Donatello

HORNO

Manual de uso y mantenimiento

Traducción de las instrucciones originales

DN 435
DN 635
DN 635 L
DN 935

HEat. smART.
Partner in Baking. Since 1963

CUPPONE

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 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

Índice

1 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD 4

Advertencias de seguridad 5
Símbolos utilizados en el manual y en las etiquetas aplicadas a la máquina 6

2 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

3 USO 10

Uso de modelos CD 10
Conocer el panel de mandos 10
Asistente de usuario 11

Uso de los modelos D 14
Conocer el panel de mandos 14
Asistente de usuario 15
Creación - modificación de programas de cocción en modo permanente 17

4 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 20

Limpieza del horno 20
Reemplazo de componentes 22
Inutilización del horno durante largos periodos de tiempo 24
Eliminación al final de la vida útil 24
Eliminación de cenizas y residuos de alimentos 24

5 GARANTÍA 25

6 ALGO NO FUNCIONA 26

1 Advertencias de seguridad

- 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 del suministro eléctrico.
- 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 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: ¡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.

- Niveles de ruido inferiores a 70 dB.
- No desmonte, modifique o inutilice partes de la máquina (partes funcionales, sistemas de control y dispositivos de seguridad).

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.

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

Tensión peligrosa

Riesgo de explosión

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

Consejo del Fabricante

Advertencia del Fabricante

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 hornear pizzas o productos similares, como pan o focaccia, y para asar verduras.
Sus partes principales son:

1 Chimenea para la ventilación de humos de cocina
2 Cámara de cocción de acero inoxidable
3 Fachada de acero inoxidable
4 Válvula de ventilación de vapores de la 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 siempre 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 - *página* 20.

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 configurar sus parámetros, consulte:

Uso de MODELOS CD - *página* 10
Uso de MODELOS D - *página* 14

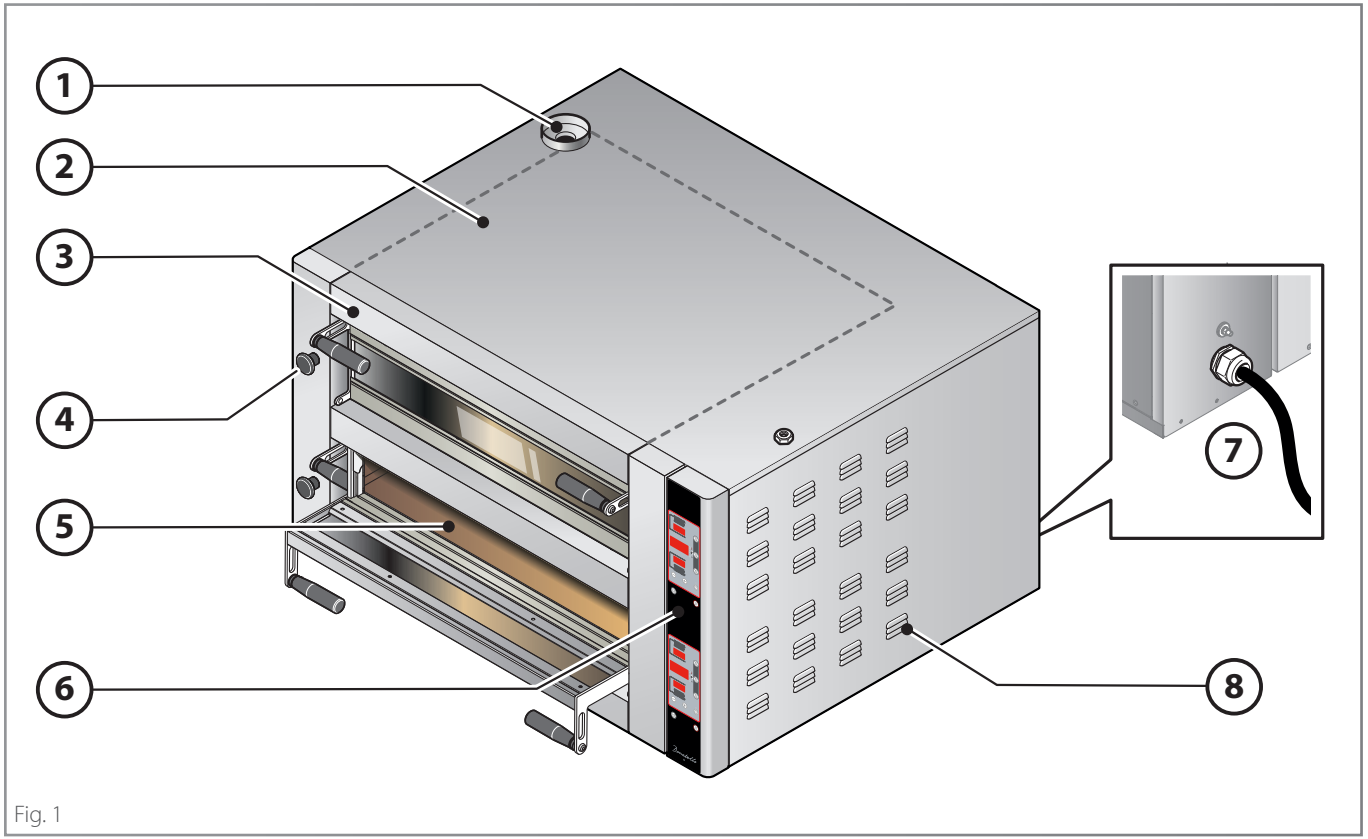


Fig. 1

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 a cocinar, 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 cocinar el alimento deseado.

Encendido programado mod. CD: página 11
Encendido programado mod. P: página 15

- 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.
- Para la pizza en bandeja y la pizza en pala, será necesario alternar, en la fase de precocción y cocción, la selección de MIN/MAX (especialmente en el techo) para obtener un resultado óptimo y una rápida recuperación de calor en la habitación.

¿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:
- *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.*

- Para el pan, se recomienda vaporizar agua sobre la superficie del producto e introducir una sartén de agua en el horno, para obtener vapor en la cámara.

▶ 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 COCINA 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.

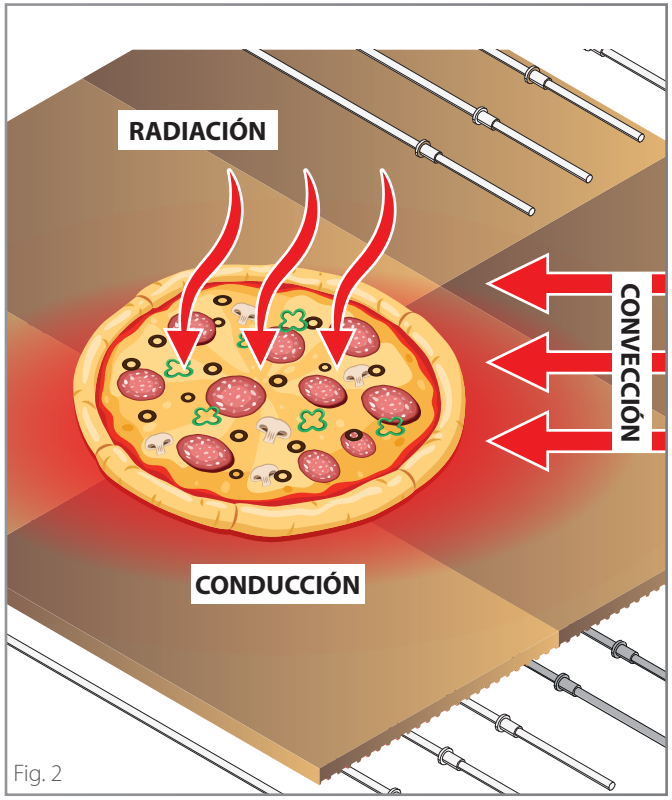


Fig. 2

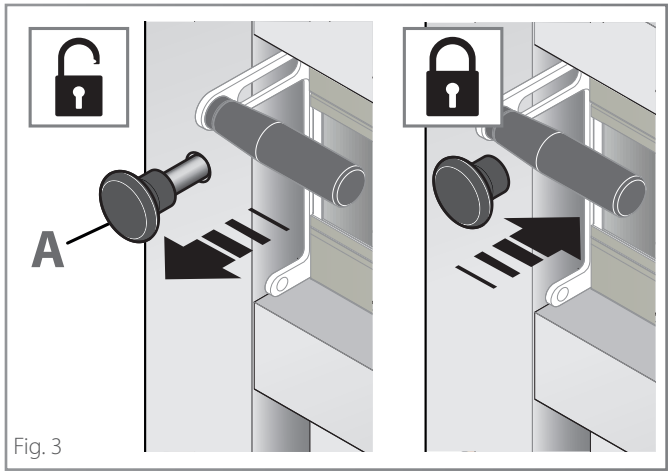
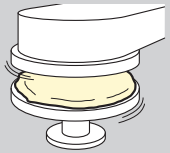
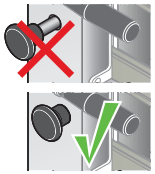
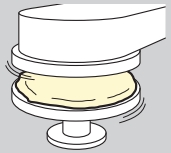
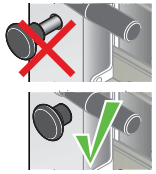


