Donatello

HORNO

Manual de uso y mantenimiento

DN 435
DN 635
DN 635 L
DN 935

Preámbulo

Le felicitamos por elegir un producto diseñado y fabricado con tecnología de punta.

Antes de la entrega al cliente, el horno se revisa y prueba en los talleres del Fabricante.
La "hoja de verificación del proceso de producción" que se adjunta, garantiza que **cada** paso del proceso de producción, del ensamblaje al embalaje, ha sido controlado, desde el punto de vista de la funcionalidad y de la seguridad.

Antes de su uso, lea **atentamente** el contenido de este manual: contiene información importante sobre el uso del producto y las normas de seguridad.

Fundación

Nuestra empresa fue fundada en 1963 por voluntad de los hermanos Lorenzo, Luigi y Paolo Cuppone. Inmediatamente se especializó en la producción de hornos y equipos para la preparación y cocción de la pizza.
La continua investigación y experimentación de nuevos equipos, que siguen siendo el punto fuerte de nuestra empresa, nos ha llevado a inventar y patentar las máquinas y hornos que han revolucionado la forma de hacer la pizza.

Asistencia técnica

El Distribuidor puede resolver cualquier problema técnico relacionado con el uso y el mantenimiento.
No dude en contactarlo si tiene dudas.

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

Índice

Preámbulo 3
Fundación 3
Asistencia técnica 3

Advertencias de seguridad 4

Nociones preliminares 6
Conocer el horno 6
Preparar el horno para su uso 6
Algunos consejos indicativos... 7

Uso de los modelos CD 9
Conocer el panel de mandos 9
Asistente de usuario 10

Uso de los modelos D 13
Conocer el panel de mandos 13
Asistente de usuario 14
Creación - modificación de programas de cocción en modo permanente ... 16

Mantenimiento y limpieza 19
Advertencias 19
Limpieza del horno 19
Reemplazo de componentes 21
Inutilización del horno durante largos periodos de tiempo ... 23
Eliminación al final de la vida útil 23
Eliminación de cenizas y residuos de alimentos 23

Garantía 24

Algo no funciona... 25
Qué hacer en caso de mal funcionamiento 25

- Antes de utilizar y mantener el equipo, lea atentamente este manual y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas por parte de los distintos operadores.
- Además, el manual debe acompañar siempre al producto durante toda su vida útil, incluso si se vende.
- Antes de llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento, desconecte el equipo de la fuente de alimentación.
- Las intervenciones, cambios o modificaciones no expresamente autorizados que no respeten las indicaciones de este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anulan la garantía.
- Un uso o un mantenimiento distintos de los indicados en el manual pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales.
- La placa del número de serie proporciona información técnica importante. Son indispensables en caso de que se solicite el mantenimiento o la reparación del equipo, por lo que se recomienda no retirarla, dañarla ni modificarla.
- Algunas partes del equipo pueden alcanzar altas temperaturas. Es aconsejable tener cuidado de no presionar las superficies y no acercarse a materiales que puedan ser inflamables o sensibles al calor.
- No coloque ningún objeto, especialmente objetos hechos de material sensible al calor, encima del horno.
- Estos equipos están destinados a su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua y en masa de alimentos. Un uso diferente del indicado se considera inapropiado, potencialmente peligroso para personas y animales y podría dañar irreparablemente el equipo. El uso incorrecto del equipo anulará la garantía.
- El equipo podrá ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se hallen disminuidas o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, siempre que estén bajo supervisión y se les haya instruido sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el equipo. Las tareas de limpieza y mantenimiento corresponden al usuario y no deberán ser realizadas por niños sin supervisión. Para limpiar el equipo, cualquiera de sus componentes o accesorios y la subestructura NO USE:
  - detergentes abrasivos o en polvo, agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico, muriático o sulfúrico, sosa cáustica, etc...).
  - utensilios abrasivos o en punta (por ejemplo, esponjas abrasivas, rascadores, cepillos de acero, etc...);
  - chorros de agua a vapor o a presión.
- El personal que utiliza el equipo debe ser formado profesionalmente y periódicamente en su uso y en las normas de seguridad y prevención de accidentes.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el equipo o partes del mismo.
- Siempre use herramientas resistentes al calor (por ejemplo, DE acero). Los utensilios de cocina en plástico o similares no pueden soportar altas temperaturas en el horno.
- Controle periódicamente la eficiencia de los conductos de evacuación de humos. No obstruir el conducto por ningún motivo.
- PELIGRO DE INCENDIO: deje el área alrededor del equipo libre y limpia de combustibles. No guarde materiales inflamables cerca de este equipo.
- ATENCIÓN: ¡PELIGRO DE EXPLOSIÓN! Está prohibido usar el horno en atmósferas potencialmente explosivas.
- ATENCIÓN: siempre apague el interruptor eléctrico principal al final del uso del equipo, especialmente durante las operaciones de limpieza o en caso de inactividad prolongada.
- Si observa alguna anomalía (por ejemplo, un cable de alimentación dañado, etc.), un mal funcionamiento o avería, no use el equipo y contacte un centro de servicio autorizado por el Fabricante. Solicite repuestos originales, de lo contrario, la garantía quedará anulada.
- Coloque los números de teléfono de emergencia en un lugar visible.
- ATENCIÓN: está prohibido introducir líquidos sólidos o inflamables, por ejemplo, alcohol, en la cámara de cocción durante el funcionamiento.
- Supervise el equipo durante su funcionamiento, ¡no deje alimentos en el horno sin una funda!
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime al Fabricante de toda responsabilidad.
- Se recomienda llevar el equipo a un Centro de Asistencia Autorizado para su control, al menos una vez al año.

Símbolos utilizados en el manual y en las etiquetas aplicadas a la máquina

Indica que se requiere precaución al realizar una operación descrita en un párrafo que lleva este símbolo. El símbolo también indica que se requiere la máxima conciencia del operador para evitar consecuencias no deseadas o peligrosas.

Referencia a otro capítulo en el que el tema se trata con más detalle.

Consejo del Fabricante

Indica que las superficies marcadas con este símbolo pueden estar calientes y, por lo tanto, deben tocarse con cuidado

Tensión peligrosa

El símbolo identifica los terminales que, conectados entre sí, llevan las diversas partes de un equipo o sistema al mismo potencial (no necesariamente el potencial de tierra)

Indica que el párrafo marcado con este símbolo debe leerse cuidadosamente antes de instalar, usar y realizar el mantenimiento del equipo

La empresa declina cualquier responsabilidad por cualquier error de impresión o transcripción, y se reserva el derecho de aportar cualquier modificación que considere conveniente sin aviso previo.
Se prohíbe la reproducción parcial sin el consentimiento del Fabricante. Las medidas especificadas son indicativas y no vinculantes.
El idioma de redacción original es el italiano: el Fabricante declina cualquier responsabilidad por posibles errores de traducción o interpretación o de impresión.

Conocer el horno

Fig.1.

Su horno sólo se puede utilizar para la cocción de pizzas o productos similares, como pan o focaccia, y para asar verduras.
Sus partes principales son:

1 Chimenea para la ventilación de humos de cocción
2 Cámara de cocción de acero inoxidable
3 Fachada de acero inoxidable
4 Válvula de liberación de vapores de cámara
5 Plano de cocción de ladrillo refractario
6 Pantalla de control
7 Entrada del cable de alimentación
8 Ranuras de ventilación en el compartimiento eléctrico: manténgalas libres y limpias.

La temperatura en la cámara es controlada por tarjetas que encienden y apagan las resistencias para mantener constante el valor de temperatura ajustado.
El horno puede manejar las potencias por separado:

- de la solera (parte inferior de la cámara del horno);
- del techo (parte superior de la cámara del horno).

Preparar el horno para su uso

Limpie a fondo el horno y los accesorios, tanto externa como internamente, siguiendo escrupulosamente las instrucciones en el capítulo dedicado.

Mantenimiento y limpieza - *pág* **19**.

En el primer uso, se recomienda ajustar la temperatura a un valor de **150°C - 302 °F**, para el modelo "**D**" porcentaje en el techo 80% solera 20%, para el modelo "**CD**" ajustar Máx en el techo y Mín en la solera, durante al menos, **8 horas, sin introducir alimentos en su interior**. Durante todo este tiempo, se recomienda mantener abierta la válvula de ventilación. Si la campana está presente, recomendamos mantenerla encendida. En esta primera fase, el horno, debido a la evaporación de la humedad de los materiales aislantes, producirá humos y olores desagradables que desaparecerán gradualmente en los siguientes ciclos operativos.
Para encender el horno y ajustar sus parámetros, consulte:

Uso de los modelos CD - *pág.* **9**
Uso de los modelos DD - *pág.* **13**

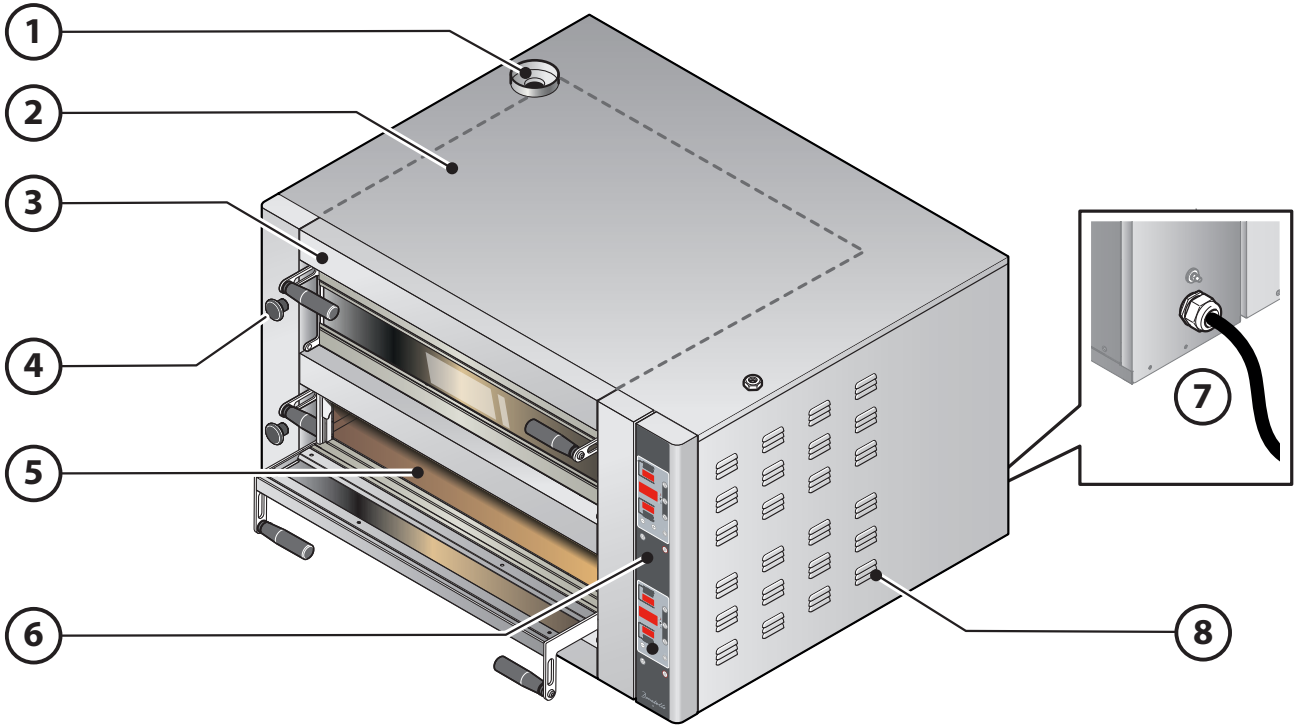


Fig.1.

El primer día de uso se considera como "rodaje" del horno: durante todo este tiempo, las superficies refractarias y el aislamiento siguen liberando humedad hasta el secado completo.

Algunas partes del equipo pueden alcanzar altas temperaturas. Se debe tener cuidado de no tocar superficies ni materiales que puedan ser inflamables o sensibles al calor.
No coloque ningún objeto, especialmente objetos hechos de material sensible al calor, encima del horno.
Tenga cuidado y use equipo de protección personal (por ejemplo, guantes) durante la introducción y extracción de alimentos en la cámara de cocción.

Algunos consejos indicativos...

- Antes de comenzar la cocción, siempre precaliente el horno, es esencial para el éxito de los productos. El precalentamiento del horno **debe durar al menos una hora,** por lo que siempre es preferible utilizar la función de encendido programado para que, cuando se abra el sitio, el horno ya esté caliente y listo para cocer el alimento deseado.

Encendido programado mod. CD: pág. 10
Encendido programado mod. D - pág. 14

- Durante el trabajo, mantenga limpias las superficies refractarias con un cepillo de cerdas duras.
- Al cambiar de un tipo de pizza a otro, espere el tiempo necesario para que el horno se estabilice.
- Considere un avance en el ajuste de los parámetros de cocción de acuerdo al aumento y/o disminución de la carga de trabajo.
- Un exceso de harina introducido en la cámara de cocción puede generar humo, olor y dar a la pizza un sabor desagradable.
- Limpie el horno al final del servicio.

¿Qué es Pizzaform?

Pizzaform es una patente del Fabricante. Es una prensa especial, producida en cinco modelos, para formar discos de masa de pizza de hasta Ø52 cm [Ø20.47 in.].

Sus características principales son:

- *alta producción horaria de hasta 400 pizzas por hora sin necesidad de mano de obra especializada;*
- *perfecta uniformidad de forma y grosor del disco de masa sin renunciar al borde tradicional, obtenido gracias a la forma especial de las placas cromadas;*
- *posibilidad de variar fácilmente el grosor de los discos de masa.*

Fig.2.

En los hornos, los productos se cocinan gracias a la acción combinada de:

- **irradiación**: el calor y los rayos infrarrojos producidos por las resistencias superiores hacen que los productos sean crujientes y dorados
  ▶ este parámetro está controlado por el porcentaje (mod. D) / ajuste (mod. CD) del TECHO.
- **convección**: el aire caliente que circula en la cámara cocina el producto de manera uniforme
  ▶ este parámetro es controlado por el ajuste de temperatura en la cámara
- **conducción**: las resistencias inferiores calientan las superficies refractarias sobre las que se colocan los productos
  ▶ este parámetro está controlado por el porcentaje (mod. D) / ajuste (mod. CD) de la SOLERA.

