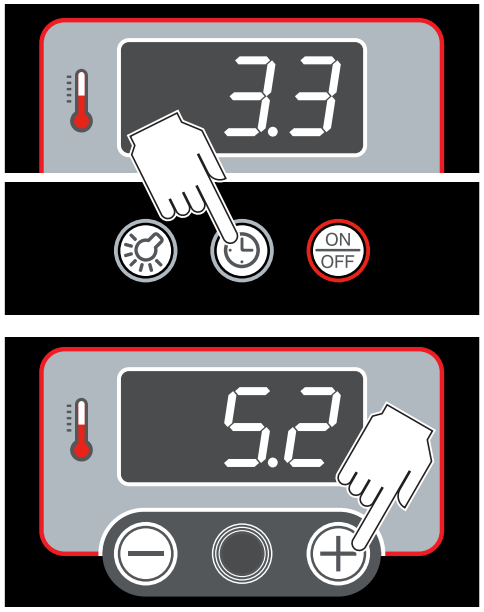


F ACTIVER UN TIMER

Fig.11

Si vous le souhaitez, il est possible d'activer un timer qui sonnera à l'expiration du temps réglé.
Pour l'activer, **avec le four allumé**, pressez la touche HORLOGE. L'afficheur indiquera **après combien de temps se déclenchera le signal sonore** (par ex. 3,3 c'est-à-dire trois minutes et trente secondes) : si vous souhaitez varier ce temps par défaut, utilisez les touches + ou - jusqu'à ce que l'afficheur indique le temps souhaité (ex. 5,2 c'est-à-dire cinq minutes et vingt secondes). Après le réglage, le compte à rebours démarre, et une fois écoulé, un signal sonore indiquera la fin de la cuisson. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur la touche HORLOGE.

Attention, le chauffage du four ne s'interrompt pas lorsque le signal sonore se déclenche !



G Éteindre le four

Fig.12

Pour éteindre le four, maintenez appuyé pendant environ 2 secondes la touche **ON/OFF** .

Attention, lorsque le four est en stand-by, il reste toutefois sous tension électrique !

Allumage programmé

La fonction d'allumage programmé est très utile car à l'ouverture du local, le four est déjà chaud et donc prêt à cuire les aliments souhaités.

Fig.13

Pour l'activer, **avec le four éteint**, pressez la touche **HORLOGE**. L'afficheur indiquera **le temps restant jusqu'à allumage** : si vous souhaitez modifier ce temps par défaut, utilisez les touches + ou - jusqu'à ce que l'afficheur indique le temps souhaité (limite maximum 99,5 c'est-à-dire 99 heures et 50 minutes).

Après le réglage, le compte à rebours démarre, une fois écoulé, le four s'allumera tout seul avec les paramètres de température et de puissance utilisés **pour la dernière cuisson effectuée**.
Si vous souhaitez les changer :

- sortez de l'allumage programmé en appuyant sur la touche **HORLOGE**.
- Allumez le four à l'aide de la touche **ON/OFF** .
- Programmez une cuisson avec les paramètres souhaités (Fig.6 - Fig.7).
- Éteignez le four à l'aide de la touche **ON/OFF** .
- Programmez l'allumage programmé comme il a été précédemment expliqué.

Pour sortir de la fonction et éliminer l'allumage programmé, pressez à nouveau la touche **HORLOGE**.

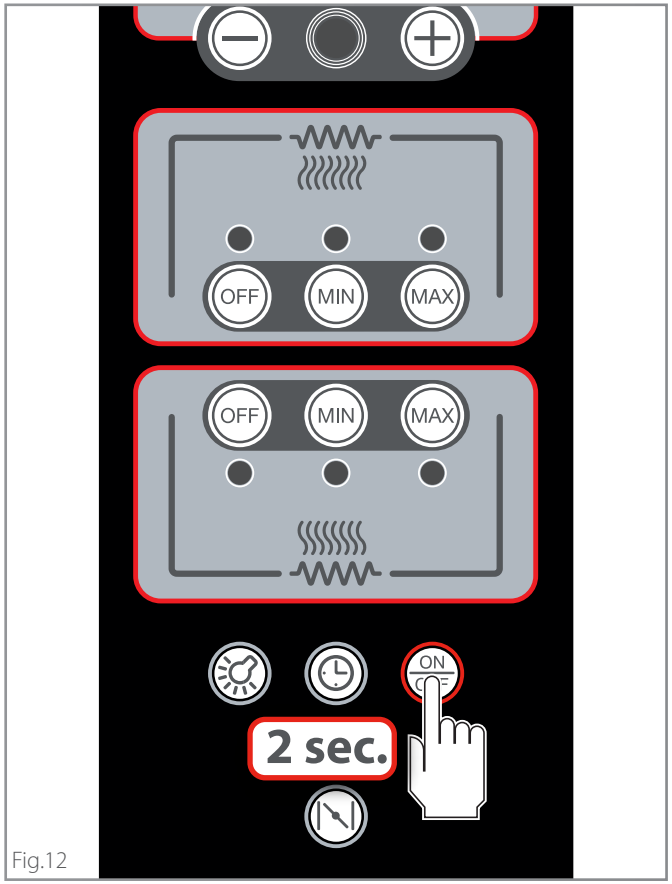


Fig.12

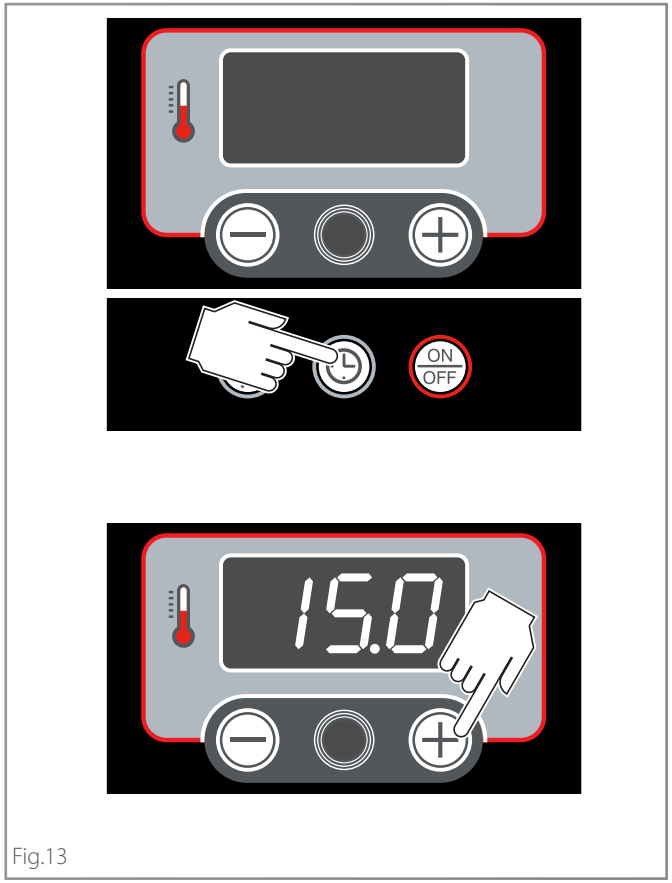


Fig.13

Index des modèles TS

Connaître le panneau de commandes....13
Saisir les valeurs....14
Procédure d'utilisation guidée....15
A - Allumer ou éteindre le four manuellement....15
B - Programmer le préchauffage....15
Fonctions spéciales : Multi-sélection....18
C - Commencer la cuisson....19
D - Allumer la lumière (facultative)....19
E - Régler les trous de sorties de vapeur....19
F - Activer des timers....20
Utilisation des recettes....21
Utilisation d'une recette déjà en mémoire....21
Créer / sauvegarder une recette....22
Modifier une recette déjà en mémoire....23
Éliminer une recette déjà en mémoire....23
Copier une recette déjà en mémoire....23
Programmes spéciaux : MAX et ECO....24-25
Allumage programmé....26
Configurer une programmation....26
Annuler une programmation hebdomadaire....27
Annuler un événement....28
Modifier un événement....28
Programmation Agenda....29
Programmation Vacances....30
Réglages....31

Connaître le panneau de commandes

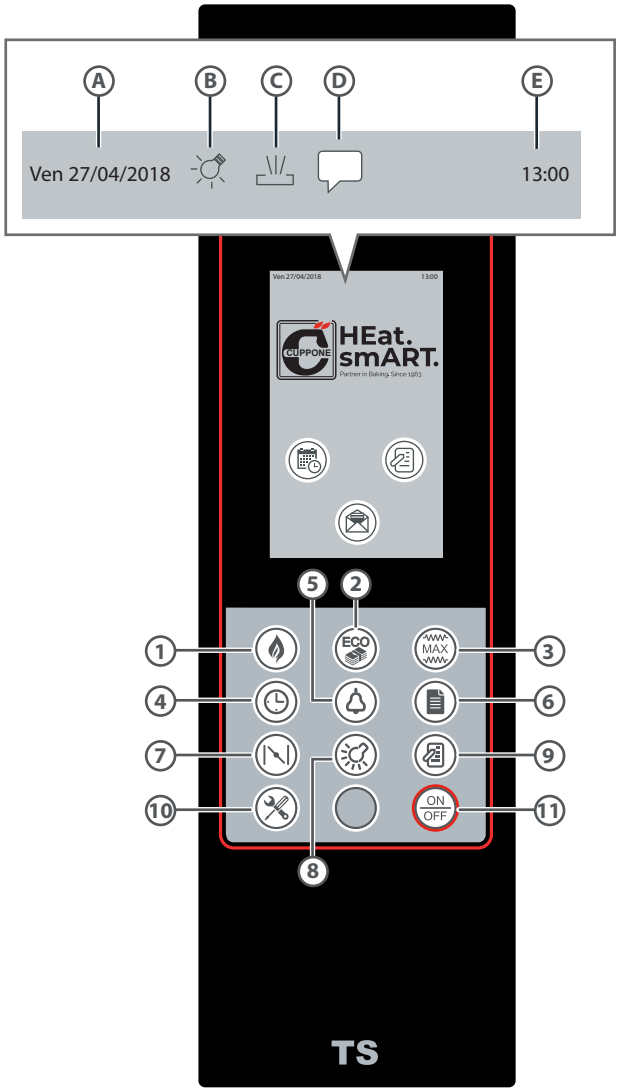
Fig.14

1 **Touche programme PYROLYSE**
Démarre le programme de pyrolyse pour le nettoyage du four
2 **Touche programme ECO**
Démarre le programme ECO (page **25**)
3 **Touche programme MAX**
Démarre le programme MAX (page **24**)
4 **Touche TIMER**
Page-écran stand-by : active le mode vacances ;
Page-écran de travail : active/désactive la fonction du timer d'allumage hebdomadaire.
5 **Touche BUZZER**
Active un signal sonore de fin de cuisson
6 **Touche PROGRAMMES**
Permet de visualiser et utiliser les programmes sauvegardés par l'utilisateur
7 **Touche CHEMINÉE**
Ouvre et ferme les trous de sortie de la vapeur situés derrière la chambre de cuisson
8 **Touche LUMIÈRE**
allume et éteint la lumière à l'intérieur de la chambre de cuisson
9 **Touche AGENDA**
Permet d'allumer à la page de l'agenda
10 **Touche SERVICE (réglages)**
Permet d'accéder aux réglages de l'utilisateur
11 **Interrupteur ON/OFF**
Allumage/extinction du four

BARRE DES FONCTIONS

A **Date courante**
B **Lumière chambre**
Indique l'état de la lumière en chambre (allumée ou éteinte)
C **Évacuation**
Si elle est allumée, elle indique que la cheminée s'ouvre (l'utilisateur intervient sur la touche CHEMINÉE (7))
D **Avertissement**
Indique un avertissement à lire (ex. entretien)
E **Heure courante**

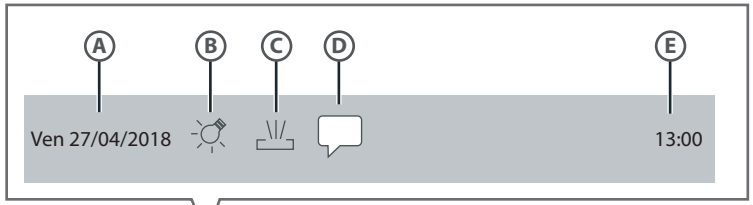
MODÈLES TS



Le panneau de commandes doit être utilisé uniquement avec les doigts secs et propres.

Fig.14

BARRE DES FONCTIONS



Page STAND-BY

Touche ALLUMAGE PROGRAMMÉ
Elle permet d'accéder à la page **ALLUMAGE PROGRAMMÉ HEBDOMADAIRE** : il est possible de programmer l'allumage et l'extinction automatique du four pour toute la semaine.

Touche VACANCES
Elle permet d'accéder à la page **VACANCES** : cette fonction permet d'interrompre la programmation d'allumage et d'extinction hebdomadaires pendant une certaine période sans avoir à la supprimer.

Touche AGENDA
Elle permet d'accéder à la page **AGENDA** où il est possible de programmer jusqu'à 10 notes qui apparaîtront sur l'afficheur à l'horaire et durant les jours programmés. Chaque note peut être aussi répétée cycliquement.

POUR SAISIR LES VALEURS :

- (A1) saisissez la valeur souhaitée en utilisant les **touches numériques** (ex. si vous appuyez en séquence sur 1-1-0, l'afficheur indique 01:10 c'est à dire une minute et 10 secondes)

ou bien en alternative

- (A2) utilisez les **touches** + ou - : une simple pression fait avancer d'une unité à la fois, la pression prolongée et continue fait avancer très rapidement.

(B) Dans les deux cas, confirmez avec ✓ ou annuler avec CE.

LE FOUR INDIQUE-T-IL LA DATE OU L'HEURE ERRONÉE ?

Lorsque le four est allumé pour la première fois ou après un arrêt soudain ou prolongé, le four peut indiquer une date ou une heure erronée : accédez à la section **RÉGLAGES** *pour saisir les bonnes valeurs correctes.*

Voir la page 31

Procédure d'utilisation guidée

L'allumage du four peut être obtenu en mode :

MANUEL	en allumant le four au moment de son utilisation ; il est donc nécessaire d'attendre au moins une heure que le four se préchauffe pour obtenir la bonne température d'utilisation	consulter la procédure d'utilisation suivante (points A, B, C, etc...)
PROGRAMMÉE	en programmant l'allumage et l'extinction automatique du four pour toute la semaine	consulter la page 26
AUTOMATIQUE	à l'aide d'une horloge ou un SMS (avec des modules externes non fournis par le Fabricant).	consulter la documentation ci-jointe au produit acheté

page de stand-by *page de cuisson*

Fig.15

A ALLUMER OU ÉTEINDRE LE FOUR MANUELLEMENT

▶ Fig.15

Après avoir branché le four, l'afficheur s'allume et indique la page de STAND-BY.

En appuyant sur la touche ON/OFF (ON/OFF) l'afficheur indique la page de CUISSON (le four démarre toujours avec le dernier programme utilisé avant l'extinction).

Pour remettre le four en stand-by, appuyez à nouveau sur la touche ON/OFF (ON/OFF).

Attention, lorsque le four est en stand-by, il reste toutefois sous tension électrique !

B PROGRAMMER LE PRÉCHAUFFAGE

Le préchauffage doit avoir les mêmes paramètres de cuisson de la recette que vous souhaitez utiliser. Il doit être effectué avec la chambre de cuisson vide et nécessite environ une heure afin que le four soit prêt pour la cuisson.

Il est possible de régler le préchauffage de deux façons :

- ▶ Fig.16 **en saisissant manuellement les paramètres** (température de préchauffage et puissance de la voûte et de la sole). Pour certains conseils indicatifs, voir le tableau INDICATIONS DE CUISSON à la page 8, colonne PRÉCHAUFFAGE. Les paramètres saisis ne peuvent pas être mémorisés, il est donc nécessaire de les régler à chaque fois. Pour éviter cette opération, il est nécessaire de **sauvegarder** la recette programmée manuellement (page 16) ou bien **en créer** une (page 22).
- ▶ Fig.18 **en lançant une recette déjà en mémoire**, sauvegardée précédemment par l'utilisateur.

