

Tiziano

HORNO

Manual de uso y mantenimiento



TZ 420
TZ 425
TZ 230
TZ 430
TZ 435



**HEat.
smART.**
Partner in Baking. Since 1963





DIFRIHO

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

1 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD.....4

Simbología utilizada en el manual.....	4
Advertencias de seguridad.....	5

2 NOCIONES PRELIMINARES6

Conocer el horno.....	6
Preparar el horno para su uso.....	6
Algunos consejos indicativos.....	7
Resultados de cocción insatisfactorios.....	7
Tablas de cocción.....	8

3 USO.....9

Conocer el panel de mandos.....	9
Asistente de usuario.....	10

4 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA12

Limpieza del horno.....	12
Limpieza de la cámara con pirólisis.....	13
Reemplazo de componentes.....	14
Inutilización del horno durante largos periodos de tiempo.....	16
Eliminación al final de la vida útil.....	16
Eliminación de cenizas y residuos de alimentos.....	16

5 GARANTÍA17

6 ALGO NO FUNCIONA.....18



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.



- 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 anular 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 da-

ñar 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.

Advertencias de seguridad

- 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).

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.



2 NOCIONES PRELIMINARES

Conocer el horno

► Fig. 1

Su horno sólo se puede utilizar para hornear pizzas o productos similares, como pan o focaccia, y para asar verduras.

Sus partes principales son:

- A Descarga de humos del horno
- B Puerta del horno
- C Panel de control
- D Panel de acceso a componentes eléctricos
- E Entrada de alimentación del horno
- F Equipotencial
- G Seccionador (solo modelos de EE.UU.)

El horno puede manejar la temperatura por separado:

- de la cámara de cocción;
- de la solera.

Preparar el horno para su uso

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



Mantenimiento y limpieza - pág 12.

Cuando se utiliza por primera vez, se recomienda ajustar la temperatura de la "cámara" y de la "solera" a **150 °C - 302 °F**, durante al menos **8 horas, sin introducir alimentos en su interior**. Si la campana de aspiración 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 - pág. 9

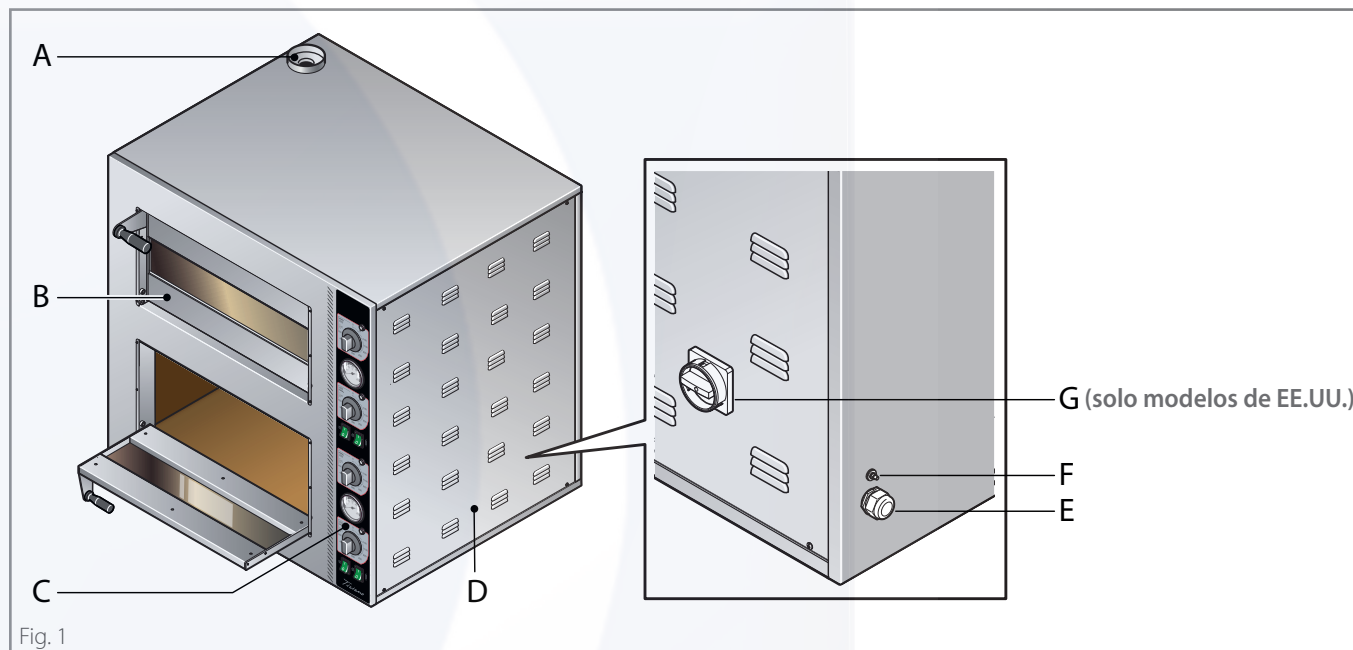


Fig. 1



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**.
- Durante el trabajo, mantenga limpias las superficies refractarias con un cepillo de cerdas duras.
- Al cambiar de un tipo de pizza a otro, espere el tiempo necesario para que el horno se estabilice.
- Un exceso de harina introducido en la cámara de cocción puede generar humo, olor y dar a la pizza un sabor desagradable.
- Limpie el horno al final del servicio.
- 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.
- 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
- **convección:** el aire caliente que circula en la cámara cocina el producto de manera uniforme
- **conducción:** las resistencias inferiores calientan las superficies refractarias sobre las que se colocan los productos.

RESULTADOS DE COCCIÓN INSATISFACTORIOS

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

- **parámetros incorrectos del horno:**
 - temperatura en la cámara demasiado alta o demasiado baja
- **precalentamiento incorrecto:**
 - el precalentamiento es esencial para obtener resultados óptimos desde la primera pizza
 - en precalentamiento, la temperatura de la SOLERA está ajustado demasiado alto: las superficies refractarias, sin la presencia de los productos, se han calentado demasiado, quemando las primeras pizzas cocidas.

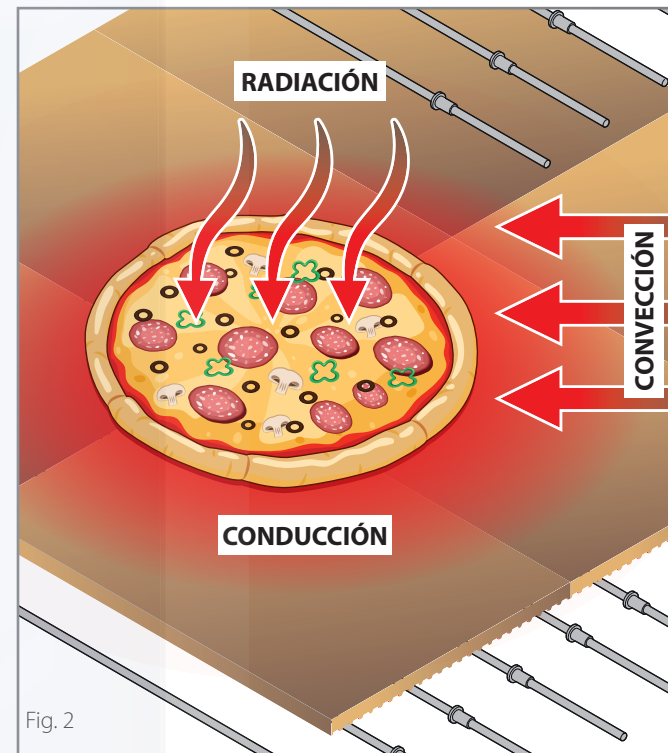


Fig. 2

¿QUÉ ES PIZZAFORM?