Resultados de cocción insatisfactorios

Si los resultados de cocción no cumplen con las expectativas, intente verificar estas causas:

- **parámetros incorrectos del horno**:
  - temperatura en la cámara demasiado alta o demasiado baja
  - porcentajes/ajustes de la SOLERA o del TECHO demasiado altas o demasiado bajas
- **precalentamiento incorrecto**:
  - el precalentamiento es esencial para obtener resultados óptimos desde la primera pizza
  - en precalentamiento, el porcentaje (mod. D) / ajuste (mod. CD) de la SOLERA se ha puesto demasiado alto: las superficies refractarias, sin la presencia de los productos, se han calentado demasiado, quemando las primeras pizzas cocidas.
- **uso incorrecto de la válvula de ventilación de vapor:**
  - en la parte posterior de la cámara de cocción hay ranuras de salida de vapor que se pueden **abrir/cerrar** a través de la válvula "**A**" según el tipo de producto a cocer: por ejemplo, si la válvula de ventilación de humo permanece cerrada, podría generarse demasiada humedad en la cámara, evitando que los rayos infrarrojos de las resistencias superiores doren la superficie de los productos.

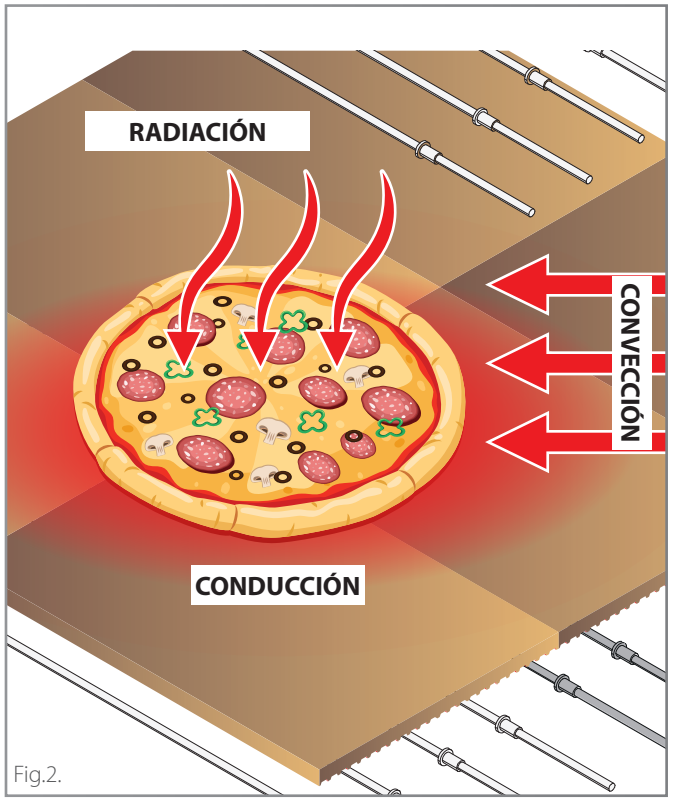


Fig.2.

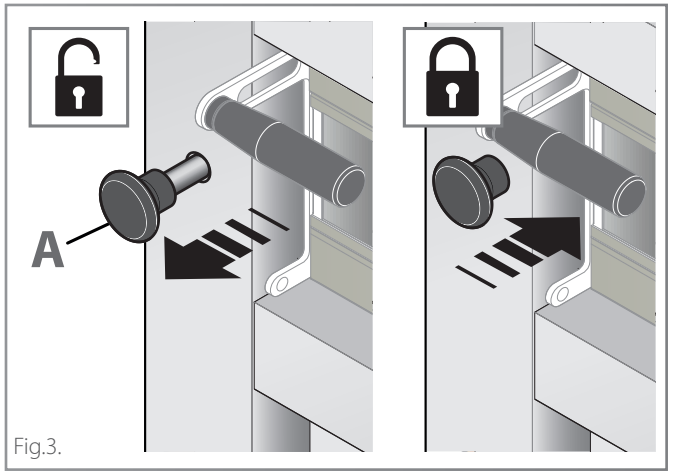
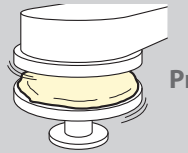
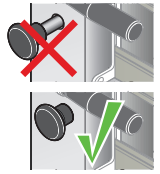
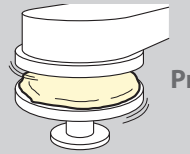
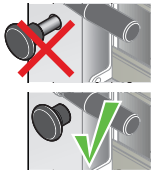


Fig.3.

Tablas de cocción

Los parámetros que se muestran en las tablas se deben considerar indicativos, ya que pueden variar según la temperatura de los locales donde se instale el horno y el tipo de masa que se va a cocer (por ejemplo, tipo de harina, hidratación, etc.).

CONTROL D		Preparación a mano				 Preparación con Pizzaform				Precalentamiento para ambos tipos (preparación a mano o con Pizzaform)
TIPO		COCCIÓN				COCCIÓN				
		TIEMPO	TEMP.	% TECHO	% SOLERA	TIEMPO	TEMP.	% TECHO	% SOLERA	
CLÁSICA		3 min	320°C - 608°F	85%	5%	3 min	290°C - 554°F	85%	0%	tiempo: 1 hora (puede variar de acuerdo con el % establecido) temperatura / %: igual que el tipo de pizza a cocer Durante el precalentamiento, la válvula de ventilación de vapor debe permanecer **cerrada** para evitar que las resistencias permanezcan encendidas durante demasiado tiempo y sobrecalentar las placas refractarias, haciendo que las primeras pizzas de quemen. 
SARTÉN		3 - 4 min	320°C - 608°F	40%	100%	3 - 4 min	/	/	/	
NAPOLITANA		1 - 2 min	370°C - 698°F	80%	0%	1 - 2 min	/	/	/	
BANDEJA		7 - 8 min	280°C - 536°F	30%	100%	7 - 8 min	/	/	/	
CUCHARA	PRECOCCIÓN	5 min	270°C - 518°F	40%	60%	5 min	/	/	/	
CUCHARA	ACABADO	3 min	270°C - 518°F	40%	60%	3 min	/	/	/	

CONTROL CD		Preparación a mano				 Preparación con Pizzaform				Precalentamiento para ambos tipos (preparación a mano o con Pizzaform)
TIPO		COCCIÓN				COCCIÓN				
		TIEMPO	TEMP.	TECHO	SOLERA	TIEMPO	TEMP.	TECHO	SOLERA	
CLÁSICA		3 min	320°C - 608°F	MÁX	OFF/MÍN	3 min	290°C - 554°F	MÁX	OFF	tiempo: 1 hora (puede variar de acuerdo con la selección establecida) temperatura / selección: iguales que el tipo de pizza a cocer Durante el precalentamiento, la válvula de ventilación de vapor debe permanecer **cerrada** para evitar que las resistencias permanezcan encendidas durante demasiado tiempo y sobrecalentar las placas refractarias, haciendo que las primeras pizzas de quemen. 
SARTÉN		3 - 4 min	320°C - 608°F	MIN	MÁX	3 - 4 min	/	/	/	
NAPOLITANA		1 - 2 min	370°C - 698°F	MÁX	OFF	1 - 2 min	/	/	/	
BANDEJA		7 - 8 min	280°C - 536°F	MIN	MÁX	7 - 8 min	/	/	/	
CUCHARA	PRECOCCIÓN	5 min	270°C - 518°F	MIN	MÁX	5 min	/	/	/	
CUCHARA	ACABADO	3 min	270°C - 518°F	MIN	MÁX	3 min	/	/	/	

Índice de los modelos CD

Conocer el panel de mandos 9
Asistente de usuario 10
A - Encender el horno 10
Encendido manual 10
Encendido programado 10
B - Ajustar el precalentamiento 10
C - Activar una señal de fin de cocción (zumbador) 11
D - Iniciar la cocción 12
E - Encender la luz (opcional) 12
F - Apertura y cierre de la válvula de ventilación de vapor de la cámara 12
G - Apagar el horno 12

Conocer el panel de mandos ▶ Fig.4.

1 **Pantalla principal**
Ver alternativamente:
- la temperatura actual de la cámara
- la temperatura establecida
- el tiempo de intervención de la señal acústica al final de la cocción
- el tiempo de cuenta atrás (tiempo restante hasta que se enciende el horno en caso de que se utilice el encendido programado)

2 **Teclas + y -**
Permiten aumentar o disminuir:
- los valores de temperatura en la cámara,
- el tiempo de intervención de la señal acústica al final de la cocción
- el tiempo de cuenta atrás (tiempo restante hasta que se enciende el horno en caso de que se utilice el encendido programado)

3 **LED resistencias**: con el horno encendido, si el led está encendido indica que las resistencias están calentando; con el horno apagado, si el led parpadea indica una cuenta atrás (encendido programado activo)

4 **Control potencia techo**
Permite controlar la potencia de las resistencias del techo al ofrecer tres ajustes:
- apagado (OFF)
- mínimo (MÍN = 33%)
- máximo (MÁX = 100%)

4A **LED techo:** muestran la selección realizada

5 **Control otencia solera**
Permite controlar la potencia de las resistencias de la solera al ofrecer tres ajustes:
- apagado (OFF),
- mínimo (MÍN = 33%)
- máximo (MÁX = 100%)

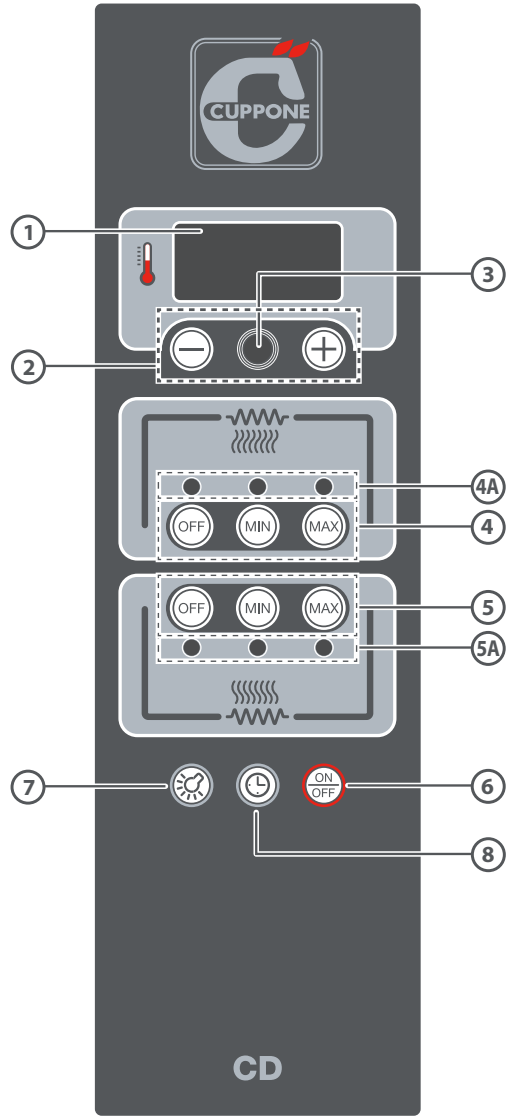
5A **LED solera:** muestran la selección realizada

6 **Interruptor ON/OFF**
Enciende y apaga la pantalla

7 **Botón luz**
Enciende y apaga la luz dentro de la cámara de cocción

8 **Botón reloj**
Cuando el horno está encendido: activa una señal acústica al final de la cocción
Cuando el horno está apagado: ajusta el encendido programado

MODELO **CD**



El panel de mandos debe usarse solo con los dedos secos y limpios.
La presión continua y prolongada de las teclas "+" y "-" aumenta o disminuye el valor más rápido.

Fig.4.

Asistente de usuario

El horno se puede encender de forma:

- **manual**: encendiendo el horno cuando si usa ▶ es necesario esperar al menos una hora para que el horno se precaliente para obtener la temperatura de uso correcta.
  Consultar el ▶ cap. "**Encendido manual**" en la pág. **10** y ▶ **Fig.5.**

- **programada**: ajustando las horas faltantes para el futuro encendido ▶ el horno se encenderá automáticamente.
  Consultar el ▶ cap. "**Encendido programado**" en la pág. **10** y ▶ **Fig.6.**

- **automática**: por medio de un reloj o SMS (con módulos externos no suministrados por el Fabricante).

A - Encender el horno

Encendido manual

▶ **Fig.5.**

Al presionar el botón **ON/OFF** la pantalla se enciende y muestra la temperatura actual de la cámara de cocción (por ejemplo, 25 °C - 77 °F).

Encendido programado

La función de encendido programada es muy útil porque cuando se abre el local, el horno ya está caliente y listo para cocer los alimentos deseados.

▶ **Fig.6.**

(1) **Con el horno apagado**, presionar el botón **reloj**;

(2) la pantalla mostrará **el tiempo que falta para el encendido**: si se desea cambiar este tiempo, utilizar los botones "**+**" o "**-**" hasta que la pantalla muestre el tiempo deseado (límite máximo 99.5 es decir, 99 horas y 50 minutos).

Después del ajuste, comienza la cuenta regresiva, al final del cual el horno se encenderá automáticamente con los parámetros de temperatura y potencia utilizados **en la última operación de cocción**.

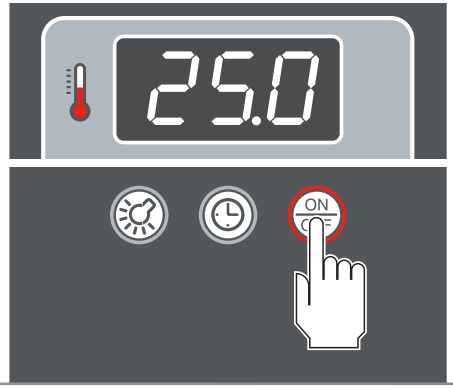


Fig.5.

