

08/2021

Mod: GL4/35-D

Production code: GR435/1D

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

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

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

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

La fondation

Notre entreprise est née en 1963 sur la volonté des frères Lorenzo, Luigi et Paolo Cuppone. Elle s'est immédiatement spécialisée dans la production de fours et d'équipements pour la préparation et la cuisson de la pizza.

La recherche continue et l'expérimentation de nouveaux appareils, qui sont aujourd'hui encore le point fort de notre entreprise, nous a conduit à inventer et à breveter les machines et les fours qui ont révolutionné la façon de faire la pizza.

Assistance technique

Le Revendeur est en mesure de résoudre tout type de problème technique concernant l'utilisation et l'entretien. Ne pas hésiter à le contacter en cas de doute.

CUPPONE 1963
Cuppone F.lli S.r.l.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

Préambule	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
Résultats de cuisson insatisfaisants.....	7
Tableau de cuisson.....	8
Utilisation	9
Connaître le panneau de commandes.....	9
Utilisation des modèles.....	10
Procédure d'utilisation guidée.....	10
A - Allumer le four	10
B - Programmer le préchauffage.....	10
C - Commencer la cuisson.....	10
D - Allumer la lumière (facultatif)	10
E - Activer un signal de fin de cuisson (avertisseur sonore)....	11
F - Éteindre le four	11
Entretien et nettoyage	12
Mises en garde.....	12
Nettoyage du four	12
Nettoyage des parties externes en acier.....	12
Nettoyage des vitres	12
Nettoyage du plan réfractaire	12
Nettoyage de la chambre avec pyrolyse.....	13
Remplacement des composants	14
Remplacement de la vitre de la porte	14
Remplacement de la vitre extérieure antichaleur de la porte....	14
Remplacement de l'ampoule et du verre à l'intérieur	15
Remplacement du réfractaire	15
Inutilisation de four pendant de longues périodes.....	16
Élimination en fin de vie utile.....	16
Élimination des cendres et des résidus alimentaires	16
Garantie	17
Conditions de garantie.....	17
Quelque chose ne fonctionne pas	18
Que faire en cas de dysfonctionnements ?	18

Consignes de sécurité



- Avant l'utilisation et l'entretien de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin dans un lieu accessible pour toute ultérieure consultation de la part des différents opérateurs.
- Le manuel doit toujours accompagner le produit durant sa vie utile, même en cas de vente.
- Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, de remplacement des composants ou de nettoyage ordinaire / extraordinaire, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Des interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et qui ne respectent pas les indications du présent manuel peuvent provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels et annuleront la garantie.
- Une installation ou un entretien différent de ceux indiqués dans le manuel peuvent causer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- La plaque signalétique fournit d'importantes informations techniques. Elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil : il est par conséquent interdit de la retirer, de l'abîmer ou de la modifier.
- Certaines parties de l'appareil peuvent atteindre des températures élevées. Il est conseillé de faire attention à ne pas toucher les surfaces et à ne pas approcher les matériaux qui peuvent être inflammables ou sensibles à la chaleur.
- Ne pas poser d'objet, surtout s'il est construit en matériau sensible à la chaleur, au-dessus du four ou de la cheminée.
- Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des applications commerciales, par exemple dans des cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et

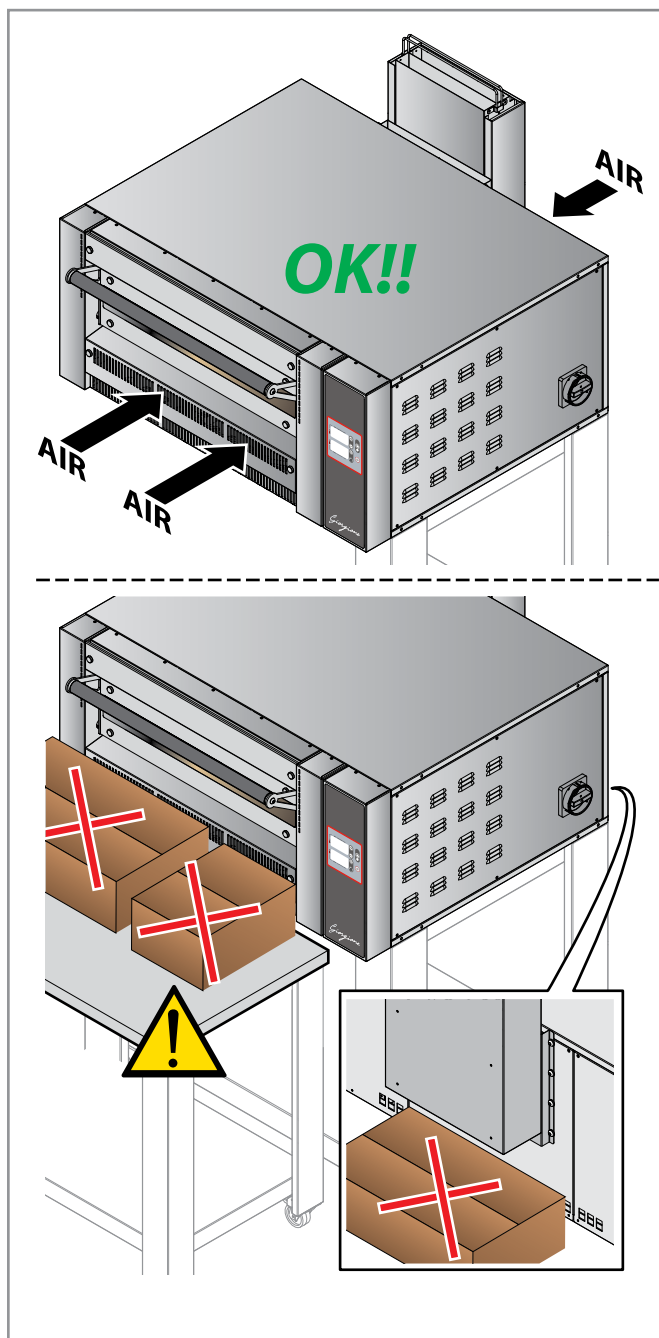
entreprises commerciales comme les boulangeries, boucheries, etc., mais non pas pour la production continue et de masse de nourriture. Une utilisation différente de celle indiquée est considérée impropre, potentiellement dangereuse pour des personnes et des animaux et pourrait endommager l'appareil de 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 - Pour réduire le risque d'incendie, l'appareil doit être installé uniquement dans des environnements qui répondent aux exigences de sécurité de la réglementation en vigueur et de la compagnie d'approvisionnement en gaz. Ces environnements doivent bénéficier d'une ventilation adéquate et constante. Veillez à ce qu'il y ait un échange continu d'air provenant de l'extérieur afin d'assurer une bonne combustion et d'éviter la formation de substances volatiles nocives pour la santé (risque de suffocation !). Les environnements d'installation doivent être NON-combustibles et aucun matériau combustible ne doit se trouver à environ 46 cm (18 pouces) des côtés, de l'avant ou de l'arrière de l'appareil ou à environ 102 cm (40 pouces) au-dessus de l'appareil. L'appareil doit être monté sur les plans de structures non combustibles, avec des sols et des finitions de surface non combustibles et sans matériau combustible en contact avec le dessous, ou bien sur des dalles ou des arches non combustibles, sans aucun matériau combustible en contact avec le dessous. Dans tous les cas, cette structure


doit dépasser l'équipement d'au moins 31 cm (12 pouces) environ sur tous les côtés.

- **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.
- Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage ordinaire, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et gaz.




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

Connaître le four

► Fig. 1

Votre four peut être uniquement utilisé pour la cuisson de pizzas, ou de produits analogues, comme le pain ou les fougasses et pour griller les légumes.

Ses parties principales sont :

- A Panneau de commandes
- B Prises d'air (**ne pas couvrir**)
- C Bandeau mobile d'inspection (réglages du brûleur)
- D Porte du four
- E Vitre externe anti-chaleur porte
- F Protection contre la chaleur amovible
- G extraction des fumées et gaz comburants du four
- H Protection anti-chute
- I Panneau d'accès aux composants électriques
- L Sectionneur (seulement modèles USA)

La température en chambre est contrôlée par une carte qui allume et éteint le brûleur afin de maintenir la valeur de la température programmée constante.

