



Virtus®
THE PURSUIT OF EXCELLENCE

SERVICE



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

Avant la livraison au client, le four est contrôlé et testé dans les ateliers du Fabricant.

La « feuille de contrôle du processus de production » ci-joint, garantit que **chaque** passage du processus de production, de l'assemblage jusqu'à l'emballage, a été soigneusement vérifié tant sous le profil de la fonctionnalité que de la sécurité.

Avant l'installation, lisez **attentivement** le contenu de ce manuel : il contient des informations importantes concernant le montage du produit et les consignes de sécurité.

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.

Préambule	3
La fondation	3
Assistance technique.....	3
Consignes de sécurité	4
Notions préliminaires.....	6
Connaître le four.....	6
Préparer le four à l'utilisation.....	6
Quelque conseil à titre indicatif.....	7
Utilisation des modèles CD	9
Connaître le panneau de commandes.....	9
Procédure d'utilisation guidée.....	10
Utilisation des modèles D	13
Connaître le panneau de commandes.....	13
Procédure d'utilisation guidée.....	14
Création - modification des programmes de cuisson de façon permanente ..	16
Entretien et nettoyage	19
Mises en garde.....	19
Nettoyage du four	19
Remplacement des composants	21
Inutilisation de four pendant de longues périodes.....	23
Élimination en fin de vie utile.....	23
Élimination des cendres et des résidus alimentaires	23
Garantie.....	24
Quelque chose ne fonctionne pas	25
Que faire en cas de dysfonctionnements.....	25

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'importante informations techniques. Elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil : il est par conséquent interdit de la retirer, de l'abîmer ou de la modifier.
- Certaines parties de l'appareil peuvent atteindre des températures élevées. Il est conseillé de faire attention à ne pas toucher les surfaces et à ne pas approcher les matériaux qui peuvent être inflammables ou sensibles à la chaleur.
- Ne pas poser d'objet, surtout s'il est construit en matériau sensible à la chaleur, au-dessus du four.
- Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des applications commerciales, par exemple dans des cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et entreprises commerciales comme les boulangeries, boucheries, etc., mais non pas pour la production continue et de masse de

nourriture. Une utilisation différente de celle indiquée est considérée impropre, potentiellement dangereuse pour des personnes et des animaux et pourrait endommager l'appareil de manière définitive. L'utilisation impropre de l'appareil annule la garantie.

- L'appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou privées d'expérience ou des connaissances nécessaires, à moins que celles-ci soient surveillées et qu'elles aient reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des dangers qui lui sont inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et non par des enfants sans surveillance.
- Pour le nettoyage de l'appareil, d'un de ses composants ou accessoires et de la sous-structure, NE PAS utiliser :
 - de détergents abrasifs ou en poudre, agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soda caustique, etc...) ;
 - outils abrasifs ou pointus (ex. éponges abrasives, racloirs, brosses en acier, etc...) ;
 - jets d'eau à vapeur ou haute pression.
- Le personnel qui utilise l'appareil doit être professionnellement préparé et périodiquement formé sur son utilisation et sur les normes de sécurité et de prévention des accidents.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou avec des parties de celui-ci.
- Utilisez toujours des outils résistants à la chaleur (ex. en acier). Des outils de cuisine en plastique ou similaires pourraient ne pas résister aux températures élevées du four.

- Contrôlez périodiquement l'efficacité des conduits d'extraction des fumées. Ne boucher en aucun cas le conduit.
- DANGER D'INCENDIE : laissez la zone autour de l'appareil libérée et nettoyée de tout combustible. Ne pas laisser de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- ATTENTION : DANGER D'EXPLOSION ! Il est interdit d'utiliser le four dans des endroits à risque d'explosion.
- ATTENTION : éteignez toujours l'interrupteur électrique principal à la fin de l'utilisation de l'appareil, surtout durant les opérations de nettoyage ou en cas de longue inactivité.
- Si vous constatez une anomalie (par ex, un cordon d'alimentation endommagé, etc.), un dysfonctionnement ou une panne, n'utilisez pas l'appareil et contactez un centre d'Assistance autorisé par le Fabricant. Utilisez uniquement des pièces de rechange originales sous peine d'annulation de la garantie.
- Positionnez dans un lieu bien visible les numéros de téléphone d'urgence.
- ATTENTION : il est interdit d'introduire dans la chambre de cuisson des solides ou des liquides inflammables, par exemple alcools, durant le fonctionnement.
- Surveillez l'appareil tout au long de son fonctionnement, ne pas laisser de plats dans le four sans surveillance !
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, entraîner l'annulation de la garantie et dégage le Fabricant de toute responsabilité.
- Il est conseillé de faire contrôler l'appareil par un Centre d'Assistance Autorisé au moins une fois par an.

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

 Indique qu'il faut faire preuve de prudence lors de l'exécution d'une opération décrite dans un paragraphe contenant ce symbole. Le symbole indique également que l'opérateur doit être informé le plus possible afin d'éviter des conséquences indésirables ou dangereuses.

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

 Conseil du Fabricant

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

 Tension dangereuse

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

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

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

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



Connaître le four

► Fig.1.

Vous 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 Cheminée 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
- 7 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** - pag 19.

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'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** - pag. 9

 **Utilisation des modèles DD** - page 13

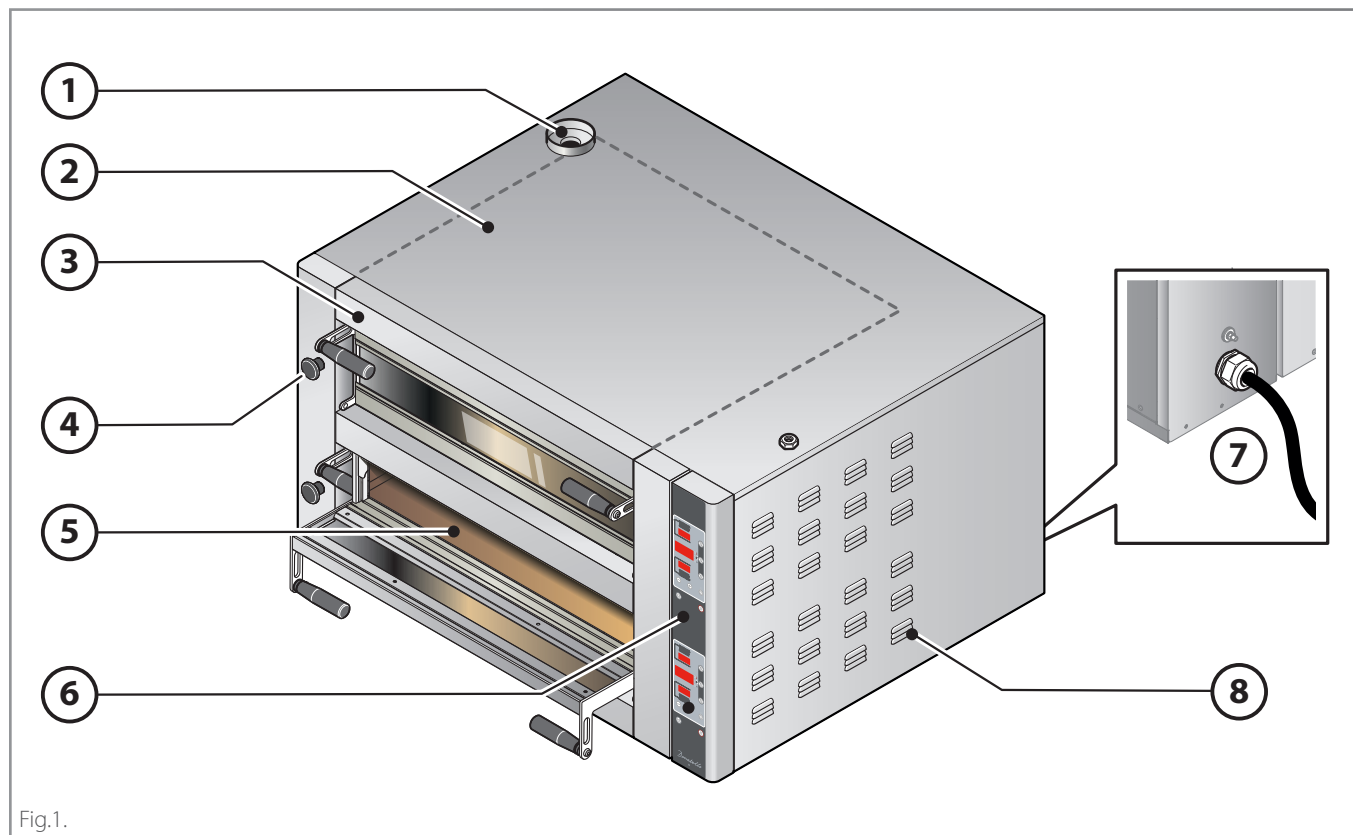


Fig.1.



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 : pag. **10**

Allumage programmé mod. D : page **14**

- 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 c[Ø20.47 in.]. Ses caractéristiques principales sont :

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



► 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, se sont 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 ou 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.

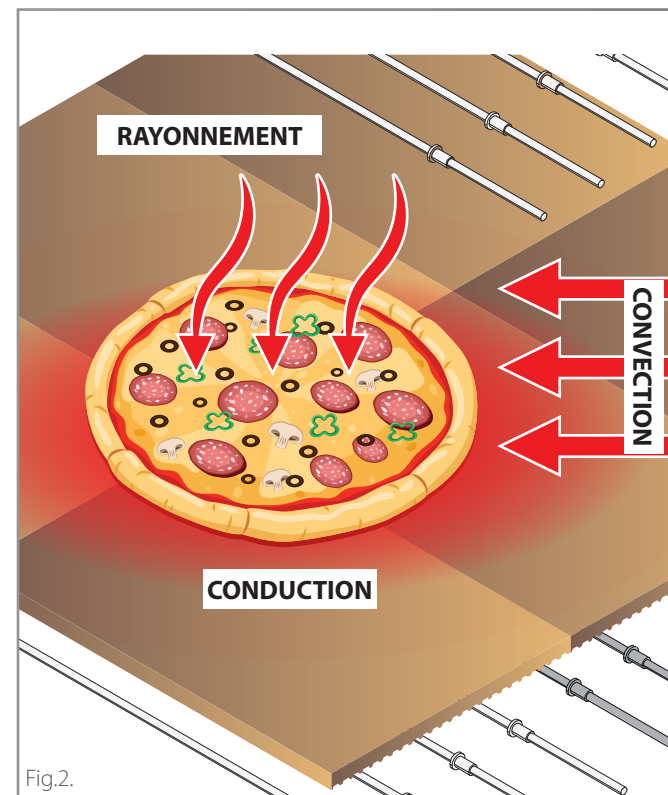


Fig.2.

