



Préambule

## Index

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

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ	. 4
Consignes de sécurité Symboles utilisés dans le manuel et sur les étiquettes appliquées sur la machine	
2 NOTIONS PRÉLIMINAIRES	. 6
Connaître le four Préparer le four à l'utilisation Quelque conseil à titre indicatif Résultats de cuisson insatisfaisants Tableau de cuisson	6 7 7
3 UTILISATION	.10
<b>Utilisation des modèles CD</b>	10
Utilisation des modèles D  Connaître le panneau de commandes  Procédure d'utilisation guidée  Création - modification des programmes de cuisson de façon permanente	14 15
4 ENTRETIEN ET NETTOYAGE	. 20
Nettoyage du four	22 24 24
5 GARANTIE	. 25
6 QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS	.26

## 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, 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 cellesci 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, entraîne 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.
- Niveau de bruit inférieur à 70 dB.
- Ne pas démonter, modifier ou mettre hors d'usage les parties de la machine (pièces fonctionnelles, systèmes de commande et dispositifs de sécurité)

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

La reproduction partielle sans le consentement du Fabricant est interdite. Les mesures fournies sont indicatives et non contraignantes.

La langue originale de rédaction est l'italien : le Fabricant n'est pas retenu responsable des éventuelles erreurs de traduction / interprétation ou d'impression.

# 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.



nécessaires.

# Notions préliminaires

### 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 Orifice pour l'évacuation des vapeurs de cuisson
- 2 Chambre de cuisson en acier inoxydable
- 3 Façade en acier inoxydable
- 4 Vanne d'évacuation des vapeurs de la chambre.
- 5 Plan de cuisson en briques réfractaires
- 6 Afficheur de contrôle
- Entrée du câble d'alimentation
- 8 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.



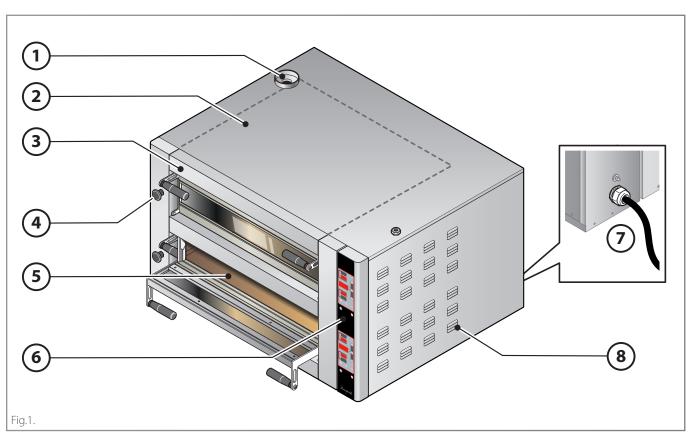
Entretien et nettoyage - page 20.

Lors de la première utilisation, il est conseillé de régler la température à une valeur de 150 °C - 302 °F, pour le modèle « **D** » 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'in**térieur**. 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 10 Utilisation des MODÈLES D - page 14





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 11 Allumage programmé mod. D : page 15

- 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.
- Pour les pizzas cuites sur plaque et les pizzas à la pelle, il sera nécessaire d'alterner la sélection de MIN/MAX (surtout en voûte) pendant la précuisson et la cuisson pour obtenir un résultat optimal et une récupération rapide de la chaleur dans la chambre.

### **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 cm - [Ø20,47 in.].

Ses caractéristiques principales sont :

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



• Pour le pain, il est recommandé de vaporiser de l'eau sur la surface du produit et d'introduire une casserole d'eau dans le four pour obtenir de la vapeur dans la chambre.

### 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. D) / 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. D) / 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 :

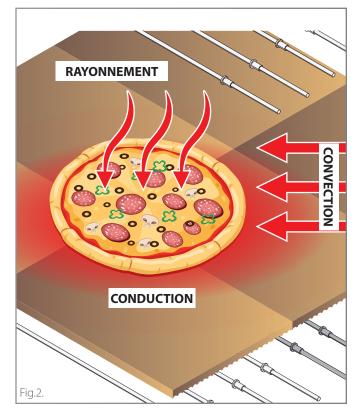
- température en chambre trop élevée ou trop basse
- pourcentages/réglages de la SOLE ou de la VOÛTE trop hauts ou trop bas

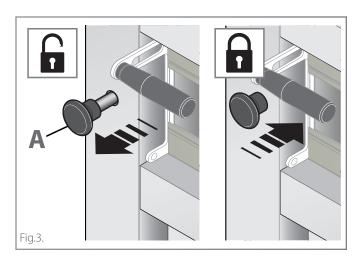
### préchauffage incorrect

- le préchauffage est fondamental pour obtenir des résultats optimaux dès la première pizza
- en préchauffage, le pourcentage (mod. D) / 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 de la vanne d'évacuation des vapeurs :

 à l'arrière de la chambre de cuisson, des fentes prévues pour la sortie de la vapeur peuvent être ouvertes/fermées au moyen de la vanne « A » selon le type de produit à cuire : par ex., si la vanne d'évacuation de la fumée reste ouverte, trop d'humidité pourrait être générée dans la chambre et donc empêcher aux rayons infrarouges des résistances supérieures de dorer la surface des produits.