Pendant le préchauffage, les trous de sortie de vapeur situés à l'arrière de la chambre de cuisson doivent toujours rester fermés pour éviter que les résistances restent trop longtemps allumés et chauffent excessivement les surfaces réfractaires, provoquant la brûlure des premières pizzas.

SAISIE MANUELLE DES PARAMÈTRES

▶ Fig.16

1. Touchez le champ correspondant et réglez :
   - la **température en chambre de cuisson**,
   - la **puissance voûte**,
   - la **puissance sole**
2. Un clavier alphanumérique sur lequel il est possible de saisir la valeur souhaitée apparaîtra (il est possible de saisir les valeurs souhaitées en agissant sur les touches « - » et « + » ou bien en saisissant la valeur à l'aide du clavier numérique). Pour quelques conseils indicatifs, consultez le tableau INDICATIONS DE CUISSON à la page 8)
3. Confirmez avec ✓ ou annulez avec CE.

Après avoir réglé ces trois paramètres, le four commence aussitôt à chauffer selon les paramètres programmés.

Durant une cuisson ou un préchauffage, si la température actuelle de la chambre est :

- ***inférieure** à celle programmée (les résistances sont donc actives) ▶ les icônes qui identifient la voûte ou la sole sont **rouges***
- ***égale** ou **supérieure** à celle programmée (les résistances sont donc actives) ▶ les icônes qui identifient la voûte ou la sole sont **blanches***

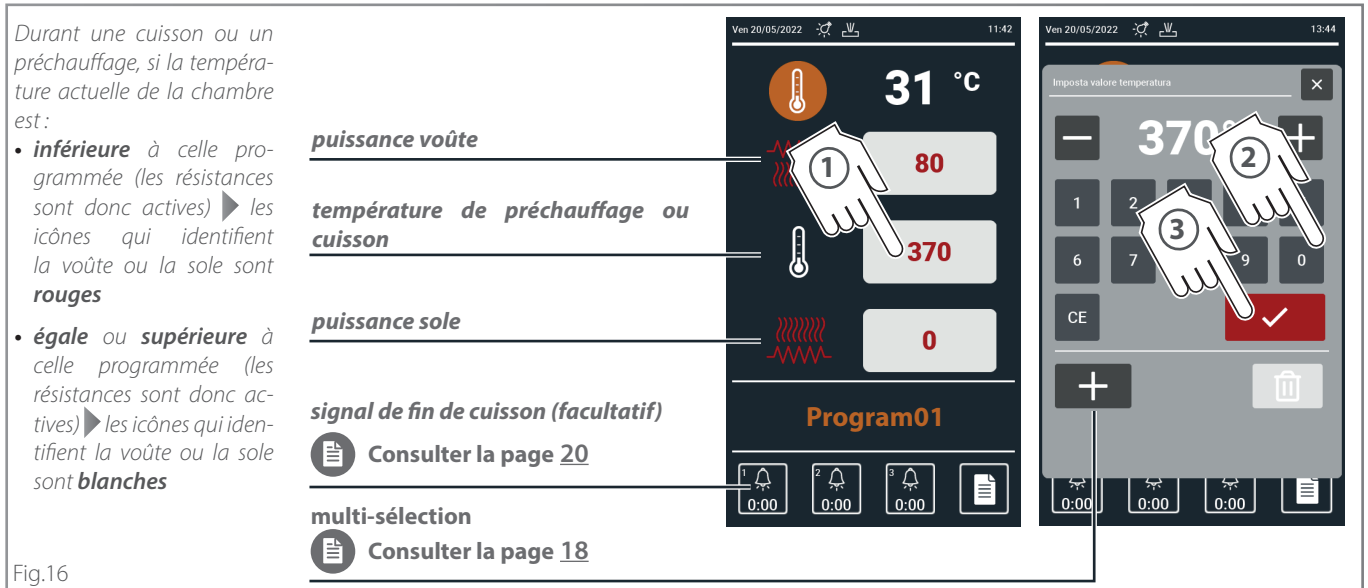


Fig.16

SAUVEGARDER LES PARAMÈTRES RÉGLÉS

▶ Fig.17

Si vous souhaitez sauvegarder les réglages effectués :

1. Appuyez sur la touche DISQUE 💾.
2. Choisissez entre **écraser** la recette ou bien **sauvegarder** une copie. Si votre choix est :

2A ÉCRASER	la recette Program01 sera sauvegardée avec les paramètres réglés
2B SAUVEGARDER UNE COPIE	la recette Program01 conservera les paramètres originaux par défaut et une copie, Program01* sera créée avec les nouveaux paramètres réglés.

3. Saisissez le nom de la nouvelle recette.
4. Confirmez avec ✓.

Pour afficher et démarrer les recettes sauvegardées, suivez les explications ▶ Fig.18.

Fig.17

POURQUOI SAUVEGARDER UNE RECETTE ?

Pour avoir à disposition un véritable livre de recettes personnalisé, un accès et une utilisation rapides. Utiliser une recette déjà en mémoire signifie en effet commencer la cuisson par quelques gestes simples, en évitant de régler les paramètres de cuisson à chaque fois : ceci garantit un fonctionnement maximum et d'excellents résultats.

UTILISATION D'UNE RECETTE DÉJÀ EN MÉMOIRE

▶ Fig.18

(1) Appuyez sur la touche **PROGRAMME** (1A) de l'afficheur ou du clavier (1B) ou bien pressez l'inscription (1C)

(2) La liste des recettes disponibles apparaît : **NOM DE LA RECETTE** celle que l'on souhaite utiliser (par ex, Napolitaine) : le four commence aussitôt à chauffer avec les paramètres prévus par la recette

(3)...(5) si vous le souhaitez, il est possible de modifier les paramètres de la recette choisie (ex. la température) normalement : les modifications effectuées auront effet **seulement sur la cuisson/préchauffage en cours** et n'iront pas modifier la recette originale (effet temporaire).

Si vous souhaitez modifier définitivement la recette, vous pouvez agir de deux manières :

▶ Consultez la page 22 pour changer la recette depuis le menu **GESTION DES PROGRAMMES**.

▶ Effectuez les opérations décrites dans ▶ Fig.19

(1) appuyez sur la touche **DISQUE** .

(2) choisissez entre **écraser** la recette ou bien **sauvegarder** une copie. Si votre choix est :

(2A) ÉCRASER	la recette Napolitaine sera sauvegardée avec les paramètres réglés
(2B) SAUVEGARDER UNE COPIE	la recette Napolitaine conservera les paramètres originaux par défaut et une copie, Napolitaine* sera créée avec les nouveaux paramètres réglés.

(3) Saisissez le nom de la nouvelle recette.

(4) Confirmez avec .

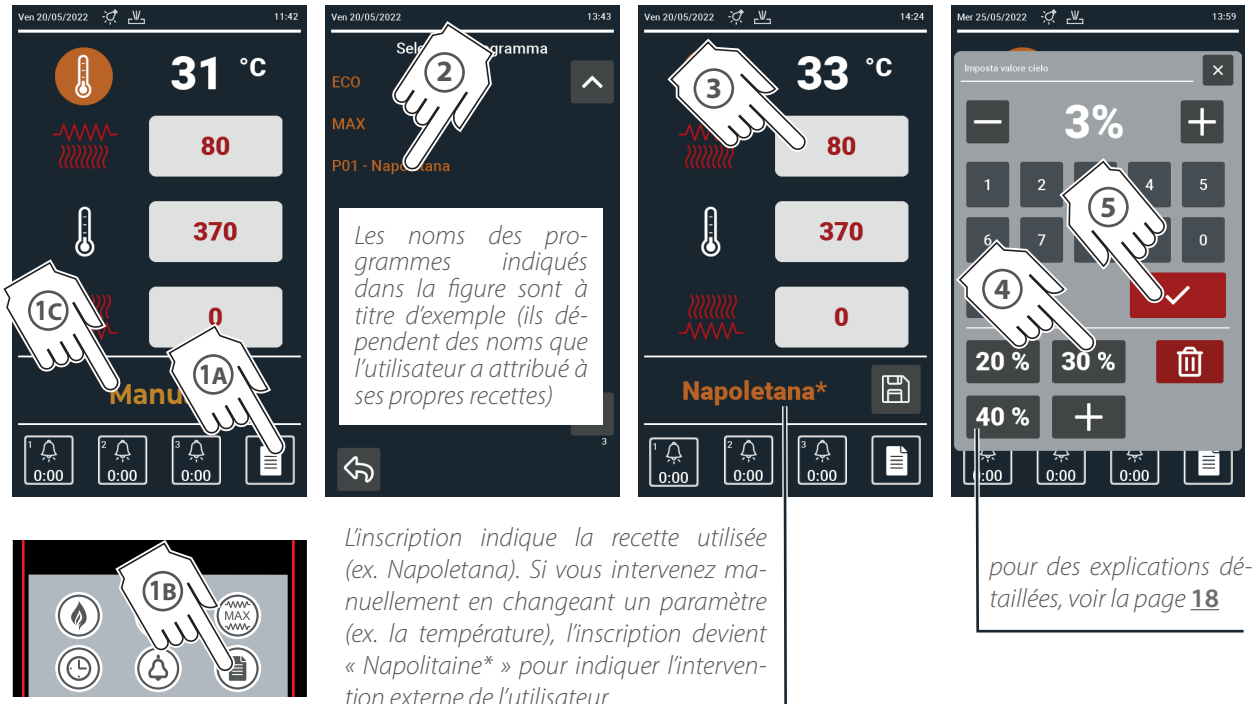


Fig.18

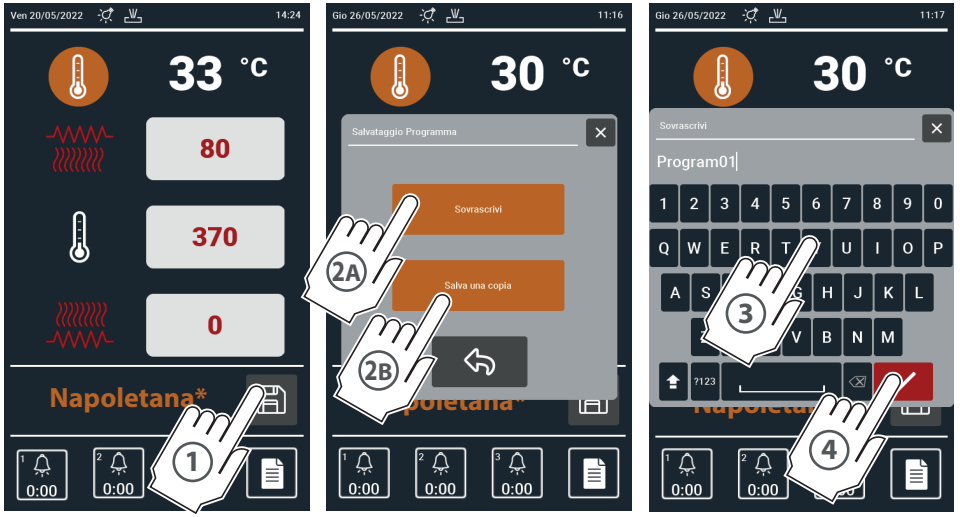


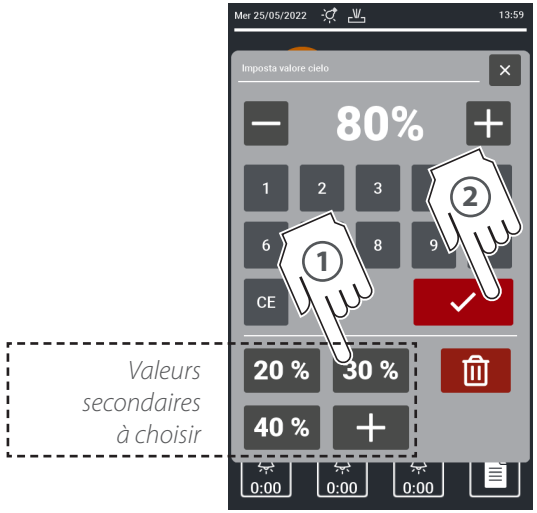
Fig.19

FONCTIONS SPÉCIALES : MULTI-SÉLECTION

La fonction **MULTI-SÉLECTION** *permet de créer des valeurs secondaires afin que la configuration d'une recette soit plus rapide et pratique.*

L'exemple de ▶ **Fig.20** l'image à gauche illustre la page-écran de réglage si la fonction **MULTI-SÉLECTION** est utilisée, tandis que celle de droite illustre la page-écran avec l'affichage traditionnel.

Dans le premier cas, pour régler une valeur, il suffit de la presser ; dans le second cas, elle doit être saisie à l'aide du clavier.



*Réglage de la valeur de la puissance de la résistance voûte **avec** multi-séléction*

*Réglage de la valeur de la puissance de la résistance voûte **sans** multi-séléction*

Fig.20

Comment programmer une multi-sélection ? ▶ Fig.21

1. Pressez le champ qui vous intéresse.
2. Pressez la touche +.
3. Saisissez la valeur souhaitée ; il est conseillé de configurer les valeurs plus fréquemment utilisées.
4. Confirmez avec ✓. Il est possible de saisir jusqu'à 4 valeurs secondaires en répétant la procédure depuis le point 2.

Pour ne pas perdre les valeurs saisies à la fin de la procédure, il est nécessaire de sauvegarder les modifications (voir ▶ **Fig.17**). Après avoir saisi toutes les valeurs pour la multi-sélection, la configuration d'une recette résultera plus rapide.
Il suffira :

1. Pressez le champ souhaité.
5. Sélectionnez la valeur souhaitée parmi celles programmées, en la pressant : elle démarrera automatiquement.

si des multi-sélections ont été programmées, la configuration d'une recette résulte plus rapide

Fig.21

C COMMENCER LA CUISSON

Fig.22

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 n'importe quelle valeur (ex. la température) en agissant de la manière habituelle.

D ALLUMER LA LUMIÈRE (FACULTATIF)

Fig.23

Au besoin, il est possible d'allumer la lumière du four pour contrôler la cuisson en agissant sur la touche **LUMIÈRE**.
Appuyez sur la même touche pour l'éteindre.

E RÉGLER LES TROUS DE SORTIES DE VAPEUR

Fig.24

À l'arrière de la chambre de cuisson se trouvent des trous d'évacuation des vapeurs : ils peuvent être plus ou moins ouverts pour maintenir dans la chambre de cuisson le degré d'humidité le plus adapté au type de produit à cuire.
Pour ouvrir les trous d'évacuation, pressez continuellement la touche **ÉVACUATION** : ils commencent à s'ouvrir progressivement. Pour les bloquer dans la position souhaitée, il suffit de relâcher la touche.

