Istruzioni originali

Tiepolo
FORNO

Manuale di uso e manutenzione

TP435
TP635
TP635L
TP935

HEat. smART.
Partner in Baking. Since 1963

CUPPONE

Premessa

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

Prima della consegna al cliente, il forno viene controllato e collaudato nelle officine del Fabbricante.
Il "foglio verifica processo produttivo" allegato allo stesso, garantisce che **ogni** passaggio del processo produttivo, dall'assemblaggio all'imballo, è stato accuratamente verificato, sia sotto il profilo della funzionalità che della sicurezza.

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

La fondazione

La nostra azienda è nata nel 1963 per volontà dei fratelli Lorenzo, Luigi e Paolo Cuppone. Si è subito specializzata nella produzione di forni e attrezzature per la preparazione e la cottura della pizza.
La continua ricerca e sperimentazione di nuove apparecchiature, che sono tutt'ora il punto di forza della nostra azienda, ci ha portati a inventare e a brevettare le macchine e i forni che hanno rivoluzionato il modo di fare la pizza.

Assistenza tecnica

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

CUPPONE since 1963
CUPPONE S.R.L.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

Indice

1 AVVERTENZE DI SICUREZZA 4
Avvertenze di sicurezza 5
Simbologia usata nel manuale 6

2 NOZIONI PRELIMINARI 4
Conoscere il forno 6
Preparare il forno all'utilizzo 6
Qualche consiglio indicativo 7
Risultati di cottura non soddisfacenti 7
Tabelle di cottura 8

3 UTILIZZO 9
Conoscere il pannello comandi 9
Procedura guidata di utilizzo 10

4 MANUTENZIONE E PULIZIA **12**
Pulizia del forno 12
Pulizia camera con pirolisi 13
Sostituzione componenti 14
Inutilizzo del forno per lunghi periodi 16
Smaltimento a fine vita 16
Smaltimento ceneri e residui alimentari 16

5 GARANZIA **17**

6 QUALCOSA NON FUNZIONA **18**

1 AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Prima dell'uso e manutenzione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura in un luogo accessibile per ogni ulteriore futura consultazione da parte dei vari operatori.
- Il manuale deve inoltre sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita, anche in caso di cessione.
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e faranno decadere la garanzia.
- Un uso o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche. Esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.
- Alcune parti dell'apparecchiatura possono raggiungere temperature elevate. Si consiglia di fare attenzione a non premere le superfici e non avvicinare materiali che possono essere infiammabili o sensibili al calore.
- Non appoggiare alcun oggetto, soprattutto se costruito in materiale sensibile al calore, sopra al forno.
- Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per la produzione continua e di massa di cibo. Un uso diverso da quello indicato è considerato improprio, potenzialmente pericoloso per persone e animali e potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura. L'uso improprio dell'apparecchiatura fa decadere la garanzia.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche , sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza e dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Per la pulizia dell'apparecchiatura, di qualsiasi suo componente o accessorio e della sotto-struttura NON utilizzare:
  - detergenti abrasivi o in polvere, aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...)
  - utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
  - getti d'acqua a vapore o a pressione.
- Il personale che utilizza l'apparecchiatura deve essere professionalmente preparato e va periodicamente addestrato sul suo utilizzo e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli incidenti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura o con parti di essa.
- Utilizzare sempre utensili resistenti al calore (es. in acciaio). Utensili da cucina in plastica o similari potrebbero non resistere alle alte temperature del forno.
- Controllare periodicamente l'efficienza dei condotti di scarico fumi. Non ostruire il condotto per nessuna ragione.
- PERICOLO DI INCENDIO: lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.
- ATTENZIONE: PERICOLO DI ESPLOSIONE! É vietato impiegare il forno in ambienti a rischio di esplosione.
- ATTENZIONE: spegnere sempre l'interruttore elettrico principale alla fine dell'utilizzo dell'apparecchiatura, soprattutto durante le operazioni di pulizia o in caso di lunga inattività.
- Se si nota una qualsiasi anomalia (es. cavo di alimentazione danneggiato, ecc..), cattivo funzionamento o guasto, non utilizzare l'apparecchiatura e contattare un Centro di Assistenza autorizzato dal Fabbricante. Esigere parti di ricambio originali pena il decadimento della Garanzia.
- Posizionare in un posto visibile i numeri telefonici di emergenza.
- ATTENZIONE: è vietato immettere nella camera di cottura solidi o liquidi infiamma bili, ad esempio alcolici, durante il funzionamento.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento, non lasciare pietanze nel forno senza custodia!
- La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbricante da qualsiasi responsabilità.
- Si consiglia di far controllare l'apparecchiatura da un Centro di Assistenza Autorizzato almeno una volta all'anno.

- Livelli di rumorosità inferiore ai 70 dB.
- Non smontare, modificare o mettere fuori uso parti della macchina (parti funzionali, sistemi di comando e dispositivi di sicurezza).

Simbologia usata nel manuale e sulle etichette applicate alla macchina

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

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

Tensione pericolosa

Rischio di esplosione

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

Consiglio del Fabbricante

Avvertimento del Fabbricante

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

La ditta declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa o trascrizione, riservandosi di apportare senza preavviso le modifiche che riterrà più opportune.
Vietata la riproduzione parziale senza il consenso del Fabbricante. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti.
La lingua di stesura originale è l' italiano: il Fabbricante non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/ interpretazione o stampa.

Conoscere il forno

Fig.1.

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

Le sue parti principali sono:

A Porta forno
B Pannello di controllo
C Pannello accesso componenti elettrici
D Ventola raffreddamento vano tecnico
E Scarico fumi forno
F Sezionatore (solo modelli USA)

Il forno può gestire la temperatura della camera di cottura e separatamente le potenze del cielo e della platea.

Preparare il forno all'utilizzo

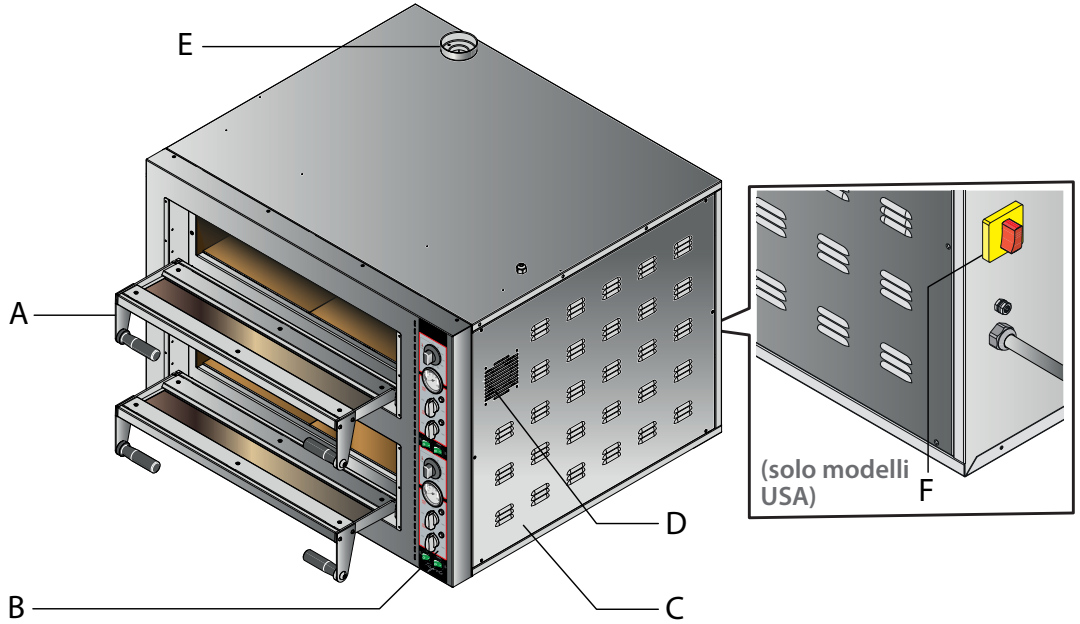
Pulire accuratamente il forno ed eventuali accessori, sia esternamente che internamente, seguendo scrupolosamente quanto riportato nel capitolo dedicato.

