

02/2021

Mod: CGD/2-DG

Production code: CR835/2CD-HL

Caravaggio

FOUR

Manuel d'utilisation et d'entretien



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

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

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

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

La fondation

Notre entreprise est née en 1963 sur la volonté des frères Lorenzo, Luigi et Paolo **Diamond**. 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.

| | |
|---|-----------|
| Préambule | 3 |
| La fondation | 3 |
| Assistance technique..... | 3 |
| Consignes de sécurité | 4 |
| Notions préliminaires | 6 |
| Connaître le four..... | 6 |
| Préparer le four à l'utilisation..... | 6 |
| Quelque conseil à titre indicatif..... | 7 |
| Utilisation des modèles CD | 9 |
| Connaître le panneau de commandes..... | 9 |
| Procédure d'utilisation guidée..... | 10 |
| Allumage programmé | 12 |
| Utilisation des modèles TS | 13 |
| Connaître le panneau de commandes..... | 13 |
| Créer une recette | 20 |
| Allumage programmé | 22 |
| Programmation Agenda..... | 24 |
| Programmation Vacances..... | 25 |
| Réglages utilisateur..... | 26 |
| Entretien et nettoyage | 28 |
| Mises en garde..... | 28 |
| Nettoyage du four | 28 |
| Entretien et nettoyage..... | 30 |
| Remplacement des composants | 30 |
| Inutilisation de four pendant de longues périodes..... | 32 |
| Élimination en fin de vie utile..... | 32 |
| Élimination des cendres et des résidus alimentaires | 32 |
| Garantie | 33 |
| Quelque chose ne fonctionne pas | 34 |
| Que faire en cas de dysfonctionnements ? | 34 |

Consignes de sécurité



- Avant l'utilisation et l'entretien de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin dans un lieu accessible pour toute ultérieure consultation de la part des différents opérateurs.
- Le manuel doit toujours accompagner le produit durant sa vie utile, même en cas de vente.
- Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, de remplacement des composants ou de nettoyage ordinaire / extraordinaire, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Des interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et qui ne respectent pas les indications du présent manuel peuvent provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels et annuleront la garantie.
- Une installation ou un entretien différent de ceux indiqués dans le manuel peuvent causer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- La plaque signalétique fournit d'importantes informations techniques. Elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil : il est par conséquent interdit de la retirer, de l'abîmer ou de la modifier.
- Certaines parties de l'appareil peuvent atteindre des températures élevées. Il est conseillé de faire attention à ne pas toucher les surfaces et à ne pas approcher les matériaux qui peuvent être inflammables ou sensibles à la chaleur.
- Ne pas poser d'objet, surtout s'il est construit en matériau sensible à la chaleur, au-dessus du four.
- Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des applications commerciales, par exemple dans des cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et entreprises commerciales comme les boulangeries, boucheries, etc., mais non pas pour la production continue et de masse de nourriture. Une utilisation différente de celle indiquée est considérée impropre, potentiellement dangereuse pour des personnes et des animaux et pourrait endommager l'appareil de manière définitive. L'utilisation impropre de l'appareil annule la garantie.
- L'appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou privées d'expérience ou des connaissances nécessaires, à moins que celles-ci soient surveillées ou qu'elles aient reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des dangers qui lui sont inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et non par des enfants sans surveillance.
- Pour le nettoyage de l'appareil, d'un de ses composants ou accessoires et de la sous-structure, NE PAS utiliser :
 - de détergents abrasifs ou en poudre, agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soda caustique, etc...);
 - outils abrasifs ou pointus (ex. éponges abrasives, racloirs, brosses en acier, etc...);
 - jets d'eau à vapeur ou haute pression.
- Le personnel qui utilise l'appareil doit être professionnellement préparé et périodiquement formé sur son utilisation et sur les normes de sécurité et de prévention des accidents.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou avec des parties de celui-ci.
- Utilisez toujours des outils résistants à la chaleur (ex. en acier). Des outils de cuisine en plastique ou similaires pourraient ne pas résister aux températures élevées du four.
- Contrôlez périodiquement l'efficacité des conduits d'extraction des fumées. Ne boucher en aucun cas le conduit.
- DANGER D'INCENDIE : laissez la zone autour de l'appareil libérée et nettoyée de tout combustible. Ne pas laisser de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- ATTENTION : DANGER D'EXPLOSION ! Il est interdit d'utiliser le four dans des endroits à risque d'explosion.
- ATTENTION : éteignez toujours l'interrupteur électrique principal à la fin de l'utilisation de l'appareil, surtout durant les opérations de nettoyage ou en cas de longue inactivité.
- Si vous constatez une anomalie (par ex, un cordon d'alimentation endommagé, etc.), un dysfonctionnement ou une panne, n'utilisez pas l'appareil et contactez un centre d'Assistance autorisé par le Fabricant. Utilisez uniquement des pièces de rechange originales sous peine d'annulation de la garantie.
- Positionnez dans un lieu bien visible les numéros de téléphone d'urgence.
- ATTENTION : il est interdit d'introduire dans la chambre de cuisson des solides ou des liquides inflammables, par exemple alcools, durant le fonctionnement.
- Surveillez l'appareil tout au long de son fonctionnement, ne pas laisser de plats dans le four sans surveillance !
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, entraîner l'annulation de la garantie et dégrader le Fabricant de toute responsabilité.
- Il est conseillé de faire contrôler l'appareil par un Centre d'Assistance Autorisé au moins une fois par an.

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



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



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



Conseil du Fabricant



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



Tension dangereuse



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



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

L'entreprise dégage toute responsabilité pour les éventuelles erreurs d'impression ou de transcription, et se réserve le droit d'apporter sans préavis les modifications qu'elle jugera nécessaires.

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

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



Connaître le four

► Fig. 1

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

Ses parties principales sont :

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

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

Le four peut gérer séparément les puissances :

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


Préparer le four à l'utilisation

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

 **Entretien et nettoyage** - pag 28.

Lors de la première utilisation, il est conseillé de régler la température à une valeur de **150°C - 302 °F**, pour le modèle « **TS** » un pourcentage de 80 % en voûte et de 20 % en sole, pour le modèle « **CD** » régler Max en voûte et Min en sole, pendant au moins **8 heures, sans introduire d'aliments à l'intérieur**. Durant tout ce temps, il est conseillé de laisser la vanne d'évacuation ouverte. Si la hotte est présente, il est conseillé de la garder allumée. Durant cette première phase, l'évaporation de l'humidité des matériaux isolants produira des fumées et des odeurs désagréables qui disparaîtront progressivement dans les cycles de fonctionnement successifs.

Pour allumer le four et régler les paramètres, veuillez consulter :

-  **Utilisation des modèles CD** - pag. 9
- Utilisation des modèles TS** - pag. 13

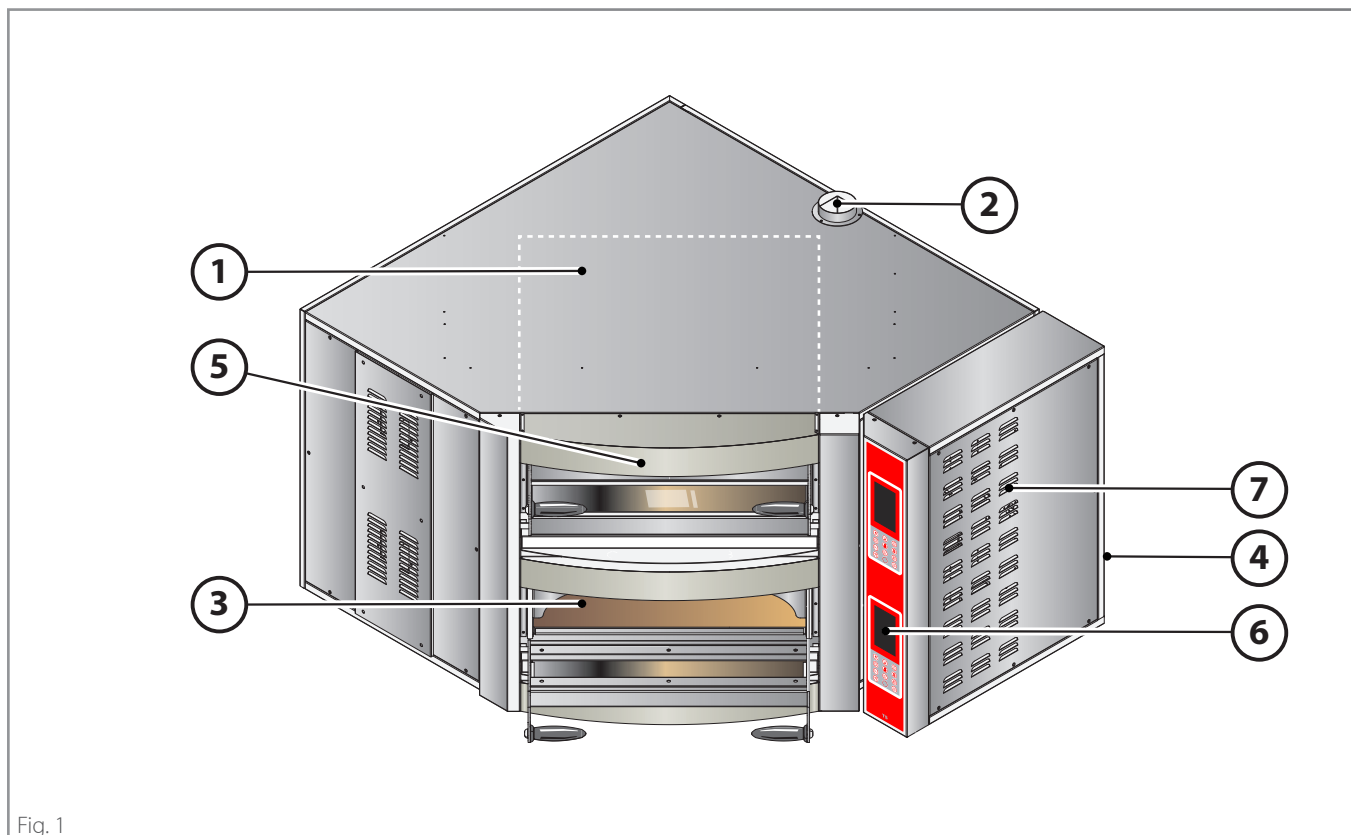



Fig. 1

 *Le premier jour d'utilisation est considéré comme un « rodage » du four : pendant tout ce temps, les surfaces réfractaires et l'isolation continuent à libérer de l'humidité jusqu'au séchage complet.*

 Certaines parties de l'appareil peuvent atteindre des températures élevées. Il est conseillé de faire attention à ne pas toucher les surfaces et à ne pas approcher les matériaux qui peuvent être inflammables ou sensibles à la chaleur. Ne pas poser d'objet, surtout s'il est construit en matériau sensible à la chaleur, au-dessus du four. Faire attention et utiliser des équipements de protection personnelle (ex. gants) durant les opérations d'introduction et d'extraction des aliments dans la chambre de cuisson.

Quelque conseil à titre indicatif...

- Avant de commencer la cuisson, effectuez toujours le préchauffage du four, il est fondamental pour réussir les produits. Le préchauffage du four **doit durer au moins une heure**, il est donc préférable d'utiliser la fonction d'allumage programmé de manière à ce que, lors de l'ouverture du local, le four soit déjà chaud et donc prêt à cuire les aliments souhaités.



Allumage programmé mod. CD : pag. [12](#)

Allumage programmé mod. TS : pag. [22](#)

- En phase de travail, maintenez les plans réfractaires propres en les nettoyant avec une brosse aux poils durs.
- Lors du passage d'un type de pizza à l'autre, attendez le temps nécessaire afin que le four se stabilise.
- Envisagez une avance appropriée dans le réglage des paramètres de cuisson en fonction de l'augmentation et / ou de la diminution de la charge de travail.
- Un excès de farine introduite dans la chambre de cuisson peut générer de la fumée, des odeurs et donner un mauvais goût à la pizza.
- Nettoyez le four à la fin de chaque service.



Qu'est-ce que Pizzaform ?

Pizzaform est un brevet du Fabricant. Il s'agit d'une presse spéciale, produite en cinq modèles, qui permet de former des disques de pâte à pizza jusqu'à Ø52 c[Ø20.47 in.]. Ses caractéristiques principales sont :

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



► Fig. 2

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

- **Rayonnement** : la chaleur et les rayons Infrarouges produits par les résistances supérieures rendent les produits croquants et dorés
 - ce paramètre est contrôlé par le pourcentage (mod. TS) / réglage (mod. CD) de la VOÛTE.
- **Convection** : l'air chaud qui circule dans la chambre cuit uniformément le produit
 - ce paramètre est contrôlé par la programmation de la température en chambre
- **conduction** : les résistances inférieures réchauffent les plans réfractaires sur lesquels sont posés les produits
 - ce paramètre est contrôlé par le pourcentage (mod. TS) / réglage (mod. CD) de la SOLE.

Résultats de cuisson insatisfaisants

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

- **paramètres du four erronés** :
 - température en chambre trop élevée ou trop basse
 - pourcentages/réglages de la SOLE ou de la VOÛTE trop hauts ou trop bas
- **préchauffage incorrect** :
 - le préchauffage est fondamental pour obtenir des résultats optimaux dès la première pizza
 - en préchauffage, le pourcentage (mod. TS) / réglage (mod. CD) de la SOLE a été programmé de manière trop élevée : les plans réfractaires, sans la présence des produits, ont excessivement chauffés en brûlant les premières pizzas cuites
- **utilisation erronée des trous de sortie de vapeur dans la chambre** :
 - à l'arrière de la chambre de cuisson se trouvent des trous de sortie de vapeur qui doivent être ouverts ou fermés selon le type de produit à cuire : par exemple, s'ils ne sont pas ouverts, trop d'humidité pourrait être générée dans la chambre et donc empêcher aux rayons infrarouges des résistances supérieures de dorer la surface des produits.