Fig. 3

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 cocinar (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	320-330 °C 608-626 °F	90%	5%	3 min	290 °C - 554 °F	85%	0%	**tiempo**: 1 hora (puede variar de acuerdo con el % establecido) **temperatura / %**: • Pizza clásica: precalentamiento a 320/330 °C, techo 90% solera 5%, para aumentar según el volumen de trabajo, chimenea cerrada en fase de calentamiento, abierta en fase de trabajo y stand by; • Pizza napolitana: precalentamiento a 360/370 °C, techo 90% solera 5% , para aumentar según el volumen de trabajo, chimenea cerrada en fase de calentamiento, abierta en fase de trabajo y stand by). • Pizza en pala a la romana: precalentamiento a 280 °C, techo 70/80% solera 20%, para aumentar según el volumen de trabajo, chimenea cerrada en precalentamiento y en fase de precocción (si se realiza), chimenea abierta en fase de acabado y en stand by; • Pizzas en bandeja: precalentamiento a 280 °C, techo 60% solera 40%, para aumentar según el volumen de trabajo. Chimenea cerrada en precalentamiento y en fase de precocción (si se realiza), chimenea abierta en fase de acabado y en stand by. • Pan: precalentamiento a 230 °C, techo 50% solera 30%, a bajar en fase de cocción (cocción por caída). 
SARTÉN		5 min	270 °C - 518 °F	60%	30%	3 - 4 min	/	/	/	
NAPOLITANA		90 seg	360-370 °C 680-698 °F	90%	5%	1 - 2 min	/	/	/	
BANDEJA DIRECTA		5-10 min	270 °C - 518 °F	50%	60%					
BANDEJA		5 min	280 °C - 536 °F	60%	40%	7 - 8 min	/	/	/	
CUCHARA	PRECOCCIÓN	5 min	280 °C - 536 °F	70%	20%	5 min	/	/	/	
	ACABADO	5 min	270 °C - 518 °F	60%	20%	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	320-330 °C 608-626 °F	MÁX	OFF	3 min	290 °C - 554 °F	85%	0%	**tiempo**: 1 hora (puede variar de acuerdo con el % establecido) **temperatura / selección**: • Pizza clásica: precalentamiento a 320-330 °C, MÁX techo OFF solera, para aumentar según el volumen de trabajo (por ejemplo: pasar inmediatamente a MÍN cuando se empieza a trabajar de forma continua), chimenea cerrada si es posible durante el calentamiento, abierta posteriormente. • Pizza napolitana: precalentamiento a 360/370 °C, MÁX techo, OFF solera, para aumentar según el volumen de trabajo (por ejemplo: pasar inmediatamente a MÍN cuando se empieza a trabajar de forma continua), chimenea cerrada si es posible durante el calentamiento, abierta posteriormente. • Pizza en pala a la romana: precalentamiento a 280 °C, MÁX techo, MÍN solera, para aumentar según el volumen de trabajo (por ejemplo: pasar inmediatamente a MÁX cuando se empieza a trabajar de forma continua), chimenea cerrada si es posible en fase de calentamiento, cerrada con precocción, abierta en fase de acabado. • Pizzas en bandeja: precalentamiento a 280 °C, MÁX techo MÍN solera, invirtiendo los factores 5/10 minutos antes de comenzar a hornear las bandejas; chimenea cerrada si es posible en precalentamiento y en fase de precocción (si se realiza), chimenea abierta en fase de acabado y en stand by; • Pan: precalentamiento a 230 °C, MAX techo, MIN solera, bajando inmediatamente a MIN apenas alcanzada la temperatura programada, a bajar en fase de cocción (cocción por caída). 
SARTÉN		5 min	280 °C - 536 °F	MÁX	MIN	3 - 4 min	/	/	/	
NAPOLITANA		90 seg	360-370 °C 680-698 °F	MÁX	OFF	1 - 2 min	/	/	/	
BANDEJA		7 - 8 min	280 °C - 536 °F	MÁX	MIN	7 - 8 min	/	/	/	
CUCHARA	PRECOCCIÓN	5 min	280 °C - 536 °F	MÁX	MIN	5 min	/	/	/	
	ACABADO	3 min	280 °C - 536 °F	MÁX	MIN	3 min	/	/	/	

Índice de los modelos CD

Conocer el panel de mandos 10
Asistente de usuario 11
A - Encender el horno 11
Encendido manual 11
Encendido programado 11
B - Ajustar el precalentamiento 10
C - Activar una señal de fin de cocción (zumbador) 12
D - Iniciar la cocción 13
E - Encender la luz (opcional) 13
F - Apertura y cierre de la válvula de ventilación de vapor de la cámara 13
G - Apagar el horno 13

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 resistencia**: 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 de la potencia del 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:** destacan la selección realizada

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

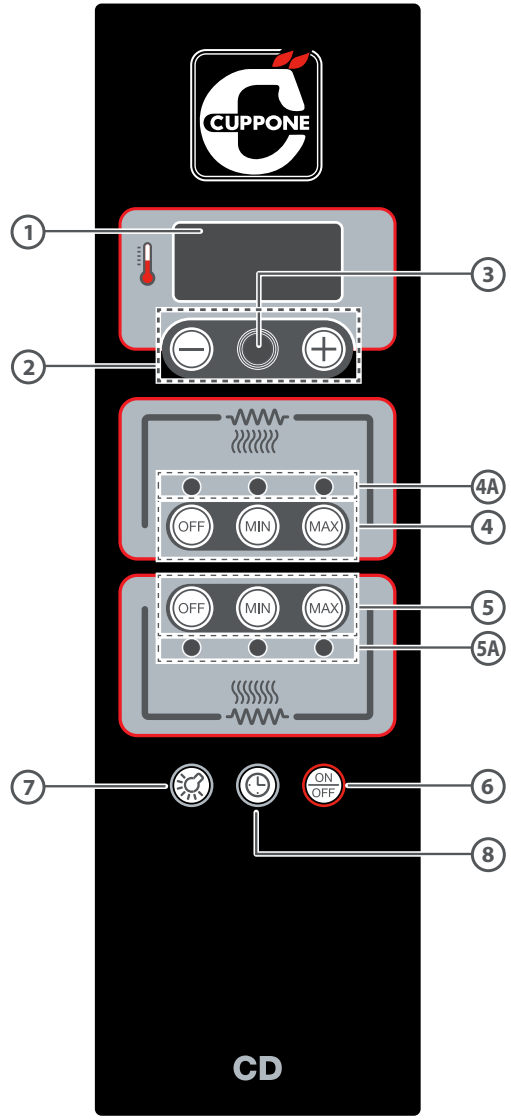
5A **LED solera:** muestran la selección realizada

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

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

8 **Tecla 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 (2) + o - hace aumentar o disminuir el valor más rápidamente.

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.

  Consulte ▶ el cap. "Encendido manual" en la página 11 y ▶ Fig. 5

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

  Consulte ▶ el cap. "Encendido programado" en la página 11 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 la tecla 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 cocinar los alimentos deseados.

▶ Fig. 6

(1) **Con el horno apagado**, presione la tecla RELOJ;

(2) la pantalla mostrará **el tiempo que falta para el encendido**: si se desea cambiar este tiempo, utilice las teclas "**+**" 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

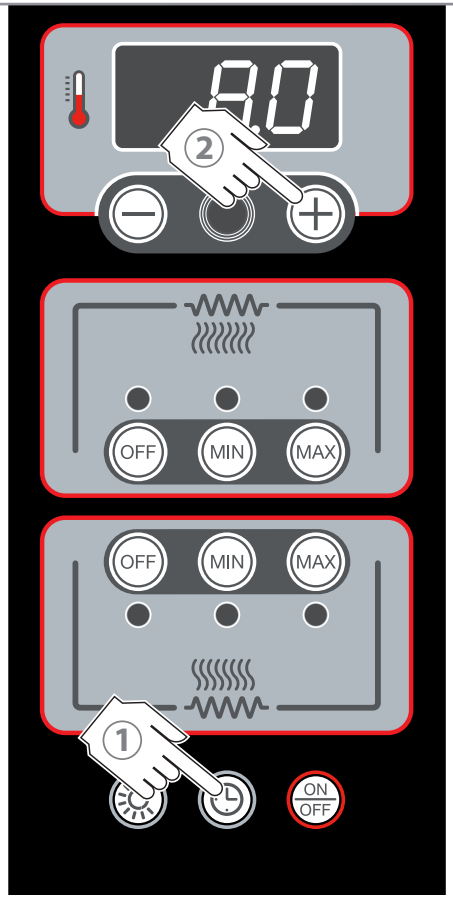


Fig. 6

Si se desea cambiarlos:

- salga del encendido programado presionando la tecla RELOJ;
- encienda el horno con la tecla ON/OFF,
- ajustar una cocción con los parámetros deseados: (▶ Fig. 7 - Fig. 8)
- apague el horno con la tecla ON/OFF,
- ajuste el encendido programado como se explicó anteriormente.

Para salir de la función y eliminar el encendido programado, presione de nuevo la tecla RELOJ.

B AJUSTAR EL PRECALENTAMIENTO

El precalentamiento debe tener los mismos parámetros de cocción que la receta que se utilizará (consulte la tabla en la página 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 las teclas "+" o "-" hasta mostrar en la pantalla el valor deseado.

▶ Fig. 8

Establezca la **potencia del techo** y el de la **solera** presionando las teclas que se muestran en la figura.
Después de configurar estos tres parámetros, el horno comienza a calentarse inmediatamente.
Después de aproximadamente una hora, el LED RESISTENCIAS se apagará: esto significa que el horno ha alcanzado la temperatura de precalentamiento y está listo para cocinar.