Manutenzione e pulizia - *pag* **12**.

Al primo utilizzo, si raccomanda di impostare la temperatura ad un valore di **150°C - 302 °F**, MAX al cielo e MIN alla platea, per almeno **8 ore, senza introdurre alimenti all'interno**. Se è presente una cappa di aspirazione si consiglia di tenerla accesa. In questa prima fase il forno, a causa dell'evaporazione dell'umidità dei materiali isolanti, produrrà fumi e odori sgradevoli che scompariranno gradualmente nei successivi cicli di funzionamento.

Per accendere il forno ed impostare i suoi parametri consultare:
Utilizzo - *pag.* **9**

Fig.1.



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

Alcune parti dell'apparecchiatura possono raggiungere temperature elevate. Si consiglia di fare attenzione a non toccare le superfici e non avvicinare materiali che possono essere infiammabili o sensibili al calore.
Non appoggiare alcun oggetto, soprattutto se costruito in materiale sensibile al calore, sopra al forno.
Fare attenzione ed usare strumenti di protezione personale (es. guanti) durante le operazioni di introduzione ed estrazione dei cibi nella camera di cottura.

Qualche consiglio indicativo...

- Prima di iniziare la cottura effettuare sempre il preriscaldo del forno, esso è fondamentale per la buona riuscita dei prodotti. Il preriscaldamento del forno **deve durare almeno un'ora.**
- In fase di lavoro tenere puliti i piani refrattari utilizzando una spazzola a setole dure.
- Nel passaggio da una tipologia di pizza all'altra attendere il tempo necessario per far si che il forno si stabilizzi.
- Un eccesso di farina introdotta in camera di cottura può generare fumo, odore e conferire alla pizza un gusto sgradevole.
- Pulire il forno a fine servizio.
- Per la pizza in teglia e la pizza in pala, sarà necessario alternare, in fase di precottura e cottura, la selezione di MIN/MAX (soprattutto al cielo) per ottenere un risultato ottimale ed un rapido recupero di calore in camera.
- Per il pane, è consigliato vaporizzare acqua sulla superficie del prodotto ed introdurre un padellino di acqua in forno, per ottenere del vapore in camera.

▶ **Fig.2.**

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

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

RISULTATI DI COTTURA NON SODDISFACENTI

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

- **parametri del forno errati**:
  - temperatura in camera troppo elevata o troppo bassa
  - impostazioni della PLATEA o del CIELO troppo alte o troppo basse
- **preriscaldamento non corretto**:
  - il preriscaldamento è fondamentale per ottenere risultati ottimali fin dalla prima pizza
  - in preriscaldamento, l'impostazione della PLATEA è stata impostata in modo troppo elevato: i piani refrattari, senza la presenza dei prodotti, si sono scaldati eccessivamente bruciando le prime pizze cotte.

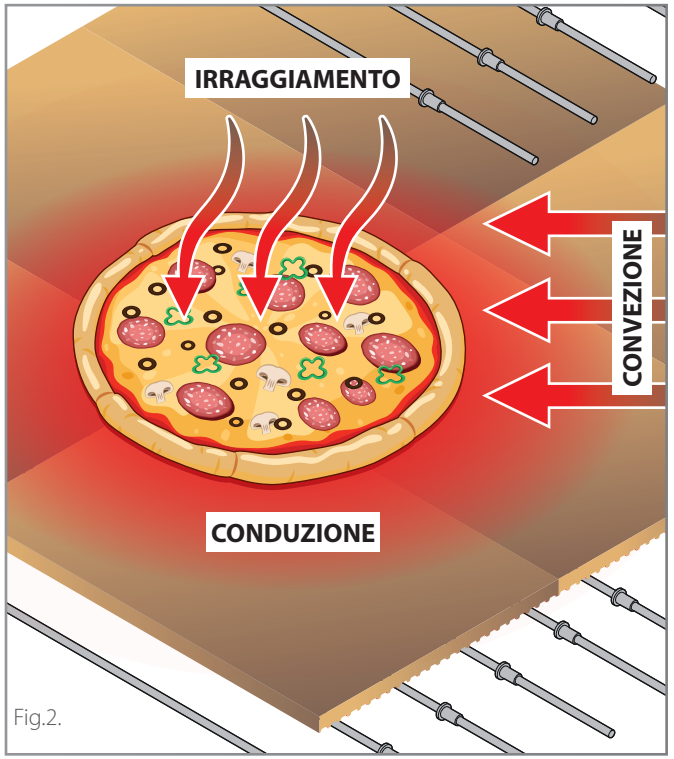


Fig.2.

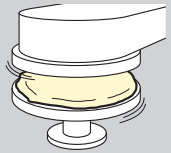
COS'È PIZZAFORM?

Pizzaform è un brevetto del Costruttore. È una speciale pressa, prodotta in cinque modelli, per la formatura di dischi di pasta per pizza fino a 52 cm di diametro.
Le sue caratteristiche principali sono:

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

TABELLE DI COTTURA

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

		Stesura a mano				 Stesura con Pizzaform				Preriscaldamento per entrambe le tipologie (stesura a mano o con Pizzaform)
TIPOLOGIA		COTTURA				COTTURA				
		TEMPO	TEMP.	CIELO	PLATEA	TEMPO	TEMP.	CIELO	PLATEA	
CLASSICA		3 min	320-330°C 608-626°F	MAX	OFF	2:30 min	320-330°C 608-626°F	MAX	OFF	**tempo**: 1 ora (può variare in funzione alle percentuali impostate e in base alla temperatura del locale dove è installato il forno) **temperatura o percentuale:** • Pizza classica: preriscaldamento a 320-330 °C, MAX cielo, OFF platea, ad aumentare secondo mole di lavoro (es: passare subito a MIN quando si inizia a lavorare in modo continuativo) • Pizza napoletana: preriscaldamento a 360/370 °C, MAX cielo, OFF platea, ad aumentare secondo mole di lavoro (es: passare subito a MIN quando si inizia a lavorare in modo continuativo) • Pizza in pala alla romana: preriscaldamento a 280 °C, MAX cielo, MIN platea, ad aumentare secondo mole di lavoro (es: passare subito a MAX quando si inizia a lavorare in modo continuativo) • Pizze in teglia: preriscaldamento a 280 °C, MAX cielo MIN platea, invertendo I fattori 5/10 minuti prima di iniziare ad infornare le teglie. • Pane: preriscaldamento a 230 °C, MAX cielo, MIN platea, abbassando subito a MIN appena raggiunta la temperatura impostata, a scendere in fase di cottura (cottura per caduta).
PADELLINO		5 min	280°C 536°F	MAX	MIN					
NAPOLETANA		90 sec	360-370°C 680-698°F	MAX	OFF					
TEGLIA		7 - 8 min	280°C 536°F	MAX	MIN					
PALA	PRECOTTURA	5 min	280°C 536°F	MAX	MIN					
	FINITURA	3 min	280°C 536°F	MAX	MIN					

Indice

Conoscere il pannello comandi 9
Procedura guidata di utilizzo 10
A - Accendere il forno 10
B - Impostare il preriscaldamento 10
C - Iniziare la cottura 11
D - Accendere la luce (facoltativo) 11
E - Spegnere il forno 11

Conoscere il pannello comandi ▶ Fig.3.

1 **Manopola temperatura**
Permette di impostare la temperatura in camera

2 **Pirometro**
Visualizza la temperatura all'interno della camera di cottura.