Préparer le four à l'utilisation

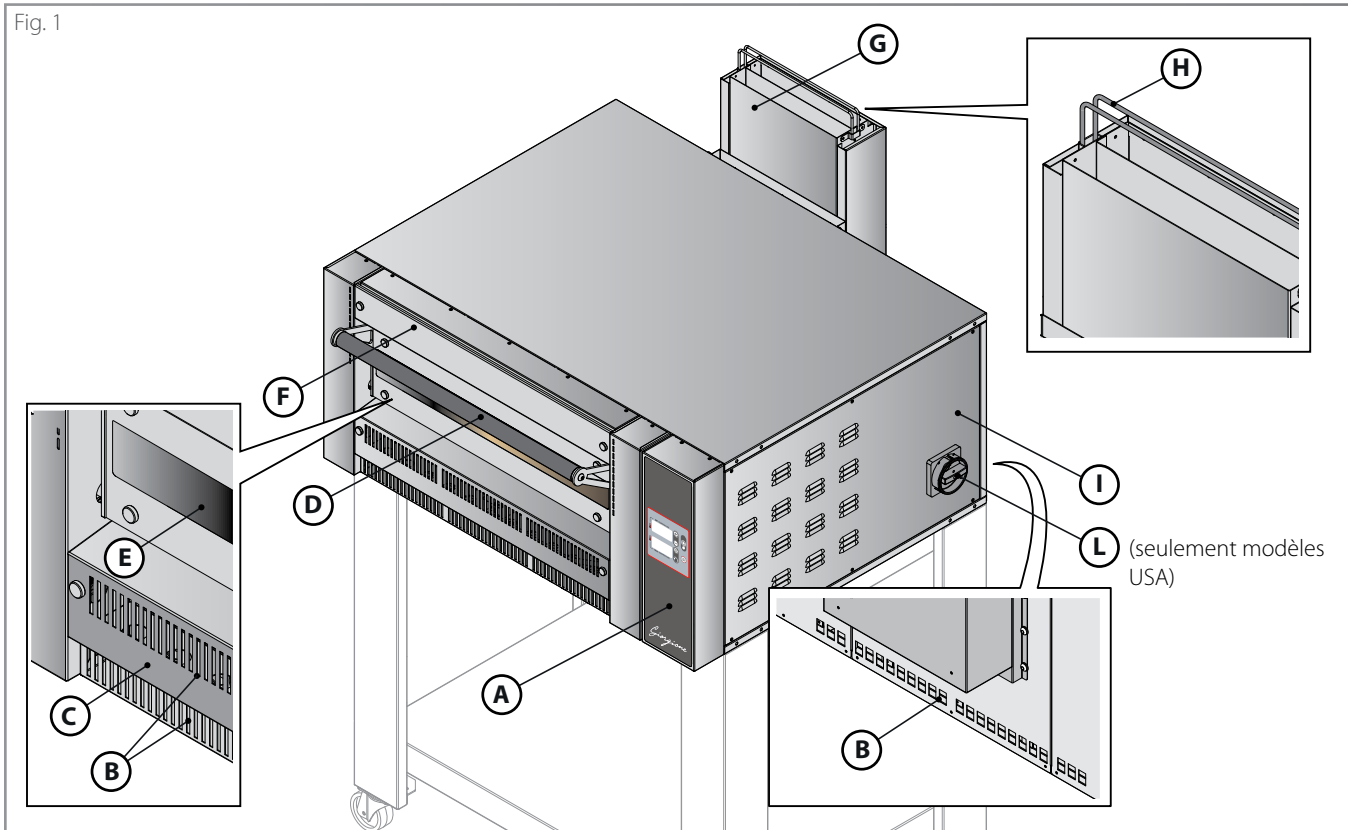
Nettoyez soigneusement le four et les éventuels accessoires, à l'extérieur comme à l'intérieur, en suivant scrupuleusement les indications dans le chapitre dédié.

 **Entretien et nettoyage** - page 12.


Lors de la première utilisation, il est recommandé de régler la température sur une valeur de **150 °C - 302 °F**, pendant au moins **8 heures, sans introduire d'aliments à l'intérieur**. Si le four est monté sous une hotte (non fournie), il est conseillé de la garder allumée.

Dans cette première phase, le four, en raison de l'évaporation de l'humidité des matériaux isolants, produira des fumées et des odeurs désagréables qui disparaîtront progressivement au cours des cycles de fonctionnement suivants.

Pour allumer le four et régler les paramètres, veuillez consulter la page **10**.



 *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 posez pas d'objet, surtout s'il est construit en matériau sensible à la chaleur, au-dessus du four et notamment sur la cheminée. Ne couvrez pas les prises d'air avant avec des objets de quelque nature que ce soit. 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 environ une heure**.
- 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.
- 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 toujours le four à la fin de chaque service.

► Fig. 2

Dans les fours, les produits cuisent grâce à l'action combinée de :

- **Rayonnement** : La chaleur provenant du brûleur est acheminée par des déflecteurs spéciaux placés sur les côtés de la chambre de cuisson. Le flux de chaleur irradie le produit à cuire, en le rendant bien cuit et doré.
- **convection** : l'air chaud qui circule dans la chambre cuit uniformément le produit.
- **conduction** : la chaleur produite par le brûleur réchauffe les plans réfractaires sur lesquels sont posés les produits.

Résultats de cuisson insatisfaisants

Si les résultats de cuisson ne sont pas conformes aux attentes, essayez de vérifier ces causes :

- **température en chambre** trop élevée ou trop basse
- **préchauffage incorrect** :
 - le préchauffage est fondamental pour obtenir des résultats optimaux dès la première pizza.
 - En préchauffage, la température a été programmée de manière trop élevée : les plans réfractaires, sans la présence des produits, ont excessivement chauffés en brûlant les premières pizzas cuites.



Qu'est-ce que Pizzaform ?

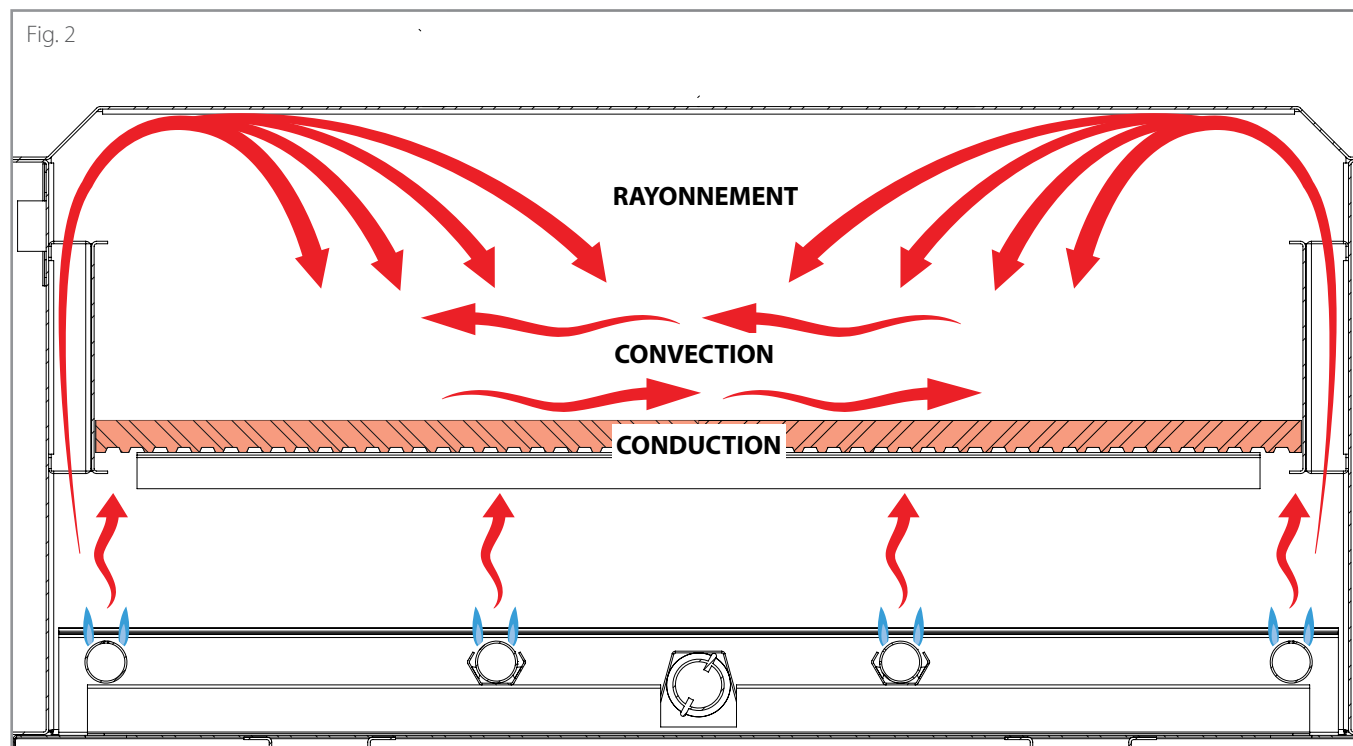
Pizzaform est un brevet du fabricant. Il s'agit d'une presse spéciale, produite en cinq modèles, qui permet de former des disques de pâte à pizza jusqu'à Ø52 mm [Ø20.47 in.].