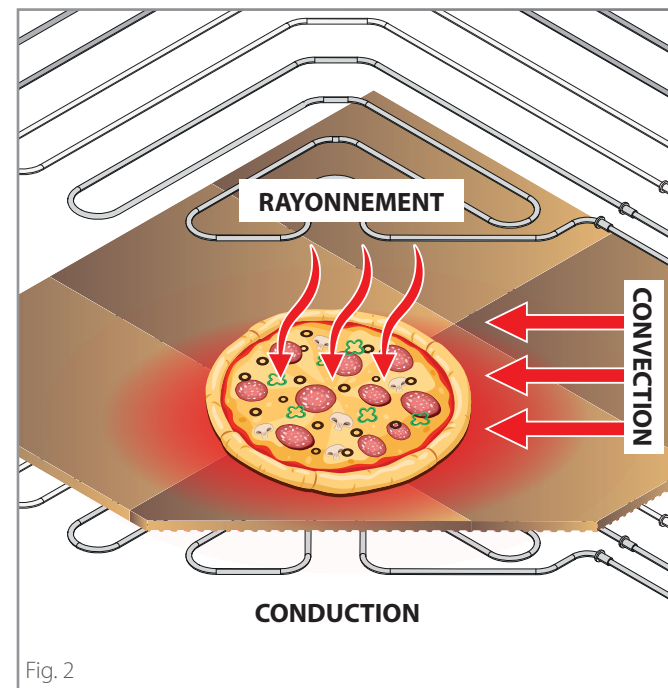


Fig. 2

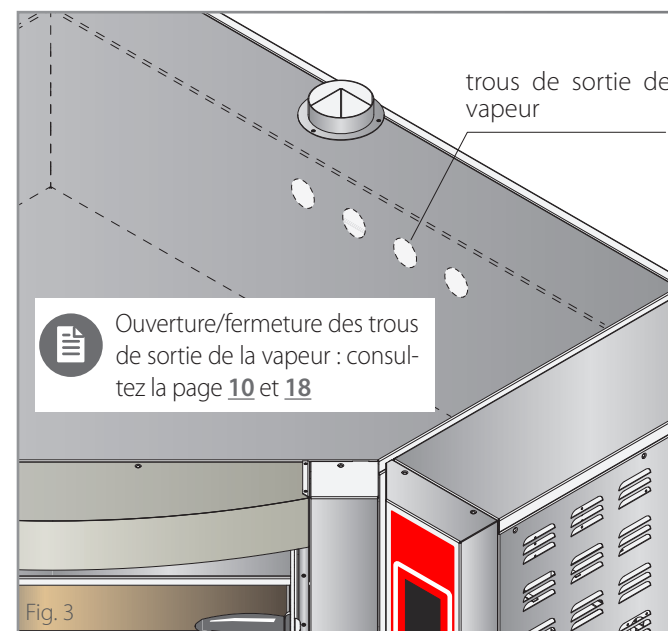



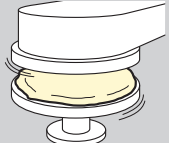


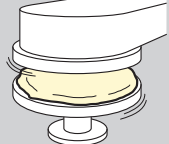

Fig. 3

Notions préliminaires

Tableau de cuisson



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

| CONTRÔL TS | |  Étaler à la main | | | |  Étaler avec Pizzaform | | | | Préchauffage pour les deux types (étirement à la main ou avec Pizzaform) |
|-------------------|------------|---|---------------|---------|---------|---|---------------|---------|--------|---|
| TYPE | | CUISSON | | | | CUISSON | | | | |
| | | TEMPS | TEMP. | % VOÛTE | % SOLE | TEMPS | TEMP. | % VOÛTE | % SOLE | |
| CLASSICA | | 3 min | 320°C - 608°F | 85% | 5% | 3 min | 290°C - 554°F | 85% | 0% | temps : 1 heure (peut varier en fonction des % programmés) température / % : les mêmes que le type de pizza  Pendant le préchauffage, les trous de sortie de vapeur situés à l'arrière de la chambre de cuisson doivent toujours rester fermés pour éviter que les résistances restent trop longtemps allumés et chauffent excessivement les surfaces réfractaires, provoquant la brûlure des premières pizzas. |
| POÊLE | | 3 - 4 min | 320°C - 608°F | 40% | 100% | 3 - 4 min | / | / | / | |
| NAPOLETANA | | 1 - 2 min | 370°C - 698°F | 80% | 0% | 1 - 2 min | / | / | / | |
| PLAQUE DE CUISSON | | 7 - 8 min | 280°C - 536°F | 30% | 100% | 7 - 8 min | / | / | / | |
| BOULE | PRÉCUISSON | 5 min | 270°C - 518°F | 40% | 60% | 5 min | / | / | / | |
| | FINITION | 3 min | 270°C - 518°F | 40% | 60% | 3 min | / | / | / | |
| CONTRÔLE CD | |  Étaler à la main | | | |  Étaler avec Pizzaform | | | | Préchauffage pour les deux types (étirement à la main ou avec Pizzaform) |
| TYPE | | CUISSON | | | | CUISSON | | | | |
| | | TEMPS | TEMP. | VOÛTE | SOLE | TEMPS | TEMP. | VOÛTE | SOLE | |
| CLASSICA | | 3 min | 320°C - 608°F | MAX | OFF/MIN | 3 min | 290°C - 554°F | MAX | OFF | temps : 1 heure (peut varier en fonction de la sélection programmée) température / sélection : les mêmes que le type de pizza  Pendant le préchauffage, les trous de sortie de vapeur situés à l'arrière de la chambre de cuisson doivent toujours rester fermés pour éviter que les résistances restent trop longtemps allumés et chauffent excessivement les surfaces réfractaires, provoquant la brûlure des premières pizzas. |
| POÊLE | | 3 - 4 min | 320°C - 608°F | MIN | MAX | 3 - 4 min | / | / | / | |
| NAPOLETANA | | 1 - 2 min | 370°C - 698°F | MAX | OFF | 1 - 2 min | / | / | / | |
| PLAQUE DE CUISSON | | 7 - 8 min | 280°C - 536°F | MIN | MAX | 7 - 8 min | / | / | / | |
| BOULE | PRÉCUISSON | 5 min | 270°C - 518°F | MIN | MAX | 5 min | / | / | / | |
| | FINITION | 3 min | 270°C - 518°F | MIN | MAX | 3 min | / | / | / | |

Index des modèles CD

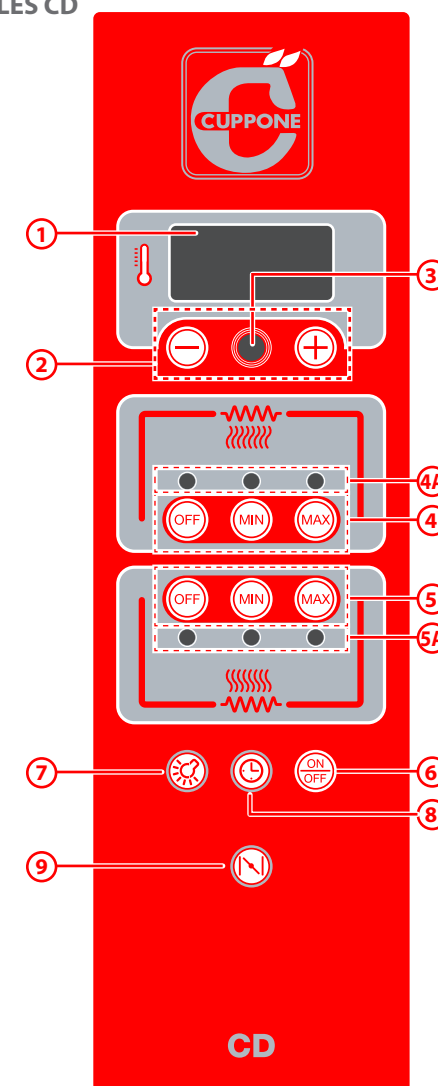
| | |
|--|----|
| Connaître le panneau de commandes..... | 9 |
| Procédure d'utilisation guidée..... | 10 |
| A - Allumer le four manuellement..... | 10 |
| B - Programmer le préchauffage..... | 10 |
| C - Commencer la cuisson..... | 10 |
| D - Allumer la lumière (facultatif)..... | 10 |
| E - Régler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

Connaître le panneau de commandes

► Fig. 4

- 1 **Afficheur principal**
Affiche en alternative :
 - la température actuelle de la chambre
 - la température programmée
 - le temps d'intervention du signal sonore de fin de cuisson
 - le temps de countdown (temps restant jusqu'à l'allumage du four en cas d'utilisation du démarrage programmé)
- 2 **Touches + et -**
Elles permettent d'augmenter ou de diminuer :
 - les valeurs de la température en chambre,
 - le temps d'intervention du signal sonore de fin de cuisson
 - le temps de countdown (temps restant jusqu'à l'allumage du four en cas d'utilisation du démarrage programmé)
- 3 **LED résistances** : avec le four en marche, si elle est allumée, elle indique que les résistances chauffent ; avec le four éteint, si elle clignote, elle indique un compte à rebours (allumage programmé activé)
- 4 **Contrôle de la puissance voûte**
Permet de contrôler la puissance des résistances de la voûte en offrant trois réglages :
 - éteint (OFF)
 - minimum (MIN = 33%)
 - maximum (MAX = 100%)
- 4A **LEDs voûte** : elles indiquent la sélection effectuée
- 5 **Contrôle de la puissance de la sole**
Permet de contrôler la puissance des résistances de la sole en offrant trois réglages :
 - éteint (OFF),
 - minimum (MIN = 33%)
 - maximum (MAX = 100%)
- 5A **LEDs sole** : elles indiquent la sélection effectuée
- 6 **Interrupteur ON/OFF**
Allume et éteint l'afficheur
- 7 **Touche lumière**
Allume et éteint la lumière à l'intérieur de la chambre de cuisson
- 8 **Touche horloge**
Avec le four allumé : elle active un signal sonore de fin de cuisson
Avec le four éteint : elle règle l'allumage programmé
- 9 **Touche cheminée**
Ouvre et ferme les trous de sortie de la vapeur situés derrière la chambre de cuisson

MODÈLES CD





 Le panneau de commandes doit être utilisé uniquement avec les doigts, secs et propres.
La pression continue et prolongée des touches ② « - » et « + » fait augmenter ou diminuer la valeur plus rapidement.

Fig. 4

Procédure d'utilisation guidée

L'allumage du four peut être obtenu de cette manière :

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

 Consulter la procédure d'utilisation suivante (points A, B, C, D etc...)

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

 Consulter la page **12**

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


A - Allumer le four manuellement

► Fig. 5

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

B - Programmer le préchauffage

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

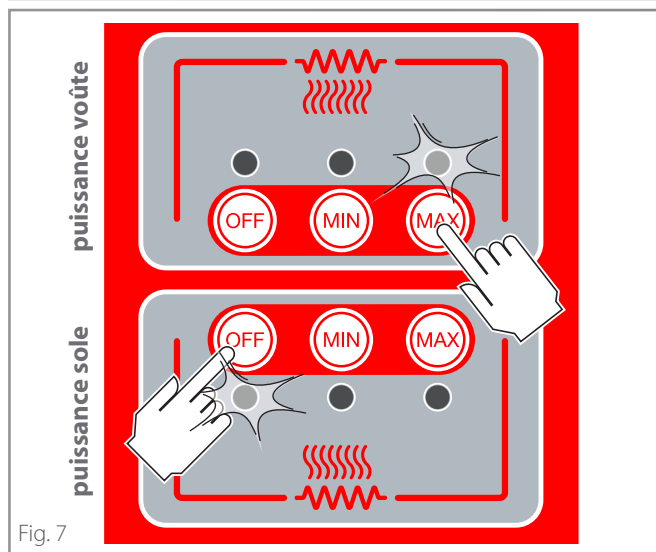
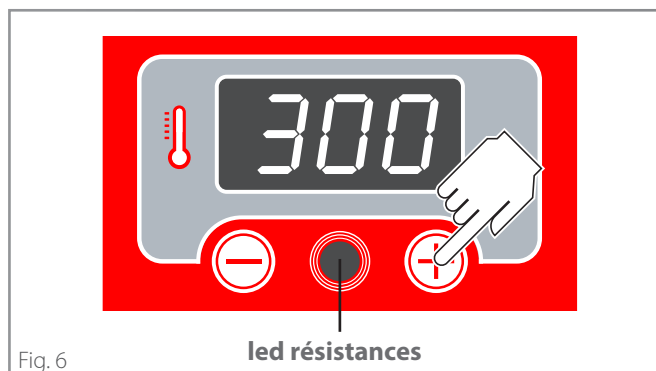
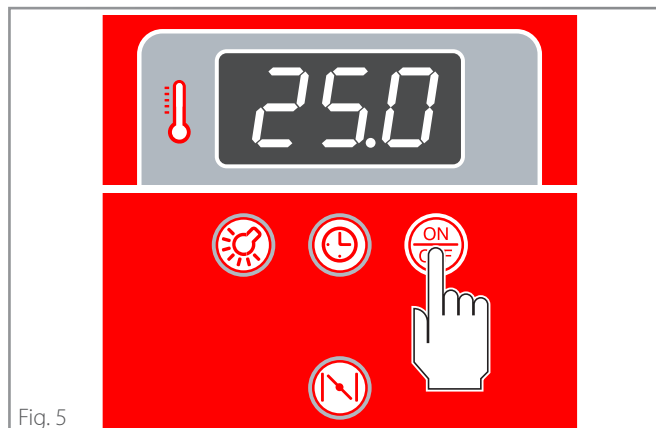
 Durant le préchauffage, l'extracteur des fumées doit rester **toujours fermé** pour éviter une perte de chaleur dans la chambre et l'allumage consécutif des résistances avec la surchauffe excessive des plans réfractaires qui provoquerait la combustion des produits.

► Fig. 6

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

► Fig. 7

Réglez la **puissance de la voûte** et celle de la **sole** à l'aide des



touches indiquées sur la figure.


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

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


C - Commencer la cuisson

► Fig. 8

Une fois le préchauffage terminé, il est possible de commencer la cuisson et d'enfourner les produits en utilisant des équipements de protection individuelle (ex. gants) et des ustensiles spécifiques pour le contact avec des aliments et fabriqués en matériau résistant aux hautes températures (ex. acier).

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

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

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

D - Allumer la lumière (facultatif)

► Fig. 9

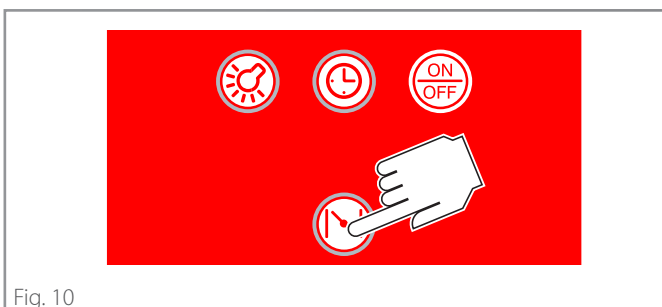
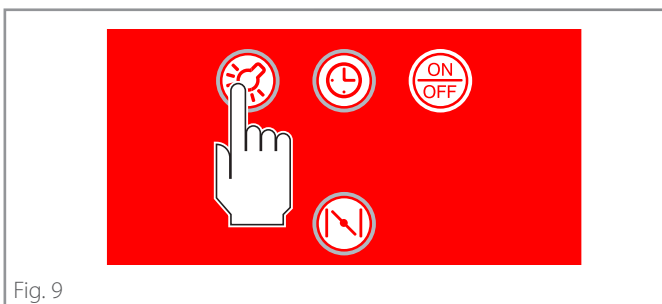
Au besoin, il est possible d'allumer la lumière du four pour contrôler la cuisson en agissant sur la touche « lumière ». Appuyez sur la même touche pour l'éteindre.

