Michelangelo

HORNO

Manual de uso y mantenimiento

ML435
ML635
ML635L
ML935

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

PREÁMBULO **3**
Asistencia técnica 3

1 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD **4**
Símbolos utilizados en el manual y en las etiquetas aplicadas a la máquina 5

2 NOCIONES PRELIMINARES **6**
Conocer el horno 6
Preparar el horno para su uso 6
Algunos consejos indicativos 7
Tablas de cocción 8

3 USO DE LOS MODELOS CD **9**

4 USO DE LOS MODELOS TS **13**

5 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA **36**
Advertencias 36
Limpieza del horno 36
Reemplazo de componentes 38
Inutilización del horno durante largos periodos de tiempo 40
Eliminación del aparato al final de la vida útil 40

6 GARANTÍA **41**

7 ALGO NO FUNCIONA **42**

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. 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.
- 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.

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 Cámara de cocción de acero inoxidable
2 Chimenea para la ventilación de humos de cocina
3 Plano de cocción de ladrillo refractario
4 Entrada del cable de alimentación
5 Fachada de acero inoxidable
6 Pantalla de control
7 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* 36.

En el primer uso, se recomienda ajustar la temperatura a un valor de **150°C - 302 °F**, para el modelo "**TS**" porcentaje en el techo 80% solera 20%, para el modelo "**CD**" ajustar MÁX en el techo y MIN en la solera, durante al menos **8 horas, sin introducir alimentos en su interior**. Durante todo este tiempo, es aconsejable mantener la chimenea de ventilación completamente abierta. 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 los modelos CD - *página* 9
Uso de los modelos TS - *página* 13

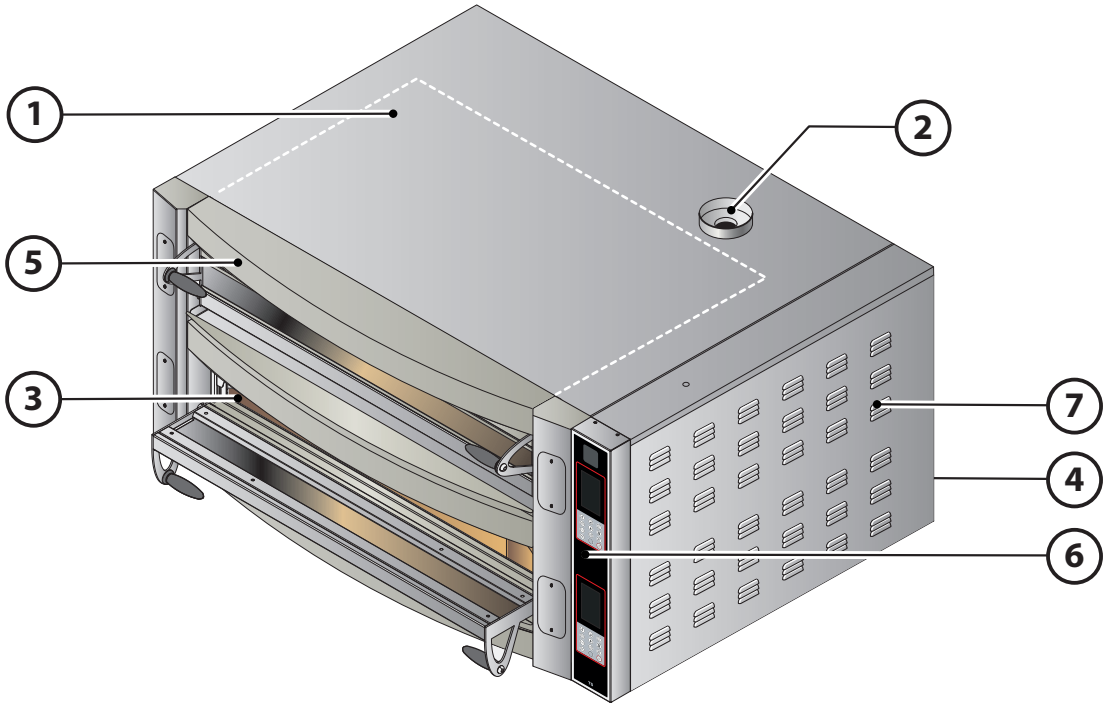


Fig.1

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

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

Algunos consejos indicativos...

- Antes de comenzar 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 12
Encendido programado mod. TS: página 26

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

¿QUÉ ES PIZZAFORM?

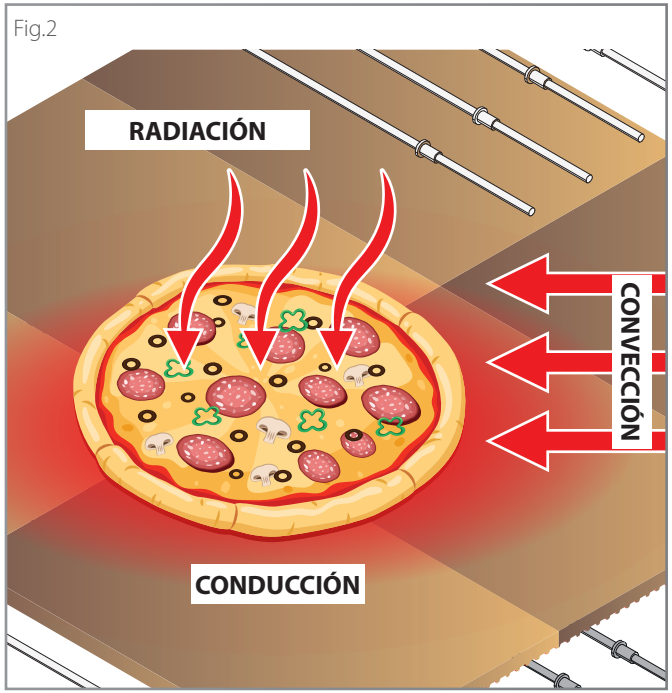
Pizzaform es una patente del fabricante. Es una prensa especial, producida en cinco modelos, para formar discos de masa de pizza de hasta Ø52 mm [Ø20.47 in.].
Sus características principales son:
- *producción horaria de hasta 400 pizzas por hora sin necesidad de mano de obra especializada;*
- *perfecta 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.*

▶ 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. TS) / 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. TS) / 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. TS) / 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 los orificios de salida de vapor en la cámara:**
  - en la parte posterior de la cámara de cocción hay orificios de salida de vapor que deben abrirse o cerrarse según el tipo de producto a cocer: por ejemplo, si no se abren, puede generarse demasiada humedad en la cámara, lo que impide que los rayos infrarrojos de los elementos calefactores superiores doren la superficie de los productos.

Fig.2



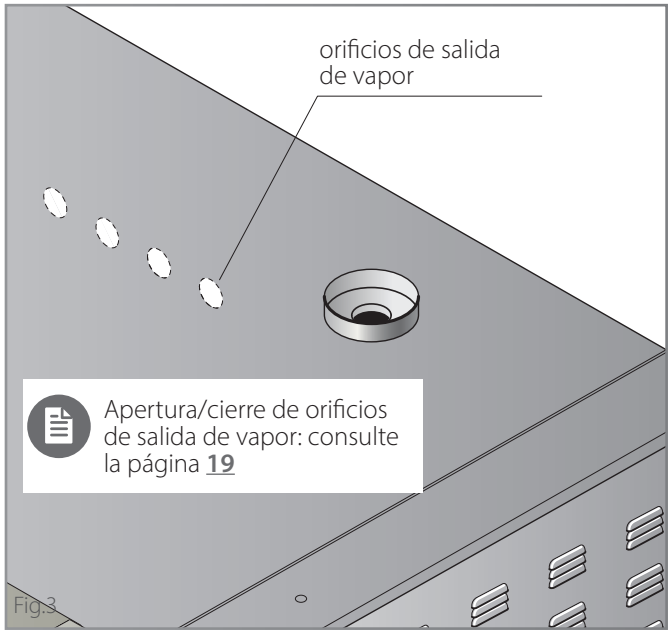
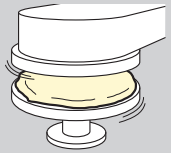


Fig.3

TABLAS DE COCCIÓN

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

	PANEL DE CONTROL DE TS		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	
TS	CLÁSICA (35 cm)		3 min.	320°C - 608°F	90%	5%	3 min.	320°C - 608°F	80%	0%	tiempo: 1 hora (puede variar en función de los porcentajes ajustados y según la temperatura del local donde se instala el horno) temperatura o porcentaje: igual que el tipo de pizza **Durante el precalentamiento, los orificios de salida de vapor en la parte posterior de la cámara de cocción deben mantenerse siempre cerrados para evitar que las resistencias permanezcan demasiado tiempo encendidas y calienten excesivamente las superficies refractarias, haciendo que las primeras pizzas se quemen. Una vez alcanzada la temperatura fijada, abrir los agujeros de salida, dependiendo del producto que se desee hacer. Si el horno permanece en stand-by, mantener abiertos los agujeros de salida de vapor, para evitar acumulaciones de calor en la piedra.**
	CLÁSICA (50 cm)		4 min.	320°C - 608°F	90%	5%	4 min.	320°C - 608°F	80%	0%	
	SARTÉN		3 min 30 seg.	280°C - 536°F	60%	40%					
	NAPOLITANA		90 seg.	360°C - 680°F	90%	5%					
	BANDEJA	precocción	5 min.	280°C - 536°F	60%	40%					
		acabado	4 min.	280°C - 536°F	40%	60%					
	CUCHARA	PRECOCCIÓN	5 min.	280°C - 536°F	70%	20%					
		ACABADO	5 min.	270°C - 518°F	60%	20%					

CD	CLÁSICA (35 cm)		3 min.	320°C - 608°	MÁX	OFF/MÍN	3 min	320°C - 608°F	MÁX	OFF	tiempo: 1 hora (puede variar en función de los porcentajes ajustados y según la temperatura del local donde se instala el horno) temperatura o porcentaje: igual que el tipo de pizza **Durante el precalentamiento, los orificios de salida de vapor en la parte posterior de la cámara de cocción deben mantenerse siempre cerrados para evitar que las resistencias permanezcan demasiado tiempo encendidas y calienten excesivamente las superficies refractarias, haciendo que las primeras pizzas se quemen. Una vez alcanzada la temperatura fijada, abrir los agujeros de salida, dependiendo del producto que se desee hacer. Si el horno permanece en stand-by, mantener abiertos los agujeros de salida de vapor, para evitar acumulaciones de calor en la piedra.**
	CLÁSICA (50 cm)		4 min.	320°C - 608°F	MÁX	OFF/MÍN	4 min	320°C - 608°F	MÁX	OFF	
	SARTÉN		3 min 30 seg.	280°C - 536°F	MIN	MÁX					
	NAPOLITANA		90 seg.	360°C - 680°F	MÁX	OFF					
	BANDEJA	precocción	5 min.	280°C - 536°F	MIN	MÁX					
		acabado	4 min.	280°C - 536°F	MIN	MÁX					
	CUCHARA	PRECOCCIÓN	5 min.	280°C - 536°F	MIN	MÁX					
		ACABADO	5 min.	270°C - 518°F	MIN	MÁX					

Índice de los modelos CD

Conocer el panel de mandos 9
Asistente de uso 10
A - Encender el horno manualmente 10
B - Ajustar el precalentamiento 10
C - Iniciar la cocción 11
D - Encender la luz (opcional) 11
E - Ajustar los orificios de salida de vapor 11
F - Activar una señal de fin de cocción (buzzer) 11
G - Apagar el horno 12
Encendido programado 12

Conocer el panel de mandos

Fig.4

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

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

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

4 **Control de 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 **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:** destacan la selección realizada

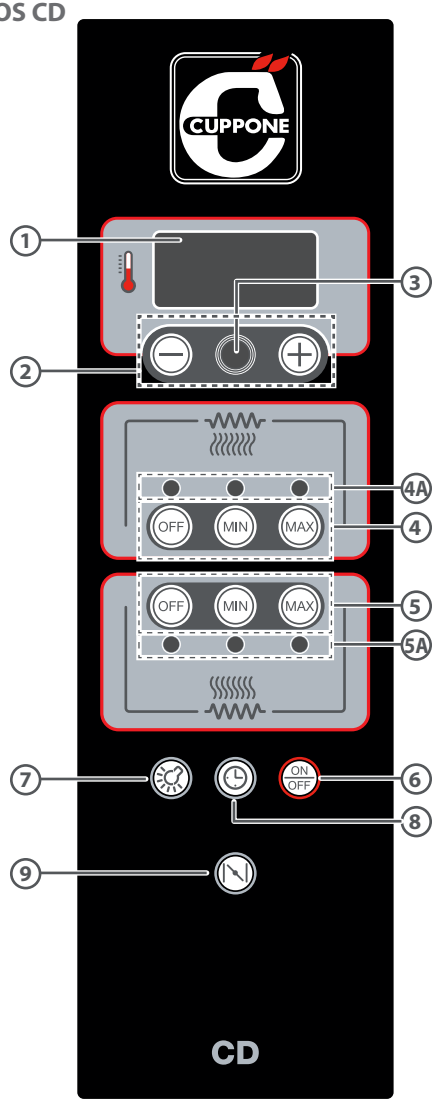
6 **Interruptor ON/OFF**
Enciende y apaga la pantalla

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

9 **Tecla CHIMENEA**
Abre y cierra los orificios de salida de vapor en la parte posterior de la cámara de cocción

MODELOS 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	sise enciende el horno cuando se usa es necesario esperar al menos una hora para que el horno se pre-caliente para obtener la temperatura de uso correcta	consultar el procedimiento de utilización siguiente (puntos A, B, C, etc...)
PROGRAMADA	programando el encendido y el apagado automático del horno para toda la semana	consulte la página 12
AUTOMÁTICA	con un reloj o SMS (con módulos externos no suministrados por el fabricante).	consultar la documentación que se adjunta con el producto comprado

A ENCENDER EL HORNO MANUALMENTE

Fig.5

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

Fig.5

B AJUSTAR EL PRECALENTAMIENTO

EL precalentamiento debe tener los mismos parámetros de cocción que la receta que se utilizará (consulte la tabla INDICACIONES DE COCCIÓN en la página 8, columna PRECALENTAMIENTO). Debe llevarse a cabo sin productos en la cámara de cocción y el horno tarda aproximadamente una hora en estar listo para cocer.

Durante el precalentamiento, la válvula de descarga de humo se debe mantener siempre cerrada para evitar que el calor se escape de la cámara y la ignición consecutiva de las resistencias con excesivo sobrecalentamiento las superficies refractarias que causaría la quema de los productos.

Fig.6

Ajuste la **temperatura de precalentamiento** presionando las teclas + o - hasta que aparezca el valor deseado en la pantalla.

Fig.6

Fig.7

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, se apagará el led RESISTENCIAS: esto significa que el horno ha alcanzado la temperatura de precalentamiento y está listo para cocinar.

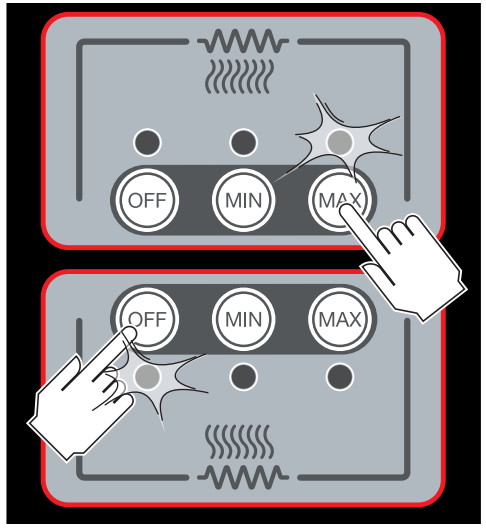


Fig.7

C INICIAR LA COCCIÓN

Fig.8

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 establecida constante.

D ENCENDER LA LUZ (OPCIONAL)

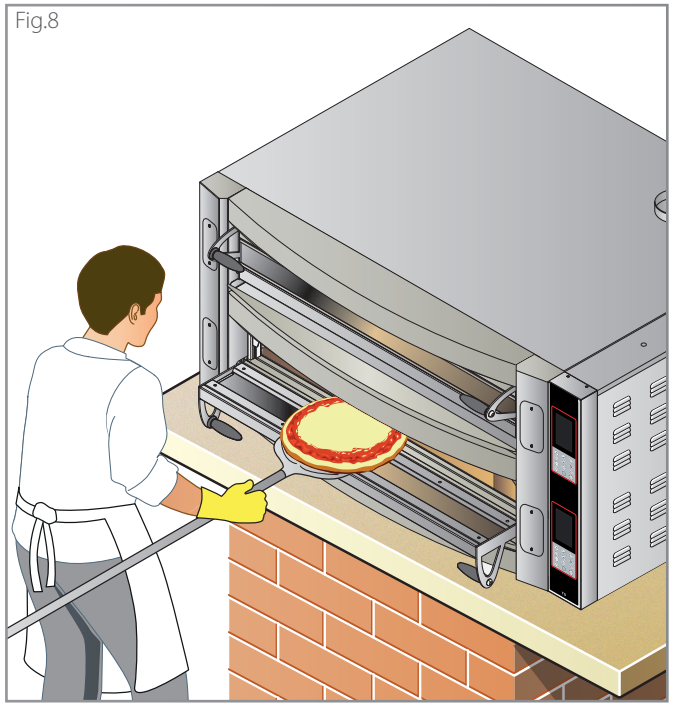
Fig.9

Cuando sea necesario, la luz del horno se puede encender para controlar la cocción usando el botón LUZ.
Presione la misma tecla para apagarla.