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

Sus características principales son:

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



Nociones preliminares

TABLAS DE COCCIÓN

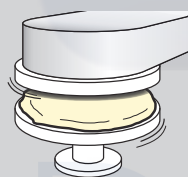


Los parámetros que se muestran en las tablas se deben considerar indicativos, ya que pueden variar según la temperatura de los locales donde se instale el horno y el tipo de masa que se va a cocinar (por ejemplo, tipo de harina, hidratación, etc.).



Preparación a mano

TIPO		COCCIÓN		
		TIEMPO	TEMPERATURA CÁMARA	TEMPERATURA SOLERA
CLÁSICA		3 min	310 °C - 330 °C / 590 °F - 626 °F	150 °C - 320 °C / 302 °F - 608 °F
CLÁSICA MAXI		4 min	310 °C - 330 °C / 590 °F - 626 °F	150 °C - 320 °C / 302 °F - 608 °F
SARTÉN		4 min	330 °C / 626 °F	400 °C / 752 °F
BANDEJA		5 - 7 min	330 °C / 626 °F	380 °C / 716 °F
CUCHARA	PRECOCCIÓN	5 min	270 °C / 518 °F	260 °C / 500 °F
	ACABADO	3 min	290 °C / 554 °F	270 °C / 518 °F



Preparación a Pizzaform

TIPO		COCCIÓN		
		TIEMPO	TEMPERATURA CÁMARA	TEMPERATURA SOLERA
CLÁSICA		3 min	310 °C / 590 °F	150 °C - 300 °C / 302 °F - 572 °F
CLÁSICA MAXI		4 min	310 °C / 590 °F	150 °C - 300 °C / 302 °F - 572 °F

Precalentamiento

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:

- 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)
- 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)
- 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)
- Pizzas en bandeja: precalentamiento a 280 °C, MÁX techo MÍN solera, invirtiendo los factores 5/10 minutos antes de comenzar a hornear las bandejas)
- 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).

Índice

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

Conocer el panel de mandos ▶ Fig. 3

- Lámpara indicadora blanca**
Si está encendida, indica que las resistencias del techo se están calentando.
- Termostato**
Alimenta las resistencias del techo y controla la temperatura de la cámara de cocción.
- Lámpara indicadora blanca**
Si está encendida, indica que las resistencias de la solera se están calentando.
- Termostato**
Alimenta las resistencias de la solera y controla la temperatura de la solera.
- Pirómetro**
Muestra la temperatura dentro de la cámara de cocción.
- Interruptor luz**
Enciende y apaga la luz dentro de la cámara de cocción.
- Interruptor ON/OFF**
Apaga y enciende el horno.

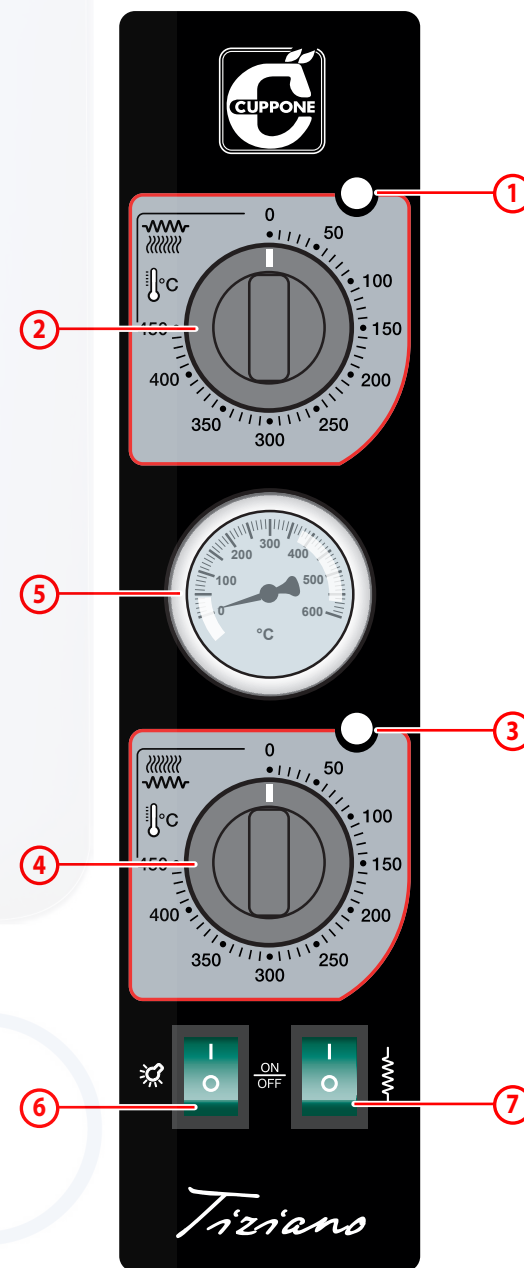


Fig. 3



Asistente de usuario

A ENCENDER EL HORNO

► Fig. 4

Presionando la tecla **ON/OFF** se alimenta el horno.

B AJUSTAR EL PRECALENTAMIENTO

► Fig. 5

Gire el mando **A** temperatura "cámara" y el mando **B** temperatura "solera" en sentido horario hasta ajustar las mismas temperaturas de cocción de la receta que se considere utilizar (consultar la tabla en la pág. 8).

Después de ajustar la temperatura, el horno comienza a calentarse inmediatamente, sin embargo, debe esperar aproximadamente una hora antes de colocar los productos en el horno, para que el horno alcance una temperatura óptima y esté listo para cocinar.

► Fig. 6

Las lámparas indicadoras blancas **C** y **D** permanecerá encendidas hasta que se alcancen las temperaturas establecidas; su apagado significa que el precalentamiento está completo y que el horno está listo para cocinar.

Posteriormente, los termostatos que controlan las resistencias mantendrán constantes las temperaturas establecidas al encender y apagar las resistencias.