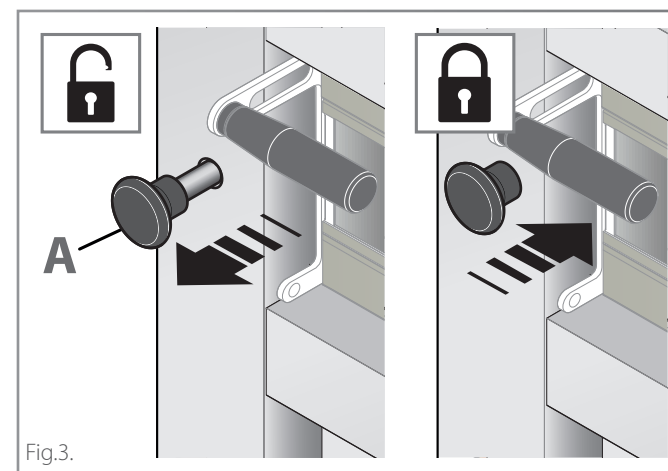


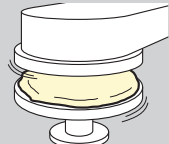
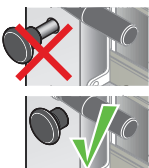
Fig.3.

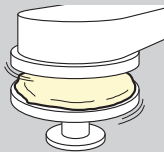
Notions préliminaires

Tableau de cuisson



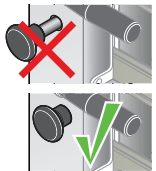
Les paramètres indiqués dans les tableaux doivent être considérés indicatifs, car ils peuvent varier en fonction de la température du local où le four est installé et du type de la pâte à cuire (ex. type de farine, hydratation, etc...).

CONTRÔLE D		 Étaler à la main	 Étaler avec Pizzaform	Préchauffage pour les deux types (étirement à la main ou avec Pizzaform)						
TYPE		CUISSON				CUISSON				
		TEMPS	TEMP.	% VOÛTE	% SOLE	TEMPS	TEMP.	% VOÛTE	% SOLE	
CLASSICA		3 min	320°C - 608°F	85%	5%	3 min	290°C - 554°F	85%	0%	temps : 1 heure (peut varier en fonction des % programmés) température / % : identiques à celles du type de pizza à cuire
POÊLE		3 - 4 min	320°C - 608°F	40%	100%	3 - 4 min	/	/	/	
NAPOLETANA		1 - 2 min	370°C - 698°F	80%	0%	1 - 2 min	/	/	/	
PLAQUE DE CUISSON		7 - 8 min	280°C - 536°F	30%	100%	7 - 8 min	/	/	/	
BOULE	PRÉCUISSON	5 min	270°C - 518°F	40%	60%	5 min	/	/	/	 Pendant le préchauffage, la vanne d'évacuation de la vapeur doit rester fermée pour éviter que les résistances restent trop longtemps allumées et chauffent excessivement les surfaces réfractaires, en provoquant la brûlure des premières pizzas. 
	FINITION	3 min	270°C - 518°F	40%	60%	3 min	/	/	/	

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



Pendant le préchauffage, la vanne d'évacuation de la vapeur doit restée **fermée** pour éviter que les résistances restent trop longtemps allumées et chauffent excessivement les surfaces réfractaires, en provoquant la brûlure des premières pizzas.



Index des modèles CD

Connaître le panneau de commandes.....	9
Procédure d'utilisation guidée.....	10
A - Allumer le four.....	10
Allumage manuel.....	10
Allumage programmé.....	10
B - Programmer le préchauffage.....	10
C - Activer un signal de fin de cuisson (avertisseur sonore).....	11
D - Commencer la cuisson.....	12
E - Allumer la lumière (facultatif).....	12
F - Ouverture et fermeture de la vanne d'évacuation de la vapeur de la chambre.....	12
G - Éteindre le four.....	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 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 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 LED de la sole : elles indiquent la sélection effectuée

6 Interrupteur ON/OFF

Allume et éteint l'afficheur

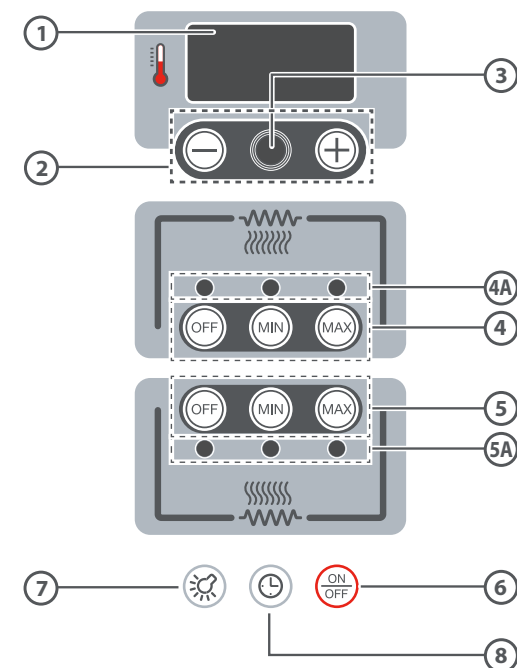
7 Touche lumière

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

MODÈLE CD



CD



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.

Fig.4.

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 ► chap. « **Allumage manuel** » à la page 10 e ► Fig.5.

- **Programmé** : en réglant les heures restantes avant le prochain allumage, ► le four s'allumera automatiquement.

Consultez le ► chap. « **Allumage programmé** » à la page 10 e ► Fig.6.

- **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 affiche 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 A four éteint, appuyez sur la touche **horloge** ;
- 2 L'afficheur indiquera **le temps restant jusqu'à allumage** : si vous souhaitez varier 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** ;



Fig.5.

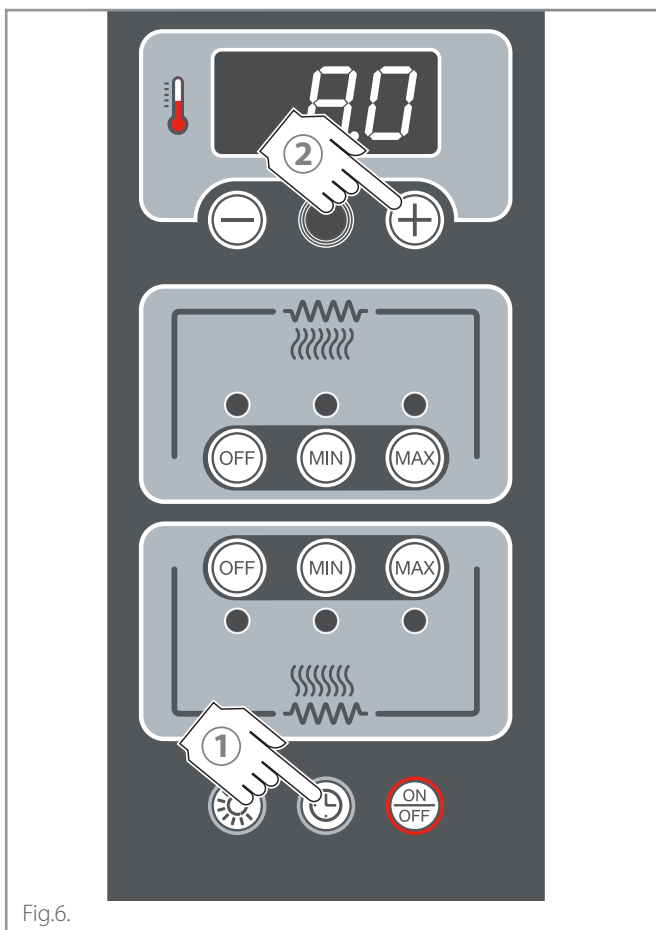


Fig.6.

- allumez le four à l'aide de 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, pressez 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 ce que la valeur soit affichée.

► Fig.8.

Réglez la **puissance de la voûte** et celle de la **sole** en agissant sur les 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.

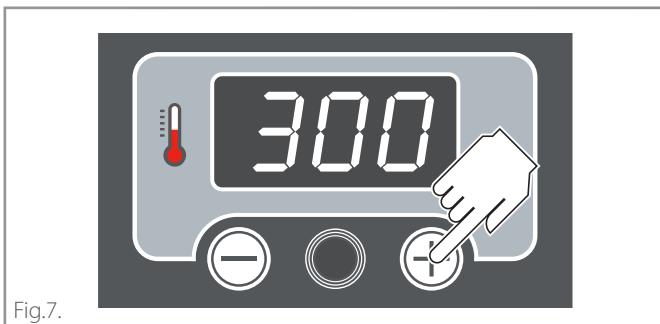


Fig.7.

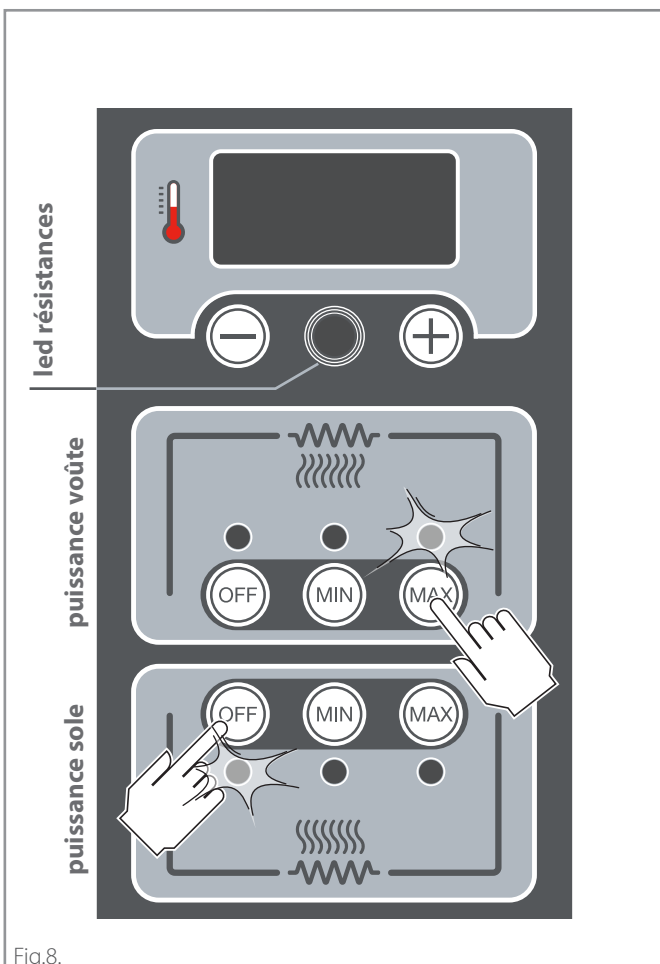


Fig.8.

C - Activer un signal de fin de cuisson (avertisseur sonore)

► 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 **dans 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 sonne !

