

SERVICE



Ci complimentiamo con Lei per aver scelto un prodotto progettato e realizzato con tecnologie all'avanguardia.

Prima della consegna al cliente, il forno viene controllato e collaudato nelle officine del Fabbricante.

Il "foglio verifica processo produttivo" allegato allo stesso, garantisce che **ogni** passaggio del processo produttivo, dall'assemblaggio all'imballo, è stato accuratamente verificato, sia sotto il profilo della funzionalità che della sicurezza.

Prima dell'utilizzo, leggere **attentamente** il contenuto del presente manuale: esso contiene importanti informazioni riguardanti l'uso del prodotto e le norme di sicurezza.

Assistenza tecnica

Il Rivenditore è in grado di risolvere qualunque problema tecnico riguardante l'uso e la manutenzione.
Non esitare a contattarlo in caso di dubbio.

Premessa	3
La fondazione	3
Assistenza tecnica.....	3
Avvertenze di sicurezza	4
Nozioni preliminari.....	6
Conoscere il forno	6
Preparare il forno all'utilizzo.....	6
Qualche consiglio indicativo.....	7
Utilizzo modelli CD	9
Conoscere il pannello comandi	9
Procedura guidata di utilizzo	10
Utilizzo modelli D	13
Conoscere il pannello comandi	13
Procedura guidata di utilizzo	14
Creazione - modifica programmi di cottura in modo permanente	16
Manutenzione e pulizia.....	19
Avvertenze	19
Pulizia del forno.....	19
Sostituzione componenti	21
Inutilizzo del forno per lunghi periodi	23
Smaltimento a fine vita	23
Smaltimento ceneri e residui alimentari.....	23
Garanzia	24
Qualcosa non funziona....	25
Cosa fare in caso di malfunzionamenti	25



- Prima dell'uso e manutenzione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura in un luogo accessibile per ogni ulteriore futura consultazione da parte dei vari operatori.
- Il manuale deve inoltre sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita, anche in caso di cessione.
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e faranno decadere la garanzia.
- Un uso o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche. Esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.
- Alcune parti dell'apparecchiatura possono raggiungere temperature elevate. Si consiglia di fare attenzione a non premere le superfici e non avvicinare materiali che possono essere infiammabili o sensibili al calore.
- Non appoggiare alcun oggetto, soprattutto se costruito in materiale sensibile al calore, sopra al forno.
- Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese

- commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per la produzione continua e di massa di cibo. Un uso diverso da quello indicato è considerato improprio, potenzialmente pericoloso per persone e animali e potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura. L'uso improprio dell'apparecchiatura fa decadere la garanzia.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza e dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
 - Per la pulizia dell'apparecchiatura, di qualsiasi suo componente o accessorio e della sotto-struttura NON utilizzare:
 - detergenti abrasivi o in polvere, aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...)
 - utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
 - getti d'acqua a vapore o a pressione.
 - Il personale che utilizza l'apparecchiatura deve essere professionalmente preparato e va periodicamente addestrato sul suo utilizzo e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli incidenti.
 - I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura o con parti di essa.
 - Utilizzare sempre utensili resistenti al calore (es. in acciaio). Utensili da cucina in plastica o similari

potrebbero non resistere alle alte temperature del forno.

- Controllare periodicamente l'efficienza dei condotti di scarico fumi. Non ostruire il condotto per nessuna ragione.
- **PERICOLO DI INCENDIO:** lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.
- **ATTENZIONE: PERICOLO DI ESPLOSIONE!** È vietato impiegare il forno in ambienti a rischio di esplosione.
- **ATTENZIONE:** spegnere sempre l'interruttore elettrico principale alla fine dell'utilizzo dell'apparecchiatura, soprattutto durante le operazioni di pulizia o in caso di lunga inattività.
- Se si nota una qualsiasi anomalia (es. cavo di alimentazione danneggiato, ecc.), cattivo funzionamento o guasto, non utilizzare l'apparecchiatura e contattare un Centro di Assistenza autorizzato dal Fabbricante. Esigere parti di ricambio originali pena il decadimento della Garanzia.
- Posizionare in un posto visibile i numeri telefonici di emergenza.
- **ATTENZIONE:** è vietato immettere nella camera di cottura solidi o liquidi infiammabili, ad esempio alcolici, durante il funzionamento.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento, non lasciare pietanze nel forno senza custodia!
- La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbricante da qualsiasi responsabilità.
- Si consiglia di far controllare l'apparecchiatura da un Centro di Assistenza Autorizzato almeno una volta all'anno.

Simbologia usata nel manuale e sulle etichette applicate alla macchina



Indica che è necessaria cautela quando si effettua un'operazione descritta da un paragrafo che riporta tale simbolo. Il simbolo inoltre indica che è richiesta la massima consapevolezza dell'operatore al fine di evitare conseguenze indesiderate o pericolose



Rimando ad un altro capitolo dove l'argomento viene affrontato in modo più dettagliato.



Consiglio del Fabbrikante



Indica che le superfici contrassegnate da questo simbolo potrebbero essere calde e devono quindi essere toccate con attenzione



Tensione pericolosa



Il simbolo identifica i terminali che, collegati tra di loro, portano le varie parti di un'apparecchiatura o di un sistema allo stesso potenziale (non necessariamente il potenziale di terra)



Indica che è necessario leggere attentamente il paragrafo contrassegnato da questo simbolo prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura

La ditta declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa o trascrizione, riservandosi di apportare senza preavviso le modifiche che riterrà più opportune.

Vietata la riproduzione parziale senza il consenso del Fabbrikante. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti. La lingua di stesura originale è l'italiano: il Fabbrikante non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione o stampa.



Conoscere il forno

► Fig.1.

Il vostro forno è utilizzabile unicamente per la cottura di pizze o prodotti analoghi, come pane o focacce e per la grigliatura di verdure.

Le sue parti principali sono:

- 1 Camino per lo sfato dei vapori di cottura
- 2 Camera di cottura in acciaio inossidabile
- 3 Facciata in acciaio inossidabile
- 4 Valvola di sfato vapori camera.
- 5 Piano di cottura in mattoni refrattari
- 6 Display di controllo
- 7 Ingresso cavo alimentazione
- 8 Feritoie di aerazione del vano elettrico: tenerle sempre libere e pulite.

La temperatura in camera è controllata da schede che accendono e spengono le resistenze in modo da mantenere costante il valore di temperatura impostato.

Il forno può gestire separatamente le potenze:

- della platea (parte inferiore della camera del forno);
- del cielo (parte superiore della camera del forno).

Preparare il forno all'utilizzo

Pulire accuratamente il forno ed eventuali accessori, sia esternamente che internamente, seguendo scrupolosamente quanto riportato nel capitolo dedicato.

 **Manutenzione e pulizia** - pag 19.

Al primo utilizzo, si raccomanda di impostare la temperatura ad un valore di **150°C - 302 °F**, per il modello "D" percentuale al cielo 80% platea 20%, per il modello "CD" impostare Max al cielo e Min alla platea, per almeno **8 ore, senza introdurre alimenti all'interno**. Durante tutto questo tempo si consiglia di tenere aperta la valvola di sfato. Se è presente la cappa si consiglia di tenerla accesa. In questa prima fase il forno, a causa dell'evaporazione dell'umidità dei materiali isolanti, produrrà fumi e odori sgradevoli che scompariranno gradualmente nei successivi cicli di funzionamento.

Per accendere il forno ed impostare i suoi parametri consultare:

 **Utilizzo modelli CD** - pag. 9
Utilizzo modelli D - pag. 13

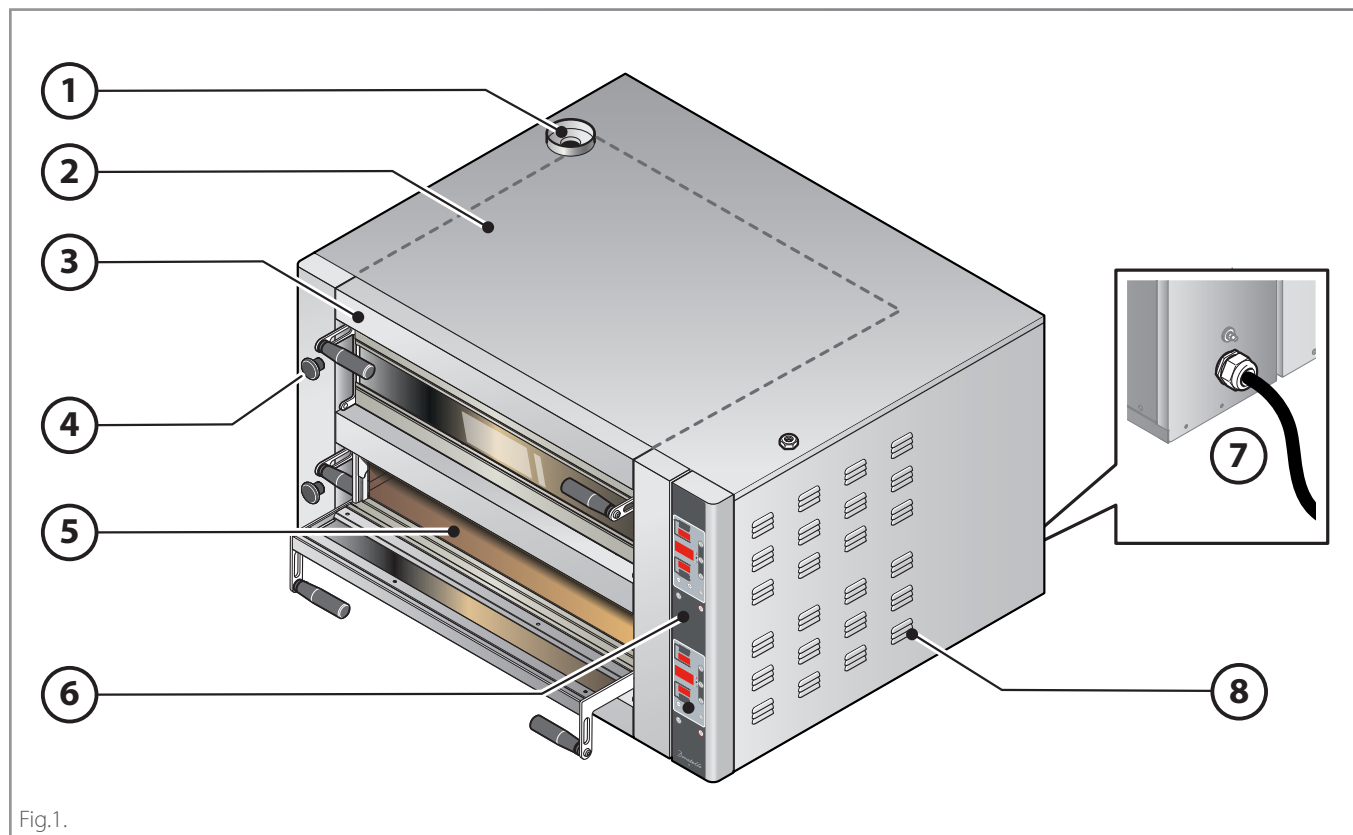


Fig.1.

 Il primo giorno di utilizzo è considerato come un "rodaggio" del forno: durante tutto questo tempo, i piani refrattari e l'isolamento continuano a rilasciare umidità fino alla completa essiccazione.

 Alcune parti dell'apparecchiatura possono raggiungere temperature elevate. Si consiglia di fare attenzione a non toccare le superfici e non avvicinare materiali che possono essere infiammabili o sensibili al calore.

Non appoggiare alcun oggetto, soprattutto se costruito in materiale sensibile al calore, sopra al forno.
Fare attenzione ed usare strumenti di protezione personale (es. guanti) durante le operazioni di introduzione ed estrazione dei cibi nella camera di cottura.

Qualche consiglio indicativo...

- Prima di iniziare la cottura effettuare sempre il preriscaldamento del forno, esso è fondamentale per la buona riuscita dei prodotti. Il preriscaldamento del forno **deve durare almeno un'ora**, quindi è sempre preferibile utilizzare la funzione di accensione programmata in modo che, all'apertura del locale, il forno sia già caldo e quindi pronto a cuocere gli alimenti desiderati.



Accensione programmata mod. CD: pag. **10**

Accensione programmata mod. D: pag. **14**

- In fase di lavoro tenere puliti i piani refrattari utilizzando una spazzola a setole dure.
- Nel passaggio da una tipologia di pizza all'altra attendere il tempo necessario per far sì che il forno si stabilizzi.
- Considerare un giusto anticipo nella regolazione dei parametri di cottura in base all'aumento e/o diminuzione del carico di lavoro.
- Un eccesso di farina introdotta in camera di cottura può generare fumo, odore e conferire alla pizza un gusto sgradevole.
- Pulire il forno a fine servizio.



Cos'è Pizzaform?

Pizzaform è un brevetto del Fabbicante. È una speciale pressa, prodotta in cinque modelli, per la formatura di dischi di pasta per pizza fino a Ø52 cm - [Ø20.47 in.].

Le sue caratteristiche principali sono:

- elevata produzione oraria, fino a 400 pizze ora, senza l'utilizzo di manodopera specializzata;
- perfetta uniformità di forma e spessore del disco di pasta senza rinunciare al tradizionale bordo, ottenuto grazie alla speciale conformazione dei piatti cromati;
- possibilità di variare facilmente lo spessore dei dischi di pasta.



Fig.2.

Nei forni i prodotti cuociono grazie all'azione combinata di:

- **irraggiamento**: il calore e i raggi Infrarossi prodotti dalle resistenze superiori rendono i prodotti croccanti e dorati
▶ questo parametro è controllato della percentuale (mod. D) / impostazione (mod. CD) del CIELO.
- **convezione**: l'aria calda che circola in camera cuoce uniformemente il prodotto
▶ questo parametro è controllato dall'impostazione della temperatura in camera
- **conduzione**: le resistenze inferiori scaldano i piani refrattari sui quali sono appoggiati i prodotti
▶ questo parametro è controllato della percentuale (mod. D) / impostazione (mod. CD) della PLATEA.