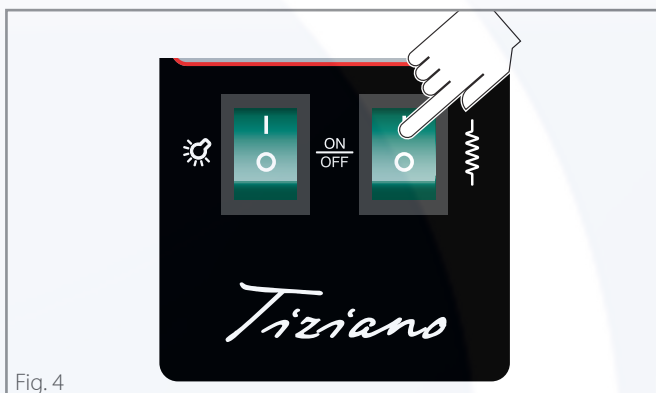


Fig. 4

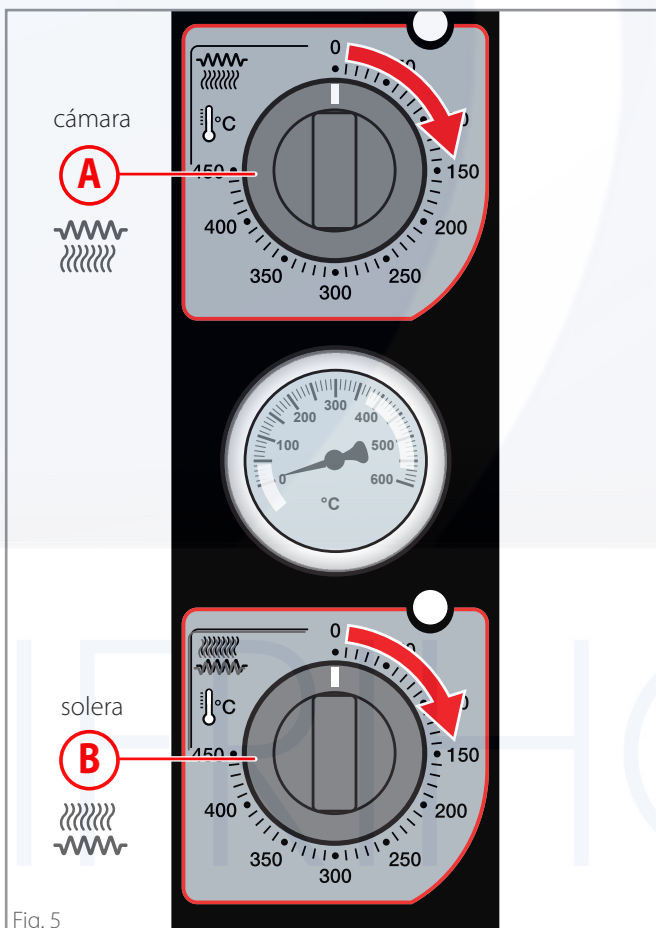


Fig. 5

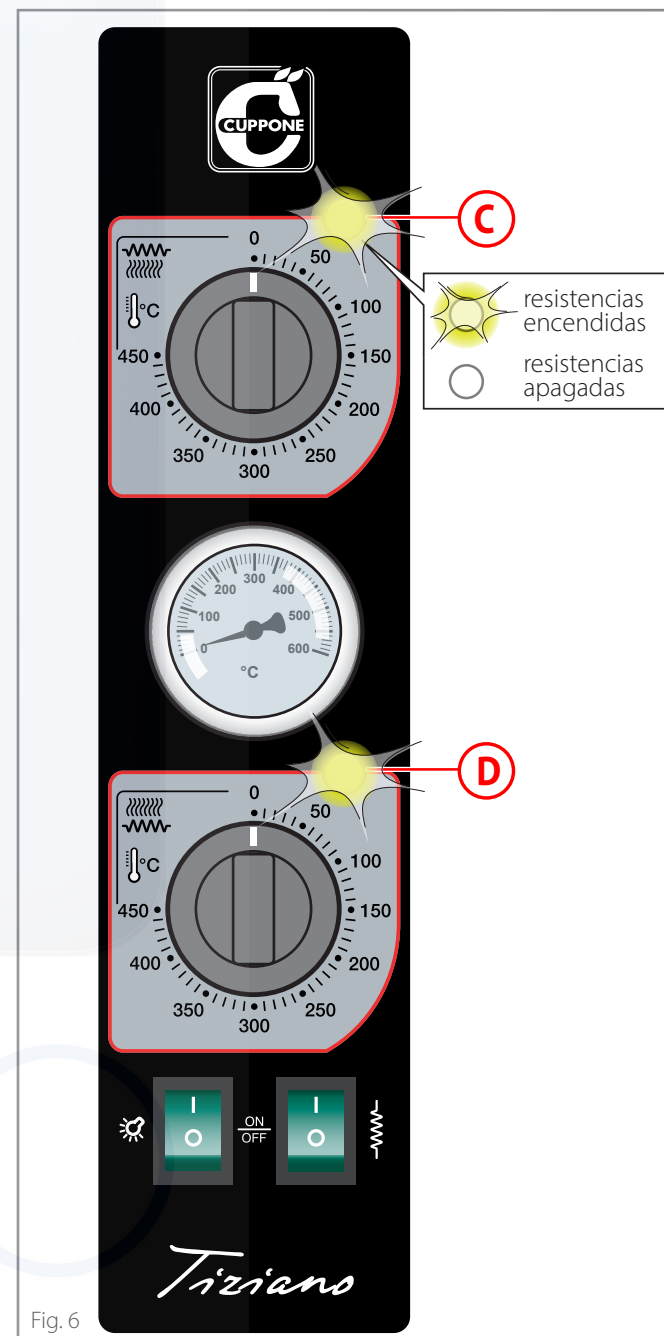


Fig. 6

C INICIAR LA COCCIÓN

► Fig. 7

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 las temperaturas actuando como de costumbre.

D ENCENDER LA LUZ (OPCIONAL)

► Fig. 8

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

E APAGAR EL HORNO

► Fig. 9

Para apagar el horno, presione la tecla **ON/OFF**.