3 **Lampada spia bianca**
Se accesa, indica che le resistenze del cielo stanno riscaldando.

4 **Controllo potenza cielo**
Permette di controllare la potenza delle resistenze del cielo offrendo tre regolazioni:
- spento (OFF)
- minimo (MIN = 33%)
- massimo (MAX = 100%)

5 **Lampada spia bianca**
Se accesa, indica che le resistenze della platea stanno riscaldando.

6 **Controllo potenza platea**
Permette di controllare la potenza delle resistenze della platea offrendo tre regolazioni:
- spento (OFF)
- minimo (MIN = 33%)
- massimo (MAX = 100%)7

7 **Interruttore luce**
Accende e spegne la luce all'interno della camera di cottura.

8 **Interruttore ON/OFF**
Spegne e accende il forno.

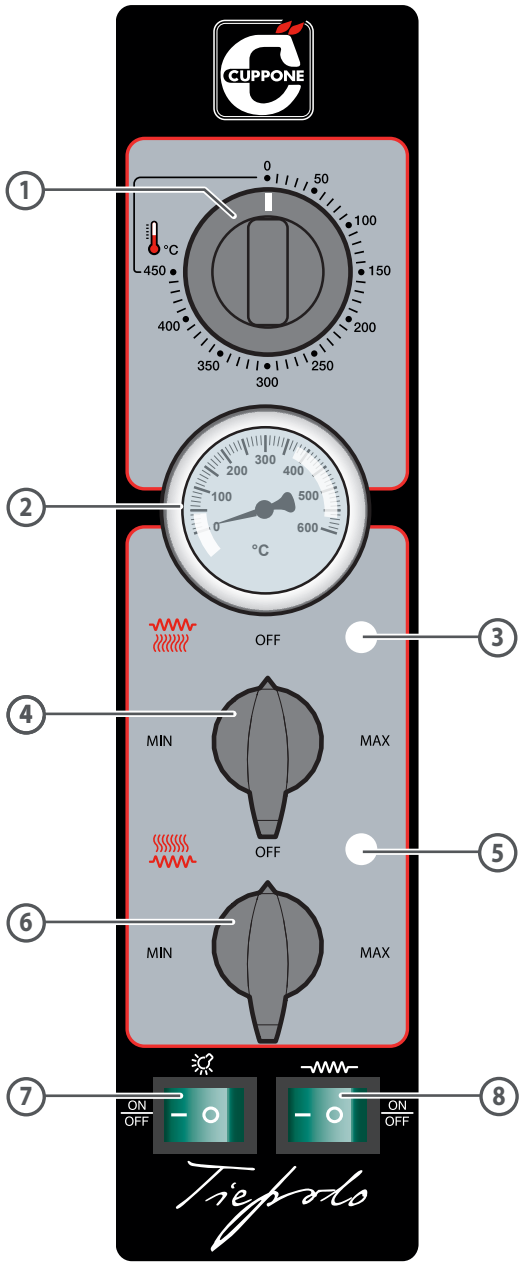


Fig.3.

Procedura guidata di utilizzo

A ACCENDERE IL FORNO

Fig.4.

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

B IMPOSTARE IL PRERISCALDAMENTO

Fig.5.

Ruotare la manopola (A) temperatura "camera" e le manopole (B) e (C) rispettivamente potenza "cielo" e potenza "platea" fino ad impostare gli stessi parametri di cottura della ricetta che si intende utilizzare (vedi tabella a pag. **8**).

Dopo le impostazioni il forno inizia subito a riscaldare, è necessario comunque attendere circa un'ora prima di infornare i prodotti, affinché il forno raggiunga una temperatura ottimale e sia pronto alla cottura.

Fig.6.

Le lampade spia bianche (D) e (E) rimarranno accese fino al raggiungimento della temperatura impostata; il loro spegnimento significa che il preriscaldamento è terminato e che il forno è pronto per la cottura.

Successivamente il termostato che controlla le resistenze manterrà costante la temperatura impostata accendendo e spegnendo le resistenze.

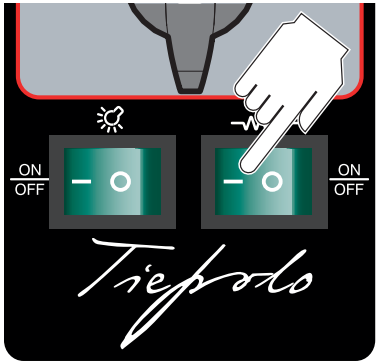


Fig.4.

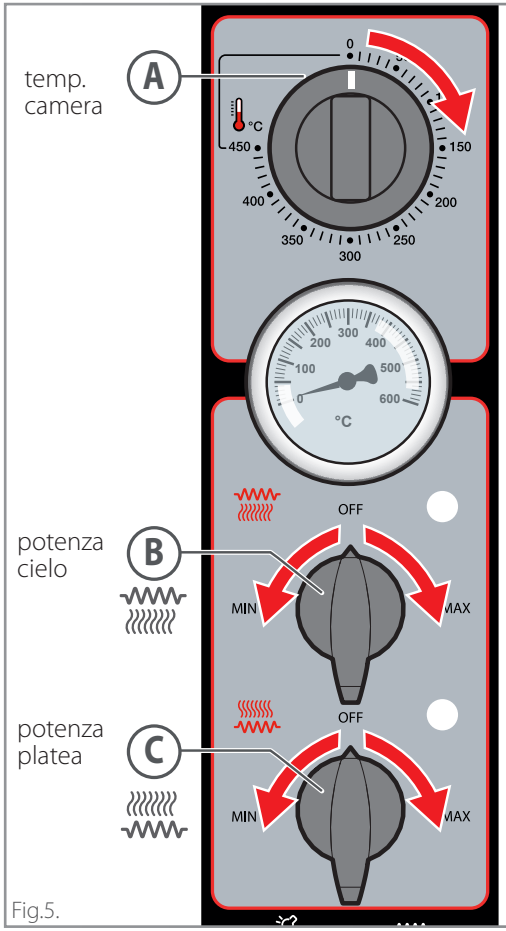


Fig.5.

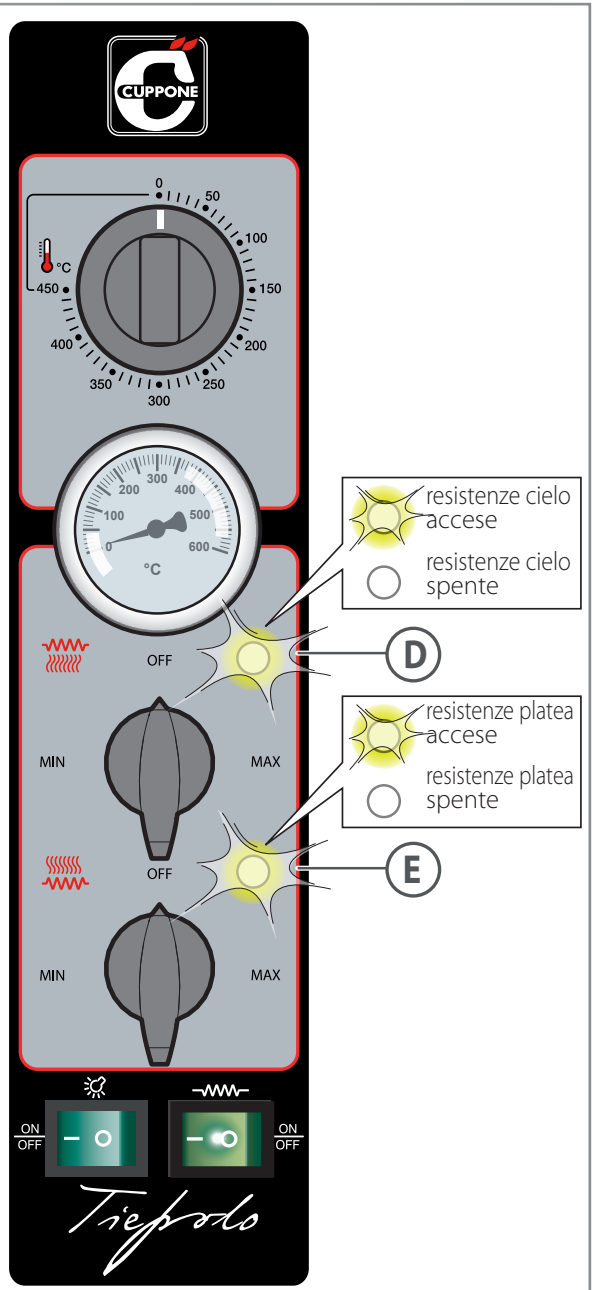


Fig.6.