Risultati di cottura non soddisfacenti

Se i risultati di cottura non sono conformi alle aspettative provare a verificare queste cause:

- **parametri del forno errati**:
 - temperatura in camera troppo elevata o troppo bassa
 - percentuali/impostazioni della PLATEA o del CIELO troppo alte o troppo basse
- **preriscaldamento non corretto**:
 - il preriscaldamento è fondamentale per ottenere risultati ottimali fin dalla prima pizza
 - in preriscaldamento, la percentuale (mod. D) / impostazione (mod. CD) della PLATEA è stata impostata in modo troppo elevato: i piani refrattari, senza la presenza dei prodotti, si sono scaldati eccessivamente bruciando le prime pizze cotte.
- **utilizzo errato della valvola di sfato vapori**:
 - sul retro della camera di cottura sono presenti delle feritoie di uscita vapore che possono essere **aperte/chiusse** tramite la valvola "A" in base al tipo di prodotto da cuocere: ad esempio, se la valvola sfato fumi rimane chiusa, in camera potrebbe generarsi troppa umidità impedendo ai raggi Infrarossi delle resistenze superiori di dorare la superficie dei prodotti.

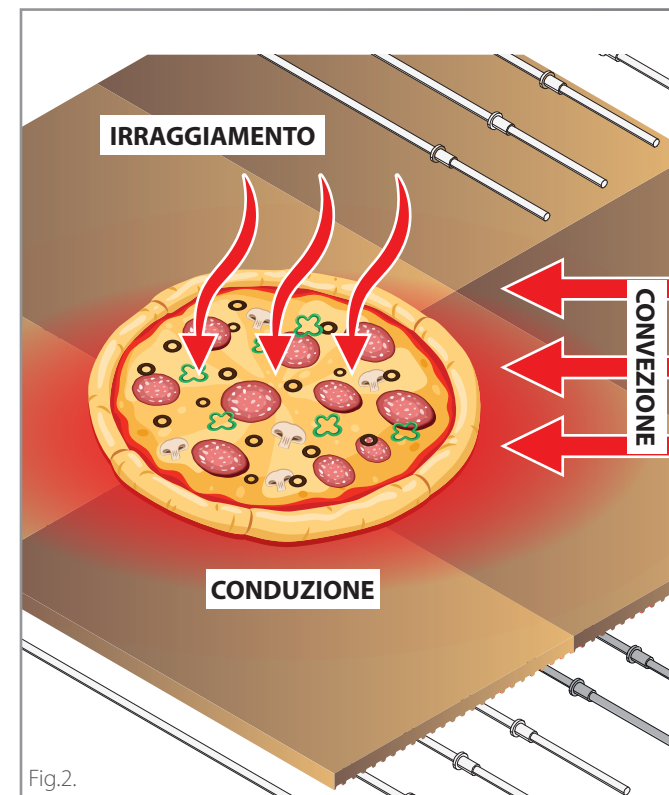


Fig.2.

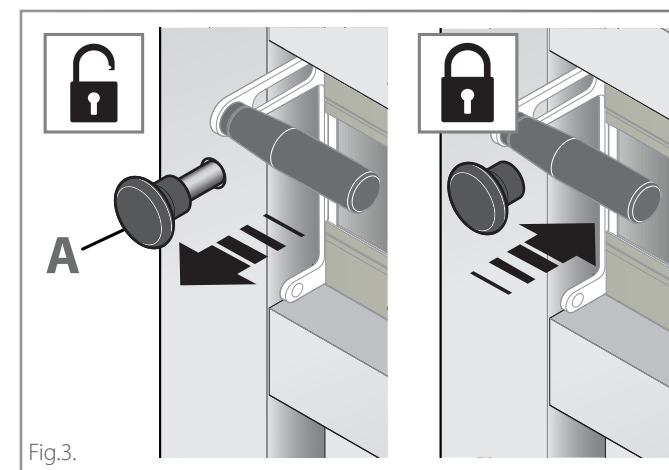


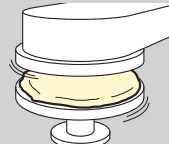
Fig.3.

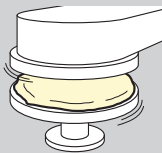
Nozioni preliminari

Tabelle di cottura



I parametri riportati nelle tabelle sono da considerarsi indicativi, in quanto possono variare in base alla temperatura del locale dove è installato il forno ed alla tipologia dell'impasto da cuocere (es. tipo di farina, idratazione, ecc...).

CONTROLLO D		 Stesura a mano				 Stesura con Pizzaform				Preriscaldamento per entrambe le tipologie (stesura a mano o con Pizzaform)
TIPOLOGIA		COTTURA				COTTURA				
		TEMPO	TEMP.	% CIELO	% PLATEA	TEMPO	TEMP.	% CIELO	% PLATEA	
CLASSICA		3 min	320°C - 608°F	85%	5%	3 min	290°C - 554°F	85%	0%	tempo: 1 ora (può variare in funzione alle % impostate)
PADELLINO		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	/	/	/	temperatura / % : stesse della tipologia di pizza da cuocere
TEGLIA		7 - 8 min	280°C - 536°F	30%	100%	7 - 8 min	/	/	/	
PALA	PRECOTTURA	5 min	270°C - 518°F	40%	60%	5 min	/	/	/	 Durante il preriscaldamento la valvola di sfiao vapori deve rimanere chiusa per evitare che le resistenze restino accese troppo a lungo e riscaldino eccessivamente i piani in refrattario causando la bruciatura delle prime pizze. 
	FINITURA	3 min	270°C - 518°F	40%	60%	3 min	/	/	/	

CONTROLLO CD		 Stesura a mano				 Stesura con Pizzaform				Preriscaldamento per entrambe le tipologie (stesura a mano o con Pizzaform)
TIPOLOGIA		COTTURA				COTTURA				
		TEMPO	TEMP.	CIELO	PLATEA	TEMPO	TEMP.	CIELO	PLATEA	
CLASSICA		3 min	320°C - 608°F	MAX	OFF/MIN	3 min	290°C - 554°F	MAX	OFF	tempo: 1 ora (può variare in funzione alla selezione impostata) temperatura / selezione : stesse della tipologia di pizza da cuocere
PADELLINO		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	/	/	/	
TEGLIA		7 - 8 min	280°C - 536°F	MIN	MAX	7 - 8 min	/	/	/	
PALA	PRECOTTURA	5 min	270°C - 518°F	MIN	MAX	5 min	/	/	/	 Durante il preriscaldamento la valvola di sfato vapori deve rimanere chiusa per evitare che le resistenze restino accese troppo a lungo e riscaldino eccessivamente i piani in refrattario causando la bruciatura delle prime pizze.. 
	FINITURA	3 min	270°C - 518°F	MIN	MAX	3 min	/	/	/	

Indice modelli CD

Conoscere il pannello comandi	9
Procedura guidata di utilizzo	10
A - Accendere il forno.....	10
Accensione manuale.....	10
Accensione programmata.....	10
B - Impostare il preriscaldamento.....	10
C - Attivare un segnale di fine cottura (buzzer)	11
D - Iniziare la cottura.....	12
E - Accendere la luce (facoltativo)	12
F - Apertura e chiusura valvola di sfiato vapori camera.....	12
G - Spegner il forno	12

Conoscere il pannello comandi ► Fig.4.

1 Display principale

Visualizza in alternativa:

- la temperatura attuale della camera
- la temperatura impostata
- il tempo di intervento del segnale acustico di fine cottura
- il tempo di countdown (tempo mancante all'accensione del forno in caso si usi l'accensione programmata)

2 Tasti + e -

Permettono di aumentare o diminuire:

- i valori della temperatura in camera,
- il tempo di intervento del segnale acustico di fine cottura
- il tempo di countdown (tempo mancante all'accensione del forno in caso si usi l'accensione programmata)

3 LED resistenze: con forno in funzione, se è acceso indica che le resistenze stanno riscaldando; con forno spento, se lampeggia, indica un conto alla rovescia (accensione programmata attiva)

4 Controllo potenza cielo

Permette di controllare la potenza delle resistenze del cielo offrendo tre regolazioni:

- spento (OFF)
- minimo (MIN = 33%)
- massimo (MAX = 100%)

4A LED cielo: evidenziano la selezione effettuata

5 Controllo potenza platea

Permette di controllare la potenza delle resistenze della platea offrendo tre regolazioni:

- spento (OFF),
- minimo (MIN = 33%)
- massimo (MAX = 100%)

5A LED platea: evidenziano la selezione effettuata

6 Interruttore ON/OFF

Accende e spegne il display

7 Tasto luce

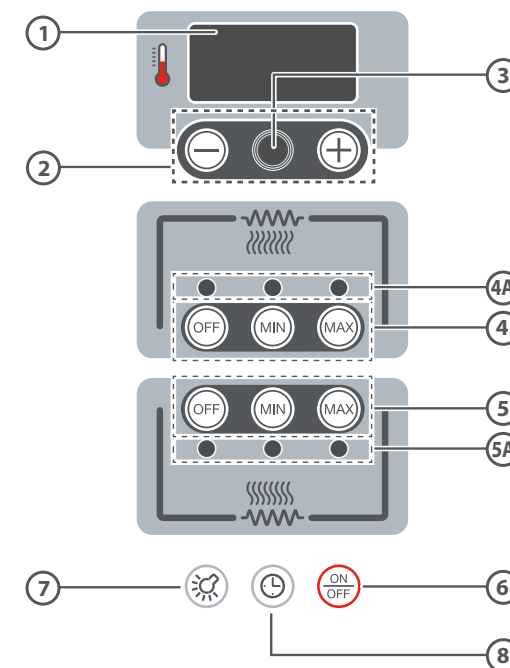
Accende e spegne la luce all'interno della camera di cottura

8 Tasto orologio

A forno acceso: attiva un segnale acustico di fine cottura

A forno spento: imposta l'accensione programmata

MODELLO CD



CD



Il pannello comandi va usato utilizzando solo le dita asciutte e pulite.

La pressione continua e prolungata dei tasti "+" e "-" fa aumentare o diminuire il valore più velocemente.

Fig.4.

Procedura guidata di utilizzo

L'accensione del forno può essere ottenuta in modo:

- **manuale:** accendendo il forno al momento di utilizzarlo ► è necessario attendere almeno un'ora che il forno si preriscaldi per ottenere la giusta temperatura di utilizzo.

 Consultare ► cap. "**Accensione manuale**" a pag. **10** e ► **Fig.5.**

- **programmata:** impostando le ore mancanti alla futura accensione ► il forno si accenderà automaticamente.

 Consultare ► cap. "**Accensione programmata**" a pag. **10** e ► **Fig.6.**

- **automatica:** mediante un orologio o un SMS (con moduli esterni non forniti dal Costruttore).

A - Accendere il forno

Accensione manuale

► **Fig.5.**

Premendo il tasto **ON/OFF** il display si accende e visualizza la temperatura attuale della camera di cottura (es. 25 °C - 77 °F).

Accensione programmata



La funzione di accensione programmata è molto utile perché all'apertura del locale fa trovare il forno già caldo e quindi pronto a cuocere gli alimenti desiderati.

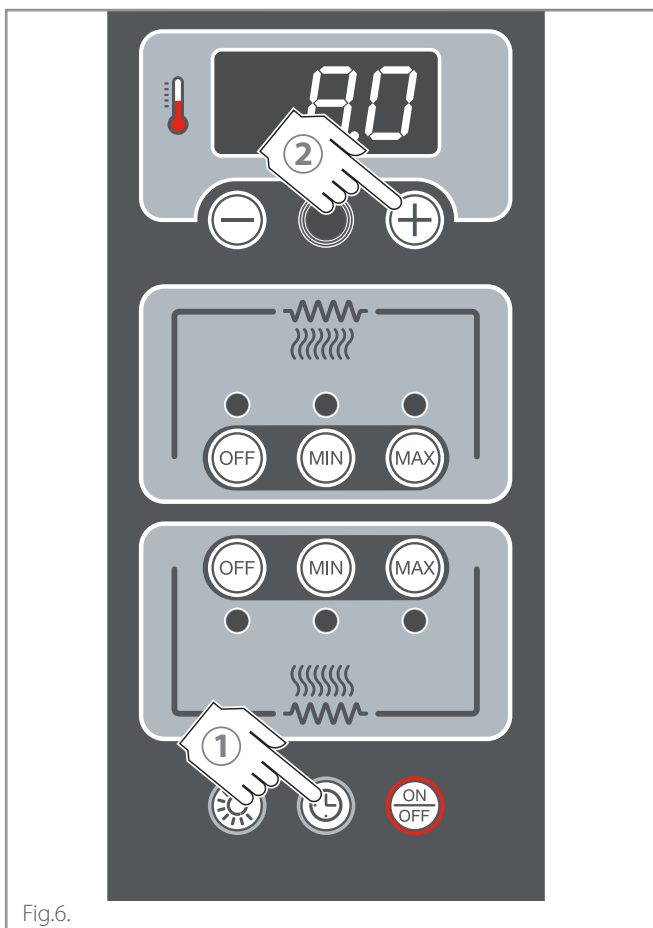
► **Fig.6.**

- 1 **A forno spento**, premere il tasto **orologio**;
- 2 il display visualizzerà **il tempo mancante all'accensione**: se si desidera variare questo tempo, utilizzare i tasti **+** o **-** fino a che il display visualizzerà il tempo desiderato (limite massimo 99.5 cioè 99 ore e 50 minuti).

Dopo l'impostazione si avvia il conto alla rovescia, allo scadere del quale il forno si accenderà da solo con i parametri di temperatura e potenza utilizzati **nell'ultima cottura effettuata**.

Se si desidera cambiarli:

- uscire dall'accensione programmata premendo il tasto **orologio**;



- accendere il forno con il tasto **ON/OFF**,
- impostare una cottura con i parametri desiderati: (► **Fig.7.** - **Fig.8.**)
- spegnere il forno con il tasto **ON/OFF**
- impostare l'accensione programmata come spiegato precedentemente.

Per uscire dalla funzione ed eliminare l'accensione programmata, premere nuovamente il tasto "orologio".

B - Impostare il preriscaldamento

Il preriscaldamento deve avere gli stessi parametri di cottura della ricetta che si intende utilizzare (vedi tabella a pag. **8**, indicazioni di preriscaldamento). Va effettuato senza prodotti nella camera di cottura e necessita di circa un'ora affinché il forno sia pronto alla cottura.

► **Fig.7.**

Impostare la **temperatura di preriscaldamento** agendo sui tasti **+** o **-** fino a visualizzare sul display il valore desiderato.

