Giorgione
HORNO DE GAS

Manual de uso y mantenimiento

GR435
GR635
GR635L
GR935

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.

El comprador debe colocar en un lugar destacado las instrucciones que debe seguir si hay olor a gas. Esta información deberá obtenerse consultando al proveedor local de gas.

PARA SU SEGURIDAD
No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato

ADVERTENCIA
La instalación, el ajuste, la alteración, el servicio o el mantenimiento incorrectos pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea detenidamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.

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

Las conexiones de los servicios públicos deben realizarse con tuberías flexibles de longitud suficiente para permitir el desplazamiento del equipo para la limpieza del mismo y de la zona adyacente.

Fundación

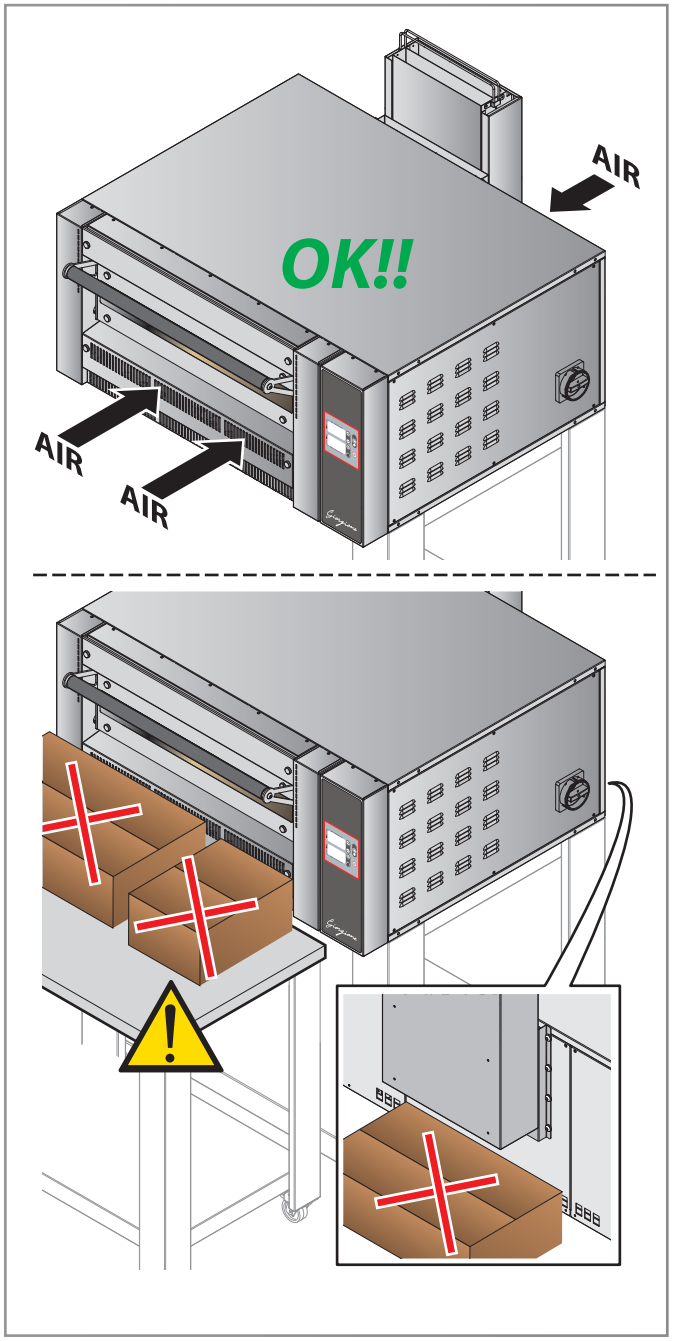
Nuestra empresa fue fundada en 1963 por voluntad de los hermanos Lorenzo, Luigi y Paolo Cuppone. Inmediatamente se especializó en la producción de hornos y equipos para la preparación y cocción de la pizza.
La continua investigación y experimentación de nuevos equipos, que siguen siendo el punto fuerte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

Índice

Preámbulo 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
Resultados de cocina insatisfactorios 7
Tablas de cocción 8
Uso 9
Conocer el panel de mandos 9
Uso de los modelos 10
Asistente de usuario 10
A - Encender el horno 10
B - Ajustar el precalentamiento 10
C - Iniciar la cocción 10
D - Encender la luz (opcional) 10
E - Activar una señal de fin de cocción (zumbador) 11
F - Apagar el horno 11
Mantenimiento y limpieza 12
Advertencias 12
Limpieza del horno 12
Limpieza de las piezas externas de acero 12
Limpieza de cristales 12
Limpieza de la superficie refractaria 12
Limpieza de la cámara con pirólisis 13
Reemplazo de componentes 14
Sustitución del vidrio de la puerta 14
Sustitución del vidrio externo de protección térmica de la puerta 14
Sustitución de la lámpara y el vidrio interior 15
Sustitución del material refractario 15
Inutilización del horno durante largos periodos de tiempo 16
Eliminación al final de la vida útil 16
Eliminación de cenizas y residuos de alimentos 16
Garantía 17
Condiciones de garantía 17
Algo no funciona... 18
Qué hacer en caso de mal funcionamiento 18

- 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.
- Desconecte el equipo de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento, sustitución de componentes o limpieza rutinaria/extraordinaria.
- 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. Se debe tener cuidado de no tocar superficies ni materiales que puedan ser inflamables o sensibles al calor.
- No coloque ningún objeto, especialmente los de material sensible al calor, encima del horno o de la chimenea.
- 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 o se les haya instruido sobre el uso seguro del equipo 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 - Para reducir el riesgo de incendio, el equipo debe instalarse únicamente en locales que cumplan los requisitos de seguridad de la normativa vigente y de la compañía suministradora de gas. Estos entornos deben tener una ventilación adecuada y constante. Asegúrese de que haya una renovación continua de aire desde el exterior para garantizar una combustión adecuada e impedir la formación de sustancias volátiles perjudiciales para la salud (¡peligro de asfixia!). Los espacios de instalación deben ser NO combustibles, sin materiales combustibles a menos de 46 cm (18 pulgadas) de los lados, la parte delantera o la parte trasera del aparato o a menos de 102 cm (40 pulgadas) por encima del equipo. El equipo se montará en la parte superior de estructuras incombustibles con suelos y acabados de superficie incombustibles y sin material combustible en contacto con la parte inferior, o en losas o arcos incombustibles sin material combustible en contacto con la parte inferior. En cualquier caso, esta estructura se extenderá no menos de aproximadamente 31 cm (12 pulgadas) más allá del equipo en todos los lados.

- 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.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza ordinaria, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y del gas.
- Los hornos con ruedas disponen de un dispositivo de retención; si es necesario desconectar el aparato, vuelva a conectar este dispositivo después de haberlo colocado en su posición original.
- Durante las operaciones de limpieza y mantenimiento extraordinario, el horno puede ser movido después de asegurarse de que este movimiento no dañe o estrese las conexiones eléctricas y de gas.



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 inglés: 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 hornear pizzas o productos similares, como pan o focaccia, y para asar verduras.

Sus partes principales son:

A Panel de control
B Tomas de aire **(no cubrir)**
C Banco de inspección móvil (ajustes del quemador)
D Puerta del horno
E Vidrio externo de protección térmica de la puerta
F Protección térmica desmontable
G Descarga de humos y gas de combustión del horno
H Protección contra caídas
I Panel de acceso a los componentes eléctricos
L Seccionador (solo modelos para los EE. UU.)

La temperatura de la cámara se controla mediante una tarjeta que enciende y apaga el quemador para mantener constante el valor de la temperatura ajustada.