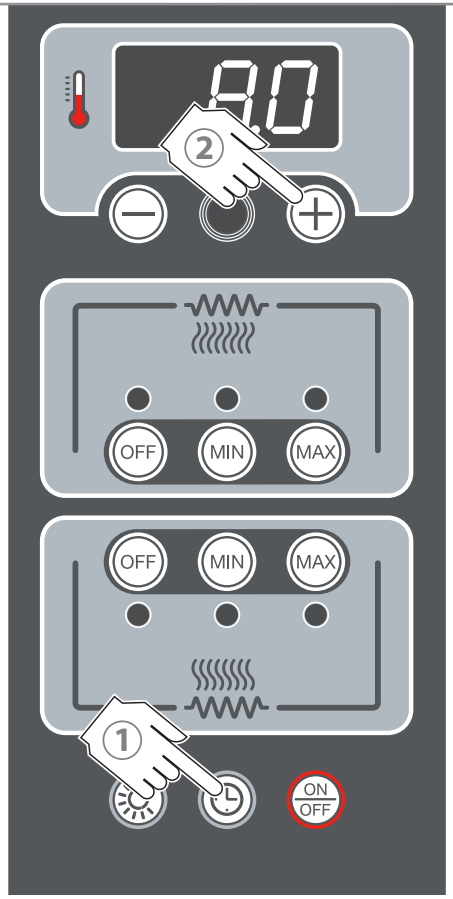


Fig.6.

Si se desea cambiarlos:

- salir del encendido programado presionando el botón reloj **reloj;**
- encender el horno con el botón **ON/OFF**,
- ajustar una cocción con los parámetros deseados: (▶ **Fig.7.** - **Fig.8.**)
- apagar el horno con el botón **ON/OFF**
- ajustar el encendido programado como se explicó anteriormente.

Para salir de la función y eliminar el encendido programado, presionar de nuevo el botón "reloj".

B - Ajustar el precalentamiento

El precalentamiento debe tener los mismos parámetros de cocción que la receta que se utilizará (consultar la tabla en la pág. **8**, indicaciones de precalentamiento). Debe llevarse a cabo sin productos en la cámara de cocción y el horno tarda aproximadamente una hora en estar listo para cocer.

▶ **Fig.7.**

Ajuste la **temperatura de precalentamiento** mediante los botones "+" o "-" hasta mostrar en la pantalla el valor deseado.

▶ **Fig.8.**

Ajuste la **potencia del techo** y de la **solera** mediante los botones indicados en la figura.

Después de configurar estos tres parámetros, el horno comienza a calentarse inmediatamente.

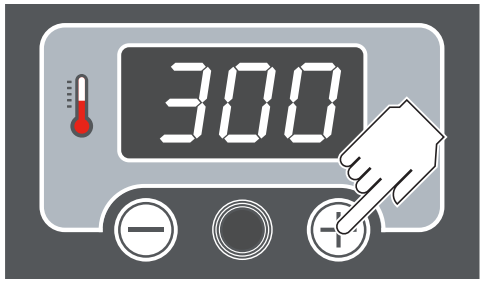


Fig.7.

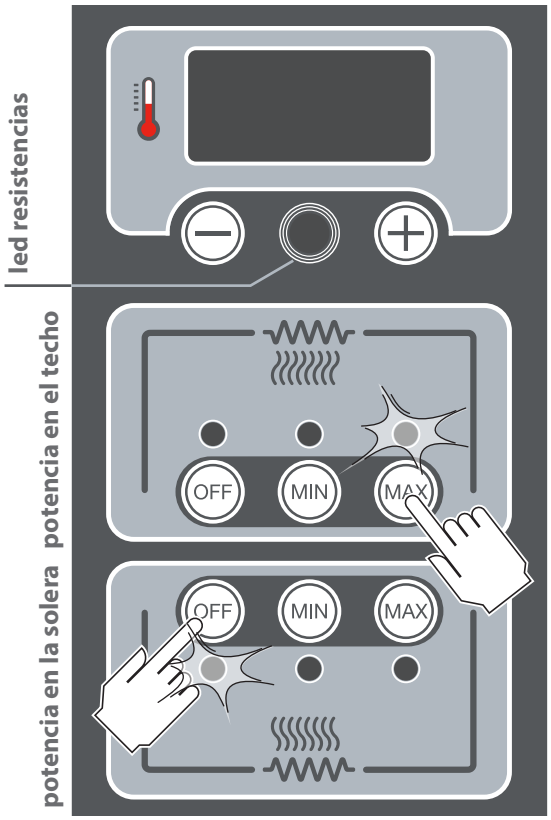


Fig.8.

C - Activar una señal de fin de cocción (zumbador)

Fig.9.

Si lo desea, es posible activar una señal acústica que sonará cuando expire el tiempo programado.

Para activarlo:

1. **con el horno encendido**, presionar el botón **reloj**;
2. la pantalla mostrará **después de cuánto tiempo sonará la señal acústica** (en el ejemplo 3.3, es decir, tres minutos y treinta segundos): si deseacambiar este tiempo predeterminado, use las teclas "+" o "-" hasta que la pantalla muestre el tiempo deseado (por ejemplo, 5.2, es decir, cinco minutos y veinte segundos).

Después del ajuste comienza la cuenta regresiva, al final de la cuales una señal acústica sonará para indicar el final de la cocción.

Para bloquear la señal acústica, presionar el botón **reloj**.

¡Atención, **el calentamiento del horno no se interrumpe** cuando suena la señal acústica!

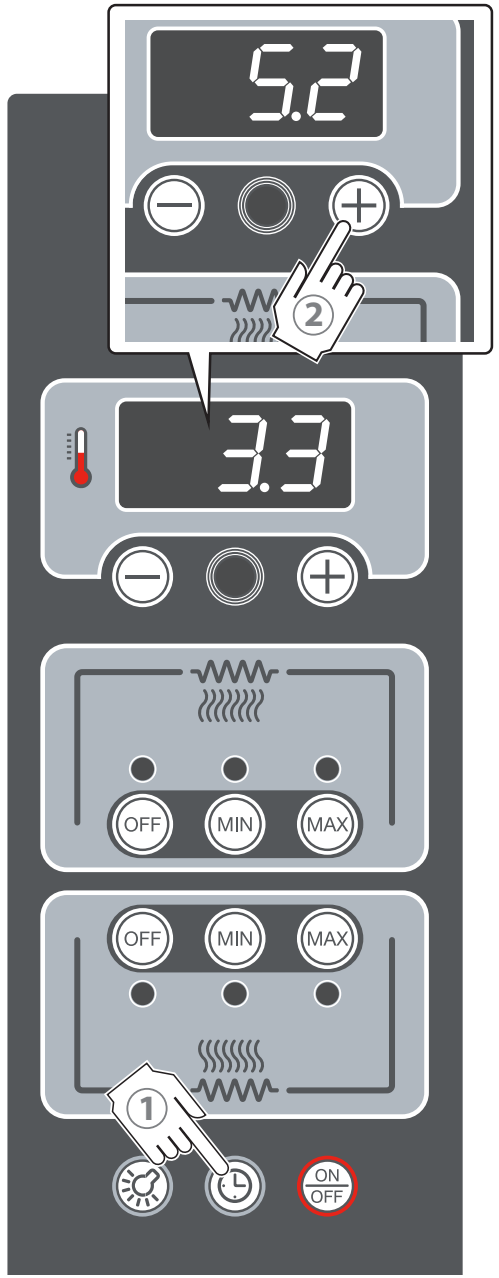


Fig.9.

Después de aproximadamente una hora, el led "resistencias": esto significa que el horno ha alcanzado la temperatura de precalentamiento y está listo para la cocción.

D - Iniciar la cocción

▶ **Fig.10.**

Terminado el precalentamiento, se puede iniciar la cocción y hornear los productos a cocer utilizando dispositivos de protección personal (por ejemplo, guantes) y utensilios adecuados para el contacto con alimentos y hechos de un material resistente a altas temperaturas (por ejemplo, acero).

Para obtener los mejores resultados, respete siempre la capacidad del horno declarada por el Fabricante y coloque los productos a cocer uniformemente en la cámara de cocción.

Durante la cocción, siempre es posible cambiar cualquier valor actuando como de costumbre.

Durante la cocción, el led resistencias podría volverse a encender; esto significa que las resistencias se reactivan para mantener la temperatura ajustada constante.

E - Encender la luz (opcional)

▶ **Fig.11.**

Si es necesario, tanto con el horno apagado como encendido, es posible encender la luz presionando el botón **luz**. Presione el mismo botón para apagarla.

F - apertura y cierre de la válvula de ventilación de vapor de la cámara

En la parte delantera izquierda del horno hay una válvula que abre y cierra la ventilación de vapor: esto sirve para mantener el nivel de humedad más adecuado para el tipo de producto a cocer.

▶ **Fig.12.**

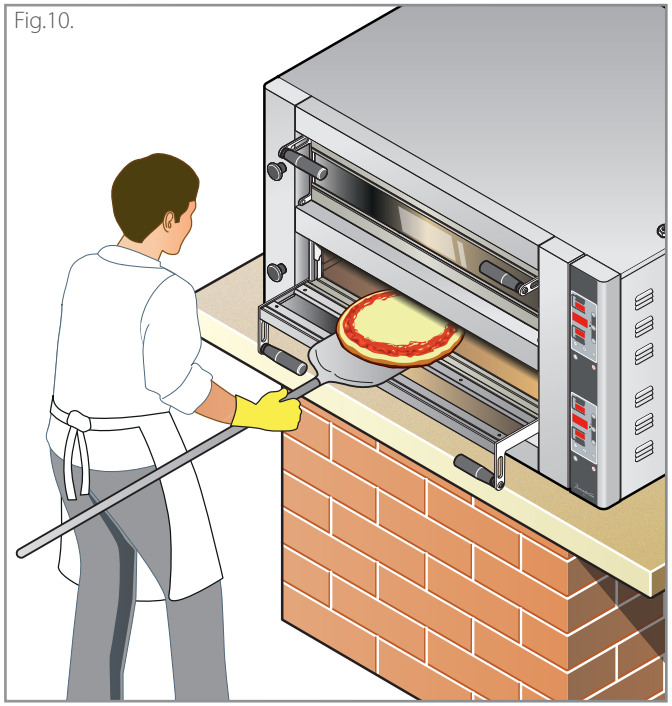
Para abrir la ventilación y extraer los vapores de la cámara, tire hacia el exterior "**1**" la válvula. Para cerrarlo nuevamente, simplemente empuje la válvula a la posición inicial "**2**".

G - Apagar el horno

▶ **Fig.13.**

Para apagar el horno, presione durante aproximadamente 2 segundos el botón **ON/OFF**.

Fig.10.



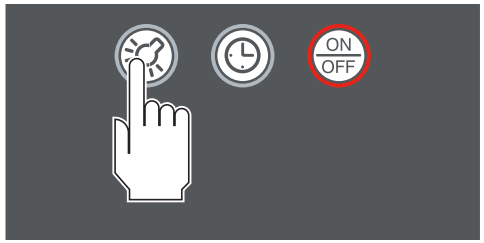


Fig.11.

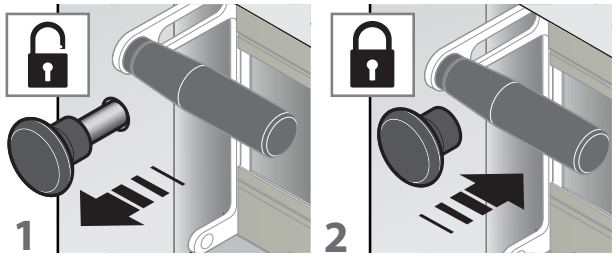


Fig.12.

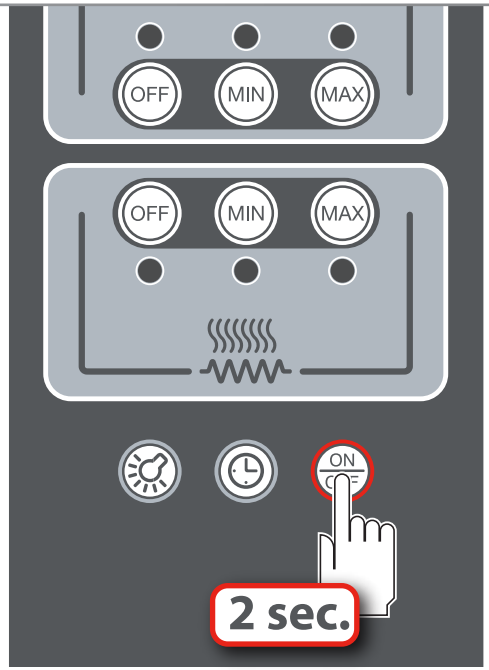


Fig.13.

Índice de los modelos D

Conocer el panel de mandos 13
Asistente de uso 14
A - Encender el horno 14
Encendido manual 14
Encendido programado 14
B - Ajustar el precalentamiento 15
Ajuste manual de los parámetros 15
Uso de un programa previamente almacenado 16
C - Inicio de precalentamiento o cocción 16
Creación - modificación de programas de cocción 16
D - Iniciar la cocción 18
E - Encender la luz (opcional) 18
F - Apertura/Cierre de la válvula de ventilación de vapor de la cámara 18
G - Apagar el horno 18

Conocer el panel de mandos ▶ Fig.14.

1 **Set techo**
Permite entrar y salir del estado de ajuste de porcentaje de resistencias superiores.

2 **Set cámara**
Con la primera presión se entra en el estado de ajuste de la temperatura de la cámara; con la segunda presión, si se realiza dentro de los dos segundos siguientes a la primera, se entra en el estado de selección de programas.

3 **Set solera**
permite entrar y salir del estado de ajuste de porcentaje de resistencias inferiores.

4 **Botón up**
Permite aumentar los valores de la temperatura de la cámara, el porcentaje de resistencias superiores, el porcentaje de resistencias inferiores, el tiempo de countdown y el número de programa.

5 **Botón down**
Permite disminuir los valores de la temperatura de la cámara, el porcentaje de resistencias superiores, el porcentaje de resistencias inferiores, el tiempo de countdown y el número de programa.

6 **Botón reloj**
Permite activar el "zumbador" y la función de "countdown".