E AJUSTAR LOS AGUJEROS SALIDA DE VAPOR

Fig.10

En la parte posterior de la cámara de cocción hay orificios de ventilación de vapor: pueden estar más o menos abiertos para mantener el nivel de humedad más adecuado para el tipo de producto que se cocinará en la cámara de cocción.
Para abrir los respiraderos, mantenga presionado el botón indicado en la figura continuamente: comienzan a abrirse progresivamente.
Para bloquearlos en la posición deseada, simplemente suelte la tecla.



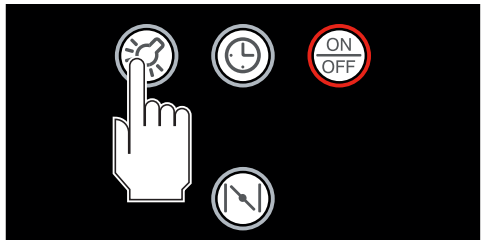


Fig.9

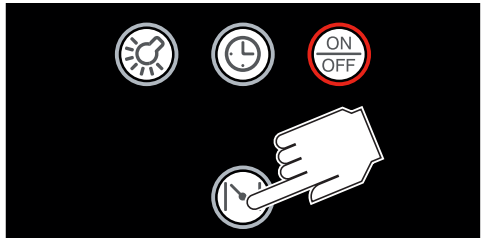


Fig.10

F ACTIVAR UN TEMPORIZADOR

Fig.11

Si lo desea, es posible activar un temporizador que sonará cuando expire el tiempo programado.
Para activarlo, **con el horno encendido**, presione el botón RELOJ.
La pantalla mostrará **después durante cuánto tiempo sonará la señal acústica** (por ejemplo, 3.3, es decir, tres minutos y treinta segundos): si deseacambiar este tiempo predeterminado, use las teclas + o - hasta que la pantalla muestre el tiempo deseado (por ejemplo, 5.2, es decir, cinco minutos y veinte segundos). Después del ajuste comienza la cuenta regresiva, al final de la cuales una señal acústica sonará para indicar el final de la cocción. Para detener la señal acústica, presione el botón RELOJ.

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

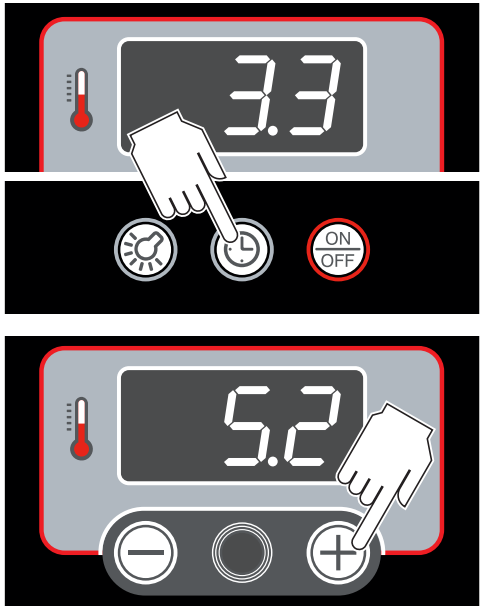


Fig.11

G Apagar el horno

▶ Fig.12

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

Atención, cuando el horno está en stand-by queda bajo tensión eléctrica.

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.13

Para activarla, **con el horno apagado**, presione el botón RELOJ. La pantalla mostrará **el tiempo que falta para el encendido**: si desea cambiar esta hora predeterminada, use los botones + o - hasta que la pantalla muestre el tiempo deseado (límite máximo 99.5, es decir, 99 horas y 50 minutos).

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

Si se desea cambiarlos:

- salga del encendido programado presionando el botón RELOJ.
- encienda el horno con el botón ON/OFF .
- Ajuste una cocción con los parámetros deseados (▶ Fig.6 - Fig.7).
- Apague el horno con el botón ON/OFF .
- Auste el encendido programado como se explicó anteriormente.

Para salir de la función y eliminar el encendido programado, vuelva a tocar el botón RELOJ.

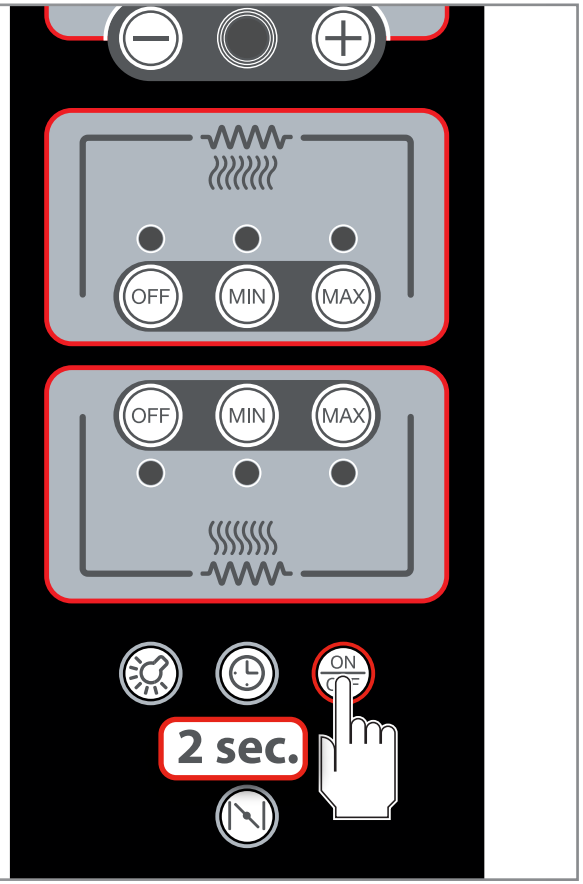


Fig.12

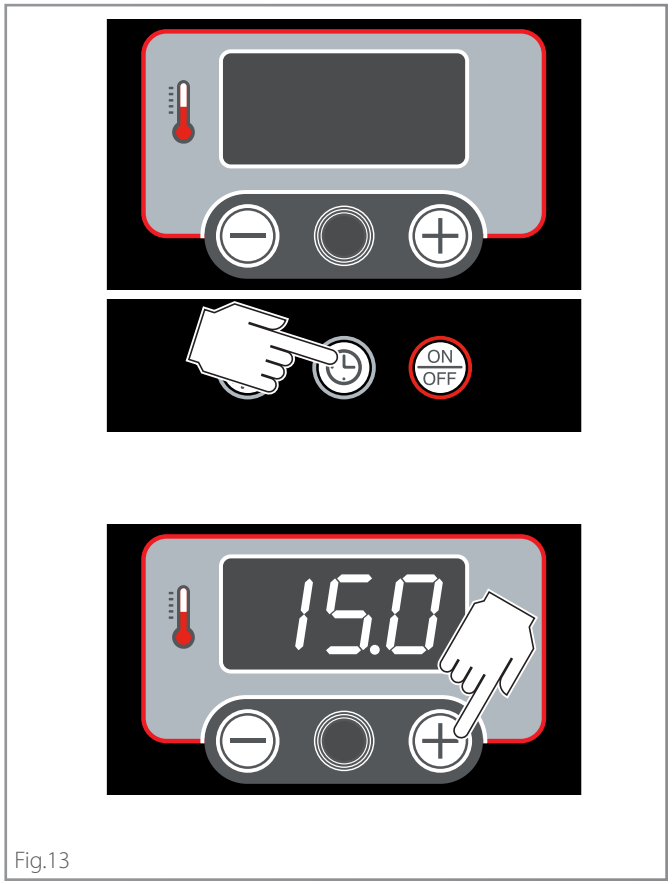


Fig.13

Índice de los modelos TS

Conocer el panel de mandos 13
Ingresar los valores 14
Asistente de uso 15
A - Encender o apagar el horno manualmente 15
B - Austar el precalentamiento 15
Funciones especiales: Multi Selección 18
C - Iniciar la cocción 19
D - Encender la luz (opcional) 19
E - Ajustar los orificios de salida de vapor 19
F - Activación de los temporizadores 20
Utilización de las recetas 21
Uso de una receta que ya está en la memoria 21
Crear/guardar una receta 22
Modificar una receta que ya está en la memoria 23
Eliminar una receta que ya está en la memoria 23
Duplicar una receta que ya está en memoria 23
Programas especiales: MAX y ECO 24-25
Encendido programado 26
Ajustar una programación 26
Anular una programación semanal 27
Anular un evento 28
Modificar un evento 28
Ajustar la agenda 29
Ajustar las vacaciones 30
Ajustes 31

Conocer el panel de mandos

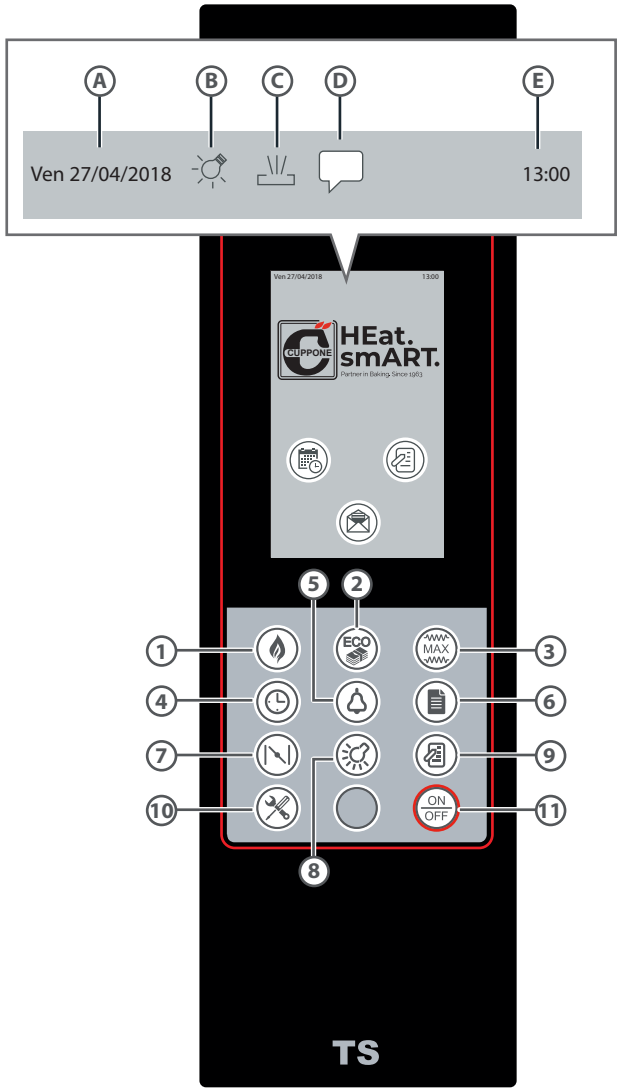
▶ Fig.14

1 **Tecla programa PIRÓLISIS**
Comienza el programa de pirólisis de limpieza del horno
2 **Tecla programa ECO**
Comienza el programa ECO (página 25)
3 **Tecla programa MAX**
Comienza el programa MAX (página 24)
4 **Tecla TEMPORIZADOR**
Pantalla de espera: activa el modo de vacaciones;
Pantalla de trabajo: activa/desactiva la función del temporizador de encendido semanal.
5 **Tecla BUZZER**
Activa una señal acústica de final de cocción
6 **Tecla PROGRAMAS**
Permite ver y utilizar programas guardados por el usuario
7 **Tecla CHIMENEA**
Abre y cierra los orificios de salida de vapor en la parte posterior de la cámara de cocción
8 **Tecla LUZ**
enciende y apaga la luz dentro de la cámara de cocción
9 **Tecla AGENDA**
Permite el acceso a la página de la agenda
10 **Tecla SERVICIO (ajustes)**
Permite el acceso a los ajustes del usuario
11 **Interruptor ON/OFF**
Enciende/apaga el horno

BARRA DE FUNCIONES

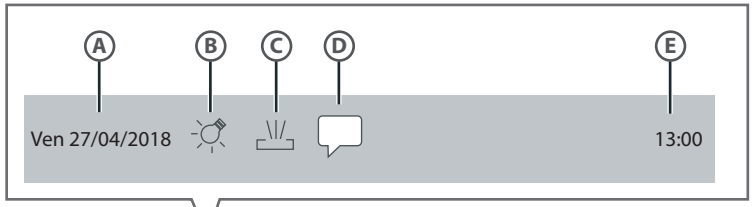
A **Fecha actual**
B **Luz cámara**
Indica el estado de la luz en la cámara (encendida o apagada)
C **Respiradero**
Si está encendido, indica que la chimenea se está abriendo (el usuario está presionando el botón CHIMENEA (7))
D **Aviso**
Indica un aviso para leer (por ejemplo, mantenimiento)
E **Hora actual**

MODELOS TS



El panel de mandos debe usarse solo con los dedos secos y limpios.

Fig.14



BARRA DE FUNCIONES

Página STAND-BY

Tecla ENCENDIDO PROGRAMADO
Permite acceder a la página **ENCENDIDO PROGRAMADO SEMANAL**: se puede programar el encendido y el apagado automático del horno durante toda la semana.

Tecla VACACIONES
Permite acceder a la página **VACACIONES**: esta función permite interrumpir la programación de encendido y apagado semanal durante un cierto período sin tener que eliminarla.

Tecla AGENDA
Permite acceder a la página **AGENDA** donde se pueden establecer hasta 10 notas que aparecerán en la pantalla a la hora y en los días establecidos. Cada nota también se puede repetir cíclicamente.

PARA INTRODUCIR LOS VALORES:

- (A1) ingrese el valor deseado utilizando las **teclas numéricas** (por ej. Si se presiona la secuencia 1-1-0, en la pantalla se muestra 1:10, es decir, un minuto y 10 segundos)

o alternativamente

- (A2) utilice las **teclas** + o - : la presión simple hace avanzar una unidad cada vez, la presión prolongada y continua hace avanzar muy rápido.

(B) En ambos casos, confirme con ✓ o anule con CE.

¿EL HORNO MARCA LA FECHA O LA HORA INCORRECTA?

Cuando el horno se enciende por primera vez o después de un apagado imprevisto o prolongado, el horno puede indicar una fecha u hora incorrecta: vaya a la sección **AJUSTES** *para ingresar los valores correctos.*

Véase página 31

Asistente de usuario

El horno se puede encender de forma:

MANUAL	Si se enciende el horno cuando se usa es necesario esperar al menos una hora para que el horno se pre-caliente para obtener la temperatura de uso correcta	consultar el procedimiento de utilización siguiente (puntos A, B, C, etc...)
PROGRAMADA	programando el encendido y el apagado automático del horno para toda la semana	consulte la página 26
AUTOMÁTICA	con un reloj o SMS (con módulos externos no suministrados por el fabricante).	consultar la documentación que se adjunta con el producto comprado

página de stand-by *página de cocción*

Fig.15

A ENCENDER O APAGAR EL HORNO MANUALMENTE

▶ Fig.15

Después de encender el horno, la pantalla se enciende y muestra la página **STAND-BY.**

Apretando la tecla **ON/OFF** la pantalla muestra la página de **COCCIÓN** (el horno se pone en marcha siempre con el último programa usado antes del apagado).

Para volver a poner el horno en stand-by apretar de nuevo la tecla **ON/OFF** .

Atención, cuando el horno está en stand-by queda bajo tensión eléctrica.

B AJUSTAR EL PRECALENTAMIENTO

El precalentamiento debe tener los mismos parámetros de cocción que la receta que se utilizará. Debe llevarse a cabo sin productos en la cámara de cocción y el horno tarda aproximadamente una hora en estar listo para cocer.

Se puede ajustar el precalentamiento de dos maneras:

- ▶ Fig.16 **introduciendo manualmente los parámetros** (temperatura de precalentamiento y la potencia del techo y de la solera). Para algunos consejos indicativos, véase la tabla **INDICACIONES DE COCCIÓN** en la página 8, columna **PRECALENTAMIENTO**. Los parámetros ingresados no se pueden almacenar, por lo que debe restablecerlos cada vez. Para evitar esta operación es necesario **guardar** la receta configurada manualmente (página 16) o **crear** una (página 22).
- ▶ Fig.18 **comenzando una receta ya en la memoria**, previamente guardada por el usuario.

Durante el precalentamiento, los orificios de salida de vapor en la parte posterior de la cámara de cocción deben mantenerse siempre cerrados para evitar que las resistencias permanezcan demasiado tiempo encendidas y calienten excesivamente las superficies refractarias, haciendo que las primeras pizzas se quemen.

INTRODUCCIÓN MANUAL DE LOS PARÁMETROS

▶ Fig.16

1. Toque el campo correspondiente y ajuste:
   - la **temperatura en la cámara de cocción**,
   - la **potencia en el techo**,
   - la **potencia en la solera**
2. Se abrirá un teclado alfanumérico en el que es posible introducir el valor deseado (se pueden ajustar los valores deseados usando las teclas "-" y "+" o ajustando el valor con el teclado numérico). Para algunos consejos indicativos, consulte la tabla INDICACIONES DE COCCIÓN en la página 8)
3. Confirme con ✓ o anule con CE.