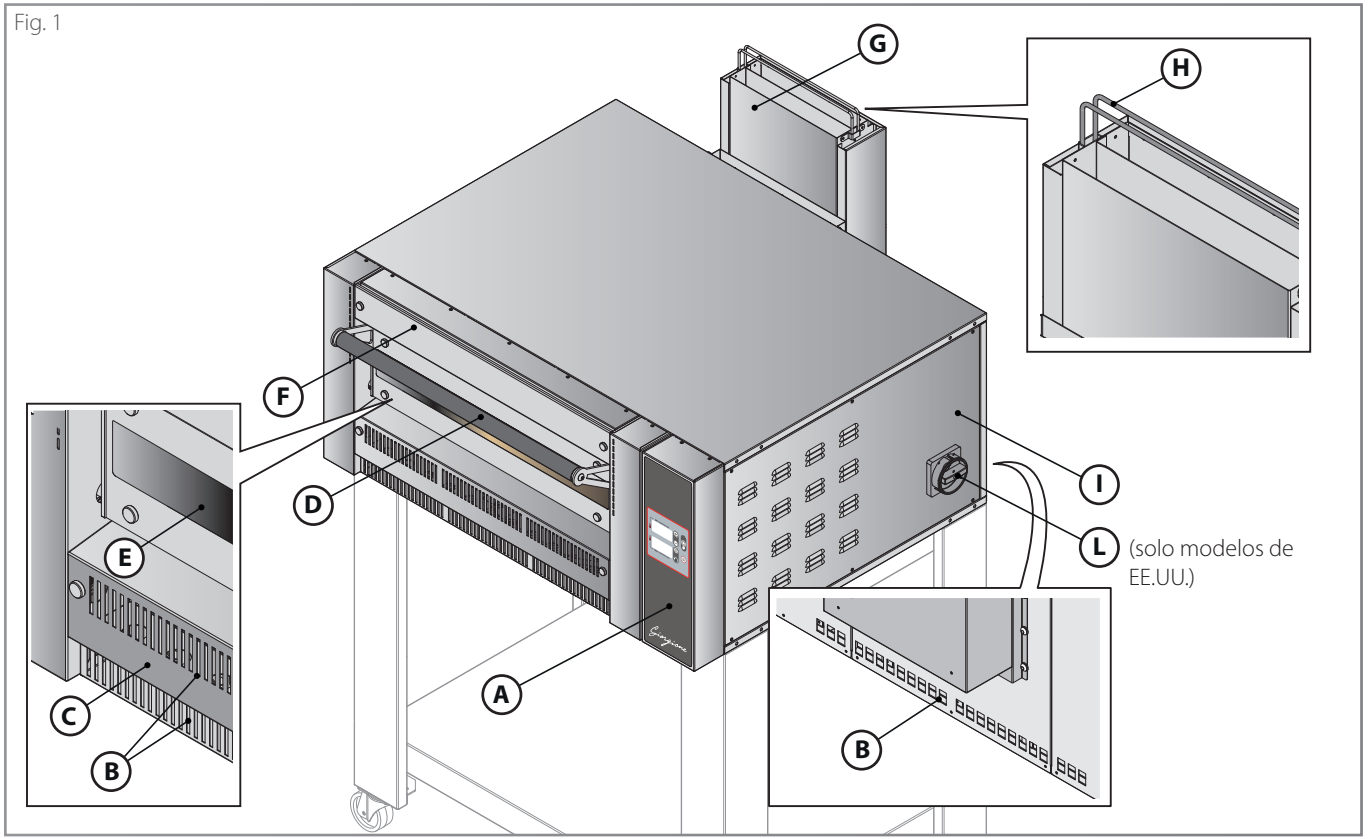
Preparar el horno para su uso

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

Mantenimiento y limpieza - *pág* **12.**

En el primer uso, se recomienda ajustar la temperatura en un valor de **150°C - 302 °F,** durante al menos **8 horas, sin introducir alimentos en el interior.** Si el horno está montado bajo una campana (no suministrada) se recomienda 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 la p. **10.**

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 los de material sensible al calor, encima del horno y especialmente encima de la chimenea.
No cubra las tomas de aire delanteras con objetos de ningún tipo.
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 a cocinar, siempre precaliente el horno, es esencial para el éxito de los productos. El precalentamiento del horno **debería durar aproximadamente una hora.**
- 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.
- 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 mm [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.*

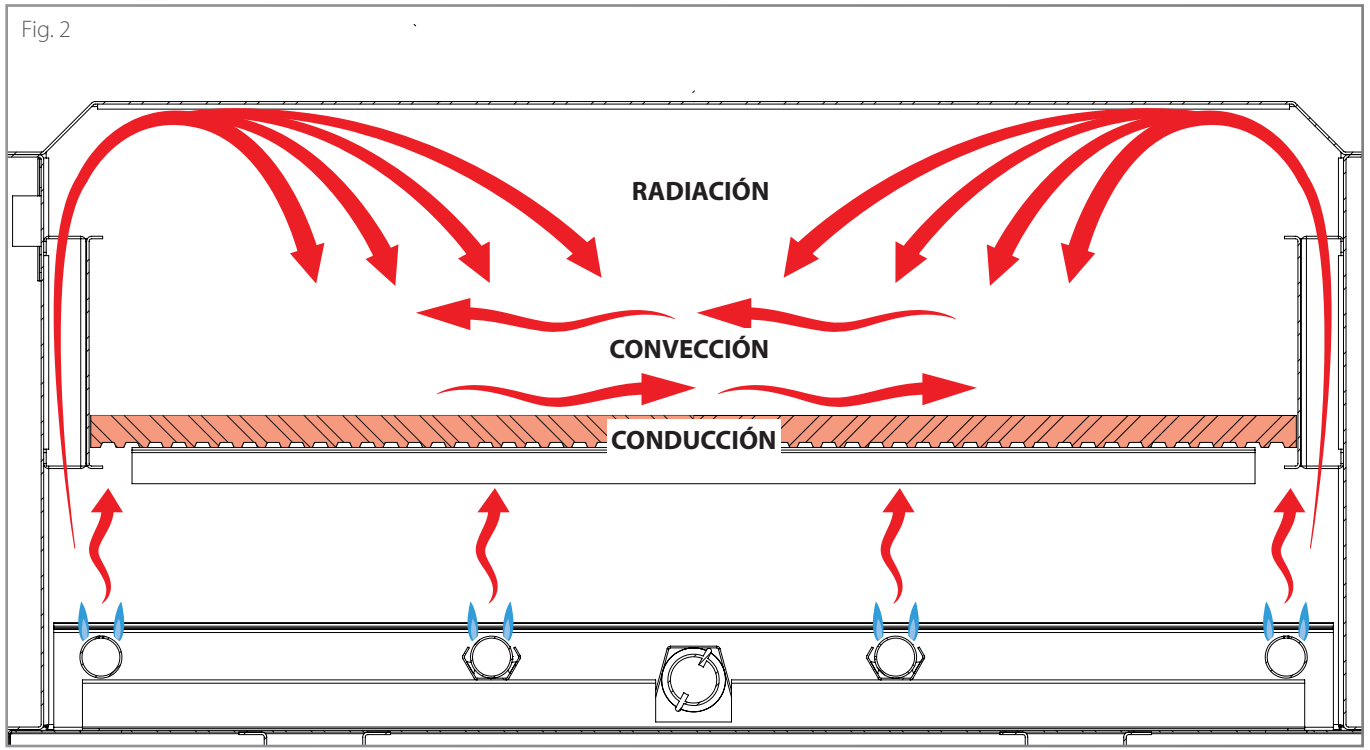
Fig. 2

En los hornos, los productos se cocinan gracias a la acción combinada de:
- **radiación:** el calor procedente del quemador es conducido por unos deflectores especiales colocados en los laterales de la cámara de cocción. El flujo de calor irradia el producto a cocinar haciéndolo bien cocido y dorado;
- **convección:** el aire caliente que circula en la cámara cocina el producto de manera uniforme;
- **conducción:** el calor producido por el quemador calienta las superficies refractarias sobre las que se colocan los productos.