7 **Botón luz**
Enciende y apaga la luz dentro de la cámara de cocción

8 **Botón on/off**
activa y desactiva el horno.

10 **Led 1**
Si está encendido, indica que el usuario está en el estado de ajuste de la temperatura de la cámara.

11 **Led 2**
Si está encendido, indica que el usuario está en el estado de selección de programa.

12 **Led 3**
Si está encendido, indica que las resistencias se están calentando

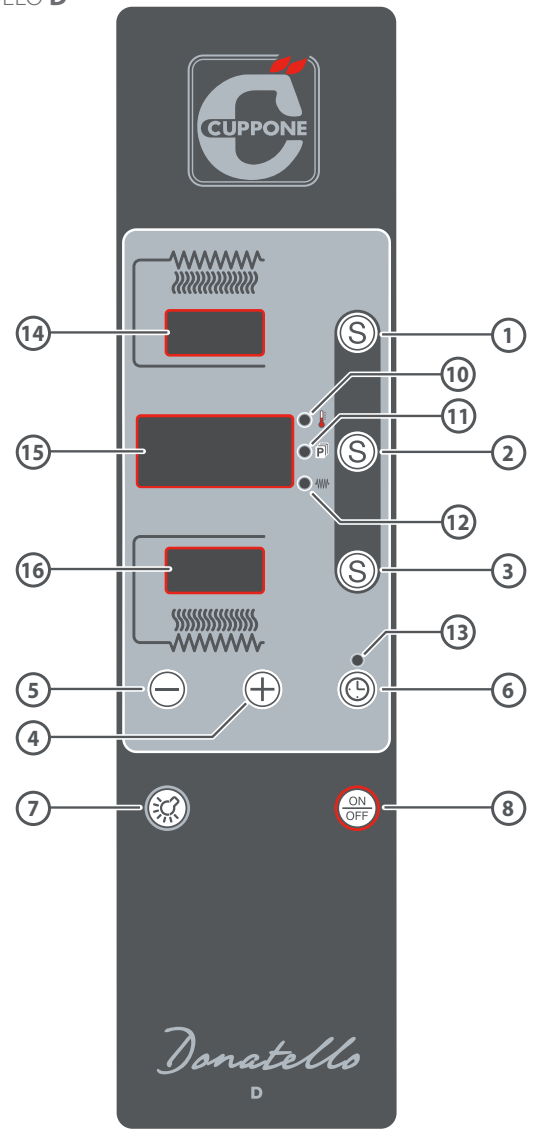
13 **Led 4**
Si parpadea, indica que se ha activado el countdown.

14 **Display 1**
Muestra el valor del porcentaje de funcionamiento de las resistencias superiores.

15 **Display 2** muestra:
- la temperatura de la cámara;
- la temperatura ajustada,
- el número del programa seleccionado
- el tiempo de intervención del avisador de final de cocción (zumbador),
- el tiempo de countdown.

16 **Display 3**
Muestra el valor del porcentaje de funcionamiento de las resistencias inferiores.

MODELO **D**



El panel de mandos debe usarse solo con los dedos secos y limpios.
La presión continua y prolongada de las teclas "**+**" y "**-**"aumenta o disminuye el valor más rápido.

Fig.14.

Asistente de usuario

El horno se puede encender de forma:

- **manual**: encendiendo el horno cuando si usa ▶ es necesario esperar al menos una hora para que el horno se precaliente para obtener la temperatura de uso correcta.

  Consultar el ▶ cap. "**Encendido manual**" en la pág. **14** y **Fig.15.**

- **programada**: ajustando las horas faltantes para el futuro encendido ▶ el horno se encenderá automáticamente.

  Consultar el ▶ cap. "**Encendido programado**" en la pág. **14** y **Fig.16.**

- **automática**: por medio de un reloj o SMS (con módulos externos no suministrados por el Fabricante).

Se puede iniciar el precalentamiento o la cocción:

- **manualmente** ▶ el utilizador ajusta manualmente los parámetros de temperatura de la cámara, potencia del techo y la potencia de la solera. Los valores ingresados no se almacenan y deben restablecerse cada vez que se enciende la alimentación.

  Consultar el ▶ cap. "**Ajuste manual de los parámetros**" en la pág. **15** y ▶ **Fig.17.**

- **utilizando programas almacenados previamente** ▶ el utilizador debe elegir la receta más adecuada según el producto a cocer. Si durante el precalentamiento o la cocción, los parámetros de la receta elegida cambian (por ejemplo, la temperatura aumenta), los cambios realizados tendrán efecto**solo en cocción en curso** y no modificarán la receta original (efecto temporal).

  Consultar el ▶ cap. "**Utilización de un programa ya guardado**" en la pág. **16** y ▶ **Fig.18.**

A - Encender el horno

Encendido manual

▶ **Fig.15.**

Presionar el botón **ON/OFF**: el horno se enciende mostrando los parámetros del último programa utilizado antes de apagarse.

- la **pantalla** (A) muestra el porcentaje de las resistencias superiores (potencia del techo) previstas por el programa que se está utilizando;
- la **pantalla** (B) muestra la temperatura actual en la cámara de cocción (ej. 25°C - 77°F); para mostrar la temperatura prevista por el programa (ej. 320°C - 608°F) presionar una vez el botón (S) (B1) (si encenderá el led temperatura); para conocer el nombre del programa que se está utilizando, presionar rápidamente otra vez el mismo botón (S) (B2) (se encenderá el led de programa P);
- la **pantalla** (C) muestra el porcentaje de las resistencias inferiores (potencia de la solera) previstas por el programa que se está utilizando.

Encendido programado

La función encendido programada es muy útil porque cuando se abre el local, el horno ya está caliente y listo para cocer los alimentos deseados. Su horno está equipado con una función de "countdown" para encendido automático.

▶ **Fig.16.**

1. **Con el horno apagado**, presionar el botón **reloj**;
2. durante el parpadeo de la pantalla (B), mediante los botones "**+**" o "**-**" ajustar el tiempo deseado (límite máximo 99.5, es decir, 99 horas y 50 minutos, en el ejemplo 02.2 = 2 horas y 20 min.).
3. Cuando la pantalla deja de parpadear (B) el valor ajustado se guardará, se apagarán las otras dos pantallas y comenzará el conteo regresivo; el parpadeo del led (O) indica que la función está activa.

Al final del tiempo establecido, el horno se encenderá con los parámetros del último programa utilizado antes de apagarse.
Si se desea interrumpir la función "encendido programado", presionar el botón **reloj** o bien el botón **ON/OFF**.

ENCENDIDO MANUAL

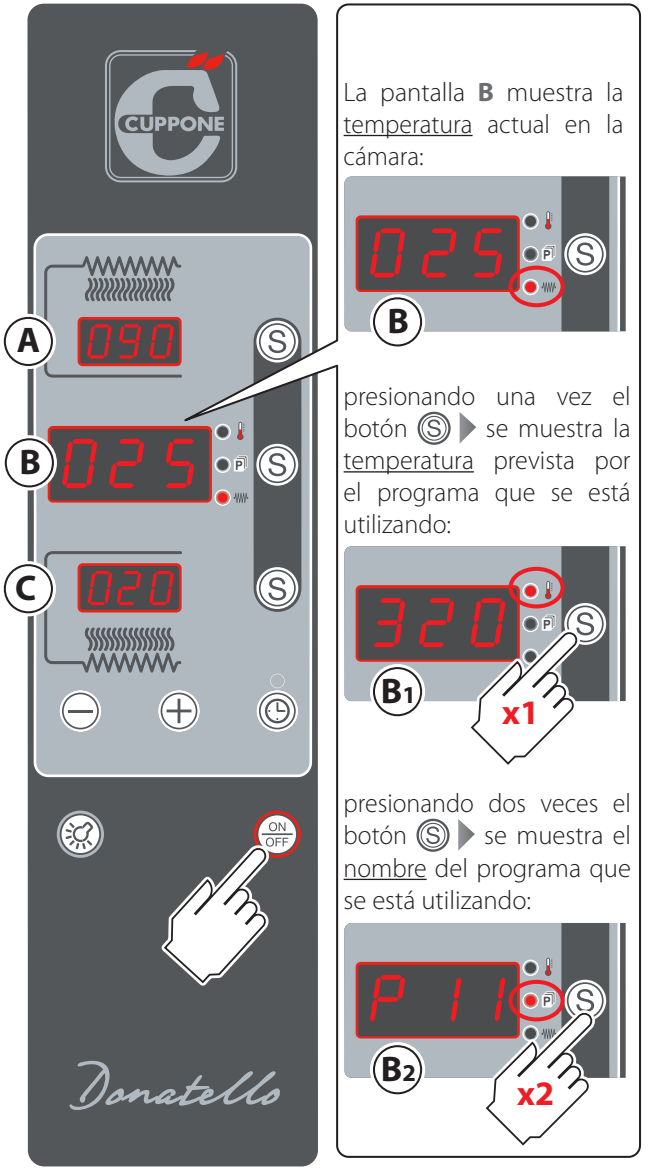


Fig.15.

ENCENDIDO PROGRAMADO

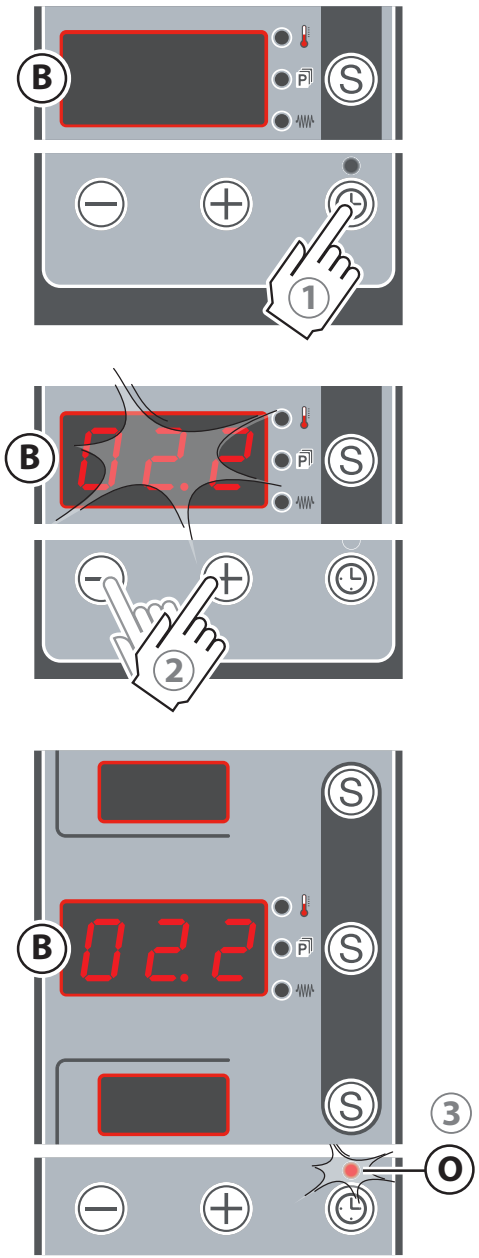


Fig.16.

B - Ajustar el precalentamiento

El precalentamiento debe tener los mismos parámetros de cocción que la receta que se utilizará (consultar la tabla en la pág. 8, indicaciones de precalentamiento). Debe llevarse a cabo sin productos en la cámara de cocción y tarda aproximadamente una hora para que el horno esté listo para la cocción.
Como ya se explicó, el precalentamiento y la cocción se pueden configurar manualmente o utilizando programas guardados previamente:

▶ cap. "Ajuste manual de los parámetros" en la pág. 15
▶ cap. "Utilización de un programa ya guardado" en la pág. 16

Ajuste manual de los parámetros

▶ Fig.17.

El utilizador puede ajustar manualmente los parámetros de temperatura ambiente, potencia del techo, potencia de la solera.
Los valores ingresados no se almacenan y deben restablecerse cada vez que se enciende la alimentación.
Proceda de la siguiente manera:

- **AJUSTE DE LA POTENCIA DEL TECHO**
  (1) ingresar en el modo presionando el botón (S) (A);
  (2) durante el parpadeo de la pantalla, será posible cambiar el valor mostrado usando los botones "+" y "-".
  Al final del parpadeo se programará el valor.

- **AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE LA CÁMARA**
  (1) ingresar en el modo presionando el botón (S) (B): el led de temperatura se enciende;
  (2) durante el parpadeo de la pantalla, será posible cambiar el valor mostrado usando los botones "+" y "-".
  Al final del parpadeo se programará el valor.

- **AJUSTE DE LA POTENCIA DE LA SOLERA**
  (1) ingresar en el modo presionando el botón (S) (C);
  (2) durante el parpadeo de la pantalla, será posible cambiar el valor mostrado usando los botones "+" y "-".
  Al final del parpadeo se programará el valor.

AJUSTE MANUAL DE LOS PARÁMETROS

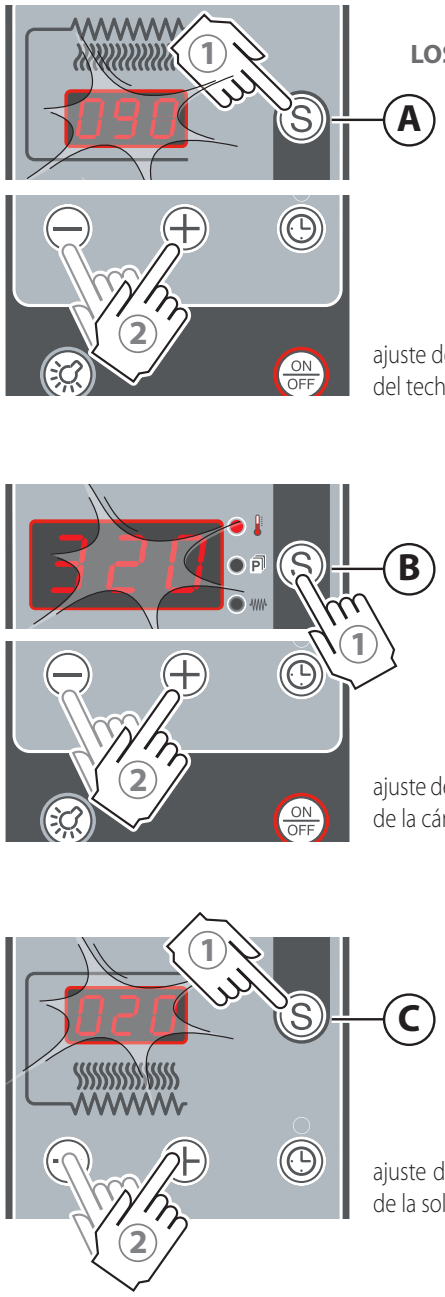


Fig.17.