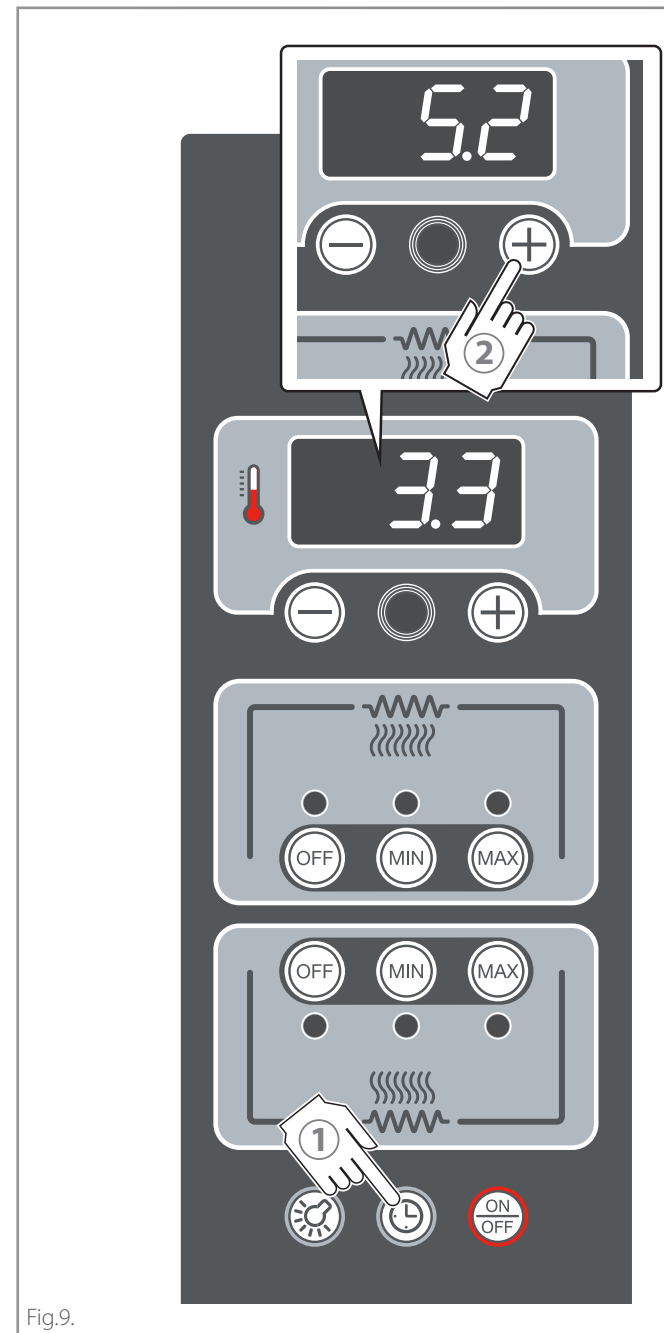


Fig.9.

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).



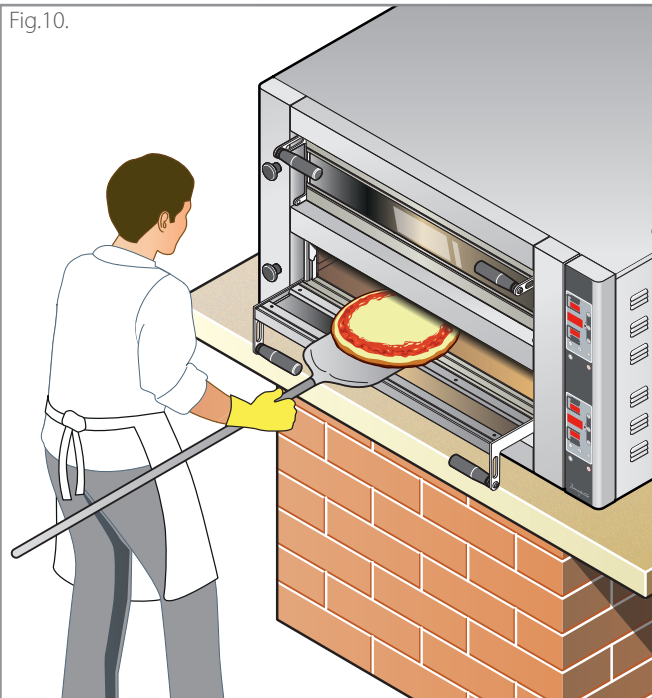
Pour d'excellents résultats, respectez toujours la capacité du four déclarée par le Fabricant et positionnez les produits à cuire de manière uniforme dans la chambre de cuisson.

Durant la cuisson, il est toujours possible de modifier n'importe quelle valeur en agissant de la manière habituelle.



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

Fig.10.



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.

F - 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 de nouveau, il suffit de pousser la vanne en position initiale « 2 ».

G - Éteindre le four

► Fig.13.

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

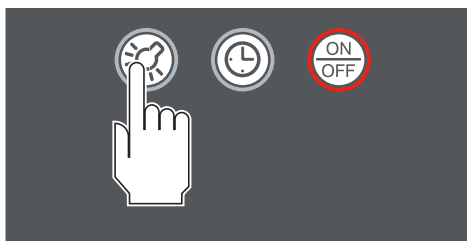


Fig.11.

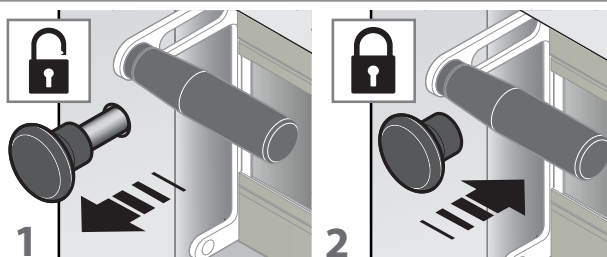


Fig.12.

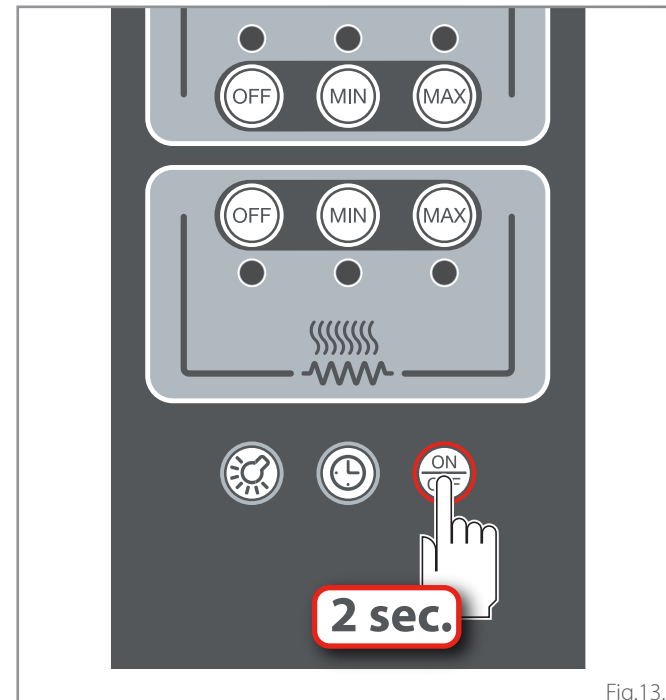


Fig.13.

Index des modèles D

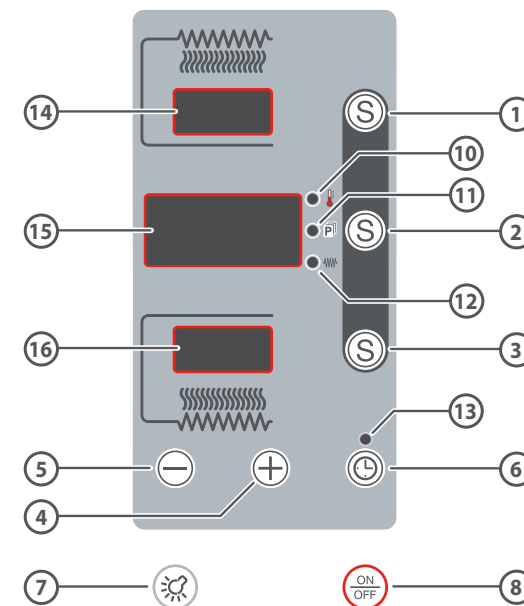
Connaître le panneau de commandes.....	13
Procédure d'utilisation guidée.....	14
A - Allumer le four	14
Allumage manuel.....	14
Allumage programmé.....	14
B - Programmer le préchauffage	15
Réglage des paramètres en mode manuel.....	15
Utilisation d'un programme précédemment méorisé	16
C - Démarrage du préchauffage ou de la cuisson	16
Création - modification des programmes de cuisson	16
D - Commencer la cuisson	18
E - Allumer la lumière (facultatif).....	18
F - Ouverture / Fermeture de la vanne d'évacuation de la vapeur de la chambre	18
G - Éteindre le four	18

Connaître le panneau de commandes

► Fig.14.

- 1 **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 rebours ».
- 7 **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.
- 13 **Led 4**
Si la led clignote, 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 **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.

MODÈLE D



Donatello
D



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.

Fig.14.

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 ► chap. « **Allumage manuel** » à la page **14** et **Fig.15**.

- **Programmé** : en réglant les heures restantes avant le prochain allumage, ► le four s'allumera automatiquement.

Consultez le ► chap. « **Allumage programmé** » à la page **14** et **Fig.16**.

- **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 ► chap. « **Réglage des paramètres en mode manuel** » à la page **15** et ► **Fig.17**.

- **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 ► chap. « **Utilisation d'un programme précédemment mémorisé** » à la page **16** 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** affiche le pourcentage des résistances supérieures (puissance de la voûte) prévues par le programme utilisé ;
- l'**afficheur B** indique la température actuelle dans la chambre de cuisson (ex. 25°C - 77°F) ; pour visualiser la température prévue par le programme (ex. 320°C - 608°F), appuyez sur la touche **(S) B1** (la led de température s'allumera ); pour connaître le nom du programme utilisé, appuyez à nouveau rapidement sur la même touche **(S) B2** (la led du programme s'allumera );
- l'**afficheur C** 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 la page-écran, **(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 bien sur la touche **ON/OFF**.