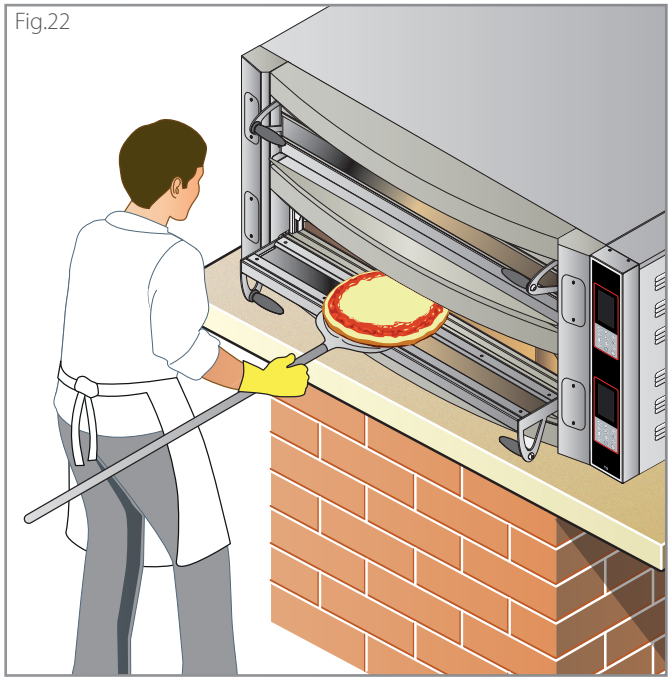


Fig.22

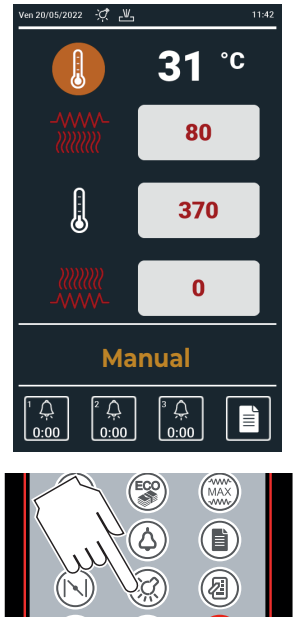


Fig.23

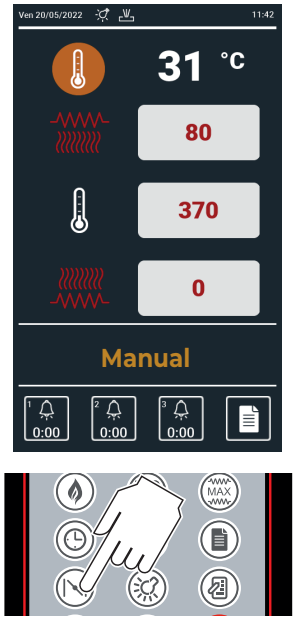


Fig.24

F ACTIVER DES TIMER

Si vous le souhaitez, il est possible d'activer jusqu'à trois timers qui sonneront à l'expiration du temps réglé. Celui-ci correspond au temps que vous estimez nécessaire pour cuire les pizzas au four.

RÉGLAGE DES TIMERS

Fig.25 - réglage depuis l'afficheur

1. Pressez l'icône TIMER 0:00 du timer que vous souhaitez configurer (dans l'exemple le timer 1).
2. Un clavier alphanumérique sur lequel il est possible de saisir la valeur souhaitée (en minutes:secondes) s'ouvrira.
3. Confirmez avec ✓ ou annulez avec CE.

Répéter les points de 1 à 3 pour régler les timers 2 et 3.

Fig.26 - réglage du clavier

1. Appuyez sur la touche TIMER du clavier.
2. Pressez le timer que vous souhaitez régler (dans l'exemple le timer 1).
3. Un clavier alphanumérique sur lequel il est possible de saisir la valeur souhaitée (en minutes:secondes) s'ouvrira.
4. Confirmez avec ✓ ou annulez avec CE.

Répéter les points de 1 à 4 pour régler les timers 2 et 3.

TIMER EN COURS

Après le réglage d'un timer, le décompte commence.
Lorsque le temps prévu pour chaque timer est écoulé :

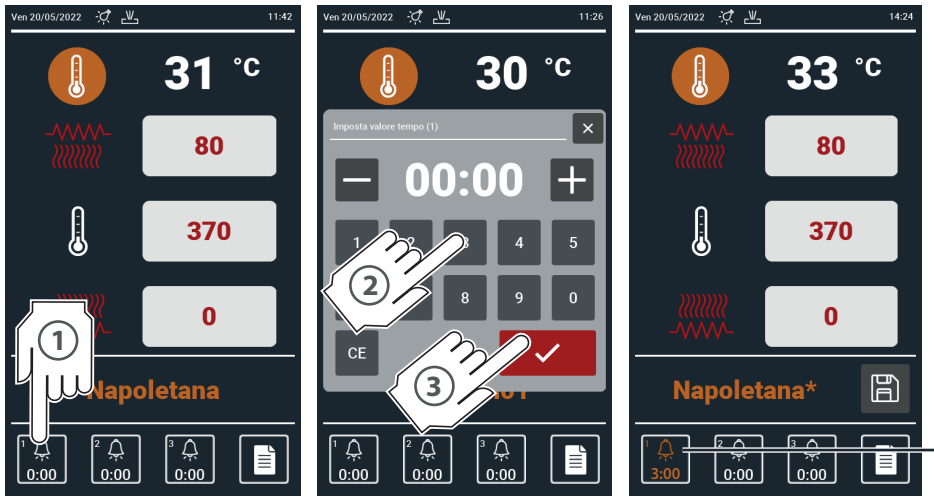
- le timer écoulé clignote ;
- un signal sonore est émis (pour l'éteindre, pressez la touche timer correspondante).

Attention, le chauffage du four ne s'interrompt pas lorsque le signal sonore se déclenche !

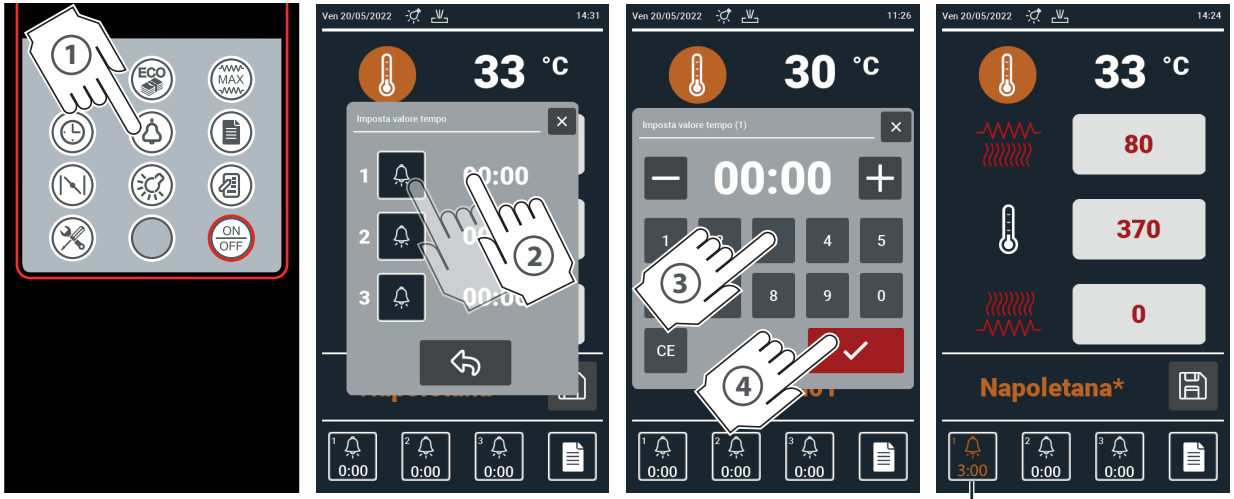
BLOQUEZ UN TIMER EN COURS

Pressez l'icône du timer 0:00 que vous souhaitez annuler.

Fig.25



À la fin du temps réglé (par ex, 3 minutes), un signal sonore retentit pour indiquer la fin de la cuisson, mais le four continue à chauffer jusqu'à ce que la touche ON/OFF soit pressée



À la fin du temps réglé (par ex, 3 minutes), un signal sonore retentit pour indiquer la fin du temps de cuisson, mais le four continue à chauffer jusqu'à ce que la touche ON/OFF soit pressée

Fig.26

Utilisation des recettes

Sauvegarder une recette signifie pouvoir la réutiliser à l'infini sans devoir régler ses paramètres de cuisson à chaque fois.
De plus, en lui attribuant un nom (ex. Napoletana), il est possible de la trouver et de l'utiliser rapidement.

UTILISATION D'UNE RECETTE DÉJÀ EN MÉMOIRE

▶ Fig.27

Pour utiliser une recette déjà en mémoire :

(1) Appuyez sur la touche **PROGRAMME** sur l'afficheur (1A) ou le clavier (1B) ou bien touchez l'inscription (1C).

(2) La liste des recettes disponibles apparaît : pressez le **NOM DE LA RECETTE** que vous souhaitez utiliser (par ex, Napolitaine) : le four commence aussitôt à chauffer avec les paramètres prévus par la recette.

(3)...(5) Si vous le souhaitez, il est possible de modifier les paramètres de la recette choisie (ex. le pourcentage voûte) comme il est expliqué au chapitre précédent : les modifications effectuées auront effet **seulement sur la cuisson en cours** et n'iront pas modifier la recette originale (effet temporaire).

Pour modifier la recette originale de façon permanente, voir la page 23

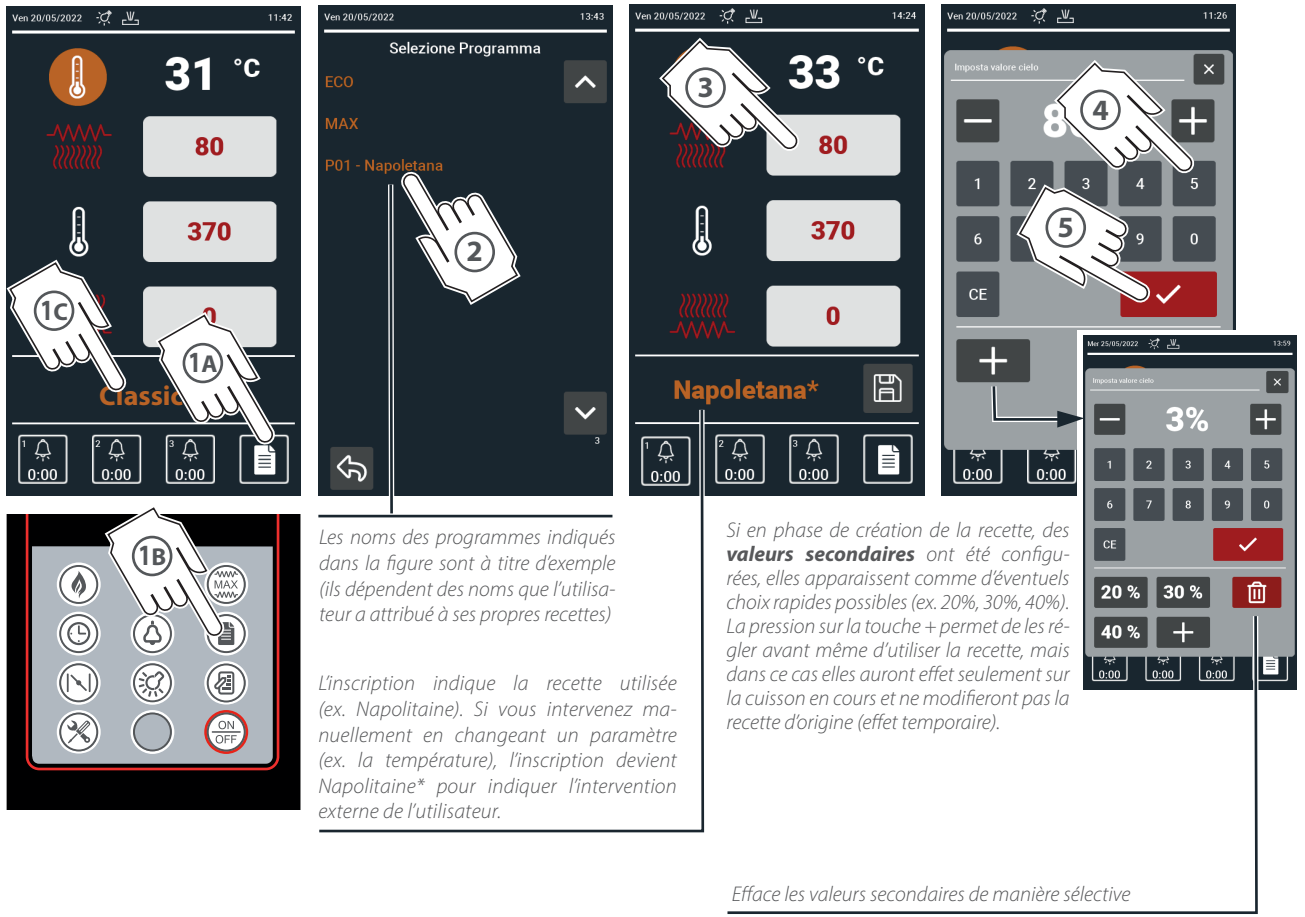


Fig.27

CRÉER / SAUVEGARDER UNE RECETTE

▶ Fig.28

Une recette peut être **sauvegardée** durant une cuisson en cours (voir ▶ Fig.17 chapitre SAUVEGARDER LES PARAMÈTRES RÉGLÉS) ou bien **créée** depuis le menu GESTION DES PROGRAMMES en suivant les indications ci-dessous :

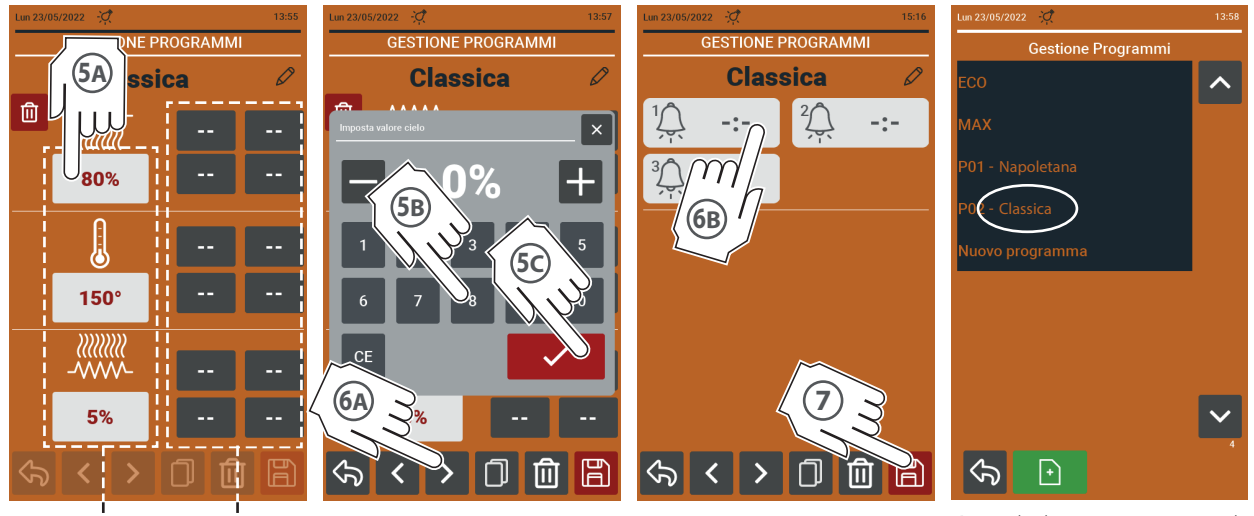
1. Pressez l'icône SERVICE (avec le four en stand-by).
2. Pressez l'icône GESTION DES PROGRAMMES.
3. Pressez la touche NOUVEAU PROGRAMME.
4. Attribuez **un nom à la recette** (dans l'exemple « Classique ») : de cette manière, il sera facile de reconnaître celle qu'il vous faut ;
   Confirmez avec ✓ ou annulez avec CE.
5. Réglez les paramètres de cuisson :
   - la **puissance de la voûte** ;
   - la **température de cuisson** ;
   - la **puissance de la sole**.

   Pour une configuration correcte, il est nécessaire de saisir :
   - la **valeur principale** ▶ valeur par défaut avec laquelle la recette démarre ;
   - les **valeurs secondaires** ▶ des valeurs qui, durant une cuisson, peuvent être choisis de manière rapide, en alternative à celle principale par défaut (par exemple, voir ▶ Fig.21).

   Confirmez avec ✓ ou annulez avec CE les saisies effectuées.
6. Si nécessaire, il est possible de programmer jusqu'à trois jusqu'à 3 **timers** qui sonneront à l'expiration du temps réglé (facultatif).

   La procédure de saisie du temps est celle habituelle. Confirmez avec ✓ ou annulez avec CE.
7. Sauvegarder la recette avec le symbole du DISQUE 💾.

Attribuer un nom à la recette



Dans la liste programmes, la recette « Classique » sauvegardée par l'utilisateur a été ajoutée.