Utilización de un programa ya guardado

Fig.18.

(1) Presionar rápidamente el botón (S) dos veces: se enciende el led programa, la pantalla (B) muestra el programa que se está utilizando (ej. P11) mientras que las pantallas (A) y (C) muestran el porcentaje de las resistencias previstas por el programa.

(2) Si se desea conocer también la temperatura prevista por el programa mostrado, presionar el botón (S) (se encenderá el led de temperatura). Para volver a mostrar el nombre del programa presionar de nuevo el botón (S).

(3) Para seleccionar otro programa, cuando la pantalla (B) muestra el nombre el programa que se está utilizando (ej. P11) presionar los botones "**+**" y "**-**" para desplazar la lista de los 99 programas disponibles.

C - Inicio del precalentamiento o la cocción

Después de configurar manualmente los parámetros o mostrar el programa deseado en la pantalla, el horno comienza a calentar inmediatamente sin necesidad de hacer nada más.

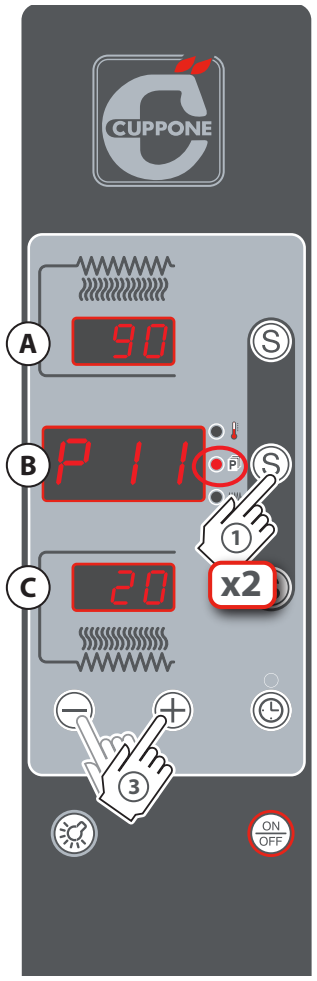
Fig.19.

Si el led "resistencias" está encendido, indica que las resistencias están activas para calentar el horno.

Si el led "resistencias" está apagado, significa que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y está listo para la cocción.

Si durante la cocción es necesario modificar los parámetros del programa mostrado en la pantalla (B), realizar lo explicado en la Fig.17.

Las modificaciones realizadas tendrán efecto **solo en el programa en curso** y no van a modificar la receta original (efecto temporal). Para modificar la receta original permanentemente, consultar la pág. 16;



La presión del botón (S) cambia la visualización entre:
temperatura prevista por el programa que se está utilizando
y
nombre del programa que se está utilizando.

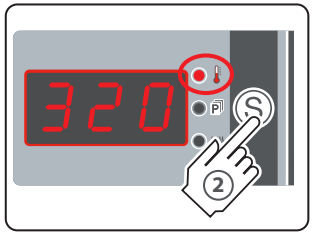


Fig.18.

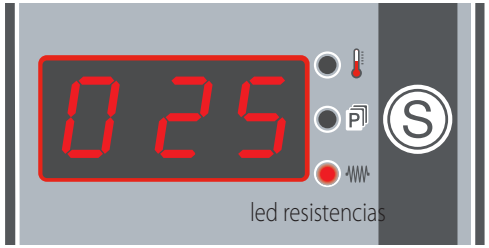


Fig.19.

Creación - modificación de programas de cocción en modo permanente

Fig.20.

Para ajustar y modificar **de modo permanente** los parámetros de los programas en la memoria:

(1) **Con el horno apagado** mantener presionado durante 4 segundos el botón (S) (se encienden todas las pantallas).

(2) Presionar nuevamente el botón (S); la pantalla (B) muestra el programa en el que se está trabajando y el led programa se enciende.

(3) Mediante los botones "**+**" y "**-**", desplazar los programas presentes hasta encontrar el que interesa cambiar.

Fig.21.

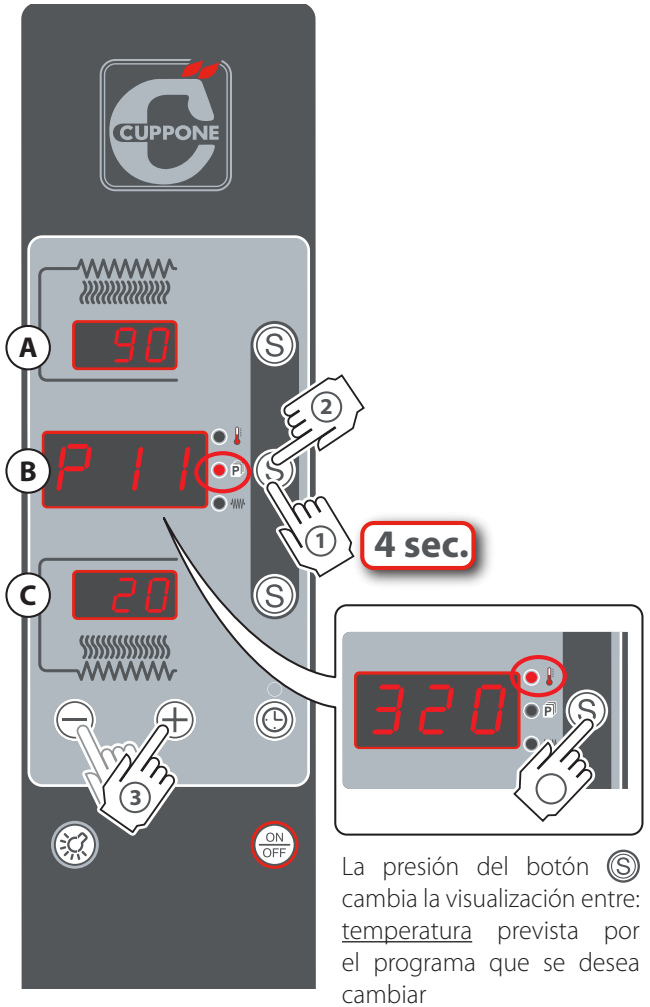
Cuando la pantalla (B) muestra el programa que se desea modificar, se pueden cambiar sus parámetros como se explica a continuación. Atención, pasar de un ajuste a otro mientras que las pantallas parpadean. Si espera demasiado, las pantallas se apagan y se sale de la programación (los ajustes realizados aún se guardan).

- **AJUSTE DE LA POTENCIA DEL TECHO**
  (1) ingresar en el modo presionando el botón (S) (A);
  (2) durante el parpadeo de la pantalla, será posible cambiar el valor mostrado usando los botones "+" y "-".

- **AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE LA CÁMARA**
  (1) ingresar en el modo presionando el botón (S) (B): el led de temperatura se enciende;
  (2) durante el parpadeo de la pantalla, será posible cambiar el valor mostrado usando los botones "+" y "-".

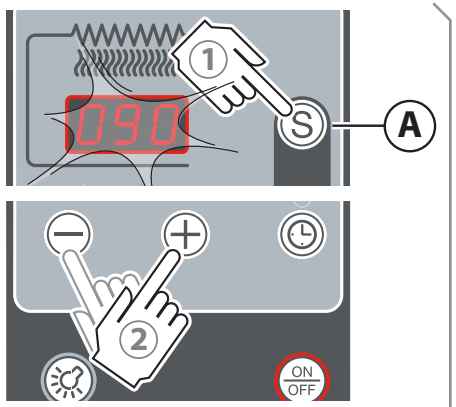
- **AJUSTE DE LA POTENCIA DE LA SOLERA**
  (1) ingresar en el modo presionando el botón (S) (C);
  (2) durante el parpadeo de la pantalla, será posible cambiar el valor mostrado usando los botones "+" y "-".

Para salir de los ajustes y guardar el configurado, esperar a que las pantallas se apaguen solas o mantener presionado el botón Ⓢ al lado de la pantalla Ⓑ hasta qie se apaguen todas las pantallas.

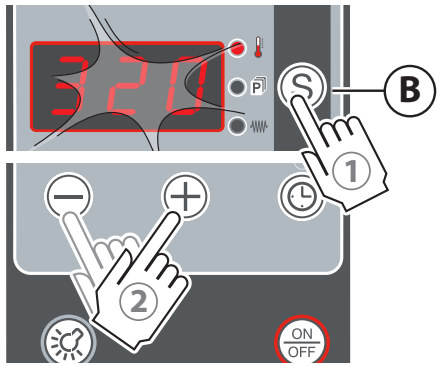


La presión del botón Ⓢ cambia la visualización entre:
<u>temperatura</u> prevista por el programa que se desea cambiar
y
<u>nombre</u> del programa que se desea cambiar

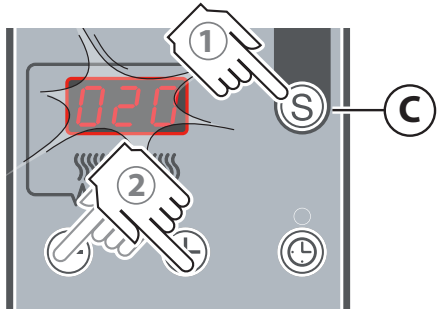
Fig.20.



ajuste de la potencia del techo



ajuste temperatura cámara



ajuste de la potencia de la solera

Pasar de un ajuste a otro mientras que las pantallas parpadean. Si espera demasiado, las pantallas se apagan y se sale de la programación (los ajustes realizados aún se guardan)

Fig.21.

C - Activar una señal acústica de final de cocción (zumbador)

Si lo desea, es posible activar una señal acústica que sonará cuando expire el tiempo programado.

▶ <u>Fig.22.</u>

1. **Con el horno encendido** presionar elbotón **reloj**;
2. ajustar el tiempo deseado mediante los botones "+" o "-". La pantalla Ⓑ mostrará después de cuánto tempo sonará la señal acústica (ej. 01.1 es decir, 1 minuto y diez segundos).

Después del ajuste comienza la cuenta regresiva, al final de la cuales una señal acústica sonará para indicar el final de la cocción. Para detener la señal acústica, presionar el botón **reloj**.

¡Atención, el calentamiento del horno no se interrumpe cuando suena la señal acústica!

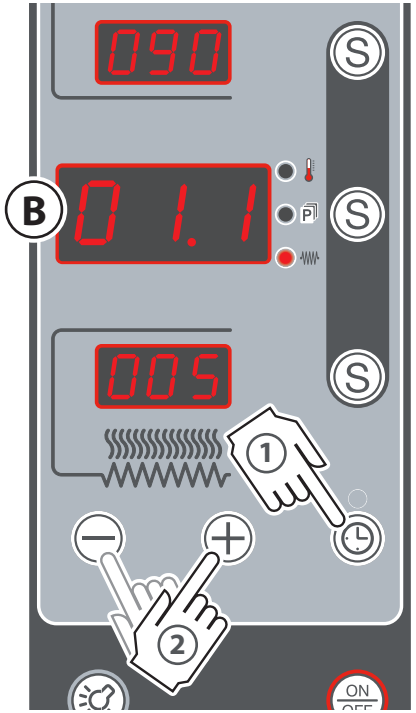


Fig.22.

D - Iniciar la cocción

▶ Fig.23.

Terminado el precalentamiento, se puede iniciar la cocción y hornear los productos a cocer utilizando dispositivos de protección personal (por ejemplo, guantes) y utensilios adecuados para el contacto con alimentos y hechos de un material resistente a altas temperaturas (por ejemplo, acero).

Para obtener los mejores resultados, respete siempre la capacidad del horno declarada por el Fabricante y coloque los productos a cocer uniformemente en la cámara de cocción.

Durante la cocción, siempre es posible cambiar cualquier valor actuando como de costumbre. Si se está utilizando un programa preajustado las modificaciones realizadas tendrán efecto **solo sobre la cocción en curso** y no van a modificar la receta original (efecto temporal).
Para modificar la receta original de manera permanente, consultar la pág. 16.

Durante la cocción, el led resistencias podría volverse a encender; esto significa que las resistencias se reactivan para mantener la temperatura ajustada constante.

E - Encender la luz (opcional)

▶ Fig.24.

Si es necesario, tanto con el horno apagado como encendido, es posible encender la luz presionando el botón **luz**. Presione el mismo botón para apagarla.

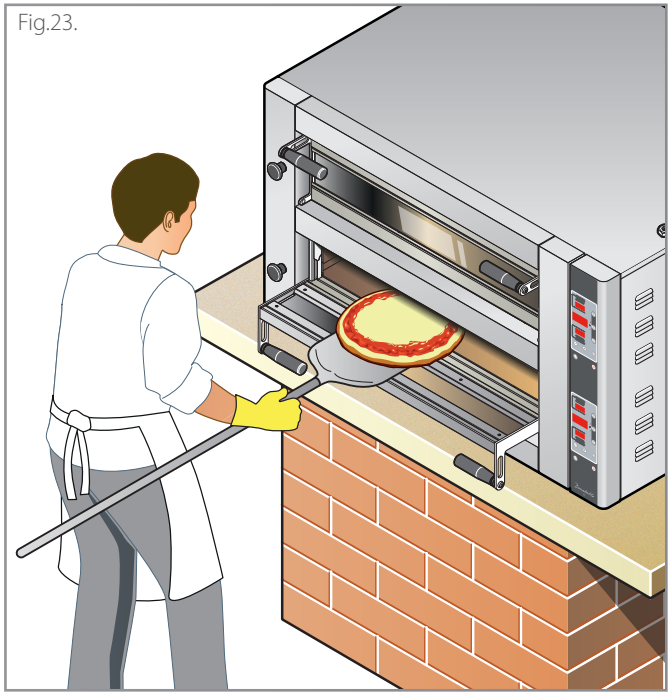
F - Apertura/Cierre de la válvula de ventilación de vapor de la cámara

En la parte delantera izquierda del horno hay una válvula que abre y cierra la ventilación de vapor: esto sirve para mantener el nivel de humedad más adecuado para el tipo de producto a cocer.