ALLUMAGE MANUEL

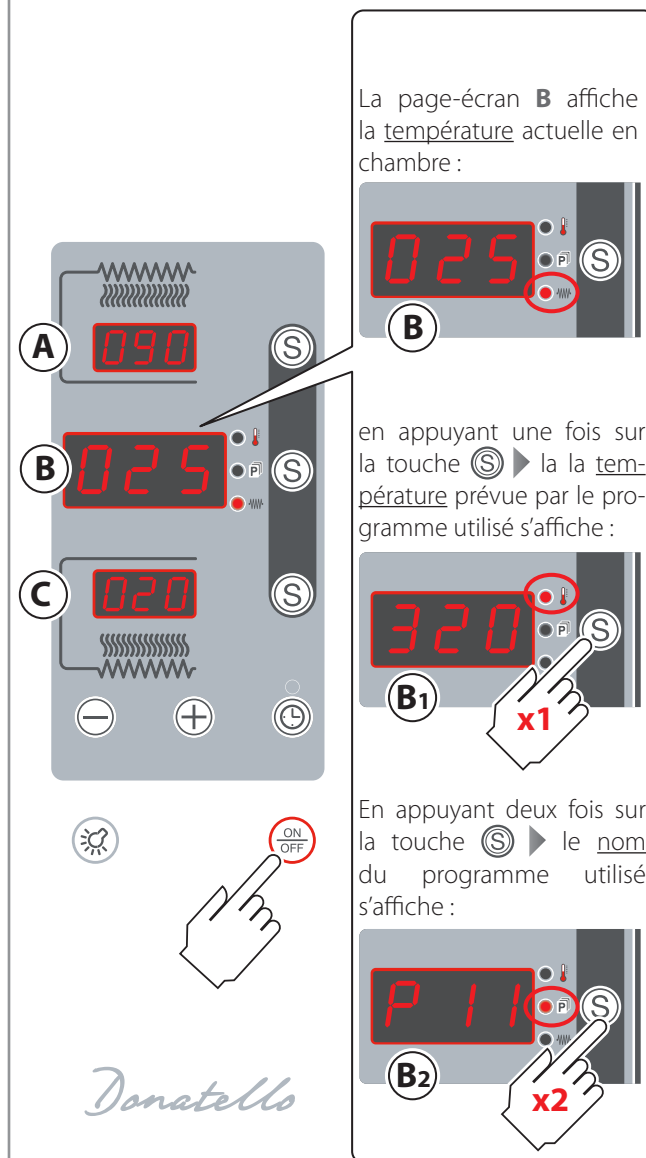


Fig.15.

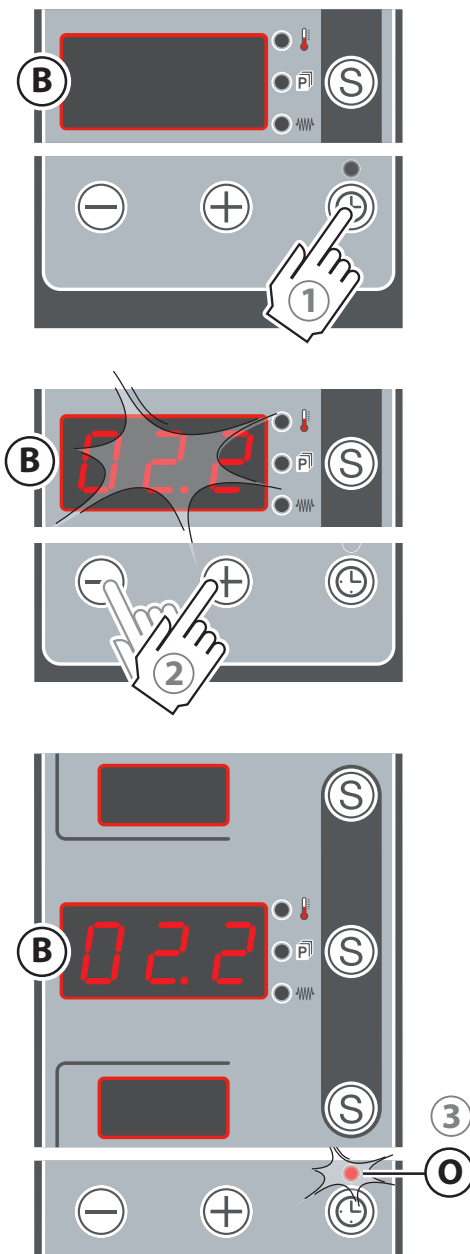


Fig.16.

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 :

► chap. « **Réglage des paramètres en mode manuel** » à la page 15

► chap. « **Utilisation d'un programme précédemment mémorisé** » à la page 16

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 il 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 (led) ;
- 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.

RÉGLAGE MANUEL DES PARAMÈTRES

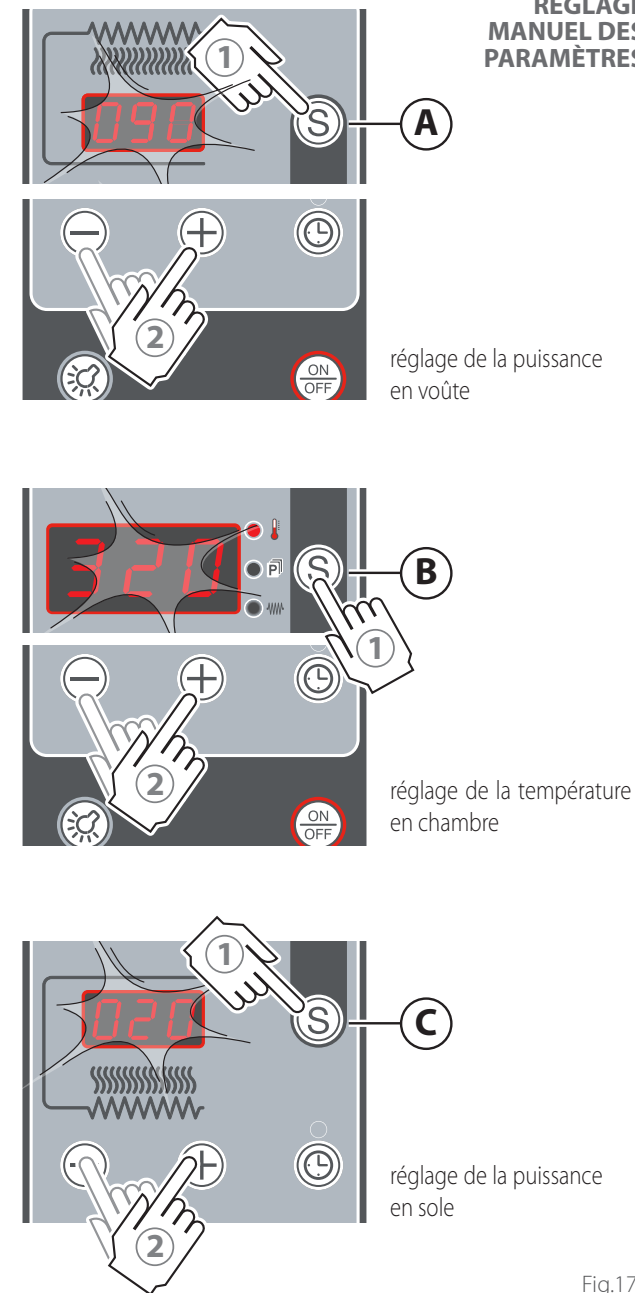


Fig.17.

Utilisation d'un programme précédemment mémorisé

► Fig.18.

① Appuyez rapidement sur la touche **(S)** pendant deux fois : la led du programme s'allume **(P)**, la page-écran **(B)** affiche le programme utilisé (ex. P11) tandis que les pages-écran **(A)** et **(C)** montrent le pourcentage des résistances prévues par le programme.

② Si vous souhaitez connaître également la température prévue par le programme affiché, appuyez sur la touche **(S)** (la led de la température s'allumera **(T)**). Pour visualiser à nouveau le nom du programme, appuyez à nouveau sur la touche **(S)**.

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

C - Démarrage du préchauffage ou 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 16;

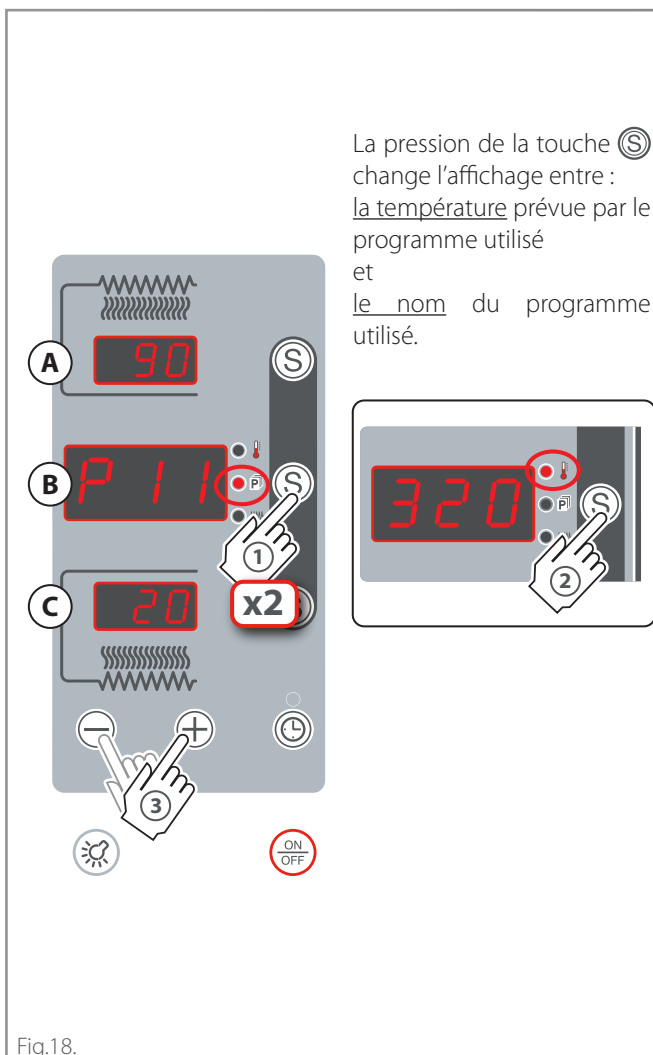


Fig.18.

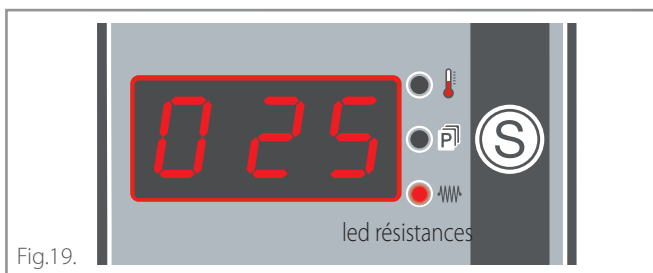


Fig.19.

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 la page-écran **(B)** affiche 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 **(T)** ;
- 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 **(S)** **(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 la page-écran (B) jusqu'à l'extinction des toutes les pages-écrans.