E - Régler les trous de sorties de vapeur

► Fig. 10

À l'arrière de la chambre de cuisson se trouvent des trous d'évacuation des vapeurs : ils peuvent être plus ou moins ouverts pour maintenir dans la chambre de cuisson le degré d'humidité le plus adapté au type de produit à cuire.

Pour ouvrir les trous d'évacuation, appuyez continuellement sur



la touche indiquée sur la figure : ils commenceront à s'ouvrir progressivement. Pour les bloquer dans la position souhaitée, il suffit de relâcher la touche.

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

► Fig. 11

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.

Pour l'activer, **avec le four allumé**, pressez la touche « horloge ».

L'afficheur indiquera **après combien de temps se déclenchera le signal sonore** (ex. 3,30 c'est à dire trois minutes et trente secondes) : si vous souhaitez varier ce temps par défaut, utilisez les touches « + » ou « - » jusqu'à ce que l'afficheur indique le temps souhaité (ex. 5,2 c'est à dire cinq minutes et vingt secondes).

Après le réglage, le compte à rebours démarre, et une fois écoulé, un signal sonore indiquera la fin de la cuisson.

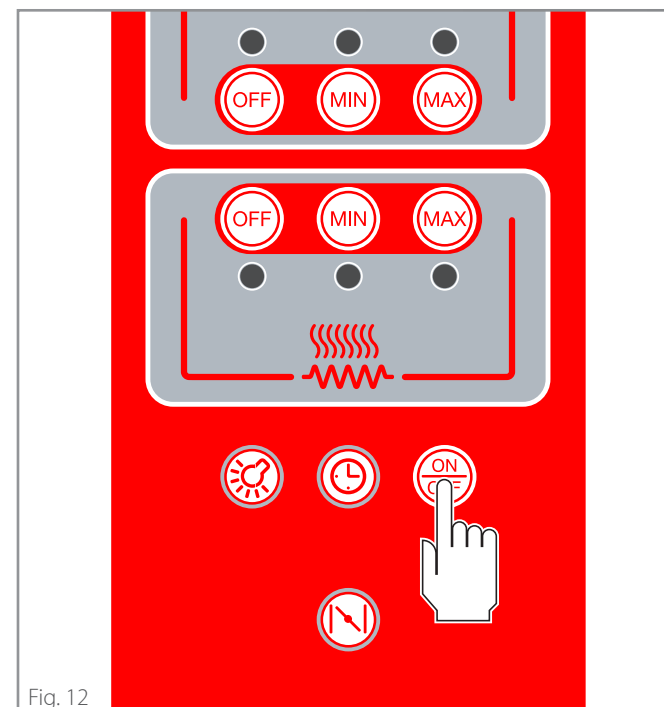
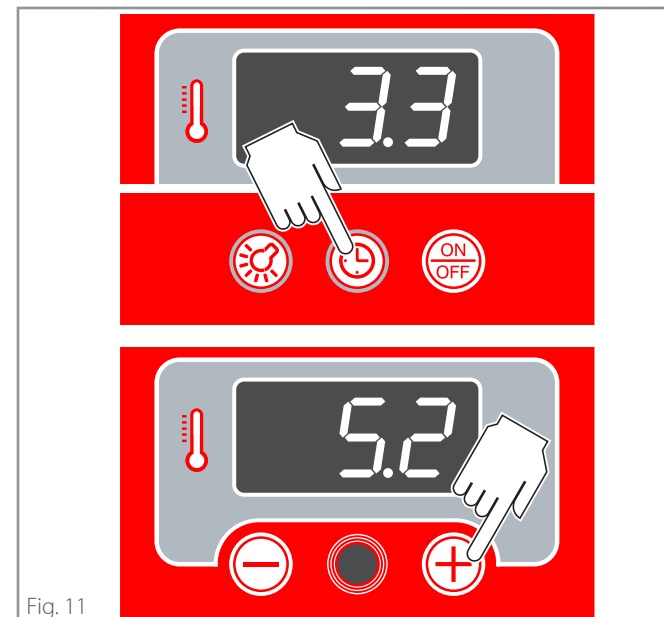
Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur la touche « horloge ».

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

G - Éteindre le four

► Fig. 12

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



Allumage programmé



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

► Fig. 13

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

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

Si vous souhaitez les changer :

- sortez de l'allumage programmé en appuyant sur la touche « horloge »,
- allumez le four avec la touche ON/OFF,
- programmez une cuisson avec les paramètres souhaités (► Fig. 6 - Fig. 7)
- éteignez le four avec la touche ON/OFF,
- programmez l'allumage programmé comme il a été précédemment expliqué.

Pour sortir de la fonction et éliminer l'allumage programmé, pressez à nouveau la touche « horloge ».

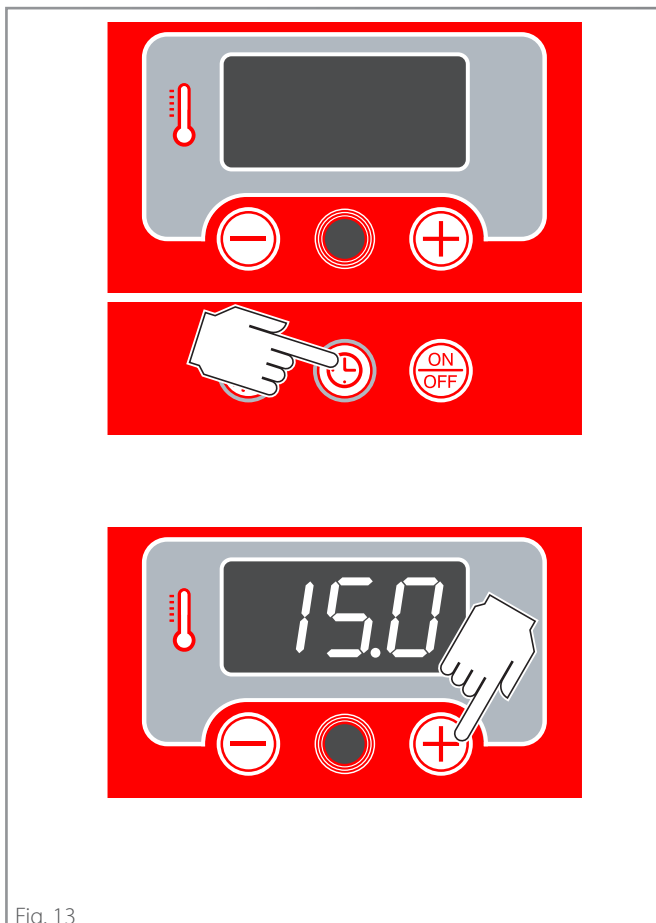


Fig. 13

Index des modèles TS

| | |
|---|----|
| Connaître le panneau de commandes..... | 13 |
| Saisir les valeurs..... | 14 |
| Procédure d'utilisation guidée..... | 15 |
| A - Allumer le four manuellement..... | 15 |
| B - Programmer le préchauffage..... | 16 |
| C - Commencer la cuisson..... | 17 |
| D - Activer un signal de fin de cuisson (buzzer)..... | 17 |
| E - Allumer la lumière (facultatif)..... | 18 |
| F - Régler les trous de sortie de la vapeur..... | 18 |
| G - Éteindre le four..... | 18 |
| Créer une recette..... | 20 |
| Comment créer une recette..... | 21 |
| Modifier une recette déjà en mémoire..... | 21 |
| Allumage programmé..... | 22 |
| Programmation d'un événement..... | 22 |
| Programmation Agenda..... | 24 |
| Programmation Vacances..... | 25 |
| Programmations utilisateur..... | 26 |

Connaître le panneau de commandes

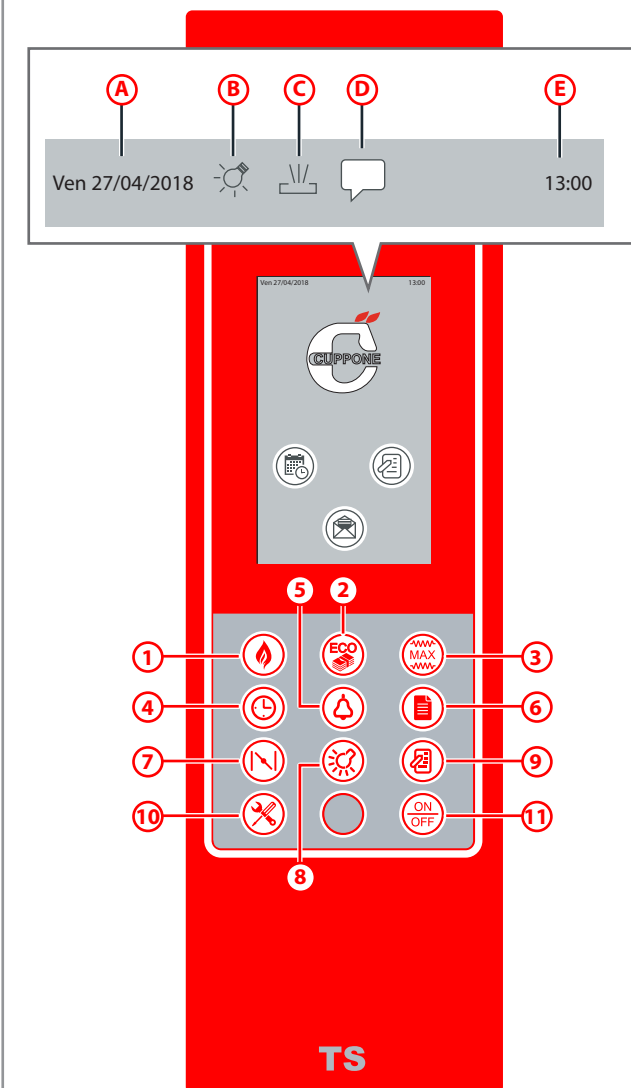
► Fig. 14

- Touche programme Pyrolyse**
Démarre le programme de pyrolyse pour le nettoyage du four
- Touche programme ECO**
Démarre le programme ECO (page 15)
- Touche programme MAX**
Démarre le programme MAX (page 19)
- Touche TIMER**
Page-écran stand-by : active le mode vacances ;
Page-écran de travail : active/désactive la fonction du timer d'allumage hebdomadaire.
- Touche buzzer**
Active un signal sonore de fin de cuisson
- Touche programmes**
Permet de visualiser et utiliser les programmes sauvegardés par l'utilisateur
- Touche cheminée**
Ouvre et ferme les trous de sortie de la vapeur situés derrière la chambre de cuisson
- Touche lumière**
allume et éteint la lumière à l'intérieur de la chambre de cuisson
- Touche AGENDA**
Permet d'allumer à la page de l'agenda
- Touche SERVICE (réglages)**
Permet d'accéder aux réglages de l'utilisateur
- Interrupteur ON/OFF**
Allumage/extinction du four

BARRE DES FONCTIONS

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

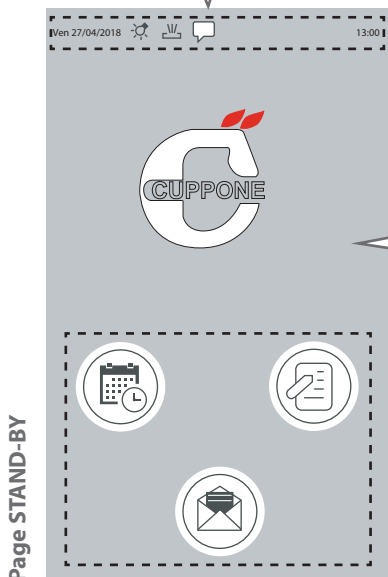
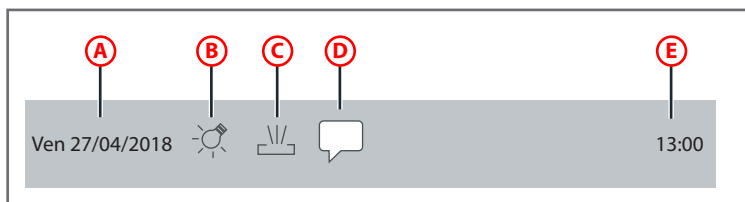
MODÈLES TS



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

Fig. 14

BARRE DES FONCTIONS



Touche ALLUMAGE PROGRAMMÉ

Elle permet d'accéder à la page **Allumage programmé hebdomadaire** : il est possible de programmer l'allumage et l'extinction automatique du four pour toute la semaine.



Touche VACANCES

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



Touche AGENDA

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

Saisir les valeurs

Pour saisir les valeurs avec le clavier :

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

ou bien en alternative

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

Dans les deux cas, confirmez avec **OK** ou annulez avec .



Le four indique-t-il la date ou l'heure erronée ?

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




Voir la page [26](#)

Procédure d'utilisation guidée

L'allumage du four peut être obtenu de cette manière :

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

 Consulter la procédure d'utilisation suivante (points A, B, C, D etc...)

- **programmé** : en programmant l'allumage et l'extinction automatique du four pour toute la semaine.

 Consulter la page [22](#)

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

A - Allumer le four manuellement

► Fig. 15

Après avoir branché le four, l'afficheur s'allume et indique la page de STAND-BY. En appuyant sur la touche ON/OFF, l'afficheur indique la page de cuisson.