Resultados de cocina insatisfactorios

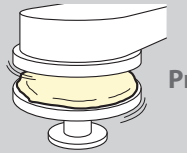
Si los resultados de cocción no cumplen con las expectativas, intente verificar estas causas:
- **temperatura en la cámara** demasiado alta o demasiado baja
- **precalentamiento incorrecto:**
  - el precalentamiento es esencial para obtener resultados óptimos desde la primera pizza;
  - durante el precalentamiento, la temperatura se fijó demasiado alta: las superficies refractarias, sin la presencia de los productos, se calentaron excesivamente, quemando las primeras pizzas cocinadas.

Fig. 2



Tablas de cocción

Los parámetros que se muestran en las tablas se deben considerar indicativos, ya que pueden variar según el tipo de masa que se va a cocinar (por ejemplo, tipo de harina, hidratación, etc.).

		Preparación a mano				 Preparación con Pizzaform			
TIPO		**PRECALENTAMIENTO**		**COCCIÓN**		**PRECALENTAMIENTO**		**COCCIÓN**	
		TIEMPO	**TEMP.**	**TIEMPO**	**TEMP.**	**TIEMPO**	**TEMP.**	**TIEMPO**	**TEMP.**
CLÁSICA		1 hora	330°C - 340°C 626°F - 644°F	3,5 min	330°C - 340°C 626°F - 644°F	1 hora	320°C - 608°F	3,5 min	320°C - 608°F
PALA DIRECTA		1 hora	300°C - 572°F	4-5 min	300°C - 572°F		/		/
CUCHARA	PRECOCCIÓN	1 hora	270°C - 518°F	5 min	270°C - 518°F		/		/
	ACABADO	1 hora	270°C - 518°F	3 min	270°C - 518°F		/		/

Índice

Conocer el panel de mandos 9
Asistente de usuario 10
A - Encender el horno 10
B - Ajustar el precalentamiento 10
C - Iniciar la cocción 10
D - Encender la luz (opcional) 10
E - Activar una señal de fin de cocción (zumbador) 11
F - Apagar el horno 11

Conocer el panel de mandos

▶ Fig. 3

1 **Pantalla superior**
Muestra la temperatura ajustada o por ajustar o el tiempo ajustado o por ajustar de una señal acústica de fin de cocción (zumbador)

2 **Pantalla inferior**
Muestra la temperatura real en la cámara

2a **Led**
Muestra el estado del quemador:
- led encendido: quemador activo
- led apagado: quemador NO activo

3a **Tecla +**
Aumenta el valor a fijar

3b **Tecla -**
Disminuye el valor a fijar

4 **Reset (restablecimiento quemador)**
Si el horno no se enciende después de tres intentos, el control de la llama se bloqueará. Al pulsar la tecla RESET se restablece la funcionalidad y el horno se reinicia.

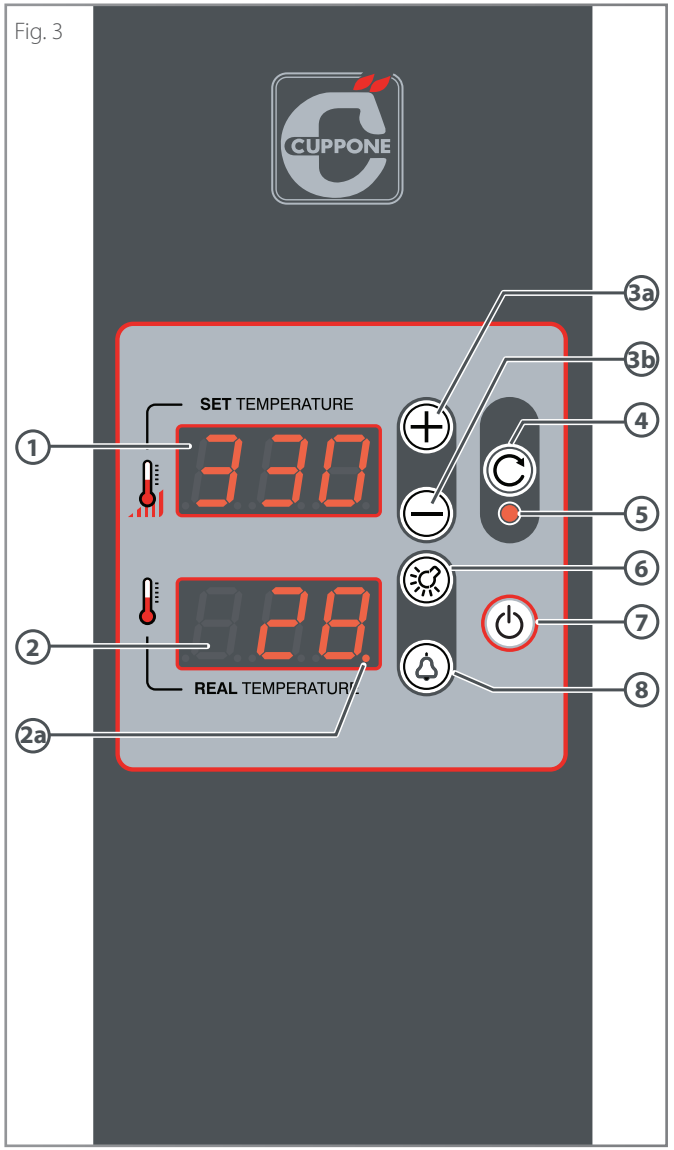
5 **Led**
- led fijo: se está emitiendo una señal acústica de fin de cocción
- led intermitente: señal acústica de fin de cocción iniciada (cuenta atrás en curso)
- led apagado: función de señal acústica de fin de cocción no activa

6 **Tecla Luz**
Enciende y apaga la luz

7 **Tecla ON/OFF**
Enciende y apaga el panel de mando activando/desactivando el quemador

8 **Tecla Timer**
Activa una señal acústica de final de cocción (zumbador)

Fig. 3



⚠ 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.

Asistente de usuario

A - Encender el horno

Compruebe que el grifo de corte de gas esté abierto.

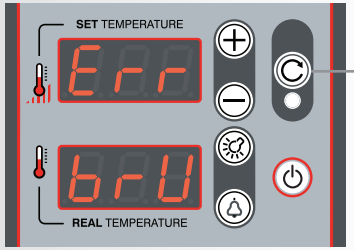
Fig. 4

Presione la tecla **ON/OFF.**

El horno comienza a calentar con la última temperatura ajustada antes de apagarse.

No se enciende el horno

Un sistema de seguridad verifica que el horno se ha encendido correctamente: si no es así, se realizan automáticamente tres intentos más de encendido, al final de los cuales, si el horno sigue sin encenderse, aparece el mensaje **"Err brU"** en la pantalla y el quemador pasa a estar bloqueado.



Cómo solucionar el problema:

- compruebe que el grifo de corte de gas de la instalación esté abierto;
- pulse la tecla de **reinicio (reinicio del quemador):** el horno se reiniciará;
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente y vuelva a colocarlo dándole la vuelta (inversión de la fase y el neutro).

Si el problema no se resuelve después de realizar estas operaciones, póngase en contacto con el servicio técnico.

B - Ajustar el precalentamiento

El precalentamiento debe tener la temperatura indicada en la tabla de la pág. **8.** Debe llevarse a cabo sin productos en la cámara de cocción y el horno tarda aproximadamente una hora en estar listo para cocinar.

Fig. 5

Con el horno encendido, para ajustar la temperatura pulse la tecla + o -: la pantalla comenzará a parpadear.

Utilice las teclas + y - para introducir la temperatura deseada y espere a que la pantalla parpadee tres veces para indicar que el ajuste se ha guardado. El horno comenzará a calentarse para alcanzar la temperatura establecida.

Durante el funcionamiento normal, **la pantalla superior muestra la temperatura ajustada** en la cámara de cocción, mientras que la **pantalla inferior muestra la temperatura detectada por la sonda de temperatura** (temperatura real).

C - Iniciar la cocción

Fig. 6

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 modificar la temperatura actuando como de costumbre.