# Notions préliminaires

## **TABLEAU DE CUISSON**



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

	NNEAU DE MMANDES D						Préchauffage pour les deux types (étirement à la main ou avec Pizzaform)			
TYPE			CUIS	SON		CUISSON				
TIPE	E	TEMPS	TEMP.	% VOÛTE	% SOLE	TEMPS	TEMP.	% VOÛTE	% SOLE	
CLAS	SIQUE	3 min	320-330 °C 608-626 °F	90%	5%	3 min	290 °C - 554 °F	85%	0%	temps: 1 heure (peut varier en fonction des % programmés) température / %:
POÊLI	E	5 min	270°C / 518°F	60%	30%	3 - 4 min	/	/	/	• <u>Pizza classique</u> : préchauffage à 320/330 °C, voûte 90 % sole 5 %, à augmenter en fonction de la charge de travail, orifice d'évacuation fermé en phase de chauffage, ouvert
NAPC	DLITAINE	90 sec	360-370 °C 680-698 °F	90%	5%	1 - 2 min	/	/	/	<ul> <li>en phase de travail et en stand-by;</li> <li>Pizza napolitaine: préchauffage à 360/370 °C, voûte 90 % sole 5 %, à augmenter en fonction de la charge de travail, orifice d'évacuation fermé en phase de chauffage, ouvert</li> </ul>
_ ~	UE DE SON DIRECTE	5-10 min	270°C/518°F	50%	60%					en phase de travail et en stand-by; • <u>Pizza à la pelle façon romaine</u> : préchauffage à 280 °C, voûte 70 / 80 %, sole 20 %, à augmenter en fonction de la charge de travail, orifice d'évacuation fermé en préchauf-
PLAQ CUISS	UE DE SON	5 min	280 °C - 536 °F	60%	40%	7 - 8 min	/	/	/	fage et en phase de précuisson (si prévue), orifice d'évacuation ouvert en phase de finition et en stand-by;  • Pizza sur plaque : préchauffage à 280 °C, voûte 60 % sole
DOLLE	PRÉCUISSON	5 min	280 °C - 536 °F	70%	20%	5 min	/	/	/	40 %, à augmenter en fonction de la charge de travail. Orifice d'évacuation fermé en préchauffage et en phase de précuisson (si prévue), orifice d'évacuation ouvert en phase de finition et en stand-by.
BOULE	FINITION	5 min	270 °C / 518 °F	60%	20%	3 min	/	/	/	• <u>Pain</u> : préchauffage à 230 °C, voûte 50 % sole 30 %, à baisser en phase de cuisson (cuisson par chaleur tombante).

# Notions préliminaires

	NNEAU DE MMANDES CD			Étaler à	la main	Étaler avec Pizzaform			zaform	Préchauffage pour les deux types (étirement à la main ou avec Pizzaform)		
TYPE	:	CUISSON				CUISSON						
		TEMPS	TEMP.	VOÛTE	SOLE	TEMPS	TEMP.	VOÛTE	SOLE			
CLAS	SIQUE	3 min	320-330 °C 608-626 °F	MAX	OFF	3 min	290 °C - 554 °F	85%	0%	temps: 1 heure (peut varier en fonction des % programmés) température / sélection: • Pizza classique: préchauffage à 320-330 °C, MAX voûte,		
POÊL	E	5 min	280 °C - 536 °F	MAX	MIN	3 - 4 min	/	/	/	OFF sole, à augmenter en fonction de la charge de travail (par ex, passer immédiatement à MIN au début d'un travail continu), orifice d'évacuation fermé si possible en phase de chauffage, puis ouvert successivement.  • Pizza napolitaine: préchauffage à 360/370 °C, MAX voûte,		
NAPC	DLITAINE	90 sec	360-370 °C 680-698 °F	MAX	OFF	1 - 2 min	/	/	/	OFF sole, à augmenter en fonction de la charge de travail (par ex, passer immédiatement à MIN au début d'un travail continu), orifice d'évacuation fermé si possible en phase de chauffage, puis ouvert successivement.  • Pizza à la pelle façon romaine: préchauffage à 280 °C, MAX voûte, MIN sole, à augmenter en fonction de la charge de travail (par ex, passer immédiatement à MAX au début d'un travail continu), orifice d'évacuation fermé si possible en phase de chauffage, fermé avec précuisson, ouvert en phase de finition.  • Pizza sur plaque: chauffage à 280 °C, MAX voûte MIN sole,		
PLAQ CUISS	JUE DE SON	7 - 8 min	280 °C - 536 °F	MAX	MIN	7 - 8 min	/	/	/			
BOULE	PRÉCUISSON	5 min	280 °C - 536 °F	MAX	MIN	5 min	/	/	/	en inversant les facteurs 5/10 minutes avant de commencer à enfourner les plaques ; orifice d'évacuation fermé si possible en préchauffage et en phase de précuisson (si prévue), orifice d'évacuation ouvert en phase de finition et en stand-by ;  • Pain : préchauffage à 230 °C, MAX voûte, MIN sole, en		
DOULL	FINITION	3 min	280 °C - 536 °F	MAX	MIN	3 min	/	/	/	baissant aussitôt à MIN dès que la température réglée est atteinte, à baisser en phase de cuisson (cuisson par chaleur tombante).		

## 3 UTILISATION DES MODÈLES CD

## Index des modèles CD

Connaître le panneau de commandes	1(
Procédure d'utilisation guidée	1
A - Allumer le four	1
Allumage manuel	1
Allumage programmé	1
B - Programmer le préchauffage	1
C - Activer un signal de fin de cuisson (buzzer)	12
D - Commencer la cuisson	13
E - Allumer la lumière (facultatif)	13
F - Ouverture et fermeture de la vanne d'évacuation	
de la vapeur de la chambre	13
G - Éteindre le four	13



# Connaître le panneau de commandes Fig.4.

### 1 Page-écran principale

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 la led 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 de la voûte

Permet de contrôler la puissance des résistances de la voûte en offrant trois réglages :

- éteint (OFF)
- minimum (MIN = 33%)
- maximum (MAX = 100%)

### 4A **LED voûte** : elles indiquent la sélection effectuée

### 5 Contròle 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 **LED sole** : elles indiquent la sélection effectuée

### 6 Interrupteur ON/OFF

Allume et éteint l'afficheur

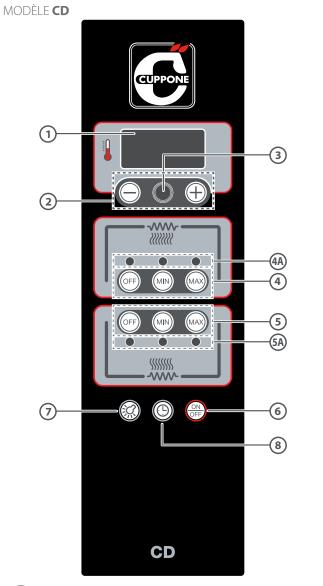
#### 7 Touche lumière

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



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.