C INIZIARE LA COTTURA

Fig.7.

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

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

Durante la cottura è sempre possibile modificare la temperatura o la potenza cielo o platea, agendo come di consueto.

D ACCENDERE LA LUCE (FACOLTATIVO)

Fig.8.

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

D SPEGNERE IL FORNO

Fig.9.

Per spegnere il forno premere il tasto **ON/OFF**.

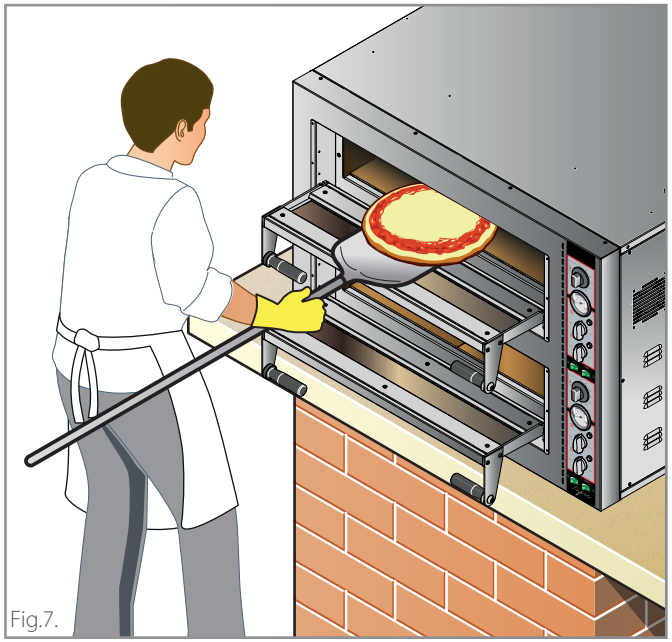


Fig.7.

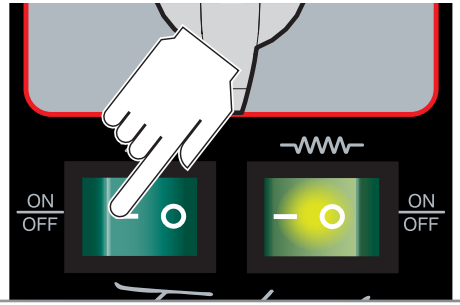


Fig.8.

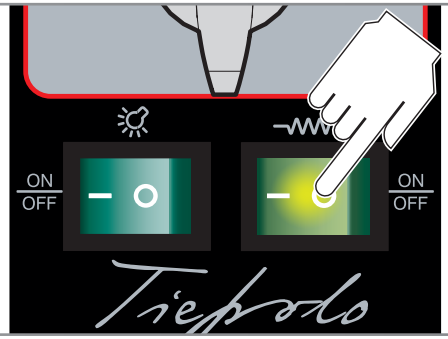


Fig.9.

Avvertenze

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

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

Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare:

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

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

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

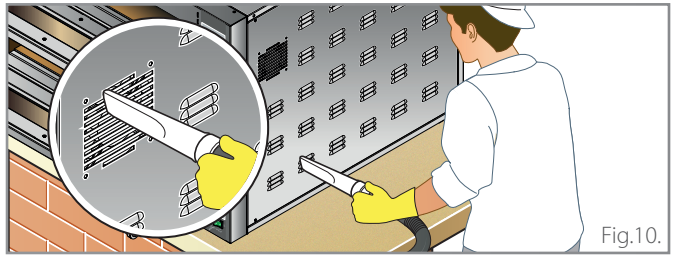


Fig.10.

Pulizia del forno

PULIZIA PARTI ESTERNE IN ACCIAIO

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

PULIZIA CRISTALLI

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

PULIZIA PANNELLO COMANDI

Pulire il pannello comandi con un panno morbido e poco detergente per superfici delicate.
Evitare inoltre l'utilizzo di detergenti troppo aggressivi che potrebbero rovinare il materiale di costruzione (policarbonato).

PULIZIA PIANO REFRATTARIO

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

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

Durante il reinserimento fare attenzione a non schiacciarsi le dita.

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

Se la pulizia manuale non fosse sufficiente, utilizzare la funzione PIROLISI ▶ vedere pag. 13.

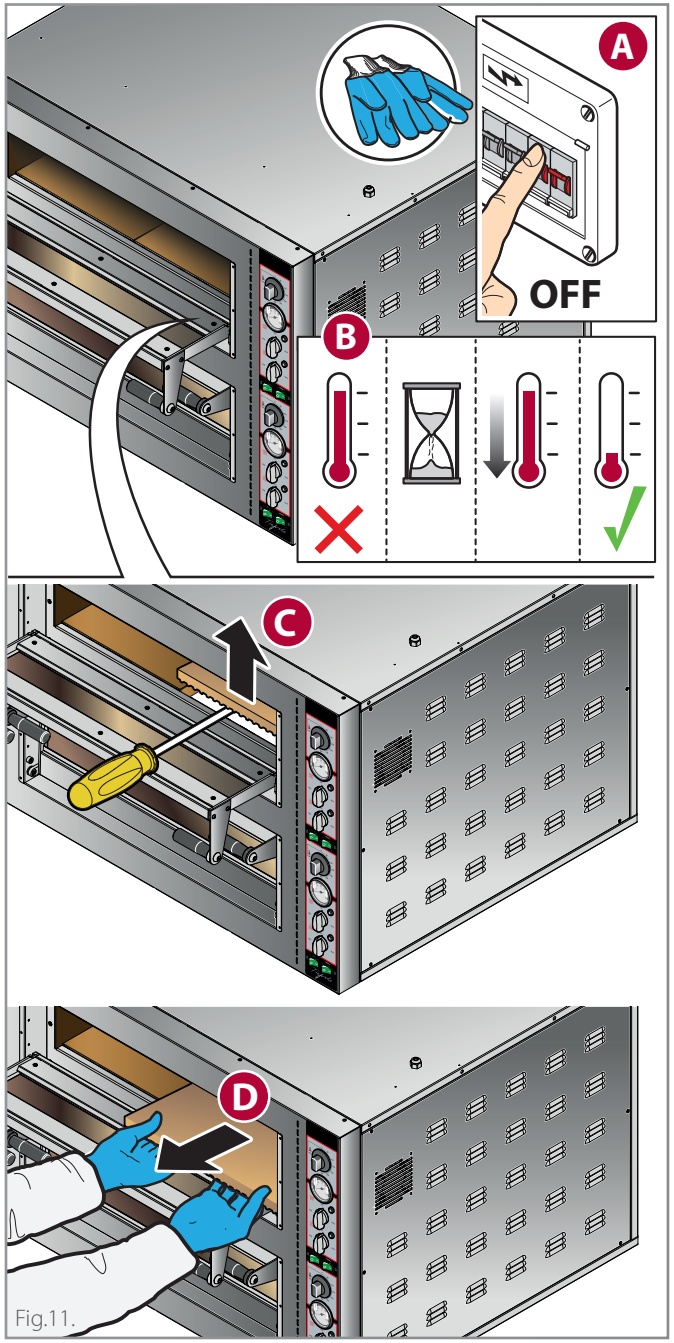


Fig.11.