► **Fig.8.**

Impostare la **potenza del cielo** e quella della **platea** agendo sui tasti indicati in figura.

Dopo aver impostato questi tre parametri il forno inizia subito a scaldare.

Dopo circa un'ora si spegnerà il led "resistenze": questo significa che il forno ha raggiunto la temperatura impostata per il preriscaldamento ed è pronto per la cottura.

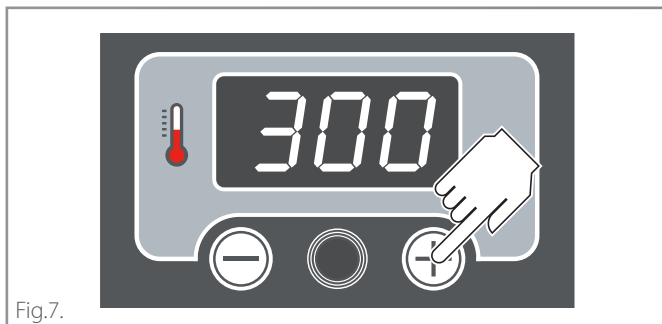


Fig.7.

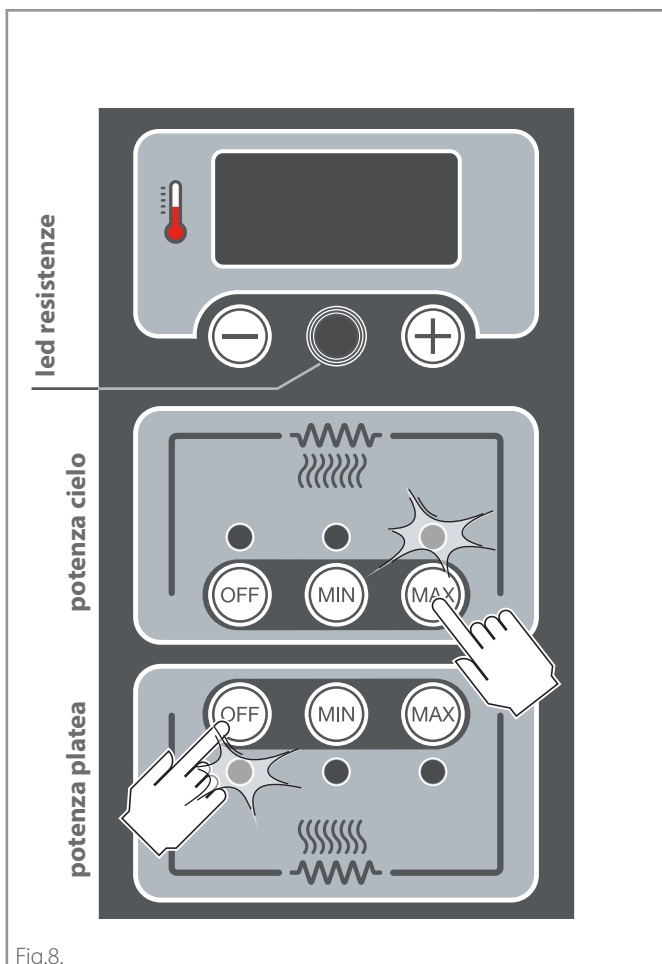


Fig.8.

C - Attivare un segnale di fine cottura (buzzer)

► Fig.9.

Se si desidera, è possibile attivare un segnale acustico che suonerà allo scadere del tempo impostato.

Per attivarlo:

- ① **a forno acceso**, premere il tasto **orologio**;
- ② il display visualizzerà **dopo quanto tempo suonerà il segnale acustico** (nell'esempio 3.3 cioè tre minuti e trenta secondi); se si desidera variare questo tempo, utilizzare i tasti "+" o "-" fino a che il display visualizzerà il tempo desiderato (es. 5.2 cioè cinque minuti e venti secondi).

Dopo l'impostazione si avvia il conto alla rovescia, allo scadere del quale partirà un segnale acustico ad indicare la fine cottura.

Per bloccare il segnale acustico premere il tasto **orologio**.



Attenzione, **il riscaldamento del forno non si interrompe** quando suona il segnale acustico!

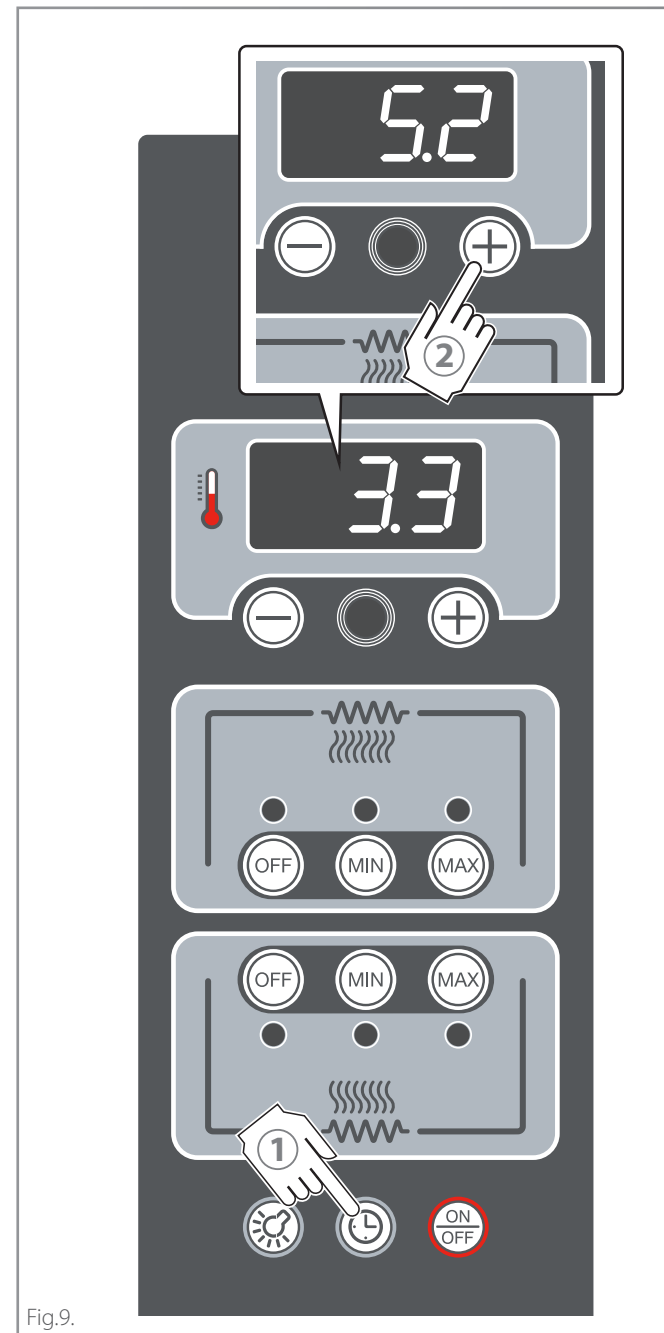


Fig.9.

D - Iniziare la cottura

► Fig.10.

A preriscaldamento terminato è possibile iniziare la cottura e infornare i prodotti da cuocere utilizzando dei dispositivi di protezione personale (es. guanti) e degli utensili adeguati al contatto con alimenti e costruiti in materiale resistente alle alte temperature (es. acciaio).



Per risultati ottimali, rispettare sempre la capienza del forno dichiarata dal Fabbrikante e posizionare i prodotti da cuocere in modo uniforme nella camera di cottura.

Durante la cottura è sempre possibile modificare qualsiasi valore agendo come di consueto.



Durante la cottura il led resistenze potrebbe riaccendersi; questo significa che le resistenze si sono riattivate per mantenere costante il valore di temperatura impostato.

E - Accendere la luce (facoltativo)

► Fig.11.

Al bisogno, sia a forno spento che acceso, è possibile accendere la luce agendo sul tasto **luce**. Premere lo stesso tasto per spegnerla.

F - Apertura e chiusura valvola di sfato vapori camera

Nella parte frontale a sinistra del forno è presente una valvola che apre e chiude lo sfato vapori: questo serve a mantenere nella camera di cottura il grado di umidità più adatto alla tipologia di prodotto da cuocere.

► Fig.12.

Per aprire lo sfato e quindi estrarre i vapori della camera, tirare verso l'esterno "1" la valvola. Per chiuderlo nuovamente è sufficiente spingere la valvola nella posizione iniziale "2".

G - Spegner il forno

► Fig.13.

Per spegnere il forno tenere premuto per circa 2 secondi il tasto **ON/OFF**.

Fig.10.

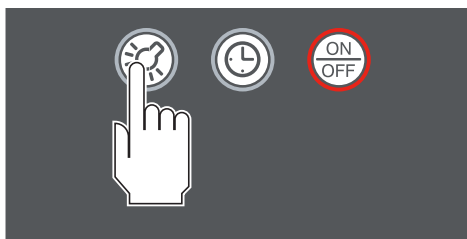
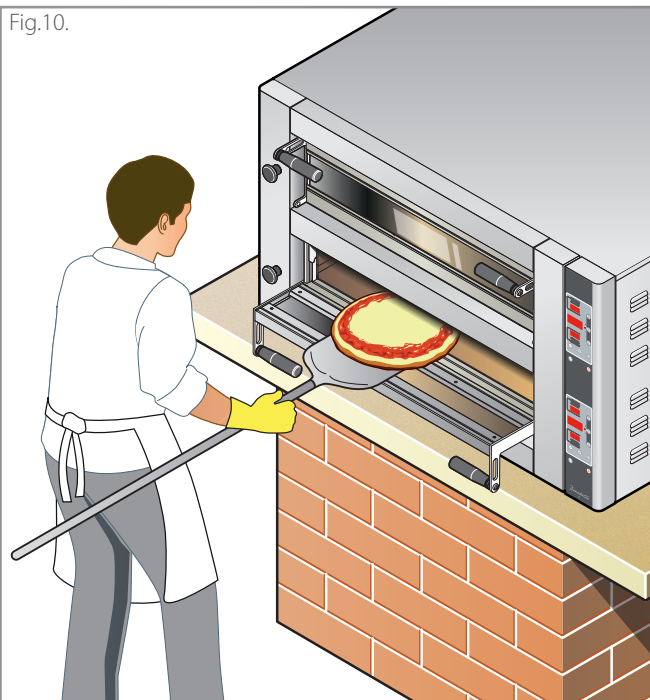


Fig.11.

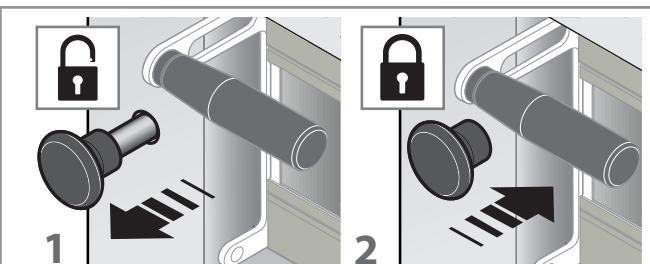


Fig.12.

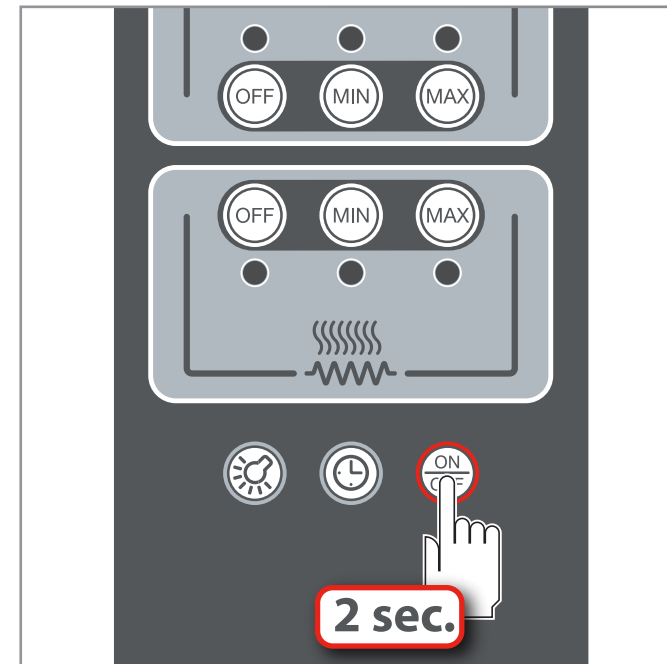


Fig.13.

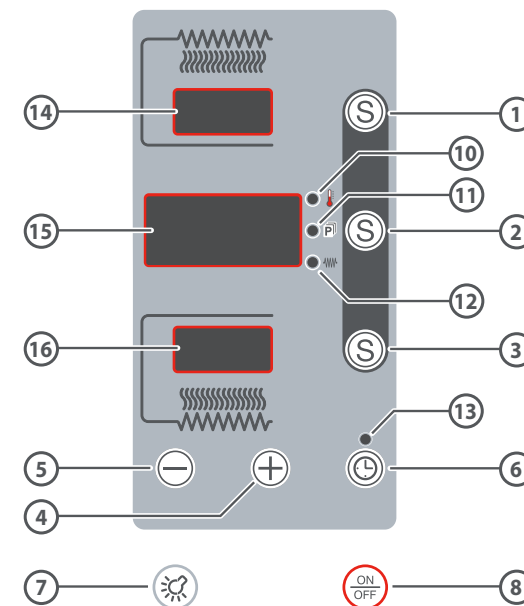
Indice modelli D

Conoscere il pannello comandi	13
Procedura guidata di utilizzo	14
A - Accendere il forno	14
Accensione manuale.....	14
Accensione programmata.....	14
B - Impostare il preriscaldamento.....	15
Impostazione dei parametri in modo manuale	15
Utilizzo di un programma memorizzato in precedenza	16
C - Avvio del preriscaldamento o cottura.....	16
Creazione - modifica programmi di cottura	16
D - Iniziare la cottura.....	18
E - Accendere la luce (facoltativo)	18
F - Apertura/Chiusura valvola sfiato vapori camera.....	18
G - Spegner il forno	18

Conoscere il pannello comandi ► Fig.14.