Fig.28

MODIFIER UNE RECETTE DÉJÀ EN MÉMOIRE

Fig.29

1. Pressez l'icône **SERVICE** (avec le four en stand-by).
2. Pressez l'icône **GESTION DES PROGRAMMES**.
3. Pressez le **NOM** de la recette à modifier (dans l'exemple « Classique »).
4. Variez les valeurs comme d'habitude. Confirmez avec ✓ ou annulez avec CE les saisies effectuées.
5. Sauvegarder la recette avec le symbole du **DISQUE** 💾.

ÉLIMINER UNE RECETTE DÉJÀ EN MÉMOIRE

Fig.30

1. Pressez l'icône **SERVICE** (avec le four en stand-by).
2. Pressez l'icône **GESTION DES PROGRAMMES**.
3. Pressez le **NOM** de la recette à effacer (dans l'exemple « Classique »).
4. Pressez le symbole de la **CORBEILLE** 🗑 :
   - la corbeille (4A) permet d'effacer de manière sélective les valeurs des paramètres ;
   - la corbeille (4B) efface la recette après avoir confirmé la décision (4C).

COPIER UNE RECETTE DÉJÀ EN MÉMOIRE

1. Pressez l'icône **SERVICE** (avec le four en stand-by).
2. Pressez l'icône **GESTION DES PROGRAMMES**.
3. Pressez le **NOM** de la recette à copier, par exemple **CLASSIQUE**.
4. Pressez la touche ⧉ ; une nouvelle recette se crée et prend le nom de la recette de départ avec un suffixe (01) final, par exemple **CLASSIQUE (01)** ; celle-ci peut être modifiée selon les besoins tandis que la recette de départ **CLASSIQUE** conservera ses paramètres originaux.

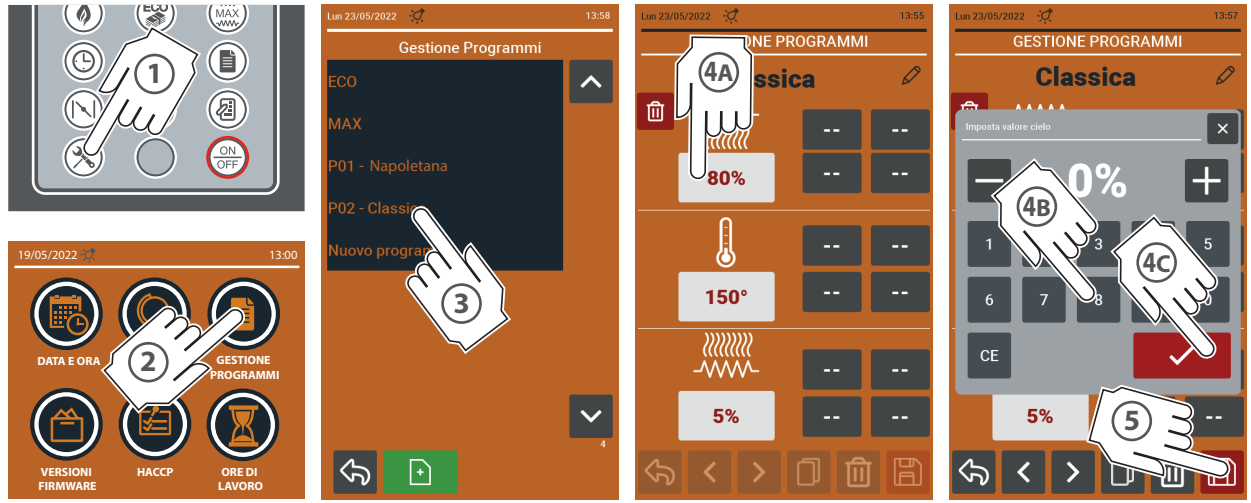


Fig.29

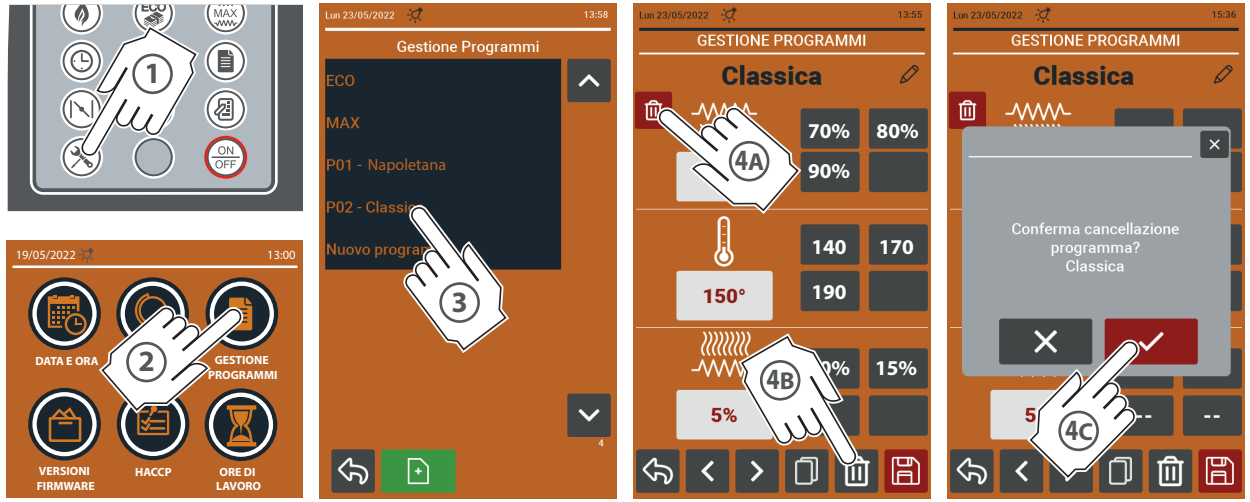


Fig.30

Programme MAX

Le programme **MAX** permet d'augmenter rapidement la température de la chambre de cuisson et du plan réfractaire lorsque l'utilisateur se rend compte qu'elles sont trop basses pour ses besoins.

Valeurs par défaut du programme MAX

- **durée :** 1 minute
- **température :** augmentation de 30 °C - 86 °F par rapport à la température en chambre (offset)
- **puissance :** voûte et sole à 100 %

DÉMARRAGE DU PROGRAMME

1. Pour démarrer le programme, pressez le symbole MAX.
2. En alternative, une page-écran apparaît et permet de :
   - 2A **démarrer le programme** en appuyant sur la touche ✓ : dans ce cas, le programme durera 1 minute (durée par défaut)
   - 2B **régler la durée du programme** en saisissant le temps souhaité (ex. 4:30 minutes) et successivement 2C le démarrer en appuyant sur la touche ✓.
3. Une page-écran récapitulative apparaît : en pressant le champ **VOÛTE** *ou* **SOLE,** il est possible de régler la puissance à **100 %** ou bien à **0 %** (il n'est pas possible de régler des puissances autres que ces deux valeurs).

Les valeurs saisies sont **temporaires**, c'est-à-dire qu'elles valent seulement pour le programme **MAX** en cours ; pour modifier les valeurs de manière **permanente**, agissez comme il est expliqué à la page 23.

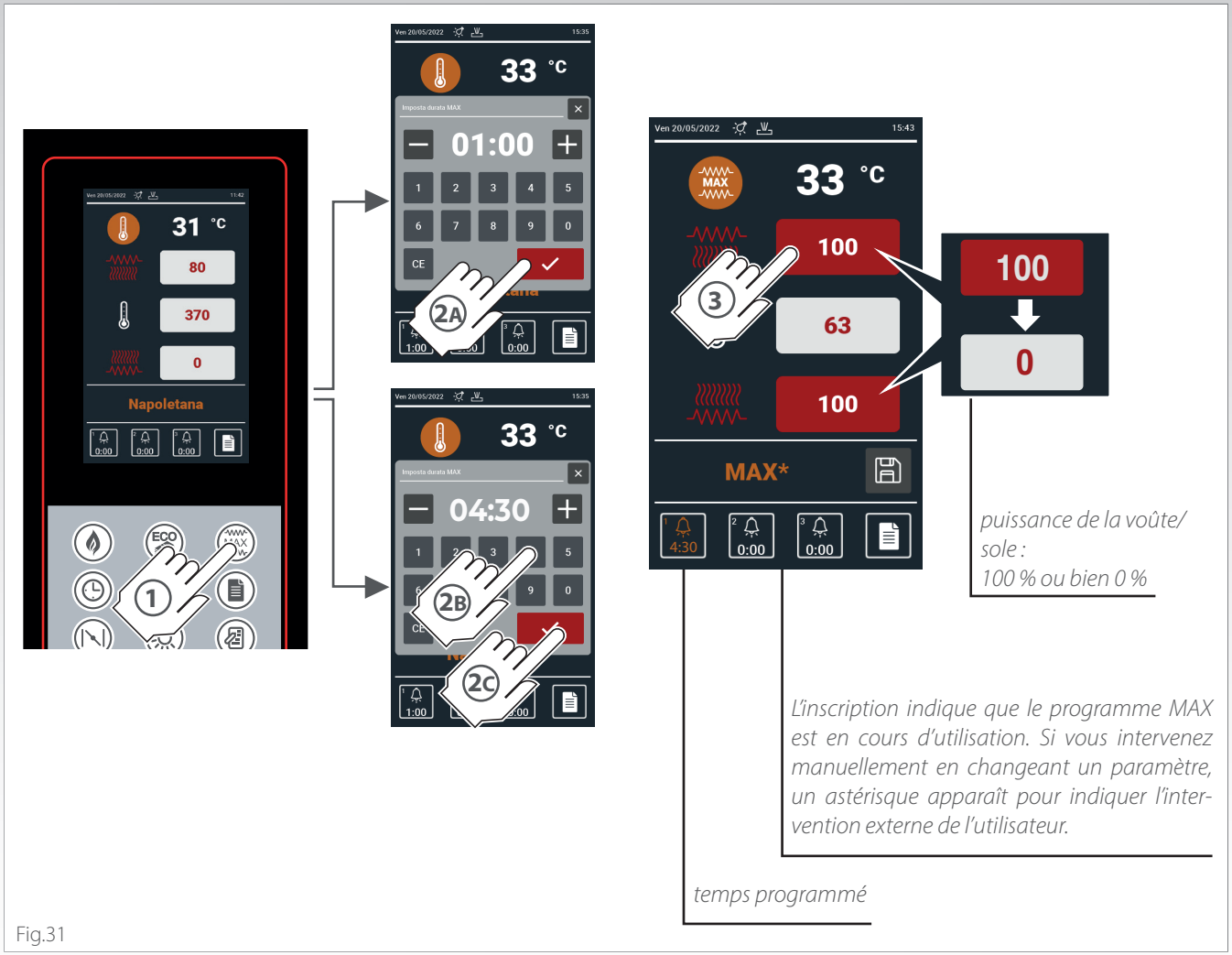


Fig.31

FIN DU PROGRAMME

Le programme se termine :

- Dès la pression de la touche MAX.
- Lorsqu'un programme différent est sélectionné.
- Lorsque vous éteignez le four.
- À la fin du temps par défaut (1 minute) ou celui programmé par l'utilisateur (par exemple 4:30 minutes) le buzzer retentit et vous revenez au programme activé avant le lancement du programme **MAX**.

Programme ECO

Le programme ECO sert à préserver le fonctionnement du four lorsqu'il NE fonctionne PAS.

Valeurs par défaut du programme ECO
• **température :** 280 °C -536°F
• **puissance :** voûte 45 % et sole 0 %

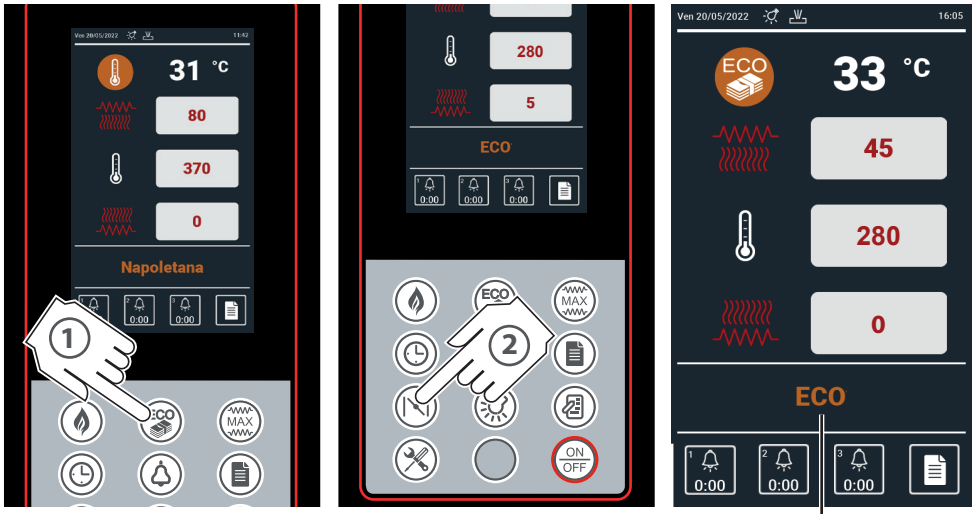
DÉMARRAGE DU PROGRAMME

1. Pour démarrer le programme, pressez le symbole .
2. Ouvrez la cheminée pour éviter toute surchauffe de la pierre.
3. Le programme configuré par le fabricant démarrera automatiquement, permettant un maintien constant de la température dans la chambre, des économies d'énergie et sans surchauffe de la sole.

FIN DU PROGRAMME

Le programme se termine :

- Dès la pression de la touche .
- Lorsqu'un programme différent est sélectionné : le four reviendra aux réglages précédents et retrouvera brièvement la température réglée.
- Lorsque le four s'éteint.



L'inscription indique que le programme ECO est en cours d'utilisation.

Fig.32

Allumage programmé

La fonction d'allumage programmé est très utile car à l'ouverture du local, le four est déjà chaud et donc prêt à cuire les aliments souhaités.

Avec cette fonction, il est possible de programmer **l'allumage et l'extinction automatique** du four pour toute la semaine.
Il est possible de programmer jusqu'à un maximum de **4 événements** par jour (c'est à dire 4 allumages et 4 extinctions quotidiens).