Fig. 7

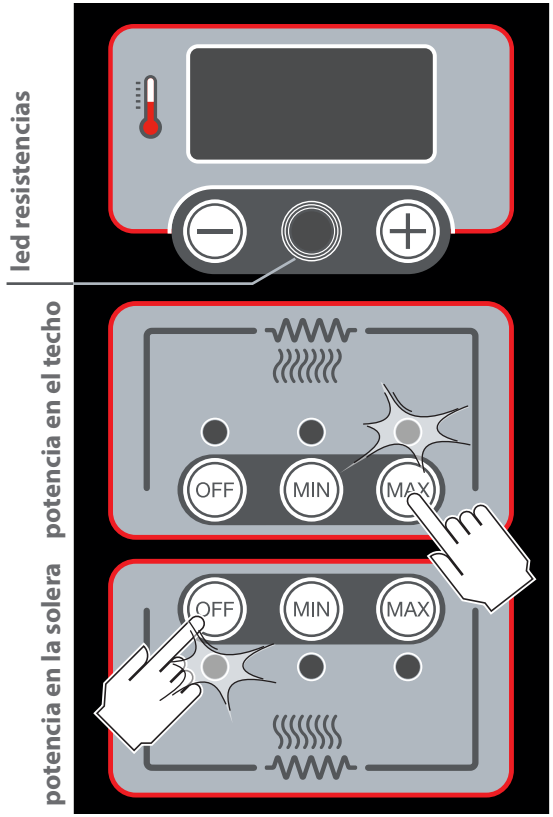


Fig. 8

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**, presione la tecla 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 desea cambiar este tiempo, 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 detener la señal acústica, presione la tecla RELOJ.

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

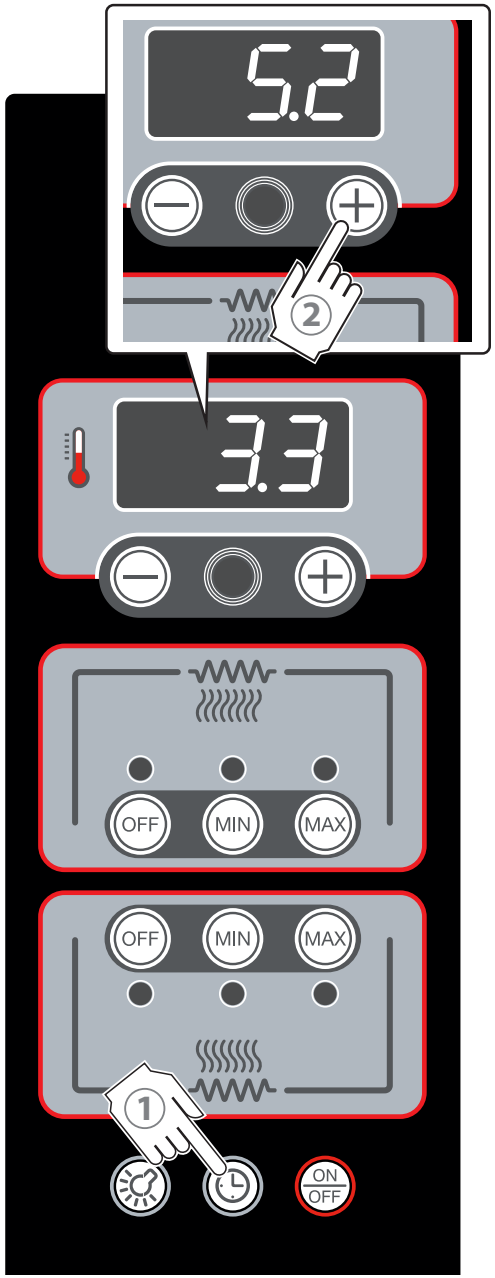


Fig. 9

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 la tecla **LUZ**.
Presione la misma tecla 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

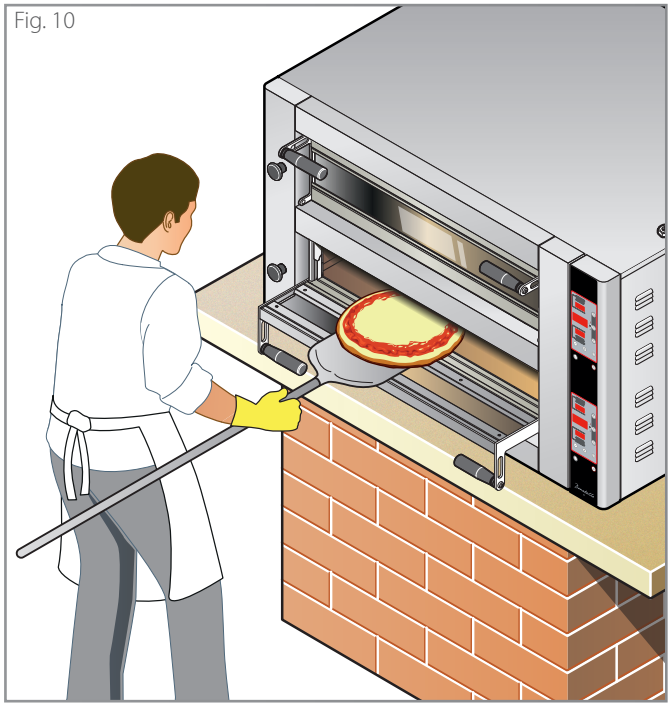
Para abrir la ventilación y extraer los vapores de la cámara, tire hacia el exterior "**1**" la válvula. Para cerrarlo nuevamente, simplemente empuje la válvula a la posición inicial "**2**".

G APAGAR EL HORNO

▶ Fig. 13

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

Fig. 10



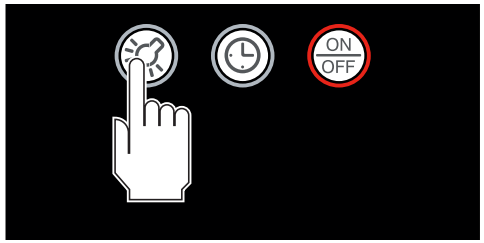


Fig. 11

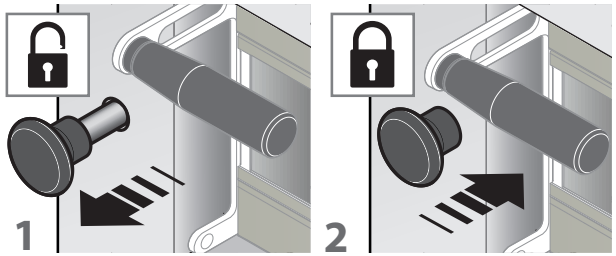


Fig. 12

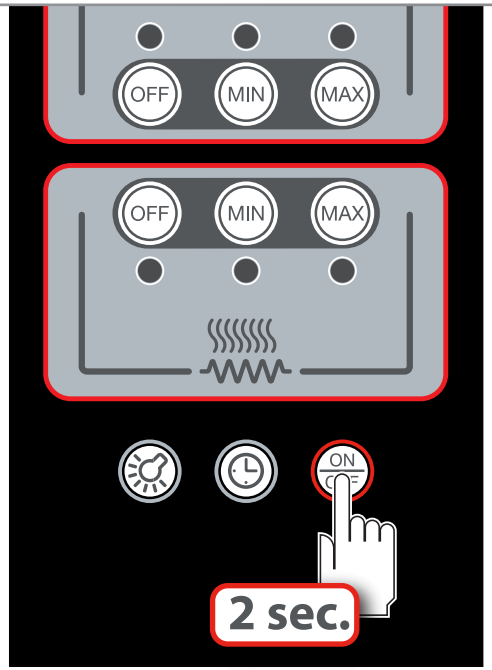


Fig. 13

Índice de los modelos D

Conocer el panel de mandos 14
Asistente de usuario 15
A - Encender el horno 15
Encendido manual 15
Encendido programado 15
B - Ajustar el precalentamiento 16
Ajuste manual de los parámetros 16
Utilización de un programa ya guardado 17
C - Inicio del precalentamiento o la cocción 17
Creación - modificación de programas de cocción en modo permanente 17
D - Activar una señal acústica de final de cocción (zumbador) 18
E - Iniciar la cocción 19
F - Encender la luz (opcional) 19
G - Apertura/Cierre de la válvula de ventilación de vapor de la cámara 19
H - Apagar el horno 19

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 **Tecla arriba**
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 **Tecla abajo**
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 **Tecla reloj**
Permite activar el "zumbador" y la función de "countdown".

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

8 **Tecla encendido/apagado**
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

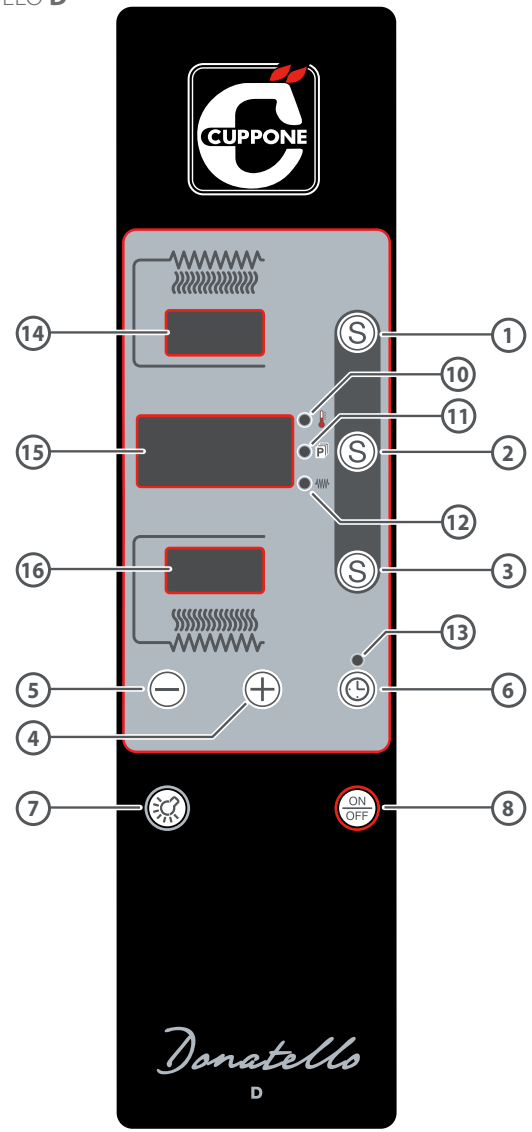
13 **Led 4**
Si parpadea, indica que se ha activado el countdown.