PULIZIA CAMERA CON PIROLISI

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

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

▶ Fig.12.

- Ruotare la manopola (A) temperatura "camera" in senso orario fino ad impostare una temperatura di 400 °C /752 °F;
- impostare la **potenza cielo** su MAX;
- impostare la **potenza platea** su MAX;
- spegnere le luci della camera di cottura.

▶ Fig.13.

Raggiunta la temperatura impostata, spegnere il forno con il tasto ON/OFF e lasciarlo raffreddare con la porta chiusa.

▶ Fig.14.

A forno freddo, pulire la camera dai residui alimentari cristallizzati utilizzando una spazzola in fibra naturale e successivamente aspirare con un bidone aspira-cenere.

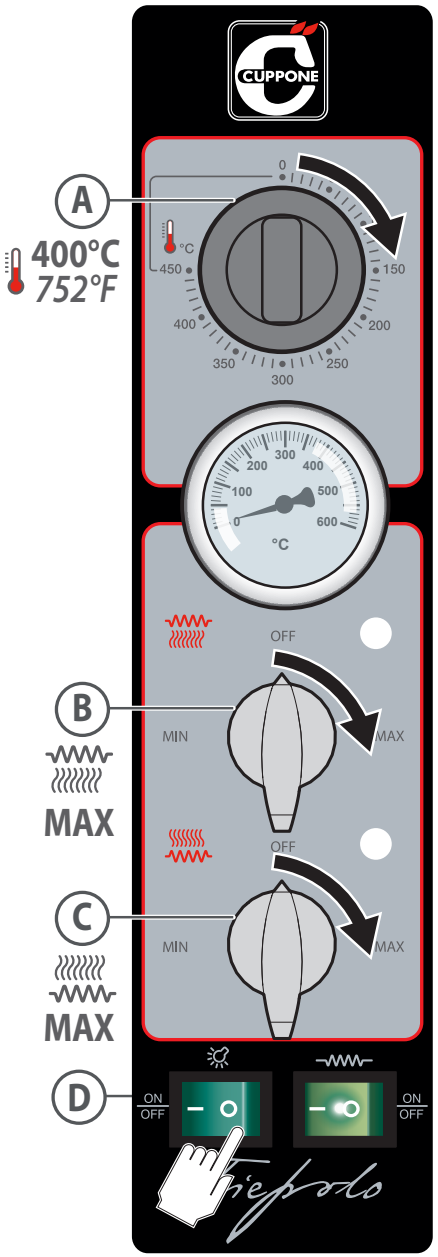


Fig.12.

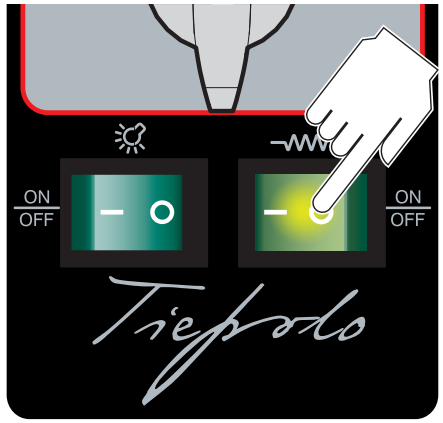


Fig.13.

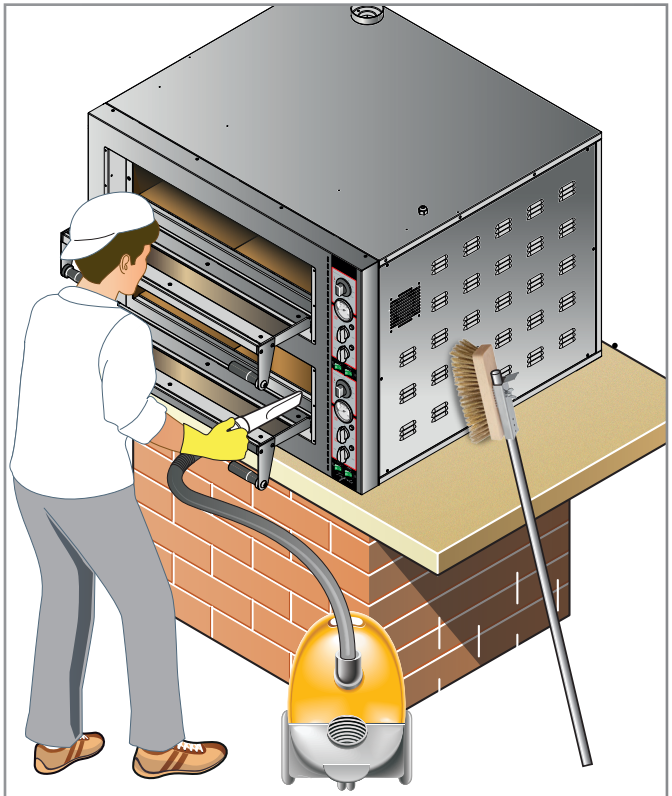


Fig.14.

Sostituzione componenti

L'utilizzatore deve sostituire unicamente i componenti indicati: in caso di guasto o per la manutenzione straordinaria contattare il Rivenditore richiedendo l'intervento di un tecnico autorizzato.

Per le sostituzioni utilizzare sempre ricambi originali da richiedere al Fabbricante: usare ricambi non originali potrebbe causare prestazioni non ottimali dell'apparecchiatura e gravi danni a persone e all'apparecchiatura stessa non riconosciuti in garanzia.

Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura (agendo sull'interruttore dell'impianto).

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

SOSTITUZIONE CRISTALLO PORTA

Fig.15.

SOSTITUZIONE LAMPADA E VETRO INTERNI

Fig.16.

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

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

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

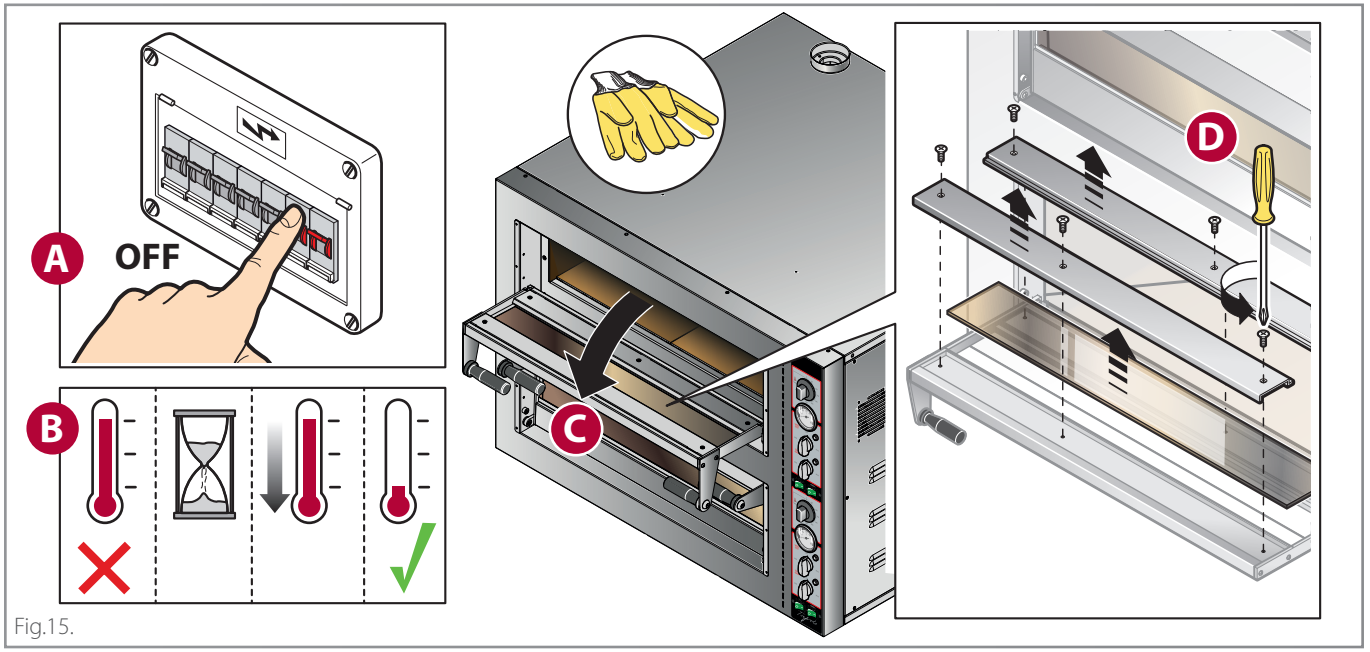


Fig.15.