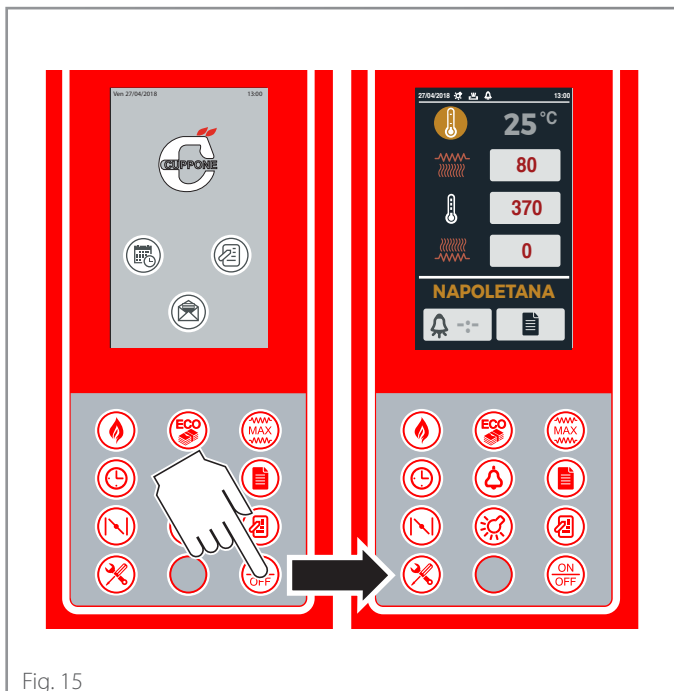


Fig. 15

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

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

Que faut-il programmer pour chaque cuisson ou préchauffage manuel :

puissance voûte

température de préchauffage ou cuisson

puissance sole

signal de fin de cuisson (facultatif)

 Consulter la page [17](#)

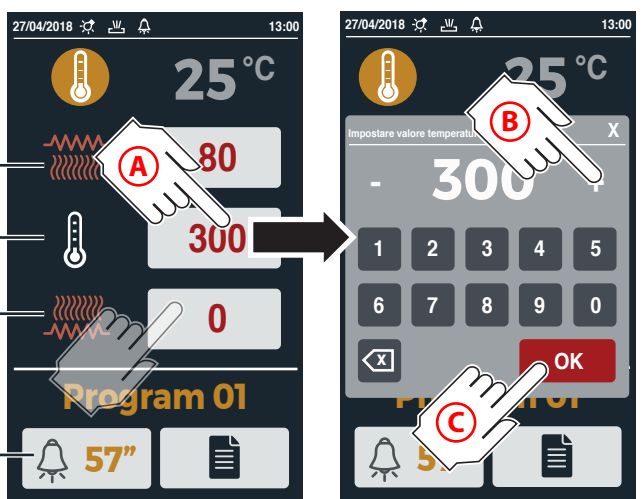


Fig. 16

Un programme spécial

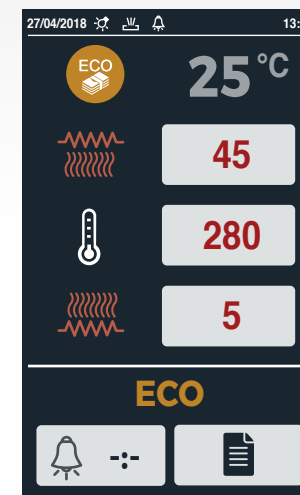
 **Programme ECO** : Le programme ECO sert à préserver le fonctionnement du four lorsqu'il ne fonctionne pas.

Valeurs par défaut du programme ECO

- **durée** en fonction du besoin
- **température** 280°C -536°F
- **puissance** voûte 45 % et sole 5 %

Ces valeurs peuvent être variées **temporairement**, en agissant de la manière habituelle (voir ► [Fig. 16](#)) ou bien de manière **permanente** en modifiant ses paramètres comme il est expliqué à la page [21](#).

Le programme est interrompu lorsqu'un programme différent est sélectionné, lorsque le four s'éteint ou si la touche ECO est à nouveau pressée.



B - Programmer le préchauffage

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

Il est possible de régler le préchauffage de deux façons :

- **Fig. 17** en saisissant **manuellement** la **température de préchauffage** et la **puissance de la voûte et de la sole** souhaitées (voir le tableau à la page 8, indications de cuisson). *Les paramètres saisis ne peuvent pas être mémorisés, il est donc nécessaire de les régler à chaque fois. Pour éviter cette opération, il est nécessaire de créer une recette comme il est expliqué à la page 20.*
- **Fig. 18** en lançant une **recette (programme) déjà en mémoire**, sauvegardée précédemment par l'utilisateur.

Saisie manuelle des paramètres d'une recette ► Fig. 17

- A** En touchant le champ correspondant, réglez :
- la **température de préchauffage** ;
 - la **puissance de la voûte** ;
 - la **puissance de la sole**.
- B** un clavier alphanumérique sur lequel il est possible de régler la valeur souhaitée (voir le tableau à la page 8, indications de cuisson) s'ouvrira ;
- C** confirmez par « OK ». Après avoir réglé ces trois paramètres, le four commence aussitôt à chauffer selon les paramètres programmés.

Utilisation d'une recette déjà en mémoire ► Fig. 18

- A** appuyez sur la touche programme **A1** de l'afficheur ou du clavier **A2** ou bien pressez l'inscription **A3** ;
- B** pressez le nom de la recette que vous souhaitez utiliser : le four commence aussitôt à chauffer avec les paramètres prévus par la recette ;
- C...E** si vous le souhaitez, il est possible de modifier les paramètres de la recette choisie (ex. la température) normalement : les modifications effectuées auront effet **seulement sur le préchauffage en cours** et n'iront pas modifier la recette originale (effet temporaire).
- Pour modifier la recette originale de façon permanente, voir la page 20**



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

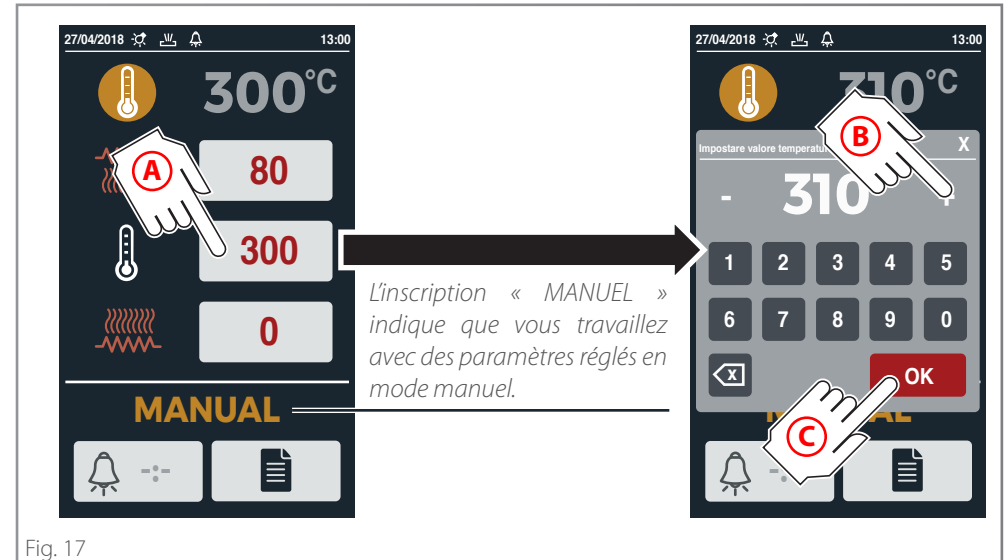


Fig. 17



Fig. 18

C - Commencer la cuisson

► Fig. 19

Une fois le préchauffage terminé, il est possible de commencer la cuisson et d'enfourner les produits en utilisant des équipements de protection individuelle (ex. gants) et des ustensiles spécifiques pour le contact avec des aliments et fabriqués en matériau résistant aux hautes températures (ex. acier).

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

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

D - Activer un signal de fin de cuisson (buzzer)

► Fig. 20

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.

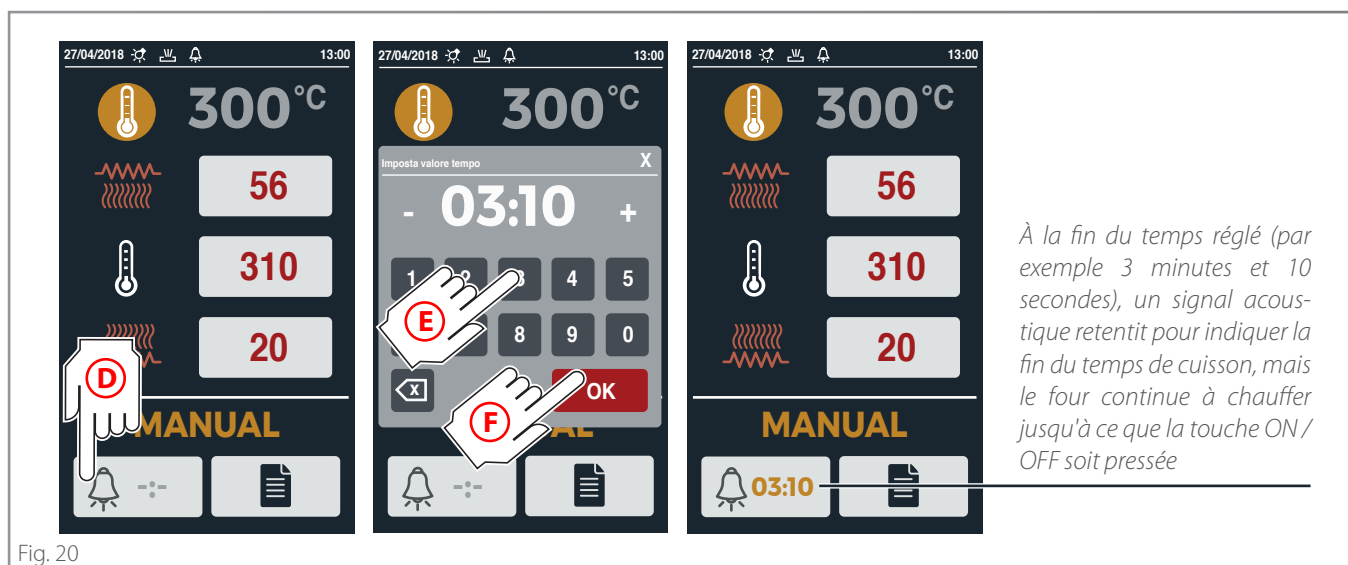
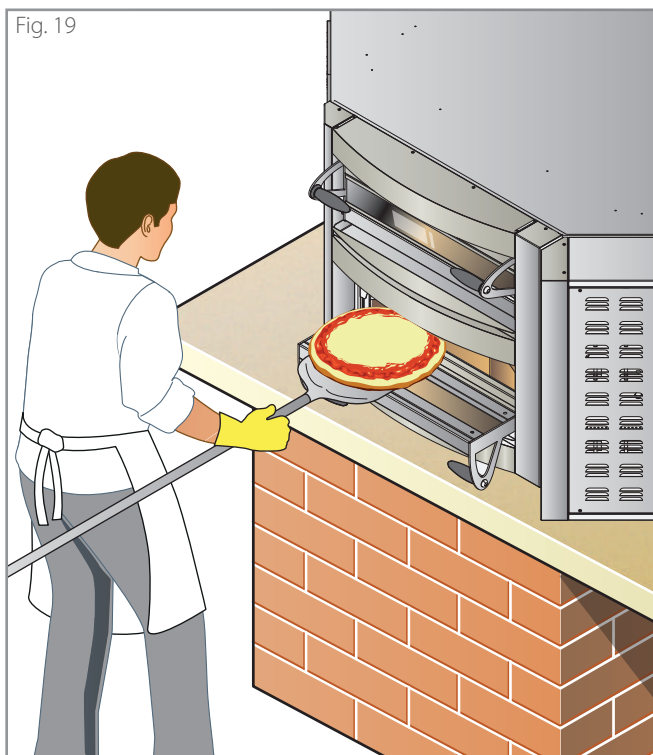
- Ⓓ Pour l'activer, pressez la touche 🔔 sur l'afficheur ou la touche sur le clavier ;
- Ⓔ un clavier alphanumérique sur lequel il est possible de saisir la valeur souhaitée (en minutes:secondes) s'ouvrira ;
- Ⓕ confirmez par « OK ».

L'afficheur indiquera **après combien de temps sonnera le signal sonore** (ex. 03:10 c'est à dire trois minutes et dix secondes).

Après le réglage, le compte à rebours démarre, et une fois écoulé, un signal sonore indiquera la fin de la cuisson.

Pour interrompre le signal sonore, pressez la touche buzzer .

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



À la fin du temps réglé (par exemple 3 minutes et 10 secondes), un signal acoustique retentit pour indiquer la fin du temps de cuisson, mais le four continue à chauffer jusqu'à ce que la touche ON/OFF soit pressée

Fig. 20

F - Allumer la lumière (facultatif)

► Fig. 21

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.

F - Régler les trous de sortie de la vapeur

► Fig. 22

À l'arrière de la chambre de cuisson se trouvent des trous d'évacuation des vapeurs : ils peuvent être plus ou moins ouverts pour maintenir dans la chambre de cuisson le degré d'humidité le plus adapté au type de produit à cuire.

Pour ouvrir les trous d'évacuation, appuyez continuellement sur la touche spécifique : ils commenceront à s'ouvrir progressivement. Pour les bloquer dans la position souhaitée, il suffit de relâcher la touche.

G - Éteindre le four

► Fig. 23

Pour interrompre la cuisson, appuyez sur la touche ON/OFF : le four se met en stand-by.

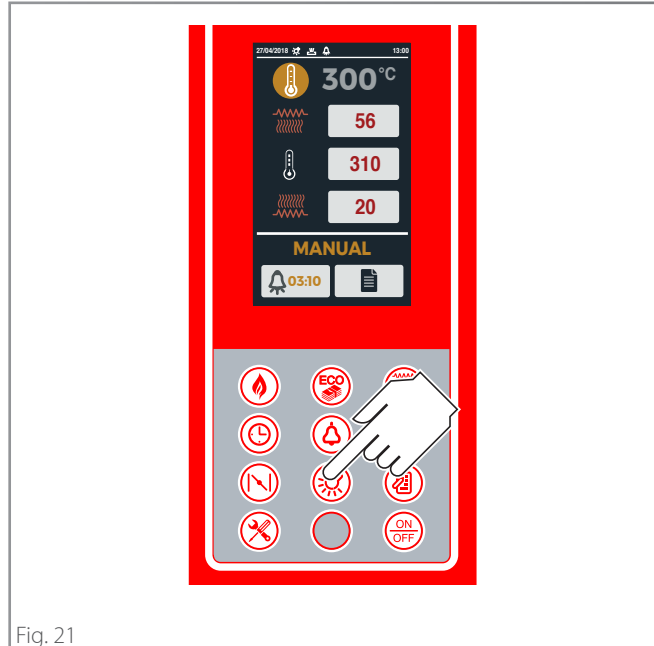


Fig. 21



Fig. 23

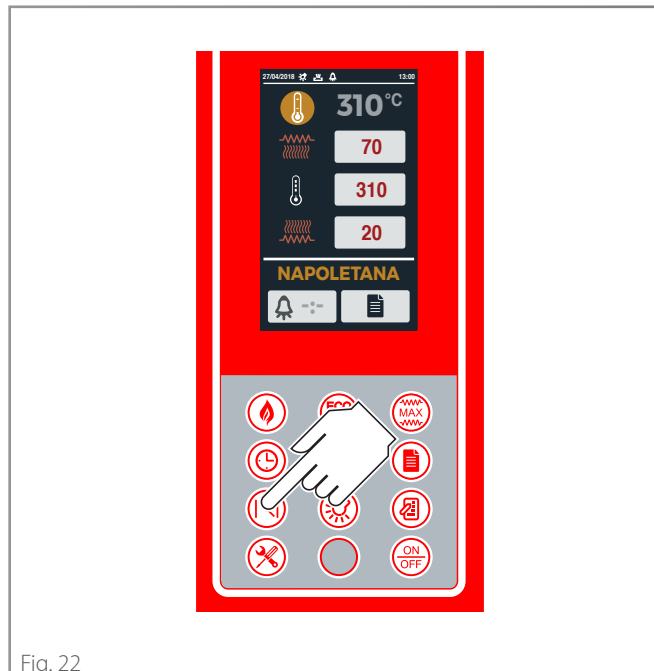


Fig. 22

Un programme spécial

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

(A) Pour démarrer le programme, presser son symbole.