- 1 **Set cielo**
Permette di entrare e uscire dallo stato impostazione percentuale resistenze superiori.
- 2 **Set camera**
Alla prima pressione si entra nello stato impostazione temperatura camera; alla seconda pressione, se effettuata entro due secondi dalla prima, si entra nello stato selezione programma.
- 3 **Set platea**
permette di entrare e uscire dallo stato impostazione percentuale resistenze inferiori.
- 4 **Tasto up**
Permette di incrementare i valori di temperatura camera, percentuale resistenze superiori, percentuale resistenze inferiori, tempo di countdown e numero programma.
- 5 **Tasto down**
Permette di decrementare i valori di temperatura camera, percentuale resistenze superiori, percentuale resistenze inferiori, tempo di countdown e numero programma.
- 6 **Tasto orologio**
Permette di attivare il "cicalino" e la funzione "countdown".
- 7 **Tasto luce**
Accende e spegne la luce all'interno della camera di cottura
- 8 **Tasto on/off**
attiva e disattiva il forno.
- 10 **Led 1**
Se è acceso indica che l'utente si trova nello stato impostazione temperatura camera.
- 11 **Led 2**
Se è acceso indica che l'utente si trova nello stato selezione programma.
- 12 **Led 3**
Se è acceso indica che le resistenze stanno riscaldando
- 13 **Led 4**
Se lampeggia indica che è stato attivato il countdown.
- 14 **Display 1**
Visualizza il valore della percentuale di funzionamento delle resistenze superiori.
- 15 **Display 2** visualizza:
 - la temperatura della camera,
 - la temperatura impostata,
 - il numero di programma selezionato,
 - il tempo di intervento dell'avvisatore acustico di fine cottura (cicalino),
 - il tempo di countdown.
- 16 **Display 3**
Visualizza il valore della percentuale di funzionamento delle resistenze inferiori.

MODELLO D



Donatello
D



Il pannello comandi va usato utilizzando solo le dita asciutte e pulite.
La pressione continua e prolungata dei tasti "+" e "-" fa aumentare o diminuire il valore più velocemente.

Fig.14.

Procedura guidata di utilizzo

L'accensione del forno può essere ottenuta in modo:

- **manuale:** accendendo il forno al momento di utilizzarlo ► è necessario attendere almeno un'ora che il forno si preriscaldi per ottenere la giusta temperatura di utilizzo.

 Consultare ► cap. **"Accensione manuale"** a pag. **14** e **Fig.15.**

- **programmata:** impostando le ore mancanti alla futura accensione ► il forno si accenderà automaticamente.

 Consultare ► cap. **"Accensione programmata"** a pag. **14** e **Fig.16.**

- **automatica:** mediante un orologio o un SMS (con moduli esterni non forniti dal Costruttore).

L'avvio di un preriscaldamento o di una cottura può essere effettuato:

- **in modo manuale** ► l'utilizzatore imposta manualmente i parametri della temperatura camera, potenza cielo, potenza platea. I valori immessi non vengono memorizzati e devono essere reimpostati ad ogni riaccensione.

 Consultare ► cap. **"Impostazione dei parametri in modo manuale"** a pag. **15** e ► **Fig.17.**

- **usando dei programmi precedentemente memorizzati** ► l'utilizzatore deve scegliere la ricetta più consona in base al prodotto da cuocere. Se durante il preriscaldamento o la cottura, si modificano i parametri della ricetta scelta (es. viene aumentata la temperatura) le modifiche effettuate avranno effetto **solo sulla cottura in corso** e non andranno a modificare la ricetta originale (effetto temporaneo).

 Consultare ► cap. **"Utilizzo di un programma memorizzato in precedenza"** a pag. **16** e ► **Fig.18.**

A - Accendere il forno

Accensione manuale

► **Fig.15.**

Premere il tasto **ON/OFF**: il forno si accende visualizzando i parametri dell'ultimo programma utilizzato prima dello spegnimento.

- il **display A** visualizza la percentuale delle resistenze superiori (potenza cielo) previste dal programma che si sta utilizzando;
- il **display B** visualizza la temperatura attuale in camera cottura (es. 25°C - 77°F); per visualizzare la temperatura prevista dal programma (es. 320°C - 608°F) premere una volta il tasto **(S) B1** (si accenderà il led temperatura ); per conoscere il nome del programma che si sta utilizzando, premere velocemente un'altra volta lo stesso tasto **(S) B2** (si accenderà il led programma );
- il **display C** visualizza la percentuale delle resistenze inferiori (potenza platea) previste dal programma che si sta utilizzando.

Accensione programmata

 La funzione accensione programmata è molto utile perché all'apertura del locale fa trovare il forno già caldo e quindi pronto a cuocere gli alimenti desiderati. Il vostro forno è dotato di una funzione "countdown" per l'accensione automatica.

► **Fig.16.**

- 1 **A forno spento**, premere il tasto **orologio**;
- 2 durante il lampeggio del display **(B)**, mediante i tasti **"+"** o **"-"** impostare il tempo desiderato (limite massimo 99.5 cioè 99 ore e 50 minuti, nell'esempio 02.2 = 2ore e 20 min.).
- 3 Al termine del lampeggio del display **(B)** il valore impostato sarà stato memorizzato, si spegneranno gli altri due display e inizierà il conto alla rovescia; il lampeggio del led **(O)** indica che la funzione è attiva.

Allo scadere del tempo previsto il forno si accenderà con i parametri dell'ultimo programma utilizzato prima dello spegnimento.

Se si vuole interrompere la funzione "accensione programmata", premere il tasto **orologio** oppure il tasto **ON/OFF**.

ACCENSIONE MANUALE

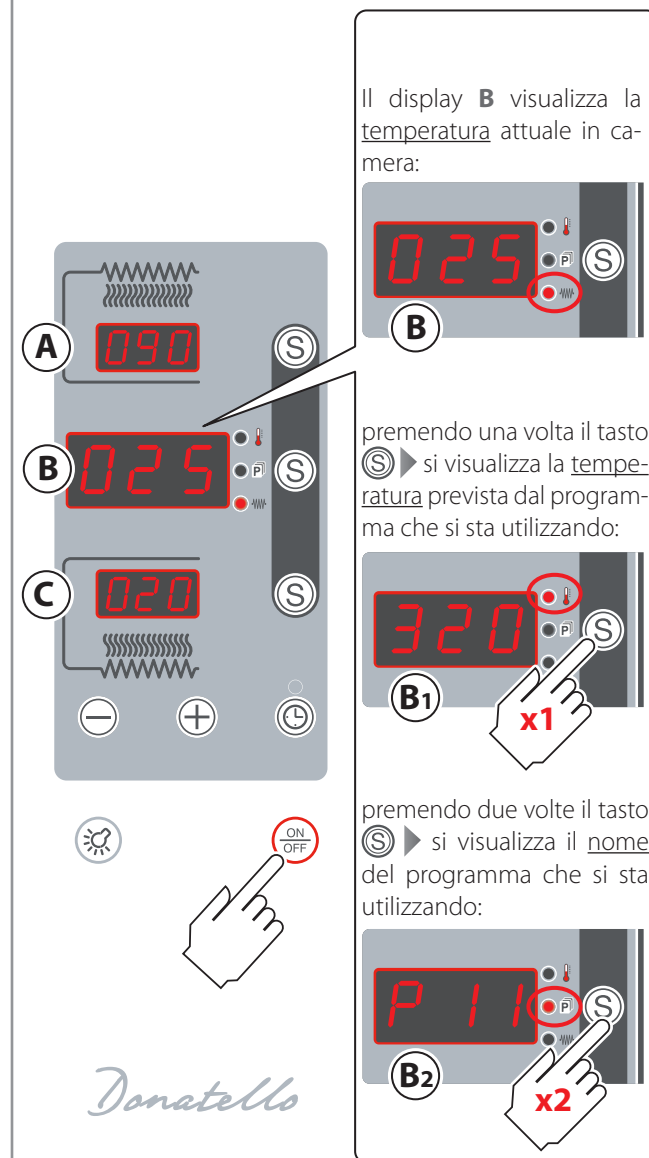


Fig.15.

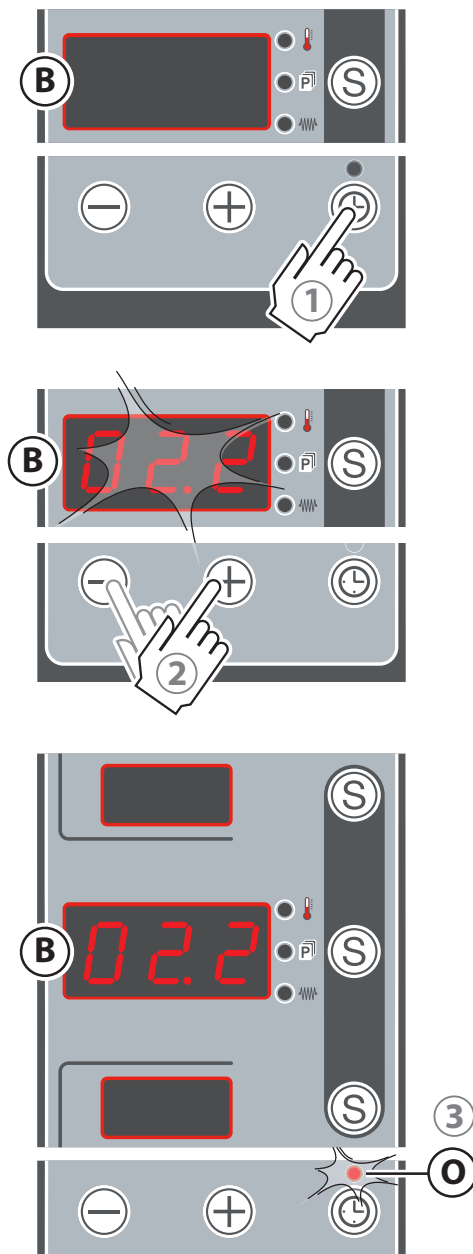


Fig.16.

B - Impostare il preriscaldamento

Il preriscaldamento deve avere gli stessi parametri di cottura della ricetta che si intende utilizzare (vedi tabella a pag. 8, indicazioni di preriscaldamento). Va effettuato senza prodotti all'interno della camera e necessita di circa un'ora affinché il forno sia pronto alla cottura.

Come già spiegato, il preriscaldamento e la cottura possono essere impostati in modo manuale o utilizzando i programmi precedentemente memorizzati:

► cap. "Impostazione dei parametri in modo manuale" a pag. 15

► cap. "Utilizzo di un programma memorizzato in precedenza" a pag. 16

Impostazione dei parametri in modo manuale

► Fig.17.

L'utilizzatore può impostare manualmente i parametri della temperatura camera, potenza cielo, potenza platea.

I valori immessi non vengono memorizzati e devono essere reimposti ad ogni riaccensione.

Procedere come segue:

• IMPOSTAZIONE POTENZA CIELO

- ① entrare nella modalità premendo il tasto (S) (A);
 - ② durante il lampeggio del display sarà possibile cambiare il valore visualizzato utilizzando i tasti "+" e "-".
- Al termine del lampeggio il valore sarà programmato.

• IMPOSTAZIONE TEMPERATURA CAMERA

- ① entrare nella modalità premendo il tasto (S) (B): si accende il led temperatura;
 - ② durante il lampeggio del display sarà possibile cambiare il valore visualizzato utilizzando i tasti "+" e "-".
- Al termine del lampeggio il valore sarà programmato.

• IMPOSTAZIONE POTENZA PLATEA

- ① entrare nella modalità premendo il tasto (S) (C);
 - ② durante il lampeggio del display sarà possibile cambiare il valore visualizzato utilizzando i tasti "+" e "-".
- Al termine del lampeggio il valore sarà programmato.

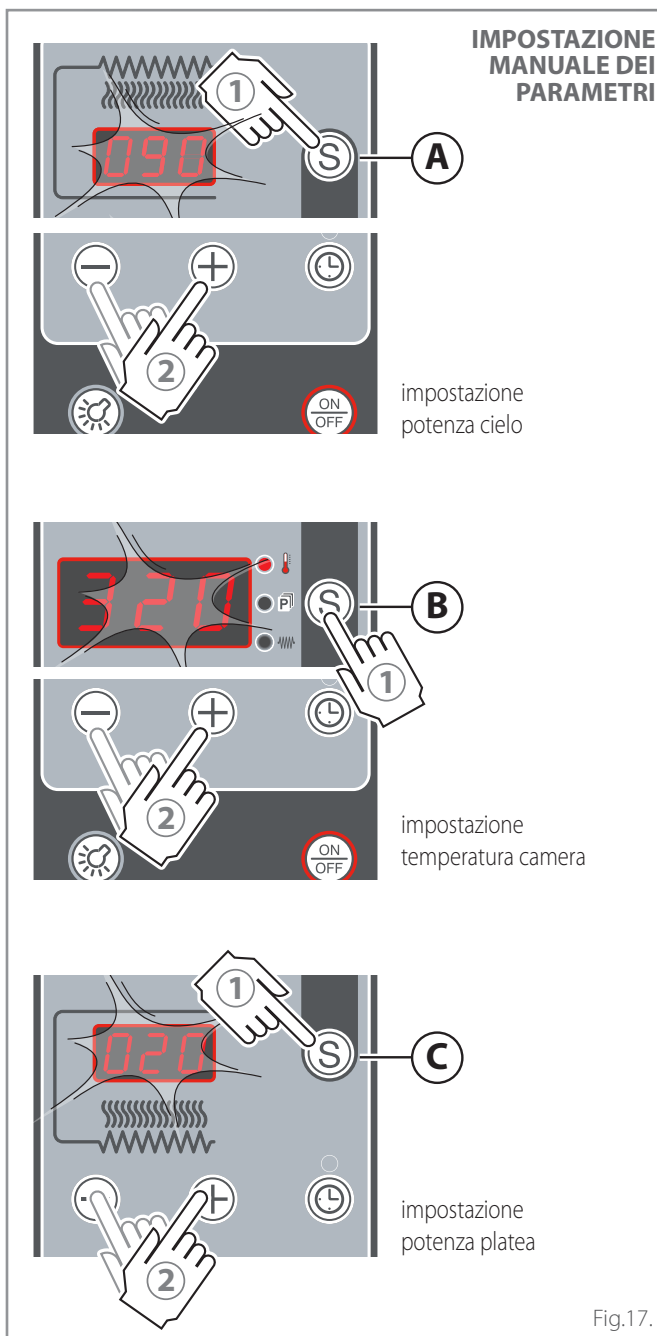


Fig.17.