Ses caractéristiques principales sont :

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




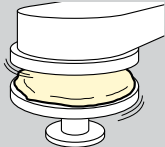
Fig. 2



Notions préliminaires

Tableau de cuisson

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

		 Étaler à la main				 Étaler avec Pizzaform			
TYPE	PRÉCHAUFFAGE		CUISSON		PRÉCHAUFFAGE		CUISSON		
	TEMPS	TEMP.	TEMPS	TEMP.	TEMPS	TEMP.	TEMPS	TEMP.	
CLASSIQUE	1 heure	330 °C - 340 °C 626 °F - 644 °F	3,5 min	330 °C - 340 °C 626 °F - 644 °F	1 heure	320 °C - 608 °F	3,5 min	320 °C - 608 °F	
NAPOLETANA	1 heure	300 °C - 572 °F	2 min	370°C - 698 °F		/		/	
PELLE DIRECTE	1 heure	300 °C - 572 °F	4-5 min	300 °C - 572 °F		/		/	
BOULE	PRÉCUISSON	1 heure	270°C - 518 °F	5 min	270°C - 518 °F		/		/
	FINITION	1 heure	270°C - 518°F	3 min	270 °C - 518 °F		/		/

Index

Connaître le panneau de commandes.....	9
Procédure d'utilisation guidée.....	10
A - Allumer le four.....	10
B - Programmer le préchauffage.....	10
C - Commencer la cuisson.....	10
D - Allumer la lumière (facultatif).....	10
E - Activer un signal de fin de cuisson (avertisseur sonore)....	11
F - Éteindre le four.....	11

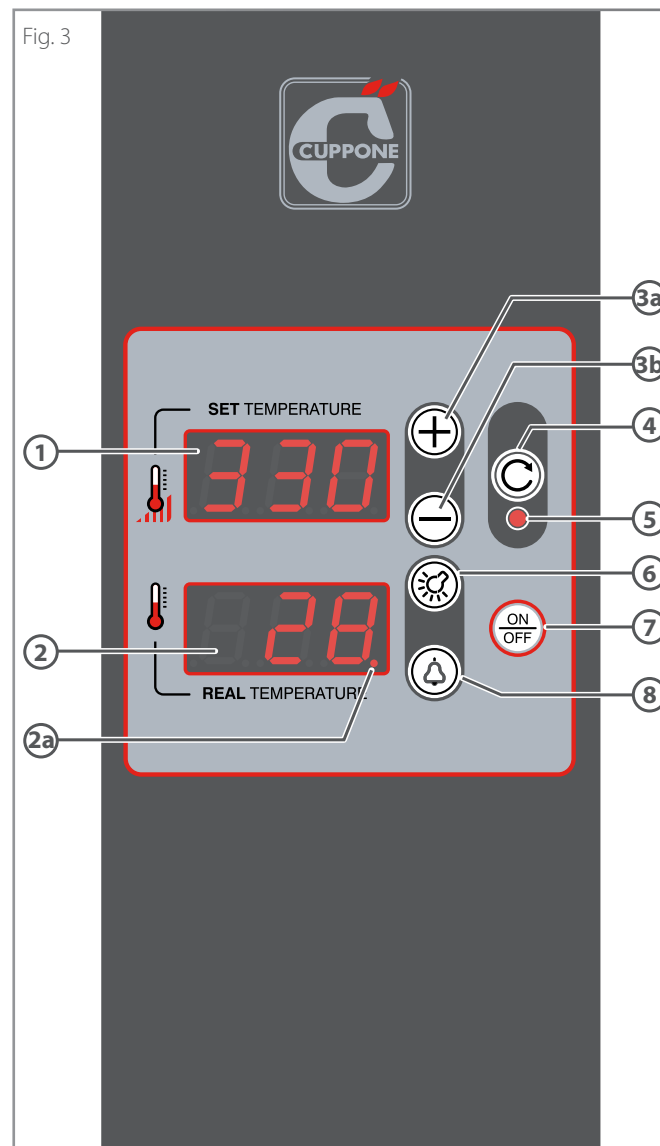



Connaître le panneau de commandes

► **Fig. 3**

- 1 **Afficheur supérieur**
Affiche la température programmée ou à programmer ou le temps programmé ou à programmer d'un signal acoustique de fin de cuisson (avertisseur sonore).
- 2 **Afficheur inférieur**
Affiche la température réelle dans la chambre
- 2a **Led**
Indique l'état du brûleur :
 - led allumée : le brûleur est actif
 - led éteinte : le brûleur N'EST PAS actif
- 3a **Touche +**
Augmente la valeur à programmer.
- 3b **Touche -**
Diminue la valeur à programmer
- 4 **Reset (réinitialisation du brûleur)**
Si le four ne s'allume pas après trois tentatives, le contrôle de la flamme se verrouille. L'appui sur la touche RESET rétablit la fonctionnalité et le four retente l'allumage.
- 5 **Led**
 - led fixe : signal acoustique de fin de cuisson en cours de programmation
 - led clignotante : signal acoustique de fin de cuisson déclenché (compte à rebours en cours)
 - led éteinte : fonction signal acoustique de fin de cuisson non active
- 6 **Touche Lumière**
Allume et éteint la lumière
- 7 **Touche ON/OFF**
Allume et éteint le panneau de commandes en activant/désactivant le brûleur.
- 8 **Touche Timer**
Active un signal de fin de cuisson (avertisseur sonore)

Fig. 3



 Le panneau de commandes doit être utilisé uniquement avec les doigts, secs et propres.
La pression continue et prolongée des touches « + » et « - » fait augmenter ou diminuer la valeur plus rapidement.

Procédure d'utilisation guidée

A - Allumer le four

Vérifiez que le robinet d'arrêt du gaz est ouvert.

► Fig. 4

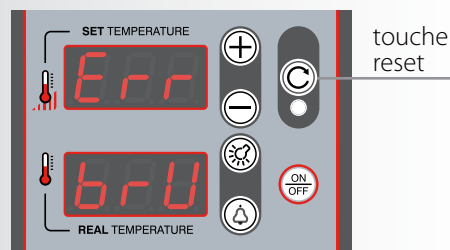
Appuyez sur la touche **ON/OFF**.



Le four commence à chauffer avec la dernière température programmée avant l'arrêt.

Le four ne s'allume pas

Un système de sécurité vérifie que le four a été correctement allumé : si ce n'est pas le cas, trois autres tentatives d'allumage sont effectuées automatiquement, à la fin desquelles, si le four ne s'allume toujours pas, le message « **Err brU** » apparaît sur l'afficheur et le brûleur se verrouille.



Comment résoudre le problème :

- vérifiez que le robinet d'arrêt du gaz de l'installation est ouvert ;
- appuyez sur la touche **reset (réinitialisation du brûleur)** : le four retente un allumage ;
- débranchez la fiche d'alimentation de la prise et rebranchez-la en la retournant (inversion entre phase et neutre).

Si, après avoir effectué ces opérations, le problème n'est pas résolu, contactez le service d'assistance technique.

B - Programmer le préchauffage

Le préchauffage doit avoir la température indiquée dans le tableau de la page 8. 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. 5

Le four étant allumé, appuyez sur la touche + ou - pour programmer la température : l'afficheur commence à clignoter. Utilisez les touches + et - pour saisir la température souhaitée et attendez que l'écran clignote trois fois pour enregistrer la programmation. Le four commence à chauffer pour atteindre la température programmée. En fonctionnement normal, **l'afficheur supérieur indique la température programmée** dans la chambre de cuisson tandis que **l'afficheur inférieur indique la température détectée par la sonde de température** (température réelle).