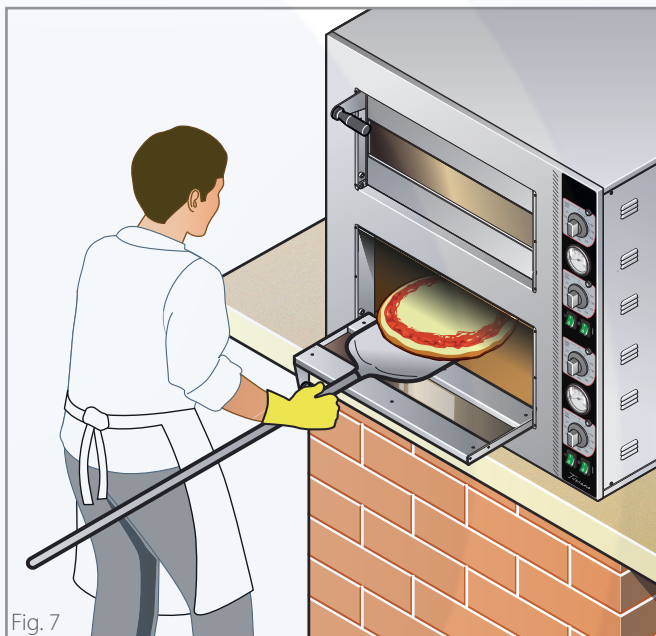


Fig. 7

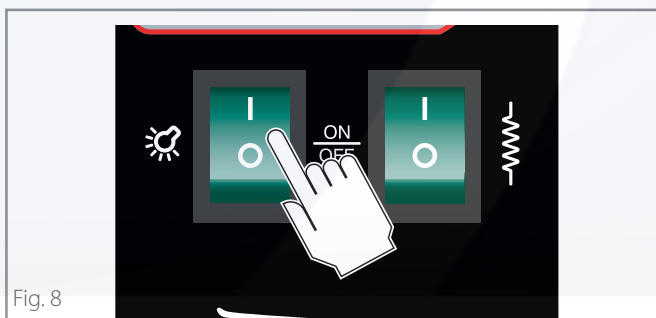


Fig. 8

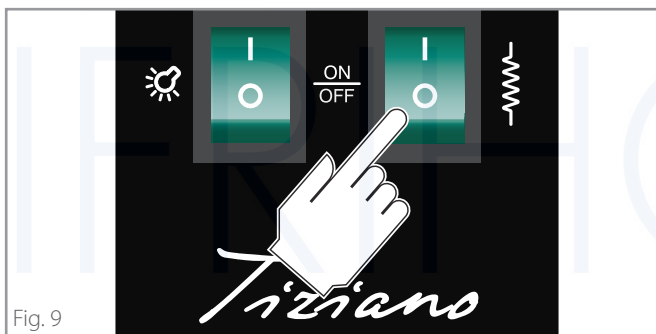


Fig. 9

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 de Asistencia.

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

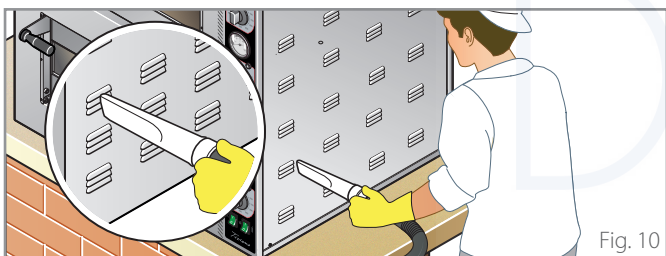


Fig. 10

Limpieza del horno

LIMPIEZA DE LAS PIEZAS EXTERNAS DE ACERO

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

LIMPIEZA DE CRISTALES

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

LIMPIEZA DEL PANEL DE MANDOS

Limpie el panel de control con un paño suave y un poco de detergente para superficies delicadas.

No utilice detergentes demasiado fuertes que podrían estropear el material de construcción (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 pelizarse 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 pág. 13

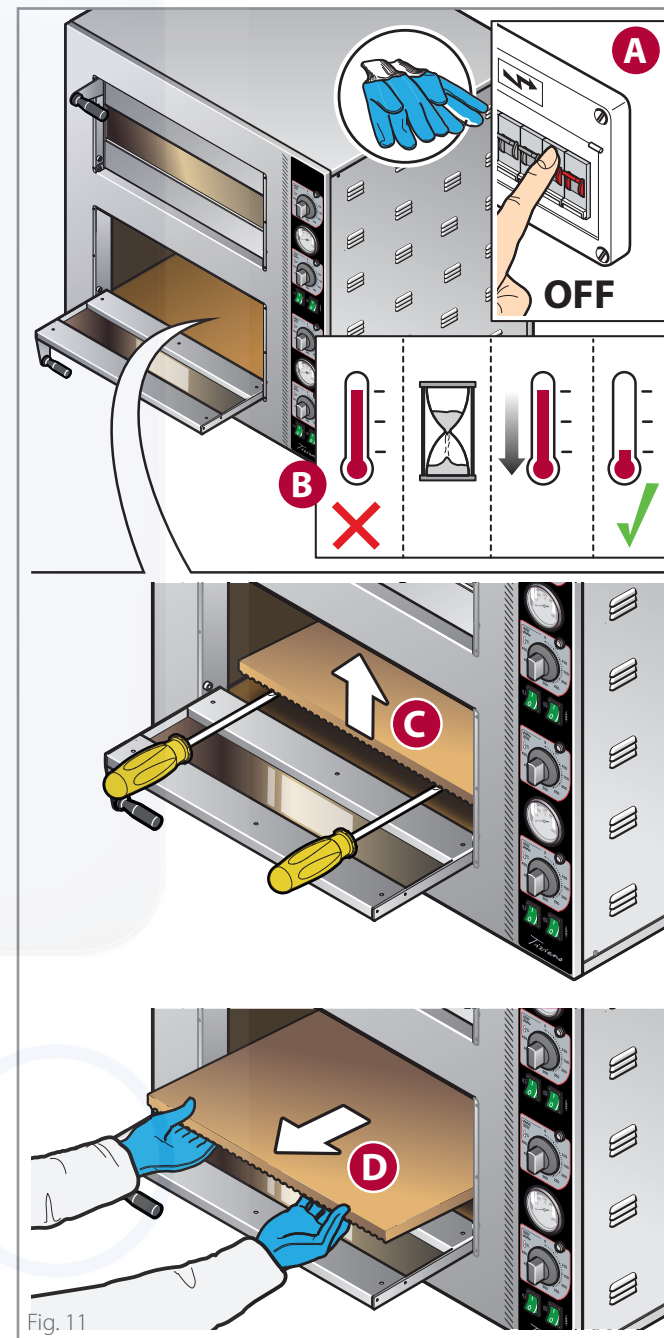


Fig. 11

LIMPIEZA DE LA CÁMARA CON PIRÓLISIS

La pirólisis es un proceso de cristalización termoquímica de los residuos de alimentos que se han depositado en la cámara de cocción, que se produce al llevar el horno a 400 °C / 752 °F.

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

► Fig. 12

- Gire el mando **(A)** temperatura "cámara" en sentido horario hasta ajustar una temperatura de 400 °C / 752 °F;
- gire la perilla **(B)** temperatura "solera" en sentido horario y ajuste una temperatura de 400 °C / 752 °F;
- apague las luces **(C)** de la cámara de cocción.

► Fig. 13

Cuando se alcanza la temperatura, apague el horno con la tecla **ON/OFF** y deje que se enfríe con la puerta cerrada.

► Fig. 14

Cuando el horno esté frío, limpie la cámara de los residuos de alimentos cristalizados con un cepillo de fibra natural y, a continuación, aspire con un aspirador de cenizas.