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

GUARDAR LOS PARÁMETROS CONFIGURADOS

▶ Fig.17

Si se desea guardar los ajustes realizados:

1. Pulse la tecla DISCO.
2. Elija si **sobrescribir** la receta o **guardar** una copia. Si se elige:

2A SOBRESCRIBIR	la receta Program01 se guardará con los parámetros elegidos
2B GUARDAR UNA COPIA	la receta Program01 mantendrá los parámetros originales predeterminados y se creará una copia, Program01* que se guardará con los nuevos parámetros configurados

3. Introduzca el nombre de la nueva receta.
4. Confirme con ✓.

Para ver e iniciar las recetas guardadas siga las explicaciones de ▶ Fig.18.

Durante una cocción o precalentamiento, si la temperatura actual de la cámara es:

- ***menor** que el valor establecido (por lo que las resistencias están activas) ▶ los iconos que identifican el techo y la solera son **rojos***
- ***igual** o **mayor** que el valor establecido (por lo tanto, las resistencias están desactivadas) ▶ los íconos que identifican el techo y la solera son **blancos***

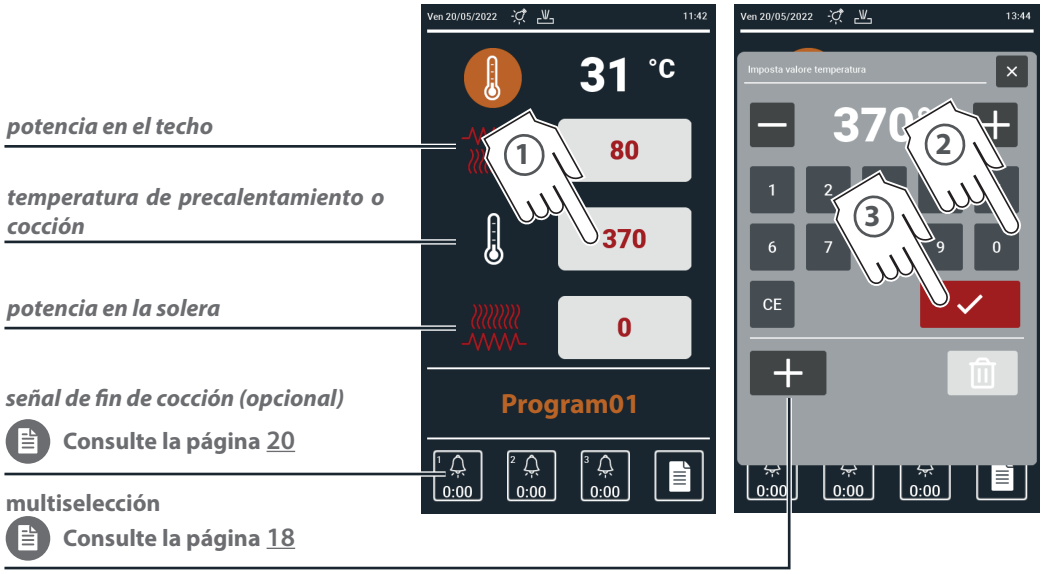
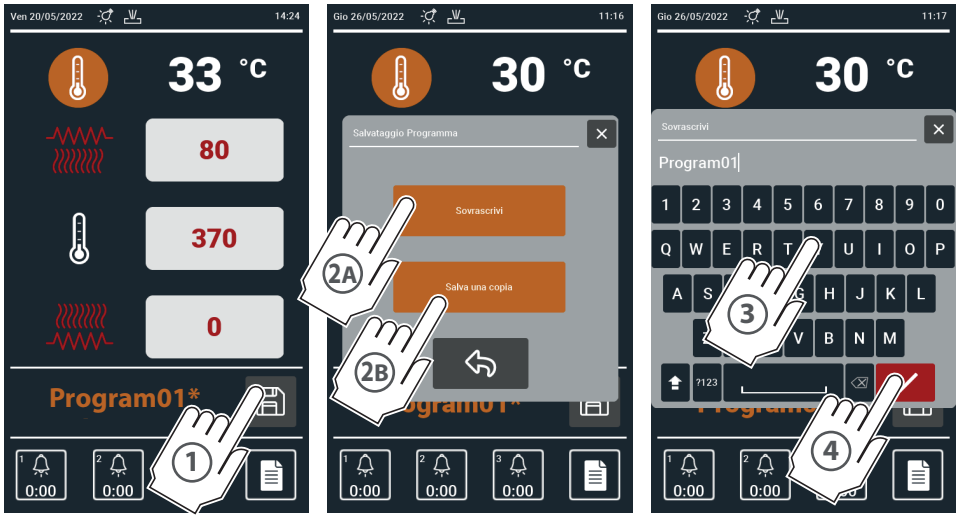


Fig.16

Fig.17



¿POR QUÉ GUARDAR UNA RECETA?

Para disponer de un verdadero recetario personalizado, de fácil acceso y utilización. De hecho, utilizar una receta que ya está en la memoria significa empezar a cocinar con unos pocos pasos sencillos, evitando ajustar los parámetros de cocción cada vez: esto garantiza el máximo funcionamiento y siempre unos resultados excelentes.

USO DE UNA RECETA QUE YA ESTÁ EN LA MEMORIA

▶ Fig.18

(1) Pulse la tecla **PROGRAMA** (1A) en la pantalla o el teclado (1B) o toque el mensaje (1C)

(2) Aparece la lista de recetas disponibles: toque el **NOMBRE DE LA RECETA** que desea usar (por ejemplo, Napolitana): el horno comienza a calentar en seguida con los parámetros previstos por la receta

(3)...(5) Si lo desea, es posible cambiar los parámetros de la receta elegida (por ejemplo, temperatura) como se ha explicado en el capítulo anterior: los cambios realizados afectarán **solo a la cocción/precalentamiento en curso** y no cambiarán la receta original (efecto temporal).

Si se desea modificar la receta de manera permanente, se puede realizar de dos modos:

▶ Consulte la página 22 para cambiar la receta del menú **GESTIÓN PROGRAMAS**.

▶ Efectuar las operaciones descritas en ▶ Fig.19

(1) pulse la tecla **DISCO** .

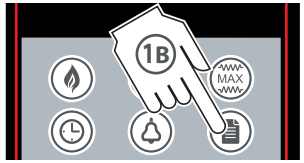
(2) Elija si **sobrescribir** la receta o **guardar** una copia. Si se elige:

(2A) SOBRESCRIBIR	la receta Napolitana se guardará con los parámetros elegidos
(2B) GUARDAR UNA COPIA	la receta Napolitana mantendrá los parámetros originales predeterminados y se creará una copia, Napolitana* que se guardará con los nuevos parámetros configurados

(3) Introduzca el nombre de la nueva receta.

(4) Confirme con .

Los nombres de los programas mostrados en la figura son ejemplos (dependiendo de los nombres que el usuario haya asignado a sus recetas)



El mensaje indica qué receta está utilizando (p. ej. Napolitana). Si interviene manualmente cambiando un parámetro (por ejemplo, la temperatura), el mensaje pasa a ser "Napolitana" para indicar la intervención externa del usuario.*

para más detalles consulte la página 18

Fig.18

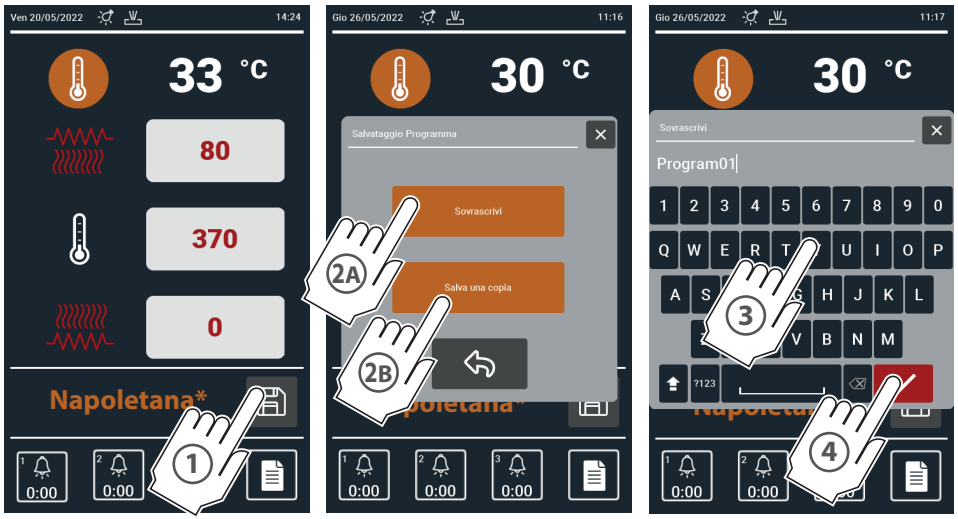


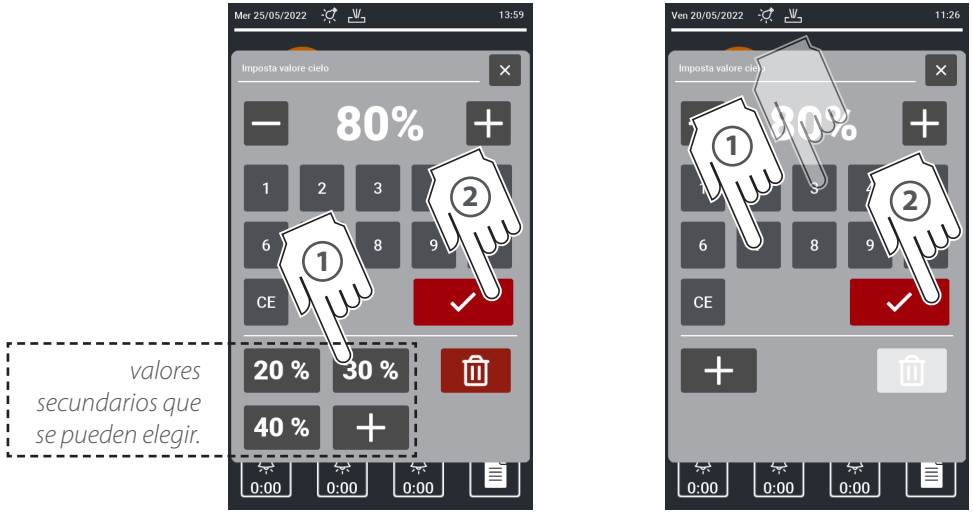
Fig.19

FUNCIONES ESPECIALES: MULTI SELECCIÓN

La función **MULTI SELECCIÓN** *permite crear valores secundarios de manera que la configuración de una receta es más rápida y práctica.*

En el ejemplo de ▶ **Fig.20** la imagen a la izquierda muestra cómo aparece la pantalla de configuración si se usa la función **MULTISELECCIÓN**, mientras que la de la derecha muestra la pantalla con la visualización tradicional.

En el primer caso, para configurar un valor, basta con tocarlo, en el segundo el valor se introduce usando el teclado.



ajuste valor potencia resistencia techo ***con*** *multiselección*

ajuste valor potencia resistencia techo ***sin*** *multiselección*

Fig.20

Cómo configurar una multiselección ▶ Fig.21

1. Toque el campo que interesa.
2. Toque el botón +.
3. Introduzca el valor deseado; se aconseja configurar los valores que se utilizan con mayor frecuencia.
4. Confirme con ✓. Se pueden introducir hasta 4 valores secundarios repitiendo el procedimiento desde el punto 2.

Para no perder los valores introducidos al final del procedimiento es necesario guardar las modificaciones (véase ▶ **Fig.17**).

Después de haber introducido todos los valores para la multiselección, la configuración de una receta es más rápida.
Basta con:

1. Tocar el campo deseado.
5. Seleccionar el valor deseado entre los configurados, tocándolo: iniciará en automático.

Si se han configurado multiselecciones la configuración de una receta es más rápida

Fig.21

C INICIAR LA COCCIÓN

Fig.22

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 (por ejemplo, la temperatura) actuando como de costumbre.

D ENCENDER LA LUZ (OPCIONAL)

Fig.23

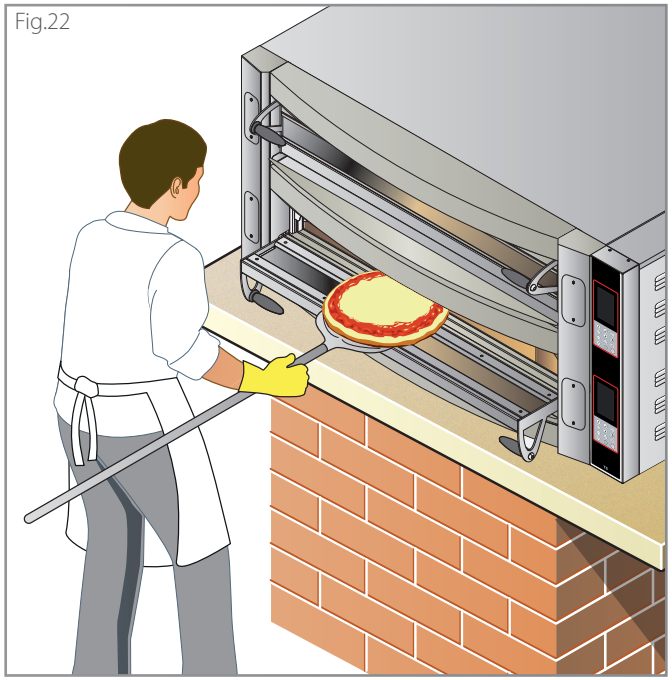
Cuando sea necesario, la luz del horno se puede encender para controlar la cocción usando el botón **LUZ**.
Presione la misma tecla para apagarla.

E AJUSTAR LOS AGUJEROS SALIDA DE VAPOR

Fig.24

En la parte posterior de la cámara de cocción hay orificios de ventilación de vapor: pueden estar más o menos abiertos para mantener el nivel de humedad más adecuado para el tipo de producto que se cocinará en la cámara de cocción.
Para abrir los respiraderos, presione y mantenga presionada la tecla **DESCARGA**: comienzan a abrirse gradualmente.
Para bloquearlos en la posición deseada, simplemente suelte el botón.

Fig.22



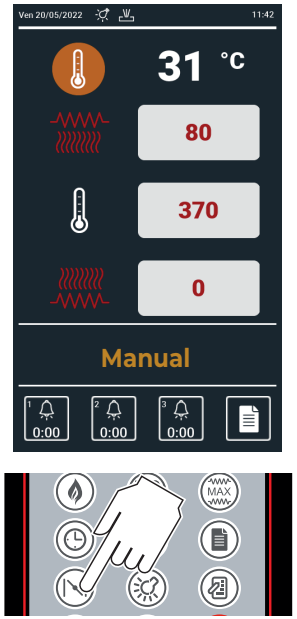


Fig.24

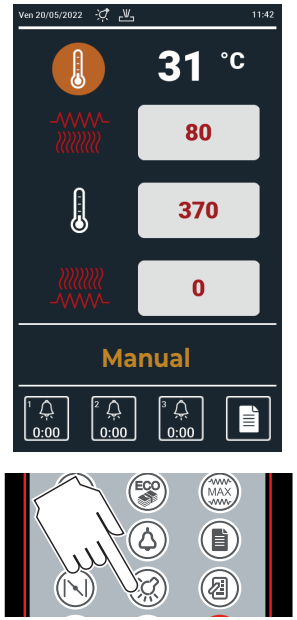


Fig.23

F ACTIVACIÓN DE LOS TEMPORIZADORES

Si lo desea, es posible activar hasta tres temporizadores que sonarán cuando expire el tiempo programado. Corresponde al tiempo que se estima que es necesario para cocinar las pizzas en el horno.

CONFIGURACIÓN DE LOS TEMPORIZADORES

Fig.25 - configuración desde pantalla

(1) Toque el icono TEMPORIZADOR 0:00 del temporizador que se desea configurar (en el ejemplo, el temporizador 1).

(2) Se abrirá un teclado alfanumérico en el que es posible introducir el valor deseado (en minutos: segundos).

(3) Confirme con ✓ o anule con CE.

Repita los puntos de (1) a (3) para configurar los temporizadores 2 y 3.

Fig.26 - configuración desde teclado

(1) Pulse la tecla TEMPORIZADOR en el teclado.

(2) Toque el temporizador que desea configurar (en el ejemplo, el temporizador 1).

(3) Se abrirá un teclado alfanumérico en el que es posible introducir el valor deseado (en minutos: segundos).

(4) Confirme con ✓ o anule con CE.

Repita los puntos de (1) a (4) para configurar los temporizadores 2 y 3.