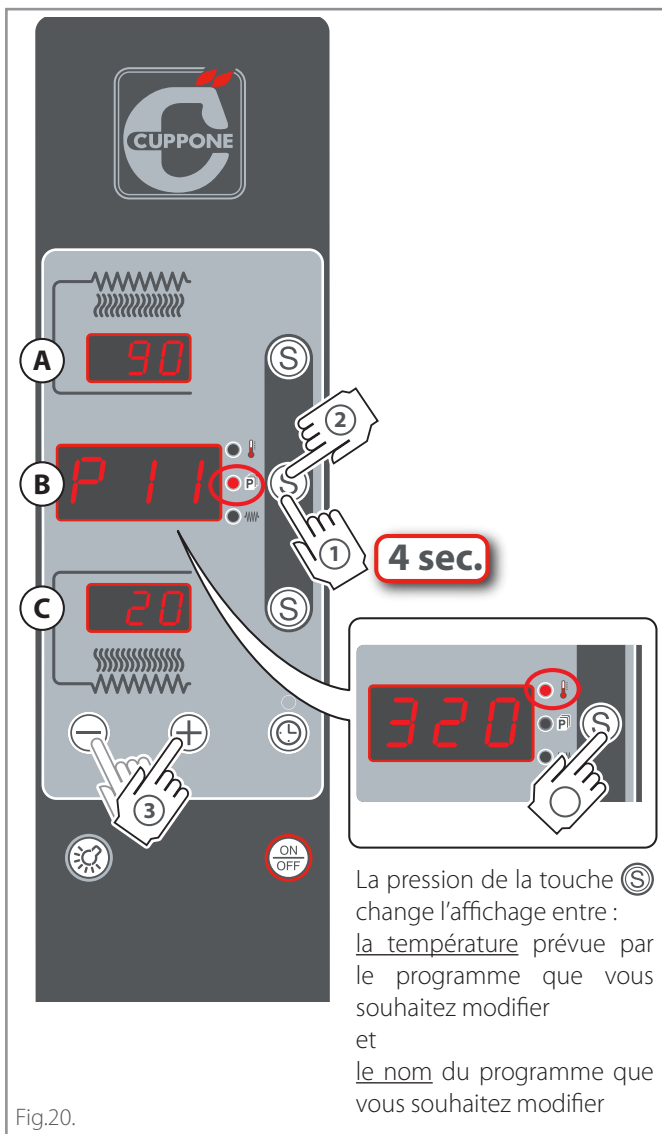
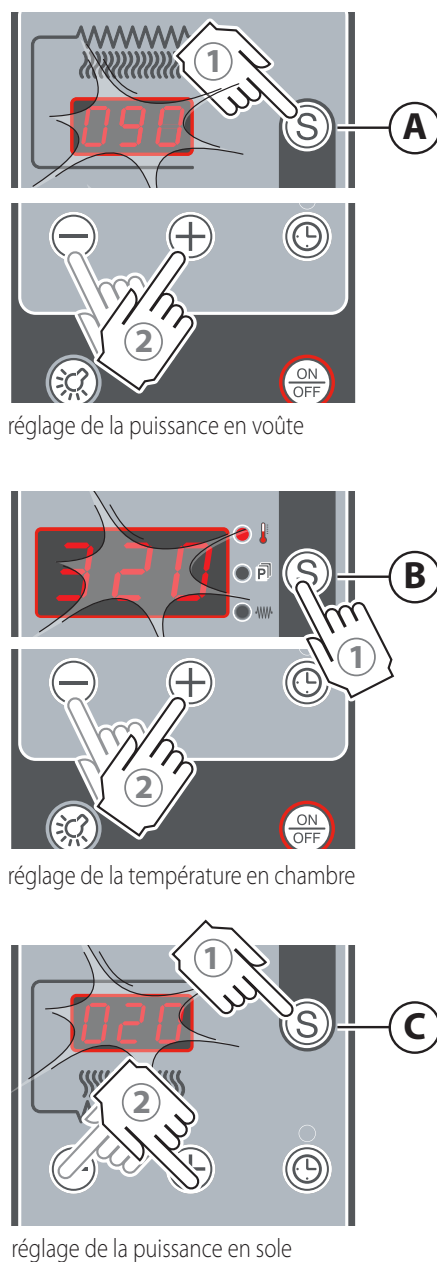


Fig.20.



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).

Fig.21.

C - Activer un signal 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.

- 1 Avec le **four allumé** appuyez sur la touche **horloge** ;
- 2 programmez le temps souhaité à l'aide des touches « + » ou « - ». La page-écran (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.

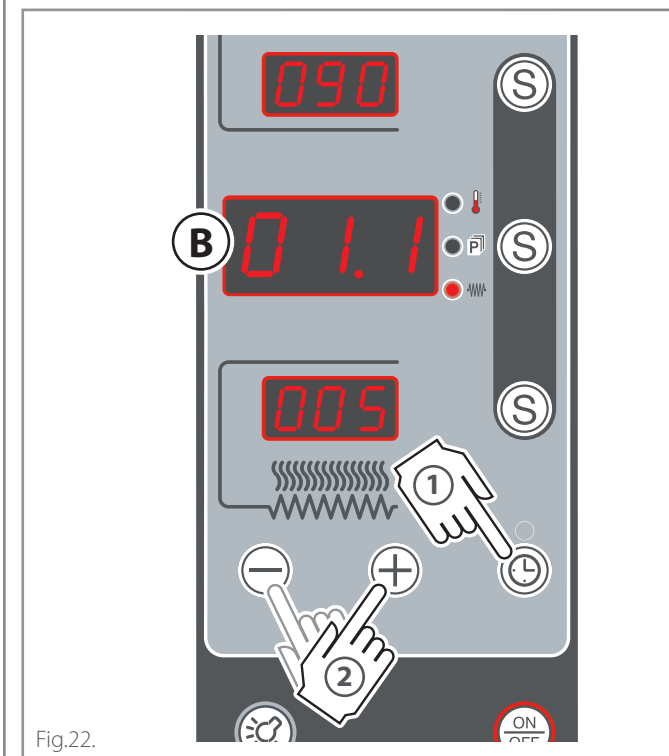


Fig.22.

D - 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 **16**.



Durant la cuisson, la led des 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.

F - Ouverture / 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.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** ».

Fig.23.

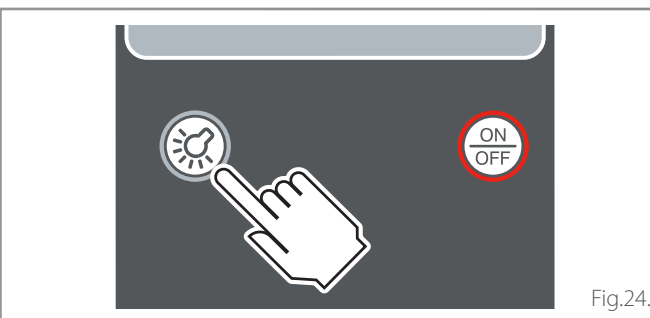
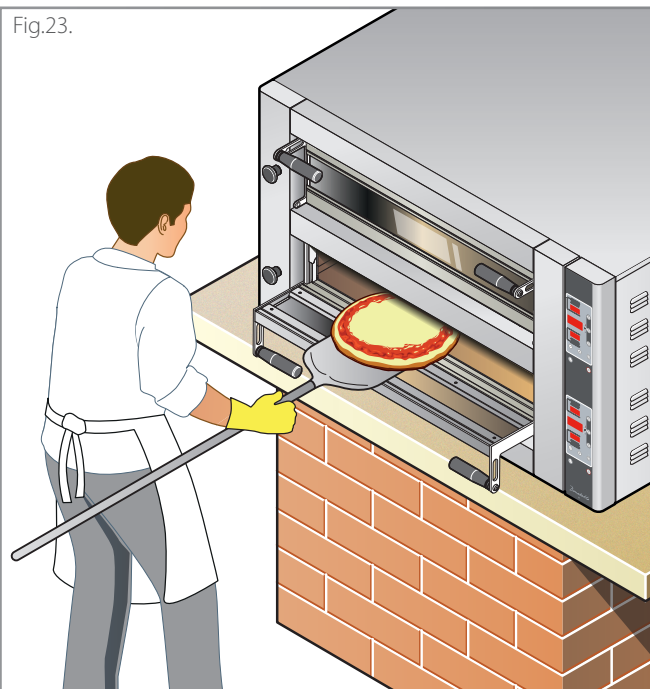


Fig.24.

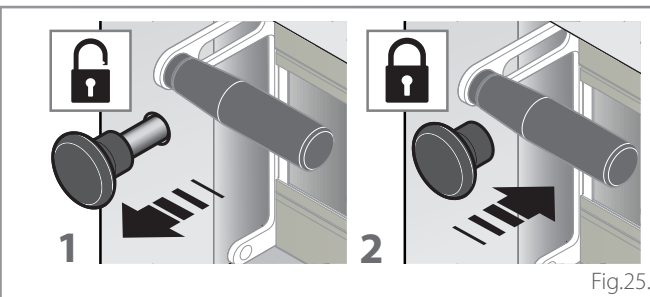


Fig.25.

G - 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).

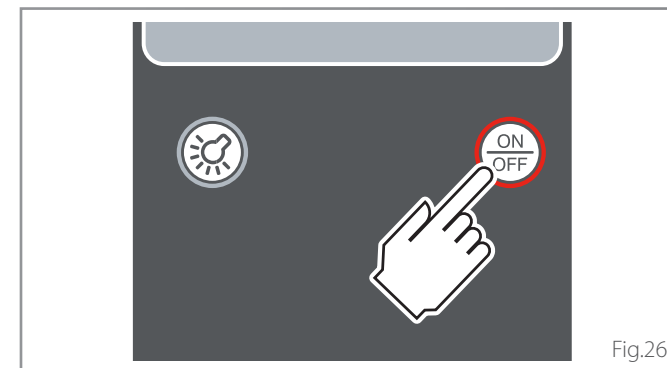


Fig.26.

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.

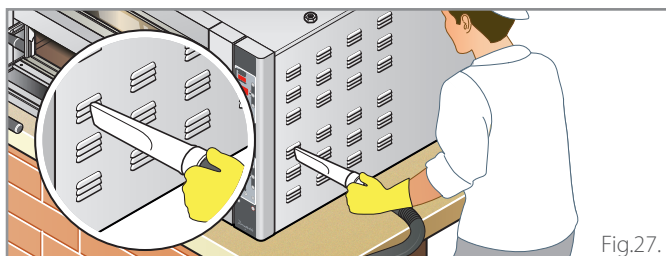


Fig.27.

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 éliminer pour des raisons d'hygiène et de sécurité.*

Éliminer les résidus alimentaires plus grossiers avec une brosse en fibres naturelles ; puis, si nécessaire, retirer les briques réfractaires du plan de cuisson comme indiqué sur la figure et aspirer les résidus carbonisés accumulés sous ces dernières, sur le fond du four, avec un aspirateur à cendres.

Ne jamais utiliser de liquides pour le nettoyage du plan réfractaire.