▶ Fig.25.

Para abrir la ventilación y extraer los vapores de la cámara, tire hacia el exterior "**1**" la válvula. Para cerrarlo nuevamente, simplemente empuje la válvula a la posición inicial "**2**".

Fig.23.



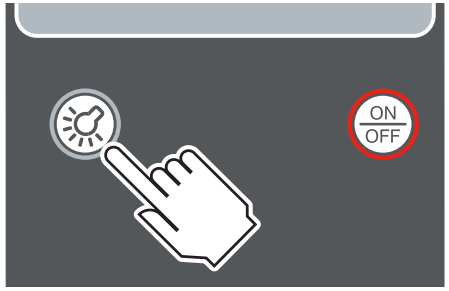


Fig.24.

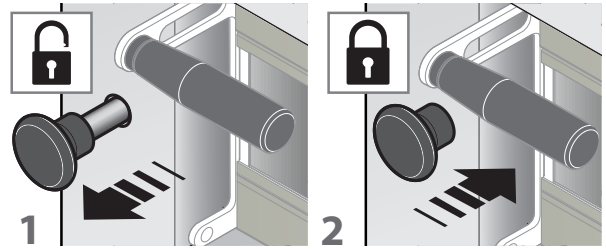


Fig.25.

G - Apagar el horno

▶ Fig.26.

Presionando el botón **ON/OFF** se apaga el horno.
Cuando se vuelve a encender, el horno repetirá el último programa utilizado antes de apagarlo, sin los cambios realizados manualmente durante la cocción (cambios temporales).

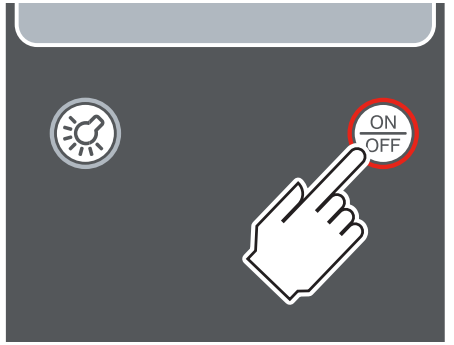


Fig.26.

Advertencias

Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza, es necesario **desconectar el suministro eléctrico** al equipo (mediante el interruptor de la instalación) y usar el equipo de protección personal adecuado (por ejemplo, guantes, etc.). El utilizador debe efectuar solo operaciones de mantenimiento ordinario, para el mantenimiento extraordinario póngase en contacto con un Centro de asistencia y solicite la intervención de un técnico autorizado. El Fabricante no reconoce en garantía los daños derivados de una falta de limpieza o limpieza equivocada (por ejemplo, utilización de detergentes no adecuados).

La limpieza de cualquier componente debe llevarse a cabo en un horno completamente frío y usando un equipo de protección personal (por ejemplo, guantes, etc.).

Para la limpieza de cualquier componente o accesorio NO utilice:

- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico, muriático o sulfúrico, soda cáustica, etc...). ¡Atención! No use estas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura / suelo debajo del equipo o la base;
- utensilios abrasivos o en punta (por ejemplo, esponjas abrasivas, rascadores, cepillos de acero, etc...);
- chorros de agua a vapor o a presión.

Para asegurarse de que el equipo está en condiciones de utilización y seguridad perfectas, se aconseja someterlo al menos una vez al año a mantenimiento y control por parte de un Centro de Asistencia.

Mantenga siempre las ranuras de ventilación en el compartimento eléctrico libres y limpias.

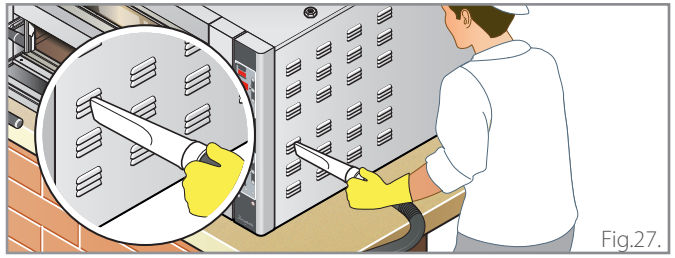


Fig.27.

Limpieza del horno

Limpieza de las piezas externas de acero

Use un paño empapado en agua tibia y jabón y termine de enjuagar y secar a fondo.

Limpieza de cristales

Limpie los cristales con un paño suave y un limpiador de cristales específico.

Limpieza de la pantalla

Limpie la pantalla con un paño suave y un poco de detergente para superficies delicadas. Evite utilizar grandes cantidades de producto ya que cualquier infiltración podría causar daños graves a la pantalla.
También evite el uso de detergentes demasiado agresivos que podrían dañar el material de construcción de la pantalla (policarbonato).

Limpieza de la superficie refractaria

Los residuos de alimentos se encuentran normalmente en los elementos refractarios (por ejemplo, grasas, residuos de alimentos, etc.) que deben eliminarse con frecuencia por razones de higiene y seguridad.

Retire los residuos de alimentos más gruesos con un cepillo de fibra natural; luego, si es necesario, retire los ladrillos refractarios de la superficie de cocción como se muestra en la figura y aspire los residuos carbonizados acumulados debajo de ellos con un contenedor de ceniza al vacío, en la parte inferior del horno. Nunca utilice líquidos para limpiar la superficie refractaria.

Durante la reinserción, tenga cuidado de no pellizcarse los dedos.

A petición del distribuidor están disponibles superficies refractarias para su posible sustitución.

Si el uso de un cepillo de fibra natural no es suficiente para eliminar los residuos de alimentos de la superficie refractaria, consultar el capítulo "Limpieza mediante pirólisis" en la pág. **20**

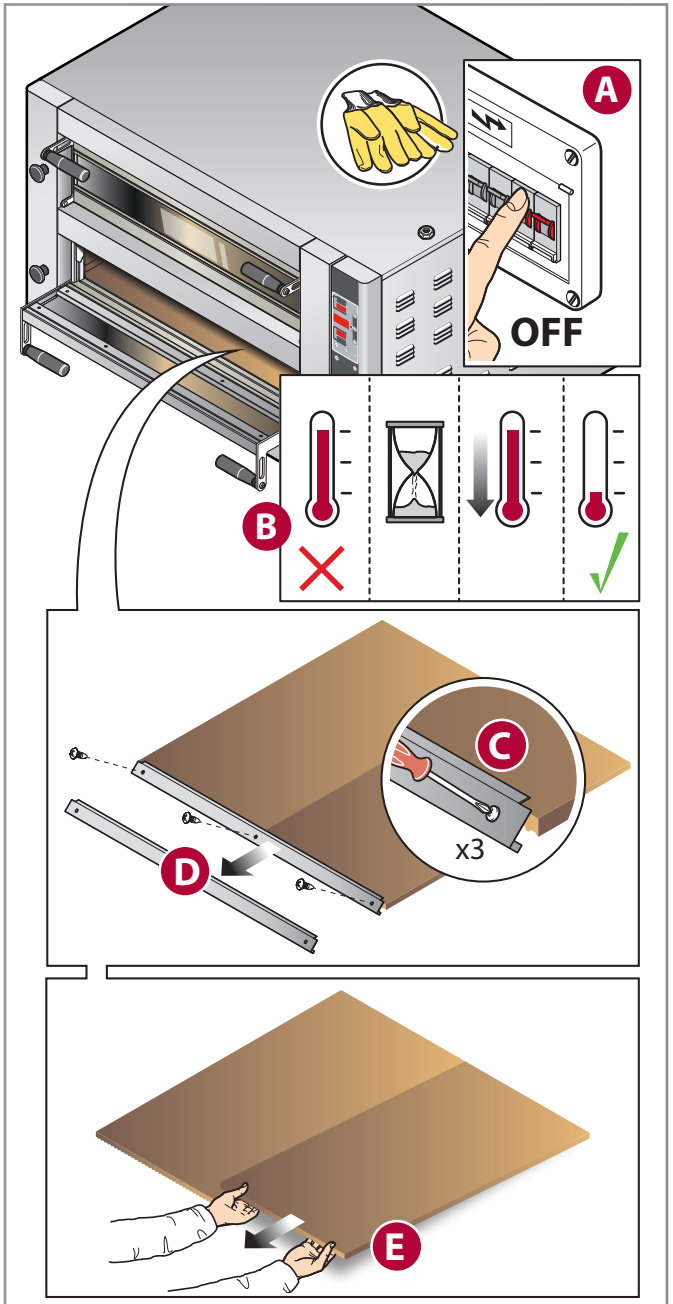


Fig.28.

Ajuste manual de los parámetros de pirólisis

La pirólisis es un proceso de cristalización termoquímica de los residuos de alimentos que se han depositado en la cámara de cocción, que tiene lugar llevando el horno a 400°C - 752°F.

Antes de comenzar la pirólisis, eliminar los residuos de alimentos más gruesos con un cepillo de fibra natural.

Hornos modelo CD ▶ **Fig.29.**

(A) Ajustar la **temperatura en la camera a 400°C** - *752°F*;

(B) mediantelos botones "MÍN" y "MÁX", ajustar ambas potencias **techo** y **solera** en **MÁX**;

(C) apagarlas luces de la cámara de cocción;

(D) cuando se alcanza la temperatura, apagar el horno mediante el botón **ON/OFF** y dejarlo enfriar con la puerta cerrada;

(E) cuando el horno esté frío, limpie la cámara de los residuos de alimentos cristalizados con un cepillo de fibra natural y, a continuación, aspire con un aspirador de cenizas ▶ **Fig.31.**

Hornos modelo D ▶ **Fig.30.**

(A) Ajustar la **temperatura en la camera a 400°C** - *752°F*;

(B) ajustar las potencias de **techo** y **solera** en **100%** consultar los ajustes manuales;

(C) apague las luces de la cámara de cocción;

(D) cuando se alcanza la temperatura, apagar el horno mediante el botón ON/OFF y dejarlo enfriar con la puerta cerrada;

(E) cuando el horno esté frío, limpie la cámara de los residuos de alimentos cristalizados con un cepillo de fibra natural y, a continuación, aspire con un aspirador de cenizas ▶ **Fig.31.**

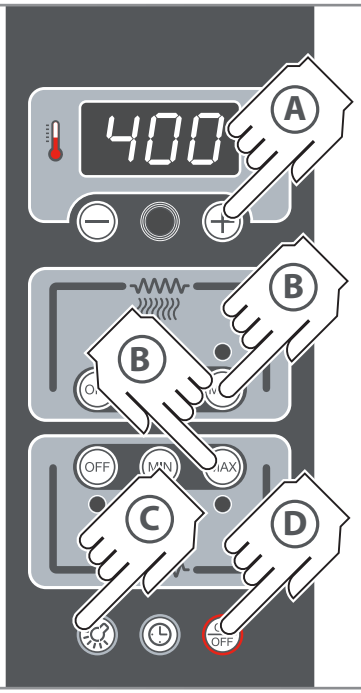


Fig.29.

Fig.31.

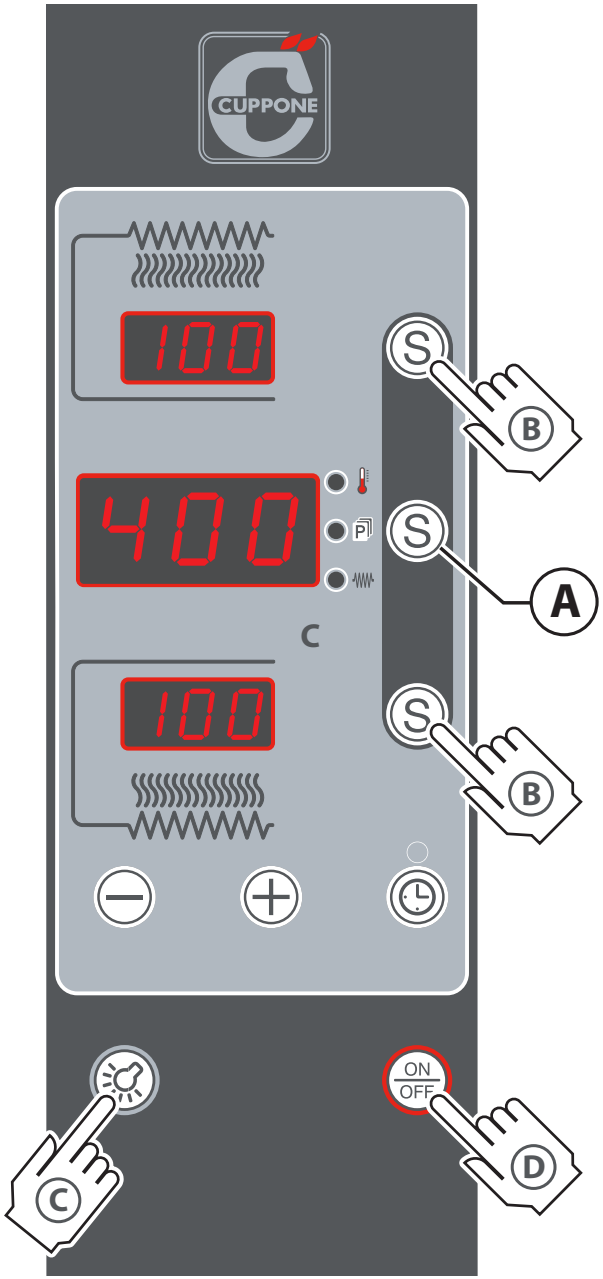


Fig.30.

Reemplazo de componentes

El utilizador **solo** debe reemplazar los componentes indicados: en caso de avería o para un mantenimiento extraordinario, comuníquese con el distribuidor solicitando la intervención de un técnico autorizado. Para las sustituciones, utilizar siempre piezas de recambio originales que deberá solicitar al distribuidor: el uso de piezas de recambio no originales podría causar un rendimiento inferior al óptimo del equipo y graves daños a las personas y al propio equipo no reconocidos por la garantía.