Fig.4.

## Utilisation des modèles CD

## Procédure d'utilisation guidée

L'allumage du four peut être obtenu en mode :

• manuel : en allumant le four au moment de l'utiliser, ▶ il est nécessaire d'attendre au moins une heure que le four se préchauffe pour obtenir la bonne température d'utilisation.



Consultez le chapitre « <u>Allumage manuel</u> » à la page <u>11</u> et <u>Fig.5.</u>

 programmé: en réglant les heures restantes avant le prochain allumage, le four s'allumera automatiquement.



Consultez le chapitre « <u>Allumage programmé</u> » à la page <u>11</u> et <u>Fig.6.</u>

• **automatique** : au moyen d'une horloge ou d'un SMS (avec des modules externes non fournis par le Fabricant).

## A ALLUMER LE FOUR

### **ALLUMAGE MANUEL**

### Fig.5.

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

### **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.

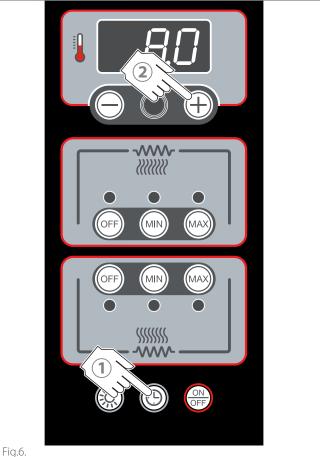
### Fig.6.

- 1 Avec le four éteint, appuyez sur la touche HORLOGE;
- 2 l'affichera indiquera le temps restant jusqu'à allumage : si vous souhaitez modifier ce temps, 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;





- allumer le four avec la touche ON/OFF,
- programmez une cuisson avec les paramètres souhaités :
   ( Fig.7. Fig.8.)
- éteignez le four avec la touche ON/OFF,
- programmez l'allumage programmé comme il a été précédemment expliqué.

Pour quitter la fonction et éliminer l'allumage programmé, appuyez à nouveau la touche HORLOGE.

## **B** PROGRAMMER LE PRÉCHAUFFAGE

Le préchauffage doit avoir les mêmes paramètres de cuisson de la recette que vous souhaitez utiliser (voir le tableau à la page **8**, indications de 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.

### Fig.7.

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

### Fig.8.

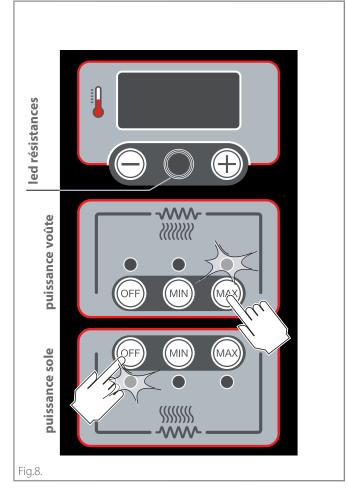
Réglez la **puissance de la voûte** et celle de la **sole** à l'aide des touches indiquées sur la figure.

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.

## Utilisation des modèles CD





# ACTIVER UN SIGNAL DE FIN DE CUISSON (BUZZER)

### Fig.9.

Si vous le souhaitez, il est possible d'activer un signal sonore qui sonnera à l'expiration du temps réglé.

Pour l'activer :

- 1 avec le four allumé, appuyez sur la touche HORLOGE;
- 2 L'afficheur indiquera après combien de temps le signal sonore se déclenchera (dans l'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!



## Utilisation des modèles CD

## **D** COMMENCER LA CUISSON

### Fig.10.

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.

## **E** ALLUMER LA LUMIÈRE (FACULTATIF)

### Fig.11.

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

## **OUVERTURE ET FERMETURE DE LA VANNE** D'ÉVACUATION DE LA VAPEUR DE LA **CHAMBRE**

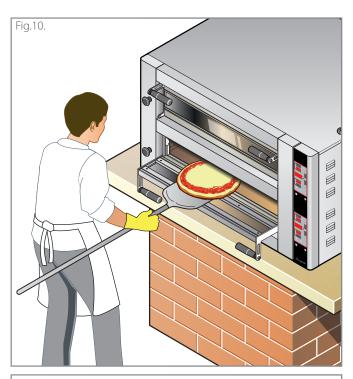
Sur la partie frontale à gauche du four, une vanne ouvre et ferme l'évacuation des vapeurs : cela sert à maintenir dans la chambre le degré d'humidité le plus approprié au type de produit à cuire.

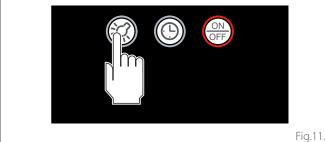
### Fig.12.

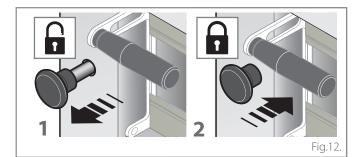
Pour ouvrir l'évacuation et donc extraire les vapeurs de la chambre, tirez la vanne vers l'extérieur « 1 ». Pour la fermer à nouveau, il suffit de pousser la vanne en position initiale « 2 ».

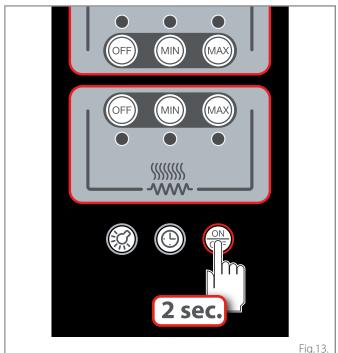
## **G** ÉTEINDRE LE FOUR

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









### Index des modèles D

Connaître le panneau de commandes	14
Procédure d'utilisation guidée	15
A - Allumer le four	15
Allumage manuel	15
Allumage programmé	15
B - Programmer le préchauffage	16
Réglage des paramètres en mode manuel	16
Utilisation d'un programme précédemment mémorisé	17
C - Démarrage du préchauffage ou de la cuisson	17
Création - modification des programmes de cuisson	17
D - Activer un signal sonore de fin de cuisson	
(avertisseur sonore)	18
E - Commencer la cuisson	18
F - Allumer la lumière (facultatif)	19
G - Ouverture / Fermeture de la vanne d'évacuation	
de la vapeur de la chambre	19
H - Éteindre le four	19



### **Connaître le panneau de commandes** Fig.14.

### Réglage voûte

Il permet d'entrer et de sortir du paramètre de réglage en pourcentage des résistances supérieures.