D - Encender la luz (opcional)

Fig. 7

Cuando sea necesario, la luz del horno se puede encender para controlar la cocción usando el botón "luz".

Presione la misma tecla para apagarla.

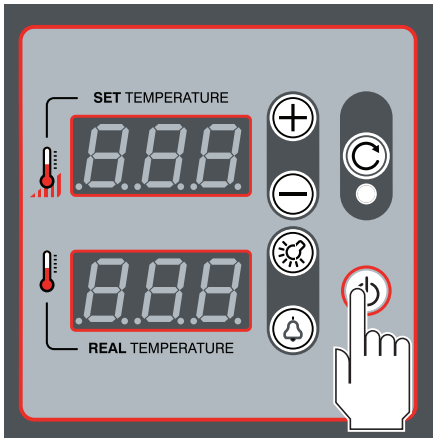


Fig. 4

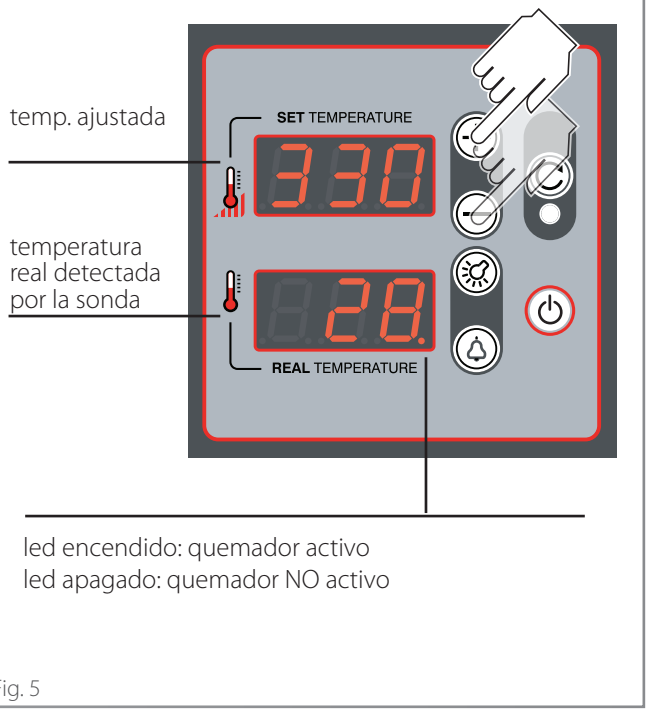
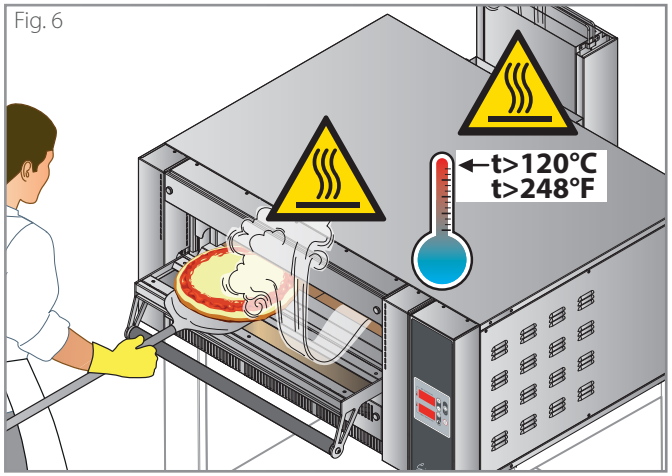


Fig. 5

Fig. 6



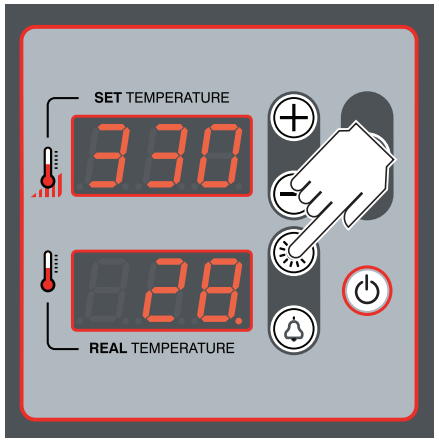


Fig. 7

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

Fig. 8

Si lo desea, es posible activar una señal acústica que sonará cuando expire el tiempo programado, advirtiendo del final de la cocción.

(A) Para activarla, **con el horno encendido,** presionar la tecla "timer".

(B) La pantalla superior comienza a parpadear y el led situado bajo la tecla "reset" se ilumina de forma fija; con las teclas "+" o "-" es posible ajustar **después de cuánto tiempo debe sonar la señal acústica.**

(C) La pantalla superior muestra cifras separadas por un punto, que indican los minutos a la izquierda y los múltiplos de 10 segundos a la derecha (por ejemplo, la cifra 3.5 indica 3 minutos y 50 segundos, el número 3 solo indica 30 segundos).

(D) Tras el ajuste, se inicia la cuenta atrás, durante la cual parpadea el led situado bajo el botón "reset". Una vez transcurrido el tiempo programado, una señal acústica indicará el fin de la cocción.

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

Si quiero comprobar cuánto tiempo queda antes de que suene la señal acústica, pulse la tecla "timer": el tiempo restante se mostrará en la pantalla superior (por ejemplo, 3 = 30 segundos).
Para cancelar la función de zumbador, pulse el botón "timer" y ponga el tiempo en "0".

F - Apagar el horno

Fig. 9

Para apagar el horno, presione el botón ON/OFF durante aproximadamente 2 segundos.
Si es necesario volver a encender el horno, espere 5 minutos antes de hacerlo.

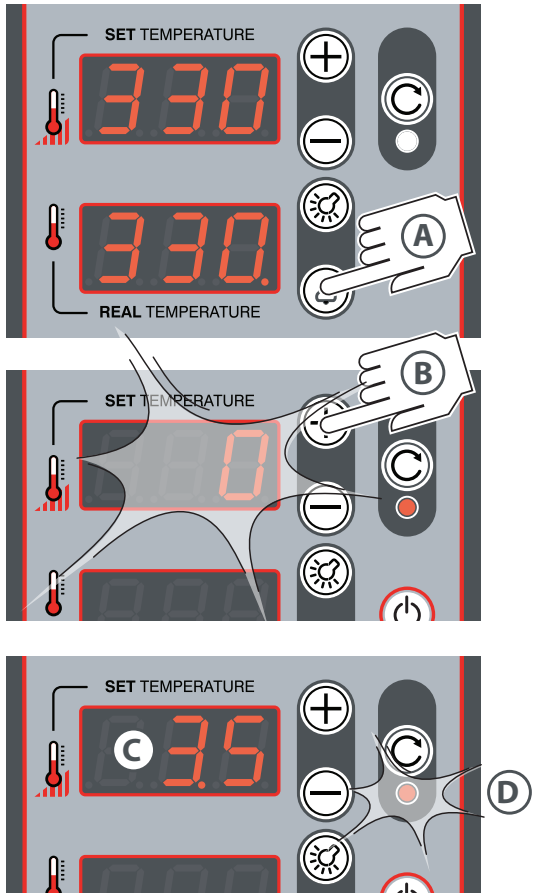


Fig. 8

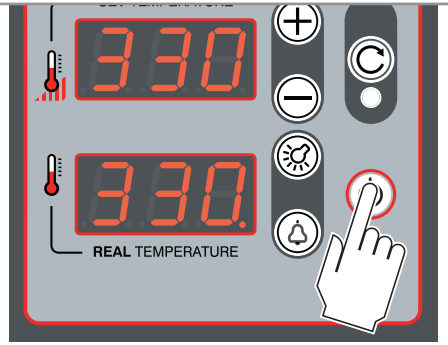


Fig. 9

2 segundos

Advertencias

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, es necesario **desconectar la alimentación eléctrica** del equipo (mediante el interruptor de la instalación), cerrar el grifo de corte de gas y llevar un equipo de protección personal adecuado (por ejemplo, guantes, etc.). El usuario 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). Durante las operaciones de limpieza y mantenimiento extraordinario, el horno puede ser movido después de asegurarse de que este movimiento no dañe o estrese las conexiones eléctricas y de gas.