CONFIGURER UNE PROGRAMMATION

Fig.33

1 Pressez l'icône ALLUMAGE PROGRAMMÉ.

2 Pressez le rectangle blanc.

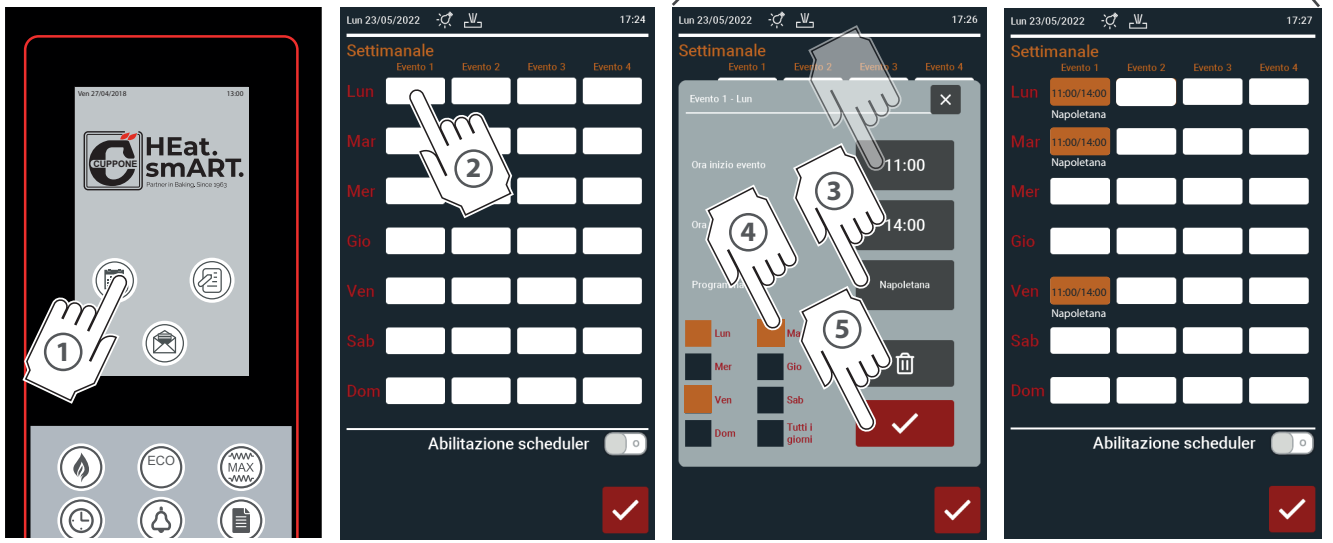
3 4 Réglez les données en choisissant :

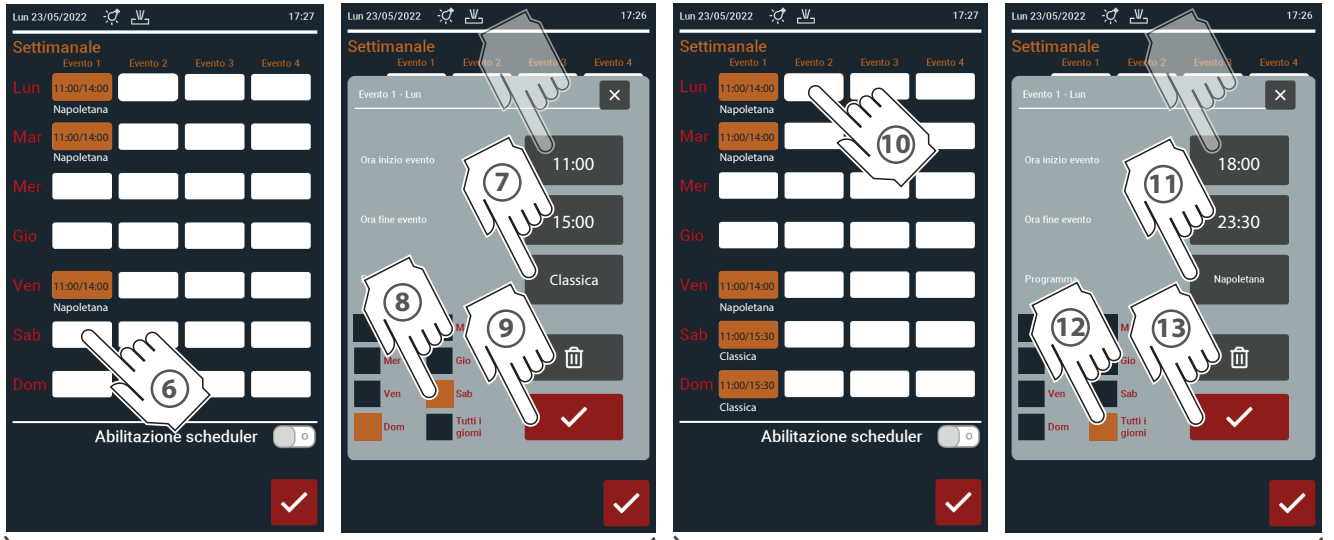
5 Confirmez les données saisies avec ✓.

6.....13 Au besoin, programmez les autres événements comme pour le premier.

Fig.33

Événement 1 *: le lundi, mardi, vendredi, le four s'allumera à 11 h 00 du matin et s'éteindra à 14 h 00 avec la recette « Napolitaine »*





Événement 1 *: le samedi et le dimanche, le four s'allumera à 11 h 00 du matin et s'éteindra à 15 h 00 avec la recette « Classique »*

Événement 2 *: le four s'allumera tous les soirs à 18 h 00 et s'éteindra à 23 h 30 avec la recette « Napolitaine ».*

Fig.34

1 À la fin des réglages, il est nécessaire de rendre la fonction hebdomadaire opérationnelle en déplaçant le curseur vers la droite de manière à ce qu'elle devienne verte et que le numéro 1 s'affiche.

0 **icône grise**	▶ désactive le mode d'allumage hebdomadaire programmé (qui reste dans tous les cas programmé) ; ▶ active le mode d'allumage manuel (non automatisé) par l'utilisateur ;
1 **icône verte**	▶ active le mode d'allumage programmé hebdomadaire (en fonction des données réglées)

2 Confirmez les données saisies avec ✓.

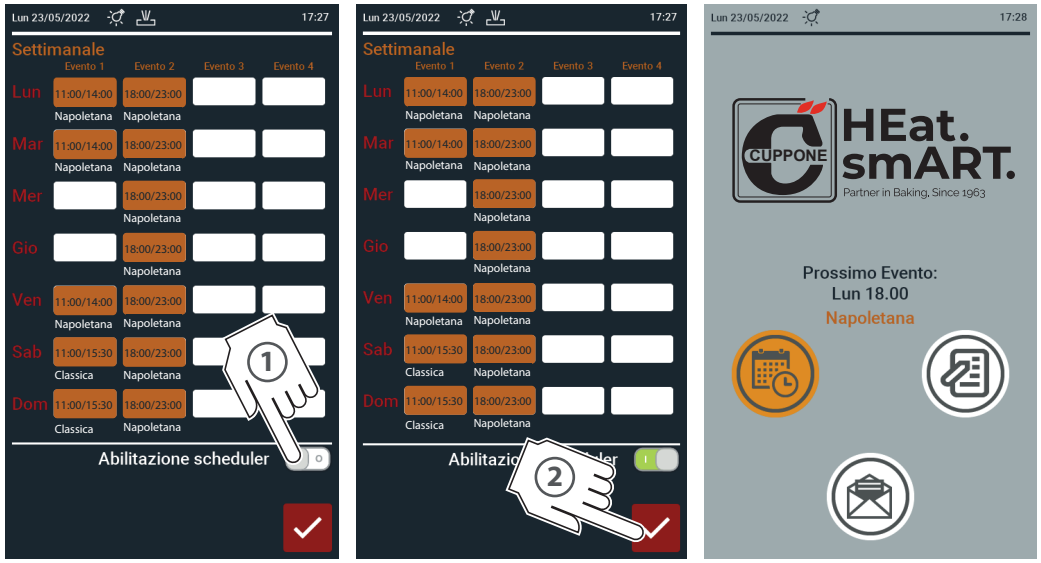


Fig.34

Lorsqu'un programme hebdomadaire est activé, l'heure de démarrage et la recette du prochain démarrage automatique sont indiquées sur la page de STAND-BY, et l'icône devient orange.

ANNULER UNE PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE

Fig.35

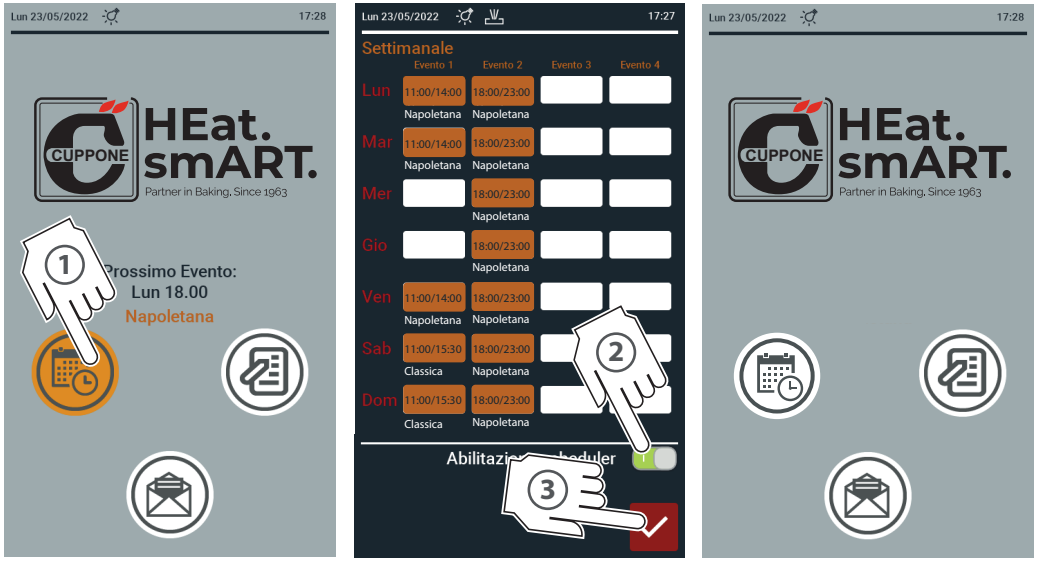
1 Pressez l'icône ALLUMAGE PROGRAMMÉ.

2 Désactivez la programmation en déplaçant le curseur vers la gauche de manière à ce qu'elle devienne grise et que le numéro 0 s'affiche.

3 Confirmez le choix avec ✓.

À ce stade, le four doit être allumé/éteint manuellement par l'utilisateur.

La programmation précédente reste toutefois en mémoire ; pour la réactiver, il suffit de déplacer le curseur vers la droite pour qu'elle devienne verte et que le numéro 1 s'affiche.



allumage programmé ACTIVÉ

allumage programmé NON ACTIVÉ

ANNULER UN ÉVÉNEMENT

Fig.36

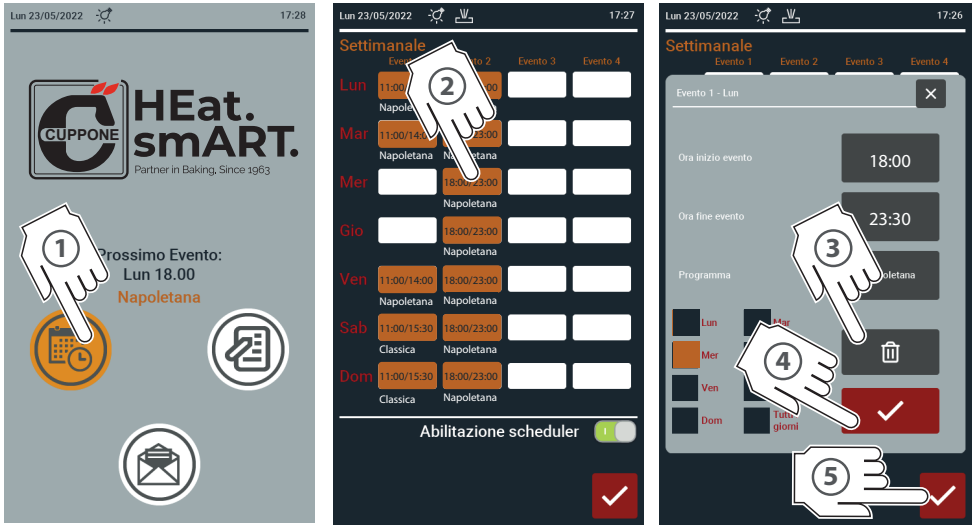
1. Pressez l'icône **ALLUMAGE PROGRAMMÉ**.
2. Pressez l'événement que vous souhaitez annuler.
3. Pressez l'icône **CORBEILLE**.
4. Confirmez le choix avec ✓.
5. Quittez la fonction programmée avec ✓.

MODIFIER UN ÉVÉNEMENT

Fig.37

1. Pressez l'icône **ALLUMAGE PROGRAMMÉ**.
2. Pressez l'événement que vous souhaitez annuler.
3. Pressez le paramètre que vous souhaitez modifier (heure de début ou de fin de l'événement, recette avec laquelle le four doit s'allumer).
4. Saisissez les valeurs souhaitées.
5. Confirmez le choix avec ✓.
6. 7. Quittez la fonction programmée avec ✓.

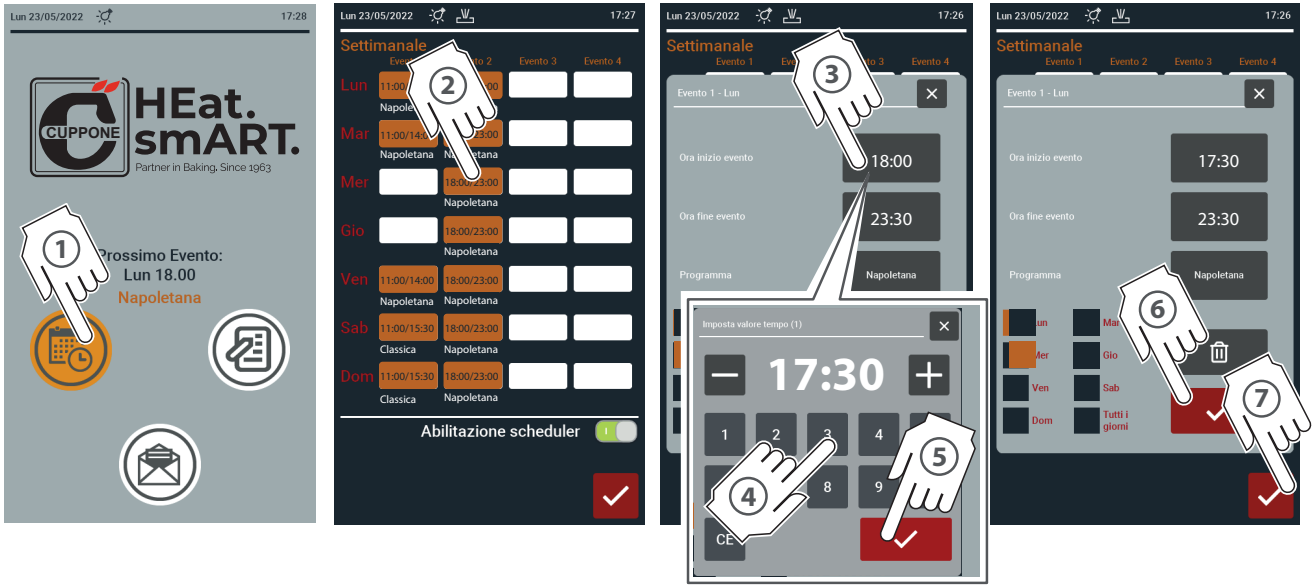
Fig.36



Dans cet exemple, l'événement qui prévoyait l'allumage à 18 h 00 et l'extinction à 23 h 30 le mercredi a été annulé.

Tous les autres événements restent activés et programmés.

Fig.37



Réglage Liste des notes

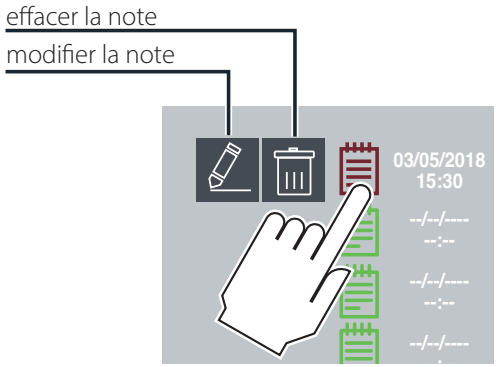
La fonction agenda permet de mémoriser jusqu'à 10 notes qui apparaitront sur l'afficheur à l'heure et aux jours programmés. Chaque note peut contenir jusqu'à 200 caractères et il est possible de programmer l'échéance et l'éventuelle répétition de la note (ex. « Nettoyer le four » message à répéter tous les mois).

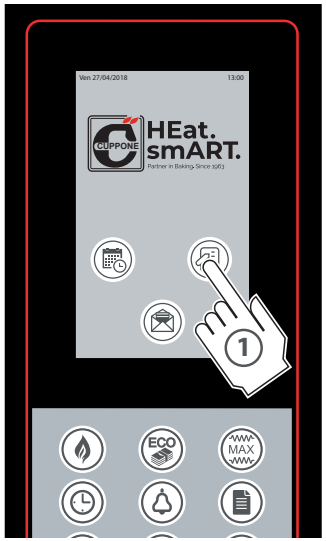
Fig.38

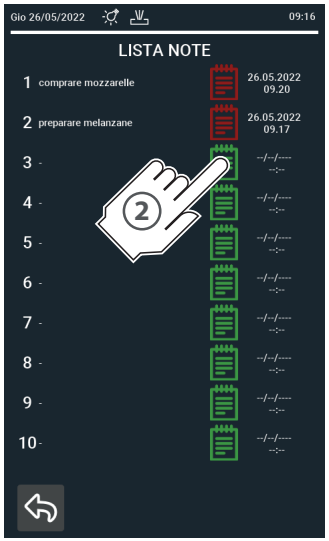
La création d'une nouvelle note (ou la modification d'une note existante) prévoit :

- la saisie de son **texte** (c'est-à-dire ce qui doit apparaître sur l'afficheur) ;
- son **échéance** (c'est à dire quand elle doit apparaître sur l'afficheur) ;
- sa **répétition** (c'est à dire tous les combien elle doit apparaître sur l'afficheur) :
  - **ne pas répéter** : la note est affichée à l'expiration et non reproposée ;
  - **chaque jour** : la note est affichée puis reproposée le jour suivant ;
  - **chaque mois** : la note est affichée puis reproposée le mois suivant. Si le jour du mois suivant n'existe pas (par ex. 29 février), le premier mois où ce jour est présent est proposé (ex. la note est reproposée le 29 mars) ;
  - **chaque année** : la note est affichée puis reproposée l'année suivante.