### 2 Réglage chambre

Dès la première pression, vous accédez au paramètre de réglage de la température en chambre : à la deuxième pression, si elle a lieu dans les deux secondes qui suivent la première, vous accédez à la sélection du programme.

### 3 Réglage sole

Il permet d'entrer et de sortir du paramètre de réglage en pourcentage des résistances inférieures.

#### 4 Touche up

Elle permet d'augmenter les valeurs de température dans la chambre, le pourcentage des résistances supérieures, le pourcentage des résistances inférieures, le compte à rebours et le numéro du programme.

### 5 Touche down

Elle permet de diminuer les valeurs de température dans la chambre, le pourcentage des résistances supérieures, le pourcentage des résistances inférieures, le décompte et le numéro du programme.

### 6 Touche horloge

Elle permet d'activer l'avertisseur sonore et la fonction « compte à

#### Touche lumière

Allume et éteint la lumière à l'intérieur de la chambre de cuisson

#### 8 Interrupteur on/off

Il active et désactive le four.

#### 10 **Led 1**

Si elle est allumée, elle indique que l'utilisateur se trouve au paramètre de réglage de la température en chambre.

#### 11 **Led 2**

Si elle est allumée, elle indique que l'utilisateur se trouve au paramètre de sélection du programme.

#### 12 **Led 3**

Si elle est allumée, elle indique que les résistances chauffent.

Si la led clianote, elle indique que le compte à rebours est activé.

#### 14 Page-écran 1

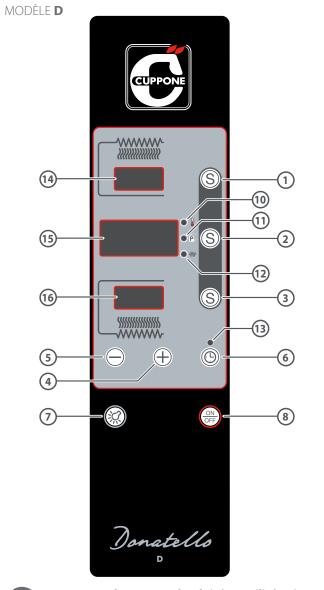
Elle indique la valeur du pourcentage de fonctionnement des résistances supérieures.

#### 15 La page-écran 2 indique :

- · la température de la chambre,
- · la température programmée,
- · le numéro du programme sélectionné,
- le temps d'intervention de l'avertisseur sonore de fin de cuisson,
- le temps du compte à rebours.

#### 16 Page-écran 3

Elle indique la valeur du pourcentage de fonctionnement des résistances inférieures





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

La pression continue et prolongée des touches « + » et «-» 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 l'utiliser,
 il est nécessaire d'attendre au moins une heure que le four se préchauffe pour obtenir la bonne température d'utilisation.



Consultez le chapitre « <u>Allumage manuel</u> » à la page <u>15</u> et <u>Fig.15</u>.

• **programmé**: en réglant les heures restantes avant le prochain allumage, ▶ le four s'allumera automatiquement.



Consultez le ▶ chapitre « <u>Allumage programmé</u> » à la page <u>15</u> et <u>Fig.16.</u>

 automatique: au moyen d'une horloge ou d'un SMS (avec des modules externes non fournis par le Fabricant).

Le démarrage d'un préchauffage ou d'une cuisson peut être effectué :

• en mode manuel l'utilisateur règle manuellement les paramètres de la température en chambre, de la puissance de la voûte et de la puissance de la sole. Les valeurs saisies ne sont pas mémorisées et doivent être à nouveau réglées à chaque allumage.



Consultez le chapitre « <u>Réglage des paramètres</u> en mode manuel » à la page <u>16</u> et <u>Fig.17.</u>

• en utilisant des programmes précédemment mémorisés, l'utilisateur doit choisir la recette la plus appropriée en fonction du produit à cuire. Si durant le préchauffage ou la cuisson, les paramètres de la recette choisie (ex. La température est augmentée) sont modifiés, les modifications effectuées auront effet seulement sur la cuisson en cours et ne modifieront pas la recette originale (effet temporaire).



Consultez le chapitre « <u>Utilisation d'un programme précédemment mémorisé</u> » à la page <u>17</u> et Fig.18.

## A ALLUMER LE FOUR

### **ALLUMAGE MANUEL**

### Fig.15.

Appuyez sur la touche **ON/OFF** : le four s'allume en affichant les paramètres du dernier programme utilisé avant son extinction.

- l'**afficheur** (A) indique le pourcentage des résistances supérieures (puissance de la voûte) prévues par le programme utilisé:
- l'afficheur **B** indique la température <u>actuelle</u> en chambre de cuisson (ex. 25 °C 77 °F); pour afficher la température <u>prévue</u> par le programme (ex. 320 °C 608 °F) presser une fois sur la touche **B** (la led température s'allumera pour connaître le nom du programme en cours d'utilisation, appuyer à nouveau rapidement sur la même touche **B** (la led du programme s'allumera P);
- l'**afficheur ©** indique le pourcentage des résistances inférieures (puissance de la sole) prévues par le programme utilisé.

### **ALLUMAGE PROGRAMMÉ**



La fonction allumage programmé est très utile car à l'ouverture du local, le four est déjà chaud et donc prêt à cuire les aliments souhaités. Votre four est doté d'une fonction « compte à rebours » pour l'allumage automatique.