(B) Une page-écran apparaît et permet de :

- **(B1) démarrer le programme** en appuyant sur la touche « OK » : dans ce cas, le programme durera 1 minute (durée par défaut) ou bien
- **(B2) régler la durée du programme** en saisissant le temps souhaité (ex. quatre minutes) et successivement **le démarrer** en appuyant sur la touche « OK » **(B3)**.

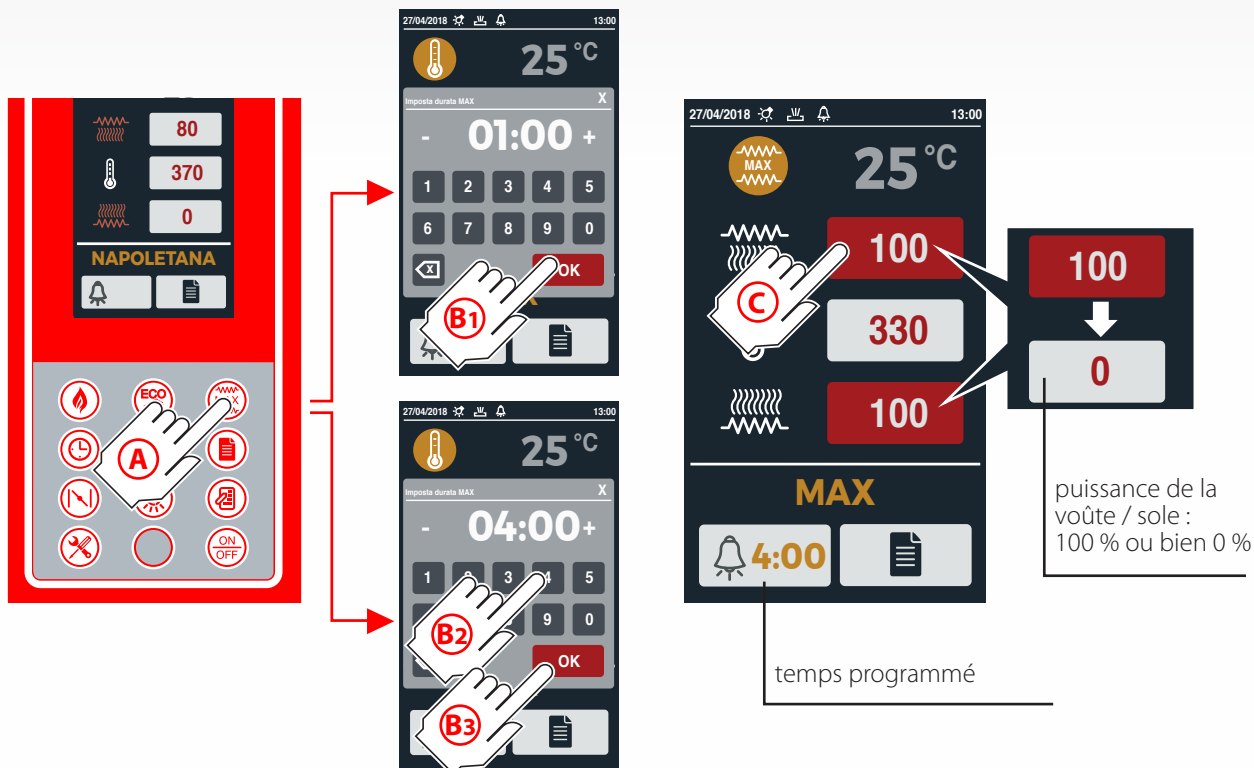
(C) Une page-écran récapitulative apparaît : en pressant le champ « voûte » ou « sole », il est possible de régler la puissance à **100 %** ou bien à **0 %** (il n'est pas possible de programmer d'autres puissances que ces deux valeurs).

Valeurs par défaut du programme MAX

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

Pour modifier les valeurs de façon **permanente**, agissez comme il est expliqué à la page **21**.

Le programme se termine avec la pression de la touche MAX lorsqu'on sélectionne un programme différent ou bien une fois que le temps programmé s'est écoulé : le buzzer sonne et on revient au programme activé avant le démarrage du programme MAX.




Créer une recette

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

Chaque recette exige de programmer :

- la **température de préchauffage**
- la **puissance de la voûte et de la sole**
- son **nom** (facultatif - utile pour le trouver plus facilement)
- après combien de temps doit sonner le **signal sonore** de fin de cuisson (facultatif).

 Pour savoir comment créer une recette voir la page [21](#)

► Fig. 24

Une fois que ces paramètres sont mémorisés, pour utiliser la recette, il suffit de :

- appuyer sur la touche programme **(A1)** de l'afficheur ou sur le clavier **(A2)** ou bien pressez l'inscription **(A3)** ;
- la liste des recettes disponibles apparaît : pressez le nom de celle que vous souhaitez utiliser **(B)**, le four commence aussitôt à chauffer avec les paramètres prévus.

Si **durant la cuisson**, vous souhaitez modifier les paramètres de la recette choisie (ex. augmenter la température), agissez normalement (points **(C)**, **(D)** et **(E)**) : les modifications apportées auront effet **seulement sur la cuisson en cours** et n'iront pas modifier la recette originale (effet temporaire).

 Pour modifier la recette originale de façon permanente, voir la page [21](#)

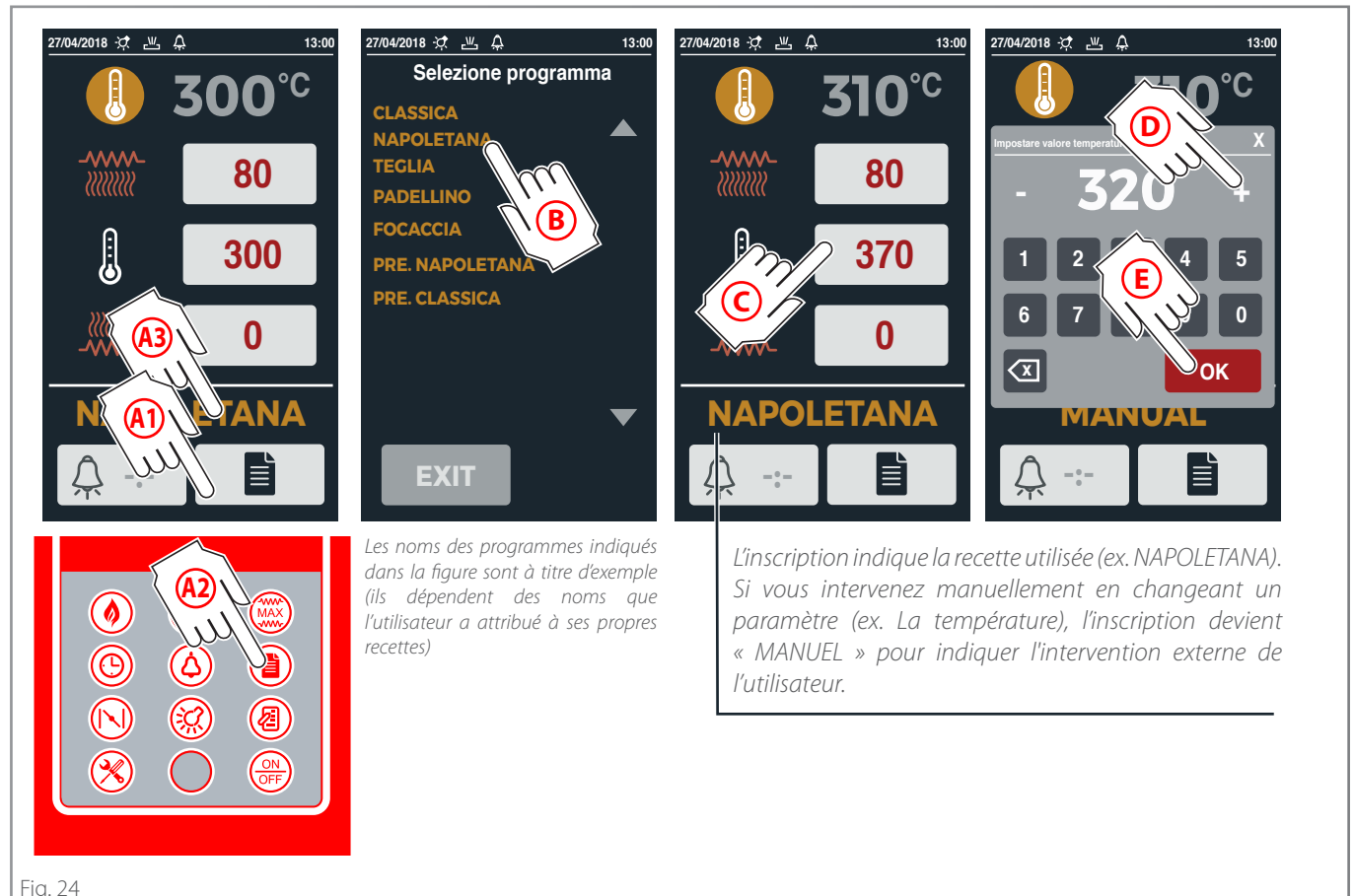


Fig. 24

Pourquoi sauvegarder un programme ?

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

Comment créer une recette

► Fig. 25

- (A) Pressez l'icône « Service » (avec le four en stand-by),
- (B) pressez l'icône « Gestion des programmes »,
- (C) pressez le nom d'un programme,
- (D) Réglez :
 - (D1) la **température de cuisson** (pressez le champ correspondant, un clavier alphanumérique s'ouvrira sur lequel il est possible de régler la valeur souhaitée ; confirmez avec « OK »).
 - (D2) (D3) la **puissance de la voûte** et celle de **sole** (pressez le champ correspondant, un clavier alphanumérique s'ouvrira sur lequel il est possible de régler la valeur souhaitée ;
 - (D4) 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 (voir ► Fig. 20).
- (E)...(H) pressez le nom « Program 01 » ; un clavier alphanumérique sur lequel taper le **nom à attribuer à la recette** (ex. NAPOLETANA) s'ouvrira ; confirmez par « OK »,
- (I) confirmez par « OK ».

Modifier une recette déjà en mémoire

S'il est ensuite nécessaire de modifier la recette mémorisée, par exemple pour changer la température, répétez la procédure décrite ci-dessus, en sélectionnant au point (C) la recette à modifier.

Les positions P00 et P01 sont réservées aux programmes ECO et MAX, il est donc conseillé de ne pas les utiliser pour mémoriser vos propres recettes.

La température en chambre, la puissance voûte et sole et le réglage du signal sonore sont programmés normalement (consultez ► Fig. 16 et Fig. 20)

À l'aide du clavier alphanumérique, il est facile d'attribuer un nom au programme : de cette manière, il sera facile de reconnaître la recette souhaitée

Le programme P01 a changé nom et paramètres en assumant ceux réglés par l'utilisateur

Fig. 25

Allumage programmé



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

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

Programmation d'un événement

► Fig. 26

- A** Pressez l'icône « Allumage programmé »,
- B** pressez le rectangle blanc
- C** réglez les données en choisissant :

les **jours** auxquels doit se manifester l'événement programmé
jour orange= un événement est prévu (allumage ou extinction programmé)
jour gris= aucun événement n'est prévu



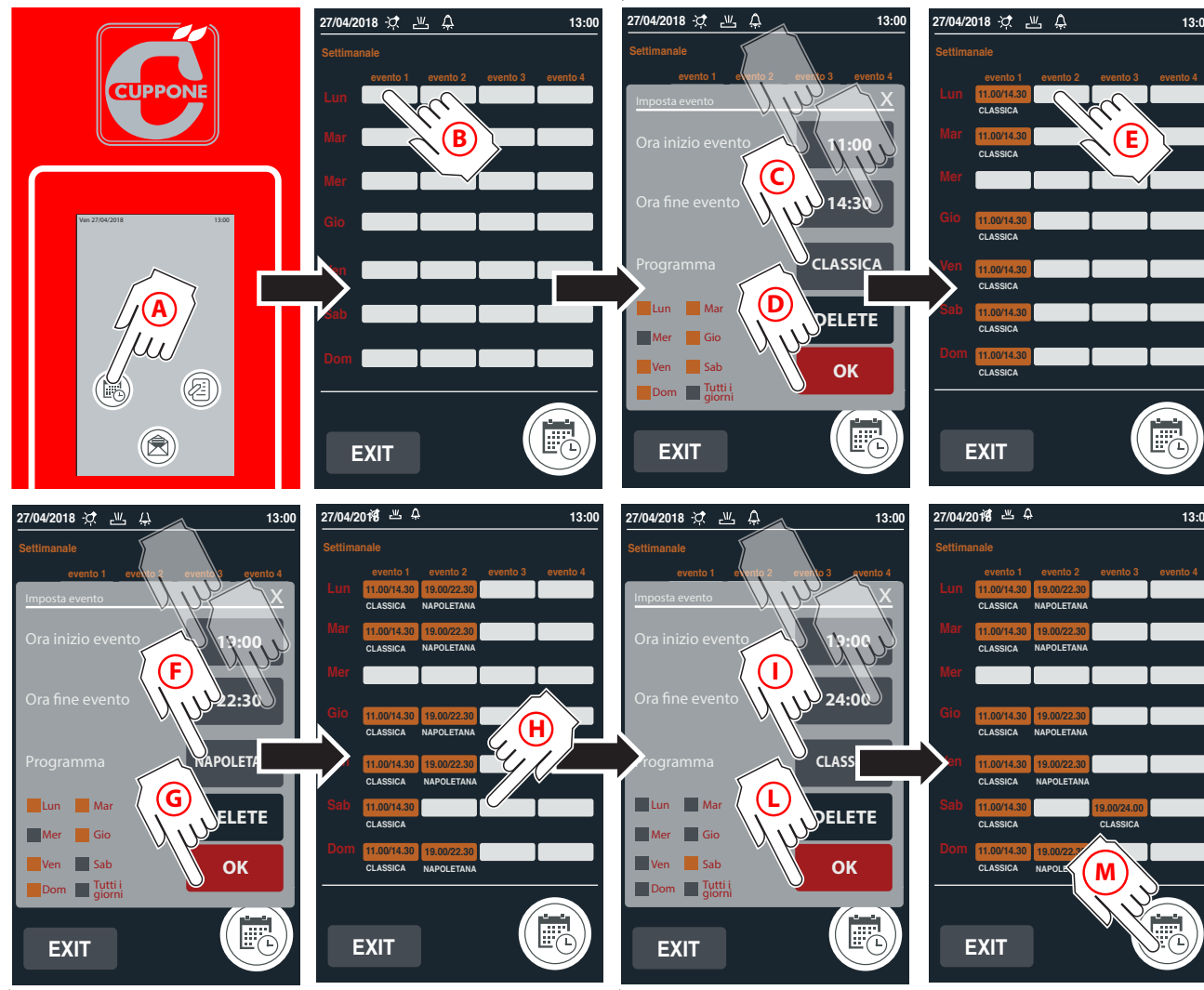
l'heure d'**allumage** du four

l'heure d'**extinction** du four

le **programme** avec lequel doit démarrer le four

- D** Confirmez les données saisies en appuyant sur « OK ».
- E**.....**L** Au besoin, programmez les événements suivants comme pour le premier.