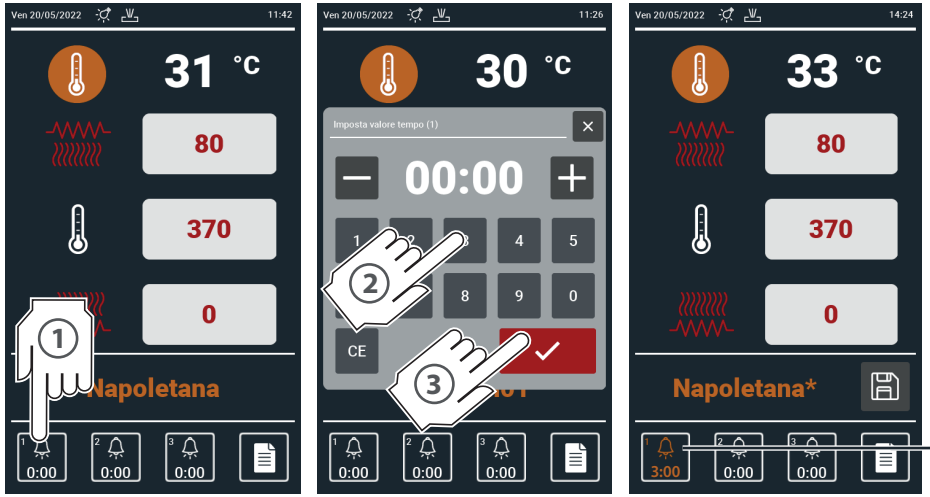
TEMPORIZADOR EN CURSO

Después de la configuración de un temporizador, se pone en marcha la cuenta atrás.
Cuando finaliza el tiempo previsto para cada temporizador:
- parpadea el temporizador que ha finalizado;
- comienza una señal acústica (para bloquearla pulse la tecla temporizador correspondiente).

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

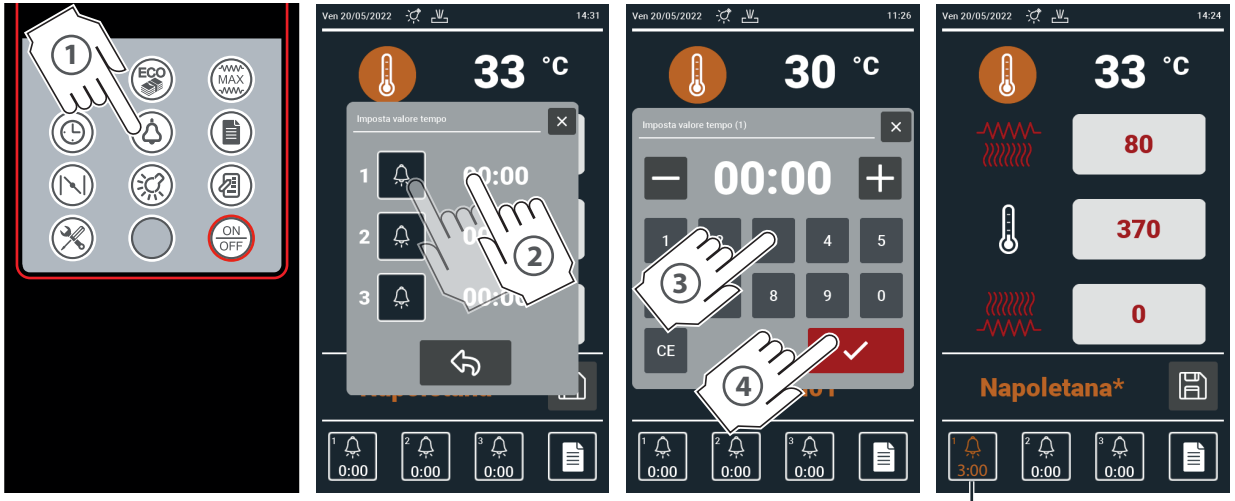
BLOQUEO DE UN TEMPORIZADOR EN CURSO

Pulse el icono del temporizador 0:00 que se desea anular.



Al final del tiempo establecido (por ejemplo, 3 minutos), sonará una señal acústica para indicar el final del tiempo de cocción, pero el horno continuará calentándose hasta que se presione la tecla ON/OFF

Fig.25



Al final del tiempo establecido (por ejemplo, 3 minutos), sonará una señal acústica para indicar el final del tiempo de cocción, pero el horno continuará calentándose hasta que se presione la tecla ON/OFF

Fig.26

Utilización de las recetas

Guardar una receta significa que puede reutilizarla un número infinito de veces sin tener que restablecer los parámetros de cocción cada vez.
Además, al asignar un nombre (por ejemplo, Napolitana), es posible encontrarla e iniciarla rápidamente.

USO DE UNA RECETA QUE YA ESTÁ EN LA MEMORIA

Fig.27

Para usar una receta que ya está en la memoria:

(1) Pulse la tecla **PROGRAMA** en la pantalla (1A) o en el teclado (1B) o toque el mensaje (1C).

(2) Aparece la lista de recetas disponibles: toque el **NOMBRE DE LA RECETA** que desea usar (por ejemplo, Napolitana): el horno comienza a calentar en seguida con los parámetros previstos por la receta.

(3)...(5) Si lo desea, es posible cambiar los parámetros de la receta elegida (por ejemplo, porcentaje techo) como se ha explicado en el capítulo anterior: los cambios realizados afectarán **solo a la cocción en curso** y no cambiarán la receta original (efecto temporal).

Para cambiar la receta original permanentemente, véase la página 23

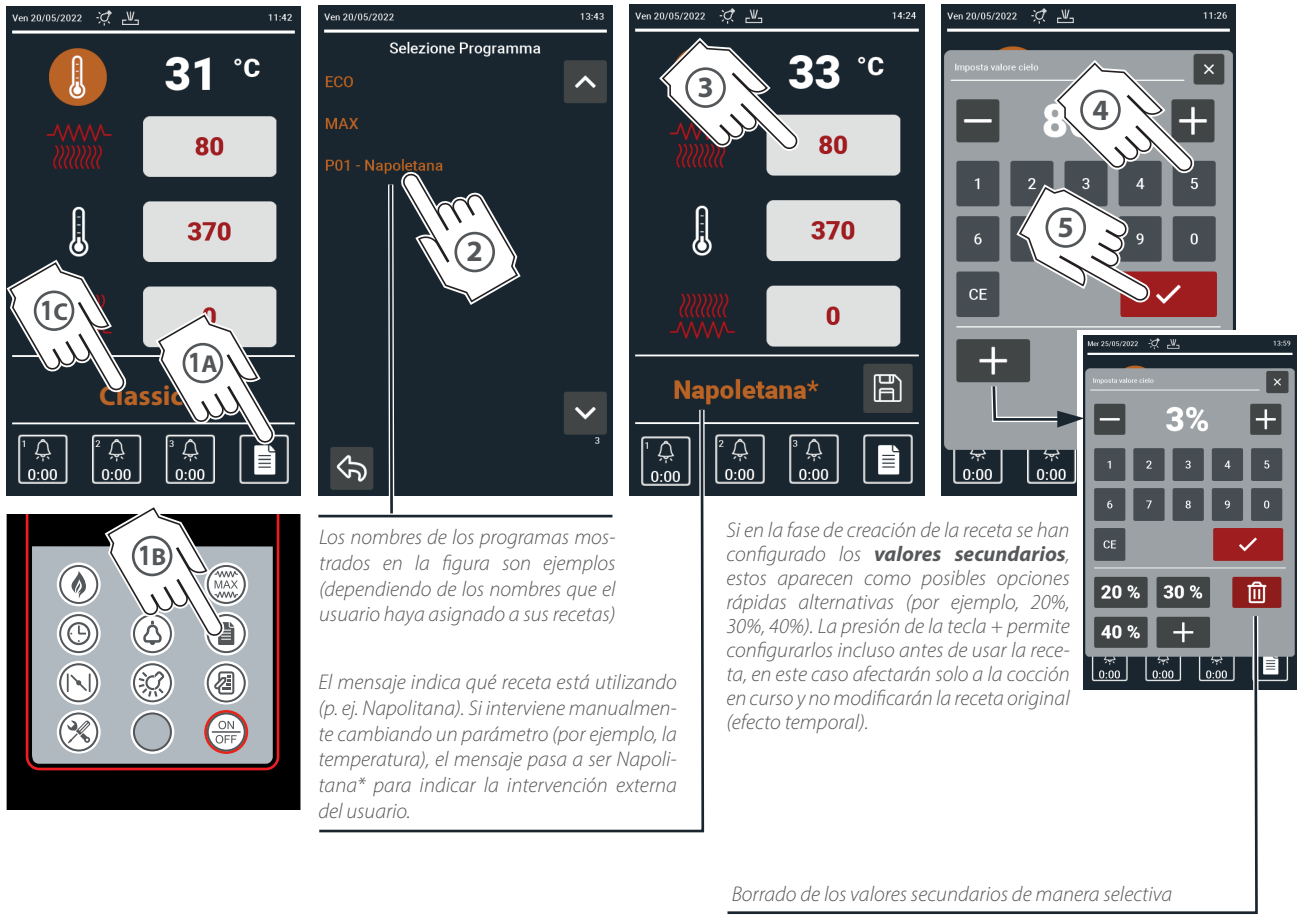


Fig.27

CREAR/GUARDAR UNA RECETA

▶ Fig.28

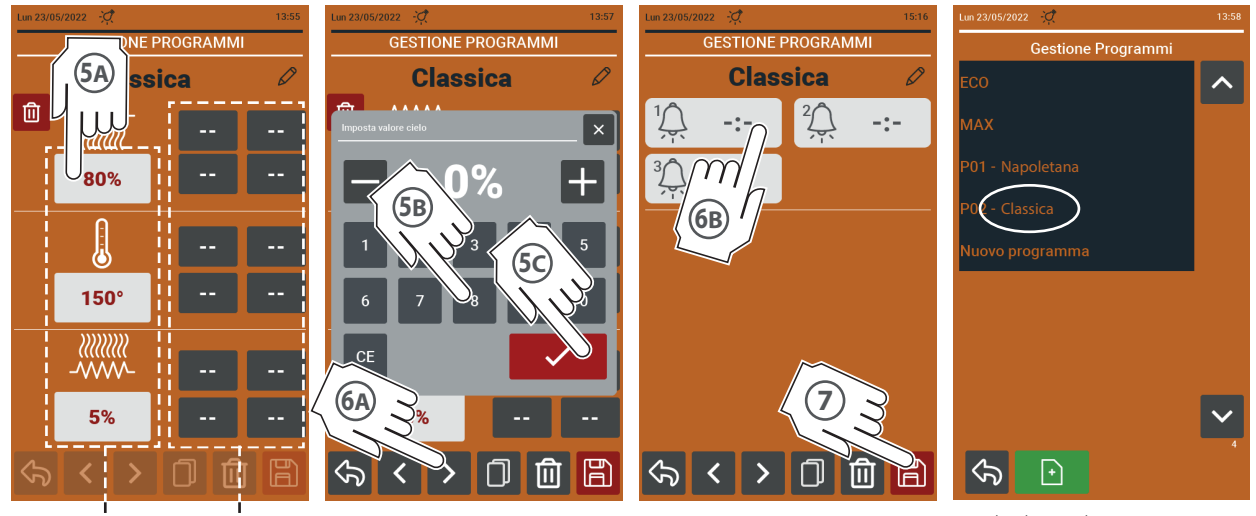
Una receta puede **guardarse** durante una cocción en curso (véase ▶ Fig.17 cap. GUARDAR LOS PARÁMETROS CONFIGURADOS) o **crearse** desde el menú GESTIÓN DE PROGRAMAS siguiendo estas indicaciones:

1. Toque el icono SERVICIO (con horno en stand-by).
2. Toque el icono GESTIÓN DE PROGRAMAS.
3. Toque la tecla NUEVO PROGRAMA.
4. Asigne **un nombre a la receta** (en el ejemplo, "Clásica"): de esta manera será fácil reconocer la que se necesita; Confirme con ✓ o anule con CE.
5. Ajuste de los parámetros de cocción:
   - la **potencia del techo**;
   - la **temperatura de cocción**;
   - la **potencia de la solera**.

   Para rellenarlo correctamente es necesario indicar:
   - el **valor principal** ▶ valor predeterminado con el que se pone en marcha la receta;
   - los **valores secundarios** ▶ valores que, durante una cocción, pueden elegirse de manera rápida como alternativa al principal predeterminado (por ejemplo, véase ▶ Fig.21).

   Confirme con ✓ o anule con CE los valores que se han introducido.
6. Si es necesario se pueden configurar hasta 3 **temporizadores** que sonarán cuando finalice el tiempo fijado (opcional). El procedimiento de introducción del tiempo es el habitual. Confirme con ✓ o anule con CE.
7. Guarde la receta con el símbolo del DISCO 💾.

Asignar un nombre a la receta



valores secundarios

valor principal

En la lista de programas se añade la receta "Clásica" guardada por el usuario

Fig.28

MODIFICAR UNA RECETA QUE YA ESTÁ EN LA MEMORIA

Fig.29

1. Toque el icono **SERVICIO** (con horno en stand-by).
2. Toque el icono **GESTIÓN DE PROGRAMAS**.
3. Toque el **NOMBRE** de la receta que se desea modificar (en el ejemplo, "Clásica").
4. Varíe los valores como de costumbre. Confirme con ✓ o anule con CE los valores que se han introducido.
5. Guarde la receta con el símbolo del **DISCO** .

ELIMINAR UNA RECETA QUE YA ESTÁ EN LA MEMORIA

Fig.30

1. Toque el icono **SERVICIO** (con horno en stand-by).
2. Toque el icono **GESTIÓN DE PROGRAMAS**.
3. Toque el **NOMBRE** de la receta que se desea cancelar (en el ejemplo, "Clásica").
4. Toque el símbolo de la **PAPELERA** :
   - La papelera (4A) permite cancelar de manera selectiva los valores de los parámetros;
   - La papelera (4B) cancela la receta después de haber confirmado la decisión (4C) .

DUPLICAR UNA RECETA QUE YA ESTÁ EN MEMORIA

1. Toque el icono **SERVICIO** (con horno en stand-by).
2. Toque el icono **GESTIÓN DE PROGRAMAS**.
3. Toque el **NOMBRE** de la receta que se desea duplicar, por ejemplo **CLÁSICA**.
4. Toque la tecla ; se crea una nueva receta que tomará el nombre de la receta de inicio con un sufijo (01) final, por ejemplo, **CLÁSICA (01)**; esta puede variarse dependiendo de las propias necesidades mientras que la receta inicial **CLÁSICA** mantendrá sus parámetros originales.

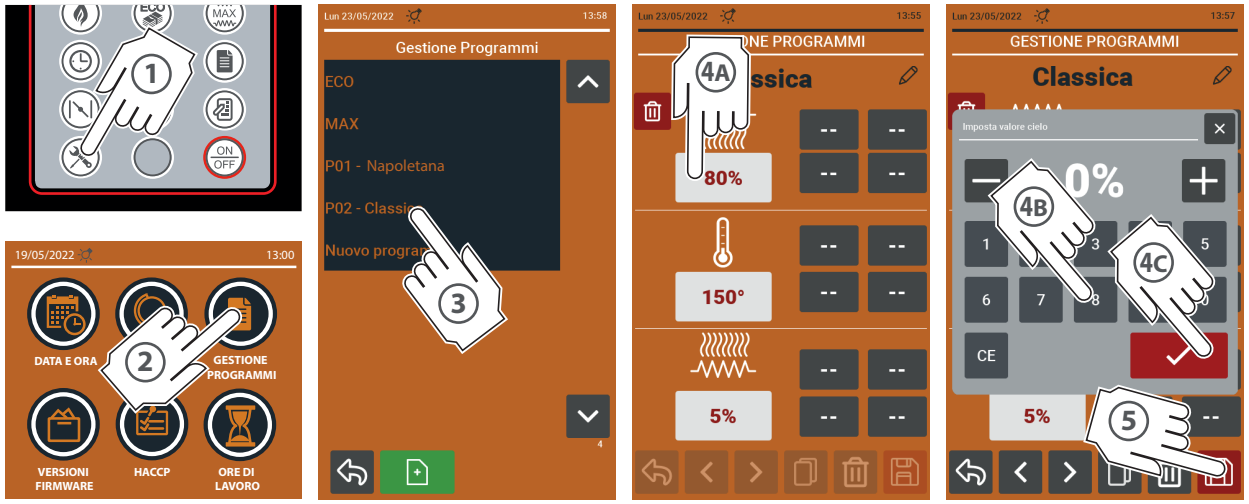


Fig.29

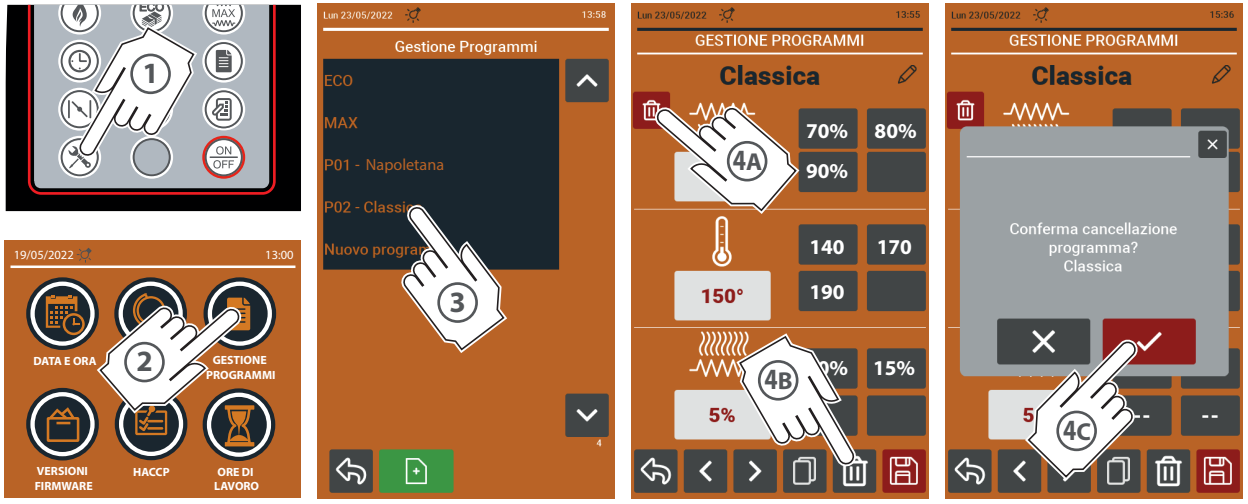


Fig.30

Programa MAX

El programa **MAX** se utiliza para aumentar rápidamente la temperatura de la cámara de cocción y la parte superior refractaria cuando el usuario se da cuenta de que son demasiado bajas para sus necesidades.