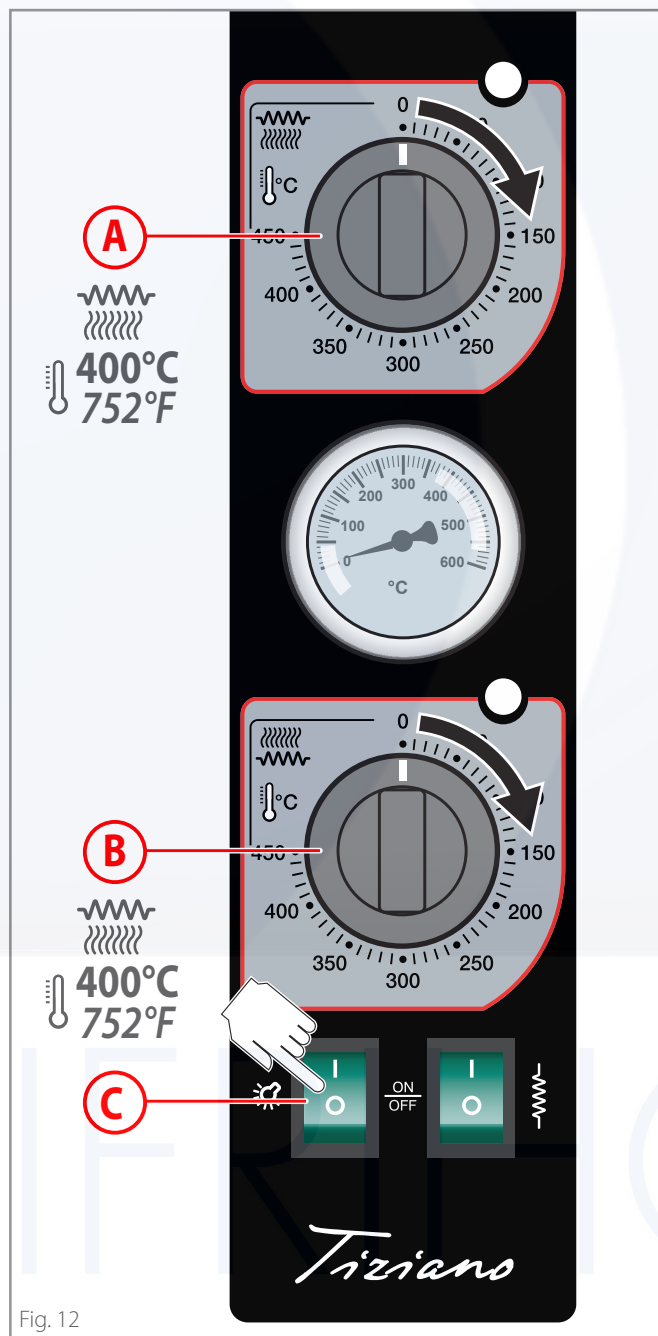


Fig. 12

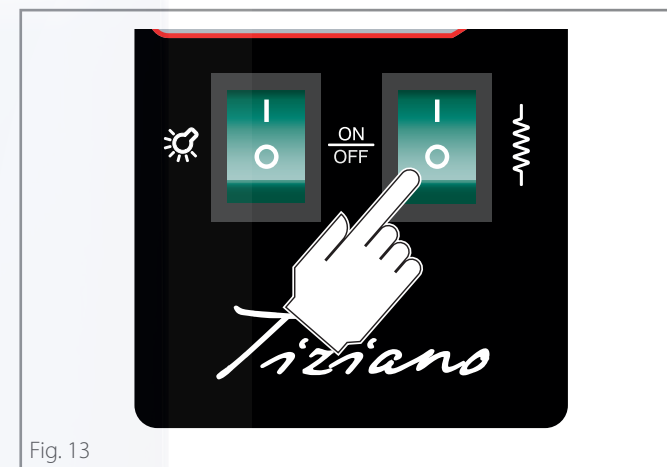


Fig. 13

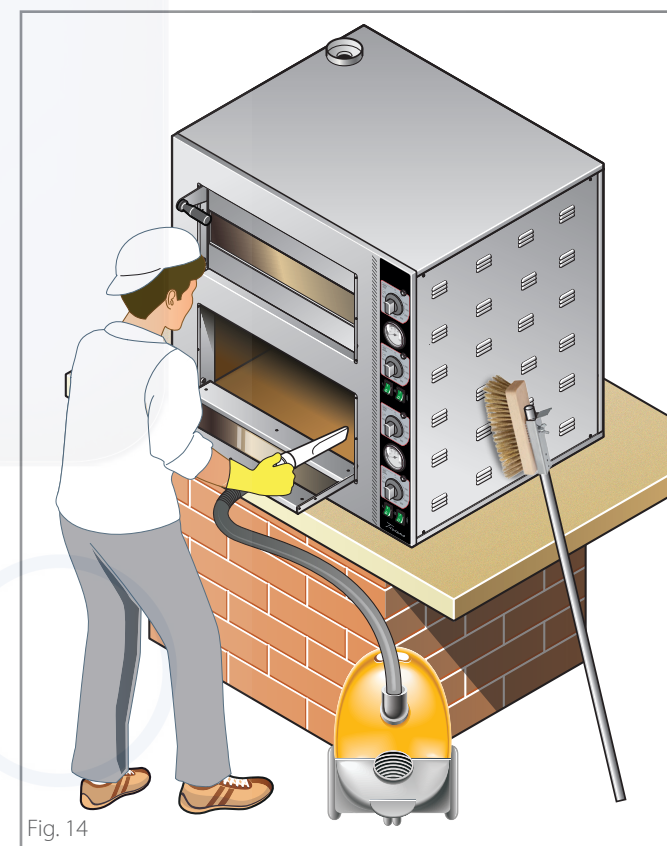


Fig. 14

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. 15

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA Y EL VIDRIO INTERIOR

► Fig. 16

Antes de sustituir la lámpara, **desconecte la alimentación eléctrica** del equipo (utilizando el interruptor de la instalación); no es suficiente usar 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.

