Donatello

ПЕЧЬ

Руководство по эксплуатации и техобслуживанию

DN 435
DN 635
DN 635 L
DN 935

Введение

Поздравляем с выбором изделия, спроектированного и изготовленного с применением самых передовых технологий.

Перед поставкой заказчику печь прошла проверку и пусконаладочные испытания в цехах Изготовителя.
«Листок испытания производственного процесса» прилагается к изделию и гарантирует, что **каждый** этап производственного процесса - от сборки до упаковки - тщательно проверен, как в отношении функциональности, так и в отношении безопасности.

Перед началом эксплуатации **внимательно** прочитать содержимое данного руководства: оно содержит важную информацию, касающуюся монтажа изделия и правил техники безопасности.

Основание

Наша компания была основана в 1963 году по инициативе братьев Лоренцо, Луиджи и Паоло Куппоне. Компания изначально стала специализироваться на производстве печей и приспособлений для приготовления и выпечки пиццы.
Постоянные исследования и эксперименты с новой аппаратурой, которые всегда являлись сильной стороной нашего предприятия, привели к изобретению машин и печей, которые произвели революцию в деле приготовления пиццы и были запатентованы.

Техническая поддержка

Дилер имеет возможность разрешить любую техническую проблему, связанную с эксплуатацией и техобслуживанием. В случае сомнений без колебаний обращайтесь к нему.

CUPPONE 1963
Cuppone F.lli S.r.l.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

Указатель

Введение 3
Основание 3
Техническая поддержка 3

Предупреждения по безопасности 4

Предварительные понятия 6
Сведения о печи 6
Подготовка печи к эксплуатации 6
Несколько предварительных рекомендаций 7

Эксплуатация моделей CD 9
Обзор панели управления 9
Пошаговая процедура использования 10

Эксплуатация моделей D 13
Обзор панели управления 13
Пошаговая процедура использования 14
Создание - окончательное изменение программ приготовления 16

Техническое обслуживание и чистка 19
Предупреждения 19
Чистка печи 19
Замена компонентов 21
Продолжительный простой печи 23
Утилизация после завершения срока службы 23
Утилизация золы и пищевых остатков 23