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.

Consulte ▶ el cap. "Encendido manual" en la página 15 y Fig. 15

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

Consulte ▶ el cap. "Encendido programado" en la página 15 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 usuario 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.

Consulte ▶ el cap. "Ajuste manual de los parámetros" en la página 16 y ▶ Fig. 17

- **utilizando programas almacenados previamente** ▶ el usuario 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 la cocción en** curso y no modificarán la receta original (efecto temporal).

Consulte ▶ el cap. "Utilización de un programa ya guardado" en la página 17 y ▶ Fig. 18

A ENCENDER EL HORNO

ENCENDIDO MANUAL

▶ Fig. 15

Presionar la tecla 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 la tecla (S) (B1) (si encenderá el led temperatura); para conocer el nombre del programa que se está utilizando, presionar rápidamente otra vez la misma tecla botón (S) (B2) (se encenderá el led de programa);
- 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**, presione la tecla RELOJ;

(2) durante el parpadeo de la pantalla (B), mediante las teclas "**+**" 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", presione la tecla RELOJ o bien la tecla ON/OFF.

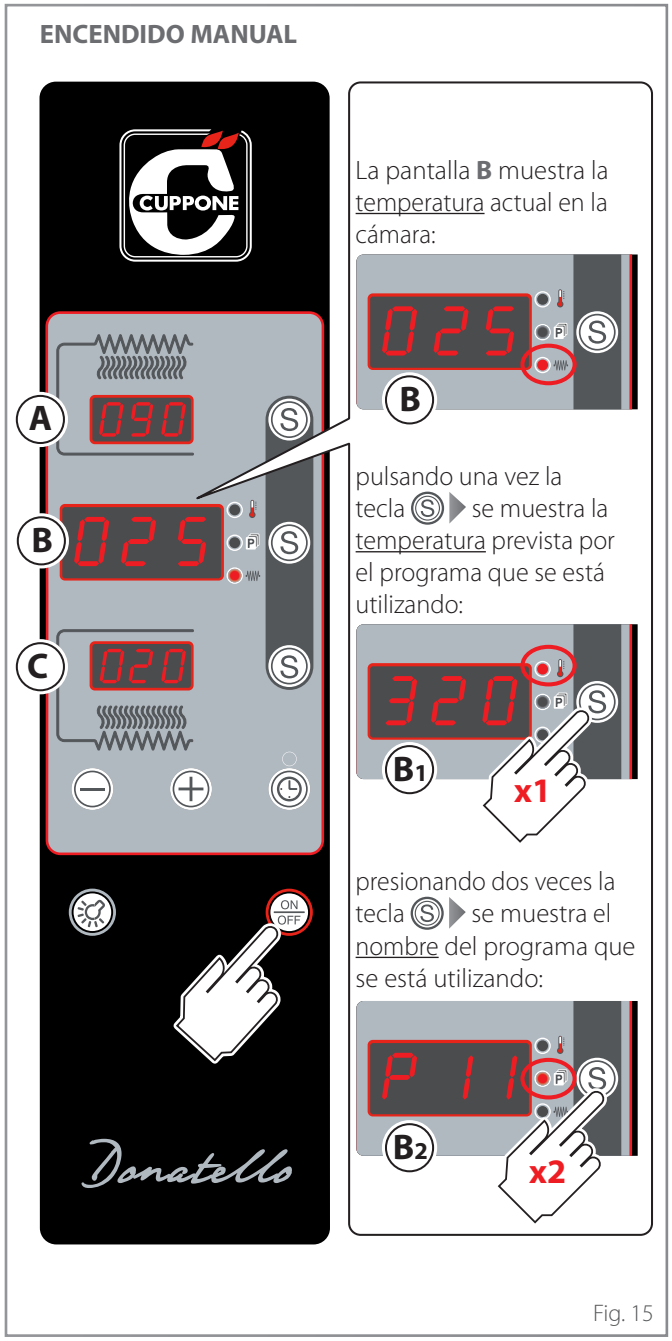


Fig. 15

ENCENDIDO PROGRAMADO

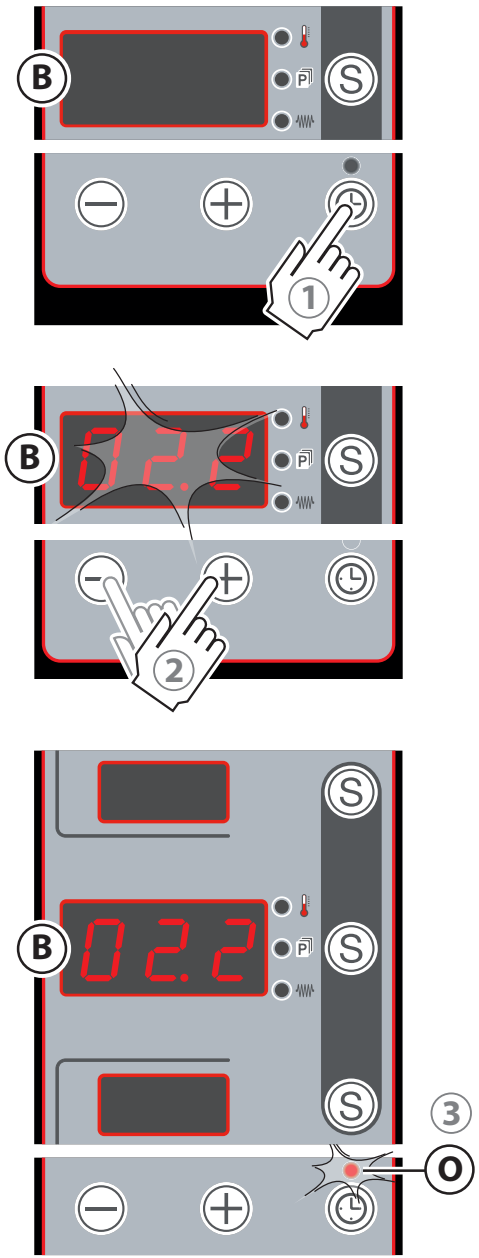


Fig. 16

B AJUSTAR EL PRECALENTAMIENTO

El precalentamiento debe tener los mismos parámetros de cocción que la receta que se utilizará (consulte la tabla en la página 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 página 16

▶ cap. "Utilización de un programa ya guardado" en la página 17

AJUSTE MANUAL DE LOS PARÁMETROS

▶ Fig. 17

El usuario 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 la tecla (S) (A);

  (2) durante el parpadeo de la pantalla, será posible cambiar el valor mostrado usando las teclas "**+**" y "**-**".
  Al final del parpadeo se programará el valor.

- **AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE LA CÁMARA**

  (1) ingresar en el modo presionando la tecla (S) (B): el led de temperatura se enciende ;

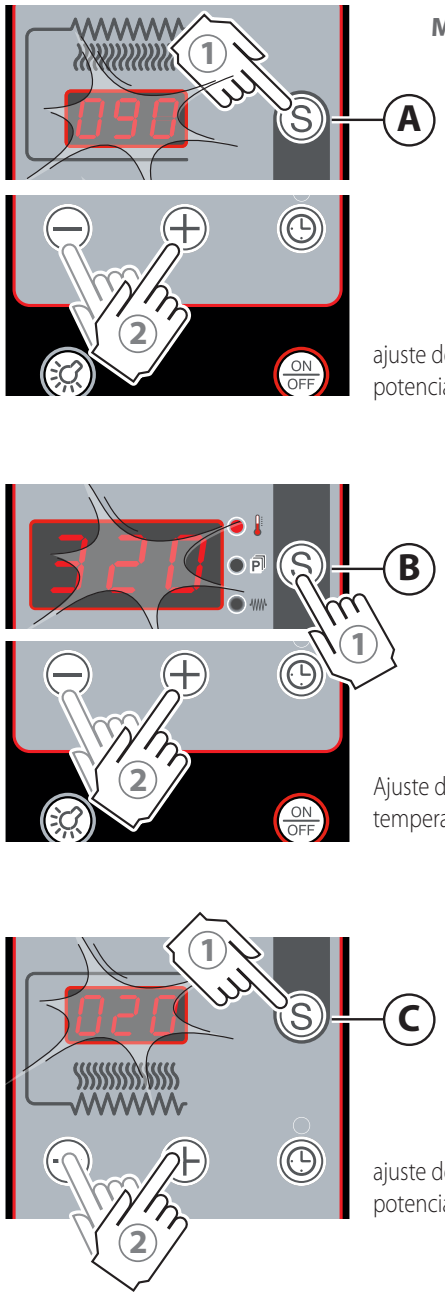
  (2) durante el parpadeo de la pantalla, será posible cambiar el valor mostrado usando las teclas "**+**" y "**-**".
  Al final del parpadeo se programará el valor.

- **AJUSTE DE LA POTENCIA DE LA SOLERA**

  (1) ingresar en el modo presionando la tecla (S) (C);

  (2) durante el parpadeo de la pantalla, será posible cambiar el valor mostrado usando las teclas "**+**" y "**-**".
  Al final del parpadeo se programará el valor.

AJUSTE MANUAL DE LOS PARÁMETROS



ajuste de la potencia del techo

Ajuste de la temperatura de la cámara

ajuste de la potencia de la solera

Fig. 17

UTILIZACIÓN DE UN PROGRAMA YA GUARDADO

▶ Fig. 18

(1) Presione rápidamente la tecla (S) dos veces: se enciende el led programa (P), 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, presione la tecla (S) (se encenderá el led de temperatura). Para volver a mostrar el nombre del programa presionar de nuevo la tecla (S).