Antes de llevar a cabo cualquier operación de sustitución, es necesario **desconectar el suministro eléctrico** al equipo (mediante el interruptor de la instalación) y usar el equipo de protección personal adecuado (por ejemplo, guantes, etc.).

La sustitución de cualquier componente debe llevarse a cabo en un horno completamente frío y usando un equipo de protección personal (por ejemplo, guantes, etc.).

Sustitución del cristal de la puerta

Fig.32.

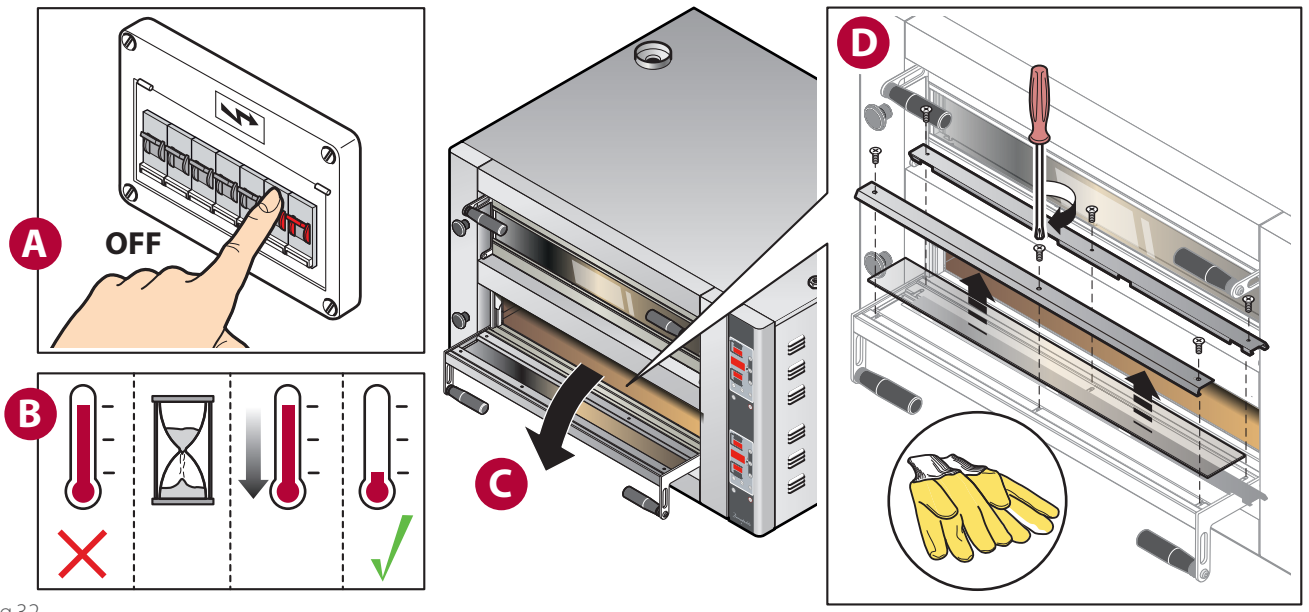


Fig.32.

Sustitución de la lámpara y el vidrio interior

Fig.33.

Antes de sustituir la lámpara,**desconecte la alimentación eléctrica** del equipo (utilizando el interruptor de la instalación); no es suficiente usar el botón **ON/OFF** porque las lámparas todavía pueden estar alimentadas.

Nunca presionar el vidrio de las lámparas con sus manos desnudas; siempre use guantes.

Nunca encienda el horno sin haber reemplazado el vidrio protector de la lámpara; si se rompe, reemplácelo de inmediato.

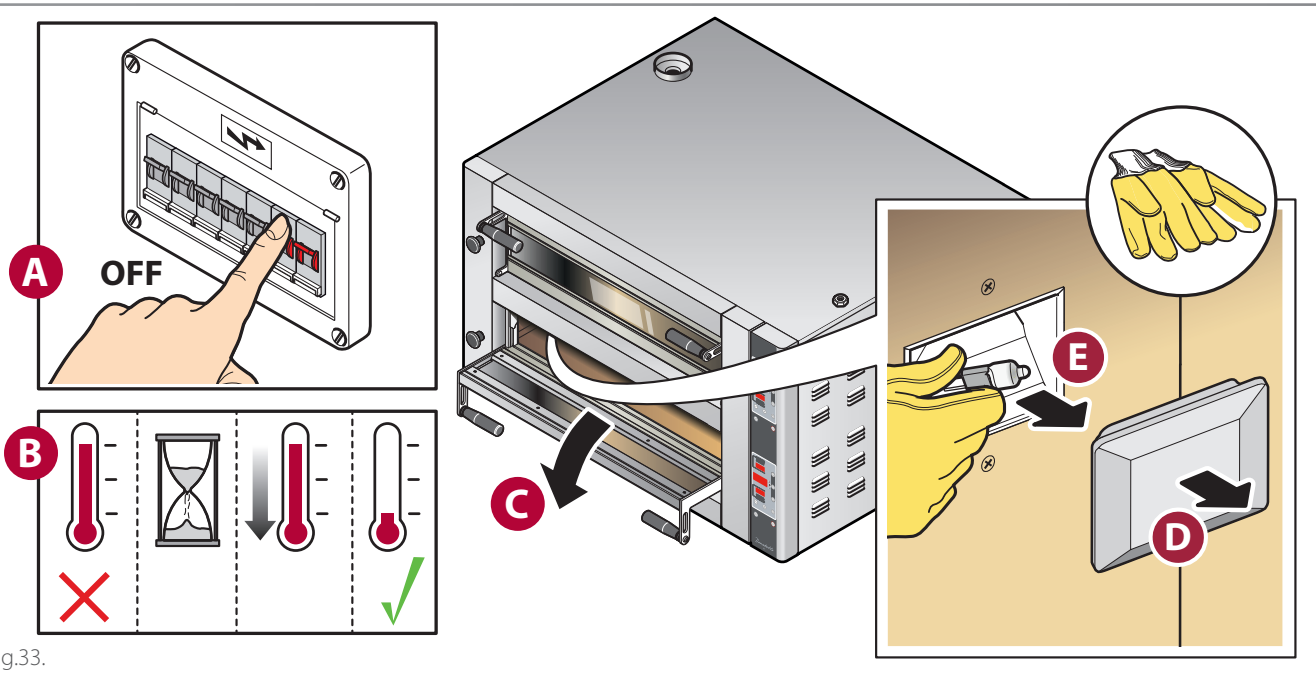


Fig.33.

Sustitución del material refractario

Fig.34.

Sustitución de la perilla de la puerta

Fig.35.

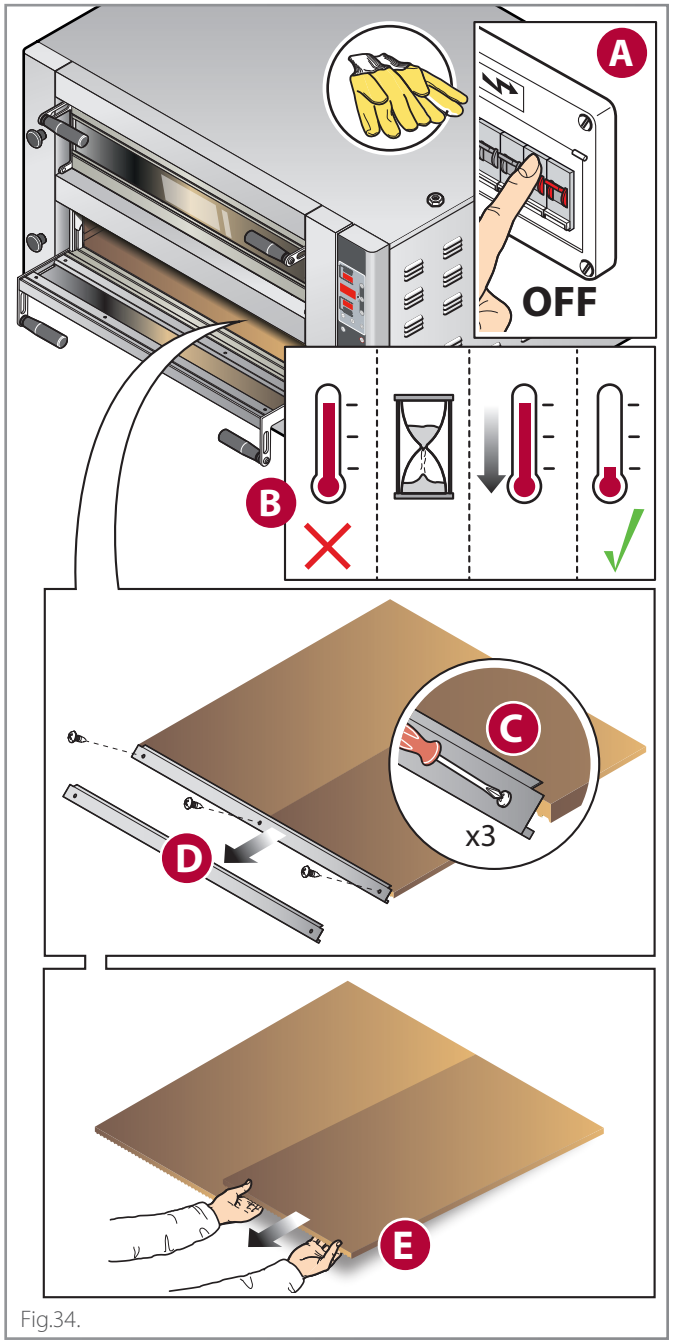


Fig.34.

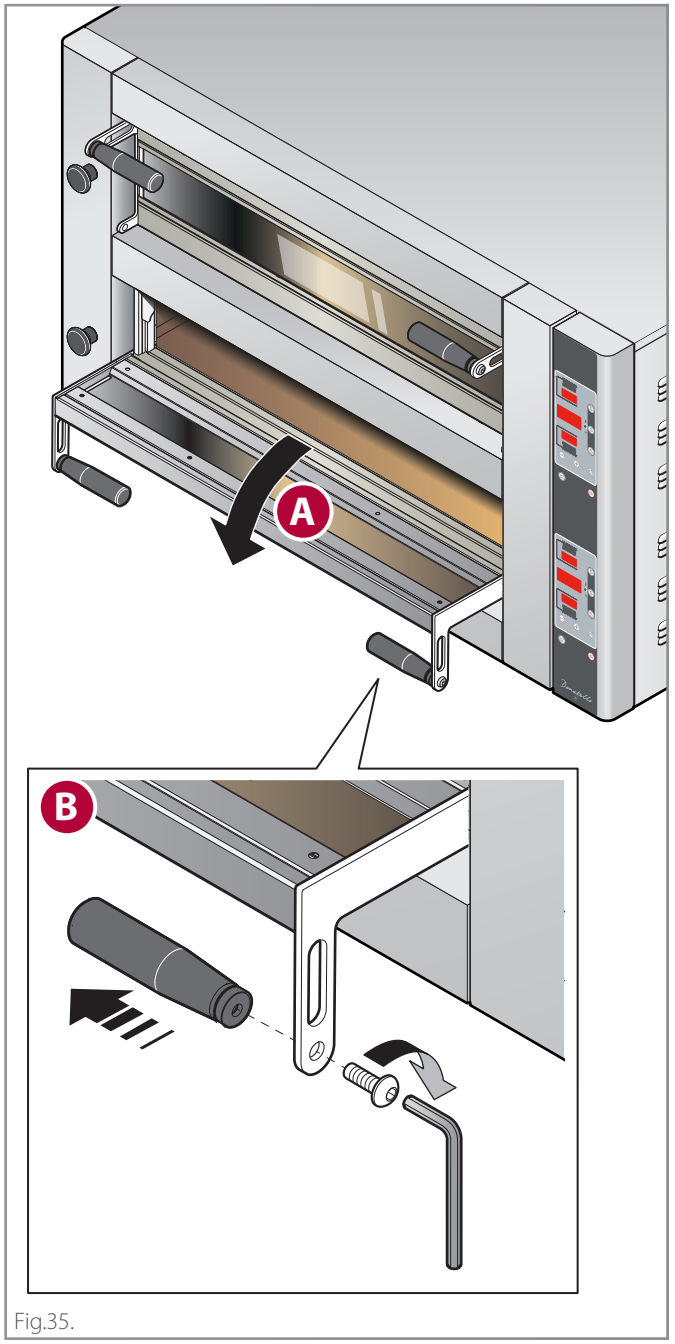


Fig.35.

Inutilización del horno durante largos periodos de tiempo

Durante períodos de inactividad, desconecte la fuente de alimentación. Proteja las partes exteriores de acero del equipo pasando un paño suave ligeramente mojado en aceite de vaselina.
Deje la puerta entornada de manera que se garantice un correcto recambio de aire.
Cuando se realice la restauración, antes de la utilización:

- efectúe una cuidadosa limpieza del equipo y de los accesorios;
- vuelva a conectar el equipo a la alimentación eléctrica;
- realice un control del equipo antes de volver a utilizarlo.

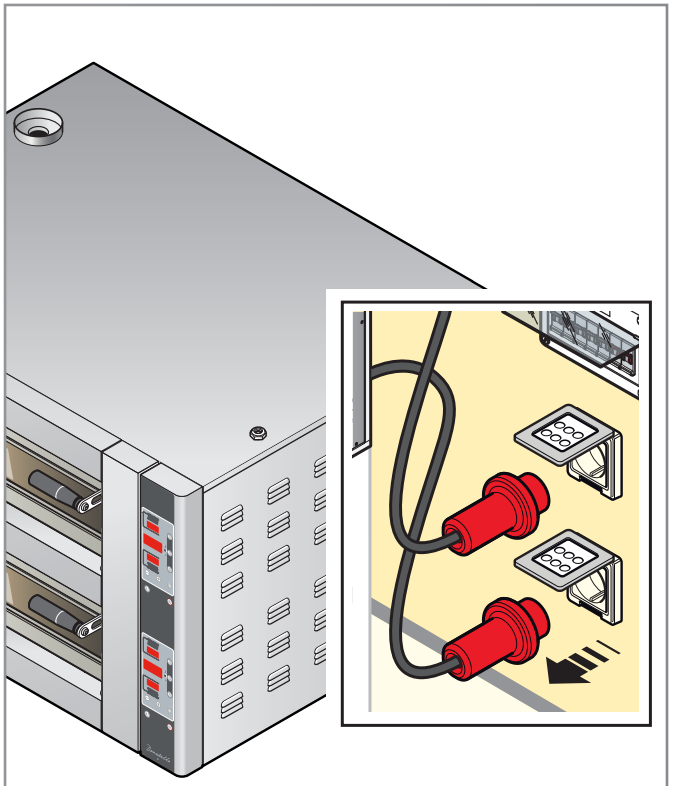


Fig.36.