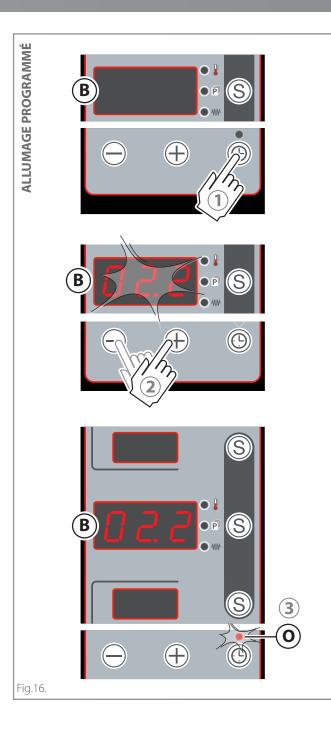
## Fig.16.

- 1 Avec le four éteint, appuyez sur la touche HORLOGE;
- **2** durant le clignotement de l'afficheur **B**, à l'aide des touches « + » ou « » régler le temps souhaité (limite maximum 99.5 c'est-à-dire 99 heures et 50 minutes, dans l'exemple 02.2 = 2 heures et 20 min.).
- (3) À la fin du clignotement de la page-écran (B) la valeur programmée aura été mémorisée, les deux autres pages-écran s'éteindront et le compte à rebours commencera ; la led clignotante (O) indique que la fonction est activée.

Lorsque le temps prévu est écoulé, le four s'allumera en affichant les paramètres du dernier programme utilisé avant son extinction.

Si vous souhaitez interrompre la fonction « allumage programmé », appuyez sur la touche HORLOGE ou sur la touche ON/OFF.

# **ALLUMAGE MANUEL** La page-écran **B** indique la température actuelle en chambre: WWWW en appuyant une fois sur la touche 🕲 🔪 la <u>tempé-</u> (8) rature prévue par le programme utilisé s'affiche: (B<sub>1</sub>) $\oplus$ en appuyant deux fois sur la touche 🕲 ▶ le <u>nom</u> du programme utilisé s'affiche: (B<sub>2</sub>) Donatello Fig.15.



## **B** PROGRAMMER LE PRÉCHAUFFAGE

Le préchauffage doit avoir les mêmes paramètres de cuisson de la recette que vous souhaitez utiliser (voir le tableau à la page **8**, indications de 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. Comme il a déjà été expliqué, le préchauffage et la cuisson peuvent être programmés en mode manuel ou en utilisant les programmes précédemment mémorisés:

- ▶ chapitre « <u>Réglage des paramètres en mode manuel</u> » à la page <u>16</u>
- chapitre « <u>Utilisation d'un programme précédemment</u> <u>mémorisé</u> » à la page <u>17</u>

## RÉGLAGE DES PARAMÈTRES EN MODE MANUEL

### Fig.17.

L'utilisateur règle manuellement les paramètres de la température en chambre, de la puissance de la voûte et de la puissance de la sole.

Les valeurs saisies ne sont pas mémorisées et doivent être à nouveau réglées à chaque allumage.

Procédez comme suit :

### RÉGLAGE DE LA PUISSANCE EN VOÛTE

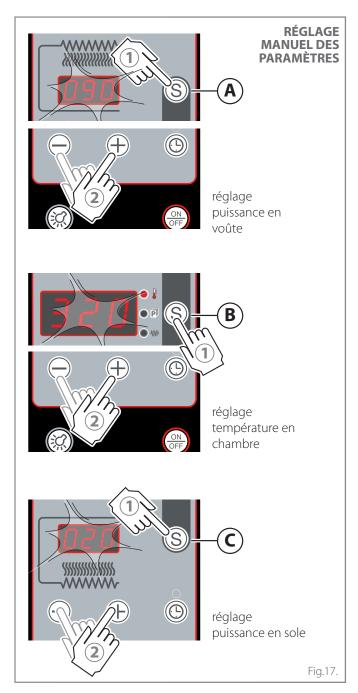
- 1 accédez au mode en appuyant sur la touche (S) (A);
- 2 lorsque la page-écran clignote, il sera possible de changer la valeur affichée à l'aide des touches « + » et « ». Une fois le clignotement terminé, la valeur sera programmée.

### · RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE EN CHAMBRE

- 1 accédez au mode en appuyant sur la touche (S) (B): la led de la température s'allume (5);
- (2) lorsque la page-écran clignote, il sera possible de changer la valeur affichée à l'aide des touches « + » et « ». Une fois le clignotement terminé, la valeur sera programmée.

#### • RÉGLAGE DE LA PUISSANCE EN SOLE

- 1 accédez au mode en appuyant sur la touche (S) (C);
- (2) lorsque la page-écran clignote, il sera possible de changer la valeur affichée à l'aide des touches « + » et « ». Une fois le clignotement terminé, la valeur sera programmée.



## UTILISATION D'UN PROGRAMME PRÉCÉDEM-MENT MÉMORISÉ

### Fig.18.

1 Appuyez deux fois rapidement sur la touche (S): la led programme s'allume (P), l'afficheur (B) indique le programme en cours d'utilisation (ex. P11) tandis que les afficheurs (A) et (C) indiquent le pourcentage des résistances prévu par le programme.

2 Si vous souhaitez connaître également la température prévue par le programme affiché, appuyez sur la touche (S) (la led température s'allumera). Pour visualiser à nouveau le nom du programme, appuyez à nouveau sur la touche (S).

(3) Pour sélectionner un autre programme, lorsque l'afficheur (B) affiche le nom du programme utilisé (ex. P11), appuyez sur les touches « + » et « - » pour parcourir la liste des 99 programmes disponibles.

# G DÉMARRAGE DU PRÉCHAUFFAGE OU DE LA CUISSON

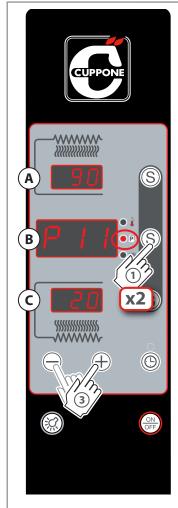
Après avoir réglé manuellement les paramètres ou avoir visualisé le programme souhaité sur l'afficheur, le four commence aussitôt à chauffer sans devoir intervenir ultérieurement.