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 esté 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.

▶ **Fig. 10** Mantenga siempre las ranuras de ventilación en el compartimento eléctrico libres y limpias.

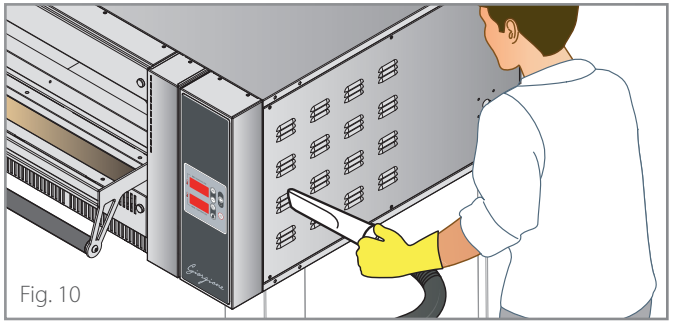


Fig. 10

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

▶ **Fig. 11**

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 encimera 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 la limpieza manual no es suficiente, utilice la PIRÓLISIS ▶ consulte la pág. **13**

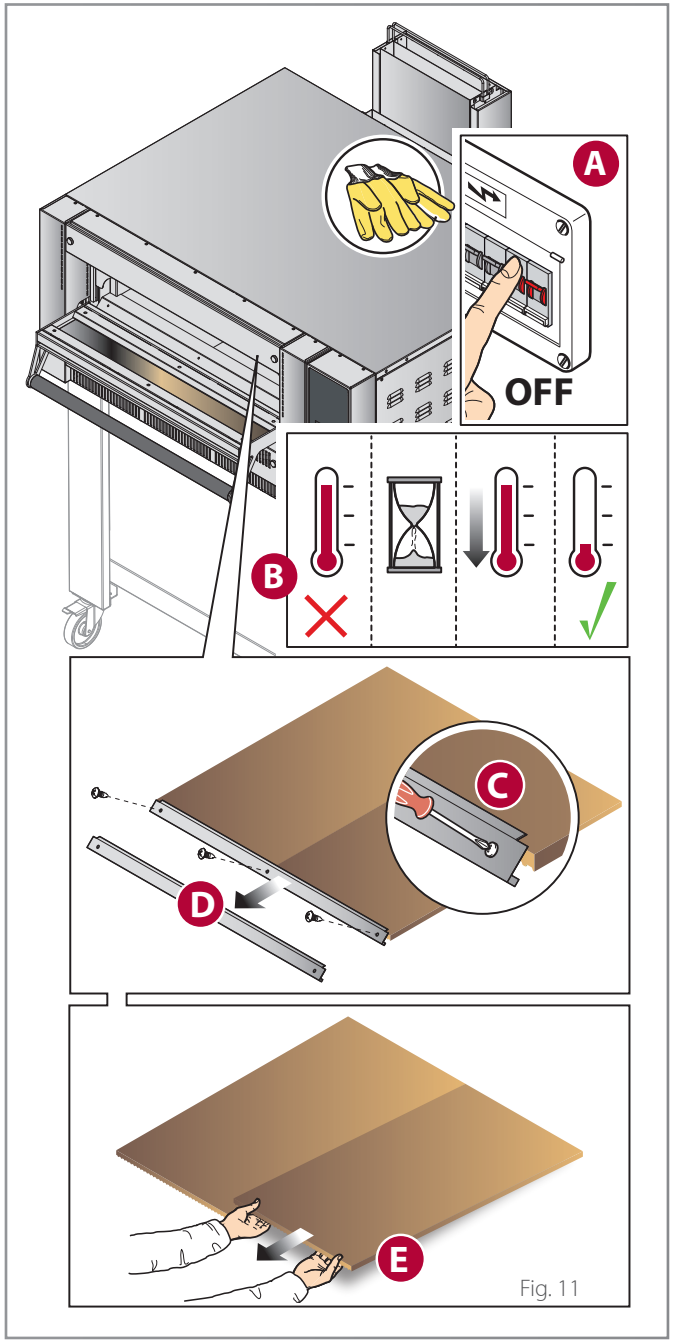


Fig. 11

Limpieza de la cámara con pirólisis

La pirólisis es un proceso de cristalización termoquímica de los residuos de alimentos que se han depositado en la cámara de cocción, que se produce al llevar 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.

(A) ▶ Fig. 12 Ajuste la **temperatura de la cámara a 400°C - 752°F** presionando las teclas "+" o "-" hasta que aparezca el valor deseado en la pantalla (por ejemplo, 400°C - 752°F),
(B) apague las luces de la cámara de cocción;
(C) cuando se alcanza la temperatura, apague el horno con el botón ON/OFF y deje que se enfríe con la puerta cerrada;
(E) ▶ Fig. 13 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

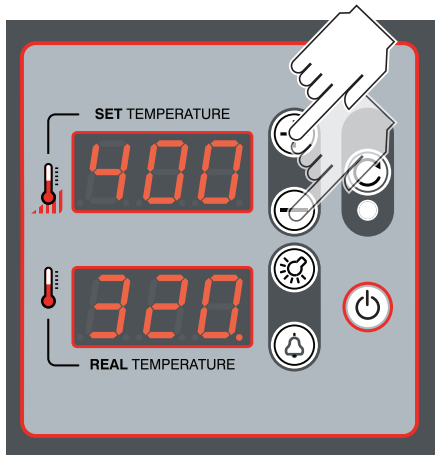


Fig. 12

Fig. 13

Reemplazo de componentes

El usuario **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 los recambios, utilice siempre piezas de recambio originales que deberá solicitar al Fabricante: 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 vidrio de la puerta