C - Commencer la cuisson

► Fig. 6

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 la température en agissant de la manière habituelle.

D - Allumer la lumière (facultatif)

► Fig. 7

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

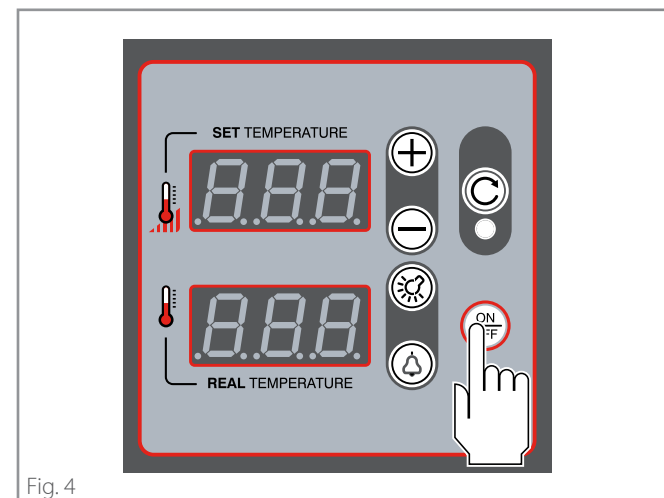


Fig. 4

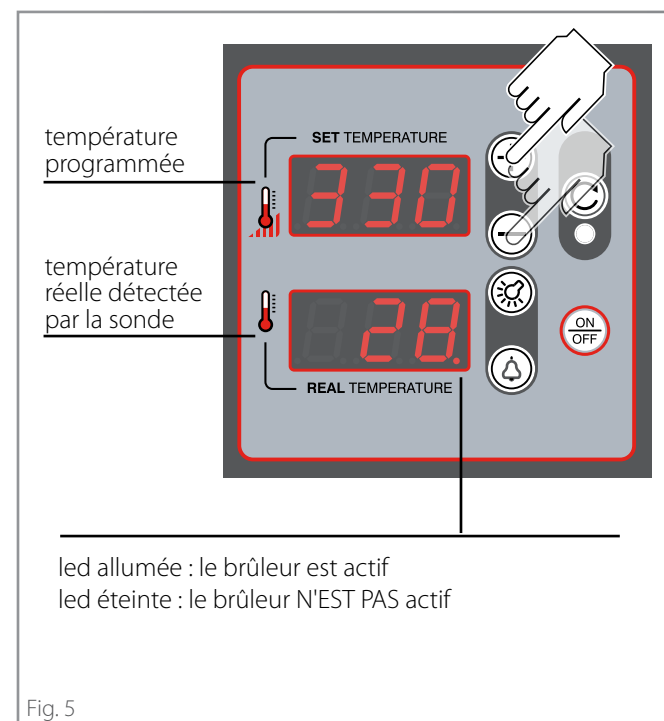
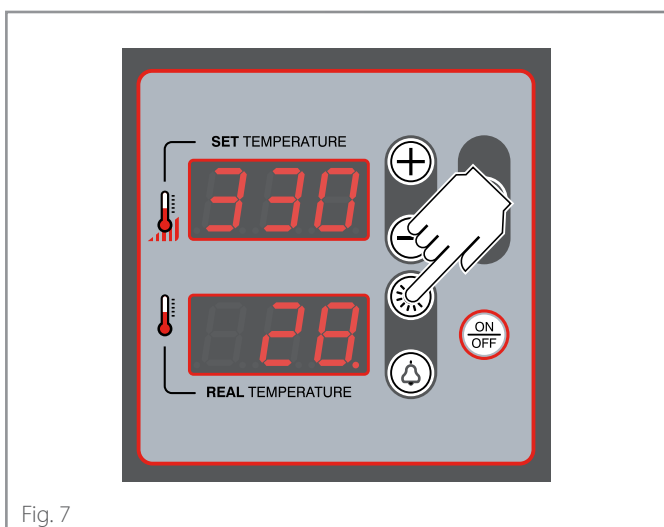
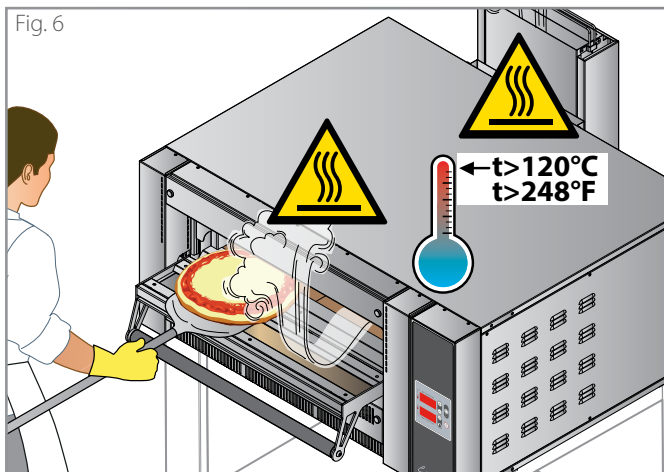


Fig. 5



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

► Fig. 8

Si vous le souhaitez, il est possible d'activer un signal sonore qui sonnera à l'expiration du temps réglé, en signalant la fin de la cuisson.

- A** Pour l'activer, **avec le four allumé**, appuyez sur la touche « timer ».
- B** L'afficheur supérieur commence à clignoter et la led située sous la touche « reset » est allumée fixe ; en utilisant les touches « + » ou « - », il est possible de programmer **le temps pendant lequel le signal acoustique doit retentir**.
- C** L'afficheur supérieur affiche des chiffres séparés par un point, indiquant les minutes à gauche et les multiples de 10 secondes à droite (par exemple, le chiffre 3,5 indique 3 minutes et 50 secondes, le chiffre 3 seul indique 30 secondes).
- D** Après la programmation, le compte à rebours commence, pendant lequel la led sous la touche « reset » clignote. À la fin du temps programmé, un signal sonore indiquera la fin de la cuisson.

⚠ Attention, le chauffage du four ne s'interrompt pas lorsque le signal sonore sonne !

S'il faut vérifier combien de temps il reste avant que l'avertisseur sonore ne retentisse, appuyez sur la touche « timer » : le temps manquant sera indiqué sur l'afficheur supérieur (par exemple 3 = 30 secondes).

Pour annuler la fonction avertisseur sonore, appuyez sur la touche « timer » et programmez le temps sur « 0 ».

F - Éteindre le four

► Fig. 9

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

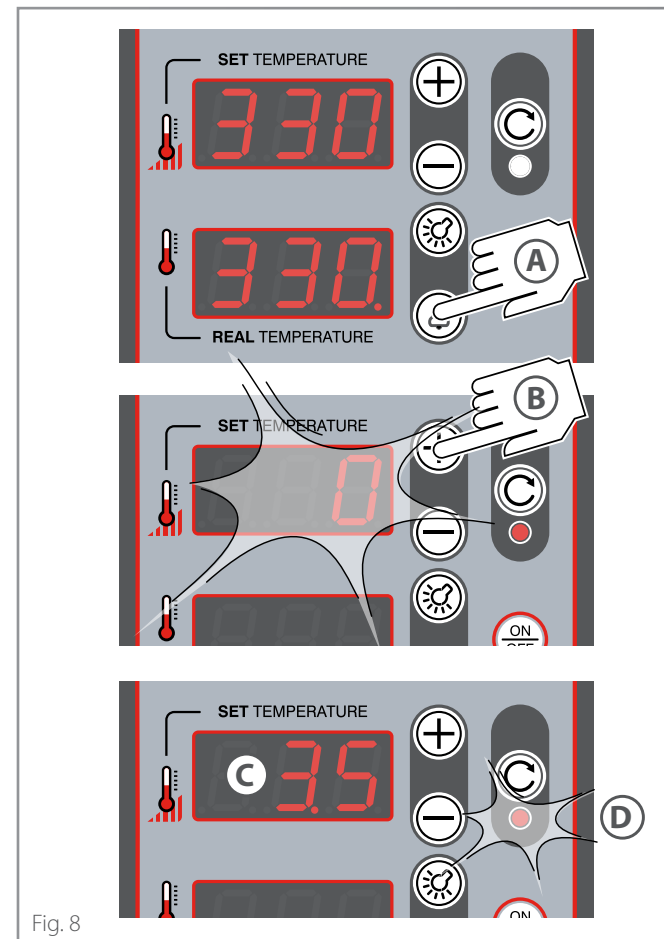


Fig. 8

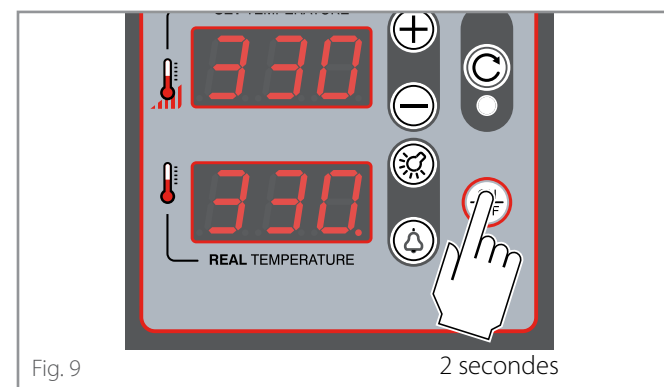





Fig. 9

2 secondes


Mises en garde

 Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage, il faut **couper l'alimentation électrique** de l'appareil (en actionnant l'interrupteur de l'installation), fermer le robinet d'arrêt du gaz et porter des équipements 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.