Utilizzo di un programma memorizzato in precedenza

► Fig.18.

- 1 Premere velocemente il tasto **(S)** per due volte: si accende il led programma **(P)**, il display **(B)** visualizza il programma che si sta utilizzando (es. P11) mentre i display **(A)** e **(C)** mostrano la percentuale delle resistenze previste dal programma.
- 2 Se si desidera conoscere anche la temperatura prevista dal programma visualizzato, premere il tasto **(S)** (si accenderà il led temperatura **(T)**). Per ritornare a visualizzare il nome del programma premere nuovamente il tasto **(S)**.
- 3 Per selezionare un altro programma, quando il display **(B)** visualizza il nome del programma che si sta utilizzando (es. P11) premere i tasti **“+”** e **“-”** per scorrere la lista dei 99 programmi disponibili.

C - Avvio del preriscaldamento o cottura

Dopo aver impostato manualmente i parametri o aver visualizzato a display il programma desiderato, il forno inizia subito a scaldare senza bisogno di far null'altro.

► Fig.19.

Se il led “resistenze” è acceso sta ad indicare che le resistenze sono attive per portare il forno in temperatura.

Se il led “resistenze” è spento, significa che il forno ha raggiunto la temperatura impostata ed è pronto per la cottura.

Se durante la cottura è necessario modificare i parametri del programma visualizzato sul display **(B)**, agire come spiegato nella ► Fig.17.

Le modifiche effettuate avranno effetto **solo sul programma in corso** e non andranno a modificare la ricetta originale (effetto temporaneo). Per modificare la ricetta originale in modo permanente vedere pag. 16;



Fig.18.



Fig.19.

Creazione - modifica programmi di cottura in modo permanente

► Fig.20.

Per impostare e modificare in maniera **“permanente”** i parametri dei programmi presenti in memoria:

- 1 **A forno spento** tenere premuto per 4 secondi il tasto **(S)** (si accendono tutti i display).
- 2 Premere nuovamente il tasto **(S)**; il display **(B)** visualizza il programma su cui si sta lavorando e il led programma **(P)** si accende.
- 3 Mediante i tasti **“+”** e **“-”**, scorrere i programmi presenti fino a trovare quello che ci interessa variare.

► Fig.21.

Quando il display **(B)** visualizza il programma che si intende modificare è possibile variare i suoi parametri agendo come spiegato di seguito. Attenzione, passare da una impostazione all'altra mentre i display lampeggiano. Se si attende troppo i display si spengono e si esce dalla programmazione (le impostazioni fatte vengono comunque salvate).

• IMPOSTAZIONE POTENZA CIELO

- 1 entrare nella modalità premendo il tasto **(S) (A)**;
- 2 durante il lampeggio del display sarà possibile cambiare il valore visualizzato utilizzando i tasti **“+”** e **“-”**.

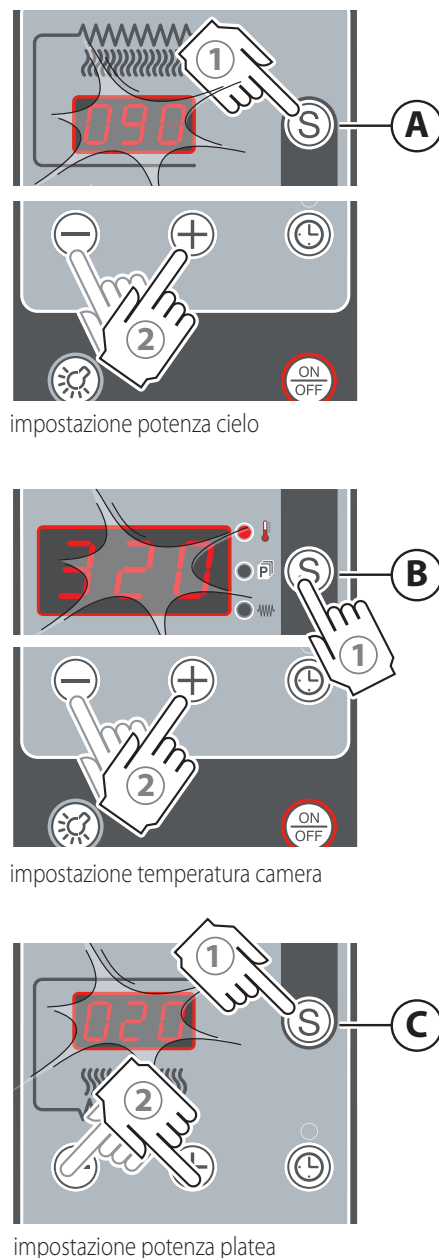
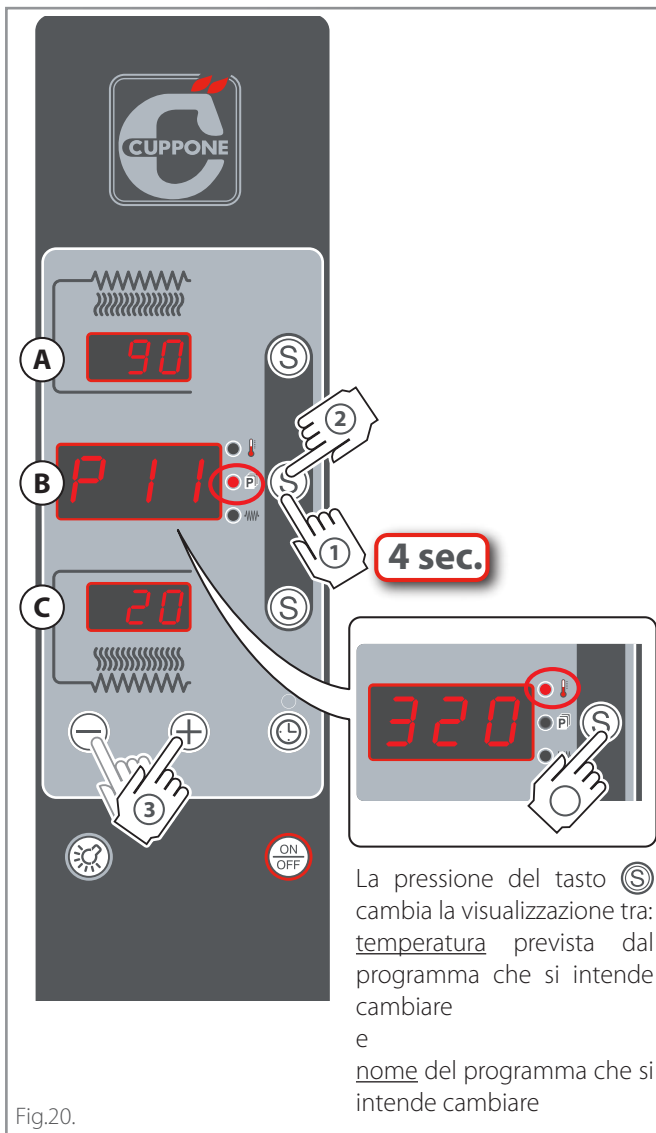
• IMPOSTAZIONE TEMPERATURA CAMERA

- 1 entrare nella modalità premendo il tasto **(S) (B)**: si accende il led temperatura **(T)**;
- 2 durante il lampeggio del display sarà possibile cambiare il valore visualizzato utilizzando i tasti **“+”** e **“-”**.

• IMPOSTAZIONE POTENZA PLATEA

- 1 entrare nella modalità premendo il tasto **(S) (C)**;
- 2 durante il lampeggio del display sarà possibile cambiare il valore visualizzato utilizzando i tasti **“+”** e **“-”**.

Per uscire dalle impostazioni e salvare quanto impostato, attendere che i display si spengano da soli oppure tenere premuto il tasto il tasto **(S)** a fianco del display **(B)** fino allo spegnimento di tutti i display.



Passare da una impostazione all'altra mentre i display lampeggiano. Se si attende troppo i display si spengono e si esce dalla programmazione (le impostazioni fatte vengono comunque salvate)

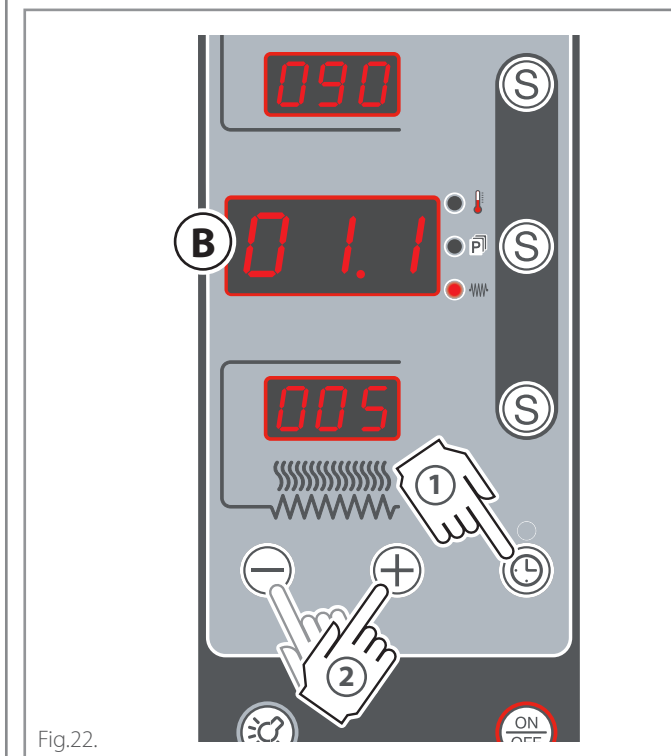
C - Attivare un segnale acustico di fine cottura (buzzer)

Se si desidera, è possibile attivare un segnale acustico che suonerà allo scadere del tempo impostato.

► Fig.22.

- 1 **A forno acceso** premere il tasto **orologio**;
 - 2 impostare il tempo desiderato mediante i tasti "+" o "-". Il display **(B)** visualizzerà dopo quanto tempo suonerà il segnale acustico (es. 01.1 cioè 1 minuto e dieci secondi).
- Dopo l'impostazione si avvia il conto alla rovescia, allo scadere del quale partirà un segnale acustico ad indicare la fine cottura. Per bloccare il segnale acustico premere il tasto **orologio**.

Attenzione il riscaldamento del forno non si interrompe quando suona il segnale acustico.



D - Iniziare la cottura

► Fig.23.

A preriscaldamento terminato è possibile iniziare la cottura e infornare i prodotti da cuocere utilizzando dei dispositivi di protezione personale (es. guanti) e degli utensili adeguati al contatto con alimenti e costruiti in materiale resistente alle alte temperature (es. acciaio).



Per risultati ottimali, rispettare sempre la capienza del forno dichiarata dal Fabbrikante e posizionare i prodotti da cuocere in modo uniforme nella camera di cottura.

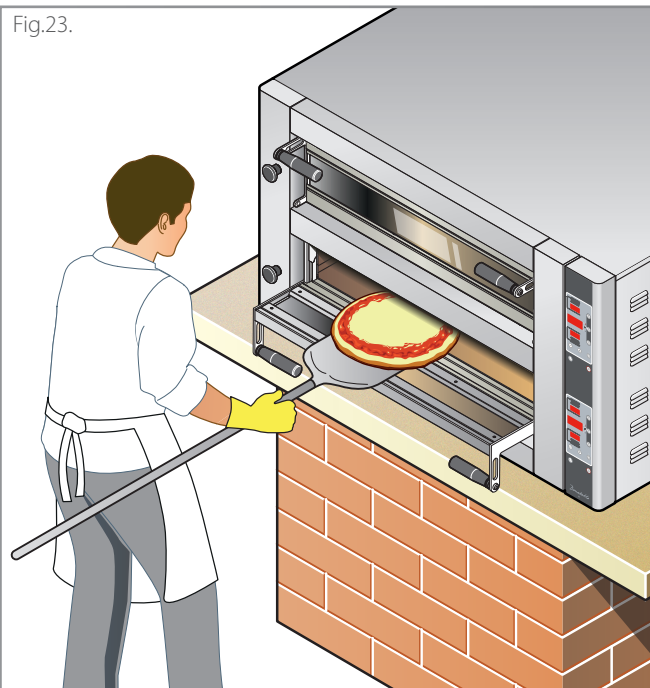
Durante la cottura è sempre possibile modificare qualsiasi valore agendo come di consueto. Nel caso si stia utilizzando un programma preimpostato le modifiche effettuate avranno effetto **solo sulla cottura in corso** e non andranno a modificare la ricetta originale (effetto temporaneo).

Per modificare la ricetta originale in modo permanente vedere pag. 16.



Durante la cottura il led resistenze potrebbe riaccendersi; questo significa che le resistenze si sono riattivate per mantenere costante il valore di temperatura impostato.

Fig.23.



E - Accendere la luce (facoltativo)

► Fig.24.

Al bisogno, sia a forno spento che acceso, è possibile accendere la luce agendo sul tasto **luce**. Premere lo stesso tasto per spegnerla.

F - Apertura/Chiusura valvola sfiato vapori camera

Nella parte frontale a sinistra del forno è presente una valvola che apre e chiude lo sfiato vapori: questo serve a mantenere nella camera di cottura il grado di umidità più adatto alla tipologia di prodotto da cuocere.

► Fig.25.

Per aprire lo sfiato e quindi estrarre i vapori della camera, tirare verso l'esterno "1" la valvola. Per chiuderlo nuovamente è sufficiente spingere la valvola nella posizione iniziale "2".

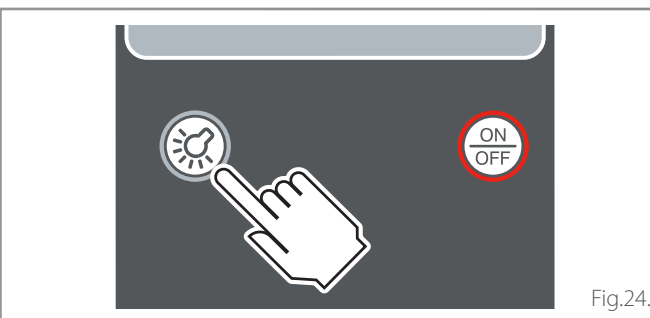


Fig.24.