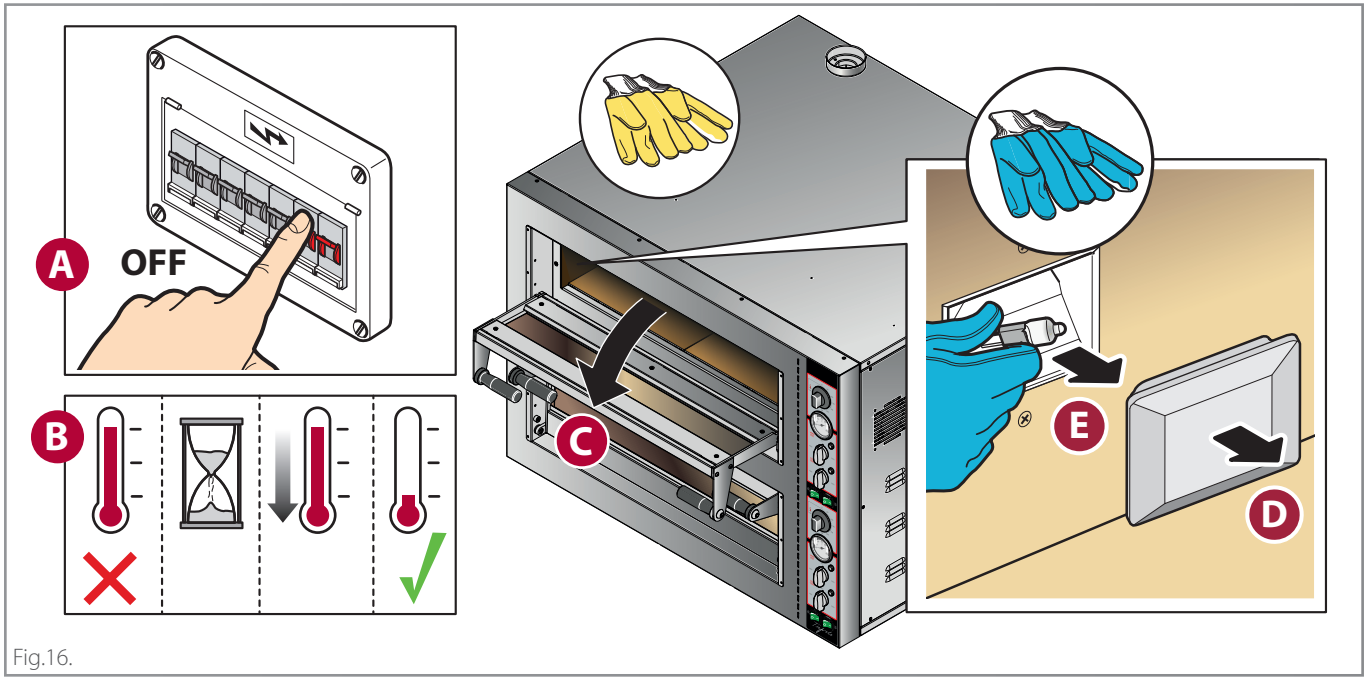


Fig.16.

SOSTITUZIONE REFRATTARIO

Fig.17.

SOSTITUZIONE MANOPOLA PORTA

Fig.18.

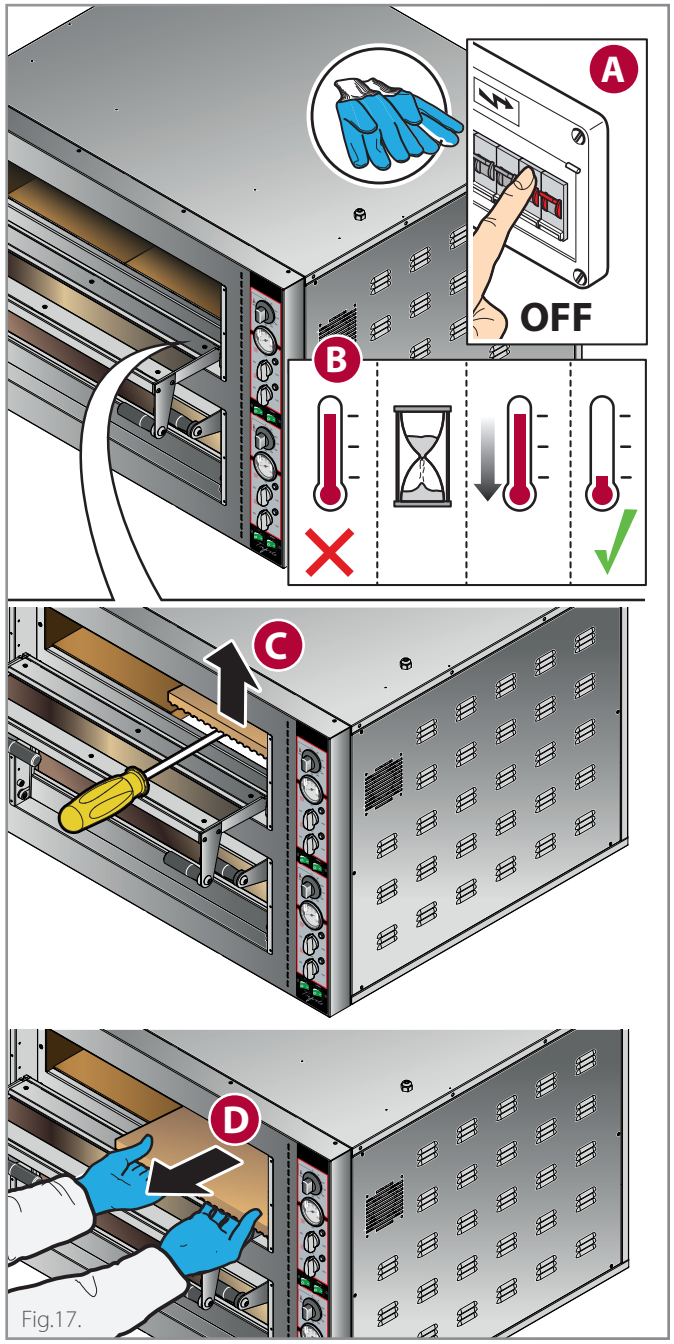


Fig.17.