Fig. 14

Sustitución del vidrio externo de protección térmica de la puerta

Fig. 15

Fig. 14

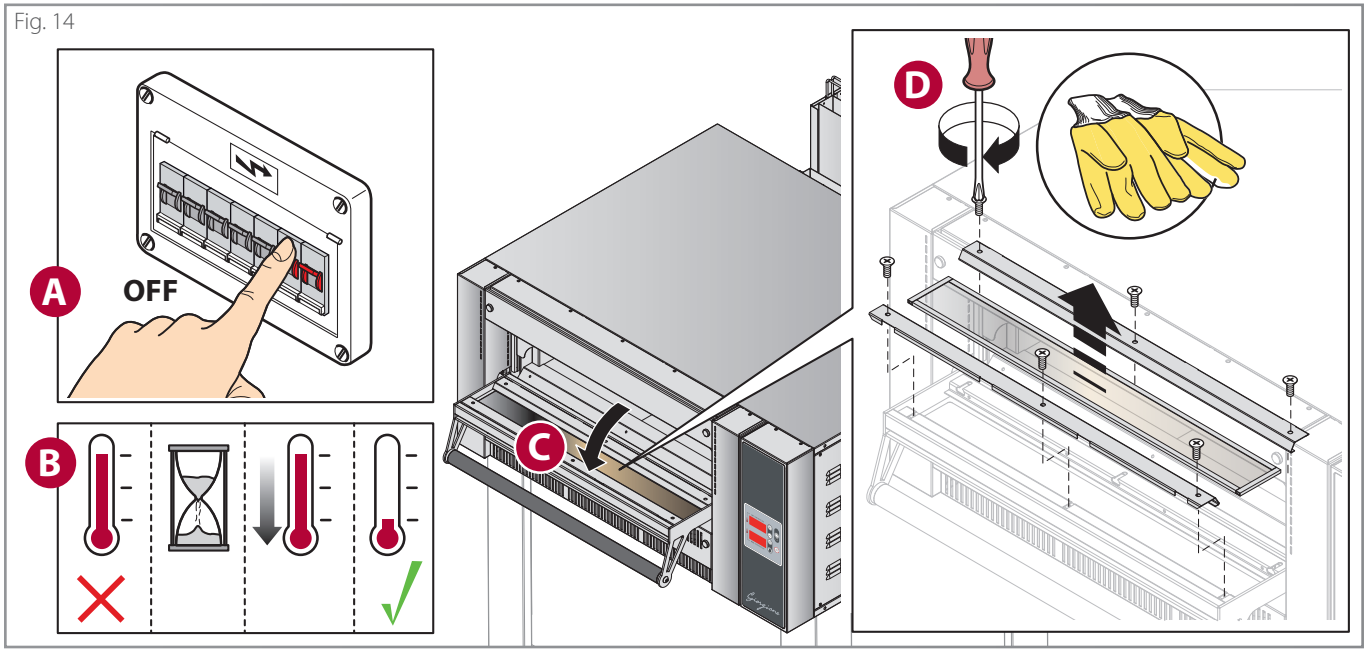
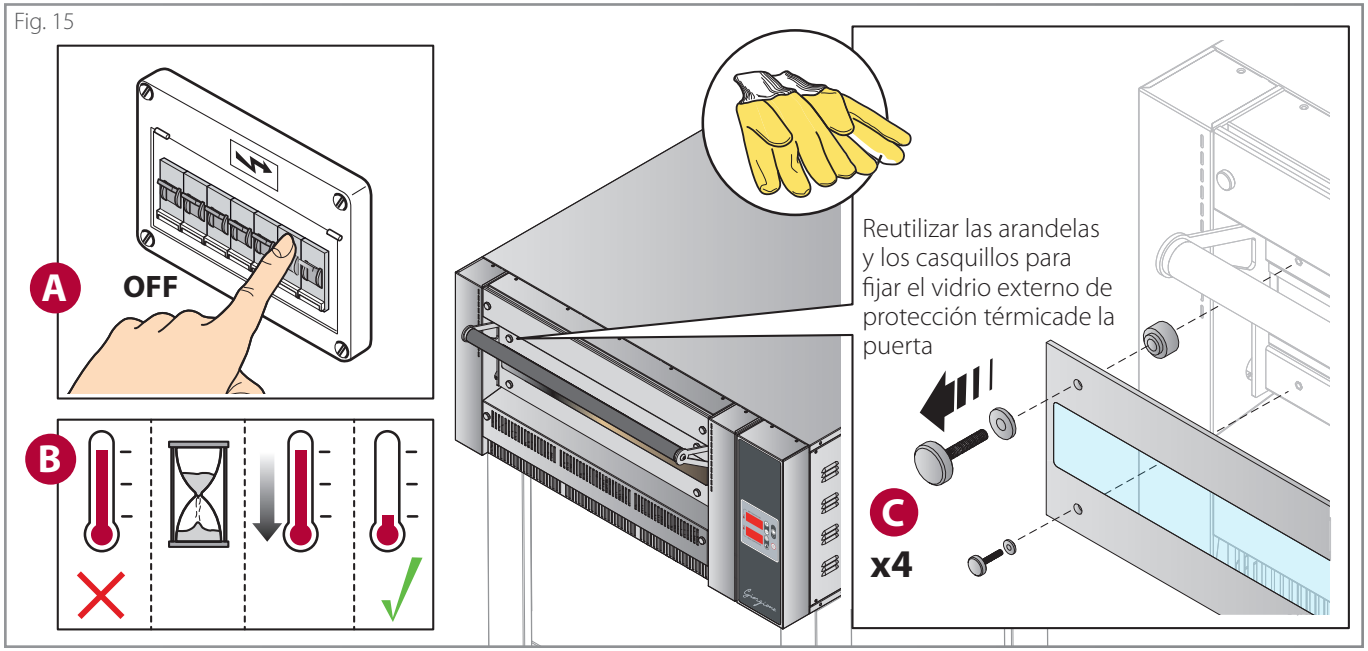


Fig. 15



Sustitución de la lámpara y el vidrio interior

Fig. 16

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 toque 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.