► **Fig. 10** Gardez toujours libres et propres les fentes d'aération du compartiment électrique.

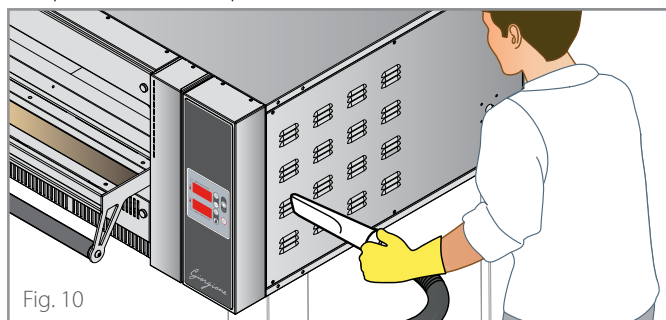


Fig. 10

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 nettoyeurs trop agressifs qui pourraient abîmer le matériau de fabrication de l'afficheur (polycarbonate).


Nettoyage du plan réfractaire

► **Fig. 11**

 Sur les plans réfractaires se trouvent normalement des résidus alimentaires (ex. graisse, résidus d'aliments, etc...) qui doivent être fréquemment éliminés pour des raisons d'hygiène et de sécurité.

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

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

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

Si le nettoyage manuel n'est pas suffisant, utilisez la fonction PYROLYSE ► voir la page [13](#).

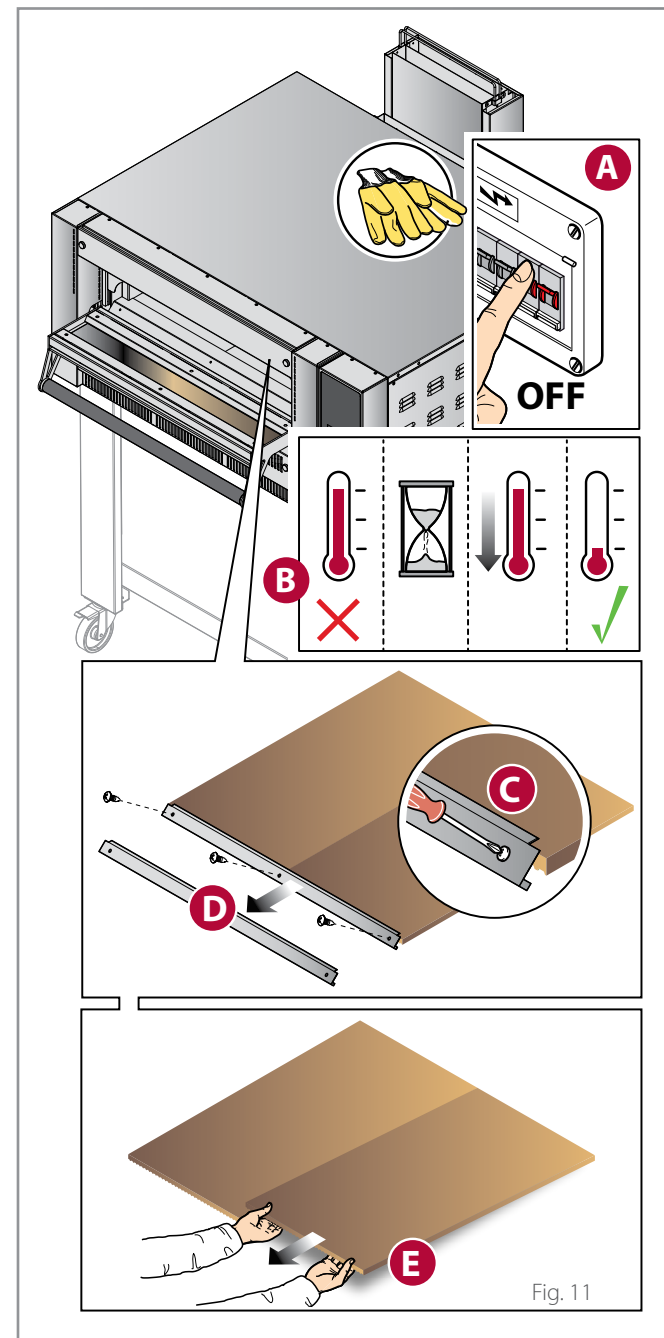



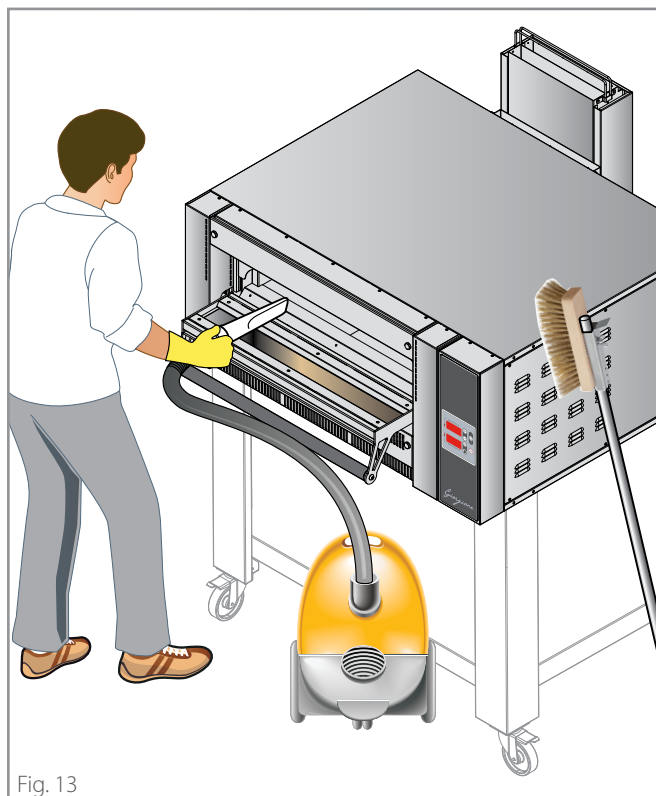
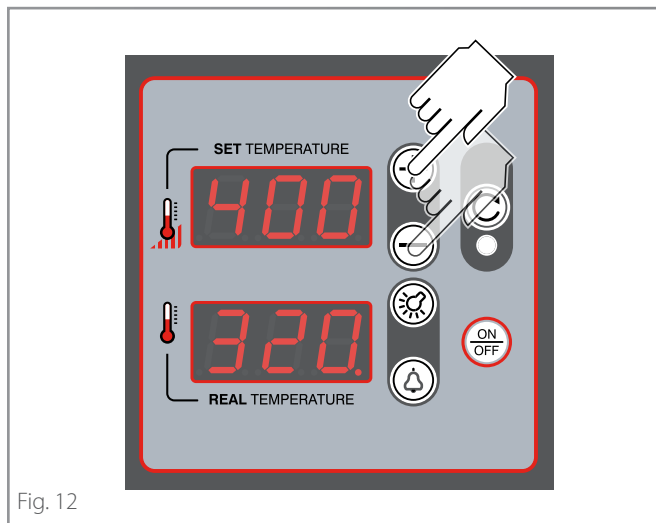
Fig. 11

Nettoyage de la chambre avec pyrolyse

La pyrolyse est un processus de cristallisation thermo-chimique 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.