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

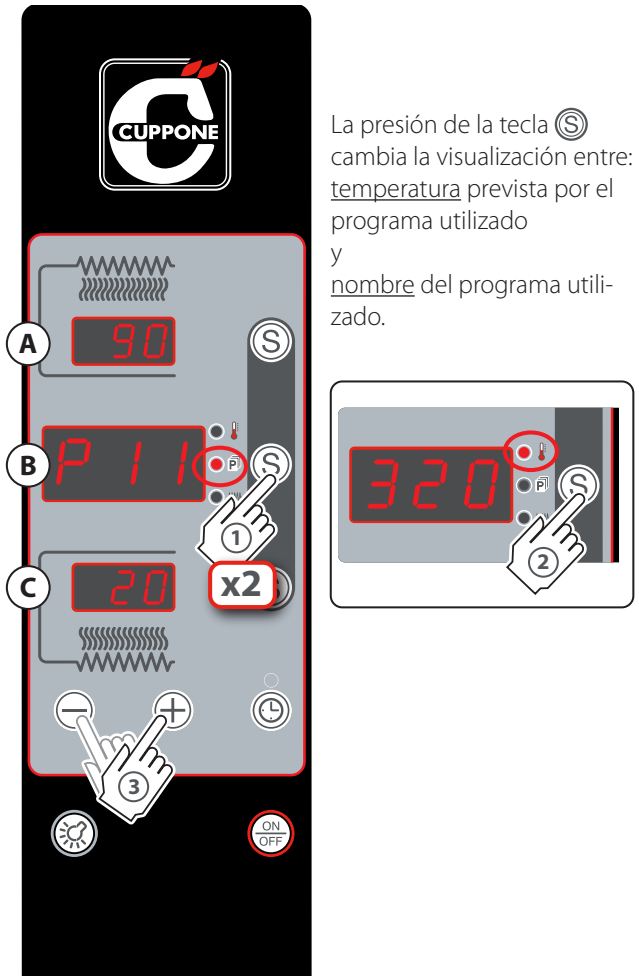
C INICIO DEL PRECALENTAMIENTO O LA COCCIÓN

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), realice 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, véase la página 17;



La presión de la tecla (S) cambia la visualización entre:
temperatura prevista por el programa utilizado
y
nombre del programa utilizado.

Fig. 18

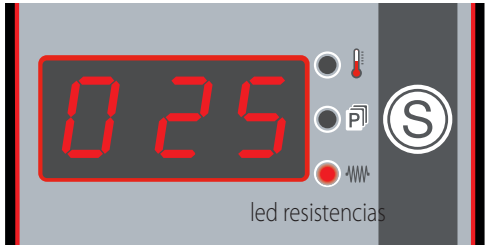


Fig. 19

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** mantenga presionada durante 4 segundos la tecla (S) (se encienden todas las pantallas).

(2) Pulse de nuevo la tecla (S); la pantalla (B) muestra el programa en el que se está trabajando y el led programa (P) se enciende.

(3) Mediante las teclas "+" y "-", desplace los programas presentes hasta encontrar el que interesa cambiar.

▶ Fig. 21

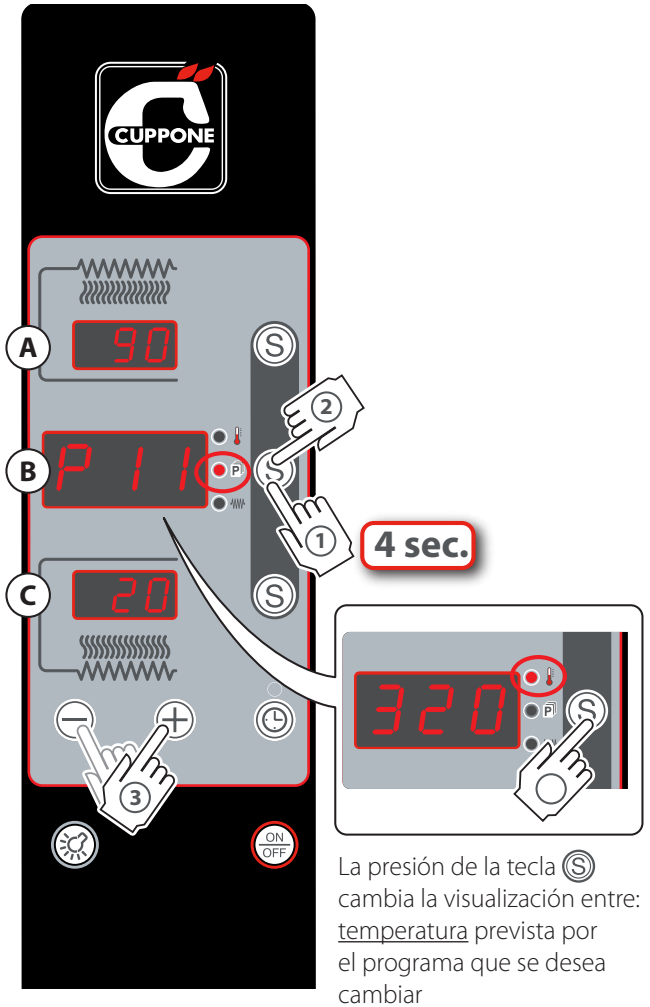
Cuando la pantalla (B) muestra el programa que se desea modificar, se pueden cambiar sus parámetros como se explica a continuación. Atención, pasar de un ajuste a otro mientras que las pantallas parpadean. Si espera demasiado, las pantallas se apagan y se sale de la programación (los ajustes realizados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

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

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

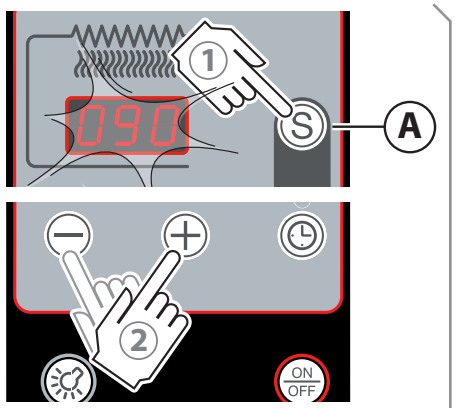
- **AJUSTE DE LA POTENCIA DE LA SOLERA**
  (1) ingresar en el modo presionando la tecla (S) (C);
  (2) durante el parpadeo de la pantalla, será posible cambiar el valor mostrado usando las teclas "+" y "-".

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

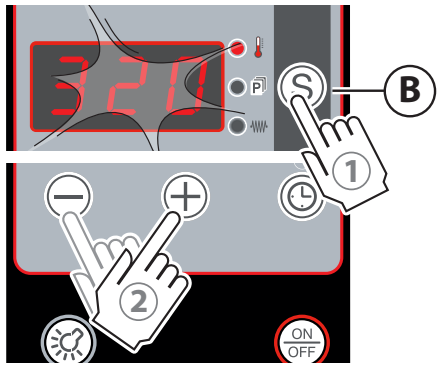


La presión de la tecla Ⓢ cambia la visualización entre:
temperatura prevista por el programa que se desea cambiar
y
nombre del programa que se desea cambiar

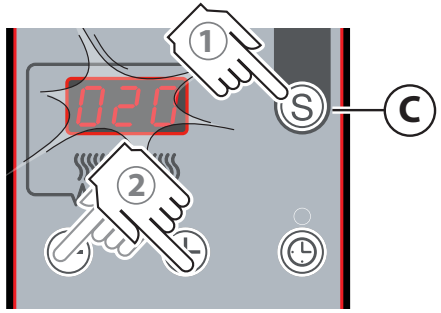
Fig. 20



ajuste de la potencia del techo



ajuste de la temperatura de la 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

D 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.

▶ Fig. 22

1. **Con el horno encendido** presione la tecla RELOJ;
2. ajuste el tiempo deseado mediante las teclas "**+**" y "**-**". 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, presione la tecla RELOJ.

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

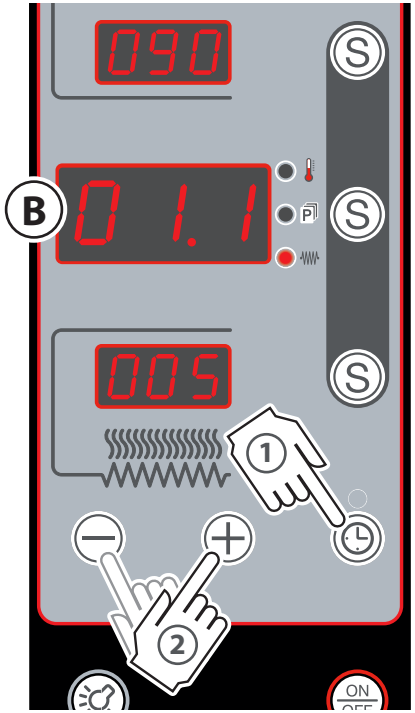


Fig. 22

E 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 ly 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 permanentemente, véase la página 17.

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

F ENCENDER LA LUZ (OPCIONAL)

▶ Fig. 24

Si es necesario, tanto con el horno apagado como encendido, es posible encender la luz presionando la tecla LUZ. Presione la misma tecla para apagarla.

G 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**".