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

 *Sur demande au Fabricant, des plans réfractaires sont disponibles pour un éventuel remplacement.*

Si l'utilisation d'une brosse en fibres naturelles pour éliminer les résidus alimentaires du plan réfractaire n'est pas suffisante, voir le chapitre « Nettoyage par pyrolyse » à la page **20**

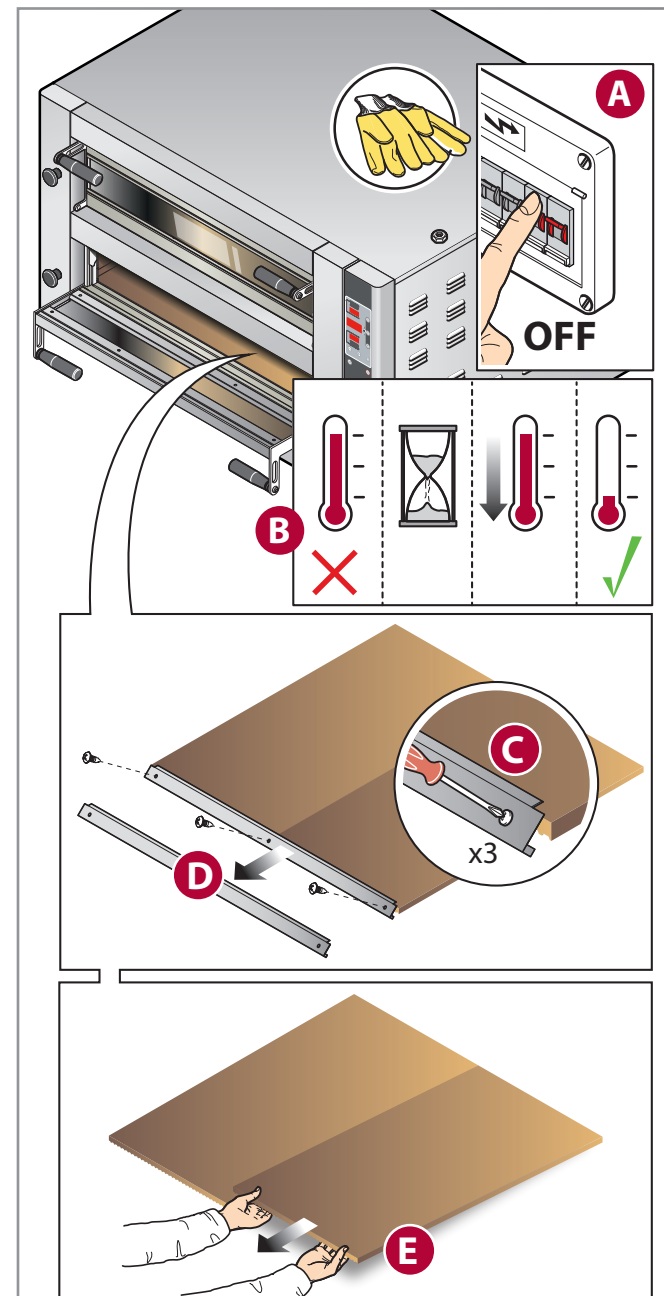


Fig.28.

Réglage manuel des paramètres de la pyrolyse

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



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

Four modèle CD ► Fig.29.

- (A) Programmez la **température en chambre à 400°C - 752°F**;
- (B) en agissant sur les touches « MIN » et « MAX », réglez les deux **puissances voûte et sole** sur **MAX** ;
- (C) éteignez les lumières de la chambre de cuisson ;
- (D) Une fois la température atteinte, éteignez le four avec la touche **ON/OFF** et laissez-le refroidir avec la porte fermée ;
- (E) 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.**

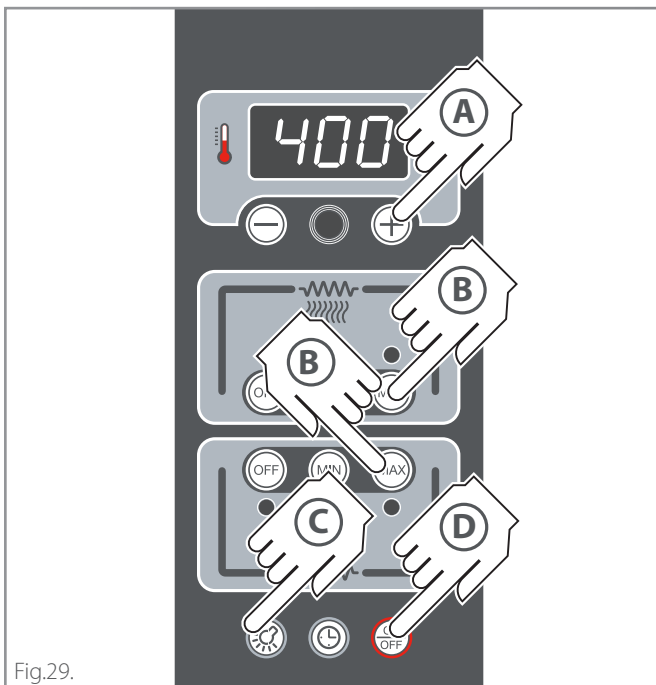


Fig.29.

Fours du modèle D ► Fig.30.

- (A) Programmez 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 ;
- (D) Une fois la température atteinte, éteignez le four avec la touche ON/OFF et laissez-le refroidir avec la porte fermée ;
- (E) 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.**

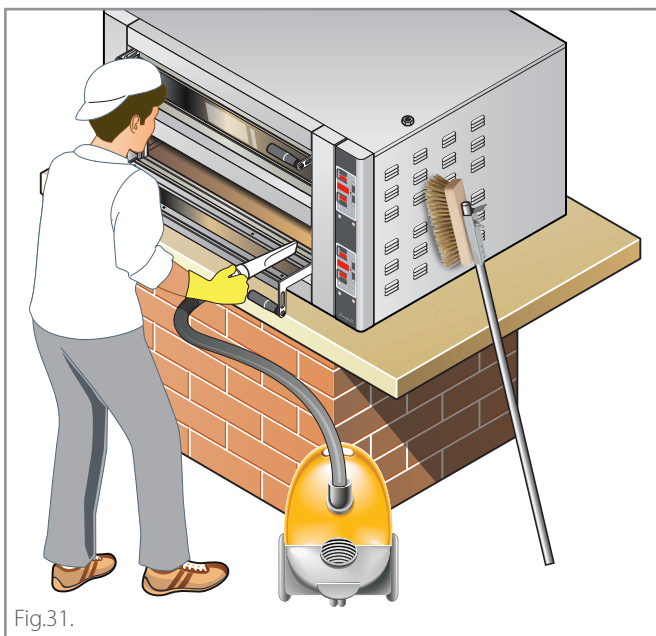


Fig.31.

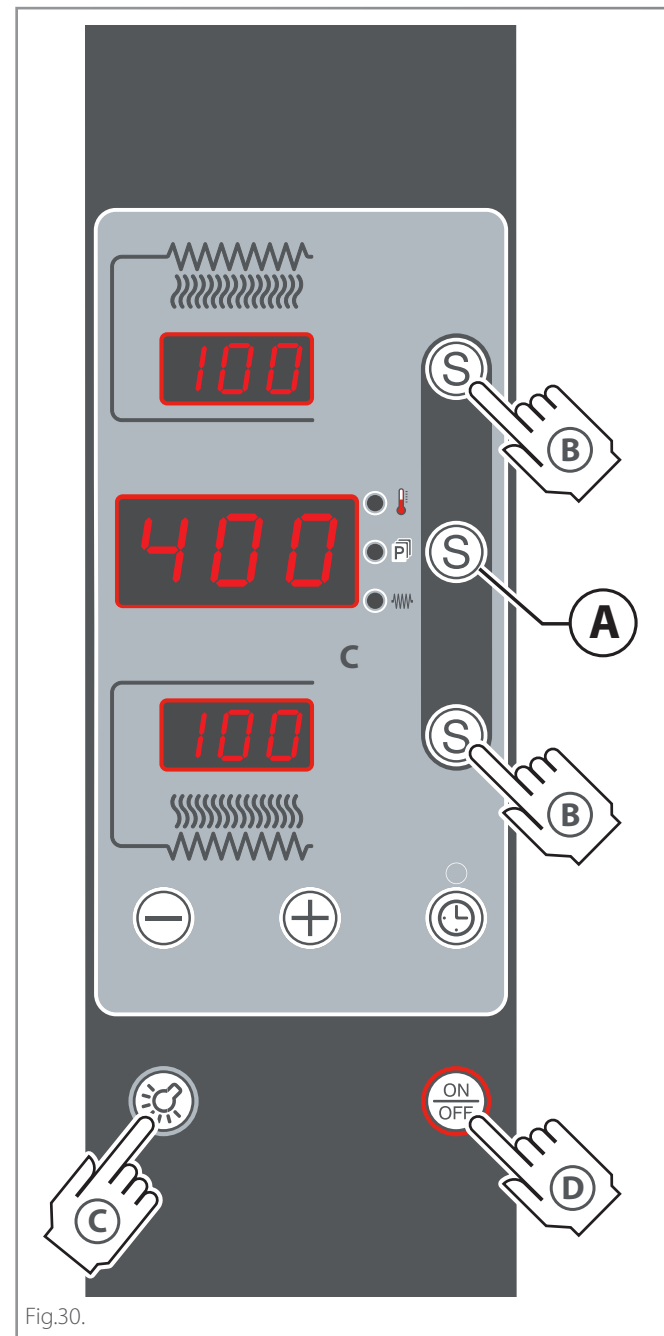


Fig.30.

Remplacement des composants

⚠ L'utilisateur doit remplacer **uniquement** les composants indiqués : en cas de panne ou pour l'entretien extraordinaire, contactez le revendeur en exigeant l'intervention d'un technique autorisé. Pour les remplacements, utilisez toujours des pièces de rechange originales à demander au revendeur : utiliser des pièces de rechange non originales pourrait causer des performances non optimales de l'appareil et de graves dommages aux personnes et à l'appareil non couverts par la garantie.

⚠ Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, il est nécessaire de **couper l'alimentation électrique** de l'appareil (en agissant sur l'interrupteur de l'installation) et de porter des instruments de protection personnelle appropriés (ex. gants, etc...).

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

Remplacement du verre de la porte

► Fig.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.

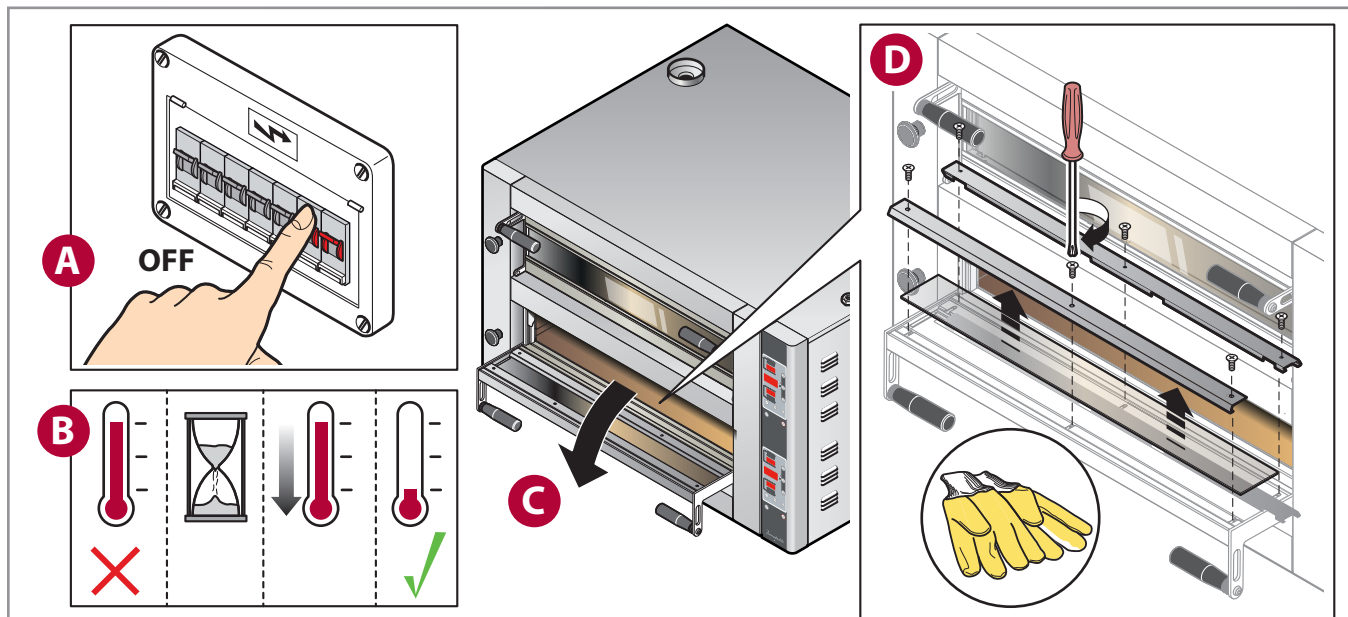


Fig.32.