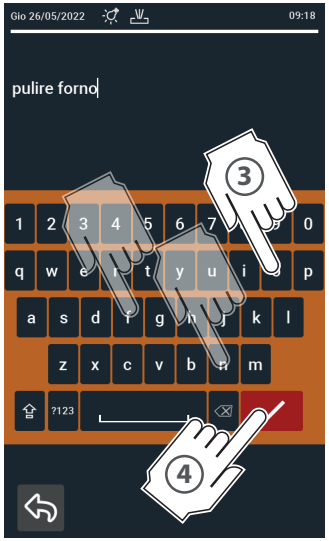
Lorsque le four est éteint, lors du redémarrage apparaîtront toutes les notes éventuellement expirées.
En sélectionnant une note déjà écrite, il est possible de la modifier ou de l'effacer au moyen des deux touches qui apparaîtront sur l'afficheur.



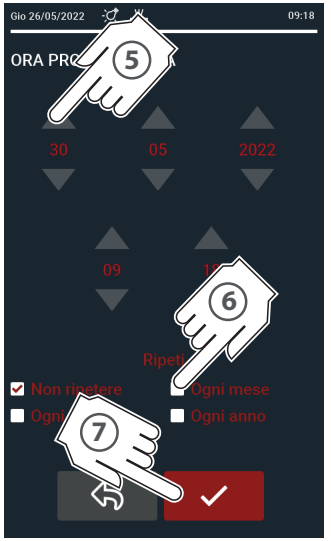




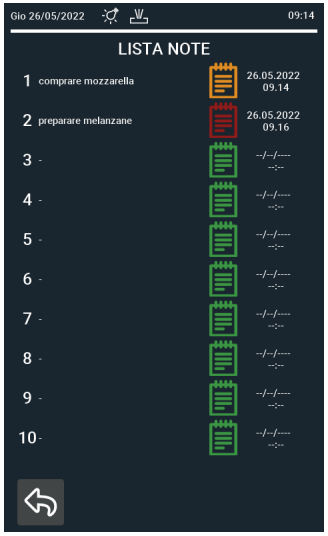
Saisie du texte de la note



Saisie de l'échéance (date et heure) et répétition de la note



Pour faire disparaître la pop-up d'avertissement, il suffit de la toucher.



La couleur de l'icône indique l'état de la note :

note non programmée, et donc libre

note programmée et non encore expirée (encore à afficher)

note programmée et expirée (déjà affichée)

Programmation Vacances

La fonction, si activée :

- **interrompt la programmation d'allumage et d'extinction hebdomadaire** (page 26), si présente, jusqu'à la date et l'heure définies, sans devoir l'éliminer : cela est très utile si le local reste fermé pour vacances et donc le four ne doit pas s'allumer automatiquement durant cette période ;
- **signale**, par un message, la tentative d'allumer le four manuellement avec la touche ON/OFF : cela évite des démarrages accidentels par exemple durant des opérations de nettoyage effectuées durant la période de fermeture.

Fig.39

1. Pressez l'icône VACANCES.
2. Pressez le rectangle blanc.
3. Réglez les données en choisissant :
   - la **date** de **fin** vacances (ex. 29/05/2022)
   - l' **heure** de **fin** de vacances (ex.13 h 30)
4. Confirmez les données saisies en appuyant sur OK.
5. À la fin des réglages, il est nécessaire de rendre la fonction Vacances opérationnelle en pressant l'icône en bas à droite. Si celle-ci est :
   blanche= la fonction vacances **n'est pas activée** mais reste programmée
   orange= la fonction vacances est **activée** (four en stand-by jusqu'à la date/heure programmée).

Dans la page-écran principale s'affiche l'inscription « Modalité vacances activée jusqu'à » avec la date/heure programmées.

À partir de ce moment jusqu'à la date/heure programmée (ex. Jusqu'à 13h30 du 29 mai 2022) :

- la fonction allumage/extinction hebdomadaire est désactivée ;
- un message avertit toute tentative d'allumer le four manuellement avec la touche ON/OFF .

À 13 h 3**1** du 29 mai 2022, la fonction se désactive automatiquement, la programmation hebdomadaire reprend, si présente, et l'allumage manuel du four est toujours autorisé.

*Saisie de la date et de l'heure de la **fin** des vacances*

COMMENT ANNULER LA FONCTION VACANCES ?

Il est possible de devoir annuler la fonction vacances, par exemple pour un retour anticipé des vacances.
La fonction peut être désactivée de deux modes différents :

MODE 1 :

A1 B1 *Pressez l'icône orange.*
C1 *quittant en appuyant sur* EXIT .

MODE 2 :

A2 *Appuyez sur la touche* ON/OFF *: un avertissement signale que la fonction* VACANCES est activée.
B2 *Pressez la touche* OK.

Après avoir effectué l'une ou l'autre procédure, la fonction est désactivée : le four peut être remis en marche et, si la fonction d'allumage automatique est activée, il reprendra aux jours et heures indiqués dans le calendrier hebdomadaire.

Réglages

La section **RÉGLAGES** est dédiée à trois figures différentes : l'utilisateur, l'installateur et le préposé de l'entretien.

Pour empêcher que des personnes non qualifiées accèdent à des paramètres de programmation qui, s'ils ne sont pas correctement configurés, pourraient compromettre l'utilisation du four, certains menus sont protégés par un mot de passe fourni uniquement par le fabricant.

DATE ET HEURE

Fig.40

Dans cette section, il est possible de programmer la date et l'heure courante.

1. Pressez l'icône **SERVICE**.
2. Pressez l'icône **DATE ET HEURE**.
3. Réglez la date courante en pressant les flèches
4. Réglez l'heure courant en pressant les flèches
5A. Réglez le **passage automatique à l'heure légale** (DST - daylight saving time)
   - **Europe** : l'heure légale entre en vigueur le dernier dimanche de mars à 2 h 00, l'heure solaire entre en vigueur le dernier dimanche d'octobre à 3 h 00 ;
   - **États-Unis** : l'heure légale entre en vigueur le deuxième dimanche de mars à 2h00, l'heure solaire entre en vigueur le premier dimanche de novembre à 02h00.
5B. Réglez le **fuseau horaire GMT (Greenwich Mean Time)** en choisissant la zone géographique d'appartenance (par ex. pour l'Italie : GMT +1 Central Europe).
6. Au terme du réglage, confirmez avec ✓ ou annulez avec ↩.

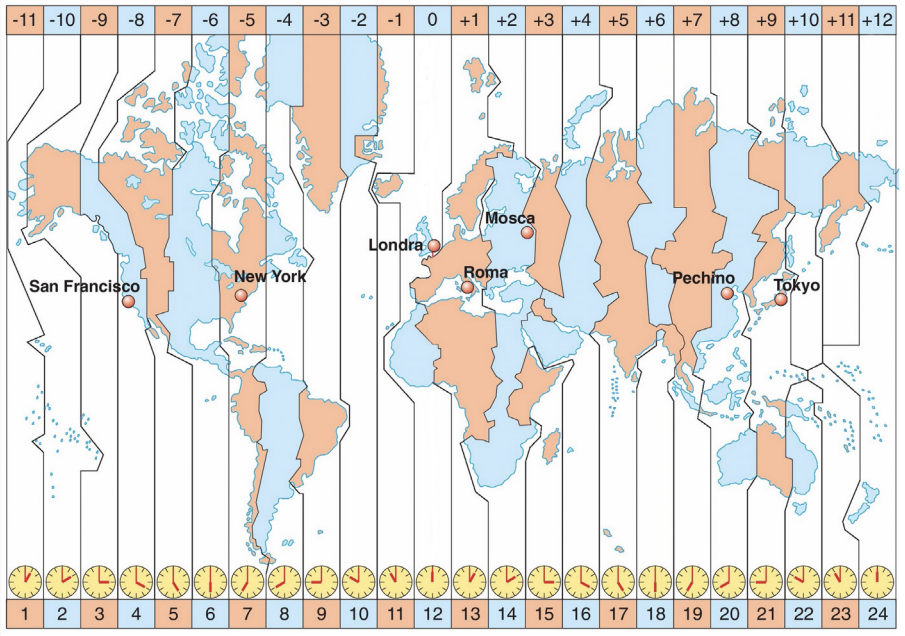
Fig.40

date courante

heure courante

5A *passage à l'heure légale DST*

5B *fuseau horaire*



Variation de l'heure en fonction de la zone géographique d'appartenance

Fuseaux horaires dans le monde divisés par zones géographiques

LANGUE

Fig.41

Dans cette section, il est possible de programmer la langue d'affichage des menus : la langue activée est indiquée en rouge.

1. Pressez l'icône **SERVICE**.
2. Pressez l'icône **LANGUE**.
3. Pressez la langue souhaitée ; les langues actuellement disponibles sont : anglais, italien, français, espagnol, allemand, russe. Vous pouvez les faire défiler avec les flèches
4. Au terme du réglage, confirmez avec ou annulez avec .

Gestion des programmes

Dans cette section, il est possible de sauvegarder une recette : cela signifie de pouvoir la réutiliser de nombreuse fois sans devoir régler ses paramètres de cuisson à chaque fois. De plus, en lui attribuant un nom, il est possible de la trouver et de l'utiliser rapidement.

Voir la page 21

VERSIONS FIRMWARE

Fig.42

Dans cette section, il est possible de connaître la version du firmware installée dans le four et les autres données relatives.

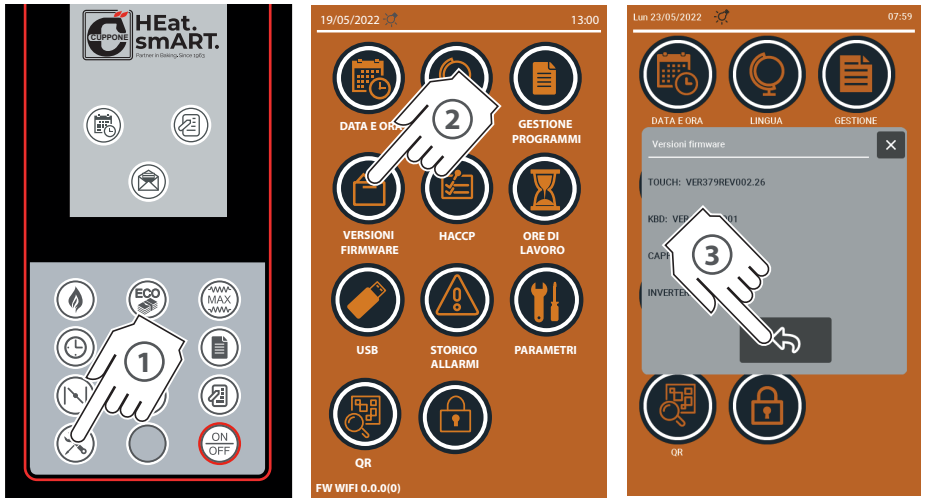
1. Pressez l'icône **SERVICE**.
2. Pressez l'icône **VERSION FIRMWARE**.
3. Au terme de la visualisation, quittez la page-écran avec .

HACCP

Section non accessible à l'utilisateur, réservée au personnel qualifiée.

Fig.41

Fig.42



HEURES DE TRAVAIL : MISE À ZÉRO DES HEURES D'ENTRETIEN (RESET DU COMPTEUR)

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

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

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

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

4 Pressez l'icône de la **CORBEILLE** située à côté de l'inscription « Heures depuis le dernier entretien : 05*(h) »

* le numéro indiqué est à titre d'exemple

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

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

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

USB

Fig.43

Dans cette section, après qu'un technicien ait effectué la mise à jour du logiciel, il est possible de charger de nouvelles recettes, de nouvelles langues ou un logo à partir d'une clé USB.

HISTORIQUE DES ALARMES

Fig.44

Il affiche la date, l'heure et le type des alarmes intervenues.
Le RESET des messages et leur exportation sont réservés au Centre d'Assistance du Revendeur. Au terme de la visualisation, quittez la page-écran avec .

QR

Fig.45

En scannant le code QR qui apparaît sur l'écran avec un appareil personnel (par exemple, smartphone, tablette, etc.), il est possible de télécharger les manuels, les guides rapides et les fiches de pièces de rechange, ou d'accéder au site du fabricant ou au Cloud.
Les flèches < > permettent de faire défiler les QR disponibles.
Au terme de la visualisation, quittez la fonction avec .

Fig.43

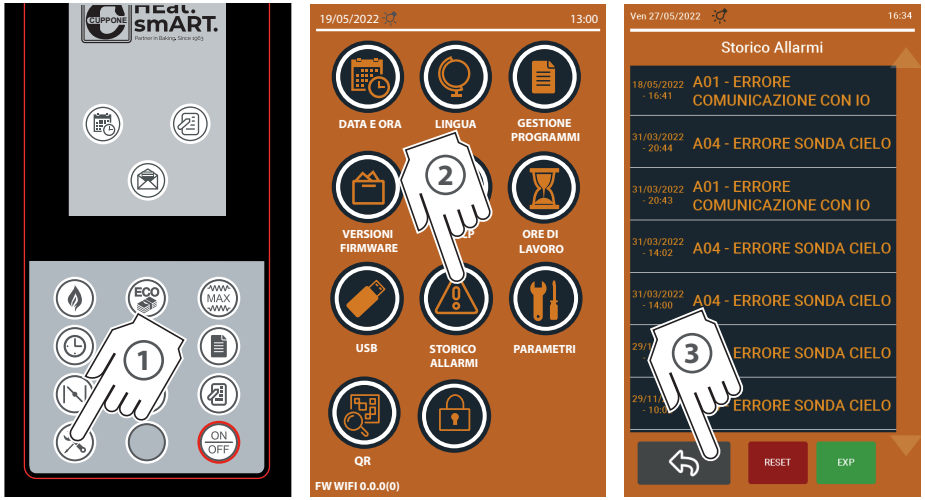


Fig.44

Fig.45

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.46

Nettoyage du four

NETTOYAGE DES PARTIES EXTERNES EN ACIER

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

NETTOYAGE DES VITRES

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

NETTOYAGE DE L'AFFICHEUR

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

NETTOYAGE DU PLAN RÉFRACTAIRE

Fig.47

Sur les plans réfractaires se trouvent normalement des résidus alimentaires (ex. graisse, résidus d'aliments, etc...) qui doivent être fréquemment éliminés 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 en réfractaire sont disponibles pour un éventuel remplacement.