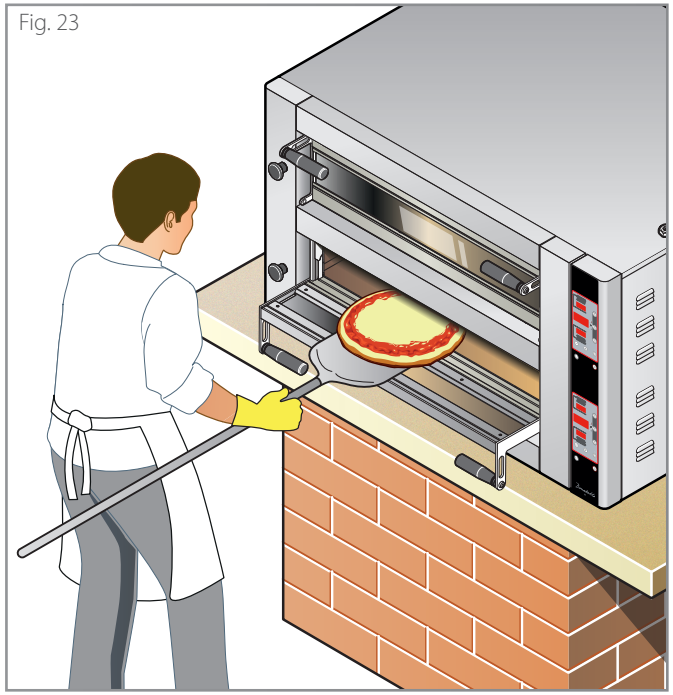


Fig. 23

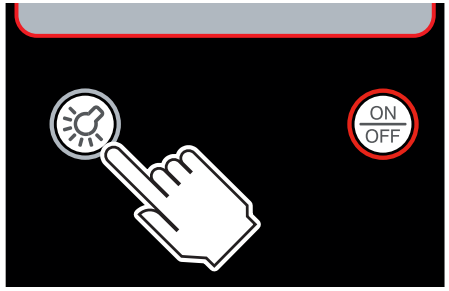


Fig. 24

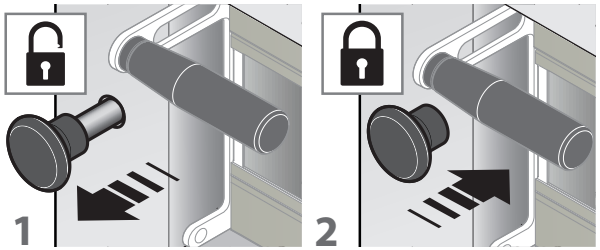


Fig. 25

H APAGAR EL HORNO

▶ Fig. 26

Pulsando la tecla 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).

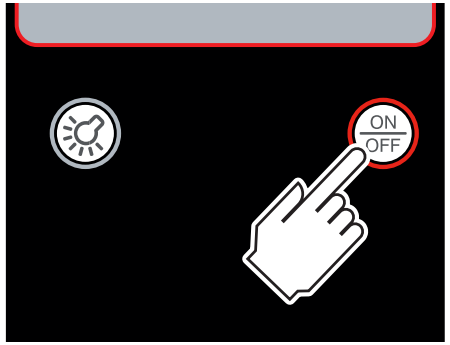


Fig. 26

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 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).

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 di Asistencia.

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

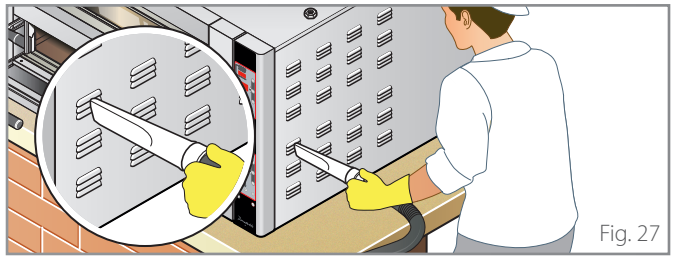


Fig. 27

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 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 fabricante están disponibles superficies refractarias para su posible sustitución.

Si la limpieza manual no es suficiente, use la función **PIRÓLISIS** consulte la página 21

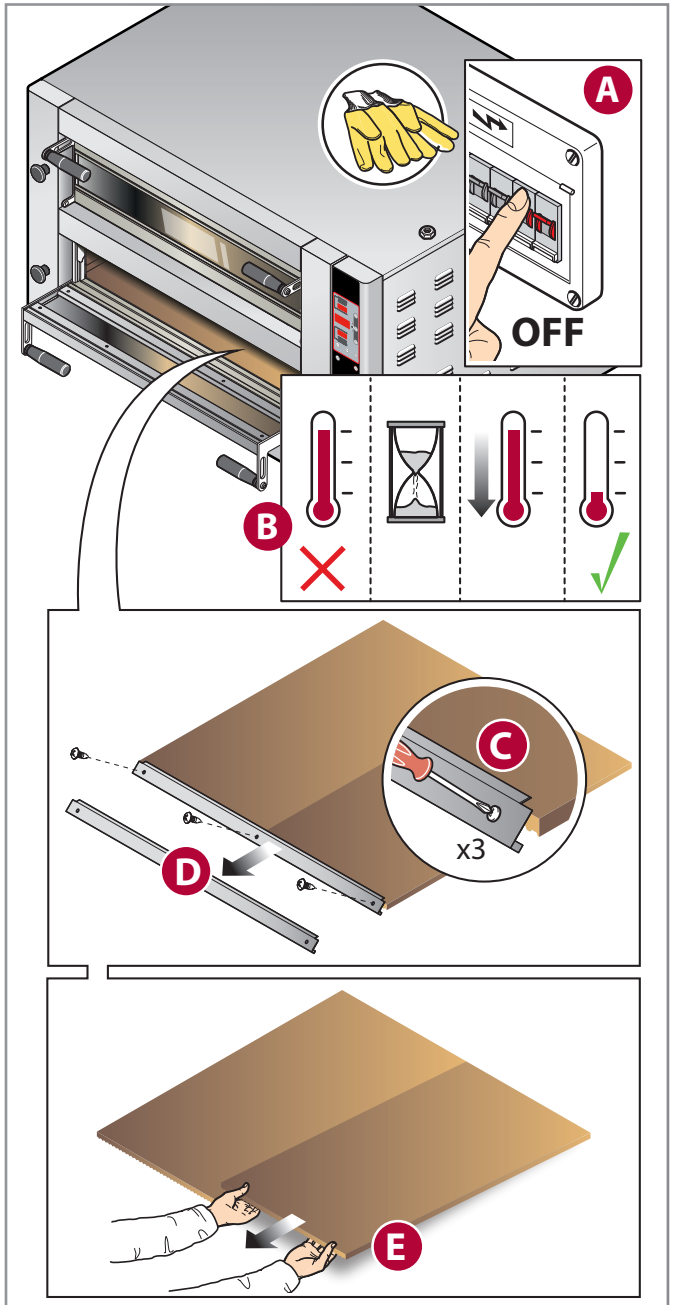


Fig. 28

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, elimine los residuos de alimentos más gruesos con un cepillo de fibra natural.

Hornos modelo CD ▶ Fig. 29

- (A) Ajuste la **temperatura en la camera a 400 °C - 752 °F**;
- (B) usando las teclas MÍN y MÁX, ajuste ambas **potencias de techo** y **solera** en MÁX;
- (C) apague las luces de la cámara de cocción;
- (D) cuando se alcance la temperatura, apague el horno con la tecla ON/OFF y deje que se enfríe 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) Ajuste la **temperatura en la camera a 400 °C - 752 °F**;
- (B) ajuste las potencias de **techo** y **solera** en **100%** consultar los ajustes manuales;
- (C) apague las luces de la cámara de cocción.
- (D) cuando se alcance la temperatura, apague el horno con la tecla ON/OFF y deje que se enfríe 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