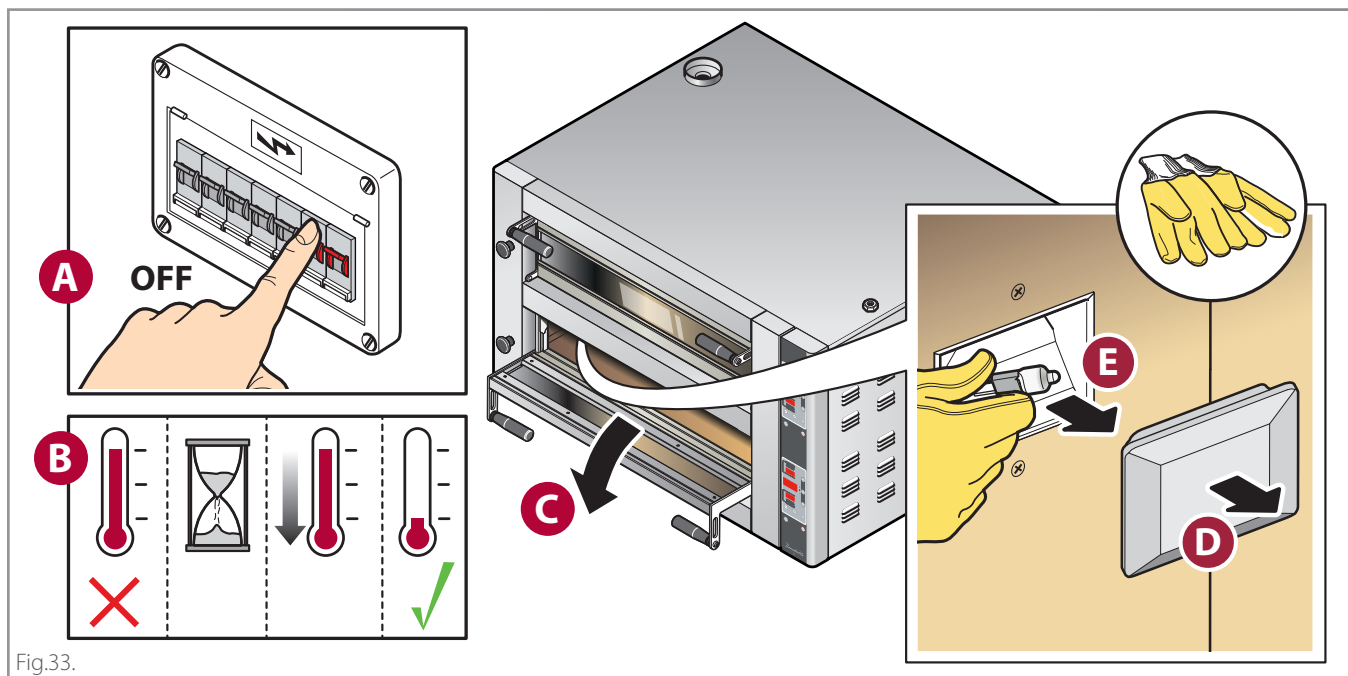


Fig.33.

Remplacement du réfractaire

► Fig.34.

Remplacement de la poignée de la porte

► Fig.35.

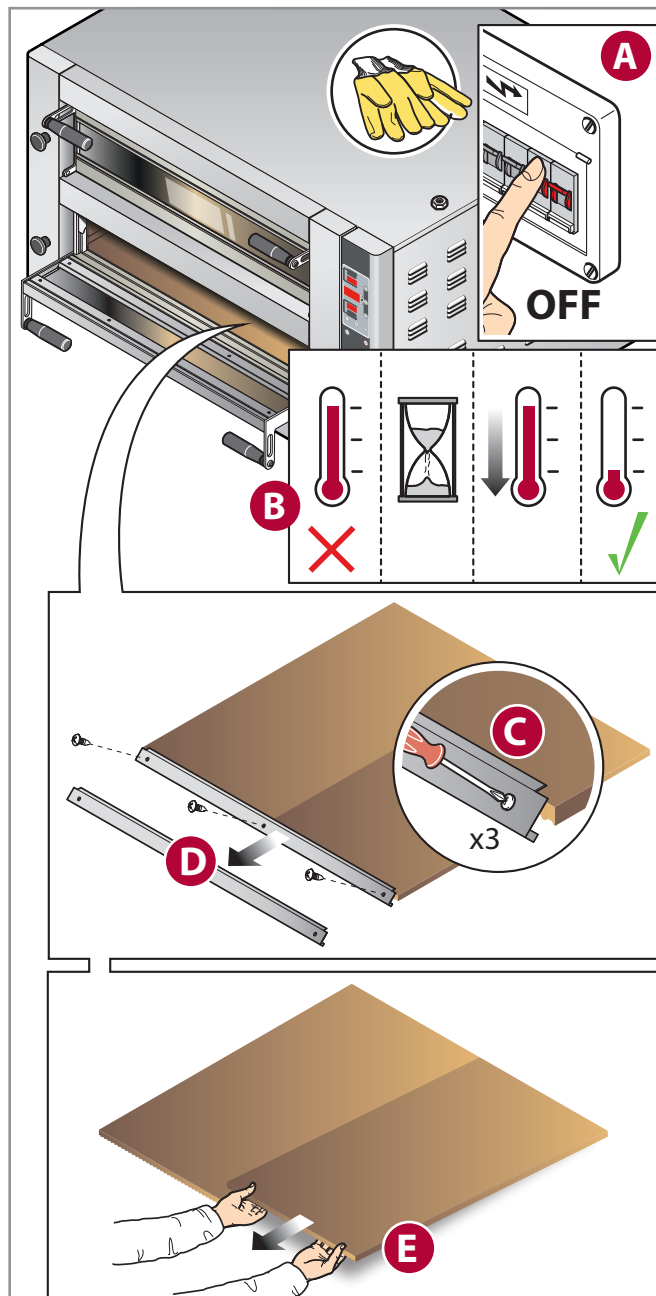


Fig.34.

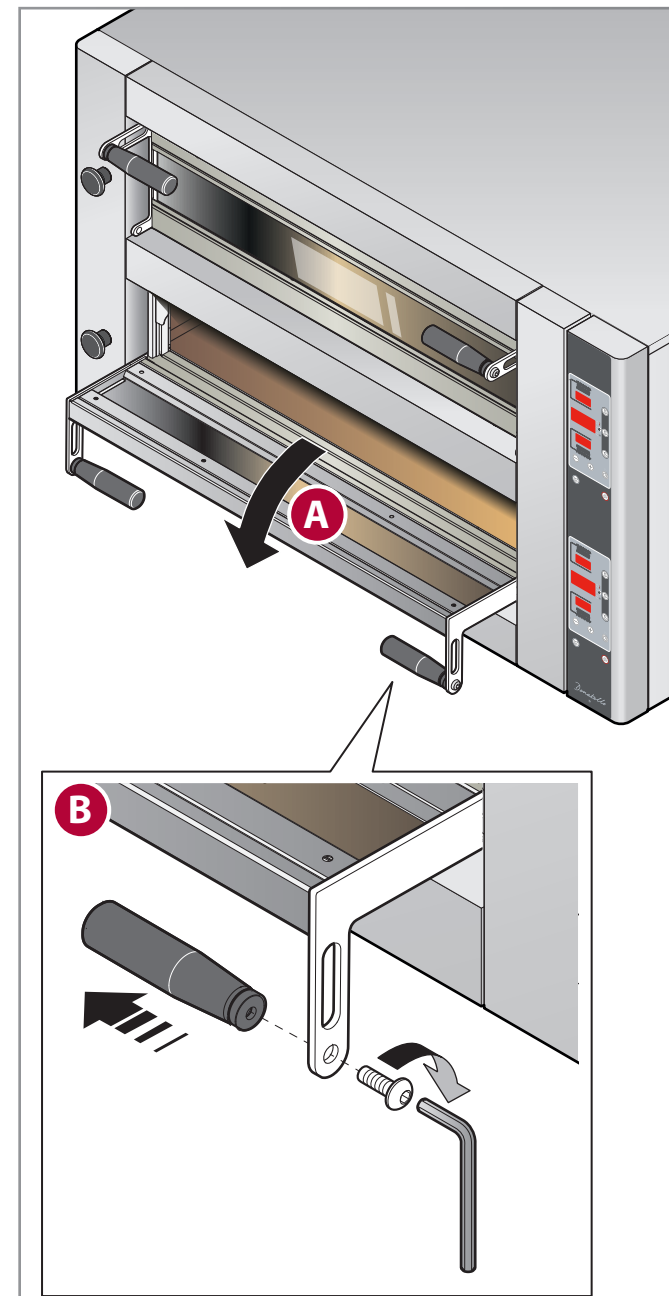


Fig.35.

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.