- A** ► **Fig. 12** Réglez la **température en chambre à 400 °C - 752 °F** en utilisant les touches « + » ou « - » jusqu'à visualiser sur l'afficheur la valeur souhaitée (par ex. 400 °C - 752 °F) ;
- B** éteignez les lumières de la chambre de cuisson ;
- C** une fois la température atteinte, éteignez le four avec la touche ON/OFF et laissez-le refroidir avec la porte fermée ;
- E** ► **Fig. 13** Lorsque le four est 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.



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 Fabricant : utilisez des pièces de rechange non originales pourrait causer des performances non optimales de l'appareil et de graves dommages aux personnes et à l'appareil non couverts par la garantie.

⚠ Avant d'effectuer 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 de la vitre de la porte

► Fig. 14

Remplacement de la vitre extérieure anti-chaueur de la porte

► Fig. 15

Fig. 14

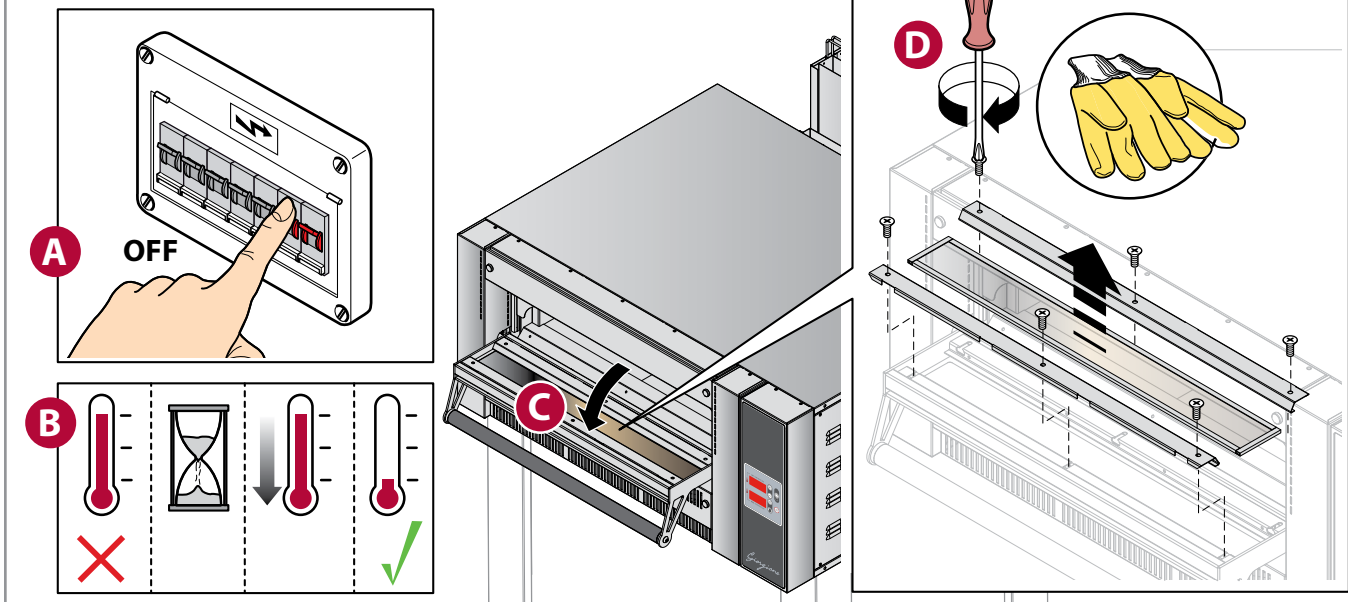
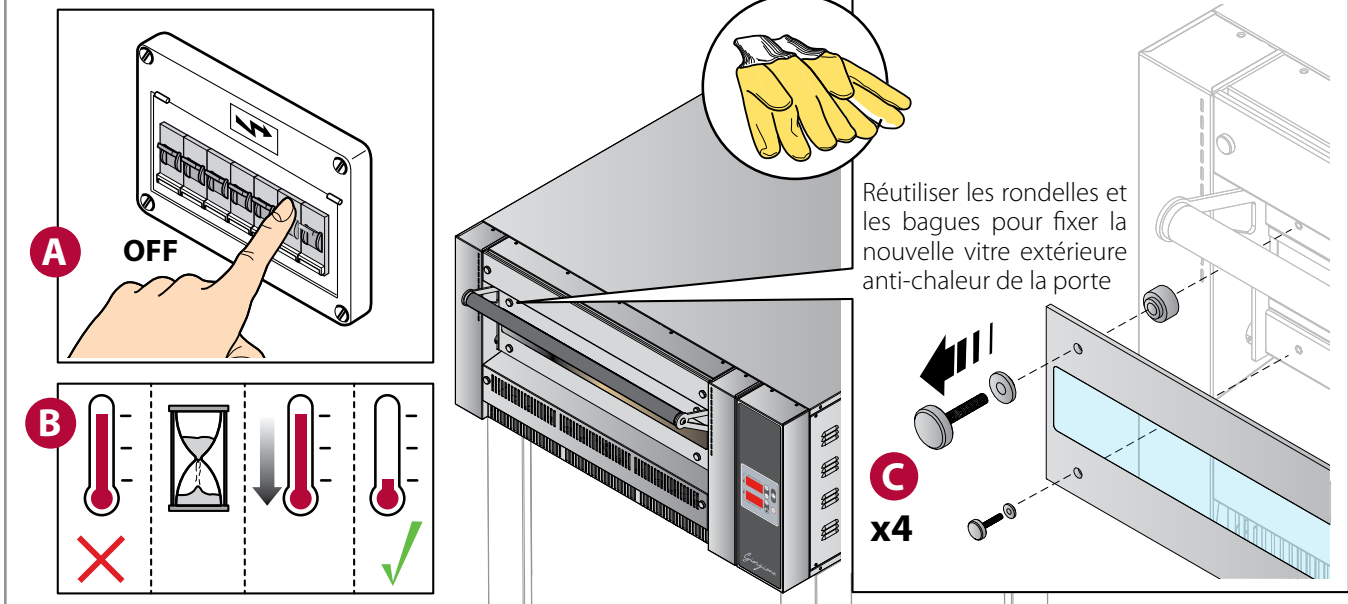


Fig. 15



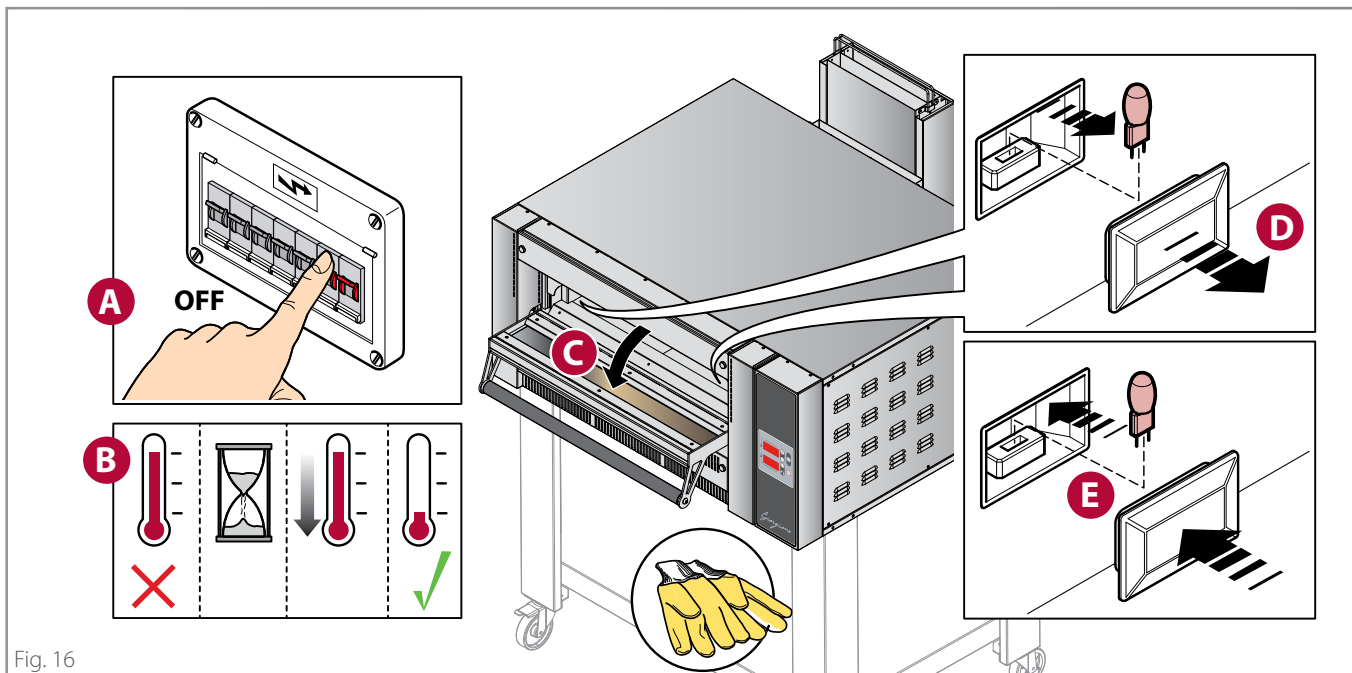
Remplacement de l'ampoule et du verre à l'intérieur

► Fig. 16

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.