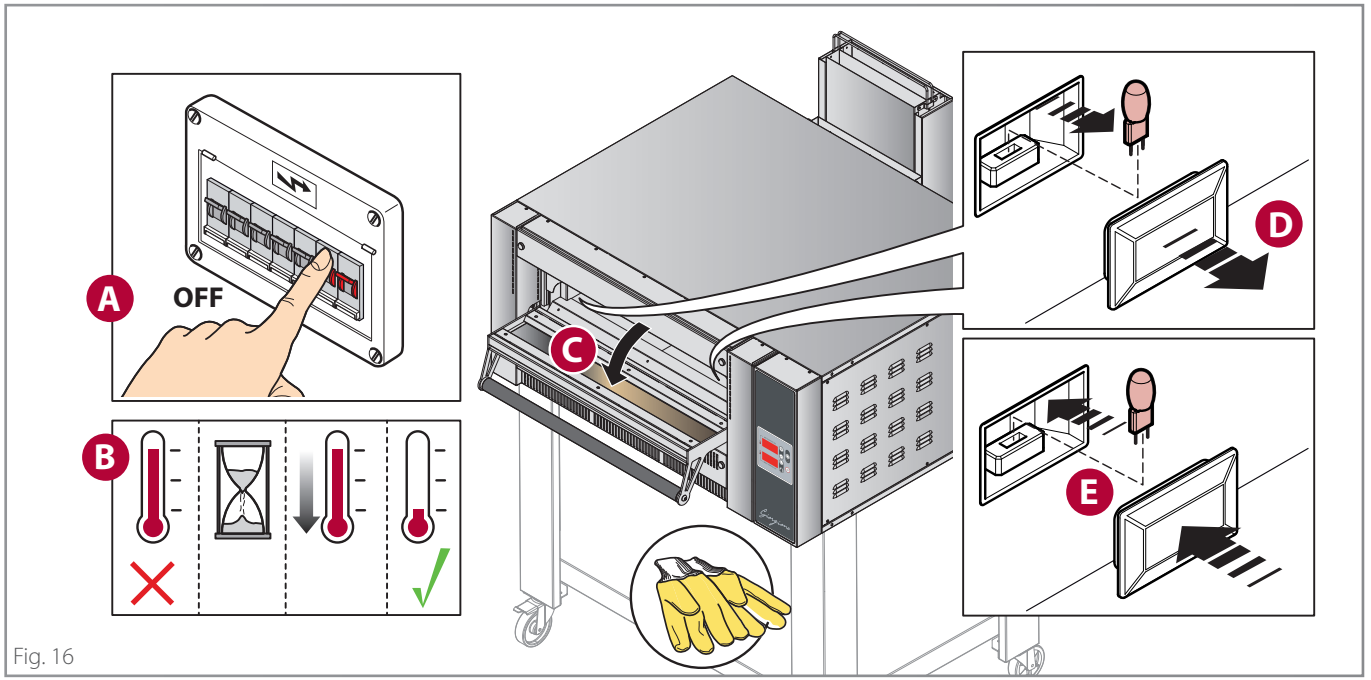


Fig. 16

Sustitución del material refractario

Fig. 17

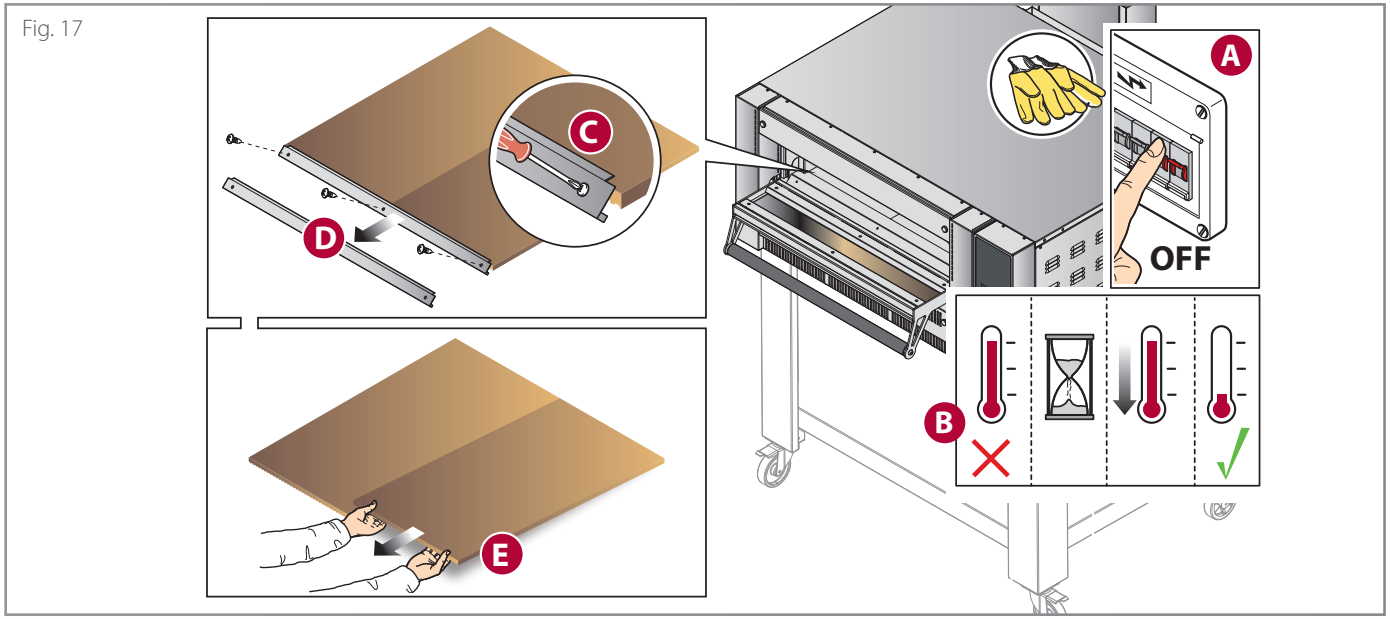


Fig. 17

Inutilización del horno durante largos periodos de tiempo

Fig. 18 Durante los periodos de falta de actividad, desconecte la alimentación eléctrica y cierre el grifo de corte de gas. 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 y abra el grifo de corte de gas;
- realice un control del equipo antes de volver a utilizarlo.

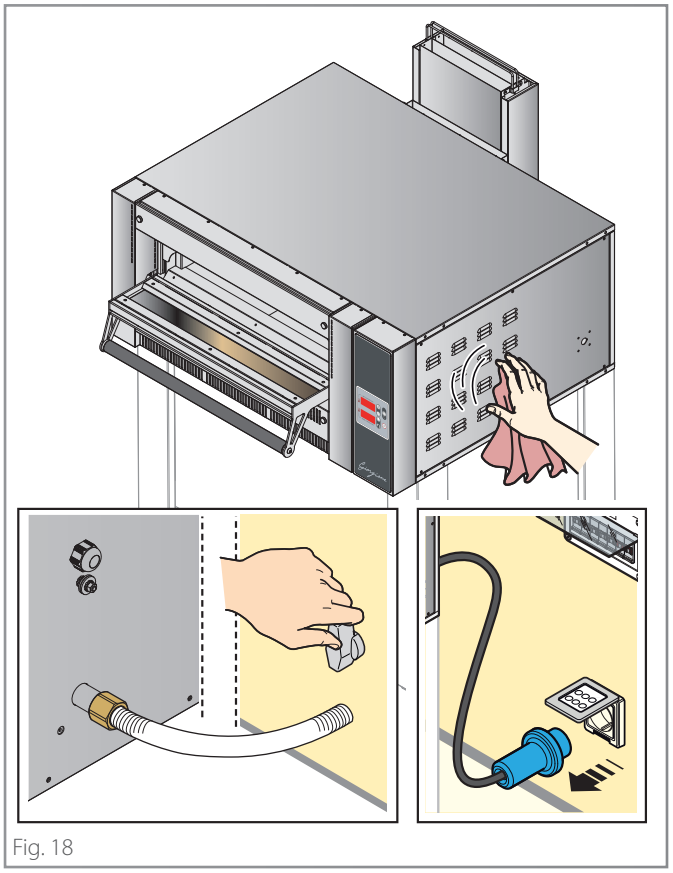


Fig. 18

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 aparatos 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 aparatos 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 aparatos 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.

Condiciones de garantía

- 8.1 Cada producto vendido se considerará conforme cuando se entregue en la cantidad, calidad y tipo indicado en la Confirmación por escrito, consulte las disposiciones del art. 1.2.
- 8.2 El vendedor garantiza:
  - a) que los Productos están libres de defectos en los materiales o en la mano de obra; y
  - (b) que (excluyendo el caso de defectos conocidos o que el Comprador debería haber conocido) los Productos son de calidad comercial.
- 8.3 Los posibles defectos ocultos de los Productos serán notificados por escrito por el Comprador dentro de los 8 días siguientes a su descubrimiento, bajo pena de caducidad. Quedan excluidos los defectos del embalaje -aunque hayan dado lugar a defectos o daños en el producto interior- que debían notificarse en el momento de la entrega, de conformidad con el Art. 5.8.
- La notificación de defectos contendrá una indicación específica de los Productos defectuosos, una descripción detallada del tipo de defecto del Producto, así como la fecha de entrega y la fecha de descubrimiento.
- La garantía no cubre los defectos causados por el Comprador, como, por ejemplo, la instalación incorrecta del Producto, el uso del Producto de forma no conforme a su uso normal, el incumplimiento de las instrucciones contenidas en el manual de usuario e instalación o la manipulación del Producto. La garantía no cubre el desgaste normal del Producto debido al uso.
- El Vendedor es responsable de los defectos que se produzcan en el plazo de un año desde la activación de la garantía según lo previsto en el punto 8.12.
- 8.4 el Vendedor tendrá derecho a examinar, o a que un delegado lo examine, el Producto y, si establece la existencia del defecto, el Comprador tendrá derecho a su reparación o sustitución, a decisión incuestionable del Vendedor.
- Se entiende que, una vez hecha la notificación del defecto, el Comprador no utilizará el Producto hasta que haya sido inspeccionado por el Vendedor o por su delegado. En caso de que el Vendedor se dé cuenta de que el Producto ha sido utilizado después de la reclamación, el Comprador pierde el derecho a obtener un reemplazo o una reparación.
- 8.5 El reemplazo o reparación se llevará a cabo bajo los siguientes términos:
  - a) El Vendedor puede reparar los Productos defectuosos yendo - o enviando un delegado - al lugar donde se encuentran dichos Productos;
  - b) Alternativamente, el Vendedor puede reparar el Producto defectuoso en las instalaciones del Vendedor, o en otro lugar que el Vendedor elija,
  - c) Alternativamente, el Vendedor puede optar por la sustitución de los Productos defectuosos;
- En el caso de que la reparación / sustitución no sea posible, el Vendedor pagará al Comprador un reembolso a ser cuantificado, pero el reembolso no excederá el precio pagado. Se excluye la indemnización por daños.
- 8.6. En caso de reparación del Producto en un lugar elegido por el Vendedor o en caso de sustitución del Producto defectuoso, el envío del Producto será a cargo del Comprador que lo enviará, a su cargo y riesgo, al lugar indicado por el Vendedor.
- 8.7 En ningún caso el Vendedor será responsable de ningún daño indirecto o consecuente y/o pérdida de beneficios que el Comprador pueda sufrir como resultado de defectos en los productos como (pero no limitado a) la cancelación de pedidos por parte de los clientes, penalizaciones por entregas tardías, penalizaciones o reembolsos de cualquier naturaleza.
- 8.8 El Vendedor eximirá al Comprador de toda responsabilidad o daño derivado de los Productos defectuosos, a menos que dicha responsabilidad se derive de actos u omisiones negligentes del Comprador o del incumplimiento de sus obligaciones por parte de éste.
- 8.9 El Vendedor no será responsable de ningún daño a personas y/o cosas que puedan surgir de un uso inadecuado de los Productos y/o de cualquier uso, procesamiento o transformación de los Productos que no cumpla con su uso previsto y/o con las instrucciones proporcionadas por el Vendedor. Excepto en caso de negligencia grave o fraude por parte del vendedor.
- El Vendedor tampoco será responsable en caso de daños a personas o cosas o en caso de mal funcionamiento o daños o deterioro del Producto derivados del hecho de que el Producto haya sido conectado a un sistema eléctrico que no cumpla con las normas.
- 8.10 El Comprador no tendrá derecho a presentar ninguna reclamación por lesiones a personas o daños a la propiedad que no sean los que son objeto del contrato, ni por lucro cesante, a menos que de las circunstancias del caso se desprenda que el Vendedor ha cometido "negligencia grave".
- 8.11 La "negligencia grave" no incluye toda y cada una de las faltas de cuidado y habilidad adecuados, sino que significa un acto u omisión del vendedor que implica no tener en cuenta las graves consecuencias que un proveedor concienzudo normalmente hubiera previsto que podrían ocurrir o un descuido deliberado de cualquier consecuencia derivada de dicho acto u omisión.
- 8.12 La eficacia de la garantía a la que se refiere este artículo está sujeta a su activación a través de la página web www.cuppone.com en un plazo de 48 horas desde el momento en que se instala el Producto.