Valores predeterminados del programa MAX
• **duración:** 1 minuto
• **temperatura:** aumento de 30°C - 86°F respecto a la temperatura en la cámara (offset)
• **potencia:** techo y solera a 100%

INICIO DEL PROGRAMA

(1) Para iniciar el programa, toque el símbolo MAX.

(2) Aparece una pantalla que permite, de manera alternativa:

- (2A) **iniciar el programa** presionando la tecla ✓ : en este caso, el programa durará 1 minuto (duración predeterminada)
- (2B) **establecer la duración del programa** introduciendo el tiempo deseado (por ejemplo, 4:30 minutos) y luego (2C) iniciarlo apretando el botón ✓.

(3) Aparece una pantalla de resumen: tocando el campo **TECHO** o **SOLERA** se puede ajustar la potencia a **100%** o a **0%** (no se pueden ajustar potencias diferentes de estos dos valores).

Los valores introducidos son **temporales**, esto es, son válidos solo para el programa **MAX** en curso; para modificar los valores de manera **permanente** seguir los pasos indicados en la página 23.

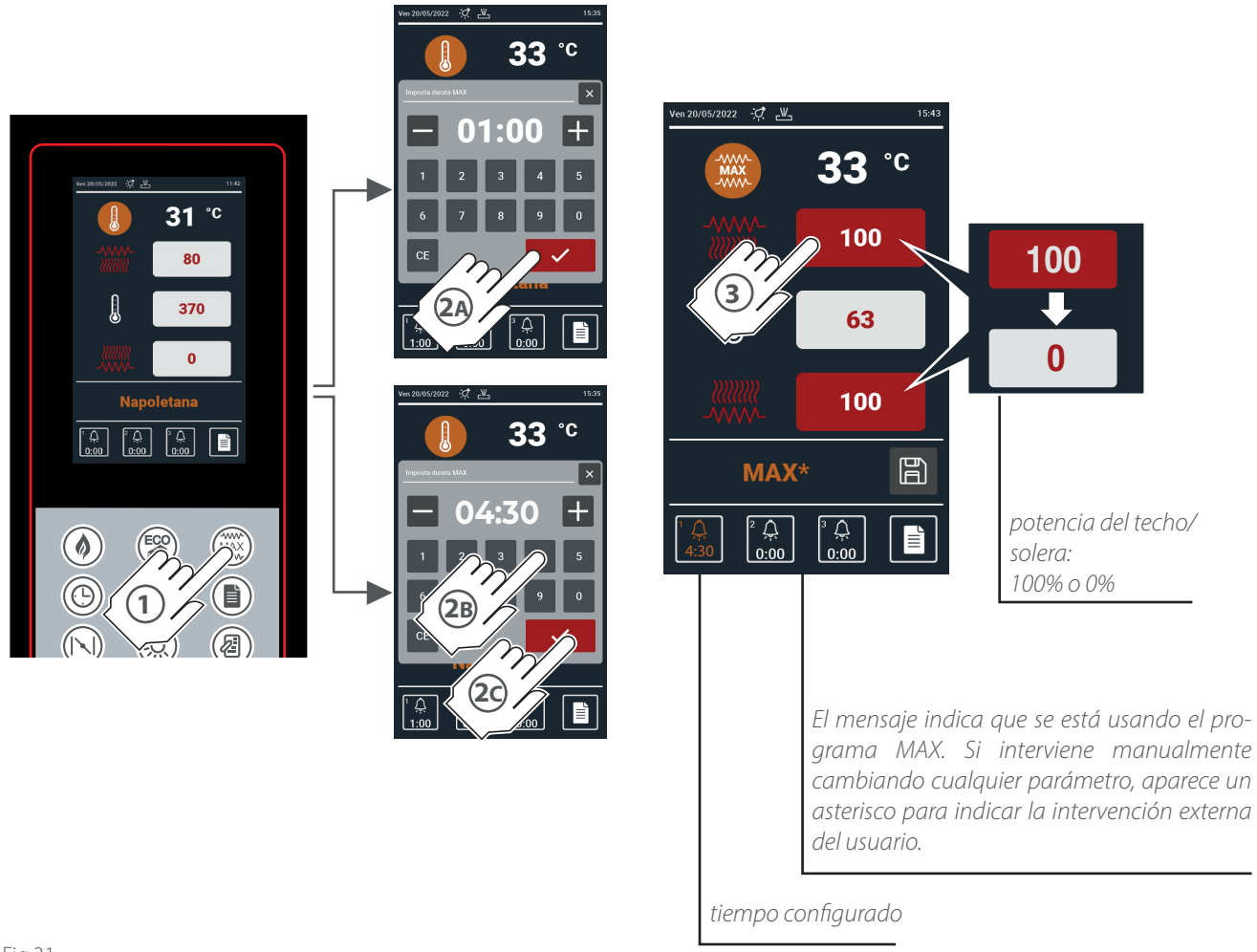


Fig.31

FINAL DEL PROGRAMA

El programa termina:

- Con la presión de la tecla MAX.
- Cuando se selecciona un programa diferente.
- Cuando se apaga el horno.
- Cuando finaliza el tiempo predeterminado (1 minuto) o el configurado por el usuario (por ejemplo, 4:30 minutos) suena el buzzer y se vuelve al programa activo antes del inicio del programa **MAX**.

Programa ECO

El programa ECO se utiliza para preservar la funcionalidad del horno cuando NO está funcionando.

Valores predeterminados del programa ECO
• **temperatura:** 280°C -536°F
• **potencia:** techo 45% y solera 0%

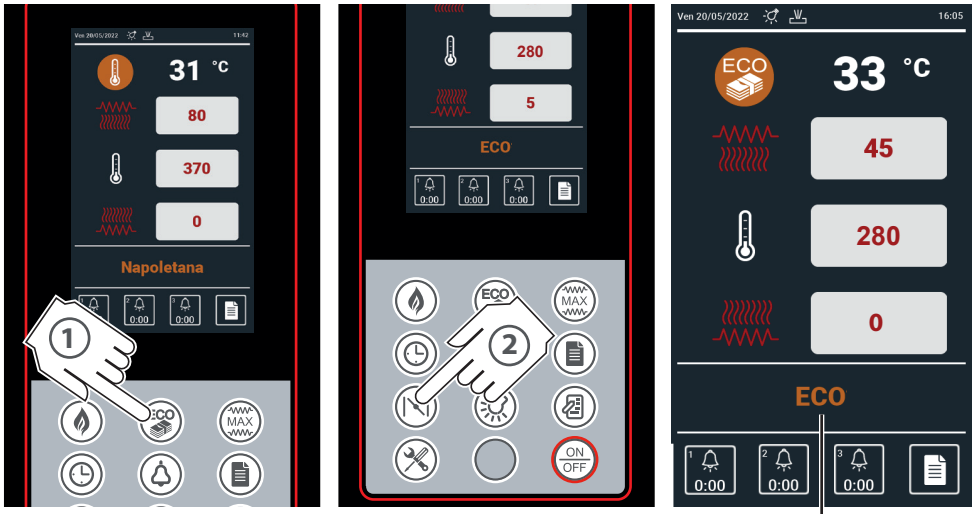
INICIO DEL PROGRAMA

1. Para iniciar el programa, toque el símbolo .
2. Abra la chimenea para evitar sobrecalentamientos de la piedra.
3. Comenzará en automático el programa configurado por el fabricante, permitiendo un mantenimiento constante de la temperatura en la cámara, con ahorro energético y sin el sobrecalentamiento de la solera.

FINAL DEL PROGRAMA

El programa termina:

- Con la presión de la tecla .
- Cuando se selecciona un programa diferente: el horno vuelve a los ajustes anteriores y en breve recuperará la temperatura fijada.
- Cuando se apaga el horno.



El mensaje indica que se está usando el programa ECO.

Fig.32

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.

Con esta función, es posible programar **el encendido y apagado automático** del horno durante toda la semana.
Es posible programar hasta un máximo de **4 eventos** por día (es decir, 4 encendidos y 4 apagados cada día).

CONFIGURAR UNA PROGRAMACIÓN

▶ Fig.33

(1) Toque el icono ENCENDIDO PROGRAMADO.

(2) Toque un rectángulo blanco.

(3) (4) Establezca los datos eligiendo:

(5) Confirme los datos introducidos con ✓.

(6)....(13) Si es necesario, programe los eventos como se hizo para el primero.

Fig.33

***Evento 1**: el lunes, martes, viernes el horno se encenderá a las 11:00 de la mañana y se apagará a las 14:00, con la receta "Napolitana".*

***Evento 1**: el sábado y el domingo el horno se encenderá a las 11:00 de la mañana y se apagará a las 15:00, con la receta "Clásica".*

***Evento 2**: el horno se encenderá todas las noches a las 18:00 horas y se apagará a las 23:30 con la receta "Napolitana".*

▶ Fig.34

(1) Al final de los ajustes es necesario que la función semanal sea operativa desplazando el cursor hacia la derecha de manera que se ponga verde y muestre el número 1 .

0 **Icono gris**	▶ inactiva la modalidad de encendido programado semanal (que en cualquier caso permanece configurada); ▶ activa la modalidad de encendido manual (no automatizado) por parte del usuario;
1 **icono verde**	▶ activa la modalidad de encendido programado semanal (según los datos configurados)

(2) Confirme los datos introducidos con .

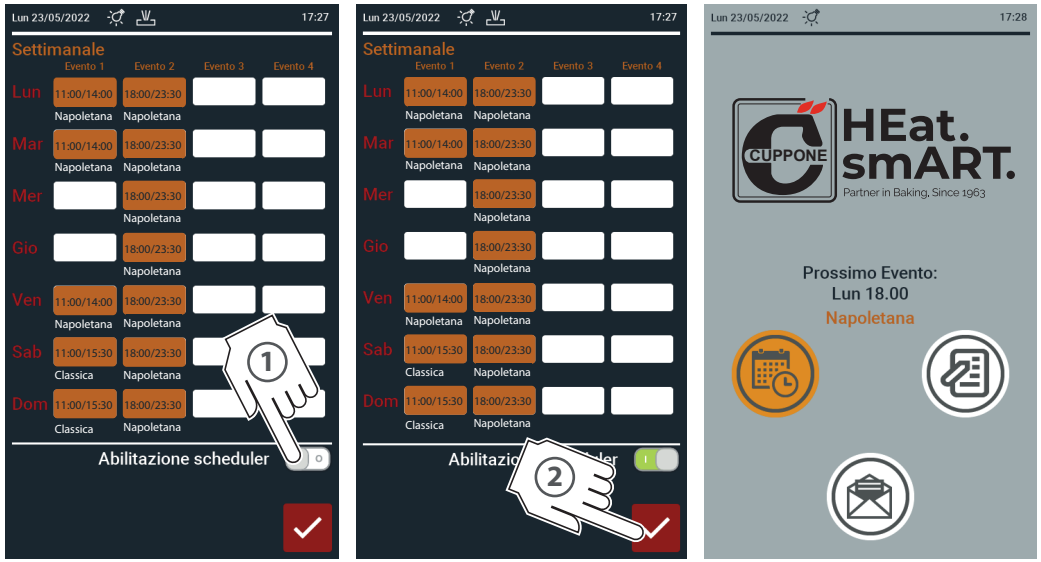


Fig.34

Cuando esté activa una programación semanal, la hora de encendido y la receta del próximo inicio automático se indican en la página STAND-BY y el icono se vuelve naranja.

ANULAR UNA PROGRAMACIÓN SEMANAL

▶ Fig.35

(1) Toque el icono **ENCENDIDO PROGRAMADO**.

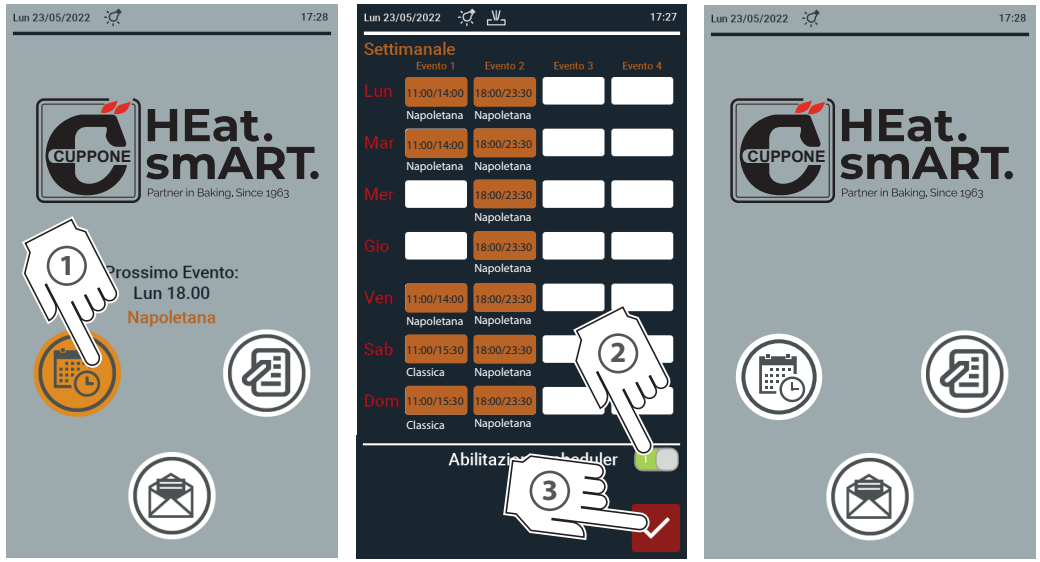
(2) Deshabilite la programación desplazado el cursor hacia la izquierda de manera que se ponga gris y se muestre el número 0 .

(3) Confirme la opción con .

Desde este momento el encendido o apagado del horno deben ser realizados de manera manual por el usuario.

La programación anterior permanece en la memoria; para reactivarla basta con poner el cursor hacia la derecha de manera que se ponga verde y se muestre el número 1 .

Fig.35



encendido programado ACTIVO

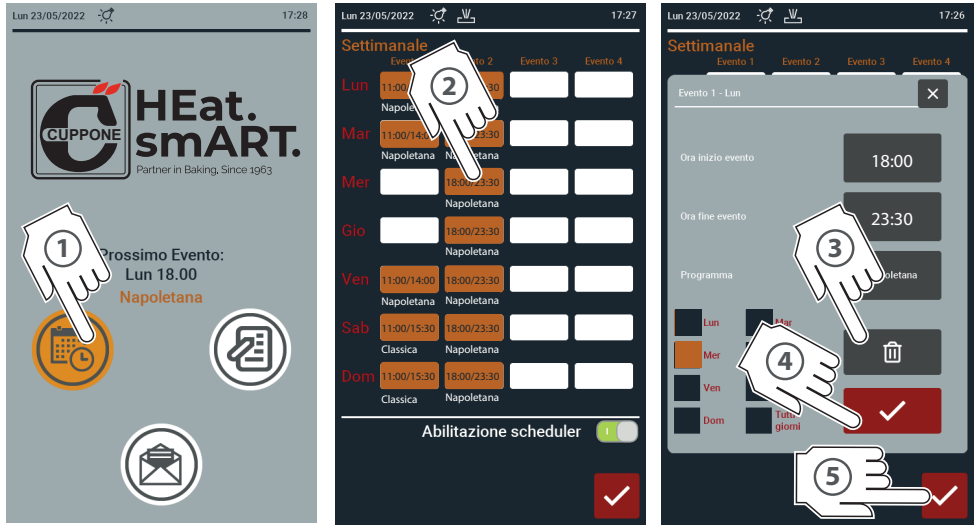
encendido programado NO ACTIVO

ANULAR UN EVENTO

Fig.36

1. Toque el icono **ENCENDIDO PROGRAMADO**.
2. Toque el evento que se desea cancelar.
3. Toque el icono **PAPELERA**.
4. Confirme la opción con ✓.
5. Salga de la función programada con ✓.

Fig.36



En este ejemplo, se ha anulado el evento que preveía el encendido a las 18:00 y el apagado a las 23:30 del miércoles.