### Fig.19.

Si la led **RÉSISTANCES** est allumée, elle indique que les résistances sont activées pour amener le four à la température souhaitée. Si la led **RÉSISTANCES** est éteinte, cela signifie que le four a atteint la température réglée et est prêt pour la cuisson.

S'il est nécessaire, durant la cuisson de modifier les paramètres du programme affiché **B**, veuillez agir comme il est expliqué dans la **Fig.17.** 

Les modifications effectuées auront effet **seulement sur le programme en cours** sans modifier la recette originale (effet temporaire). Pour modifier la recette originale de façon permanente voir la page **17**;



La pression de la touche schange l'affichage entre : la température prévue par le programme utilisé et le nom du programme utilisé.



Fig.18.



# Création - modification des programmes de cuisson de façon permanente

### Fig.20.

Pour programmer et modifier de manière « **permanente** » les paramètres des programmes présents dans la mémoire :

- 1 Avec le four éteint, maintenez appuyée pendant 4 secondes la touche (S) (toutes les pages-écrans s'allument).
- 2 Appuyez à nouveau sur la touche (S); la page-écran (B) affiche le programme en cours et la led du programme (P) s'allume
- (3) À l'aide des touches « + » et « », faites défiler les programmes présents jusqu'à trouver celui que vous souhaitez modifier.

### Fig.21.

Lorsque l'afficheur **B** indique le programme que vous souhaitez modifier, il est possible de varier ses paramètres en agissant comme expliqué ci-dessous. Attention, passez d'une programmation à l'autre lorsque les pages-écrans clignotent. Si vous attendez trop longtemps, les pages-écrans s'éteignent et vous quittez la programmation (les réglages effectués seront toutefois sauvegardés).

### · RÉGLAGE DE LA PUISSANCE EN VOÛTE

- 1 accédez au mode en appuyant sur la touche (S) (A);
- 2 lorsque la page-écran clignote, il sera possible de changer la valeur affichée à l'aide des touches « + » et « ».

### · RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE EN CHAMBRE

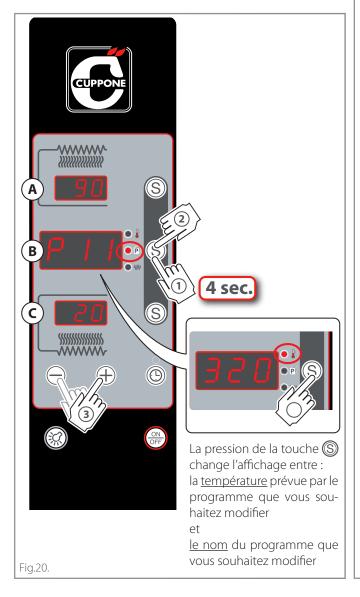
- 1 accédez au mode en appuyant sur la touche (S) (B) : la led de la température s'allume (•);
- 2 lorsque la page-écran clignote, il sera possible de changer la valeur affichée à l'aide des touches « + » et « ».

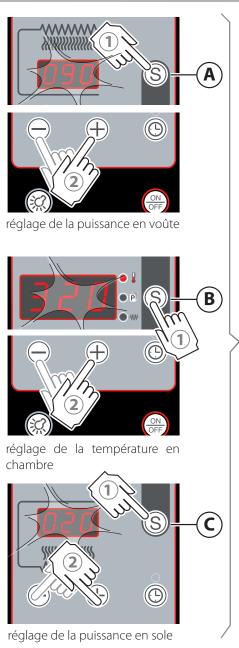
### · RÉGLAGE DE LA PUISSANCE EN SOLE

- 1 accédez au mode en appuyant sur la touche © C;
- 2 lorsque la page-écran clignote, il sera possible de changer la valeur affichée à l'aide des touches « + » et « ».

## Utilisation des modèles D

Pour quitter les programmations et sauvegarder les réglages effectués, attendez que les pages-écrans s'éteignent toutes seules ou bien maintenez appuyée la touche (S) située à côté de l'afficheur (B) jusqu'à l'extinction des toutes les pagesécrans.





ACTIVER UN SIGNAL SONORE DE FIN DE CUISSON (AVERTISSEUR SONORE)

Si vous le souhaitez, il est possible d'activer un signal sonore qui sonnera à l'expiration du temps réglé.

### Fig.22.

d'une

Passez

programmation

à l'autre lorsque

clignotent. Si

trop longtemps, les pages-écrans

vous quittez la programmation (les réglages effectués seront

toutefois sauve-

gardés).

- (1) Avec le four allumé appuyez sur la touche HORLOGE;
- (2) programmez le temps souhaitez à l'aide des touches « + » et « - ». L'afficheur (**B**) indiquera après combien de temps le signal sonore se déclenchera (ex. 01.1 c'est-à-dire 1 minute et dix 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.

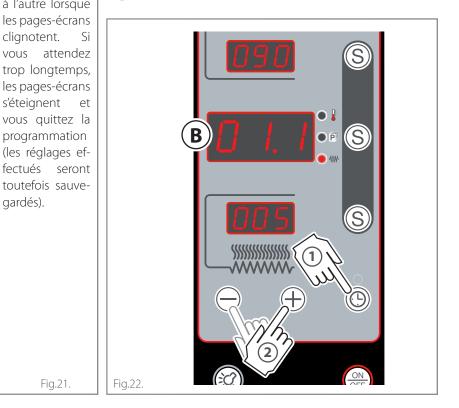


Fig.21.

## Utilisation des modèles D

## **E** COMMENCER LA CUISSON

### Fig.23.

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. En cas d'utilisation d'un programme prédéfini, les modifications effectuées auront effet **seulement sur la cuisson en cours** sans modifier la recette originale (effet temporaire). Pour modifier la recette originale de façon permanente voir la page **17**.



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.