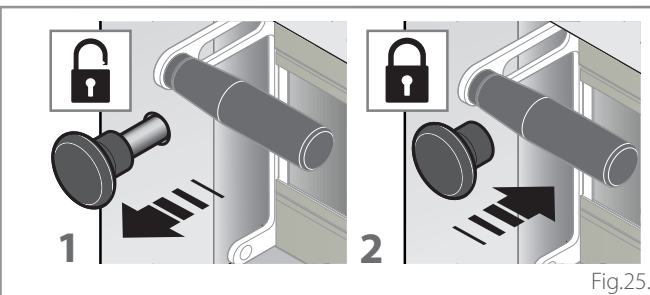


Fig.25.

G - Spegner il forno

► Fig.26.

Premendo il tasto **ON/OFF** si spegne il forno.

Alla sua riaccensione il forno riproporrà l'ultimo programma utilizzato prima dello spegnimento, senza le modifiche apportate in modo manuale durante la cottura (modifiche temporanee).

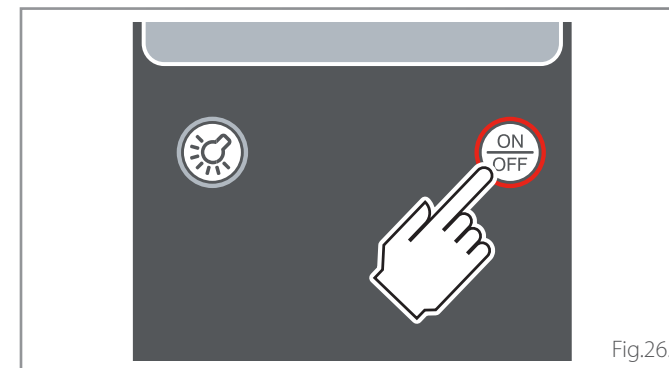


Fig.26.

Avvertenze

 Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario **disinserire l'alimentazione elettrica** dell'apparecchiatura (agendo sull'interruttore dell'impianto) ed indossare adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...). L'utilizzatore deve effettuare le sole operazioni di manutenzione ordinaria, per la manutenzione straordinaria contattare un Centro di Assistenza richiedendo l'intervento di un tecnico autorizzato. Il Fabbricante non riconosce in garanzia i danni derivanti da una mancata manutenzione o da una pulizia errata (es. utilizzo di detersivi non adatti).

 **La pulizia di qualsiasi componente va effettuata a forno completamente freddo e indossando dispositivi di protezione personale (es. guanti, ecc...).**

 Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare:

- detersivi abrasivi o in polvere;
- detersivi aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire la sotto-struttura/il pavimento sotto l'apparecchiatura o il basamento;
- utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
- getti d'acqua a vapore o a pressione.

 Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un Centro di Assistenza.

Tenere sempre libere e pulite le feritoie di aerazione del vano elettrico.

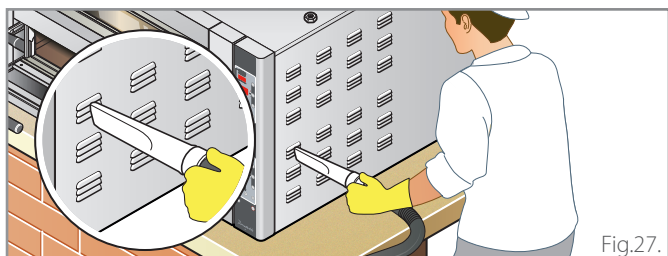


Fig.27.

Pulizia del forno

Pulizia parti esterne in acciaio

Utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un accurato risciacquo e un'asciugatura.

Pulizia cristalli

Pulire i cristalli con un panno morbido e del detergente specifico per vetri.

Pulizia display

Pulire il display con un panno morbido e poco detergente per superfici delicate. Evitare di utilizzare grosse quantità di prodotto in quanto eventuali infiltrazioni potrebbero causare gravi danni al display.

Evitare inoltre l'utilizzo di detersivi troppo aggressivi che potrebbero rovinare il materiale di costruzione del display (poli-carbonato).

Pulizia piano refrattario

 *Sui refrattari si trovano normalmente dei residui alimentari (es. grasso, residui di alimenti, ecc...) che devono essere frequentemente rimossi per questioni igieniche e di sicurezza.*

Eliminare con una spazzola in fibra naturale i residui alimentari più grossolani; successivamente, se necessario, rimuovere i mattoni refrattari del piano cottura come mostrato in figura e aspirare con un bidone aspiracenere i residui carbonizzati accumulati sotto ad essi, sul fondo del forno.

Non usare mai liquidi per la pulizia del piano refrattario.

 Durante il reinserimento fare attenzione a non schiacciare le dita.

 *Su richiesta al rivenditore sono disponibili piani in refrattario per una eventuale sostituzione.*

Qualora non fosse sufficiente l'utilizzo di una spazzola in fibra naturale per eliminare i residui alimentari del piano refrattario vedere capitolo "pulizia pirolisi" pag. **20**

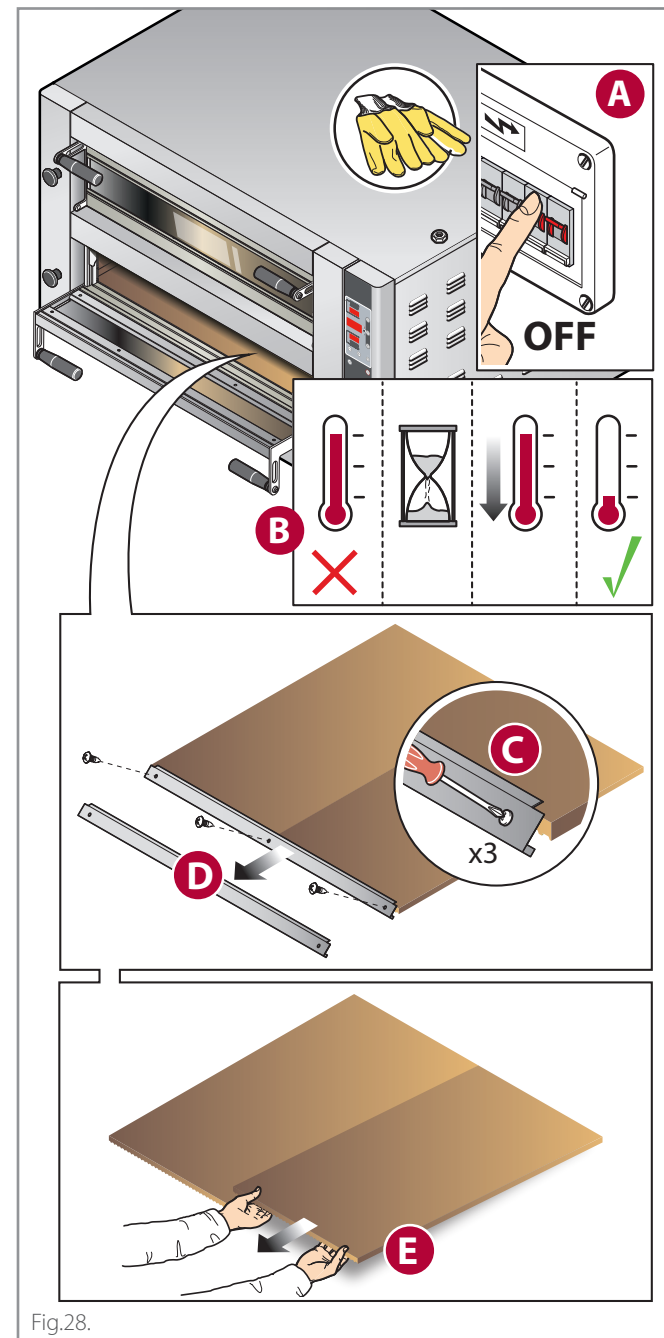


Fig.28.

Impostazione manuale parametri pirolisi

La pirolisi è un processo di cristallizzazione termochimica dei residui alimentari che si sono depositati nella camera di cottura, che avviene portando il forno a 400°C - 752°F.

 Prima di avviare la pirolisi, eliminare con una spazzola in fibra naturale i residui alimentari più grossolani.

Forni modello CD ► Fig.29.

- (A)** Impostare la **temperatura in camera a 400°C - 752°F**;
- (B)** agendo sui tasti "MIN" e "MAX", impostare entrambe le **potenze cielo e platea su MAX**;
- (C)** spegnere le luci della camera di cottura;
- (D)** raggiunta la temperatura, spegnere il forno con il tasto **ON/OFF** e lasciarlo raffreddare con la porta chiusa;
- (E)** a forno freddo, pulire la camera dai residui alimentari cristallizzati utilizzando una spazzola in fibra naturale e successivamente aspirare con un bidone aspira-cenere ► **Fig.31.**

Forni modello D ► Fig.30.

- (A)** Impostare la **temperatura in camera a 400°C - 752°F**;
- (B)** impostare le **potenze cielo e platea su 100%** vedi impostazione manuale;
- (C)** spegnere le luci della camera di cottura;
- (D)** raggiunta la temperatura, spegnere il forno con il tasto **ON/OFF** e lasciarlo raffreddare con la porta chiusa;
- (E)** a forno freddo, pulire la camera dai residui alimentari cristallizzati utilizzando una spazzola in fibra naturale e successivamente aspirare con un bidone aspira-cenere ► **Fig.31.**

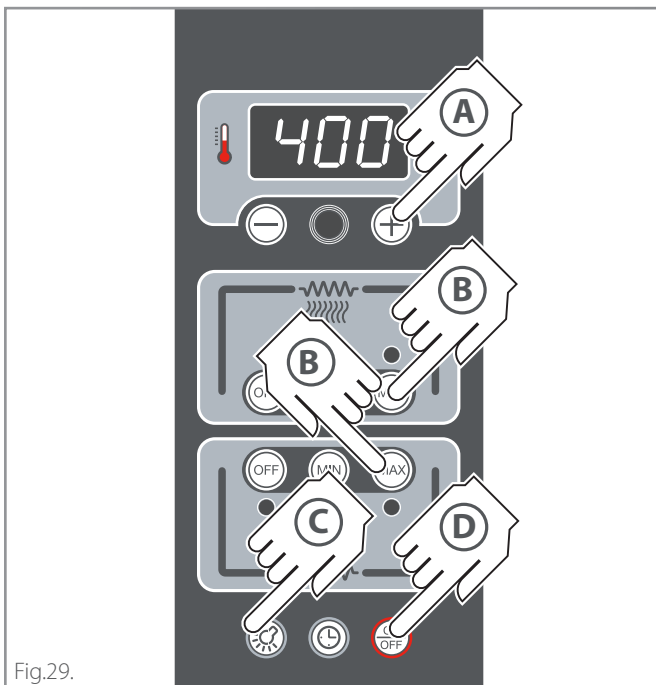


Fig.29.

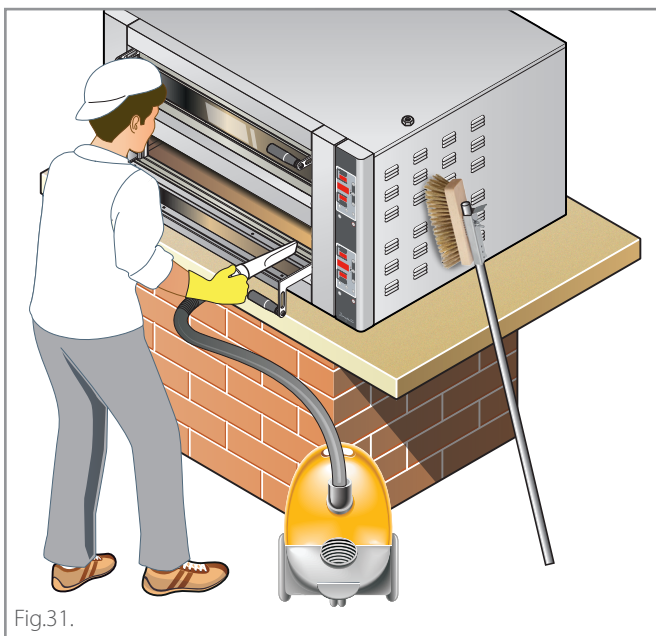


Fig.31.