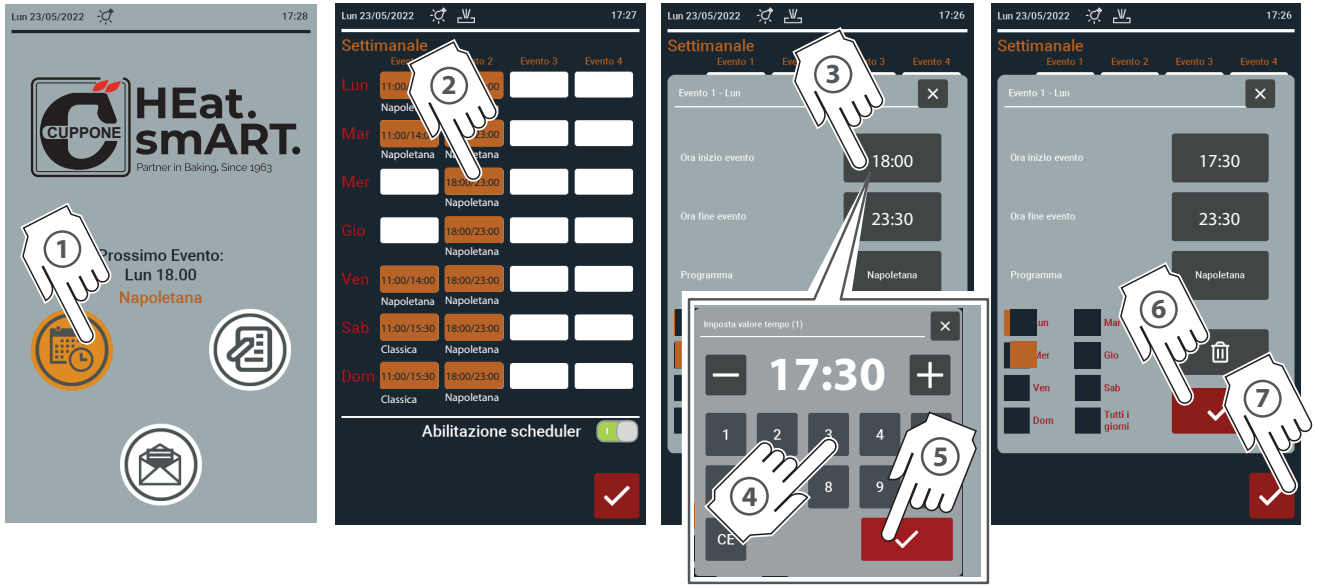
Todos los otros eventos permanecen activos y programados

MODIFICAR UN EVENTO

Fig.37

1. Toque el icono **ENCENDIDO PROGRAMADO**.
2. Toque el evento que se desea modificar.
3. Toque el parámetro que se desea modificar (hora de inicio o de final de evento, receta con la cual debe encenderse el horno).
4. Introduzca los valores deseados.
5. Confirme la opción con ✓.
6. 7. Salga de la función programada con ✓.

Fig.37



Establecer la Lista de notas

La función agenda permite configurar hasta 10 notas que aparecerán en la pantalla en el tiempo y los días establecidos. Cada nota puede tener hasta 200 caracteres de texto y es posible programar la caducidad y la posible repetición de la nota (por ejemplo, el aviso "Limpiar horno" para que se repita todos los meses).

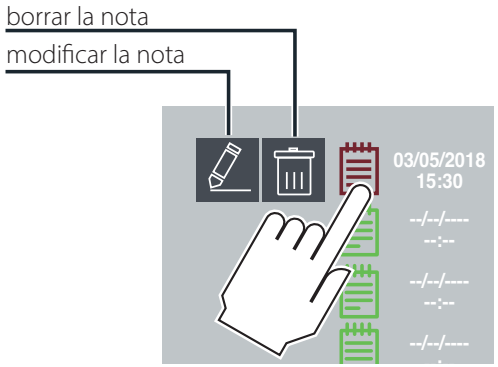
Fig.38

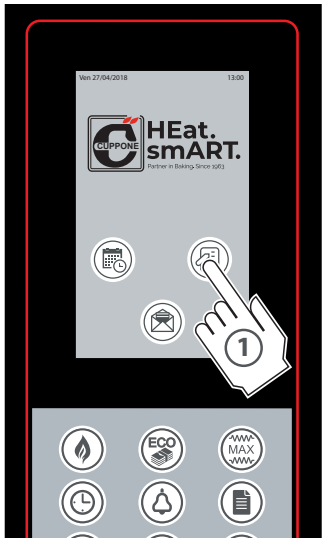
Crear una nueva nota (o modificar una nota existente) incluye:

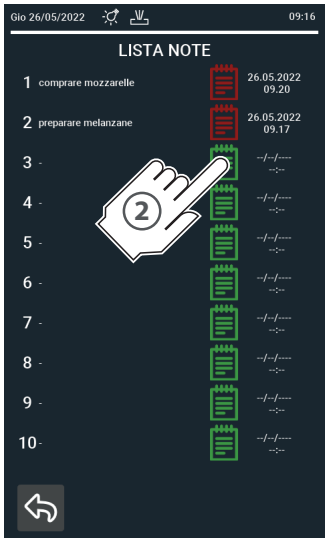
- Introduzca el **texto** (es decir, lo que debe aparecer en la pantalla);
- su **vencimiento** (es decir, cuando debe aparecer en la pantalla);
- su **repetición** (es decir, con qué frecuencia debería aparecer en la pantalla):
  - **no repetir**: la nota se muestra al vencimiento y no se vuelve a proponer;
  - **todos los días**: la nota se muestra y luego se reproduce al día siguiente;
  - **todos los meses**: la nota se muestra y luego se vuelve a proponer el mes siguiente. Si no existe el día del mes siguiente (por ejemplo, el 29 de febrero), se volverá a proponer el primer mes en el que esté presente ese día (por ejemplo, la nota se volverá a proponer el 29 de marzo);
  - **todos los años**: la nota se muestra y luego se vuelve a proponer el año siguiente.

Si el horno está apagado, cuando vuelva a encenderse aparecerán todas las notas vencidas.

Al seleccionar una nota ya completada, es posible modificarla o eliminarla usando las dos teclas que aparecen en la pantalla.

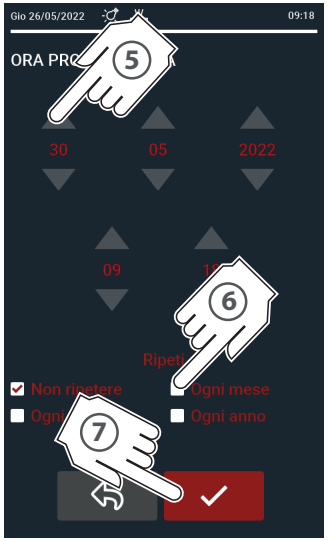




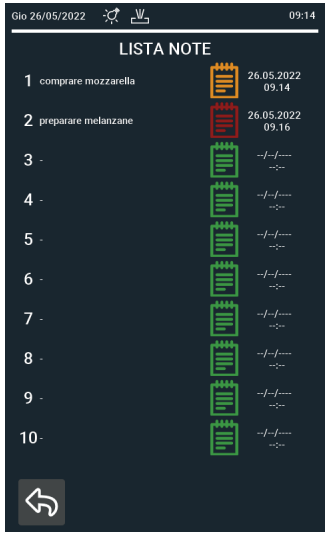


Ingresar el texto de la nota

Ingresar un vencimiento (fecha y hora) y repetir la nota



Para que desaparezca la ventana emergente de advertencia, simplemente tóquela.



El color del icono indica el estado de la nota:

- *nota no programada, por lo tanto, libre*
- *nota programada y aún no vencida (aún por visualizar)*
- *nota programada y vencida (ya visualizada)*

Ajustar las vacaciones

La función, si está habilitada:

- **interrumpe la programación de encendido y apagado semanal** (página 26), si está presente, hasta la fecha y hora establecidas, sin tener que eliminarla: esto es útil si el local permanece cerrado por vacaciones y, por lo tanto, el horno no debe encenderse automáticamente durante ese período.
- **avisa**, mediante un mensaje, si intenta encender el horno manualmente con el botón ON/OFF : esto evita el arranque accidental, por ejemplo, durante las operaciones de limpieza realizadas durante el período de cierre.

Fig.39

(1) Toque el icono VACACIONES.

(2) Toque el rectángulo blanco.

(3) Establezca los datos eligiendo:
- la **fecha** de **finalización** de vacaciones (por ejemplo, 29/05/2022)
- la **hora** de **finalización** de vacaciones (por ejemplo, 13:30)

(4) Confirme los datos introducidos pulsando la tecla OK.

(5) Al final de la configuración, es necesario activar la función Vacaciones tocando el icono en la parte inferior derecha. Si es:

blanco= la función de vacaciones **no está activa,** pero permanece programada

naranja= la función vacaciones está **activa** (horno en stand-by hasta la fecha/hora ajustadas).

En la pantalla principal se muestra el mensaje "Modo vacaciones activado hasta el" con la fecha/hora ajustadas.

Desde este momento hasta la fecha/hora establecidas (por ejemplo, hasta las 13:30 del 29 de mayo de 2022):
- la función de encendido/apagado semanal está desactivada;
- un mensaje avisa si intenta encender el horno manualmente con el botón ON/OFF .

A las 13:3**1** del 29 de mayo de 2022, la función se desactiva automáticamente, se reanuda la programación semanal, si está presente, y el encendido manual del horno siempre se permite.

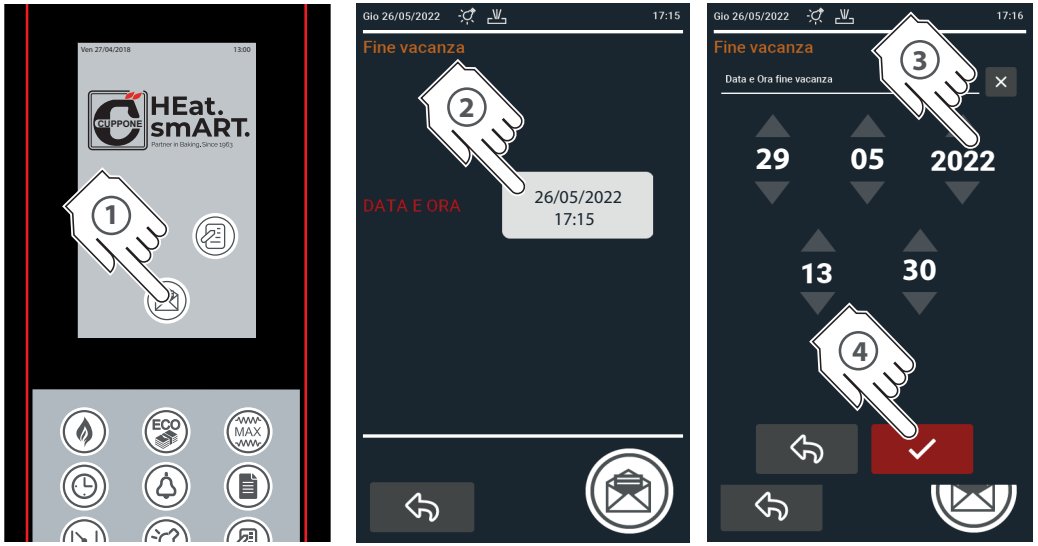
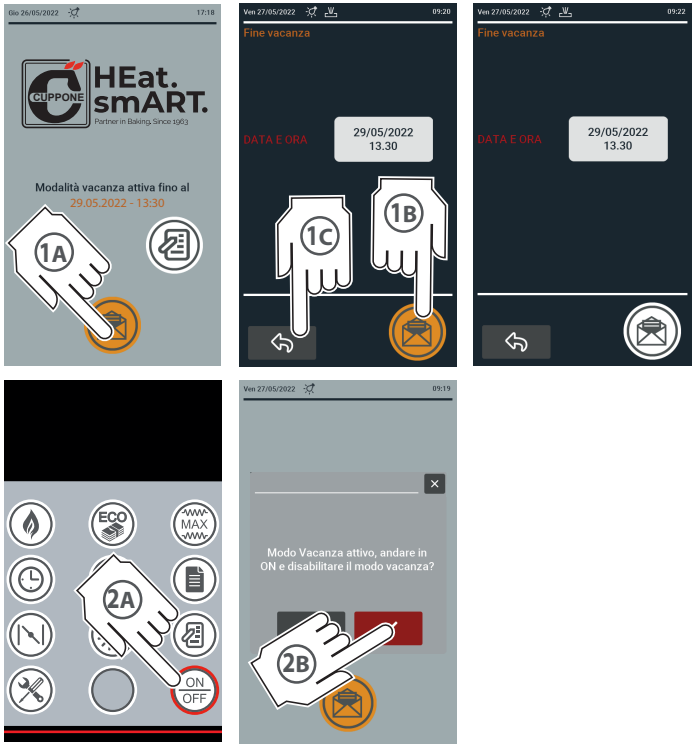


Fig.39

*Inserción de fecha y hora de **final de** vacaciones*



¿CÓMO CANCELAR LA FUNCIÓN DE VACACIONES?

Puede suceder que deba cancelar la función de vacaciones, por ejemplo, por un regreso temprano de vacaciones. Para desactivar la función, se pueden usar dos formas:

MODO 1:

(A1) (B1) *Toque el icono naranja.*

(C1) *salga pulsando* EXIT.

MODO 2:

(A2) *Pulse la tecla* ON/OFF *: un aviso indica que está activa la función* VACACIONES.

(B2) *Toque el botón* OK.

Después de haber llevado a cabo uno u otro procedimiento, la función se desactiva: el horno se puede volver a encender y, si se activa la función de encendido automático, se reanudará en los días y horas indicados en el calendario semanal.

Ajustes

La sección **AJUSTES** está dedicada a tres figuras diferentes: el usuario, el instalador y el técnico de mantenimiento.

Para evitar que personas no cualificadas accedan a los parámetros de programación que, si se configuran incorrectamente, podrían afectar el uso del horno, algunos menús están protegidos por una contraseña proporcionada únicamente por el fabricante.

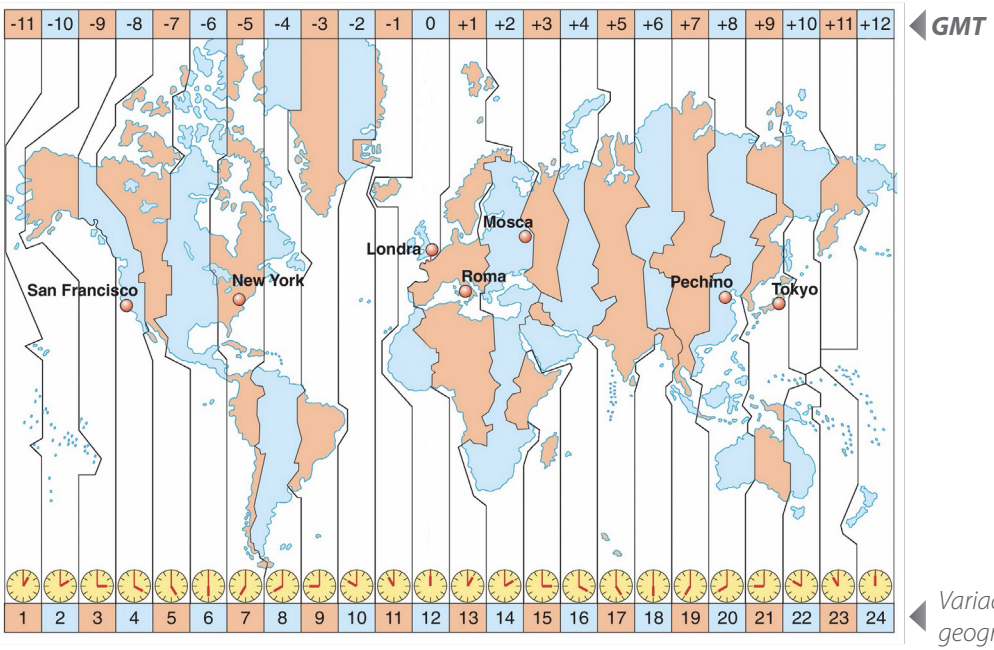
FECHA Y HORA

Fig.40

En esta sección puede configurar la fecha y la hora actuales.

1. Toque el icono **SERVICIO**.
2. Toque el icono **FECHA Y HORA**.
3. Ajuste la fecha actual tocando las flechas
4. Configure la hora actual tocando las flechas
5A. Configure el **paso automático a la hora legal** (DST - tiempo de ahorro de energía diurna, por sus siglas en inglés)
   - **Europa**: la hora legal entra en vigencia el último domingo de marzo a las 2:00, la hora solar entra en vigencia el último domingo de octubre a las 3:00;
   - **Estados Unidos**: la hora legal entra en vigencia el segundo domingo de marzo a las 2:00, y la hora solar entra en vigencia el primer domingo de noviembre a las 2:00.
5B. Configure el **huso horario GMT (Greenwich Mean Time)** eligiendo la zona geográfica a la que pertenece (por ejemplo, para Italia: GMT +1 Central Europe).
6. Después de completar los ajustes, confirme con ✓ o anule con ↩.

Fig.40



Husos horarios en el mundo divididos por zonas geográficas.

IDIOMA

Fig.41

En esta sección puede configurar el idioma para mostrar los menús: el idioma activo se resalta en rojo.