## F ALLUMER LA LUMIÈRE (FACULTATIF)

### Fig.24.

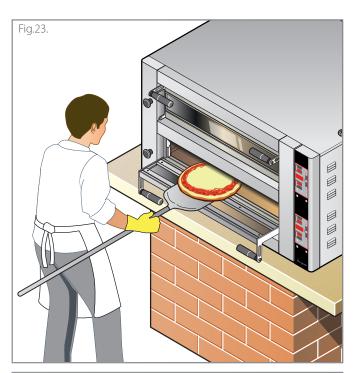
Si nécessaire, que le four soit allumé ou éteint, il est possible d'allumer la lumière en agissant sur la touche **LUMIÈRE**. Appuyez sur la même touche pour l'éteindre.

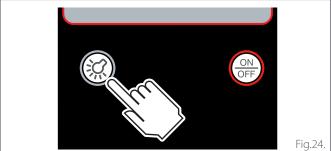
## OUVERTURE / FERMETURE DE LA VANNE D'ÉVACUATION DES VAPEURS DE LA CHAMBRE

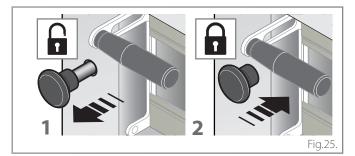
Sur la partie frontale à gauche du four, une vanne ouvre et ferme l'évacuation des vapeurs : cela sert à maintenir dans la chambre le degré d'humidité le plus approprié au type de produit à cuire.

### Fig.25.

Pour ouvrir l'évacuation et donc extraire les vapeurs de la chambre, tirez la vanne vers l'extérieur « 1 ». Pour la fermer à nouveau, il suffit de pousser la vanne en position initiale « 2 ».



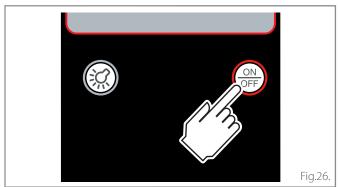




## H ÉTEINDRE LE FOUR

### Fig.26.

En appuyant sur la touche **ON/OFF**, le four s'éteint. Lorsqu'il est rallumé, le four propose le dernier programme utilisé avant de s'éteindre, sans les modifications apportées manuellement pendant la cuisson (modifications temporaires).



## 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.



## **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

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.

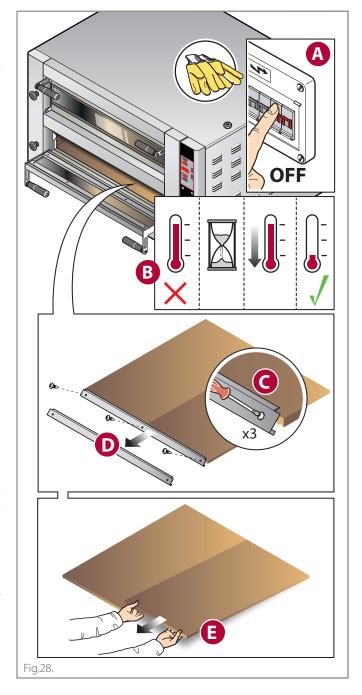


Durant la réinsertion, faites attention à ne pas écraser les doigts.



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 21



## Entretien et nettoyage

#### **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.



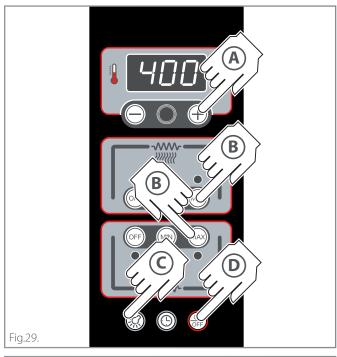
Avant de lancer la pyrolyse, éliminer les résidus alimentaires les plus grossiers avec une brosse en fibres naturelles.

### Fours modèle CD Fig.29.

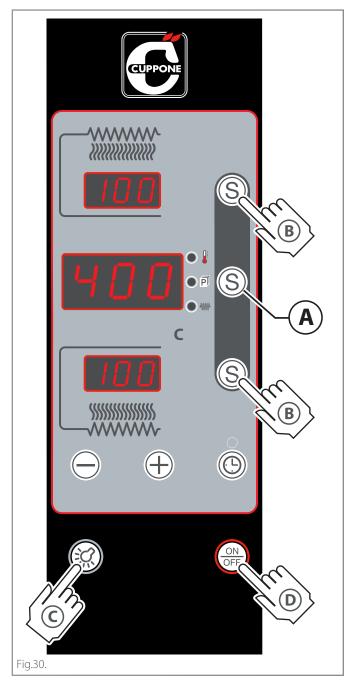
- (A) Réglez la température en chambre à 400 °C 752 °F;
- **B** en agissant sur les touches MIN et MAX, réglez les deux **puissance voûte** et **sole** sur MAX;
- c éteignez les lumières de la chambre de cuisson ;
- une fois la température atteinte, éteignez le four avec la touche ON/OFF et laissez-le refroidir avec la porte fermée;
- 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.31.

### Fours du modèle D ▶ Fig.30.

- (A) Réglez la température en chambre à 400 °C 752 °F;
- **B** programmez les **puissances en voûte** et **en sole** sur **100** % voir les réglages manuels ;
- **c**) éteignez les lumières de la chambre de cuisson ;
- une fois la température atteinte, éteignez le four avec la touche ON/OFF et laissez-le refroidir avec la porte fermée;
- 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.31.







## Remplacement des composants



L'utilisateur doit remplacer uniquement les com**posants 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 Fa**bricant** : utilisez des pièces de rechange non originales pourrait causer des performances non optimales de l'appareil et de graves dommages aux personnes et à l'appareil non couverts par la garantie.



Avant d'effectuer 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.32.