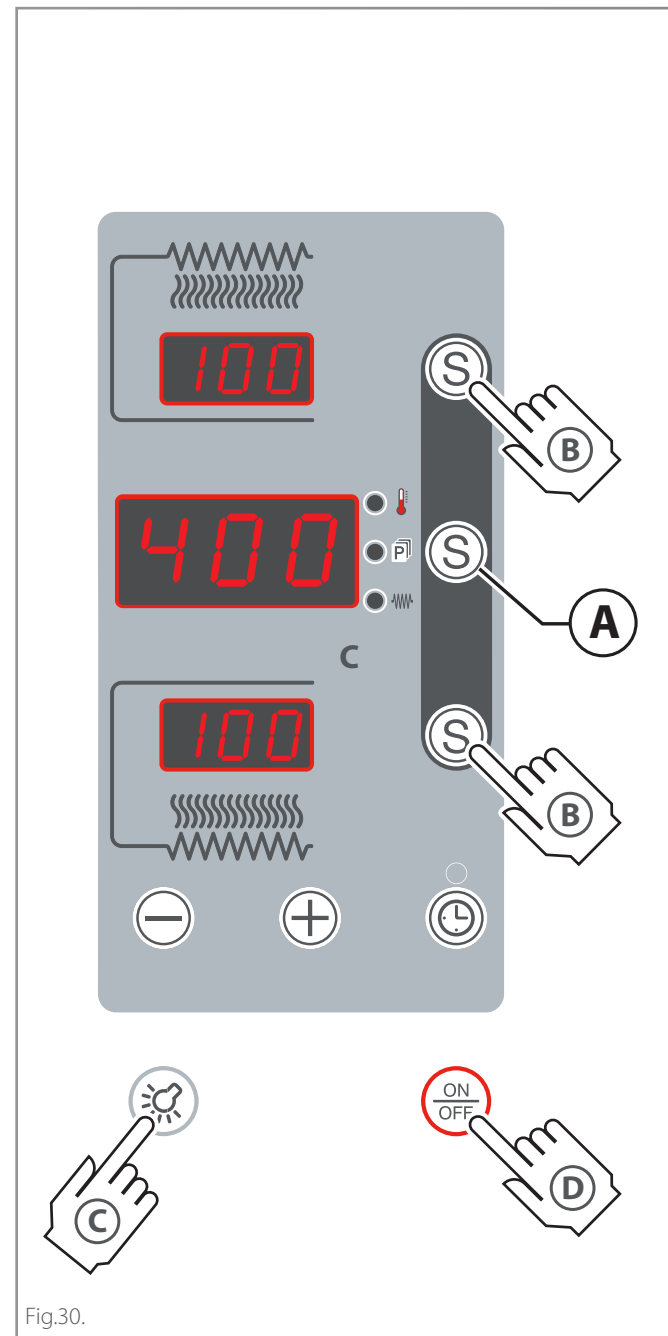


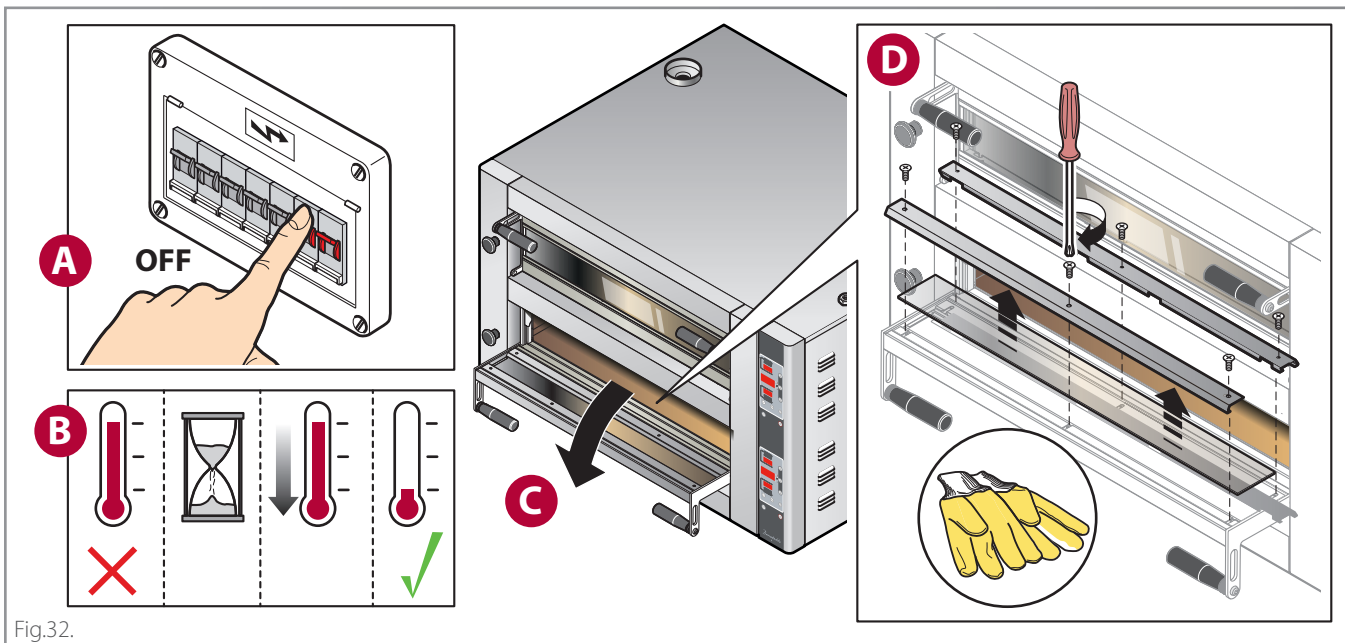
Fig.30.

Sostituzione componenti

⚠ L'utilizzatore deve sostituire **unicamente** i componenti indicati: in caso di guasto o per la manutenzione straordinaria contattare il rivenditore richiedendo l'intervento di un tecnico autorizzato. Per le sostituzioni utilizzare sempre ricambi originali da richiedere al rivenditore: usare ricambi non originali potrebbe causare prestazioni non ottimali dell'apparecchiatura e gravi danni a persone e all'apparecchiatura stessa non riconosciuti in garanzia.

⚠ Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, è necessario **disinserire l'alimentazione elettrica** dell'apparecchiatura (agendo sull'interruttore dell'impianto) ed indossare adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...).

⚠ La sostituzione di qualsiasi componente va effettuata a forno completamente freddo e indossando dispositivi di protezione personale (es. guanti, ecc...).



Sostituzione cristallo porta

► Fig.32.

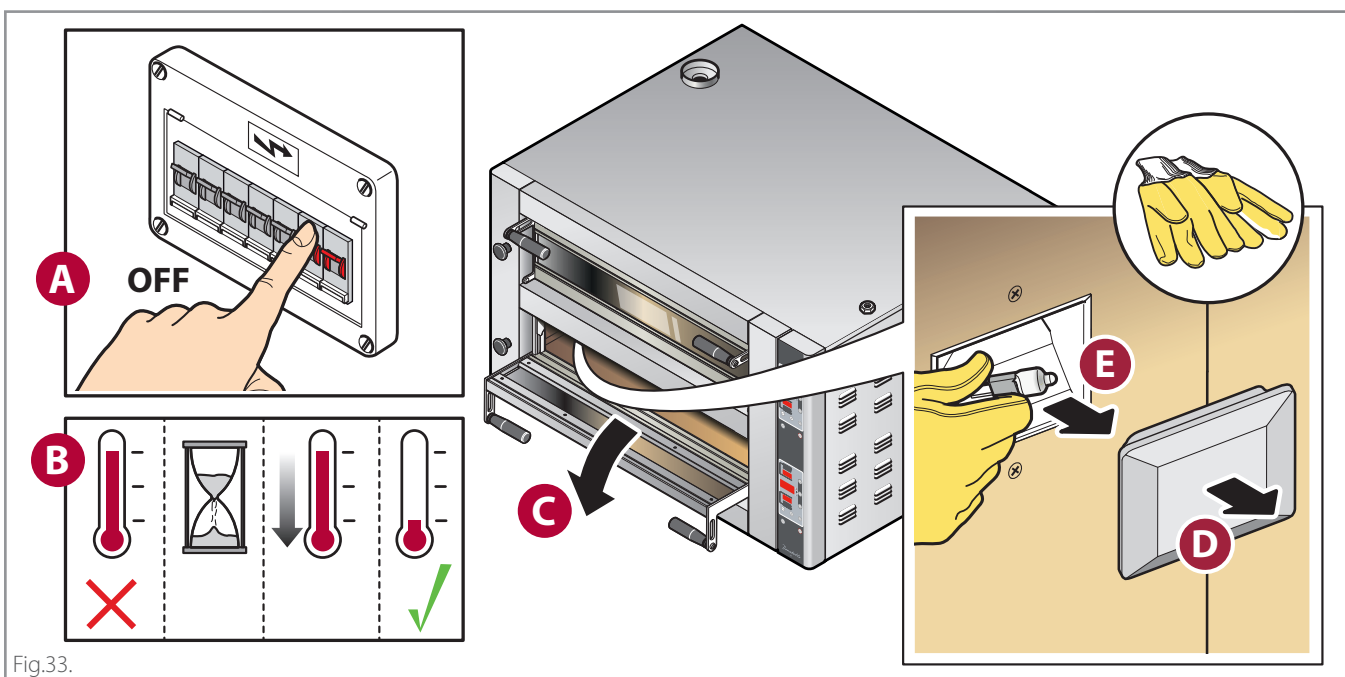
Sostituzione lampada e vetro interni

► Fig.33.

Prima di sostituire la lampadina, **disinserire l'alimentazione elettrica** dell'apparecchio (agendo sull'interruttore dell'impianto); non è sufficiente agire sul tasto **ON/OFF** perché le lampade possono essere comunque in tensione.

Non premere mai il vetro delle lampade con le mani nude; utilizzare sempre dei guanti.

Non accendere mai il forno senza aver rimontato il vetro protettivo della lampada; se dovesse rompersi sostituirlo immediatamente.



Sostituzione refrattario

► Fig.34.

Sostituzione manopola porta

► Fig.35.

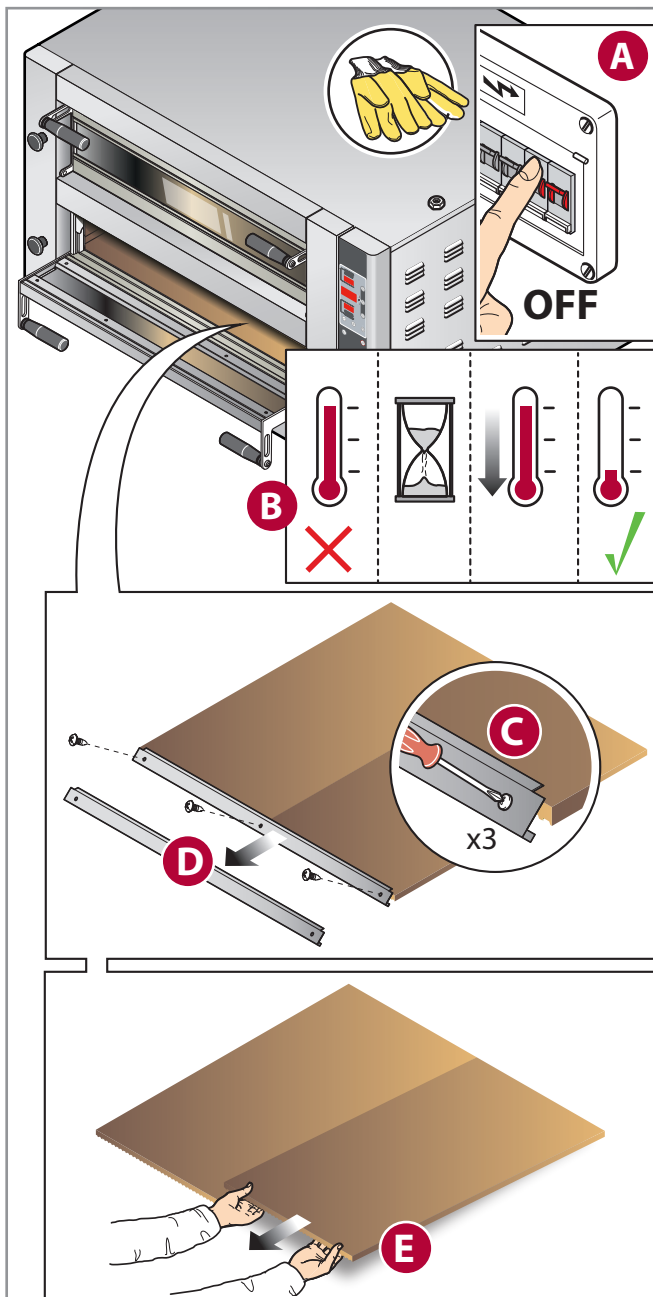


Fig.34.

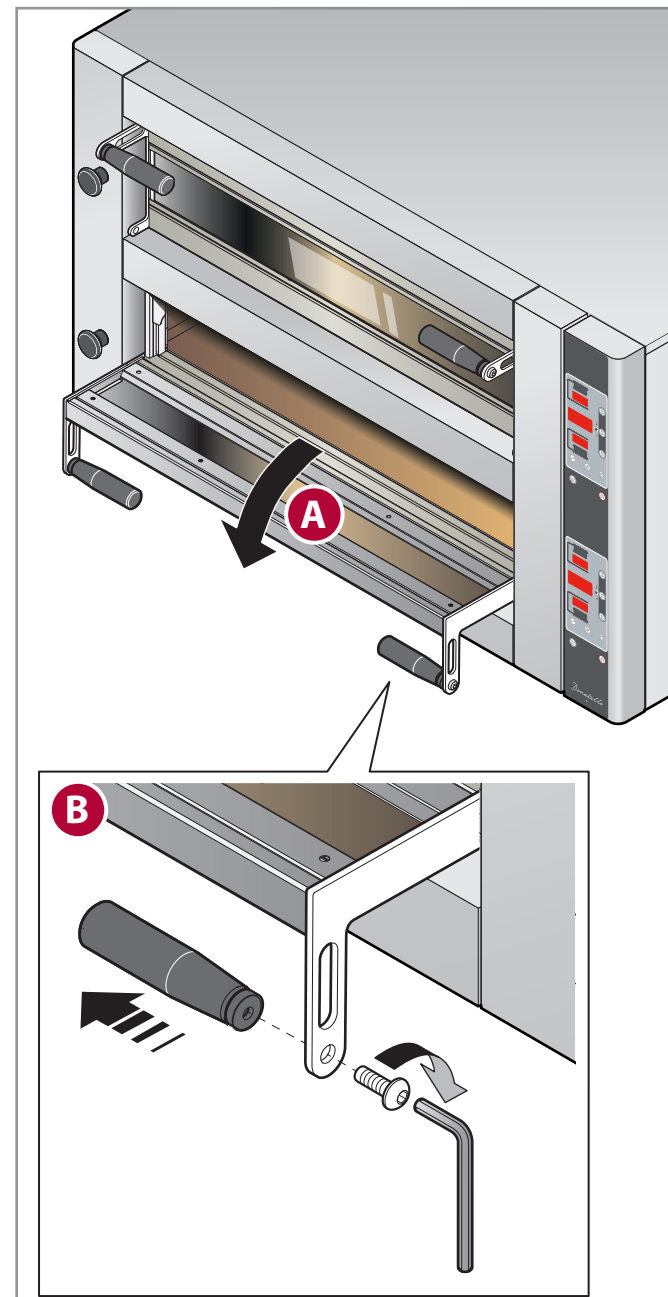


Fig.35.

Inutilizzo del forno per lunghi periodi

Durante i periodi di inattività, staccare l'alimentazione elettrica. Proteggere le parti esterne in acciaio dell'apparecchiatura passandole con un panno morbido appena imbevuto con olio di vaselina.

Lasciare la porta socchiusa in modo da garantire un corretto ricambio d'aria.

Al ripristino, prima dell'utilizzo:

- effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori;
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica;
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.