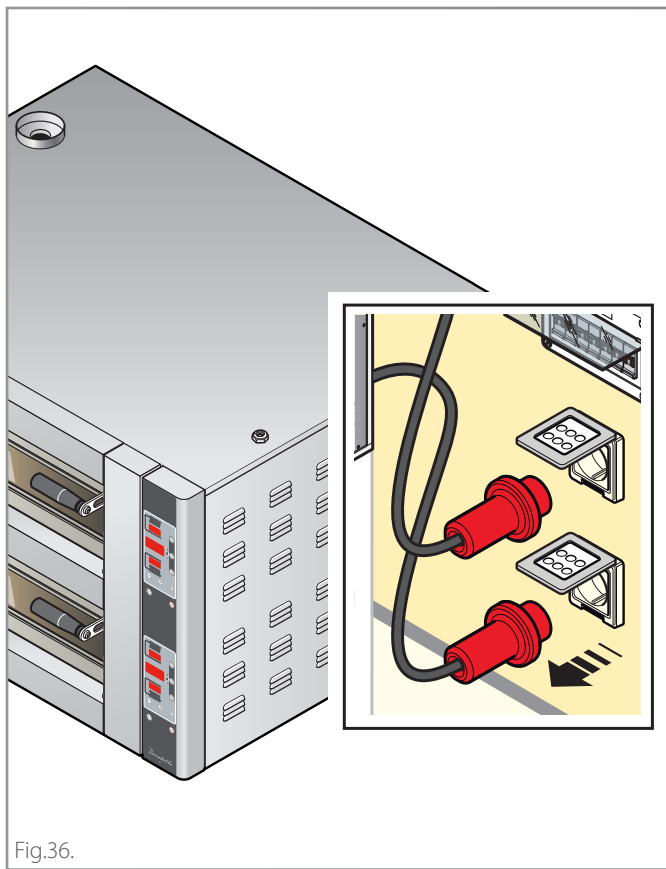


Fig.36.

Élimination en fin de vie utile



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

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

Élimination de l'appareil



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

Informations sur l'élimination en Italie

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

- aux Centres de tri (appelés aussi îles 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 l'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 réglementations en vigueur dans le Pays d'utilisation du four.

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

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

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

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

Conditions de garantie

- 8.1 Tout Produit vendu doit être considéré comme conforme lorsqu'il est remis selon la quantité, la qualité et le type figurant dans la Confirmation écrite ; on renvoie à ce qui est prévu par l'article 1.2.
- 8.2 Le Vendeur garantit :
 - (a) que les produits sont exempts de tout défaut affectant leurs matériaux ou leur usinage, et
 - (b) que (à l'exception du cas dans lequel il y a des défauts connus ou qui devaient être connus par l'Acheteur), les produits présentent une qualité permettant leur commercialisation.
- 8.3 D'éventuels vices cachés des Produits doivent être déclarés par écrit par les soins de l'Acheteur dans un délai de huit jours à compter de la date de leur découverte, sous peine d'une annulation du droit de les faire valoir. Sont exclus les vices relatifs à l'emballage –même lorsque ceux-ci ont entraîné des vices ou des dommages sur le Produit se trouvant à l'intérieur – qui devaient être signalés au moment de la livraison, aux termes de l'article 5.8.
- La signalisation des vices doit mentionner de manière spécifique les Produits frappés par les vices, une description détaillée du type de vice que le Produit présente, de même que la date de livraison et que la date de découverte du vice.
- L'application de la garantie est exclue au cas où le vice serait né du fait de l'Acheteur, comme, par exemple, dans le cas d'une installation erronée du Produit, d'une utilisation du Produit d'une manière qui n'est pas conforme aux modalités d'utilisation normale, d'une absence de respect des instructions qui figurent dans le manuel d'utilisation et d'entretien, d'une altération du Produit. La garantie ne couvre pas l'usure normale du Produit qui découle de son utilisation.
- Le Vendeur est responsable des vices qui se manifestent dans un délai d'un an à compter de l'activation de la garantie, comme cela est prévu au point 8.12.
- 8.4 Le Vendeur aura le droit d'examiner le produit ou de le faire examiner par un mandataire et, au cas où l'on constaterait l'existence d'un vice, l'Acheteur aura droit à la réparation ou au remplacement de celui-ci, en vertu d'une décision sans appel émanant du Vendeur
- Il demeure entendu qu'une fois que la dénonciation du vice a eu lieu, l'Acheteur ne devra plus utiliser le produit tant que celui-ci n'aura pas été examiné par le Vendeur ou par son mandataire. Au cas où le Vendeur s'apercevrait que le produit a été utilisé après la dénonciation du vice, l'Acheteur perdra

tout droit d'obtenir le remplacement ou la réparation de celui-ci

- 8.5 Le remplacement ou la réparation auront lieu dans les conditions suivantes :

- a) Le Vendeur pourra réparer les produits affectés d'un vice en se rendant – ou en envoyant un mandataire – sur les lieux où les Produits se trouvent ;
 - b) À titre d'alternative, le Vendeur pourra réparer le Produit affecté d'un vice dans sa propre usine ou dans un autre lieu, au choix du Vendeur,
 - C) À titre d'alternative, le Vendeur pourra opter pour un remplacement des Produits affectés par les vices ;
 - Dans l'hypothèse où la réparation/remplacement ne serait pas possible, le Vendeur versera à l'Acheteur un remboursement devant faire l'objet d'une quantification, ce remboursement ne pouvant dans tous les cas pas être supérieur au prix payé pour le produit. L'indemnisation de tout dommage est dans tous les cas exclus.
- 8.6. En cas de réparation des produits dans un lieu choisi par le Vendeur ou en cas de remplacement du produit affecté par les vices, l'expédition des produits sera mise à charge de l'Acheteur, lequel devra l'expédier à ses propres frais et à ses propres risques au lieu indiqué par le Vendeur.
 - 8.7 En aucun cas le Vendeur ne pourra être tenu pour responsable des dommages indirects ou conséquents et/ou des pertes de profits que l'Acheteur pourrait subir à la suite de défauts affectant les Produits, tels que (mais sans souci d'exhaustivité) l'annulation de commandes de la part des clients, des pénalités en cas de livraisons tardives, des amendes ou des remboursements de quelque nature qu'ils soient.
 - 8.8 Le Vendeur relèvera indemne l'Acheteur de toute responsabilité ou dommage qui naîtrait des produits défectueux, à moins que cette responsabilité ne dérive d'actes ou d'omissions fautives de la part de l'Acheteur ou bien de l'inexécution par celui-ci de ses propres obligations
 - 8.9 Le Vendeur ne répond pas des dommages occasionnés aux personnes et aux choses et qui devraient naître d'une utilisation inadéquate des produits et/ou de n'importe quelle utilisation, traitement ou transformation des produits qui ne serait pas conforme à l'usage auquel ceux-ci sont destinés et/ou aux instructions fournies par le Vendeur. Ceci sans préjuger de l'hypothèse d'une faute grave ou d'un dol du Vendeur.
 - Le Vendeur ne pourra en outre être tenu pour responsable en cas de dommages occasionnés à des personnes ou à des choses ou en cas de dysfonctionnements ou d'avaries ou de détériorations du produit dérivant du fait que le produit a été relié à une installation électrique ne répondant pas aux normes légales.
 - 8.10 L'Acheteur ne pourra présenter aucune revendication à

la suite d'accidents causés à des personnes ou de dommages occasionnés à des choses qui seraient différents de ceux qui font l'objet du contrat, ou d'un manque à gagner, à moins qu'il n'apparaisse, sur la base des circonstances de fait, que le Vendeur a commis une « faute grave ».

- 8.11 La « faute grave » n'inclut pas un manque de soins ou une impéritie de quelque nature que ce soit, mais un acte ou une omission du Vendeur qui implique soit une absence de prise en compte des conséquences graves qu'un fournisseur consciencieux devrait normalement prévoir comme susceptibles de se vérifier, soit le mépris délibéré de toute conséquence qui dériverait de ce même acte ou omission.
- 8.12 La prise d'effets de la garantie visée par le présent article est subordonnée à l'activation de celle-ci, qui doit se faire par le biais du site internet www.cuppone.com dans les 48 heures qui suivent le moment où le Produit est installé.

Pièces de rechange

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

Législation en vigueur et clause multi-step

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

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 24.

- 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.

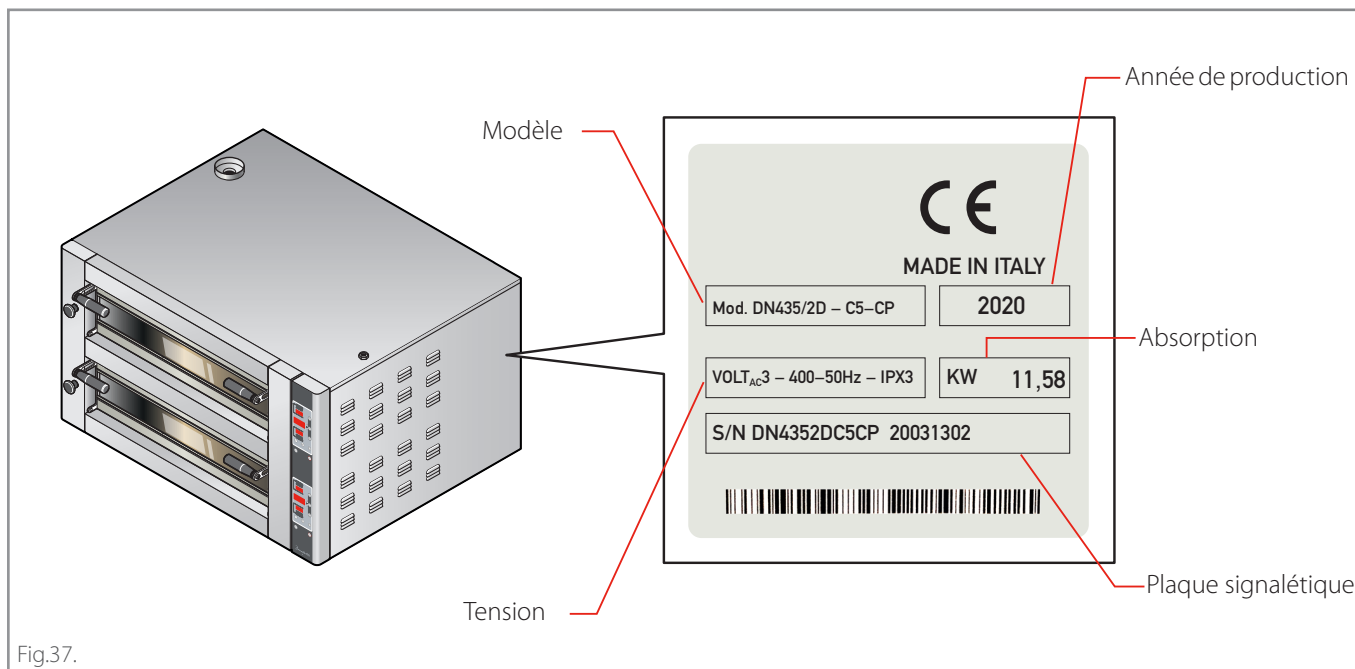


Fig.37.

Problème	Résolution
Le four ne s'allume pas	• Contrôlez qu'il soit correctement branché au courant électrique (prise/prises correctement branchées) et que celui-ci ne soit pas coupé. • Vérifiez que l'interrupteur de réseau de l'installation est allumé (ON).
Le four s'allume mais ne démarre la cuisson	• Vérifiez d'avoir correctement programmé les paramètres de cuisson.
Le four ne cuit pas de façon uniforme	• Vérifiez d'avoir correctement programmé les paramètres de cuisson. • En cas de fournées con complètes, variez la position des pizzas.
Les premières pizzas cuites brûlent	• En préchauffage, 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, se sont 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.