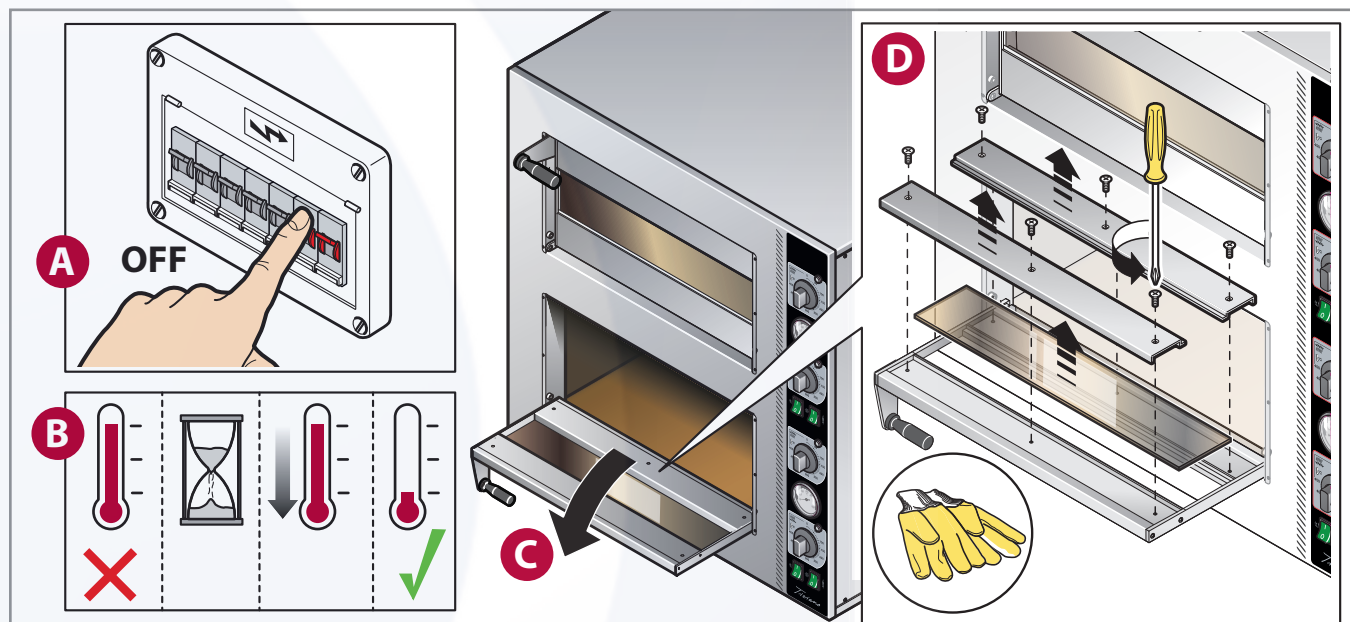


Fig. 15

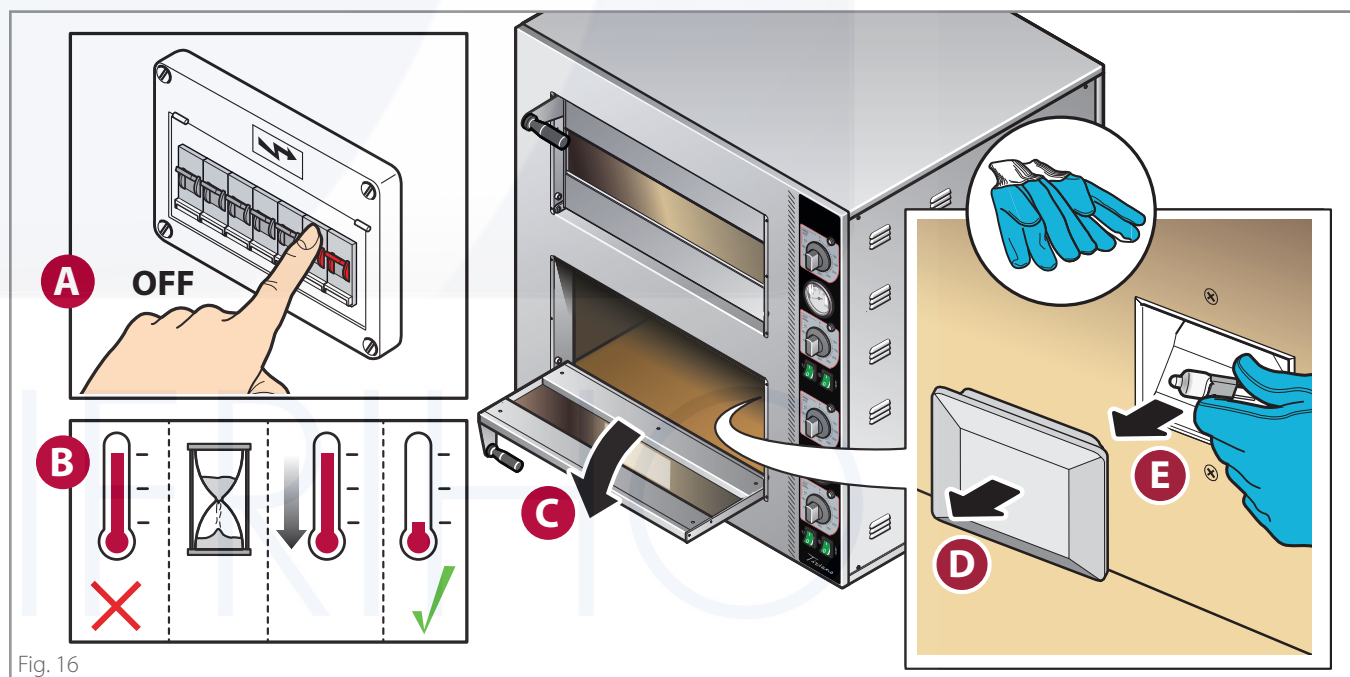


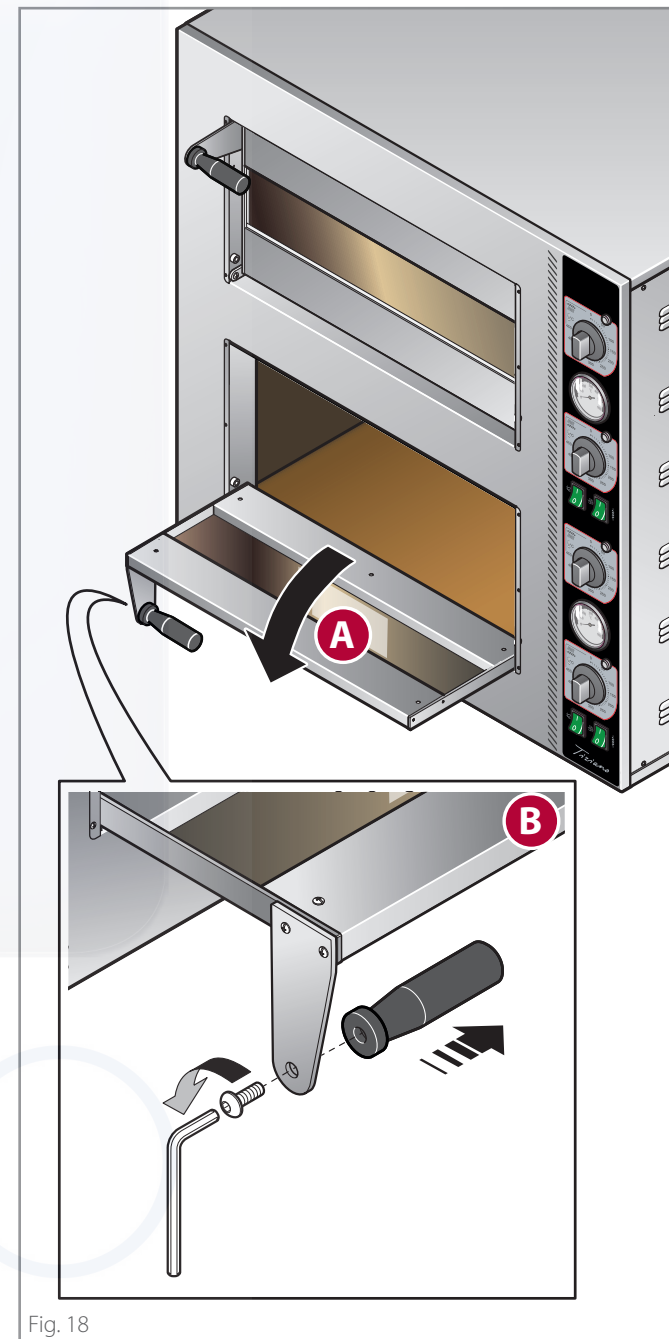
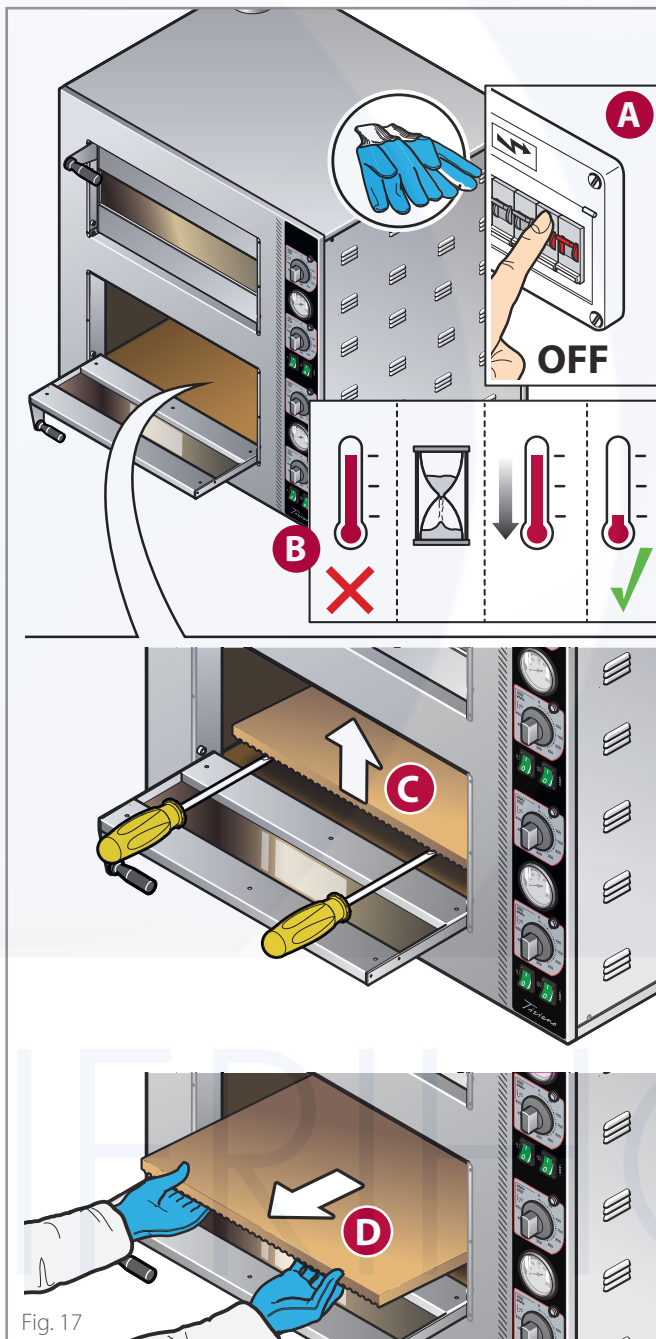
Fig. 16

SUSTITUCIÓN DEL MATERIAL REFRACTARIO

► Fig. 17

SUSTITUCIÓN DE LA PERILLA DE LA PUERTA

► Fig. 18



Inutilización del horno durante largos periodos de tiempo

Durante periodos 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.

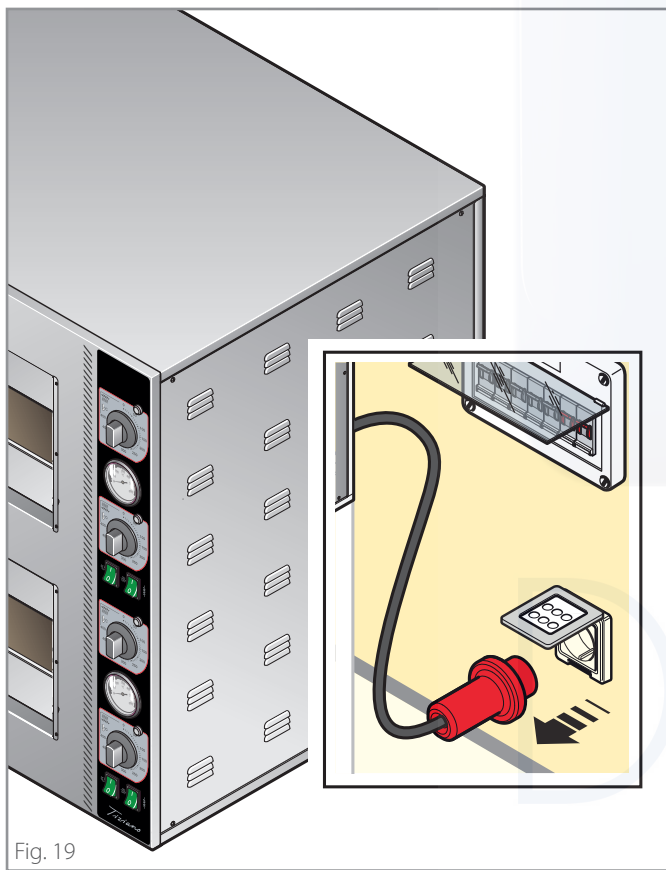


Fig. 19

Eliminación 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 específica 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 Cada producto vendido se considerará conforme cuando se entregue en la cantidad, calidad y tipo indicado en la Confirmación por escrito, consulte las disposiciones del art. 1.2.
- 8.2 El vendedor garantiza:
 - a) que los Productos están libres de defectos en los materiales o en la mano de obra; y
 - (b) que (excluyendo el caso de defectos conocidos o que el Comprador debería haber conocido) los Productos son de calidad comercial.
- 8.3 Los posibles defectos ocultos de los Productos serán notificados por escrito por el Comprador dentro de los 8 días siguientes a su descubrimiento, bajo pena de caducidad. Quedan excluidos los defectos del embalaje -aunque hayan dado lugar a defectos o daños en el producto interior- que debían notificarse en el momento de la entrega, de conformidad con el Art. 5.8.