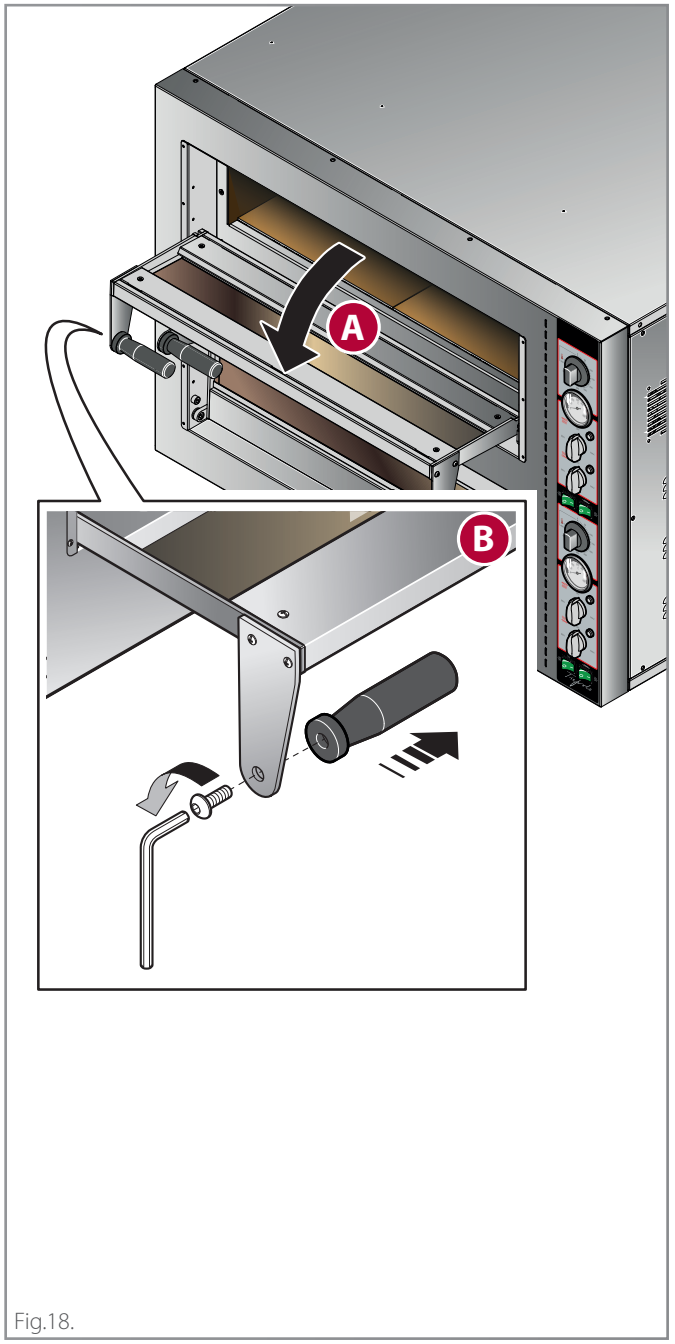


Fig.18.

Inutilizzo del forno per lunghi periodi

Durante i periodi di inattività, staccare l'alimentazione elettrica. Proteggere le parti esterne in acciaio dell'apparecchiatura passandole con un panno morbido appena imbevuto con olio di vaselina.
Lasciare la porta socchiusa in modo da garantire un corretto ricambio d'aria.
Al ripristino, prima dell'utilizzo:

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

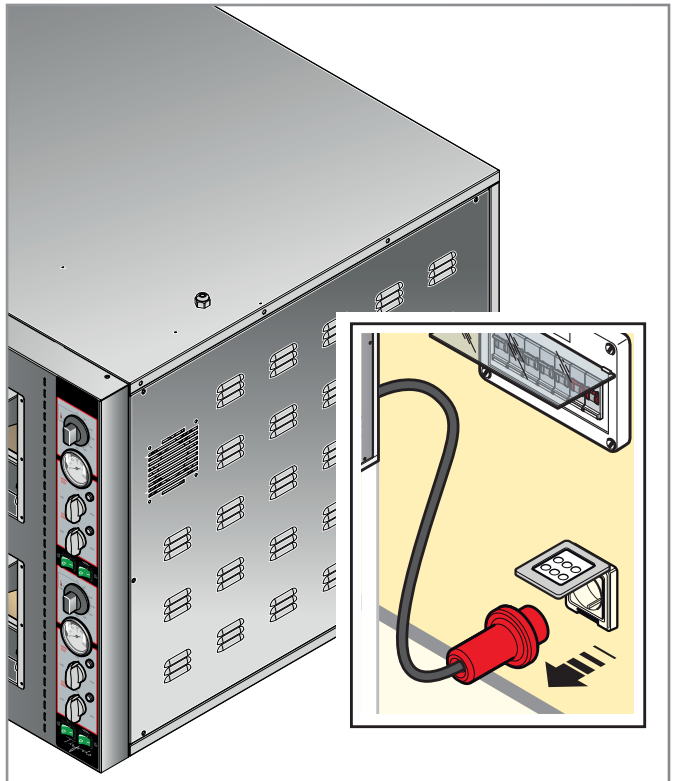


Fig.19.

Smaltimento a fine vita

Prima dello smaltimento dell'apparecchiatura, tagliare o rimuovere il cavo di alimentazione, con apparecchiatura scollegata dalla rete elettrica, per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi.

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

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

Informazioni sullo smaltimento in Italia

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

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

Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell'Unione Europea

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

Smaltimento ceneri e residui alimentari

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

In caso di dubbio, suggeriamo di contattare le autorità locali per chiedere il metodo corretto di smaltimento.
Nell'attesa dello smaltimento, la cenere e i residui alimentari devono essere conservati in bidoni metallici ignifughi, resistenti alle alte temperature e provvisti di coperchio che deve rimanere sempre chiuso.
Tenere quest'ultimi al riparo degli agenti atmosferici e in un luogo inaccessibile a bambini e animali.
Non avvicinare ad essi materiali che possono essere infiammabili, esplosivi o sensibili al calore.