Fig. 26



Événement 1 : le four s'allumera à 11h00 du matin et s'éteindra à 14h30 tous les jours sauf le mercredi, jour de fermeture du local, avec le programme « CLASSICA »

Événement 2 : le four s'allumera à 19h00 du soir et s'éteindra à 22h30 le lundi, mardi, jeudi, vendredi et dimanche avec le programme « NAPOLETANA ».

Événement 3 : le samedi, le four s'allumera à 19h00 du soir et s'éteindra à 24h00 avec le programme « CLASSICA ».

► Fig. 26

M À la fin des réglages, il est nécessaire de rendre la fonction vacances opérationnelle en pressant l'icône en bas à droite. Si celle-ci est :

blanche= la fonction hebdomadaire reste programmé mais **n'est pas activée** (allumage/extinction manuel de la part de l'utilisateur et non plus automatique)

orange= la fonction hebdomadaire est **activée** (allumage/extinction programmé en fonction des données programmées).



Fig. 27

► Fig. 27

Lorsqu'un allumage hebdomadaire programmé est activé, dans la page de STAND-BY sont indiqués l'heure et le programme du prochain démarrage automatique et l'icône devient orange.

Si vous pressez cette icône :

1 fois= vous revenez à la page de la programmation ; cela est utile pour visualiser tous les événements programmés ou, au besoin, pour les varier (point de **A** à **F**)

2 fois= l'icône devient blanche, la fonction hebdomadaire reste programmée mais **n'est pas activée** (allumage/extinction manuel de la part de l'utilisateur).

Comment annuler ou modifier un événement programmé ?

Pour **annuler** toute la programmation (allumage et extinction manuel de la part de l'utilisateur et non plus automatique), consultez la figure ► **Fig. 27** (x2)

Pour **modifier** un événement, consultez la figure ► **Fig. 27** (x1)

Pour **annuler** un événement, consultez la figure ► **Fig. 28**

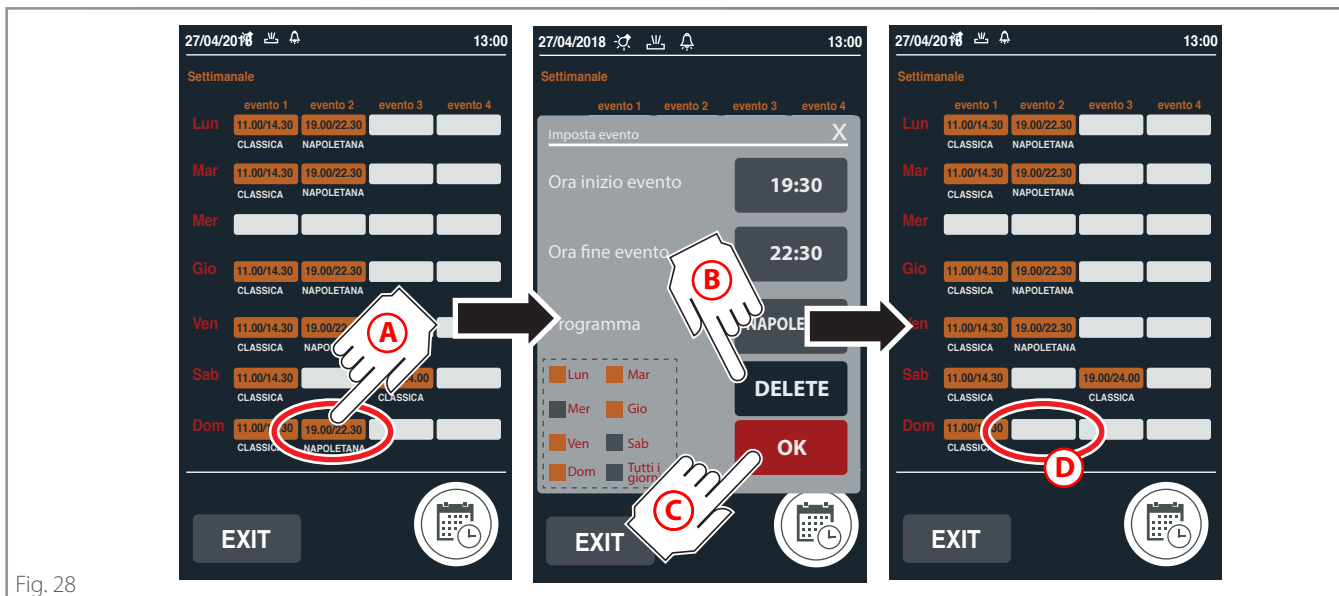



Fig. 28

Programmation Agenda

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

► Fig. 29

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

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

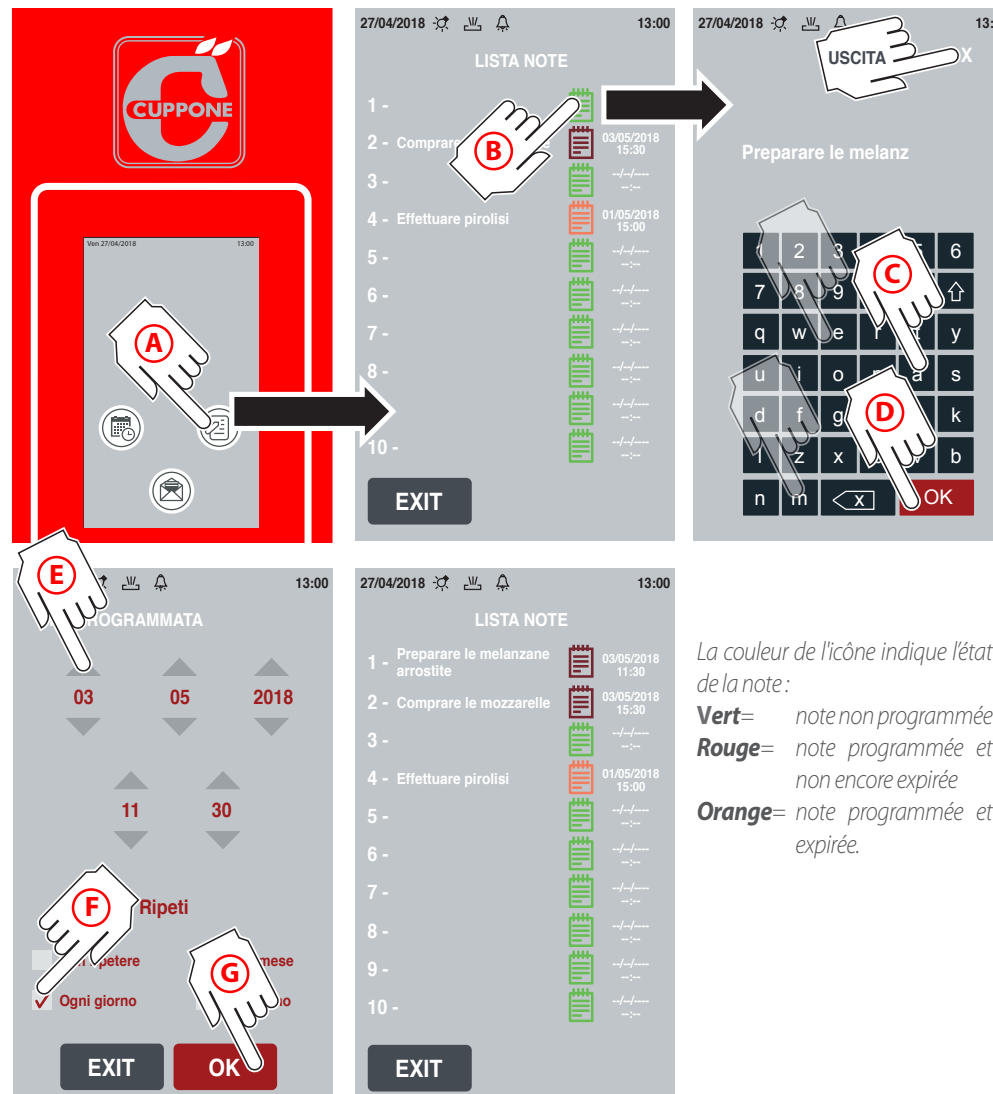
Lorsque le four est éteint, lors du redémarrage apparaîtront toutes les notes éventuellement expirées.

En sélectionnant une note déjà écrite, il est possible de la modifier ou de l'effacer au moyen des deux touches qui apparaîtront sur l'afficheur.

effacer la note
modifier la note



Fig. 29



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

Saisie du texte de la note

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

- Vert**= note non programmée
- Rouge**= note programmée et non encore expirée
- Orange**= note programmée et expirée.



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

Programmation Vacances

- La fonction, si activée :
- **interrompt la programmation d'allumage et d'extinction hebdomadaire** (page 22), si présente, jusqu'à la date et l'heure définies, sans devoir l'éliminer : cela est très utile si le local reste fermé pour vacances et donc le four ne doit pas s'allumer automatiquement durant cette période ;
 - **signale**, par un message, la tentative d'allumer le four manuellement avec la touche ON/OFF : cela évite des démarrages accidentels par exemple durant des opérations de nettoyage effectuées durant la période de fermeture.

► Fig. 30

- Pressez l'icône « Vacances »,
- pressez le rectangle blanc,
- réglez les données en choisissant :
 - la **date de fin** vacances (ex. 28/08/2018)
 - l'**heure de fin** vacances (ex.10h30).
- Confirmez les données saisies en appuyant sur « OK ».
- À la fin des réglages, il est nécessaire de rendre la fonction vacances opérationnelle en pressant l'icône en bas à droite. Si celle-ci est :
 - blanche**= la fonction vacances **n'est pas activée** mais reste programmée
 - orange**= la fonction vacances est **activée** (four en stand-by jusqu'à la date/heure programmée).

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

À partir de ce moment jusqu'à la date/heure programmée

(ex. Jusqu'à 10h30 du 28 août 2018) :

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

À 10h31 du 28 août 2018 la fonction se désactive automatiquement, la programmation hebdomadaire reprend, si présente, et l'allumage manuel du four est toujours autorisé.

Fig. 30



Comment annuler la fonction vacances ?

Il est possible de devoir annuler la fonction vacances, par exemple pour un retour anticipé des vacances.

La fonction peut être désactivée de deux modes différents :

MODE 1 :

- Presser l'icône orange,
- sortir en appuyant sur « EXIT ».

MODE 2 :

- Appuyez sur la touche « ON/OFF » : un avertissement signale que la fonction vacances est activée,
- Pressez la touche « OK ».

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

Réglages utilisateur

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

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

► Fig. 31

Pour accéder à la section « Réglages », pressez l'icône « Service ».

Date et heure

► Fig. 32

Dans cette section, il est possible de programmer la date et l'heure courante en appuyant sur les flèches.

Dans la partie inférieure de la page, il est possible de programmer le passage **automatique** à l'heure légale en choisissant la version Europe ou États-Unis.

- **Europe** : l'heure légale entre en vigueur le dernier dimanche de mars à 2h00, l'heure solaire entre en vigueur le dernier dimanche d'octobre à 3h00.

- **États-Unis** : l'heure légale entre en vigueur le deuxième dimanche de mars à 2h00, l'heure solaire entre en vigueur le premier dimanche d'octobre à 02h00.

 changement automatique vers. Europe

 changement automatique vers. U.S.A.

Au terme des programmations, confirmez avec « OK » ou annulez avec « EXIT ».

Fig. 31

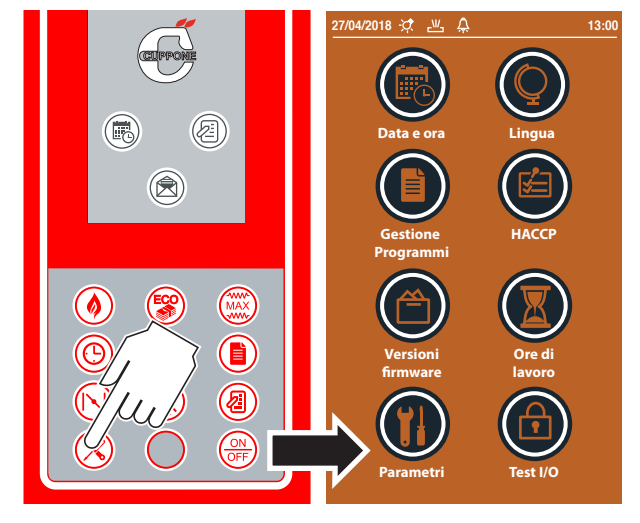


Fig. 32

Langue


► Fig. 33

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

Au terme de la programmation, confirmez avec « OK » ou annulez avec « EXIT ».

Gestion des programmes

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

 Voir la page [20](#)

HACCP

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

Versions firmware

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

Heures de travail

► Fig. 34

Dans cette section, vous pouvez connaître le nombre d'heures de fonctionnement du four : cela permet de comprendre s'il est utilisé de manière optimale pour garantir une productivité maximale.


Sur la même page sont indiquées les heures écoulées depuis le dernier entretien.


Paramètres / Test 0/1

Ces menus sont dédiés au Service, ils sont donc protégés par un mot de passe fourni uniquement par le Fabricant à des techniciens autorisés et qualifiés.




Mises en garde

 Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, il est nécessaire **de couper l'alimentation électrique** de l'appareil et de porter des instruments de protection personnelle appropriés (ex. gants, etc...). L'utilisateur doit effectuer uniquement les opérations d'entretien ordinaire ; pour l'entretien extraordinaire, contactez un Centre d'Assistance qui exige l'intervention d'un technique autorisé. La garantie du Fabricant s'annule en cas de dommages provoqués par un manque d'entretien ou un mauvais nettoyage (ex. utilisation de détergents inadapés).

 **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, raclours, brosses en acier, etc...) ;
- jets d'eau à vapeur ou haute pression.