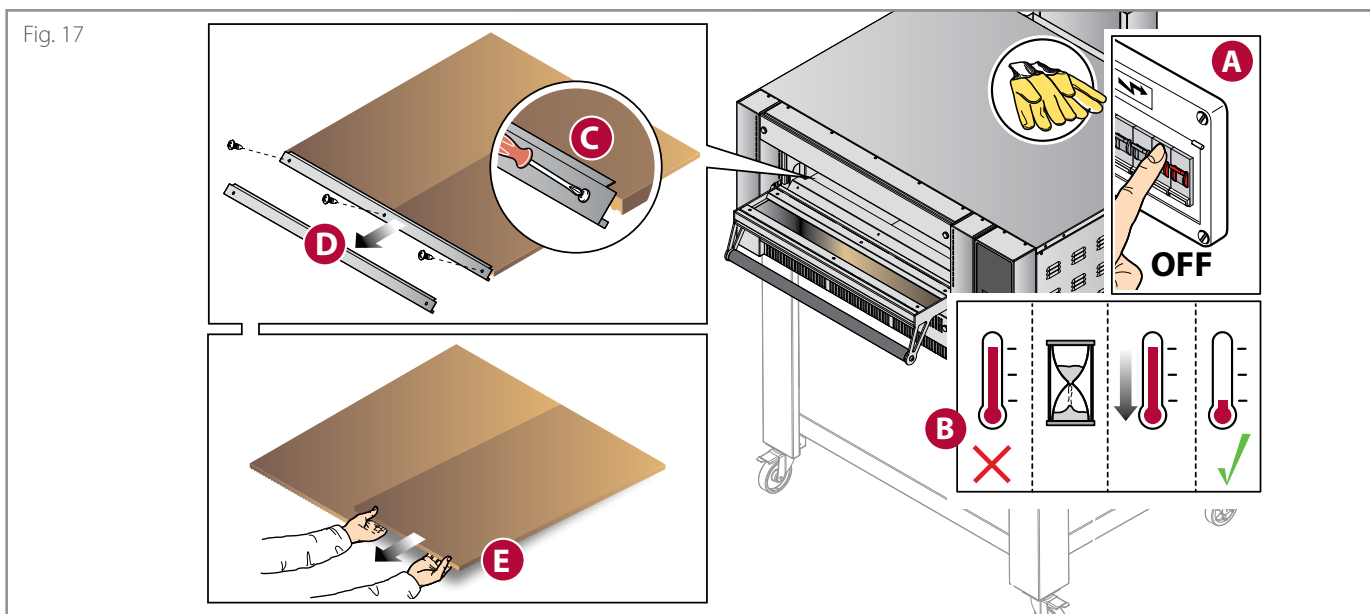
Ne jamais toucher le verre des ampoules avec les mains nues ; utilisez toujours des gants.

Ne jamais allumer le four sans avoir remonté le verre protecteur de l'ampoule ; s'il se casse, remplacez-le immédiatement.



Remplacement du réfractaire

► Fig. 17



Inutilisation de four pendant de longues périodes

► **Fig. 18** Pendant les périodes d'inactivité, débranchez l'alimentation électrique et fermez le robinet d'arrêt du gaz. 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 ;
- rebranchez l'appareil à l'alimentation électrique et ouvrez le robinet d'arrêt du gaz ;
- faites contrôler l'appareil avant de le réutiliser.

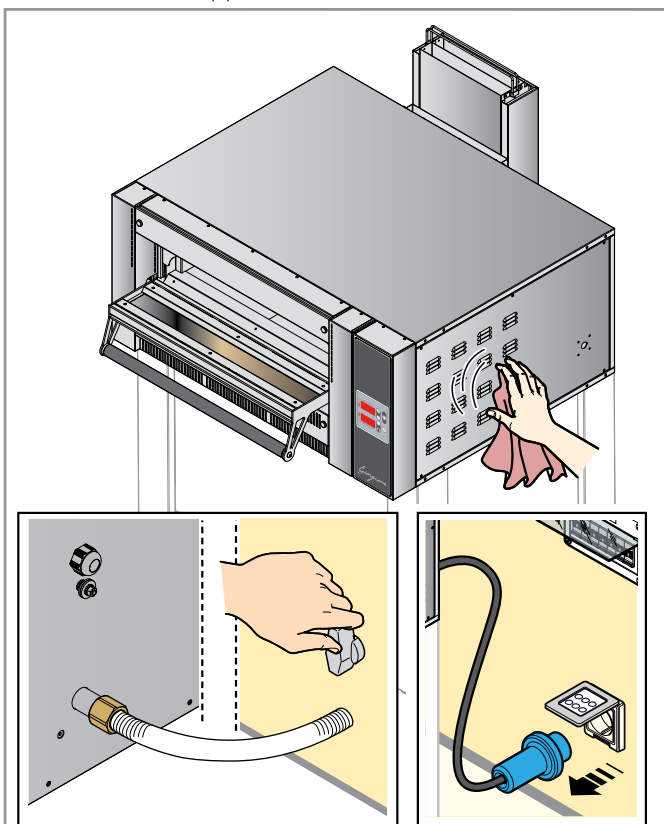


Fig. 18

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 spécifique 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 Chaque produit vendu doit être considéré comme conforme lorsqu'il est livré dans la quantité, la qualité et le type indiqués dans la Confirmation écrite, veuillez vous référer aux dispositions de l'art. 1.2.
- 8.2 Le Vendeur garantit :
 - (a) que les Produits sont exempts de défauts de matériaux ou de fabrication, et
 - (b) que (à l'exclusion du cas de défauts connus ou qui auraient dû être connus de l'Acheteur) les Produits sont de qualité marchande.
- 8.3 Tout vice caché des Produits doit être signalé par écrit par l'Acheteur dans les 8 jours suivant sa découverte, sous peine de déchéance. Les défauts d'emballage - même s'ils ont causé des défauts ou des dommages au Produit interne - qui auraient dû être signalés au moment de la livraison, conformément à l'art. 5.8, sont exclus.
- Le rapport des défauts doit contenir l'indication spécifique des Produits défectueux, une description détaillée du type de défaut que le Produit présente, ainsi que la date de livraison et celle de découverte du défaut.
- La garantie est exclue si le défaut résulte imputable à l'Acheteur, tel que, à titre d'exemple, une mauvaise installation du Produit, une utilisation du Produit d'une manière non conforme au mode d'utilisation normal, le non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation et d'installation, l'altération du Produit. La garantie ne couvre pas l'usure normale du Produit due à l'utilisation.
- Le Vendeur est responsable des défauts survenant dans un délai d'un an à compter de l'activation de la garantie comme prévu au point 8.12.
- 8.4 Le Vendeur aura le droit d'examiner ou de faire examiner par un délégué le Produit et, s'il constate l'existence du défaut, l'Acheteur aura le droit à la réparation ou au remplacement, à la seule décision du Vendeur.
- Il est entendu que, une fois le défaut signalé, l'Acheteur ne doit pas utiliser le Produit tant qu'il n'a pas été examiné par le Vendeur ou son délégué. Dans le cas où le Vendeur se rendrait compte que le Produit, après la réclamation, a été utilisé, l'Acheteur perd le droit d'obtenir son remplacement ou sa réparation.
- 8.5 Le remplacement ou la réparation aura lieu dans les conditions suivantes :
 - a) Le Vendeur peut réparer les Produits défectueux en se

rendant - ou en envoyant un délégué - à l'endroit où se trouvent ces Produits ;