Condizioni di garanzia

- 8.1 Ogni prodotto venduto è da ritenersi conforme quando viene consegnato nella quantità, qualità e tipo indicati nella Conferma scritta, si rimanda a quanto previsto all'art. 1.2.
- 8.2 Il Venditore garantisce:
  - (a) che i Prodotti sono privi di difetti di materiali o di lavorazione, e
  - (b) che (escluso il caso di difetti conosciuti o che dovevano essere conosciuti dal Compratore) i Prodotti sono di qualità commerciabile.
- 8.3 Eventuali vizi occulti dei Prodotti dovranno essere denunziati per iscritto dal Compratore entro il termine di 8 giorni dalla scoperta, a pena di decadenza. Sono esclusi vizi relativi all'imballaggio – anche qualora abbiano determinato vizi o danni sul Prodotto interno – che dovevano essere denunziati al momento della consegna, ai sensi dell'art. 5.8.
- La denunzia dei vizi dovrà contenere l'indicazione specifica dei Prodotti viziati, una descrizione dettagliata del tipo di vizio che il Prodotto presenta, nonché la data di consegna e quella della scoperta.
- È esclusa la garanzia qualora il vizio derivi da fatto del Compratore quale, a titolo esemplificativo, errata installazione del Prodotto, utilizzo del Prodotto in modo non conforme alla normale modalità di utilizzo, mancato rispetto delle istruzioni contenute nel manuale d'uso e di installazione, manomissione del Prodotto. La garanzia non copre la normale usura del Prodotto dovuta all'uso.
- Il Venditore è responsabile dei vizi che si manifestino entro un anno dalla attivazione della garanzia come previsto nel punto 8.12.
- 8.4 il Venditore avrà diritto di esaminare, o di fare esaminare da un delegato, il Prodotto e, qualora accerti l'esistenza del vizio, il Compratore avrà diritto alla riparazione o alla sostituzione, a decisione insindacabile del Venditore.
- Resta inteso che, una volta effettuata la denunzia del vizio, il Compratore non dovrà utilizzare il Prodotto finché lo stesso non verrà visionato dal Venditore o da un suo delegato. Nell'ipotesi in cui il Venditore si accorga che il Prodotto, dopo la denunzia, è stato utilizzato, il Compratore perde il diritto di ottenere la sostituzione o riparazione.
- 8.5 La sostituzione o la riparazione avverranno secondo i seguenti termini:
  - a) Il Venditore potrà riparare i Prodotti viziati, recandosi – o inviando un delegato – nel luogo in cui tali Prodotti si trovano;
  - b) In alternativa il Venditore potrà riparare il Prodotto viziato presso un proprio stabilimento, o altro luogo a scelta del Venditore,
  - c) In alternativa il Venditore potrà optare per la sostituzione dei Prodotti viziati;
- Nell'ipotesi in cui la riparazione / sostituzione non sia possibile, il Venditore corrisponderà al Compratore un rimborso da quantificare, rimborso che però non dovrà essere superiore al prezzo pagato. È escluso il risarcimento del danno.
- 8.6. In caso di riparazione del Prodotto presso un luogo scelto dal Venditore o in caso di sostituzione del Prodotto viziato, la spedizione del Prodotto sarà a carico del Compratore il quale dovrà spedirlo, a proprie spese e rischio, nel luogo indicato dal Venditore.
- 8.7 In nessun caso il Venditore sarà responsabile per danni indiretti o conseguenziali e/o per perdite di profitti che il Compratore possa subire in conseguenza di difetti nei prodotti quali (ma non limitati a) cancellazione di ordini da parte di clienti, penali per ritardate consegne, penalità o rimborsi di qualsiasi natura.
- 8.8 Il Venditore terrà indenne il Compratore da qualsiasi responsabilità o danno derivante da Prodotti difettosi, salvo che tale responsabilità derivi da atti od omissioni colposi del Compratore ovvero dall'inadempimento da parte di quest'ultimo delle proprie obbligazioni.
- 8.9 Il Venditore non risponde per danni a persone e/o a cose che dovessero derivare da un utilizzo improprio dei Prodotti e/o da qualsiasi utilizzo, lavorazione o trasformazione dei Prodotti non conforme alla destinazione d'uso degli stessi e/o alle istruzioni fornite dal Venditore. Salva l'ipotesi di colpa grave o dolo del Venditore.
- Il Venditore non sarà altresì responsabile nel caso di danni a persone o a cose o nel caso di malfunzionamento o avaria o deterioramento del Prodotto derivante dal fatto che il Prodotto è stato collegato ad un impianto elettrico non a norma.
- 8.10 Il Compratore non potrà sollevare alcuna pretesa per infortuni alle persone o per danni alle cose diverse da quelle che sono oggetto del contratto, o per lucro cessante, a meno che non risulti dalle circostanze del caso che il Venditore abbia commesso una "colpa grave".
- 8.11 La "colpa grave" non comprende ogni e qualsiasi mancanza di adeguata cura e perizia, ma sta a significare un atto od una omissione del Venditore che implichi o una mancata presa in considerazione di quelle serie conseguenze che un fornitore coscienzioso avrebbe normalmente previsto come probabilmente verificantisi, oppure una deliberata noncuranza di qualsiasi conseguenza derivante da tale atto od omissione.
- 8.12 L'operatività della garanzia di cui al presente articolo è subordinata alla attivazione della stessa da effettuarsi tramite il sito internet www.cuppone.com entro le 48 ore successive al momento in cui il Prodotto viene installato.

Ricambi

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

Diritto applicabile e clausola multi-step

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

Cosa fare in caso di malfunzionamenti

- Provare a consultare la tabella di questa pagina. Se nessuna delle soluzioni proposte risolve il problema, continuare la lettura della seguente procedura.
- Rilevare i dati del forno (targhetta matricola) e la data e il numero della fattura di acquisto dell'apparecchiatura.

  Matricola (S/N).....

  Mod.....

  Data fattura.....

  Numero fattura .....
- Leggere attentamente il capitolo della garanzia.

GARANZIA - *pag.* **17**.

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

CUPPONE since 1963
CUPPONE S.R.L.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

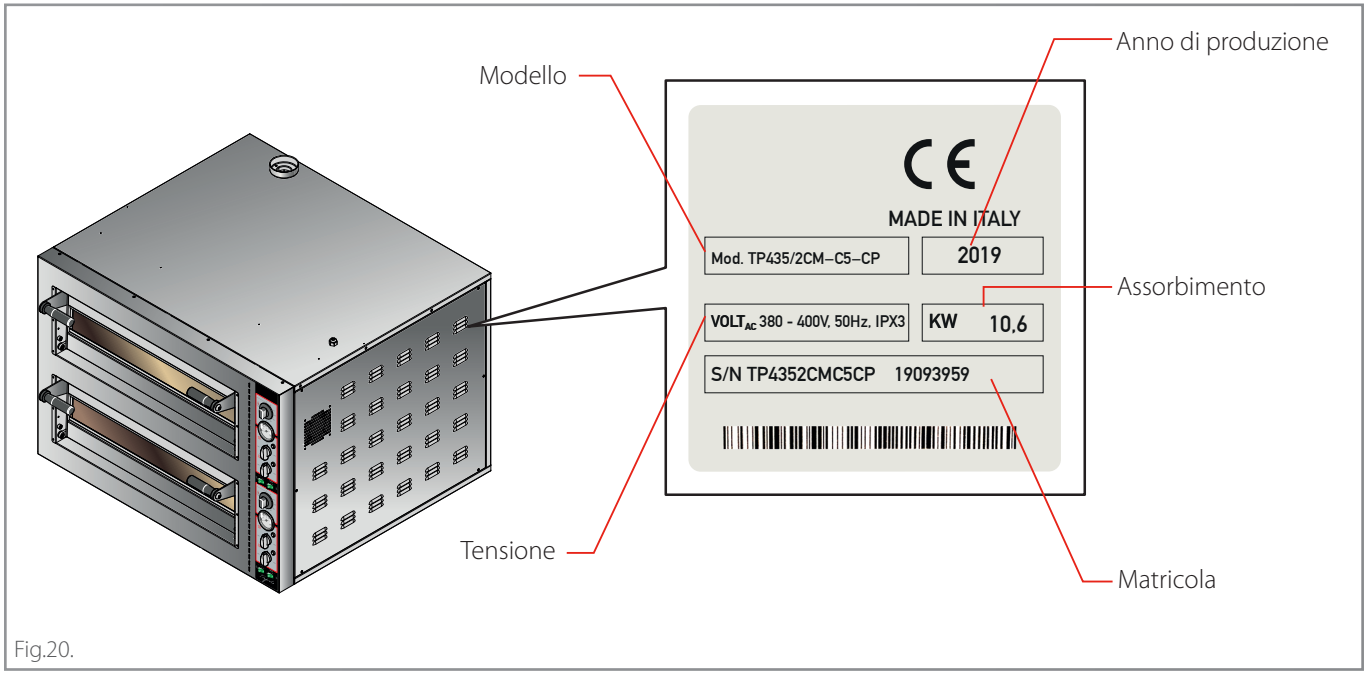


Fig.20.

Problema	Risoluzione
Il forno non si accende	• Controllare che il forno sia correttamente allacciato alla rete elettrica (presa/prese correttamente inserite) e che questa non sia stata sospesa. • Verificare che l'interruttore di rete dell'impianto sia acceso (ON).
Il forno si accende ma non si avvia la cottura	• Verificare di aver impostato correttamente i parametri di cottura.
Il forno non cuoce in modo uniforme	• Verificare di aver impostato correttamente i parametri di cottura. • In caso di infornate non complete, variare la posizione delle pizze.
Le prime pizze cotte si bruciano	• In preriscaldamento, la potenza della PLATEA è stata impostata in modo troppo elevato: i piani refrattari, senza la presenza dei prodotti, si sono scaldati eccessivamente bruciando le prime pizze cotte.

CUPPONE since 1963

CUPPONE S.R.L.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com