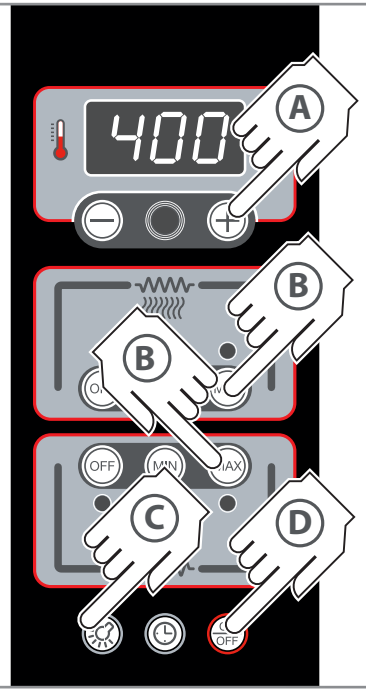


Fig. 29

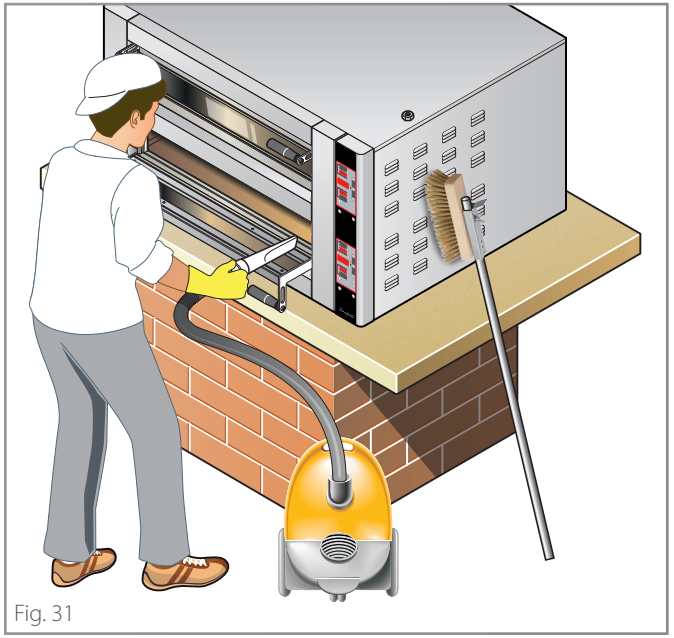


Fig. 31

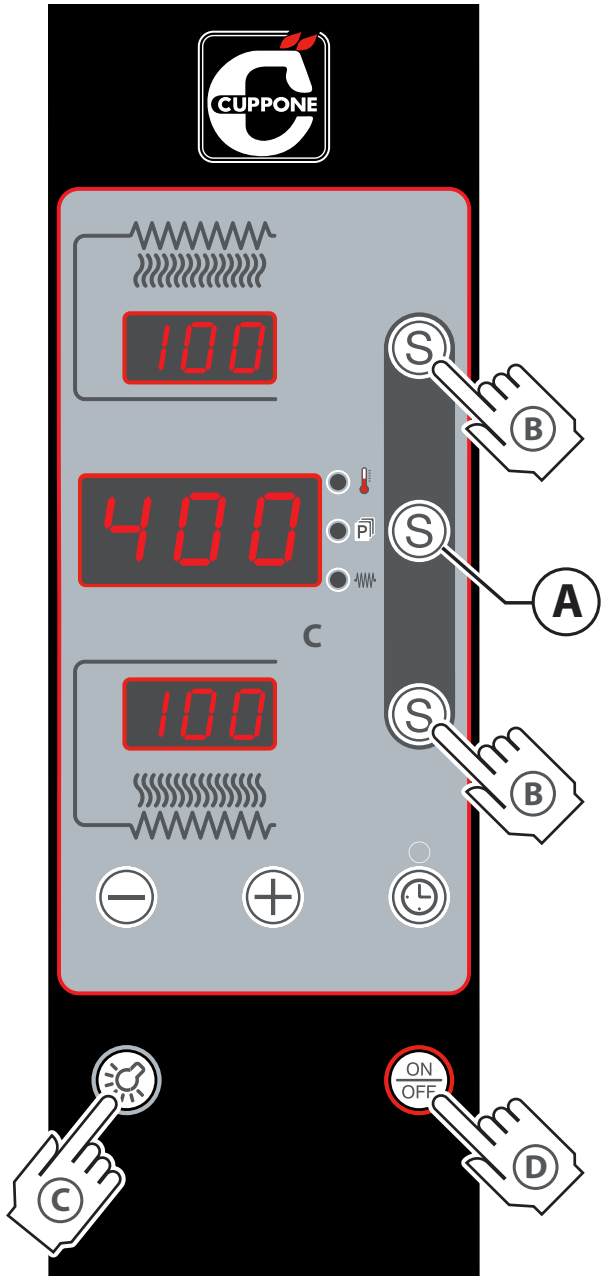


Fig. 30

Reemplazo de componentes

⚠ **El 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 efectuar cualquier operación de sustitución, es necesario desconectar el suministro eléctrico del aparato (usando el interruptor de la instalación).**

⚠ **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

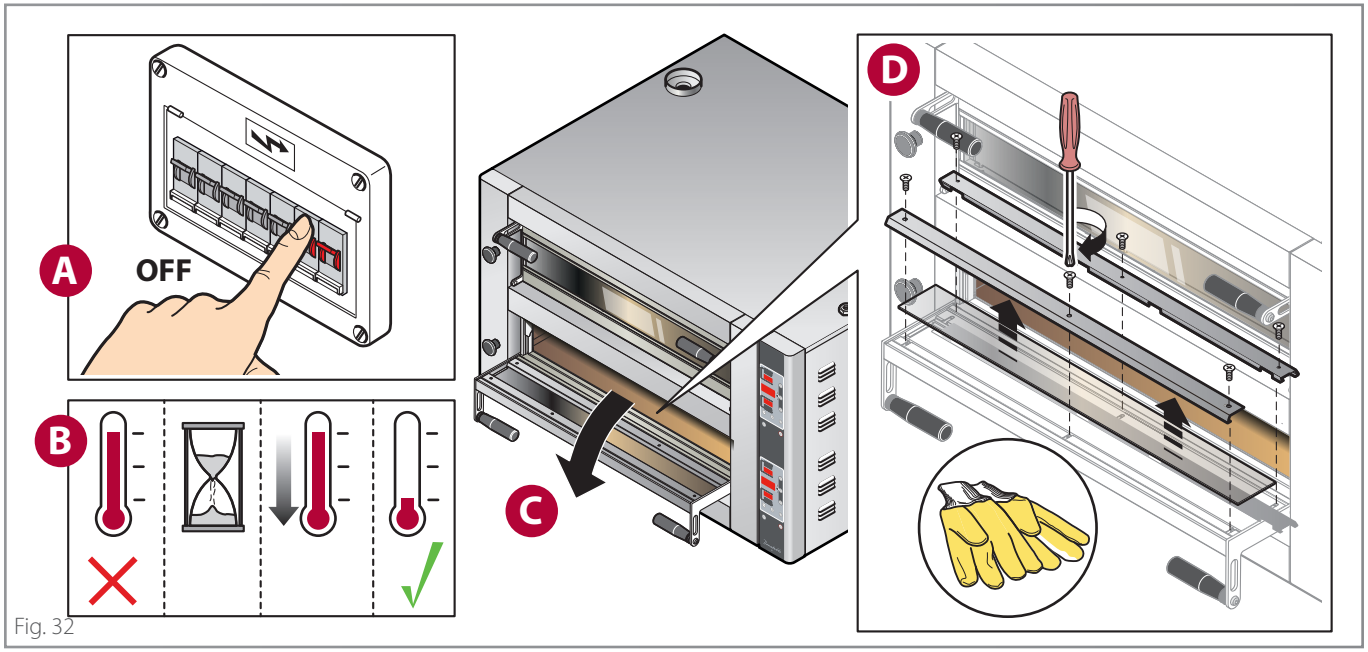


Fig. 32

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 la tecla **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.