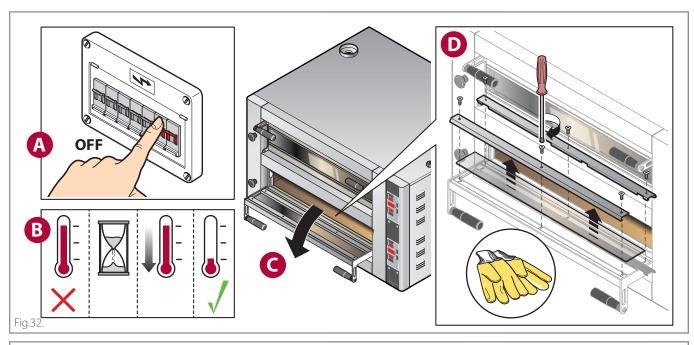
### REMPLACEMENT DE L'AMPOULE ET DU VERRE À L'INTÉRIEUR

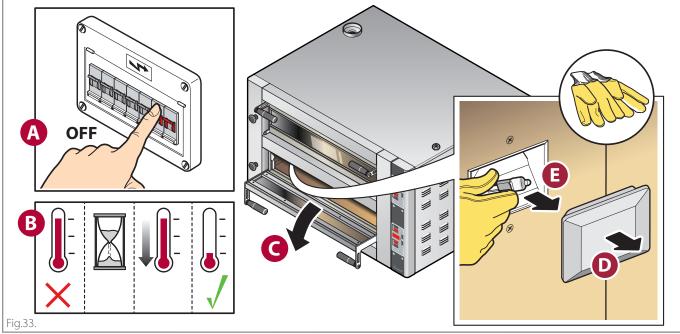
### Fig.33.

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.

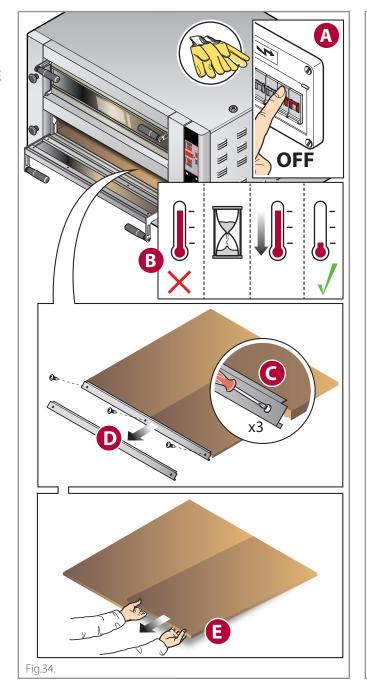


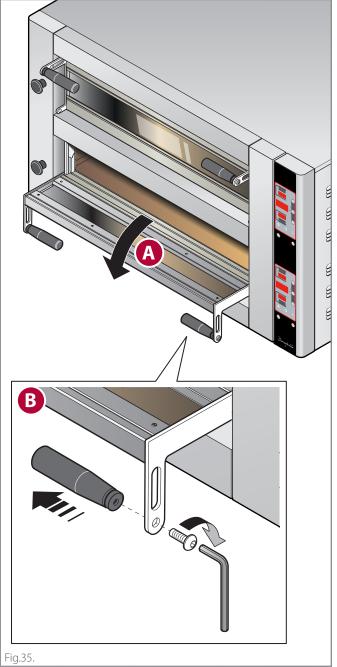


# Entretien et nettoyage

REMPLACEMENT DU RÉFRACTAIRE Fig.34.

REMPLACEMENT DE LA POIGNÉE DE LA PORTE Fig.35.



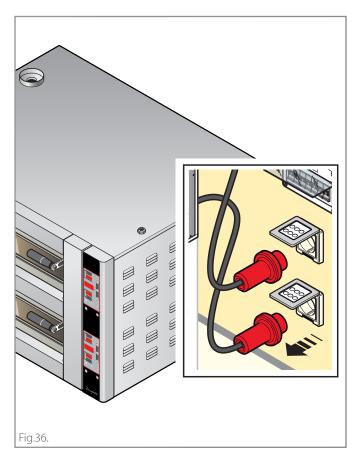


## Inutilisation de four pendant de longues périodes

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.



## Élimination 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.

# **5** GARANTIE

## **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.

# 6 Quelque chose ne fonctionne pas...

## 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'avertissement sont affichés.

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

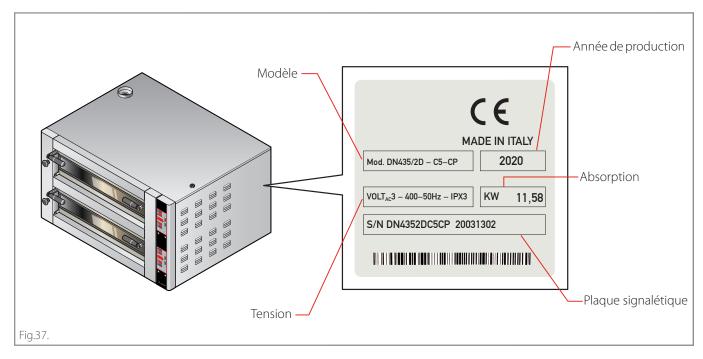
• Lisez attentivement le chapitre de la garantie.



**GARANTIE** - page **25**.

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

**CUPPONE** 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



Problème	Résolution
Le four ne s'allume pas	<ul> <li>Contrôlez qu'il soit correctement branché au courant électrique (prise/prises correctement branchées) et que celui-ci ne soit pas coupé.</li> <li>Vérifiez que l'interrupteur de réseau de l'installation est allumé (ON).</li> </ul>
Le four s'allume mais ne démarre la cuisson	Vérifiez d'avoir correctement programmé les paramètres de cuisson.
Le four ne cuit pas de façon uniforme	<ul> <li>Vérifiez d'avoir correctement programmé les paramètres de cuisson.</li> <li>En cas de fournées con complètes, variez la position des pizzas.</li> </ul>
Les premières pizzas cuites brûlent	• En préchauffage, le pourcentage (mod. D) / 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.
Produits peu dorés à la surface	• Dans la partie frontale à gauche, une vanne ouvre et ferme l'évacuation des vapeurs : par exemple, si elle n'est pas ouverte, trop d'humidité pourrait être générée dans la chambre et donc empêcher aux rayons infrarouges des résistances supérieures de dorer la surface des produits.
Excès d'humidité sur la porte du four	• Les produits enfournés libèrent normalement l'humidité, si la vanne d'évacuation de la vapeur n'est pas correctement ouverte, 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.co