1. Toque el icono **SERVICIO**.
2. Toque el icono **IDIOMA**.
3. Toque el idioma deseado; los idiomas disponibles actualmente son: inglés, italiano, francés, español, alemán, ruso y se desplazan con las flechas ▲▼
4. Después de completar los ajustes, confirme con ✓ o anule con ↩ .

Gestión de programas

En esta sección se puede guardar una receta: esto significa que puede reutilizarla un número infinito de veces sin tener que restablecer los parámetros de cocción cada vez. Además, al asignar un nombre es posible encontrarla e iniciarla rápidamente.

Véase página 21

VERSIONES DE FIRMWARE

Fig.42

En esta sección, puede encontrar la versión del firmware instalada en el horno y otros datos relacionados.

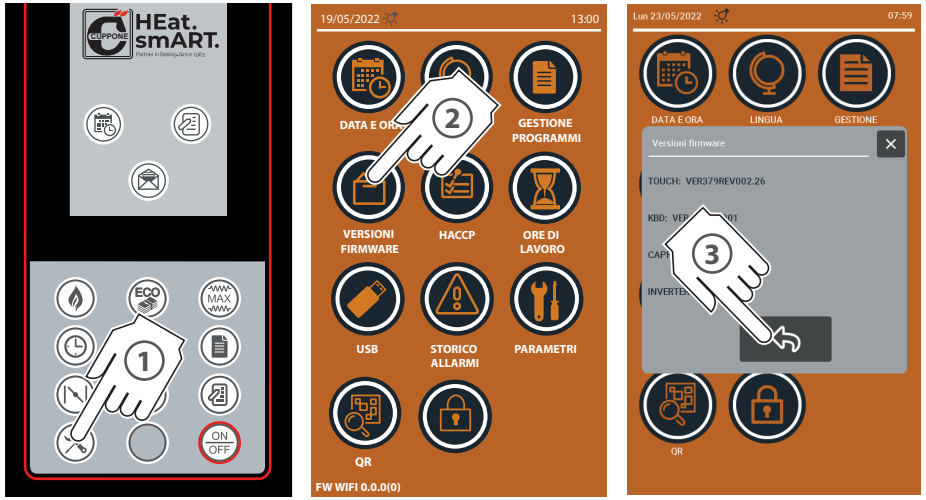
1. Toque el icono **SERVICIO**.
2. Toque el icono **VERSIÓN FIRMWARE**.
3. Al final de la visualización salga de la pantalla con ↩ .

HACCP

Sección no accesible para el usuario, reservada para personal calificado.

Fig.41

Fig.42



HORAS DE TRABAJO: PUESTA A CERO DE LAS HORAS DE MANTENIMIENTO (RESET CONTADOR)

Un contador interno del horno cuenta las horas de trabajo efectuadas; después de un determinado número de horas, aparece en la pantalla un mensaje emergente que avisa que es necesario efectuar un mantenimiento en el horno. Después de haber efectuado la operación solicitada (por ejemplo, la limpieza debajo de las piedras), es necesario hacer reiniciar desde cero el recuento de las horas de trabajo, restableciendo el contador.

1 Toque la pantalla de aviso que ha aparecido para continuar la operación.

2 Con el horno en stand-by toque el icono **SERVICIO**.

3 Toque el icono **HORAS DE TRABAJO.**

4 Toque el icono de la **PAPELERA** al lado del mensaje "Horas desde el último mantenimiento: 05*(h)"

* el número indicado es solo un ejemplo

5 Toque la tecla ✓ para confirmar la puesta a cero de las horas de mantenimiento (restablecimiento contador).

6 Toque el icono **FLECHA ATRÁS** o espere unos segundos para salir de la pantalla.

7 Toque el icono **SERVICIO** para volver a la pantalla stand-by.

USB

▶ Fig.43

En esta sección, después que un técnico haya realizado la actualización de software, se pueden cargar nuevas recetas, nuevos idiomas o un logotipo desde una unidad USB.

HISTORIAL DE ALARMAS

▶ Fig.44

Muestra la fecha, la hora y el tipo de las alarmas que se han producido. El RESET de los mensajes y su exportación están reservados al Centro de Asistencia del Vendedor. Al final de la visualización salga de la pantalla con .

QR

▶ Fig.45

Si se lee el código QR que aparece en la pantalla con un dispositivo personal (por ejemplo, un teléfono inteligente, tableta, etc) se pueden descargar los manuales, las guías rápidas y las fichas de recambios o acceder a la página del fabricante o a la nube. Las flechas < > permiten desplazar los QR disponibles.

Al final de la visualización salga de la función con .

Fig.43

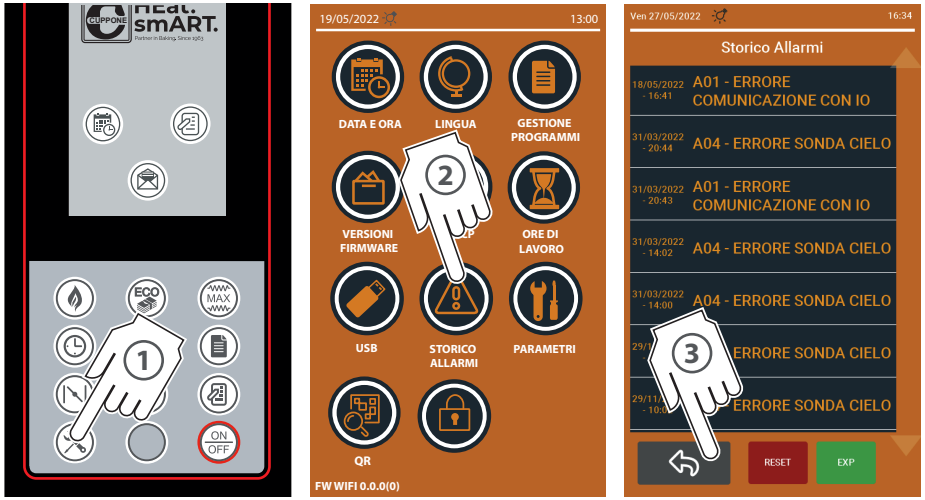


Fig.44

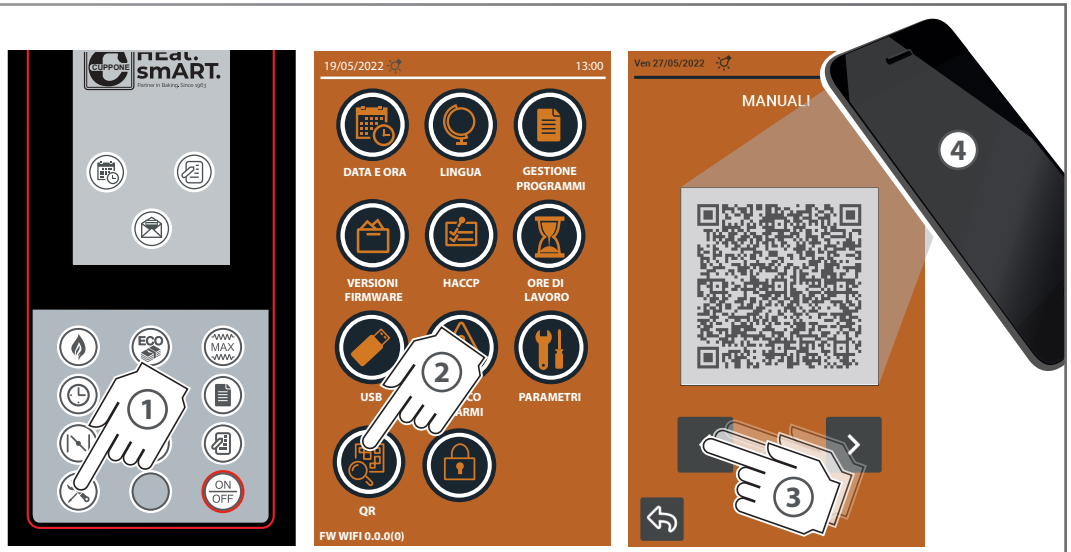


Fig.45

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.46

Limpieza del horno

LIMPIEZA DE LAS PIEZAS EXTERNAS DE ACERO

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

LIMPIEZA DE CRISTALES

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

LIMPIEZA DE LA PANTALLA

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

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE REFRACTARIA

▶ Fig.47

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**
▶ véase página 37

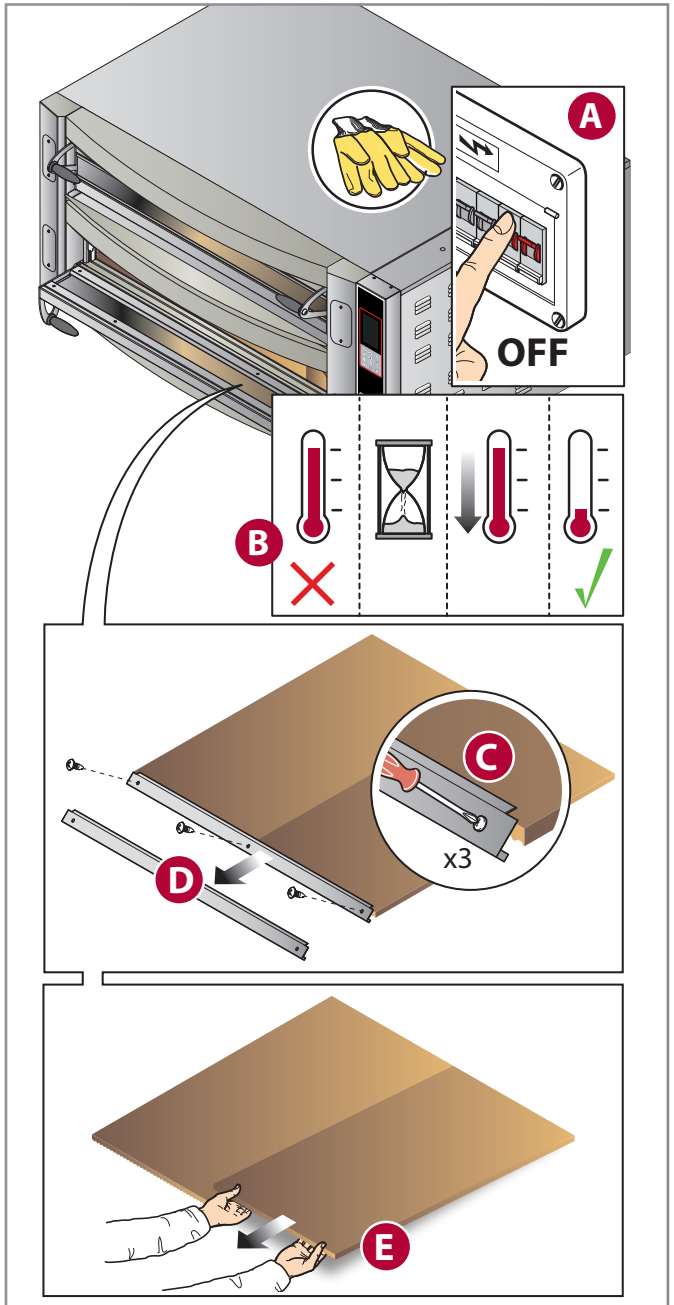


Fig.47

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.48

1. Cierre la chimenea tocando la relativa tecla.
2. Ajuste la **temperatura en cámara a 400°C - 752°F**.
3. Usando las teclas "MIN" y "MAX", ajuste las dos **potencias de techo** y **solera** a MAX.
4. Apague las luces de la cámara de cocción.
5. Cuando se alcance la temperatura, apague el horno con la tecla ON/OFF y déjelo enfriar con la puerta cerrada.
6. 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 una aspiradora de cenizas ▶ Fig.50

Hornos modelo TS ▶ Fig.49

1. Cierre la chimenea tocando la relativa tecla.
2. Toque la tecla ON/OFF.
3. Toque la tecla PIRÓLISIS.
4. Confirme pulsando ✓ : se pone en marcha el calentamiento de la cámara del horno hasta alcanzar una temperatura de 400°C - 752°F, en este momento, la función se detiene (para bloquear la función por adelantado, presione nuevamente el botón PIRÓLISIS).
5. 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.50.

Durante la pirólisis, en los modelos "TS" la luz se apaga automáticamente para conservar las bombillas, por el contrario, en los modelos "CD" es necesario apagarla manualmente.

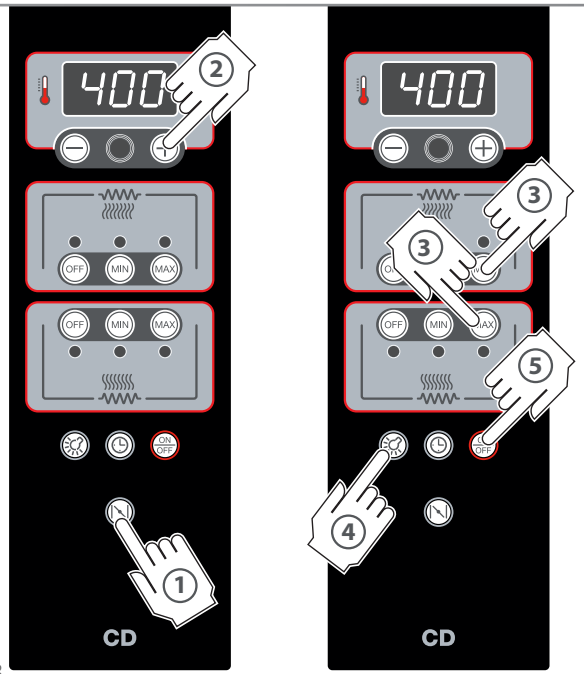


Fig.48

Fig.50

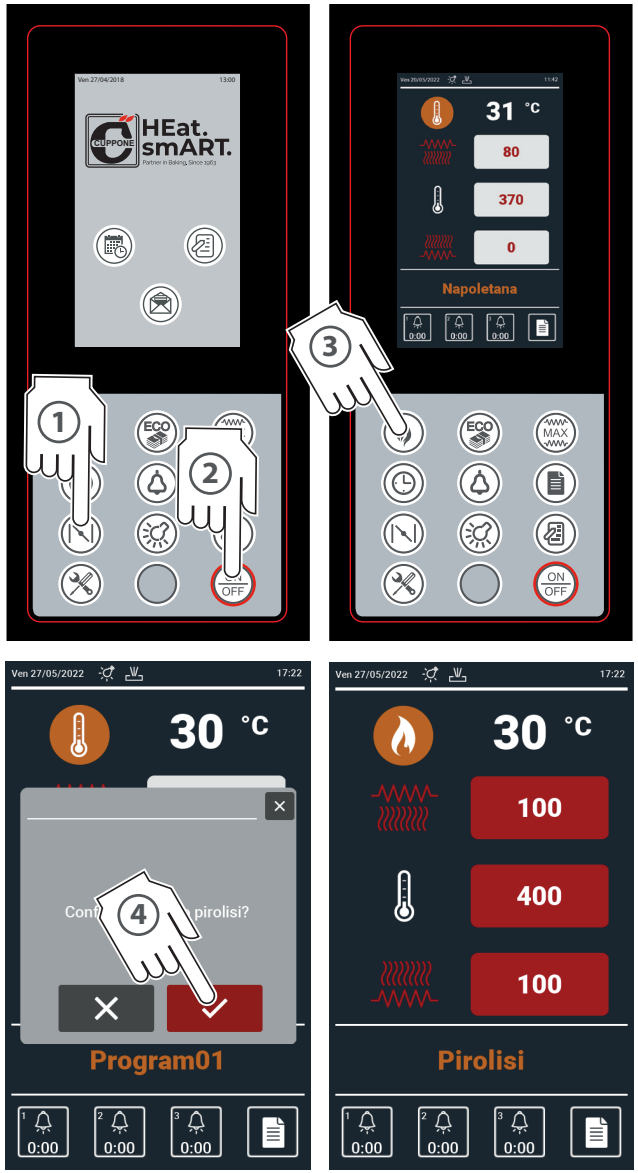


Fig.49

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 las sustituciones utilice siempre repuestos originales que debe pedir al Fabricante: Utilice siempre piezas de repuesto originales para las sustituciones; el uso de piezas de repuesto no originales puede causar un rendimiento no 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.51