Si le nettoyage manuel n'est pas suffisant, utilisez la fonction PYROLYSE voir la page 37

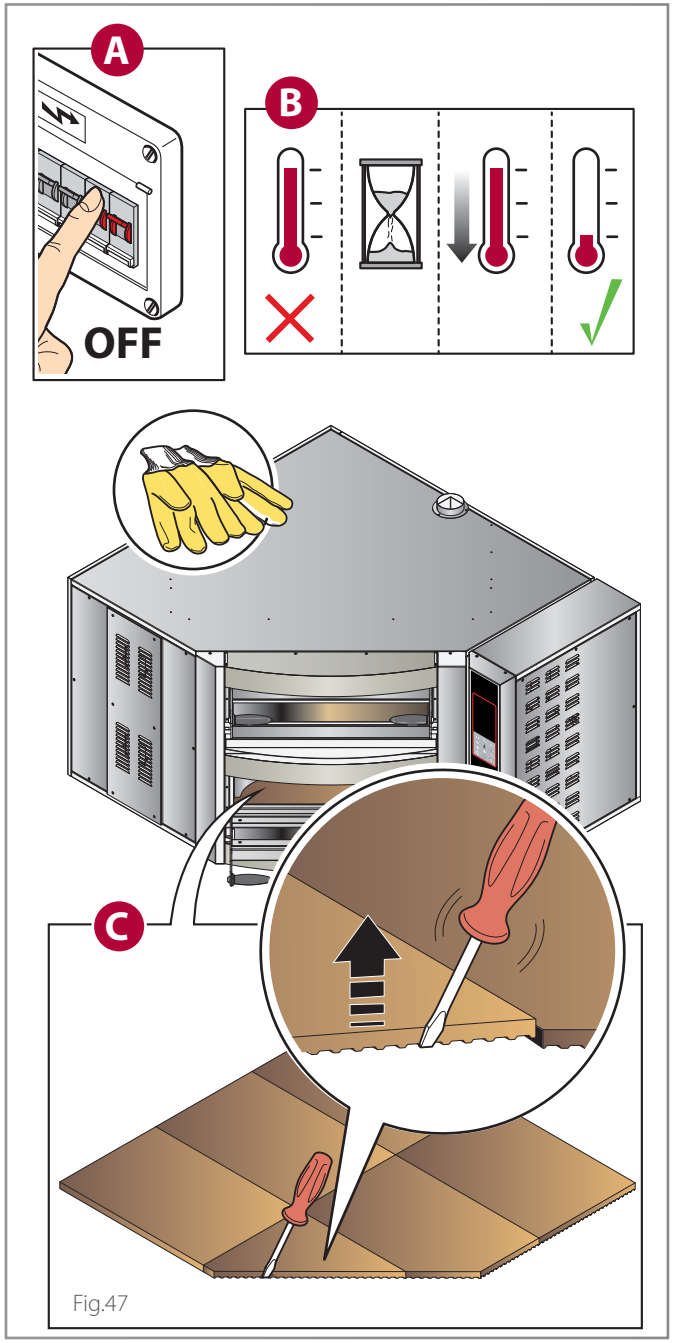


Fig.47

NETTOYAGE DE LA CHAMBRE AVEC PYROLYSE

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

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

Four modèle CD ▶ Fig.48

1. Fermez la cheminée en pressant la touche relative.
2. Réglez la **température en chambre à 400 °C - 752 °F**.
3. En agissant sur les touches « MIN » et « MAX », réglez les deux **puissances voûte** et **sole** sur MAX.
4. Éteignez les lumières de la chambre de cuisson.
5. Une fois la température atteinte, éteignez le four avec la touche ON/OFF et laissez-le refroidir avec la porte fermée.
6. 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.50

Four modèle TS ▶ Fig.49

1. Fermez la cheminée en pressant la touche relative.
2. Pressez la touche ON/OFF.
3. Pressez la touche PYROLYSE.
4. Confirmez en appuyant sur ✓ : le chauffage de la chambre du four démarre jusqu'à atteindre la température de 400 °C - 752 °F ; une fois atteinte, la fonction s'interrompt (pour bloquer la fonction à l'avance, pressez à nouveau la touche PYROLYSE).
5. 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.50

Durant la pyrolyse, sur les modèles « TS », la lumière s'éteint automatiquement pour préserver les ampoules, tandis que celles « CD » doivent être éteintes manuellement.

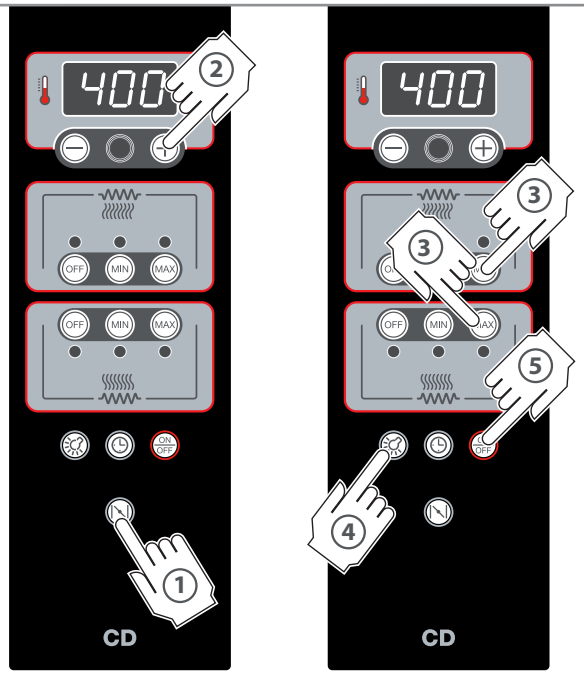


Fig.48

Fig.50

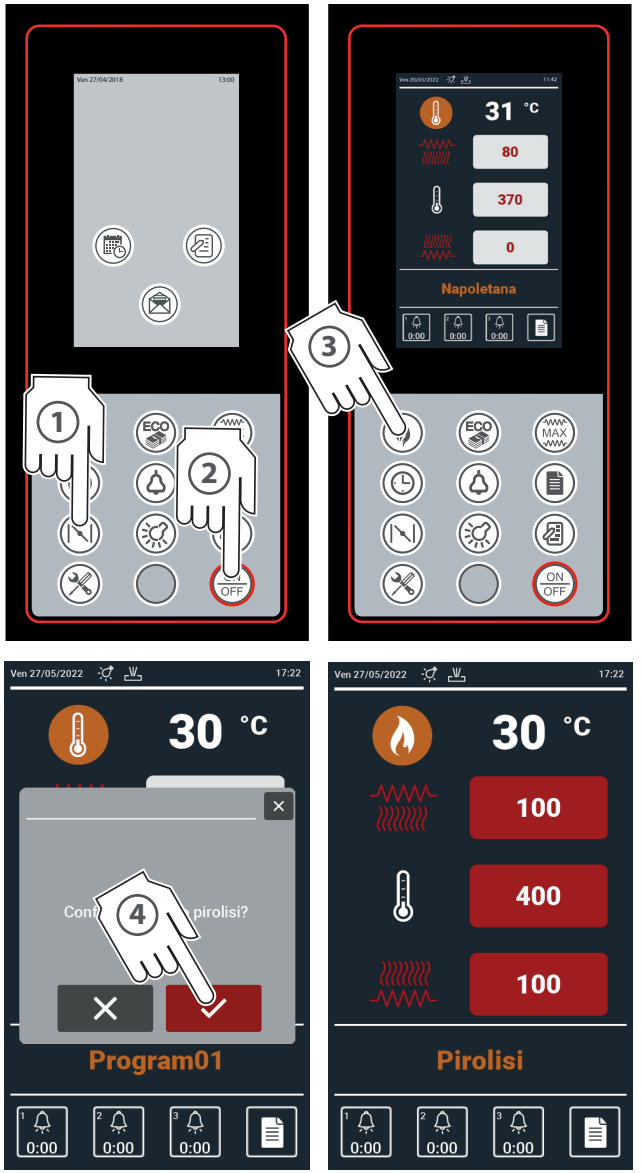


Fig.49

Remplacement des composants

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

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

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

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

REMPLACEMENT DU VERRE DE LA PORTE

▶ Fig.51

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

▶ Fig.52

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.