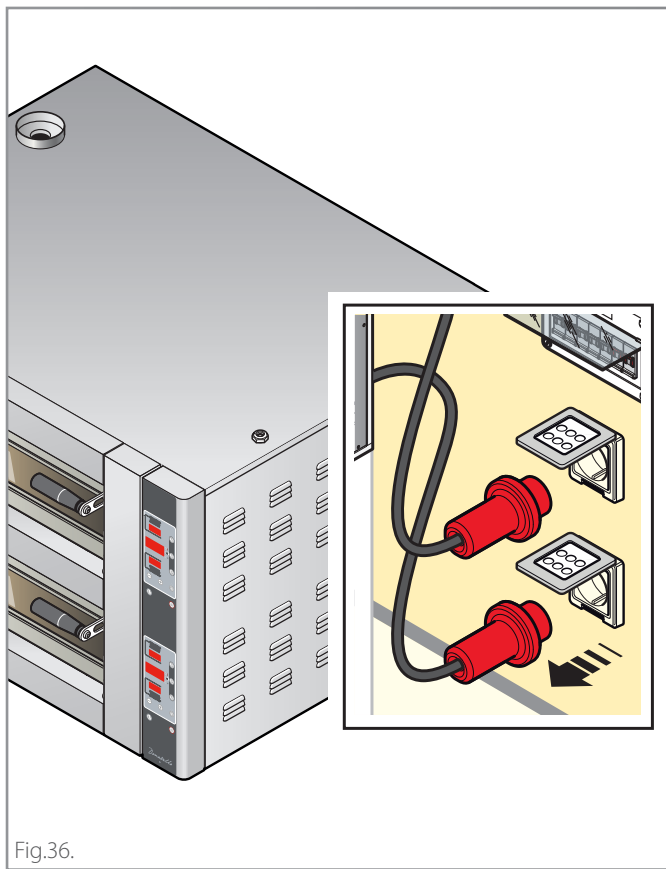


Fig.36.

Smaltimento a fine vita



Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi prima di smaltire l'apparecchiatura assicurarsi che non sia più possibile utilizzarla: a tal fine il cavo di alimentazione va tagliato o rimosso (ad apparecchiatura scollegata dalla rete elettrica).

Far in modo che nessun bambino possa rimanere accidentalmente intrappolato all'interno della camera di cottura per gioco, a tal fine bloccare l'apertura della porta (ad esempio con del nastro adesivo o dei fermi).

Smaltimento apparecchiatura



Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 "Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche" Il marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stata immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente. Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso. E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

Informazioni sullo smaltimento in Italia

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche)
- al rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").

Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell'Unione Europea

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

Smaltimento ceneri e residui alimentari



La cenere e i residui alimentari rimossi con la pulizia devono essere smaltiti secondo le normative in vigore nel Paese di utilizzo del forno.

In caso di dubbio, suggeriamo di contattare le autorità locali per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

Nell'attesa dello smaltimento, la cenere e i residui alimentari devono essere conservati in bidoni metallici ignifughi, resistenti alle alte temperature e provvisti di coperchio che deve rimanere sempre chiuso.

Tenere quest'ultimi al riparo degli agenti atmosferici e in un luogo inaccessibile a bambini e animali.

Non avvicinare ad essi materiali che possono essere infiammabili, esplosivi o sensibili al calore.

Condizioni di garanzia

- 8.1 Ogni prodotto venduto è da ritenersi conforme quando viene consegnato nella quantità, qualità e tipo indicati nella Conferma scritta, si rimanda a quanto previsto all'art. 1.2.
- 8.2 Il Venditore garantisce:
 - (a) che i Prodotti sono privi di difetti di materiali o di lavorazione, e
 - (b) che (escluso il caso di difetti conosciuti o che dovevano essere conosciuti dal Compratore) i Prodotti sono di qualità commerciabile.
- 8.3 Eventuali vizi occulti dei Prodotti dovranno essere denunciati per iscritto dal Compratore entro il termine di 8 giorni dalla scoperta, a pena di decadenza. Sono esclusi vizi relativi all'imballaggio – anche qualora abbiano determinato vizi o danni sul Prodotto interno – che dovevano essere denunciati al momento della consegna, ai sensi dell'art. 5.8.
- La denuncia dei vizi dovrà contenere l'indicazione specifica dei Prodotti viziati, una descrizione dettagliata del tipo di vizio che il Prodotto presenta, nonché la data di consegna e quella della scoperta.
- È esclusa la garanzia qualora il vizio derivi da fatto del Compratore quale, a titolo esemplificativo, errata installazione del Prodotto, utilizzo del Prodotto in modo non conforme alla normale modalità di utilizzo, mancato rispetto delle istruzioni contenute nel manuale d'uso e di installazione, manomissione del Prodotto. La garanzia non copre la normale usura del Prodotto dovuta all'uso.
- Il Venditore è responsabile dei vizi che si manifestino entro un anno dalla attivazione della garanzia come previsto nel punto 8.12.
- 8.4 Il Venditore avrà diritto di esaminare, o di fare esaminare da un delegato, il Prodotto e, qualora accerti l'esistenza del vizio, il Compratore avrà diritto alla riparazione o alla sostituzione, a decisione insindacabile del Venditore.
- Resta inteso che, una volta effettuata la denuncia del vizio, il Compratore non dovrà utilizzare il Prodotto finché lo stesso non verrà visionato dal Venditore o da un suo delegato. Nell'ipotesi in cui il Venditore si accorga che il Prodotto, dopo la denuncia, è stato utilizzato, il Compratore perde il diritto di ottenere la sostituzione o riparazione.
- 8.5 La sostituzione o la riparazione avverranno secondo i seguenti termini:
 - a) Il Venditore potrà riparare i Prodotti viziati, recandosi – o inviando un delegato – nel luogo in cui tali Prodotti si trovano;

- b) In alternativa il Venditore potrà riparare il Prodotto viziato presso un proprio stabilimento, o altro luogo a scelta del Venditore,
- c) In alternativa il Venditore potrà optare per la sostituzione dei Prodotti viziati;
- Nell'ipotesi in cui la riparazione / sostituzione non sia possibile, il Venditore corrisponderà al Compratore un rimborso da quantificare, rimborso che però non dovrà essere superiore al prezzo pagato. È escluso il risarcimento del danno.
- 8.6. In caso di riparazione del Prodotto presso un luogo scelto dal Venditore o in caso di sostituzione del Prodotto viziato, la spedizione del Prodotto sarà a carico del Compratore il quale dovrà spedirlo, a proprie spese e rischio, nel luogo indicato dal Venditore.
- 8.7 In nessun caso il Venditore sarà responsabile per danni indiretti o consequenziali e/o per perdite di profitti che il Compratore possa subire in conseguenza di difetti nei prodotti quali (ma non limitati a) cancellazione di ordini da parte di clienti, penali per ritardate consegne, penalità o rimborsi di qualsiasi natura.
- 8.8 Il Venditore terrà indenne il Compratore da qualsiasi responsabilità o danno derivante da Prodotti difettosi, salvo che tale responsabilità derivi da atti od omissioni colposi del Compratore ovvero dall'inadempimento da parte di quest'ultimo delle proprie obbligazioni.
- 8.9 Il Venditore non risponde per danni a persone e/o a cose che dovessero derivare da un utilizzo improprio dei Prodotti e/o da qualsiasi utilizzo, lavorazione o trasformazione dei Prodotti non conforme alla destinazione d'uso degli stessi e/o alle istruzioni fornite dal Venditore. Salva l'ipotesi di colpa grave o dolo del Venditore.
- Il Venditore non sarà altresì responsabile nel caso di danni a persone o a cose o nel caso di malfunzionamento o avaria o deterioramento del Prodotto derivante dal fatto che il Prodotto è stato collegato ad un impianto elettrico non a norma.
- 8.10 Il Compratore non potrà sollevare alcuna pretesa per infortuni alle persone o per danni alle cose diverse da quelle che sono oggetto del contratto, o per lucro cessante, a meno che non risulti dalle circostanze del caso che il Venditore abbia commesso una "colpa grave".
- 8.11 La "colpa grave" non comprende ogni e qualsiasi mancanza di adeguata cura e perizia, ma sta a significare un atto od una omissione del Venditore che implichi o una mancata presa in considerazione di quelle serie conseguenze che un fornitore coscienzioso avrebbe normalmente previsto come probabilmente verificantisi, oppure una deliberata noncuran-

za di qualsiasi conseguenza derivante da tale atto od omissione.

- 8.12 L'operatività della garanzia di cui al presente articolo è subordinata alla attivazione della stessa da effettuarsi tramite il sito internet www.cuppone.com entro le 48 ore successive al momento in cui il Prodotto viene installato.

Ricambi

- 9.1 Per 10 anni dalla consegna del Prodotto, il Venditore si impegna, su richiesta del Compratore, ad assisterlo nell'individuazione dei ricambi per la manutenzione del Prodotto. In ogni caso, il Venditore non è in alcun modo responsabile per la mancata individuazione di tali fonti.

Diritto applicabile e clausola multi-step

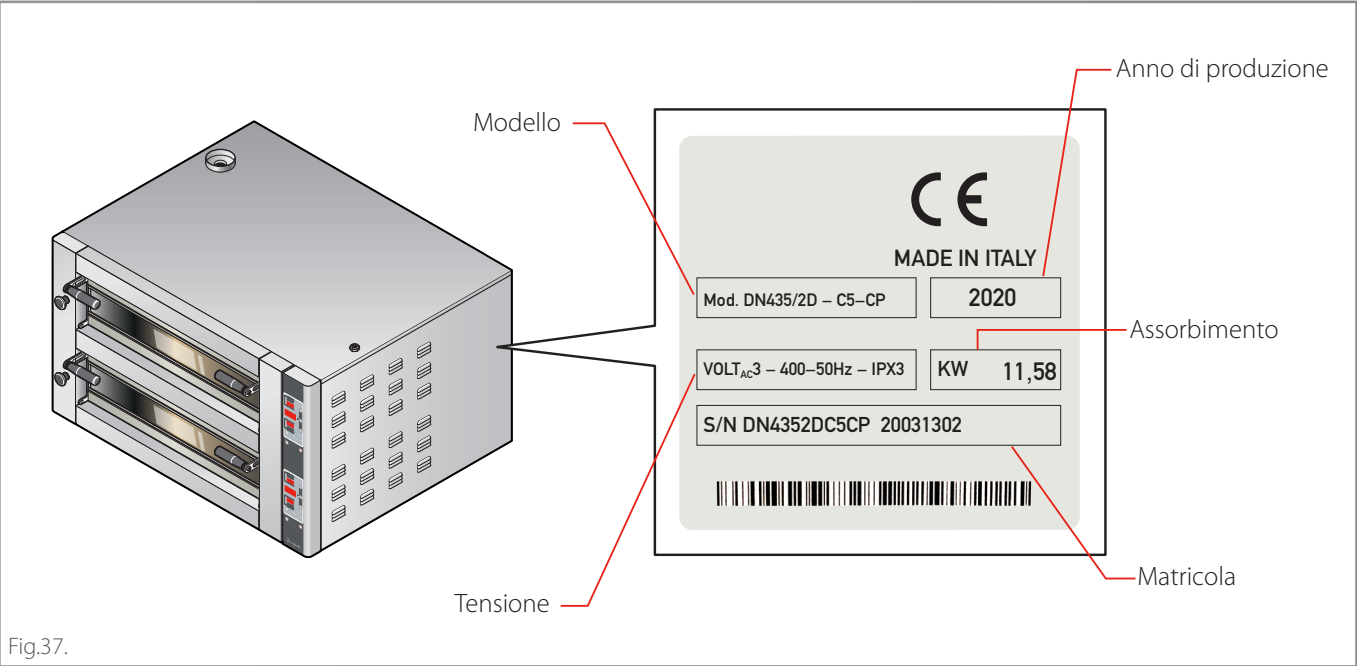
- 11.1 Il diritto italiano, quale diritto del Venditore, disciplinerà le vendite effettuate in base alle presenti Condizioni Generali.
- 11.2 Le Parti escludono l'applicazione della Convenzione di Vienna.
- 11.3 Le parti sottoporranno le controversie derivanti dalle vendite effettuate in base alle presenti Condizioni Generali al tentativo di conciliazione previsto dal Servizio di conciliazione della Camera Arbitrale di Milano. Nel caso in cui il tentativo fallisca, le controversie, anche di natura non contrattuale, derivanti dalle vendite effettuate in base alle presenti Condizioni Generali, saranno risolte mediante arbitrato secondo il Regolamento della Camera Arbitrale di Milano, da un arbitro unico/tre arbitri, nominato/i in conformità a tale Regolamento. Il Tribunale Arbitrale giudicherà secondo la legge italiana. La sede dell'arbitrato sarà a Milano (Italia). La lingua dell'arbitrato sarà l'italiano.

Cosa fare in caso di malfunzionamenti

- Provare a consultare la tabella di questa pagina. Se nessuna delle soluzioni proposte risolve il problema, continuare la lettura della seguente procedura.
- Controllare se vi sono messaggi di avviso a display.
Messaggio.....
- Rilevare i dati del forno (targhetta matricola) e la data e il numero della fattura di acquisto dell'apparecchiatura.
Matricola (S/N).....
Mod.....
Data fattura.....
Numero fattura
- Leggere attentamente il capitolo della garanzia.

 **Garanzia** - pag. 24.

- Rivolgersi al Rivenditore comunicando i dati del forno. Nell'attesa dell'intervento dell'Assistenza tecnica staccare il forno dall'alimentazione elettrica.



Problema	Risoluzione
Il forno non si accende	• Controllare che il forno sia correttamente allacciato alla rete elettrica (presa/prese correttamente inserite) e che questa non sia stata sospesa. • Verificare che l'interruttore di rete dell'impianto sia acceso (ON).
Il forno si accende ma non si avvia la cottura	• Verificare di aver impostato correttamente i parametri di cottura.
Il forno non cuoce in modo uniforme	• Verificare di aver impostato correttamente i parametri di cottura. • In caso di infornate non complete, variare la posizione delle pizze.
Le prime pizze cotte si bruciano	• In preriscaldamento, la percentuale (mod. D) / impostazione (mod. CD) della PLATEA è stata impostata in modo troppo elevato: i piani refrattari, senza la presenza dei prodotti, si sono scaldati eccessivamente bruciando le prime pizze cotte.
Prodotti poco dorati in superficie	• Nella parte frontale sinistra è presente una valvola che apre e chiude lo sfiato vapori: ad esempio, se non viene aperto, in camera potrebbe generarsi troppa umidità che impedisce ai raggi Infrarossi delle resistenze superiori di dorare la superficie dei prodotti.
Eccesso di umidità dalla portina del forno	• I prodotti infornati rilasciano normalmente umidità, se la valvola sfiato vapori non viene correttamente aperta, questo vapore fuoriesce dalla portina.