- La notificación de defectos contendrá una indicación específica de los Productos defectuosos, una descripción detallada del tipo de defecto del Producto, así como la fecha de entrega y la fecha de descubrimiento.
- La garantía no cubre los defectos causados por el Comprador, como, por ejemplo, la instalación incorrecta del Producto, el uso del Producto de forma no conforme a su uso normal, el incumplimiento de las instrucciones contenidas en el manual de usuario e instalación o la manipulación del Producto. La garantía no cubre el desgaste normal del Producto debido al uso.
- El Vendedor es responsable de los defectos que se produzcan en el plazo de un año desde la activación de la garantía según lo previsto en el punto 8.12.
- 8.4 El Vendedor tendrá derecho a examinar, o a que un delegado lo examine, el Producto y, si establece la existencia del defecto, el Comprador tendrá derecho a su reparación o sustitución, a decisión incuestionable del Vendedor.
- Se entiende que, una vez hecha la notificación del defecto, el Comprador no utilizará el Producto hasta que haya sido inspeccionado por el Vendedor o por su delegado. En caso de que el Vendedor se dé cuenta de que el Producto ha sido utilizado después de la reclamación, el Comprador pierde el derecho a obtener un reemplazo o una reparación.
- 8.5 El reemplazo o reparación se llevará a cabo bajo los siguientes términos:

- a) El Vendedor puede reparar los Productos defectuosos yendo - o enviando un delegado - al lugar donde se encuentran dichos Productos;
- b) Alternativamente, el Vendedor puede reparar el Producto defectuoso en las instalaciones del Vendedor, o en otro lugar que el Vendedor elija,
- c) Alternativamente, el Vendedor puede optar por la sustitución de los Productos defectuosos;
- En el caso de que la reparación / sustitución no sea posible, el Vendedor pagará al Comprador un reembolso a ser cuantificado, pero el reembolso no excederá el precio pagado. Se excluye la indemnización por daños.
- 8.6. En caso de reparación del Producto en un lugar elegido por el Vendedor o en caso de sustitución del Producto defectuoso, el envío del Producto será a cargo del Comprador que lo enviará, a su cargo y riesgo, al lugar indicado por el Vendedor.
- 8.7 En ningún caso el Vendedor será responsable de ningún daño indirecto o consecuente y/o pérdida de beneficios que el Comprador pueda sufrir como resultado de defectos en los productos como (pero no limitado a) la cancelación de pedidos por parte de los clientes, penalizaciones por entregas tardías, penalizaciones o reembolsos de cualquier naturaleza.
- 8.8 El Vendedor eximirá al Comprador de toda responsabilidad o daño derivado de los Productos defectuosos, a menos que dicha responsabilidad se derive de actos u omisiones negligentes del Comprador o del incumplimiento de sus obligaciones por parte de éste.
- 8.9 El Vendedor no será responsable de ningún daño a personas y/o cosas que puedan surgir de un uso inadecuado de los Productos y/o de cualquier uso, procesamiento o transformación de los Productos que no cumpla con su uso previsto y/o con las instrucciones proporcionadas por el Vendedor. Excepto en caso de negligencia grave o fraude por parte del vendedor.
- El Vendedor tampoco será responsable en caso de daños a personas o cosas o en caso de mal funcionamiento o daños o deterioro del Producto derivados del hecho de que el Producto haya sido conectado a un sistema eléctrico que no cumpla con las normas.
- 8.10 El Comprador no tendrá derecho a presentar ninguna reclamación por lesiones a personas o daños a la propiedad que no sean los que son objeto del contrato, ni por lucro cesante, a menos que de las circunstancias del caso se desprenda que el Vendedor ha cometido "negligencia grave".

- 8.11 La "negligencia grave" no incluye toda y cada una de las faltas de cuidado y habilidad adecuados, sino que significa un acto u omisión del vendedor que implica no tener en cuenta las graves consecuencias que un proveedor concienzudo normalmente hubiera previsto que podrían ocurrir o un descuido deliberado de cualquier consecuencia derivada de dicho acto u omisión.
- 8.12 La eficacia de la garantía a la que se refiere este artículo está sujeta a su activación a través de la página web www.cuppone.com en un plazo de 48 horas desde el momento en que se instala el Producto.

Repuestos

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

Derecho aplicable y cláusula multi-step

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

6 ALGO NO FUNCIONA ...

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

Número de serie (S/N)

Mod.

Fecha de la factura

Número de la factura

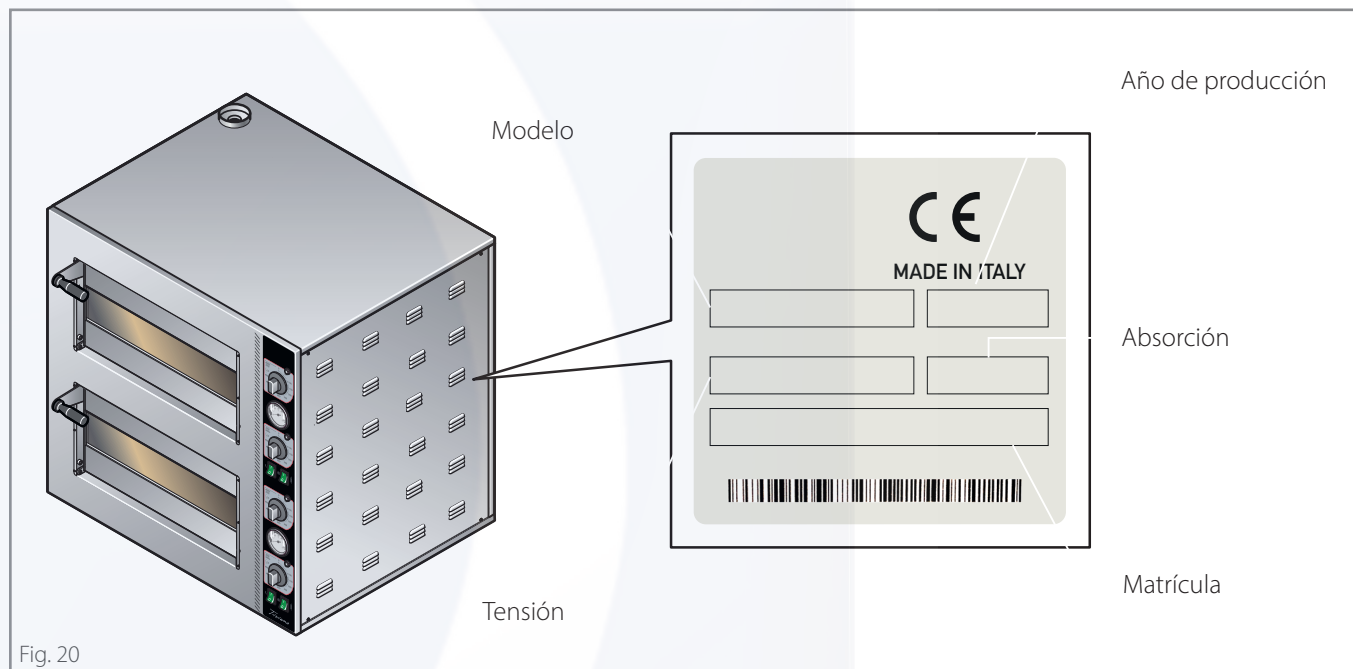
- Lea detenidamente el capítulo de garantía.



GARANTÍA - *pág. 17.*

- 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



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, la temperatura de la SOLERA está ajustado demasiado alto: las superficies refractarias, sin la presencia de los productos, se han calentado demasiado, quemando las primeras pizzas cocidas.



DIFRIHO





DIFRIHO

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