Repuestos

- 9.1 Durante 10 años a partir de la entrega del Producto, el Vendedor se compromete, a petición del Comprador, a ayudarle a encontrar piezas de recambio para el mantenimiento del Producto. En cualquier caso, el Vendedor no será responsable de ninguna manera por la falta de localización de dichas fuentes.

Derecho aplicable y cláusula multi-step

- 11.1 La ley italiana, como derecho del Vendedor, regirá las ventas realizadas sobre la base de estas Condiciones Generales.
- 11.2 Las Partes excluyen la aplicación de la Convención de Viena.
- 11.3 Las partes someterán las controversias que surjan de las ventas efectuadas sobre la base de las presentes Condiciones Generales a la tentativa de conciliación prevista por el Servicio de Conciliación de la Cámara de Arbitraje de Milán. En caso de que la tentativa fracase, los litigios, incluidos los litigios extracontractuales, derivados de las ventas efectuadas sobre la base de las presentes condiciones generales, serán resueltos por arbitraje de conformidad con el Reglamento de la Cámara de Arbitraje de Milán, por un árbitro único o tres árbitros, nombrados de conformidad con dicho Reglamento. El Tribunal de Arbitraje juzgará según la ley italiana. La sede del arbitraje estará en Milán (Italia). El idioma del arbitraje será el italiano.

Qué hacer en caso de mal funcionamiento

- Pruebe a consultar las siguientes tablas. Si ninguna de las soluciones propuestas resuelve el problema, continúe leyendo el siguiente procedimiento.
- Compruebe si hay algún mensaje de aviso en la pantalla
- 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.* **17.**

- Llame al Concesionario y facilite los datos del horno. Mientras espera la asistencia técnica, desconecte el horno de la alimentación eléctrica y cierre el grifo de corte del gas.

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

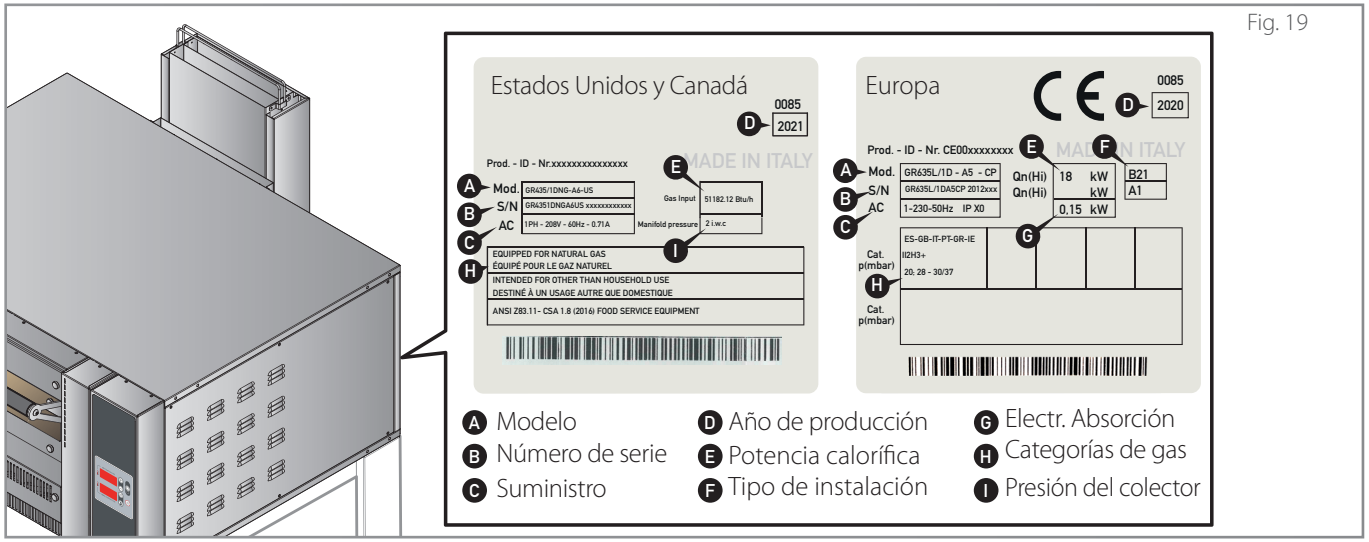
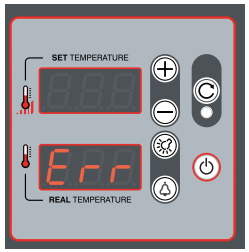
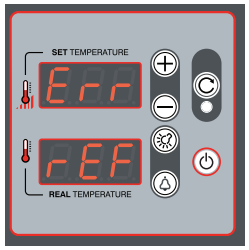
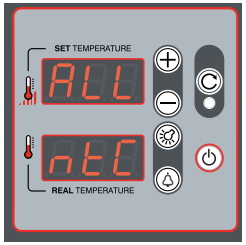
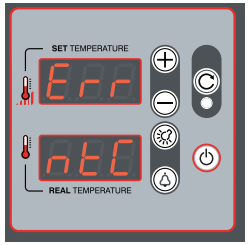
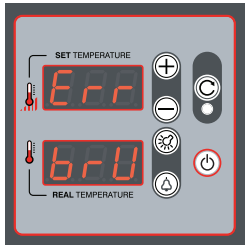


Fig. 19

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 no cocina de manera uniforme	• Compruebe que la temperatura de cocción esté ajustada correctamente. • En caso de horneados incompletos, cambiar la posición de las pizzas.
Las primeras pizzas cocidas se queman	• Durante el precalentamiento, la temperatura se fijó demasiado alta: las superficies refractarias, sin la presencia de los productos, se calentaron excesivamente, quemando las primeras pizzas cocinadas.

MENSAJE EN LA PANTALLA	CAUSAS PROBABLES	SOLUCIONES PARA EL USUARIO
	-	Póngase en contacto con el distribuidor
	-	Póngase en contacto con el distribuidor
	-	Póngase en contacto con el distribuidor
	-	Póngase en contacto con el distribuidor
	Un sistema de seguridad verifica que el horno se ha encendido correctamente: si no es así, se realizan automáticamente tres intentos más de encendido, al final de los cuales, si el horno sigue sin encenderse, aparece el mensaje **"Err brU"** en la pantalla y el quemador pasa a estar bloqueado.	• compruebe que el grifo de corte de gas de la instalación esté abierto; • pulse la tecla de **reinicio (reinicio del quemador):** el horno se reiniciará; • Desconecte el enchufe de la toma de corriente y vuelva a colocarlo dándole la vuelta (inversión de la fase y el neutro). Si después de realizar estas operaciones el problema no se resuelve, póngase en contacto con Concesionario

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