- b) Alternativement, le Vendeur peut réparer le Produit défectueux dans sa propre usine, ou à un autre endroit choisi par le Vendeur,
- c) Alternativement, le Vendeur peut opter pour le remplacement des Produits défectueux ;
- Dans le cas où la réparation / remplacement n'est pas possible, le Vendeur versera à l'Acheteur un remboursement à quantifier ; ce remboursement ne devra cependant pas dépasser le prix payé. L'indemnisation des dommages est exclue.
- 8.6. En cas de réparation du Produit à un endroit choisi par le Vendeur ou en cas de remplacement du Produit défectueux, l'expédition du Produit sera à la charge de l'Acheteur qui devra l'expédier, à ses frais et sous sa propre responsabilité, au lieu indiqué par le Vendeur.
- 8.7 En aucun cas, le Vendeur ne sera responsable des dommages indirects ou consécutifs et / ou de la perte de bénéfices que l'acheteur pourrait subir en raison de défauts dans les produits tels que (mais sans s'y limiter) l'annulation de commandes de clients, pénalités pour retard de livraison, pénalités ou remboursements de toute nature.
- 8.8 Le Vendeur indemnisera l'Acheteur de toute responsabilité ou de tout dommage résultant de Produits défectueux, à moins que cette responsabilité ne découle d'actes ou d'omissions de négligence de l'Acheteur ou du non-respect par ce dernier de ses obligations.
- 8.9 Le Vendeur n'est pas responsable des dommages aux personnes et / ou aux biens pouvant résulter d'une mauvaise utilisation des Produits et / ou de toute utilisation, traitement ou transformation des Produits non conformes à leur utilisation prévue et / ou aux instructions fournies par le Vendeur. Sauf l'hypothèse d'une faute grave ou intentionnelle du Vendeur.
- Le Vendeur ne sera également pas responsable en cas de dommages aux personnes ou aux biens, ou en cas de dysfonctionnement ou de panne ou de détérioration du Produit résultant du fait que le Produit ait été raccordé à un système électrique non conforme.
- 8.10 L'Acheteur ne pourra faire valoir aucune réclamation pour dommages corporels ou matériels autres que ceux faisant l'objet du contrat, ou pour manque à gagner, à moins que cela ne résulte des circonstances du cas où le Vendeur ait commis une « faute grave ».
- 8.11 La « faute grave » n'inclut pas le manque de soins et d'expertise adéquats, mais signifie un acte ou une omission

du Vendeur qui implique la non-prise en compte des conséquences graves qu'un fournisseur consciencieux aurait normalement prévues comme susceptibles de se produire, ou une négligence délibérée de toute conséquence découlant d'un tel acte ou omission.

- 8.12 Le fonctionnement de la garantie mentionnée dans cet article est soumis à son activation qui doit être effectuée à travers le site www.cuppone.com dans les 48 heures suivant l'installation du Produit.

Pièces détachées

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

Loi applicable et clause en plusieurs étapes

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

Quelque chose ne fonctionne pas ...

Que faire en cas de dysfonctionnements ?

- Consultez les tableaux suivants. 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.
- 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 - pag. 17.

- 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 et fermez le robinet d'arrêt du gaz.

CUPPONE 1963

Cuppone F.lli S.r.l.

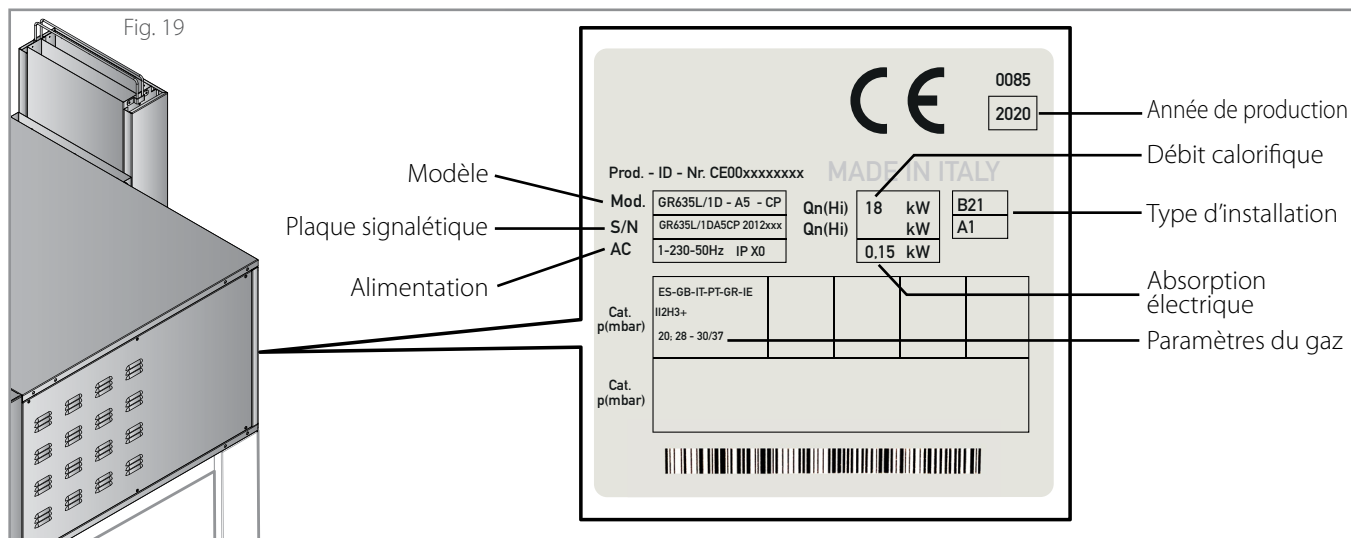
Via Sile, 36

31057 Silea (TV) - ITALY

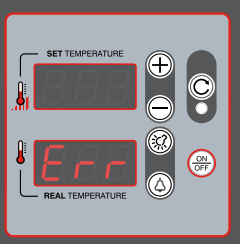
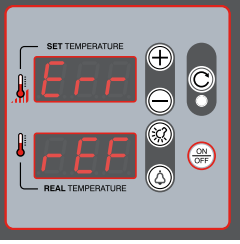
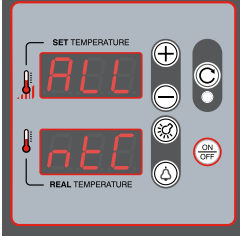
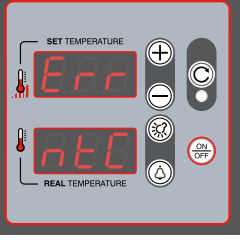
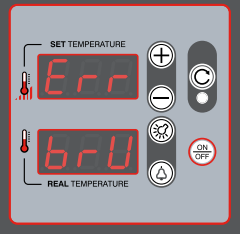
T +39 0422 361143

F +39 0422 360993

info@cuppone.com - www.cuppone.com



Problème	Résolution
Le four ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • 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 ne cuit pas de façon uniforme	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez d'avoir correctement programmé la température de cuisson. • En cas de fournées con complètes, variez la position des pizzas.
Les premières pizzas cuites brûlent	<ul style="list-style-type: none"> • En préchauffage, la température a été programmée de manière trop élevée : les plans réfractaires, sans la présence des produits, ont excessivement chauffés en brûlant les premières pizzas cuites.

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSES PROBABLES	SOLUTIONS POUR L'UTILISATEUR
	-	Contacter le Revendeur
	-	Contacter le Revendeur
	-	Contacter le Revendeur
	-	Contacter le Revendeur
	<p>Un système de sécurité vérifie que le four a été correctement allumé : si ce n'est pas le cas, trois autres tentatives d'allumage sont effectuées automatiquement, à la fin desquelles, si le four ne s'allume toujours pas, le message « Err brU » apparaît sur l'afficheur et le brûleur se verrouille.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vérifiez que le robinet d'arrêt du gaz de l'installation est ouvert ; • appuyez sur la touche reset (réinitialisation du brûleur) : le four retente un allumage ; • débranchez la fiche d'alimentation de la prise et rebranchez-la en la retournant (inversion entre phase et neutre). <p>Si, après avoir effectué ces opérations, le problème n'est pas résolu, contactez le revendeur.</p>



CUPPONE 1963

Cuppone F.lli S.r.l.

Via Sile, 36

31057 Silea (TV) - ITALY

T +39 0422 361143

F +39 0422 360993

info@cuppone.com - www.cuppone.com