Eliminación al final de la vida útil

Para evitar un posible uso no autorizado y los riesgos que conlleva, antes de desechar el equipo, asegúrese de que ya no sea posible utilizarlo: para ello, corte o desenchufe el cable de alimentación (con el equipo desconectado de la red eléctrica).
Asegúrese de que ningún niño puede quedar accidentalmente atrapado en el interior de la cámara de cocción jugando, para ello bloquee la apertura de la puerta (por ejemplo, con cinta adhesiva o topes).

Eliminación del equipo

Según cuanto indicado por el Art. 13 del Decreto Legislativo nº 49 del 2014 "Aplicación de la Directiva RAEE 2012/19/EU sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos" la marca del contenedor tachado con una barra especifica que el producto se ha puesto a la venta después del 13 de agosto de 2005 y que al final de su vida útil no debe asimilarse a otros residuos, sino que debe eliminarse por separado. Todos los equipos están realizados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc) con un porcentaje superior al 90% en el peso. Es necesario prestar atención a la gestión de este producto al final de su vida y reducir el impacto negativo en el medio ambiente, mejorando la eficacia de uso de los recursos, aplicando los principios de "quien contamina paga", prevención, preparación para la reutilización, reciclaje y recuperación. Se recuerda que una eliminación abusiva o no correcta del producto comporta la aplicación de las sanciones previstas por la normativa legal actual.

Informaciones sobre la eliminación en Italia

En Italia, los equipos RAEE deben entregarse:

- en los centros de recogida (también conocidos como islas ecológicas o plataformas ecológicas)
- al Distribuidor del que se compra un nuevo equipo y que es obligado a retirarlo gratuitamente (retirada "uno a uno").

Información sobre la eliminación en países de la Unión Europea

La Directiva Comunitaria sobre equipos RAEE ha sido aplicada de manera diferente en cada país, por lo tanto si se desea eliminar este equipo sugerimos que se ponga en contacto con las autoridades locales o el distribuidor para preguntar cuál es el método correcto de eliminación.

Eliminación de cenizas y residuos de alimentos

Las cenizas y los residuos de alimentos eliminados mediante limpieza deben eliminarse de acuerdo con la normativa vigente en el país en el que se utiliza el horno.
En caso de duda, le sugerimos que se ponga en contacto con las autoridades locales para preguntar por el método correcto de eliminación.
En espera de su eliminación, las cenizas y los residuos de alimentos deben almacenarse en contenedores metálicos a prueba de fuego y resistentes a las altas temperaturas, con una tapa que debe permanecer cerrada en todo momento.
Manténgalos alejados de la intemperie y en un lugar inaccesible para los niños y los animales.
No coloque materiales inflamables, explosivos o sensibles al calor cerca de ellos.

Garantías

- 8.1 Cada uno de los productos vendidos se deben considerar conformes a cuanto entregado en términos de cantidad, calidad y tipo indicados en la Confirmación por escrito, y remitiendo a cuanto previsto en el art. 1.2.
- 8.2 El Vendedor garantiza:
  - (a) que los Productos no presentan defectos de materiales o de elaboración, y
  - (b) que los Productos son de calidad comercializable (exceptuando el caso de defectos conocidos o que se deberían conocer por parte del Comprador).
- 8.3 El Comprador deberá notificar por escrito eventuales vicios ocultos de los Productos en el plazo de 8 días desde el descubrimiento, bajo pena de vencimiento. Se excluyen los vicios relativos al embalaje - incluso cuando hayan provocado vicios o daños al Producto interno - que se deberán haber notificado en el momento de la entrega, de conformidad con el art. 5.8.
- La comunicación de los vicios deberá contener la indicación concreta de los Productos viciados, una descripción detallada del tipo de vicio que presenta el Producto, así como la fecha de entrega y la de descubrimiento.
- La garantía se anula cuando el vicio sea el resultado de una actuación del Comprador que, a título ejemplificativo, haya instalado erróneamente el Producto, utilice el Producto de forma no conforme a la normal modalidad de empleo, la falta de respeto de las instrucciones recogidas en el manual de uso y de instalación o manipulación del Producto. La garantía no cubre el normal desgaste del Producto debido al uso.
- El Vendedor responderá frente a vicios que se manifiesten en el plazo de un año desde la activación de la garantía, tal y como se prevé en el punto 8.12.
- 8.4 el Vendedor tendrá derecho a examinar, o a hacer que un delegado examine, el Producto y, cuando demuestre la existencia de un vicio, el Comprador tendrá derecho a la reparación o a la sustitución, por decisión inapelable del Vendedor.
- Se comprende que, una vez efectuada la comunicación sobre el vicio, el Comprador no deberá utilizar el Producto hasta que el mismo no venga visualizado por el Vendedor o por un delegado del mismo. En la hipótesis de que el Vendedor se dé cuenta de que el Producto, después de la comunicación, ha sido utilizado, el Comprador perderá el derecho a la sustitución o reparación.
- 8.5 La sustitución o la reparación se producirán según los siguientes términos:
  - a) El Vendedor podrá reparar los Productos viciados, dirigiéndose - o enviando a un delegado - al lugar en el que se encuentran dichos Productos;
  - b) Como alternativa, el Vendedor podrá reparar el Producto viciado en un establecimiento propio, o en otro lugar, previa decisión del Vendedor,
  - c) Como alternativa, el Vendedor podrá optar por la sustitución de los Productos viciados;
- En la hipótesis de que la reparación / sustitución no sea posible, el Vendedor corresponderá al Comprador con un reembolso que se deberá cuantificar, pero en ningún caso el importe del reembolso será superior al precio pagado. Se excluye el resarcimiento del daño.
- 8.6. En el caso de reparación del Producto en un lugar elegido por el Vendedor o en el caso de sustitución del Producto viciado, la expedición del Producto será a cargo del Comprador, que deberá enviarlo, bajo sus propios costes, al lugar indicado por el Vendedor.
- 8.7 El Vendedor no será responsable en ningún caso por los daños indirectos o consecuentes y/o por pérdidas de beneficios que el Comprador pueda sufrir como consecuencia de defectos en los productos como (pero sin limitación) cancelación de órdenes por parte de clientes, multas por entregas tardías, multas o reembolsos de cualquier naturaleza.
- 8.8. El Vendedor eximirá al Comprador frente a cualquier responsabilidad o daño derivado de Productos defectuosos, excepto que dicha responsabilidad derive de actos u omisiones dolosos por parte del Comprador o del incumplimiento por parte de este último de las propias obligaciones.
- 8.9 El Vendedor no responderá por daños a personas y/o a cosas que se debiesen derivar de un empleo impropio de los Productos y/o de cualquier uso, elaboración o transformación de los Productos no conformes al uso de los mismos y/o a las instrucciones facilitadas por el Vendedor. Se exceptúa la culpa grave o dolo por parte del Vendedor.
- En el caso en el que se produzcan daños a personas o a cosas o en el caso de malfuncionamiento, avería o deterioro del Producto derivados de la conexión del Producto a una instalación eléctrica no conforme a la normativa, el Vendedor estará eximido de responsabilidad.
- 8.10 El Comprador no podrá presentar ninguna pretensión por infortunios a personas o por daños a cosas distintas a las que son objeto del contrato ni por lucro cesante, si no resulta de las circunstancias del caso que el Vendedor ha cometido una "culpa grave".
- 8.11 La "culpa grave" no comprende cada una de las faltas de adecuado cuidado y pericia, sino que se refiere a un acto o a una omisión del Vendedor que implica o una falta de consideración de las serias consecuencias que un proveedor juicioso habría previsto normalmente como probablemente verificables, o una deliberada falta de atención ante cualquier consecuencia derivada de dicho acto u omisión.
- 8.12 La operatividad de la garantía a la que se refiere el presente artículo se subordina a la activación de la misma, que se hará a través del sitio web www.cuppone.com en el plazo de las 48 horas sucesivas al momento en el que se instala el Producto.

Recambios

- 9.1 Durante 10 años desde la entrega del Producto, el Vendedor se empeña, previa petición del Comprador, a asistirlo en la individuación de los recambios para el mantenimiento del Producto. En cualquier caso, el Vendedor no será en ningún modo responsable de la falta de individuación de dichas fuentes.

Derecho aplicable y cláusula multi-step

- 11.1 El derecho italiano, como derecho del Vendedor, regulará las ventas efectuadas en base a las presentes Condiciones Generales.
- 11.2 Las Partes excluyen la aplicación de la Convención de Viena.
- 11.3 Las partes someterán las controversias derivadas de las ventas efectuadas en base a las presentes Condiciones Generales al intento de conciliación previsto por el Servicio de conciliación de la Cámara de Arbitraje de Milán. En el caso en el que el intento no sea fructífero, las controversias, incluso de naturaleza no contractual, derivadas de las ventas efectuadas en base a las presentes Condiciones Generales, se resolverán con un arbitraje conforme al Reglamento de la Cámara de Arbitraje de Milán, por un árbitro único/tres árbitros, nombrado(s) de conformidad con dicho Reglamento. El Órgano de Arbitraje decidirá en base a la legislación italiana. La sede del arbitraje será Milán (Italia). El idioma del arbitraje será el italiano.

Qué hacer en caso de mal funcionamiento

- Intente consultar la tabla de esta página. Si ninguna de las soluciones propuestas resuelve el problema, continúe leyendo el siguiente procedimiento.
- Compruebe si hay algún mensaje de aviso en la pantalla

  Mensaje .....
- Determine los datos del horno (placa de número de serie) y la fecha y el número de factura de compra del equipo.

  Número de serie (S/N).....

  Mod.....

  Fecha de la factura.....

  Número de la factura .....
- Lea detenidamente el capítulo de garantía.

Garantía - *pág.* **24**.

- Contactar con Distribuidor y comunicarle los datos del horno. Mientras espera la intervención de asistencia técnica, desconecte el horno de la fuente de alimentación.

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

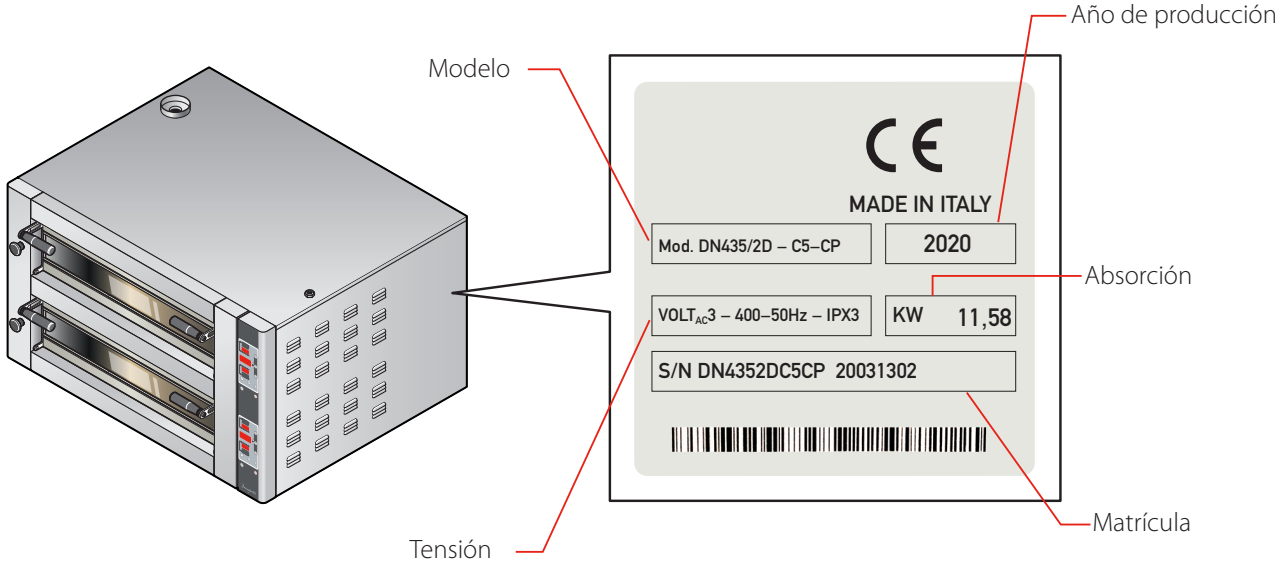


Fig.37.

Problema	Solución
El horno no se enciende	• Compruebe que el horno esté correctamente conectado a la red de alimentación (toma/enchufe correctamente enchufado) y que no esté suspendida. • Asegúrese de que el interruptor de alimentación del sistema esté encendido (ON).
El horno se enciende pero no se pone en marcha la cocción	• Compruebe que se han configurado correctamente los parámetros de cocción.
El horno no cocina de manera uniforme	• Compruebe que se han configurado correctamente los parámetros de cocción. • En caso de horneados incompletos, cambiar la posición de las pizzas.
Las primeras pizzas cocidas se queman	• En precalentamiento, el porcentaje (mod. D) / ajuste (mod. CD) de la SOLERA se ha puesto demasiado alto: las superficies refractarias, sin la presencia de los productos, se han calentado demasiado, quemando las primeras pizzas cocidas.
Productos poco dorados en la superficie	• En la parte delantera izquierda hay una válvula que abre y cierra la ventilación de vapor: por ejemplo, si no se abre, podría generarse demasiada humedad en la cámara, lo que impide que los rayos infrarrojos de las resistencias superiores doren la superficie de los productos.
Humedad excesiva de la puerta del horno	• Los productos horneados normalmente liberan humedad, si la válvula de ventilación de vapor no se abre correctamente, este vapor sale por la puerta.

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