 Pour s'assurer que l'appareil se trouve dans des conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, il est conseillé de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et un contrôle de la part d'un Centre d'Assistance. Gardez toujours libres et propres les fentes d'aération du compartiment électrique.



Nettoyage du four

Nettoyage des parties externes en acier

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

Nettoyage des vitres


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

Nettoyage de l'afficheur

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

Nettoyage du plan réfractaire


► Fig. 36

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

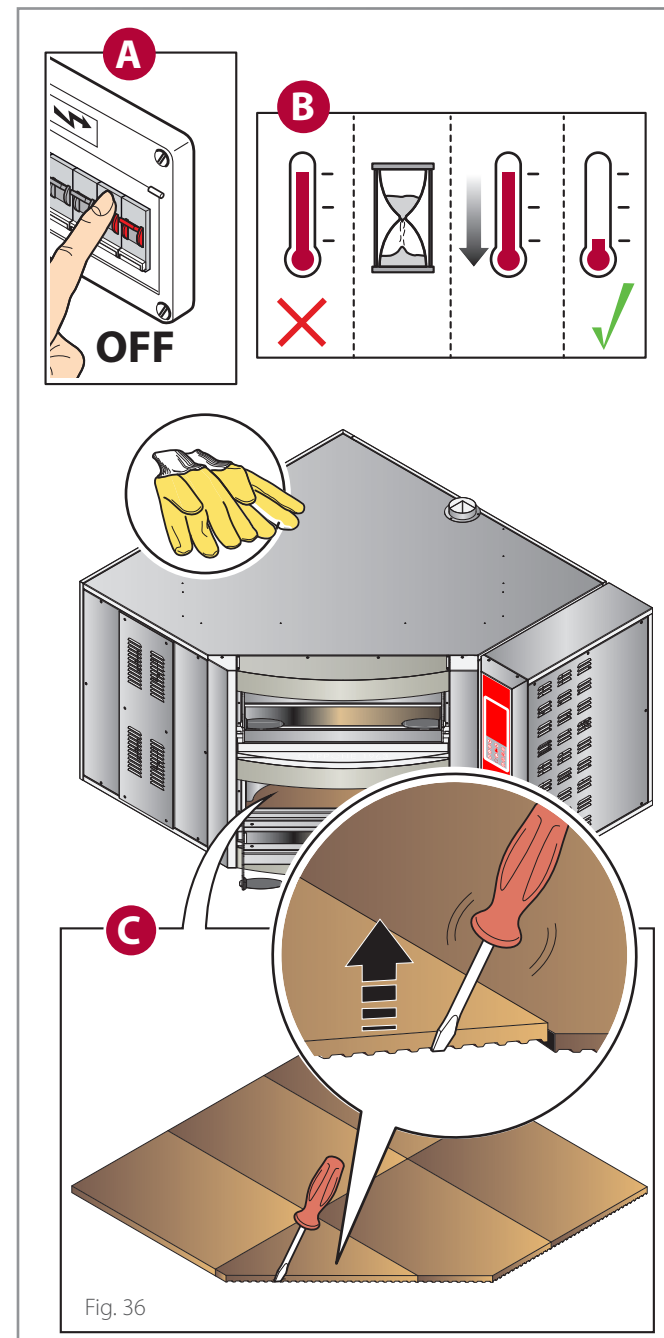
Éliminer les résidus alimentaires plus grossiers avec une brosse en fibres naturelles ; puis, si nécessaire, retirer les briques réfractaires du plan de cuisson comme indiqué sur la figure et aspirer les résidus carbonisés accumulés sous ces dernières, sur le fond du four, avec un aspirateur à cendres.

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

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


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

Si le nettoyage manuel n'est pas suffisant, utilisez la fonction PYROLYSE ► voir la page 29



Nettoyage 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.

Fours modèle CD ► Fig. 37

- A** Réglez la **température en chambre à 400°C - 752°F** en agissant sur les touches « + » ou « - » jusqu'à visualiser sur l'afficheur la valeur souhaitée (ex. 400°C - 752°F),
- B** En agissant sur les touches « MIN » et « MAX », réglez les deux **puissances voûte et sole sur MAX**,
- C** éteignez les lumières de la chambre de cuisson ;
- D** une fois la température atteinte, éteignez le four avec la touche ON/OFF et laissez-le refroidir avec la porte fermée ;
- E** avec le four froid, nettoyez la chambre en éliminant les résidus alimentaires cristallisés à l'aide d'une brosse en fibres naturelles, puis aspirez successivement avec un aspirateur à cendres ► **Fig. 39**

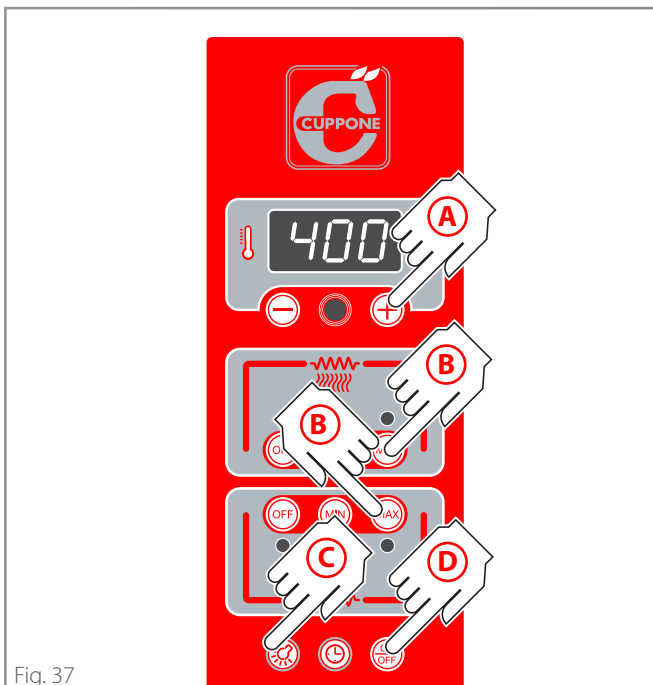


Fig. 37

Four modèle TS ► Fig. 38

- A** Pressez la touche ON/OFF **(11)** ;
- B** pressez la touche pyrolyse **(1)** ;
- C** confirmez en appuyant sur « OK » : le chauffage de la chambre du four démarre jusqu'à atteindre la température de 400°C - 752°F ; une fois atteinte, la fonction s'interrompt (pour bloquer la fonction à l'avance, pressez à nouveau la touche pyrolyse **(1)**) ;
- D** avec le four froid, nettoyez la chambre en éliminant les résidus alimentaires cristallisés à l'aide d'une brosse en fibres naturelles, puis aspirez successivement avec un aspirateur à cendres ► **Fig. 39**


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



Fig. 39

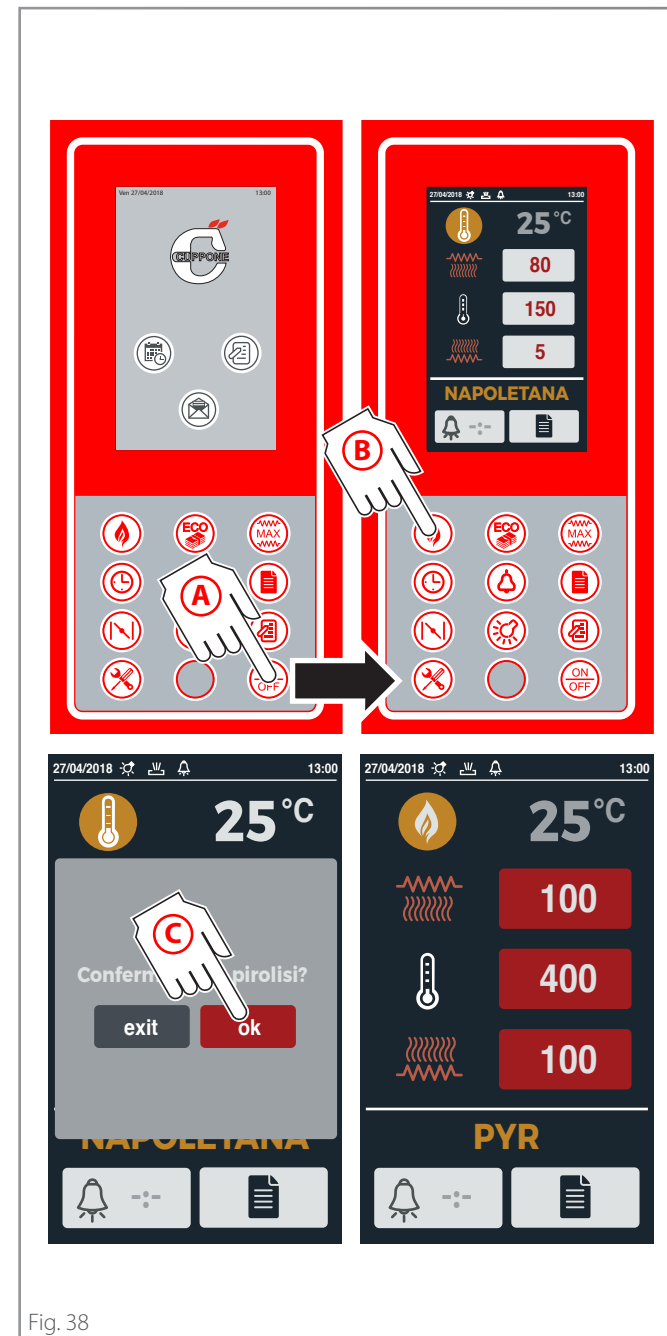


Fig. 38

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

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

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

Remplacement du verre de la porte

► Fig. 40

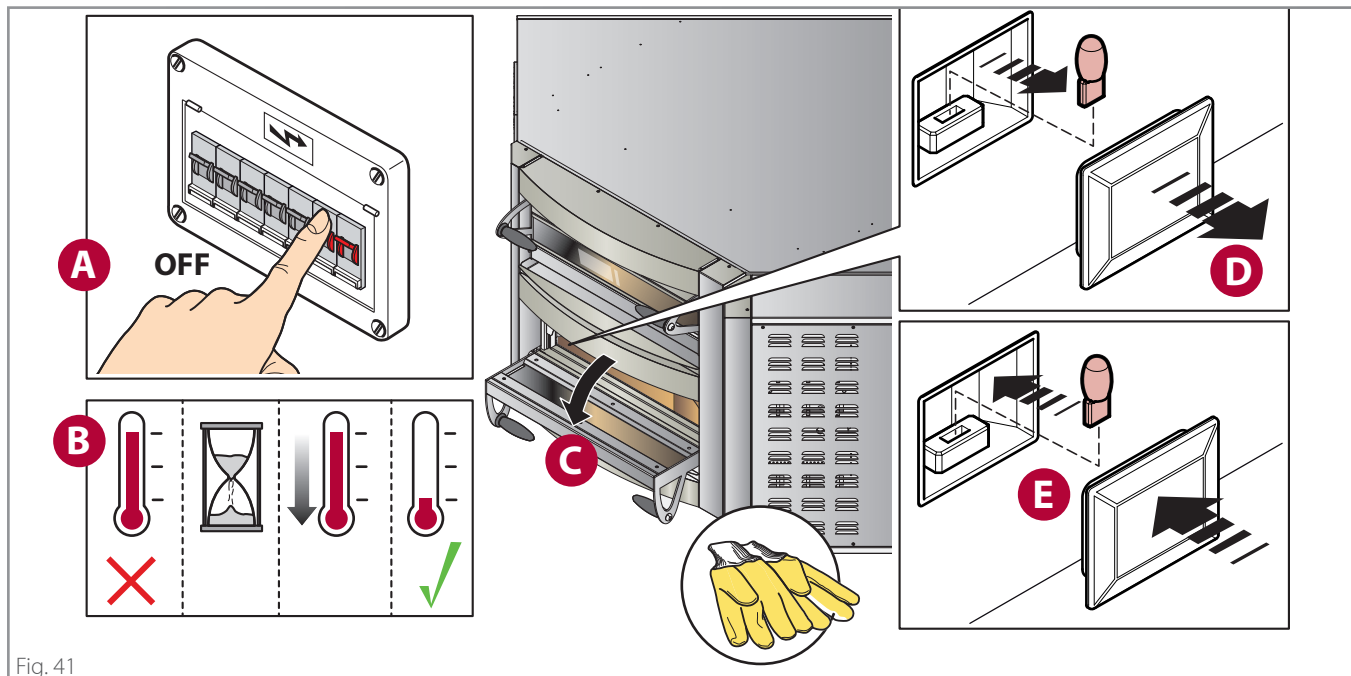
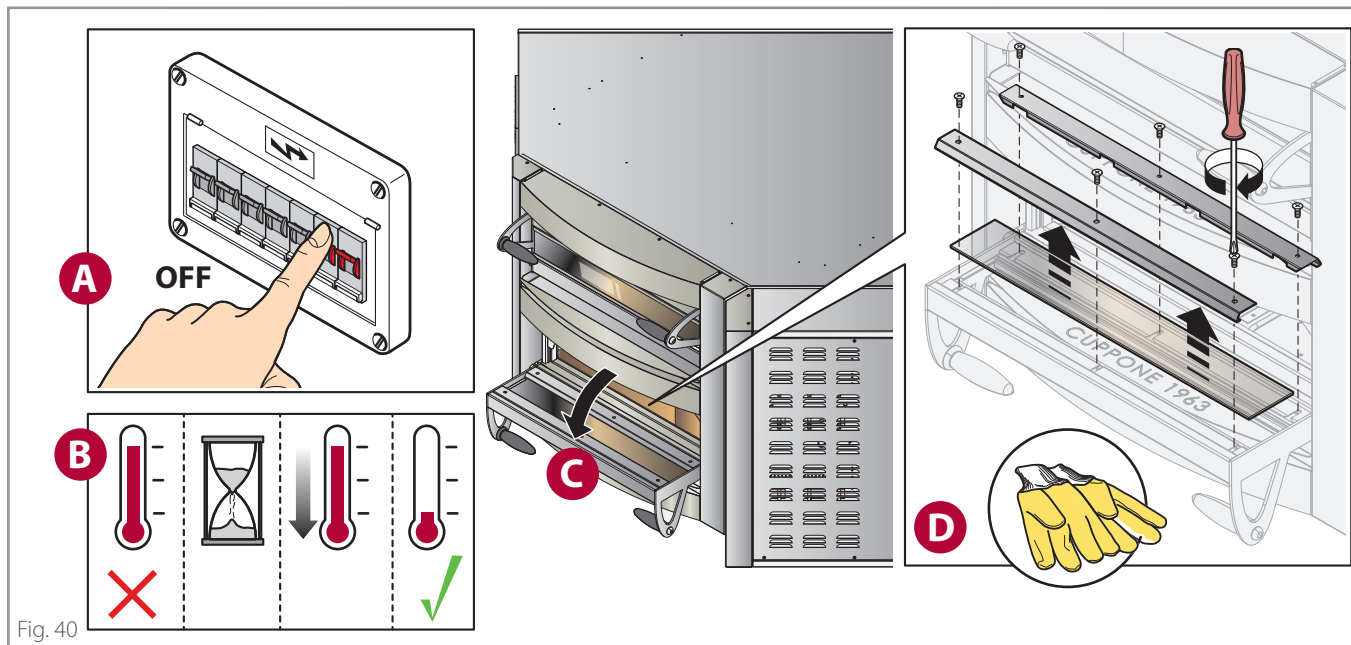
Remplacement de l'ampoule et du verre à l'intérieur

► Fig. 41

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.