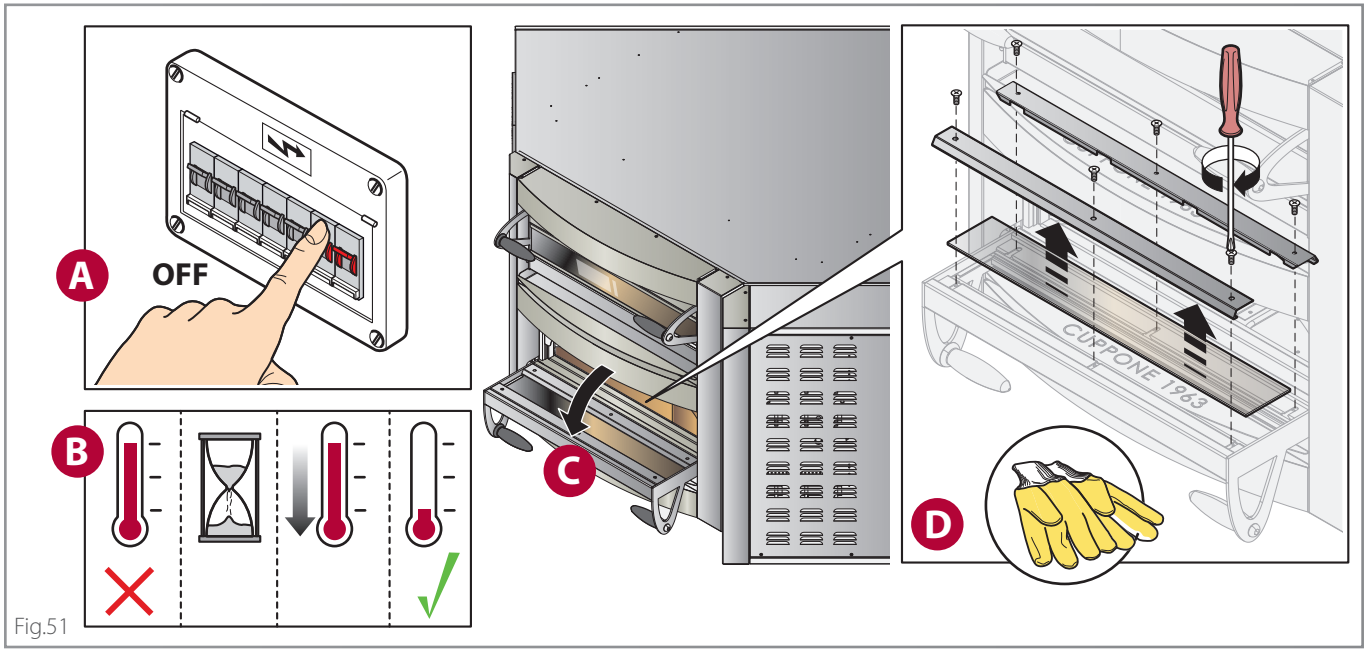


Fig.51

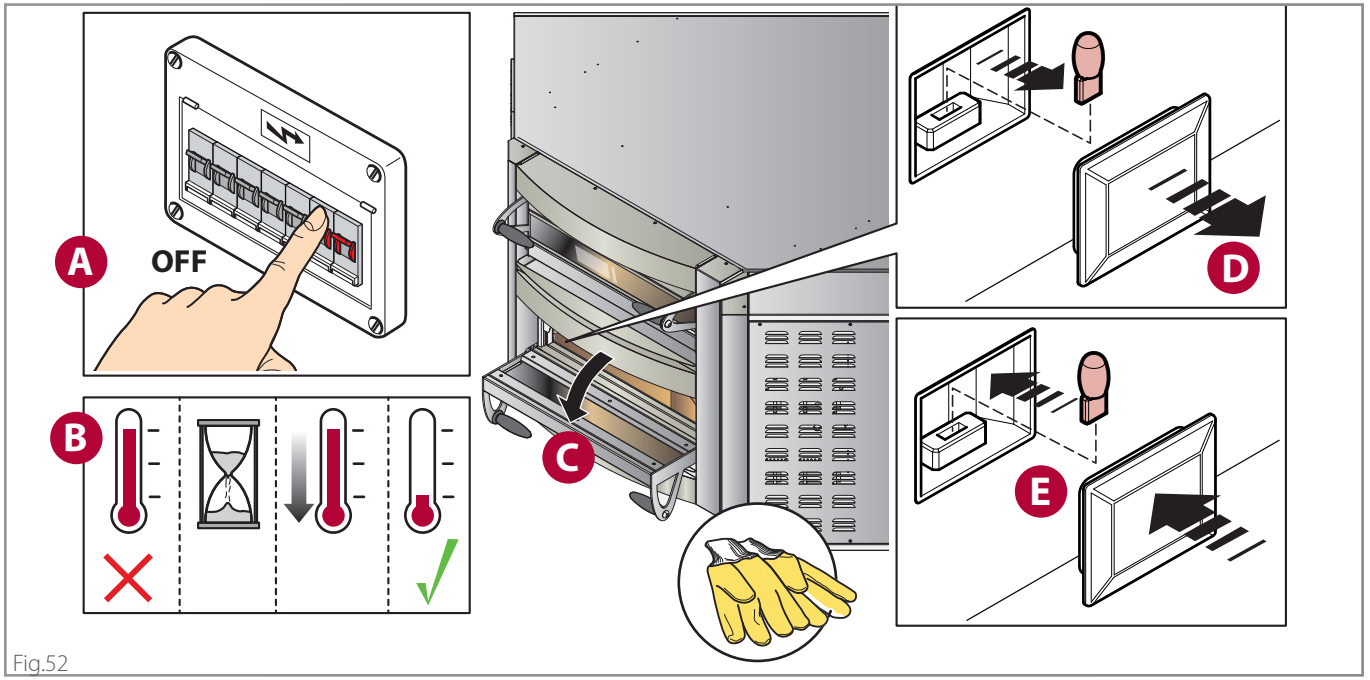


Fig.52

REMPLACEMENT DU RÉFRACTAIRE

Fig.53

REMPLACEMENT DE LA POIGNÉE DE LA PORTE

Fig.54

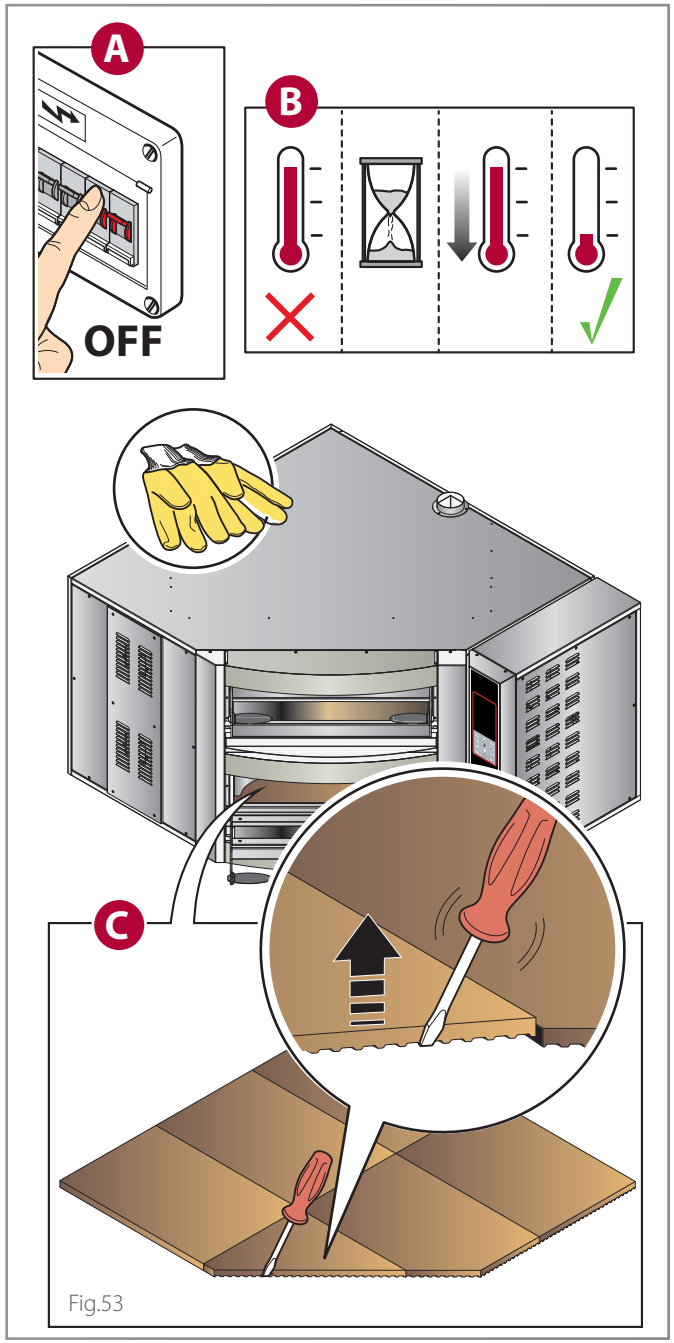


Fig.53

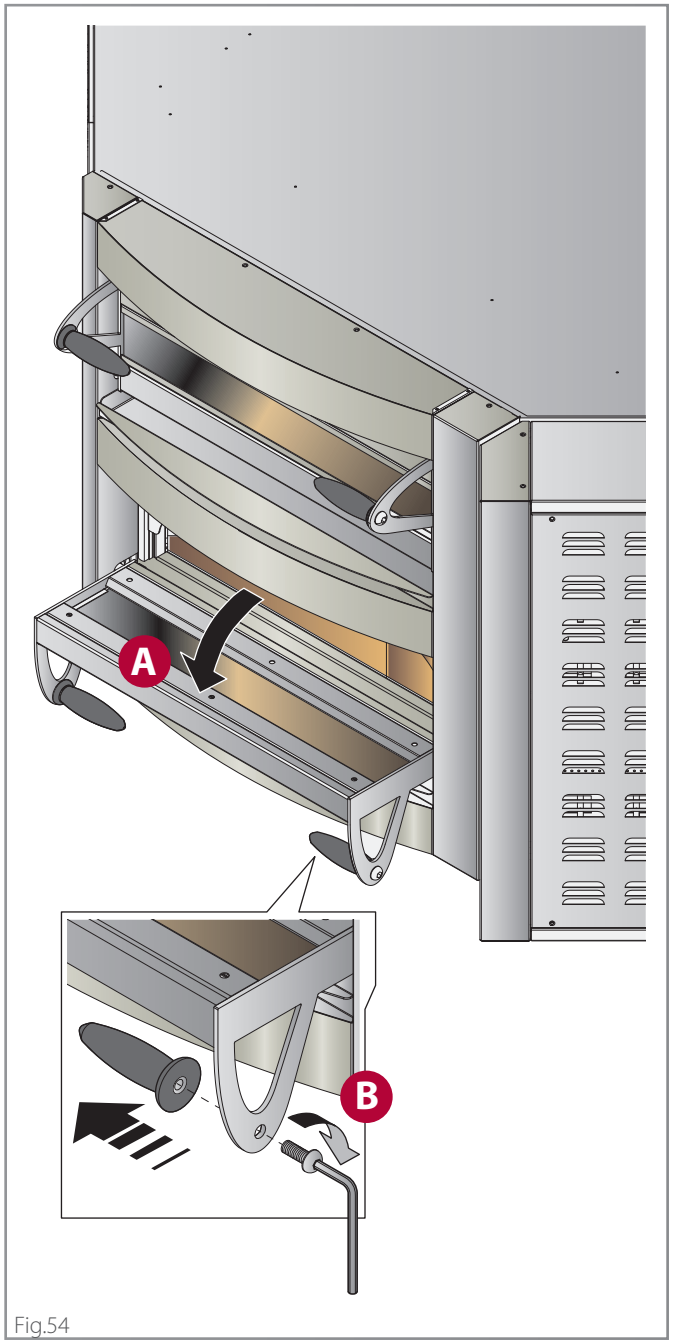


Fig.54

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.

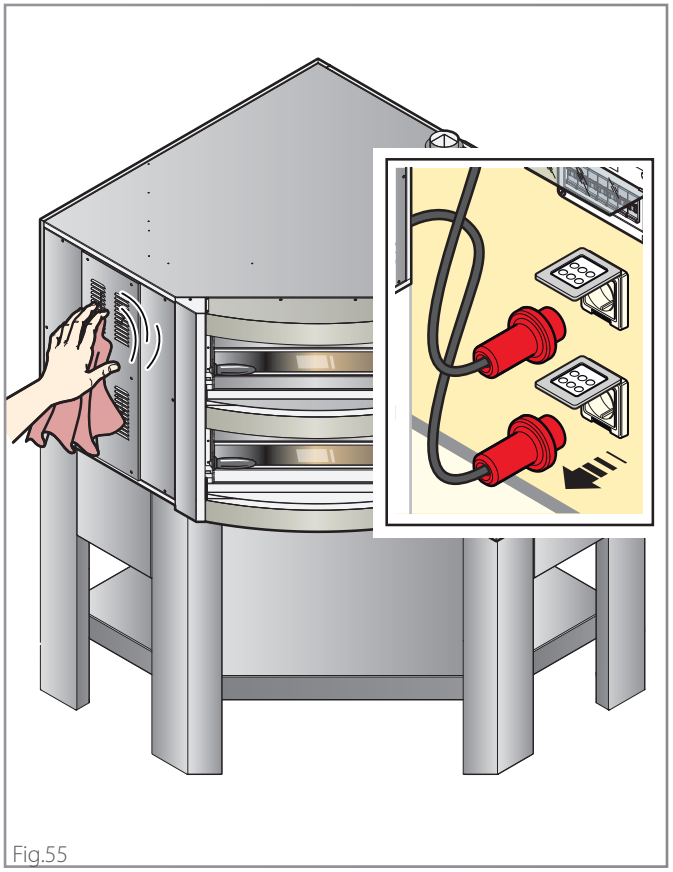


Fig.55

Élimination de l'appareil en fin de vie utile

Avant d'éliminer l'appareil, coupez ou retirez le câble d'alimentation, avec l'appareil débranché de l'alimentation électrique, afin d'éviter toute utilisation non autorisée et les risques qui y sont associés.

Bloquez l'ouverture de la porte (par exemple avec du ruban adhésif ou des butées) afin qu'aucun enfant ne puisse rester accidentellement coincé à l'intérieur de la chambre de cuisson en jouant.

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 Chaque produit vendu doit être considéré comme conforme lorsqu'il est livré dans la quantité, la qualité et le type indiqués dans la Confirmation écrite, veuillez vous référer aux dispositions de l'art. 1.2.
- 8.2 Le Vendeur garantit :
  - (a) que les Produits sont exempts de défauts de matériaux ou de fabrication, et
  - (b) que (à l'exclusion du cas de défauts connus ou qui auraient dû être connus de l'Acheteur) les Produits sont de qualité marchande.
- 8.3 Tout vice caché des Produits doit être signalé par écrit par l'Acheteur dans les 8 jours suivant sa découverte, sous peine de déchéance. Les défauts d'emballage - même s'ils ont causé des défauts ou des dommages au Produit interne - qui auraient dû être signalés au moment de la livraison, conformément à l'art. 5.8, sont exclus.
- Le rapport des défauts doit contenir l'indication spécifique des Produits défectueux, une description détaillée du type de défaut que le Produit présente, ainsi que la date de livraison et celle de découverte du défaut.
- La garantie est exclue si le défaut résulte imputable à l'Acheteur, tel que, à titre d'exemple, une mauvaise installation du Produit, une utilisation du Produit d'une manière non conforme au mode d'utilisation normal, le non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation et d'installation, l'altération du Produit. La garantie ne couvre pas l'usure normale du Produit due à l'utilisation.
- Le Vendeur est responsable des défauts survenant dans un délai d'un an à compter de l'activation de la garantie comme prévu au point 8.12.
- 8.4 le Vendeur aura le droit d'examiner ou de faire examiner par un délégué le Produit et, s'il constate l'existence du défaut, l'Acheteur aura le droit à la réparation ou au remplacement, à la seule décision du Vendeur.
- Il est entendu que, une fois le défaut signalé, l'Acheteur ne doit pas utiliser le Produit tant qu'il n'a pas été examiné par le Vendeur ou son délégué. Dans le cas où le Vendeur se rendrait compte que le Produit, après la réclamation, a été utilisé, l'Acheteur perd le droit d'obtenir son remplacement ou sa réparation.
- 8.5 Le remplacement ou la réparation aura lieu dans les conditions suivantes :
  - a) Le Vendeur peut réparer les Produits défectueux en se rendant - ou en envoyant un délégué - à l'endroit où se trouvent ces Produits ;
  - b) Alternativement, le Vendeur peut réparer le Produit défectueux dans sa propre usine, ou à un autre endroit choisi par le Vendeur,
  - c) Alternativement, le Vendeur peut opter pour le remplacement des Produits défectueux ;
- Dans le cas où la réparation / remplacement n'est pas possible, le Vendeur versera à l'Acheteur un remboursement à quantifier ; ce remboursement ne devra cependant pas dépasser le prix payé. L'indemnisation des dommages est exclue.
- 8.6. En cas de réparation du Produit à un endroit choisi par le Vendeur ou en cas de remplacement du Produit défectueux, l'expédition du Produit sera à la charge de l'Acheteur qui devra l'expédier, à ses frais et sous sa propre responsabilité, au lieu indiqué par le Vendeur.
- 8.7 En aucun cas, le Vendeur ne sera responsable des dommages indirects ou consécutifs et / ou de la perte de bénéfices que l'acheteur pourrait subir en raison de défauts dans les produits tels que (mais sans s'y limiter) l'annulation de commandes de clients, pénalités pour retard de livraison, pénalités ou remboursements de toute nature.
- 8.8 Le Vendeur indemnisera l'Acheteur de toute responsabilité ou de tout dommage résultant de Produits défectueux, à moins que cette responsabilité ne découle d'actes ou d'omissions de négligence de l'Acheteur ou du non-respect par ce dernier de ses obligations.
- 8.9 Le Vendeur n'est pas responsable des dommages aux personnes et / ou aux biens pouvant résulter d'une mauvaise utilisation des Produits et / ou de toute utilisation, traitement ou transformation des Produits non conformes à leur utilisation prévue et / ou aux instructions fournies par le Vendeur. Sauf l'hypothèse d'une faute grave ou intentionnelle du Vendeur.
- Le Vendeur ne sera également pas responsable en cas de dommages aux personnes ou aux biens, ou en cas de dysfonctionnement ou de panne ou de détérioration du Produit résultant du fait que le Produit ait été raccordé à un système électrique non conforme.
- 8.10 L'Acheteur ne pourra faire valoir aucune réclamation pour dommages corporels ou matériels autres que ceux faisant l'objet du contrat, ou pour manque à gagner, à moins que cela ne résulte des circonstances du cas où le Vendeur ait commis une « faute grave ».
- 8.11 La « faute grave » n'inclut pas le manque de soins et d'expertise adéquats, mais signifie un acte ou une omission du Vendeur qui implique la non-prise en compte des conséquences graves qu'un fournisseur consciencieux aurait normalement prévues comme susceptibles de se produire, ou une négligence délibérée de toute conséquence découlant d'un tel acte ou omission.
- 8.12 La couverture de la garantie mentionnée dans cet article est soumise à son activation qui doit être effectuée à travers le site www.cuppone.com dans les 48 heures suivant l'installation du Produit.

Pièces détachées

- 9.1 Pendant 10 ans à compter de la livraison du Produit, le Vendeur s'engage, à la demande de l'Acheteur, à l'assister dans l'identification des pièces détachées pour l'entretien du Produit. Dans tous les cas, le Vendeur n'est en aucun cas responsable du défaut d'identification de ces pièces.

Loi applicable et clause en plusieurs étapes

- 11.1 La loi italienne, en tant que droit du Vendeur, régira les ventes effectuées sur la base des présentes Conditions Générales.
- 11.2 Les Parties excluent l'application de la Convention de Vienne.
- 11.3 Les parties soumettront les litiges résultant de ventes effectuées sur la base des présentes Conditions Générales à la tentative de conciliation prévue par le Service de conciliation de la Chambre Arbitrale de Milan. En cas d'échec de la tentative, les litiges, même de nature non contractuelle, découlant des ventes effectuées dans le cadre des présentes Conditions Générales, seront résolus par arbitrage selon le Règlement de la Chambre Arbitrale de Milan, par un seul arbitre/trois arbitres, désigné/s conformément au présent Règlement. Le Tribunal Arbitral jugera selon la loi italienne. Le siège de l'arbitrage sera à Milan (Italie). La langue de l'arbitrage sera l'italien.

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.

- Contrôlez si des messages d'alarme s'affichent ; en effet, si le système détecte un problème, une notification pop-up apparaît. Les alarmes signalent des dysfonctionnements qui empêchent complètement ou partiellement l'utilisation du four jusqu'à ce qu'ils soient rétablis ; il est donc nécessaire de contacter le Revendeur pour la réparation. Outre la notification pop-up, les problèmes détectés sont signalés sur la page-écran « Historique des Alarmes » (voir ▶ **Fig.44 - menu Historiques des alarmes)**.

  Message .....

- 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.

  Conditions de garantie - *page* **41**.

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

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

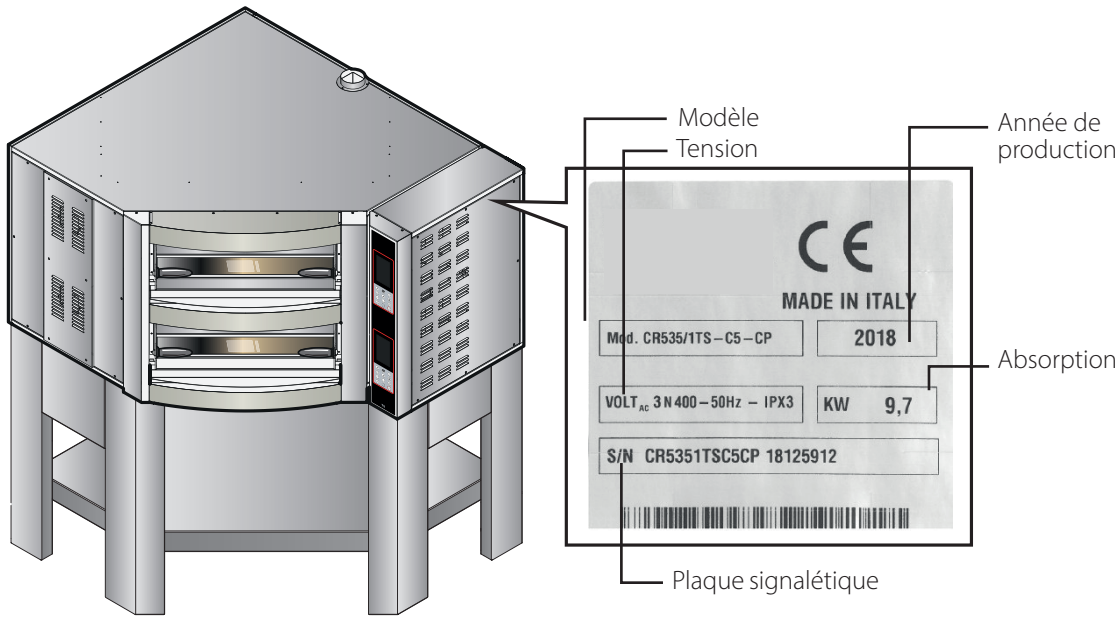


Fig.56

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.	Réglage des paramètres de cuisson : consultez la page **7**
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, le pourcentage (mod. TS) / réglage (mod. CD) de la SOLE a été programmé de manière trop élevée : les plans réfractaires, sans la présence des produits, se sont excessivement chauffés en brûlant les premières pizzas cuites.	
Produits peu dorés à la surface	• À l'arrière de la chambre de cuisson se trouvent des trous de sortie de vapeur qui doivent être ouverts ou fermés selon le type de produit à cuire : par exemple, s'ils ne sont pas ouverts, trop d'humidité peut être générée dans la chambre en empêchant aux rayons infrarouges des résistances supérieures de dorer la surface des produits.	Ouverture/ fermeture des trous de sortie de la vapeur : consultez la page **11** et page **19**
Excès d'humidité sur la porte du four	• Les produits enfournés libèrent normalement l'humidité, si les trous de sortie de la vapeur ne sont pas correctement ouverts, cette vapeur ressort de la porte.	

CUPPONE since 1963

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