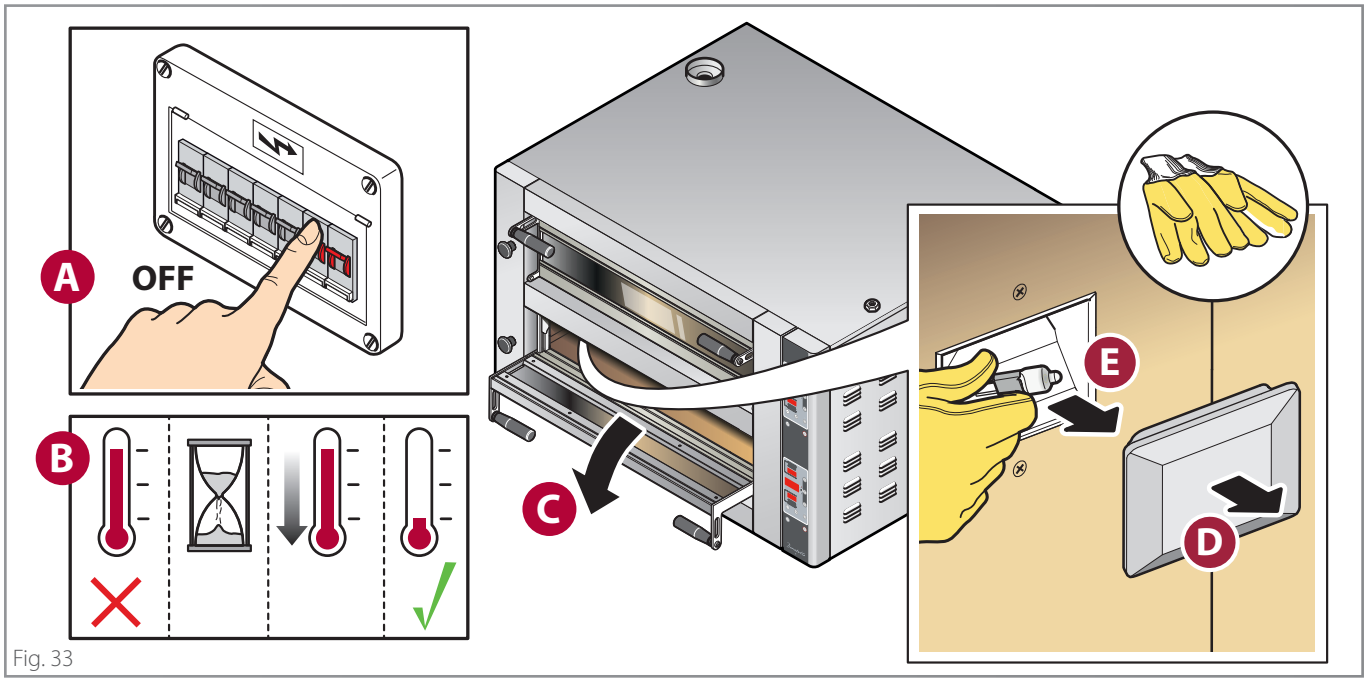


Fig. 33

SUSTITUCIÓN DEL MATERIAL REFRACTARIO

▶ Fig. 34

SUSTITUCIÓN DE LA PERILLA DE LA PUERTA

▶ Fig. 35

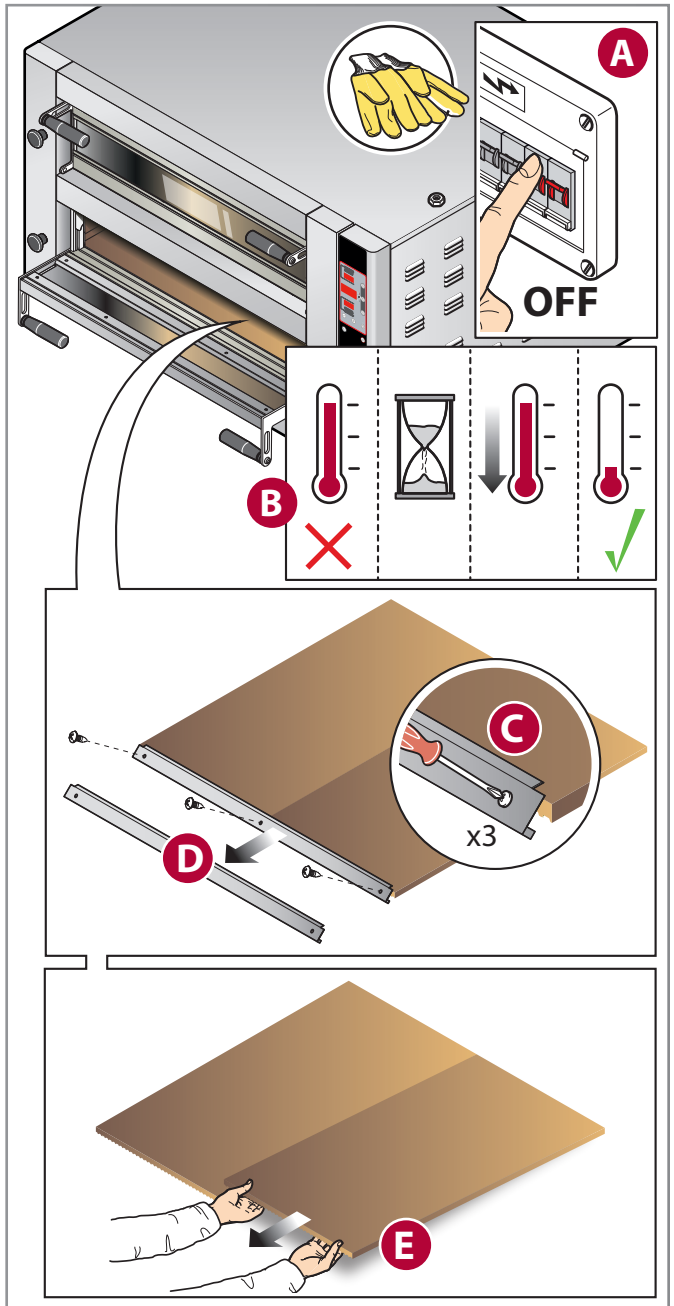


Fig. 34

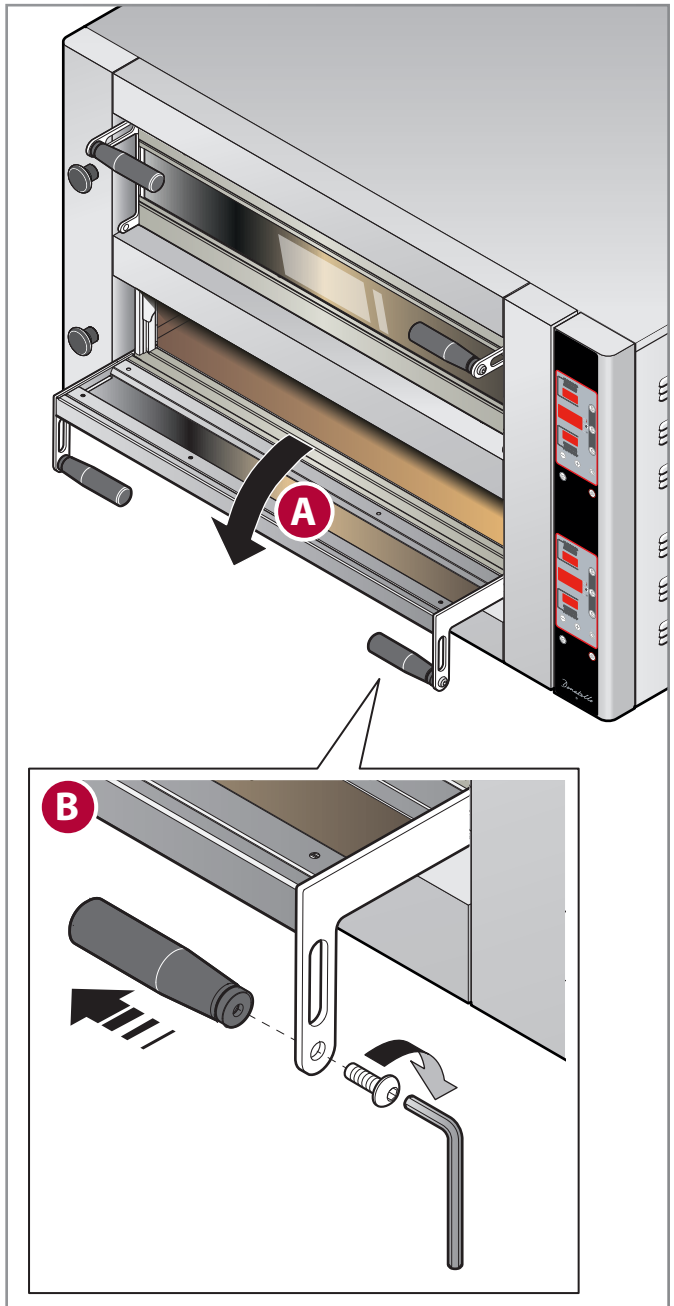


Fig. 35

Inutilización del horno durante largos periodos de tiempo

Durante períodos de inactividad, desconecte el suministro eléctrico. 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 al suministro eléctrico;
- realice un control del equipo antes de volver a utilizarlo.

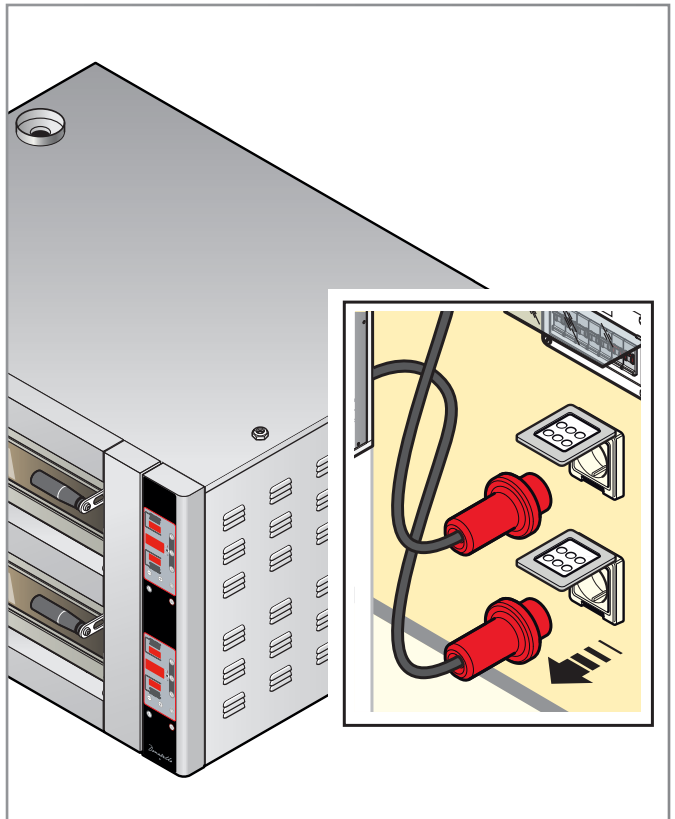


Fig. 36

Eliminación al final de la vida útil

Antes de la eliminación del equipo, corte o quite el cable de alimentación, con el equipo desconectado de la red eléctrica, para evitar una utilización no autorizada y los riesgos relacionados con esta.

Bloquee la apertura de la puerta (por ejemplo, con cinta adhesiva o topes) de manera que ningún niño pueda quedar atrapado por accidente en el interior de la cámara de cocción mientras está jugando.

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 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.

Condiciones de garantía

- 8.1 Cualquier 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

- 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 - *página* **25**.

- 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 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

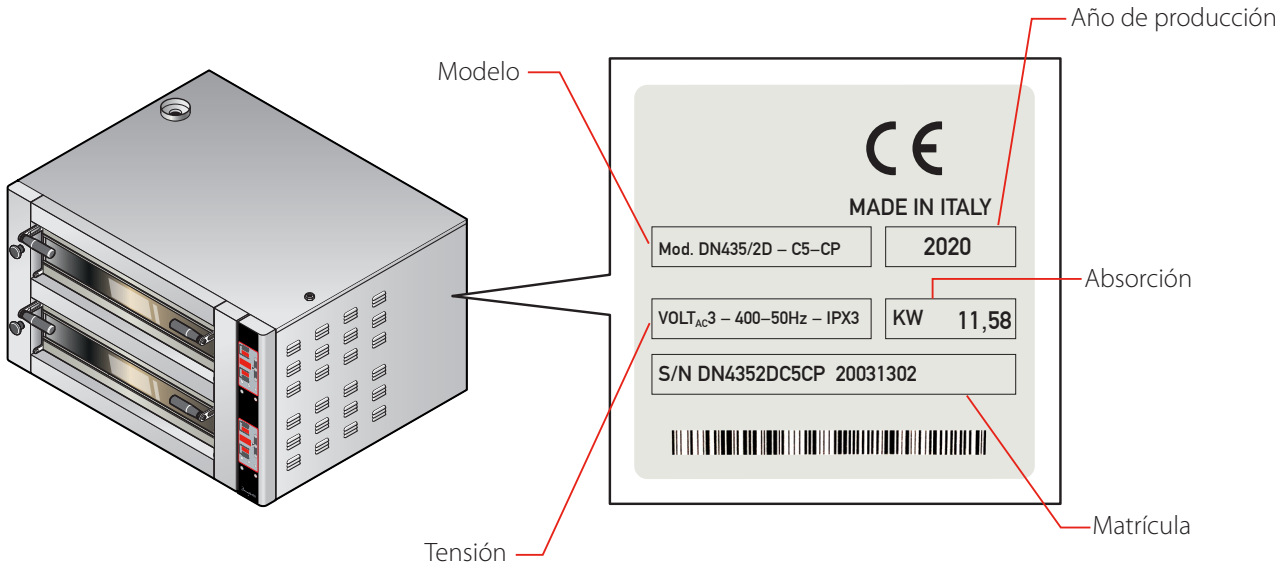


Fig. 37

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 frontal izquierda hay una válvula que abre y cierra la ventilación de vapores: 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 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