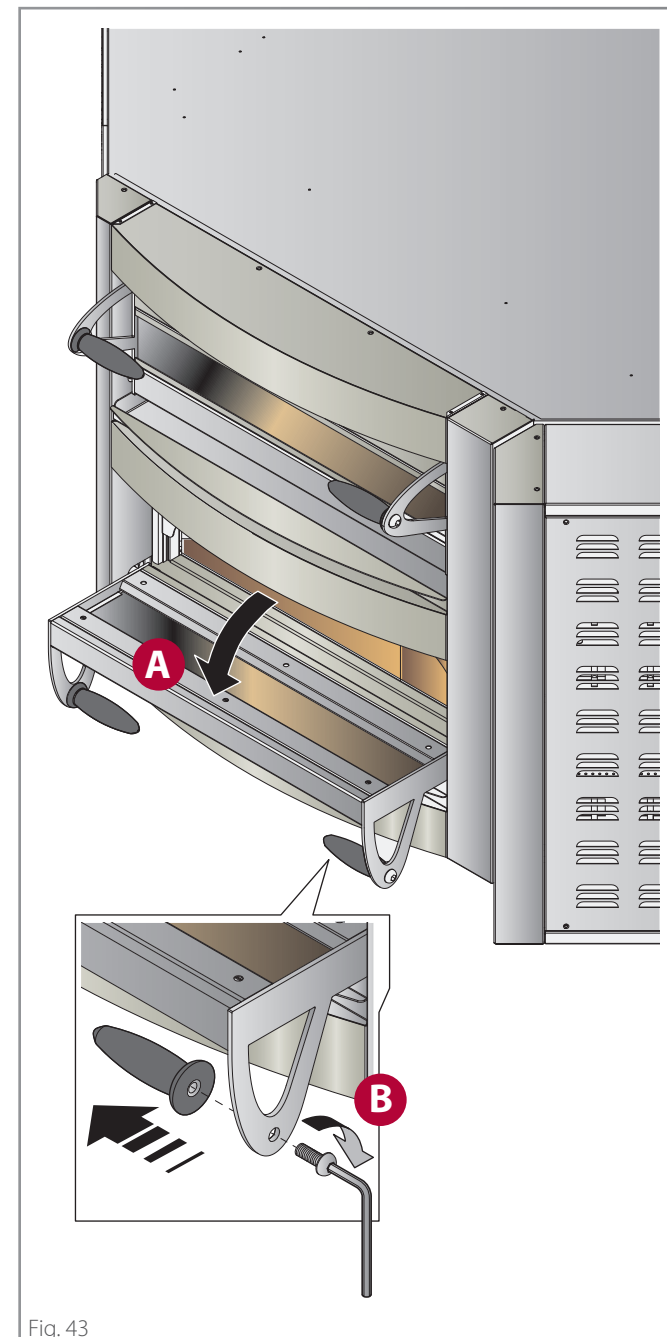
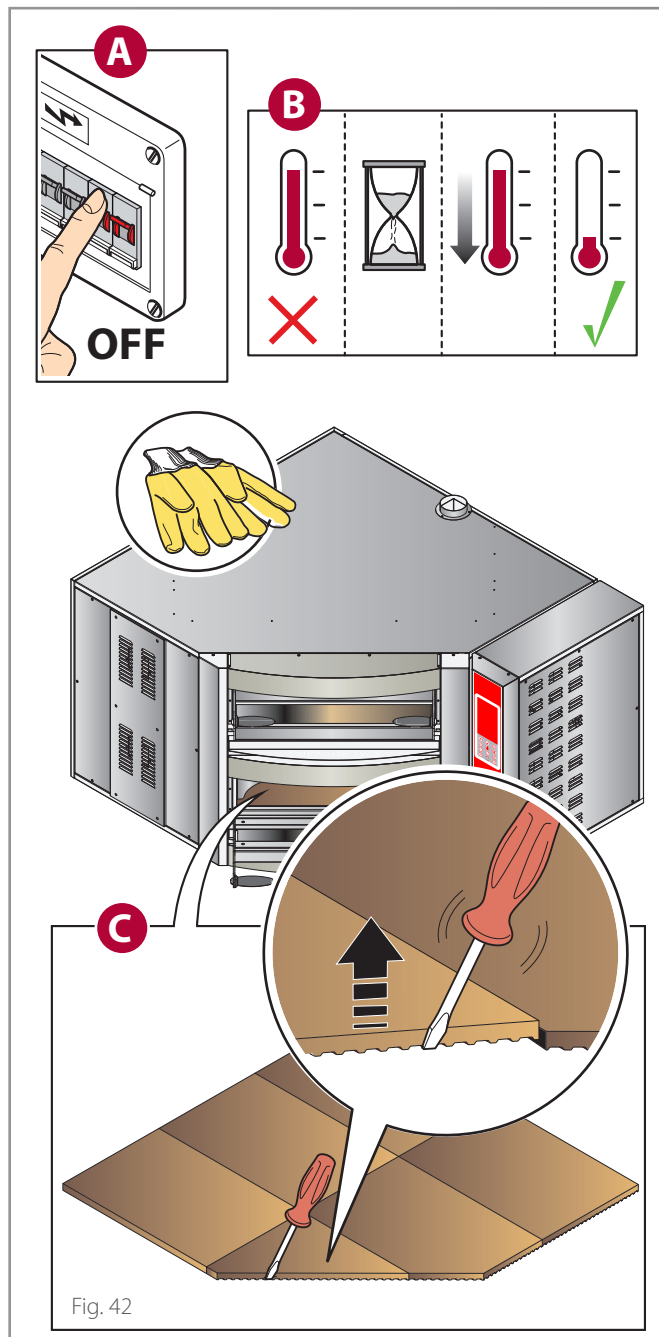


Remplacement du réfractaire

► Fig. 42

Remplacement de la poignée de la porte

► Fig. 43



Inutilisation de four pendant de longues périodes

Durant les périodes d'inactivité, coupez l'alimentation électrique. Protégez les parties externes en acier de l'appareil en passant un chiffon doux à peine imbibé d'huile de vaseline. Laissez la porte entrouverte de façon à garantir un échange d'air efficace.

Après avoir rétabli les alimentations, avant l'utilisation :

- effectuez un nettoyage minutieux de l'appareil et des accessoires ;
- branchez à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique ;
- faites contrôler l'appareil avant de le réutiliser.

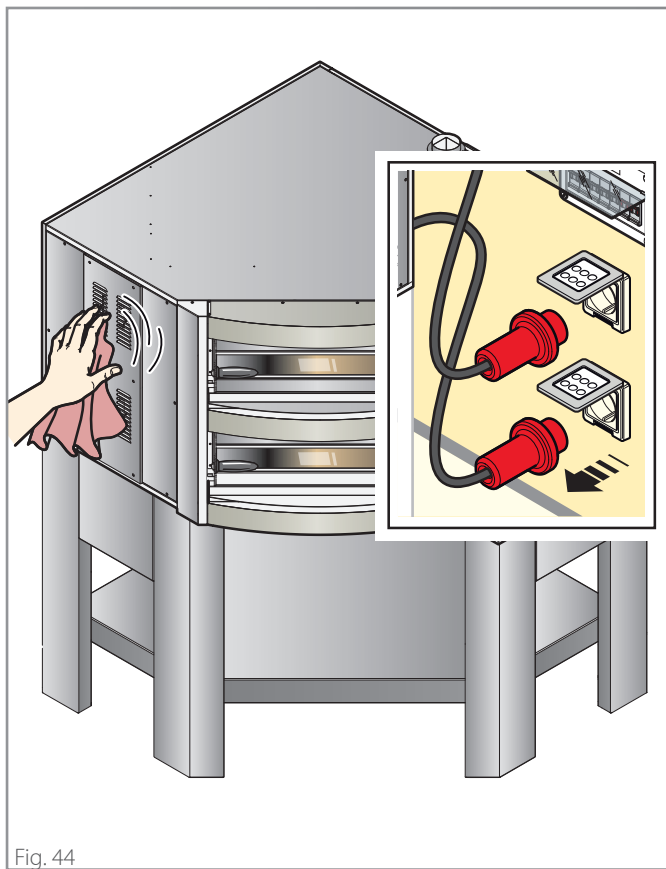


Fig. 44

Élimination en fin de vie utile



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

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

Élimination de l'appareil



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

Informations sur l'élimination en Italie

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

- aux Centres de tri (appelés aussi îles écologiques ou plateformes écologiques)
- au revendeur chez lequel le nouvel appareil sera acheté, et qui est tenu à reprendre l'ancien gratuitement (retrait « un contre un ») ;

Informations sur l'élimination dans des pays de l'union européenne

La Directive européenne sur les équipements DEEE a été mise en œuvre différemment par chaque pays, donc si vous souhaitez éliminer l'appareil, veuillez contacter les autorités locales ou le Revendeur pour demander la méthode d'élimination appropriée.

Élimination des cendres et des résidus alimentaires



Les cendres et les résidus alimentaires aspirés durant le nettoyage doivent être éliminés selon les réglementations en vigueur dans le Pays d'utilisation du four.

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

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

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

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

Conditions de garantie

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

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

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

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

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

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

Pièces de rechange

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

Législation en vigueur et clause multi-step

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

Que faire en cas de dysfonctionnements ?

- Essayez de consulter le tableau de cette page. Si aucune des solutions proposées ne permet de résoudre le problème, continuez la lecture de la procédure suivante.
- Contrôlez si des messages d'avertissement sont affichés.
- 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. 33.

- Appelez un Centre d'Assistance autorisé ou bien adressez-vous directement au Revendeur en communiquant les données du four. En attendant l'intervention de l'assistance technique, débranchez le four de l'alimentation électrique.

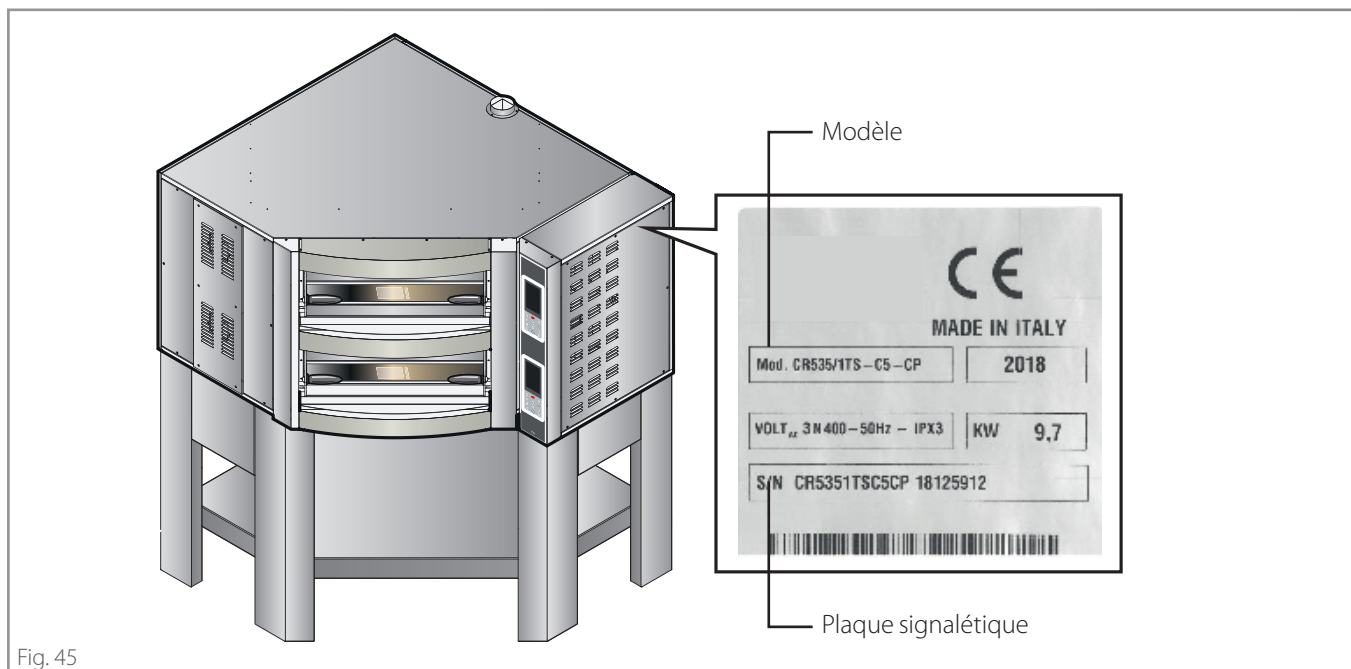




Fig. 45

| 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 s'allume mais ne démarre la cuisson | <ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez d'avoir correctement programmé les paramètres de cuisson. |  Réglage des paramètres de cuisson : consultez la page 7 |
| Le four ne cuit pas de façon uniforme | <ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez d'avoir correctement programmé les paramètres de cuisson. • En cas de fournées con complètes, variez la position des pizzas. | |
| Les premières pizzas cuites brûlent | <ul style="list-style-type: none"> • En préchauffage, le pourcentage (mod. TS) / réglage (mod. CD) de la SOLE a été programmé de manière trop élevée : les plans réfractaires, sans la présence des produits, se sont excessivement chauffés en brûlant les premières pizzas cuites. | |
| Produits peu dorés à la surface | <ul style="list-style-type: none"> • À l'arrière de la chambre de cuisson se trouvent des trous de sortie de vapeur qui doivent être ouverts ou fermés selon le type de produit à cuire : par exemple, s'ils ne sont pas ouverts, trop d'humidité peut être générée dans la chambre en empêchant aux rayons infrarouges des résistances supérieures de dorer la surface des produits. |  Ouverture/fermeture des trous de sortie de la vapeur : consultez la page 10 et 18 |
| Excès d'humidité sur la porte du four | <ul style="list-style-type: none"> • Les produits enfournés libèrent normalement l'humidité, si les trous de sortie de la vapeur ne sont pas correctement ouverts, cette vapeur ressort de la porte. | |