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA Y EL VIDRIO INTERIOR

Fig.52

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

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

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

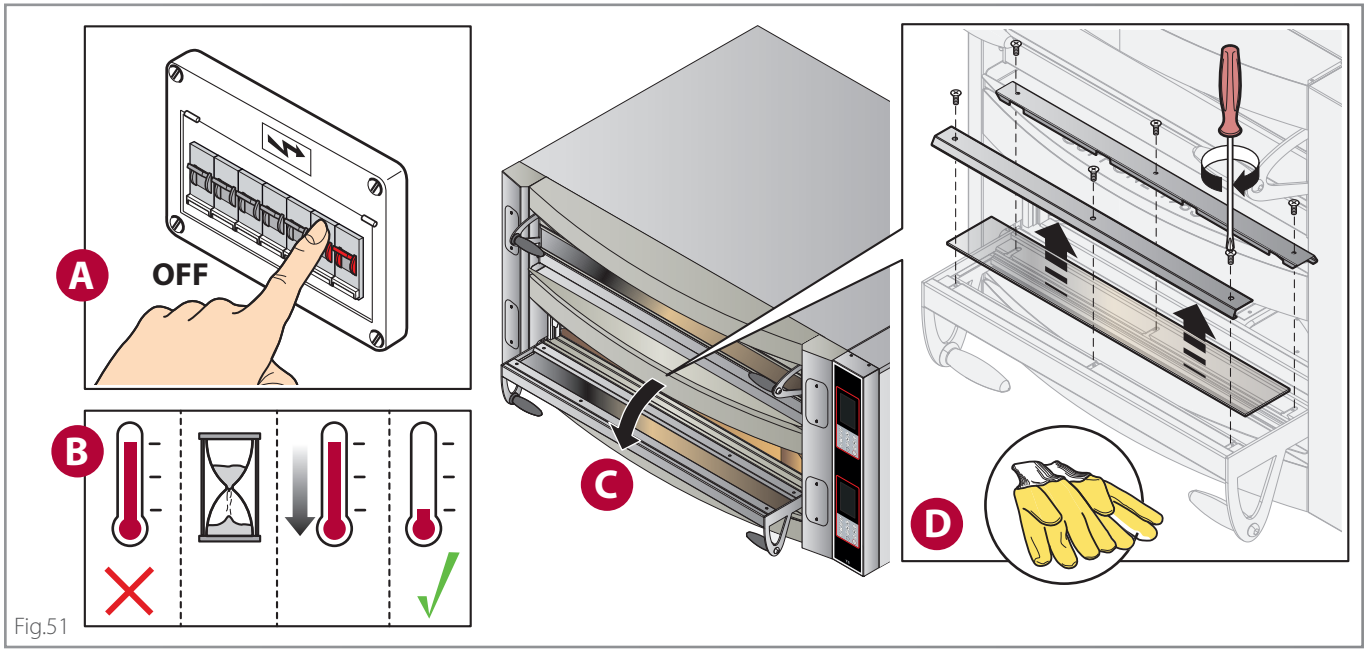


Fig.51

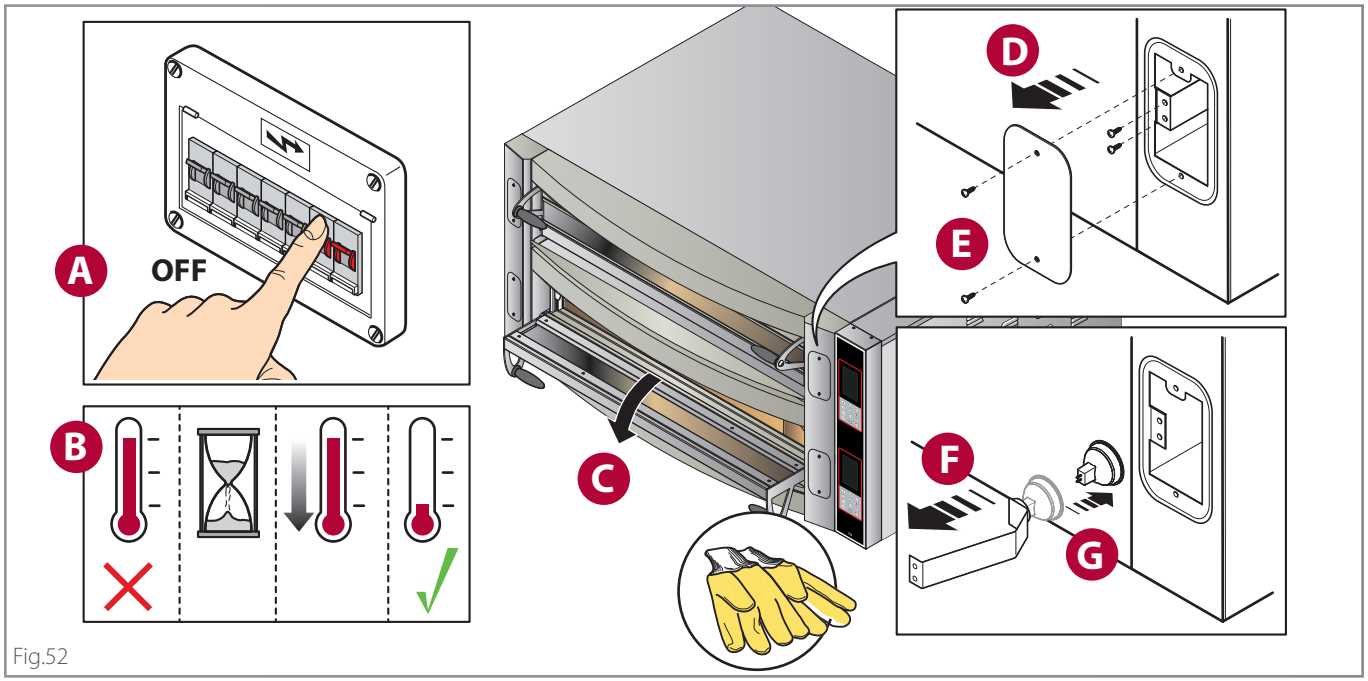


Fig.52

SUSTITUCIÓN DEL MATERIAL REFRACTARIO

▶ Fig.53

SUSTITUCIÓN DE LA PERILLA DE LA PUERTA

▶ Fig.54

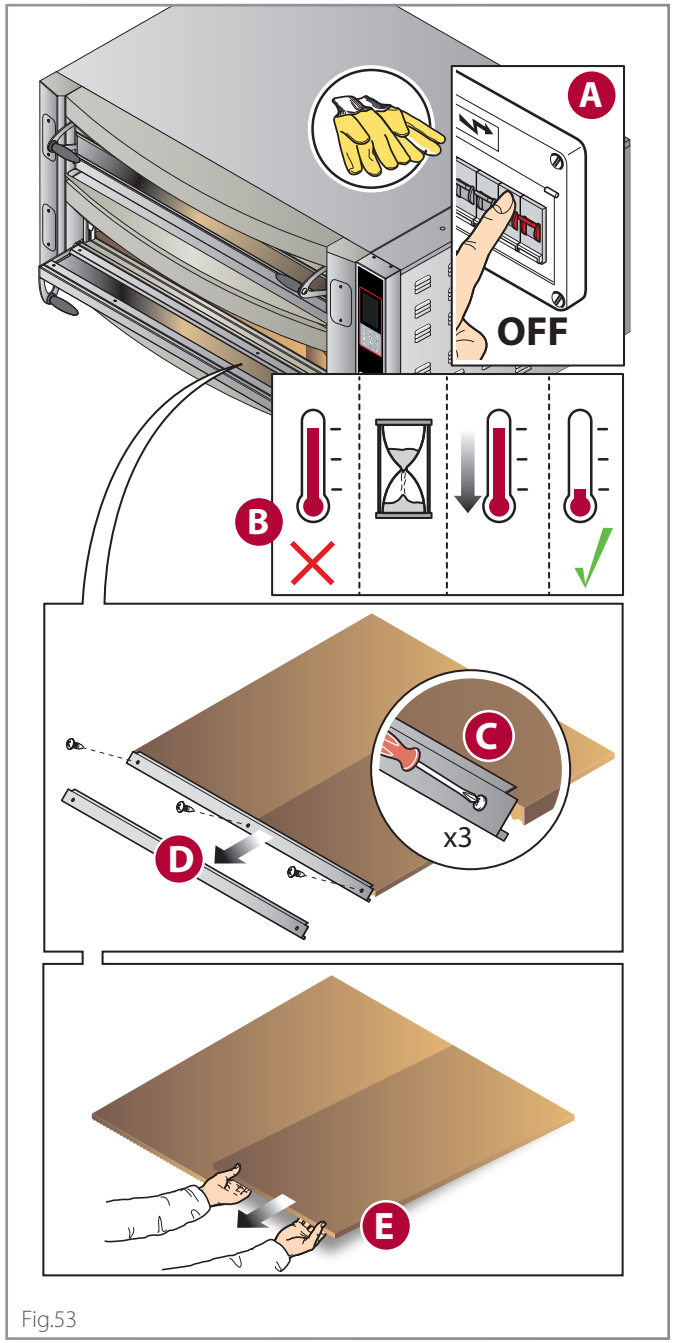


Fig.53

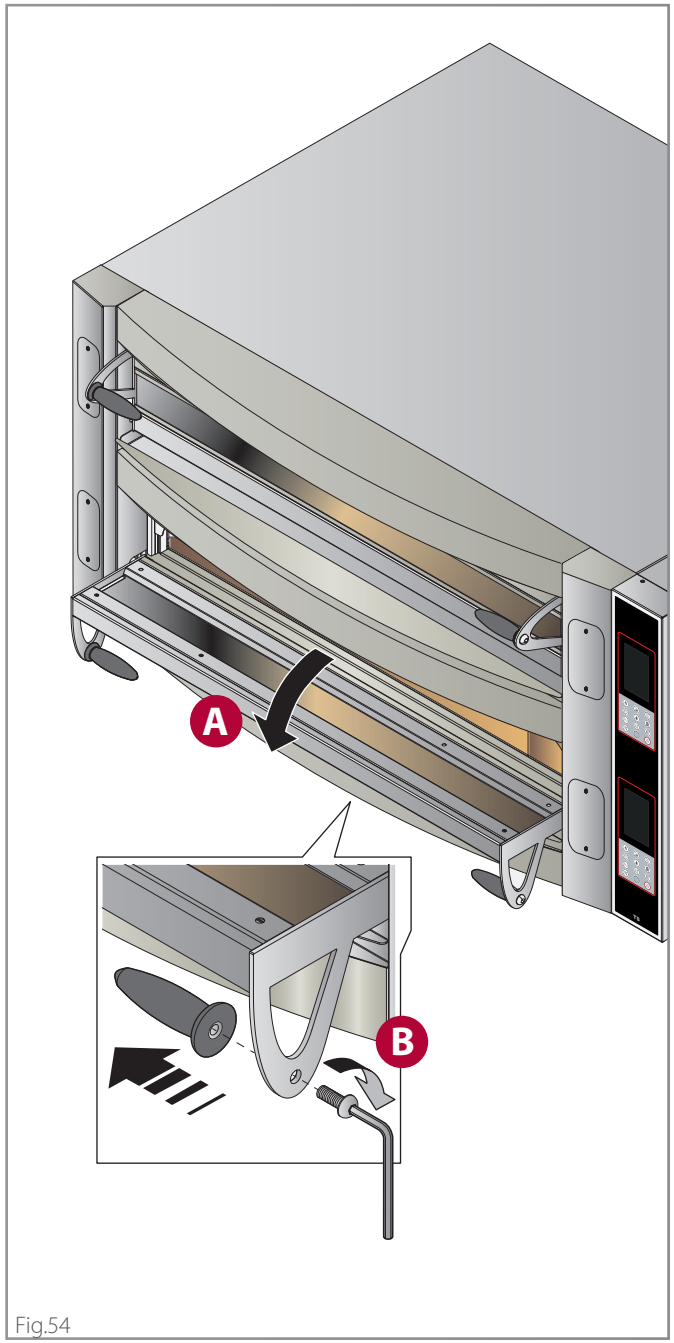


Fig.54

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.

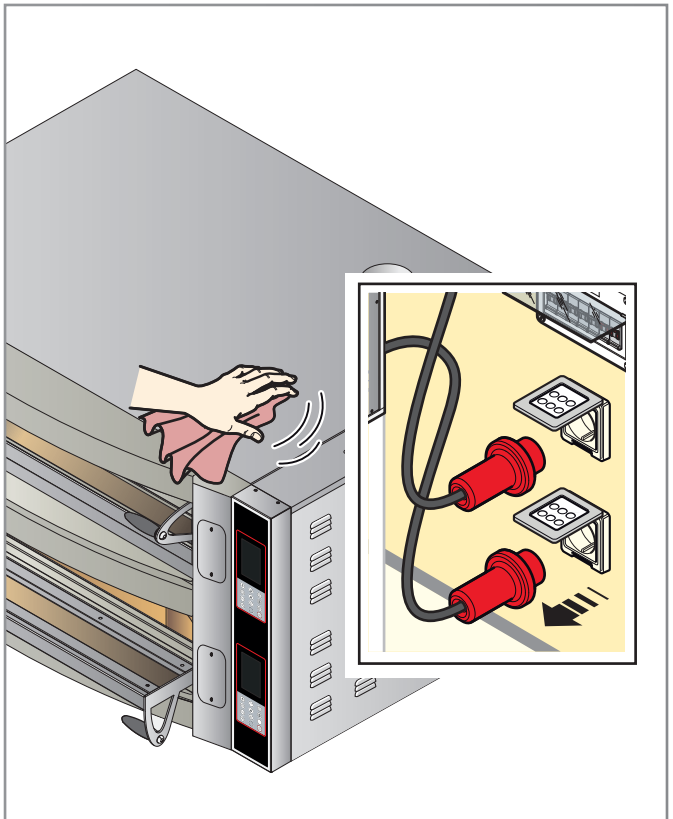


Fig.55

Eliminación del aparato al final de la vida útil

Antes de la eliminación del aparato, corte o quite el cable de alimentación, con el aparato 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 aparatos RAEE ha sido aplicada de manera diferente en cada país, por lo tanto si se desea eliminar este equipo sugerimos que se ponga en contacto con las autoridades locales o el Distribuidor para preguntar cuál es el método correcto de eliminación.

Eliminación de cenizas y residuos de alimentos

Las cenizas y los residuos de alimentos eliminados mediante limpieza deben eliminarse de acuerdo con la normativa vigente en el país en el que se utiliza el horno.

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

Condiciones de garantía

- 8.1 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 alarma en la pantalla si el sistema detecta un problema, aparece una notificación emergente. Las alarmas son averías que impiden total o parcialmente el uso del horno hasta que se restablezcan, por lo que es necesario contactar con el Distribuidor para su reparación. Los problemas detectados no sólo se comunican en la notificación emergente, sino también en la pantalla "Historial de alarmas" (véase ▶ **Fig.44 - Menú de historial de alarmas)**.

  Mensaje .....

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

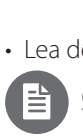
  Número de serie (S/N) .....

  Mod. .....

  Fecha de la factura .....

  Número de la factura .....

- Lea detenidamente el capítulo de garantía.



Condiciones de garantía - *página* **41**.

- Llame al Concesionario y facilite 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

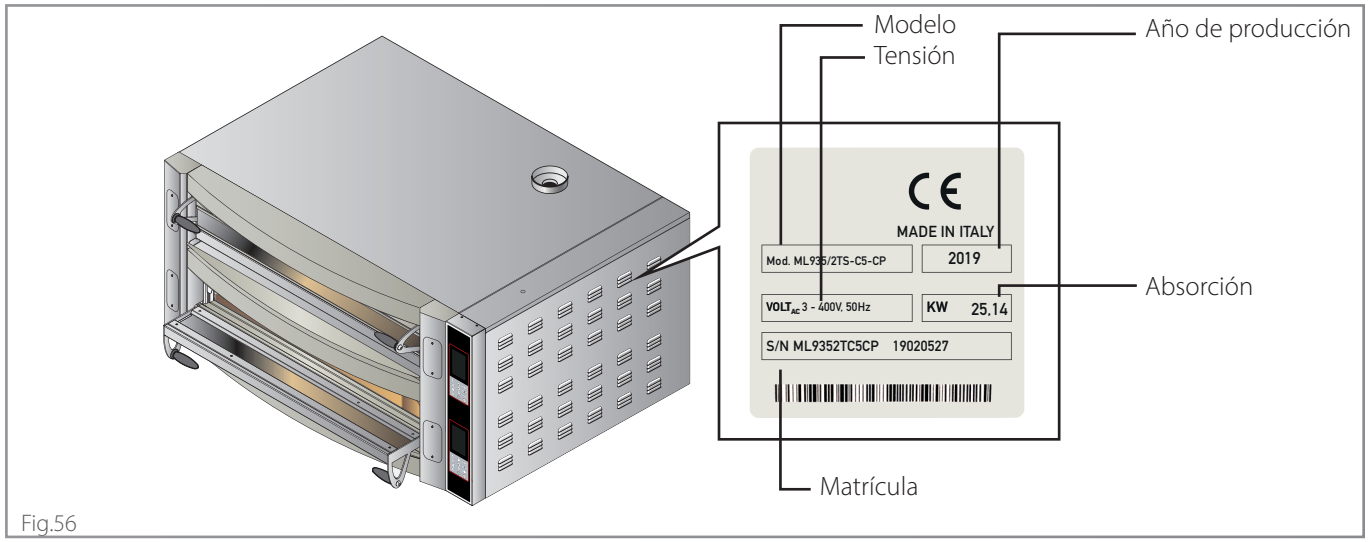


Fig.56

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.	Ajuste de los parámetros de cocción: véase la página **7**
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. TS) / 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 posterior de la cámara de cocción hay orificios de salida de vapor que deben abrirse o cerrarse según el tipo de producto a cocer: por ejemplo, si no se abren, puede generarse demasiada humedad en la cámara, lo que impide que los rayos infrarrojos de los elementos calefactores superiores doren la superficie de los productos.	Apertura/cierre de orificios de salida de vapor: ver página **11** y página **19**
Humedad excesiva de la puerta del horno	• Los productos horneados normalmente liberan humedad, si los orificios de salida de vapor no se abren correctamente, este vapor sale de 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