Гарантия 24

Если что-то не работает 25
Что делать в случае неисправностей 25

Предупреждения по безопасности

- Перед началом эксплуатации и техобслуживания оборудования внимательно прочитать данную брошюру, бережно хранить ее в месте, доступном для любых обращений со стороны операторов в будущем.
- Кроме того, руководство всегда должно прилагаться к изделию на всем протяжении его срока службы, в том числе в случае передачи другому владельцу.
- Перед выполнением любых работ техобслуживания отсоединить оборудование от электросети.
- Работы, несанкционированные вмешательства или специально не разрешенные модификации, не соответствующие указаниям данного руководства, могут вызывать повреждения, травмы или несчастные случаи со смертельным исходом, и влекут за собой аннулирование гарантии.
- Эксплуатация или техобслуживание без соблюдения указаний, приведенных в данной брошюре, могут вызывать повреждения, травмы или несчастные случаи со смертельным исходом.
- Паспортная табличка содержит важные технические сведения. Они необходимы в случае запроса на техобслуживание или ремонт оборудования: поэтому рекомендуется не снимать, не повреждать и не вносить в нее изменений.
- Некоторые части оборудования могут сильно нагреваться. Рекомендуется следить за тем, чтобы не прикасаться к поверхностям и не помещать поблизости воспламеняющиеся и чувствительные к теплу материалы.
- Не ставить на печь никаких предметов, особенно изготовленных из чувствительных к теплу материалов.
- Это оборудование предназначено для использования на предприятиях торговли, например, на кухнях ресторанов, в столовых, кухнях больниц и таких магазинах, как булочные, мясные лавки и пр., но не для непрерывного массового производства продуктов питания. Эксплуатация в целях, отличающихся от указанной, считается неправильной, потенциально опасной для людей и животных, и может привести к необратимым повреждениям оборудования. Неправильная эксплуатация оборудования влечет за собой аннулирование гарантии.
- Прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо не имеющими опыта или требуемых знаний только под присмотром и после получения ими инструкций по безопасной эксплуатации прибора и при понимании связанных с ним опасностей. Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание, которые должны осуществляться пользователем, не должны осуществляться детьми без присмотра.
- Для очистки оборудования, его любого компонента или аксессуара, а также опорной конструкции, НЕ использовать:
  - абразивные, порошковые, агрессивные или коррозийные моющие средства (например, хлористоводородную, соляную или серную кислоту, каустическую соду и т.д.).
  - абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки и щетки из стали и т.д.);
  - струи водяного пара или воду под давлением.
- Работающий с оборудованием персонал должен иметь профессиональную подготовку и периодически проходить обучение по его эксплуатации, а также по технике безопасности и предупреждению несчастных случаев.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы быть уверенными, что они не играют с оборудованием или его частями.
- Всегда пользоваться теплостойкими инструментами (например, стальными). Пластиковые или аналогичные кухонные приборы могут не выдержать температуру печи.
- Периодически проверять эффективность дымоходов. Ни под каким предлогом не загораживать дымоход.
- ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА: оставить вокруг оборудования свободную и чистую зону, без горючих материалов. Не держать воспламеняющиеся материалы рядом с оборудованием.
- ВНИМАНИЕ: ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА! Запрещается устанавливать печь в помещениях с риском взрыва.
- ВНИМАНИЕ: всегда выключать электрический рубильник по завершении использования оборудования, особенно на время операций по чистке или в случае продолжительного простоя.
- В случае обнаружения любых неисправностей (например, поврежденного кабеля питания и т.д.), неправильного функционирования или поломки, не использовать оборудование и обратиться в Центр технической поддержки, уполномоченный Изготовителем. Требовать использования фирменных запчастей, в противном случае оборудование снимается с гарантии.
- Повесить на видном месте номера телефонов для экстренных обращений.
- ВНИМАНИЕ: во время функционирования запрещается помещать в духовую камеру твердые или жидкие воспламеняющиеся материалы, например, алкогольные напитки.
- Наблюдать за оборудованием на протяжении работы, не оставлять блюда в печи без присмотра!
- Несоблюдение указанных норм может привести к повреждениям и травмам, в том числе со смертельным исходом, к аннулированию гарантии и освобождает Изготовителя от всякой ответственности.
- Рекомендуется обеспечивать проверку оборудования силами уполномоченного центра технической поддержки минимум один раз в год.

Символы, используемые в руководстве и на установленных на оборудовании табличках

Указывает, что при выполнении операции, описанной в отмеченном этим символом параграфе, требуется осторожность. Кроме того, этот символ указывает, что во избежание нежелательных и опасных последствий работник должен действовать максимально осознанно

См. главу, в которой подробно рассмотрена данная тематика.

Рекомендация Производителя

Указывает, что обозначенные этим символом поверхности могут быть горячими, поэтому прикасаться к ним следует с осторожностью

Опасное напряжение

Этот символ обозначает зажимы, которые при соединении между собой приводят различные части оборудования или системы к одному потенциалу (необязательно к потенциалу заземления)

Указывает, что перед монтажом, эксплуатацией и техобслуживанием оборудования необходимо внимательно прочитать параграф, обозначенный этим символом

Компания отказывается от какой бы то ни было ответственности в отношении возможных опечаток или ошибок набора, оставляя за собой право на внесение любых необходимых изменений без уведомления.
Частичное воспроизведение без разрешения Изготовителя запрещено. Представленные размеры ориентировочны и не имеют обязательной силы.
Исходным языком документа является итальянский: Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки перевода/интерпретации и опечатки.

Сведения о печи

Рис.1.

Ваша печь должна использоваться исключительно для приготовления пиццы и аналогичных блюд, таких как хлеб или фокачча, а также для приготовления овощей на гриле.

Основные компоненты:

1 Дымовая труба для выпуска испарений во время приготовления
2 Духовая камера из нержавеющей стали
3 Фасад из нержавеющей стали
4 Клапан выпуска паров из камеры.
5 Варочная панель из обожженного кирпича
6 Дисплей управления
7 Вход кабеля питания
8 Вентиляционные отверстия электрической камеры: всегда держать открытыми и чистыми.

Температура в камере контролируется платами, обеспечивающими включение и выключение резисторов для поддержания постоянного значения заданной температуры.

Печь может отдельно управлять мощностью:

- дна (нижняя часть камеры печи);
- верхней части камеры печи.

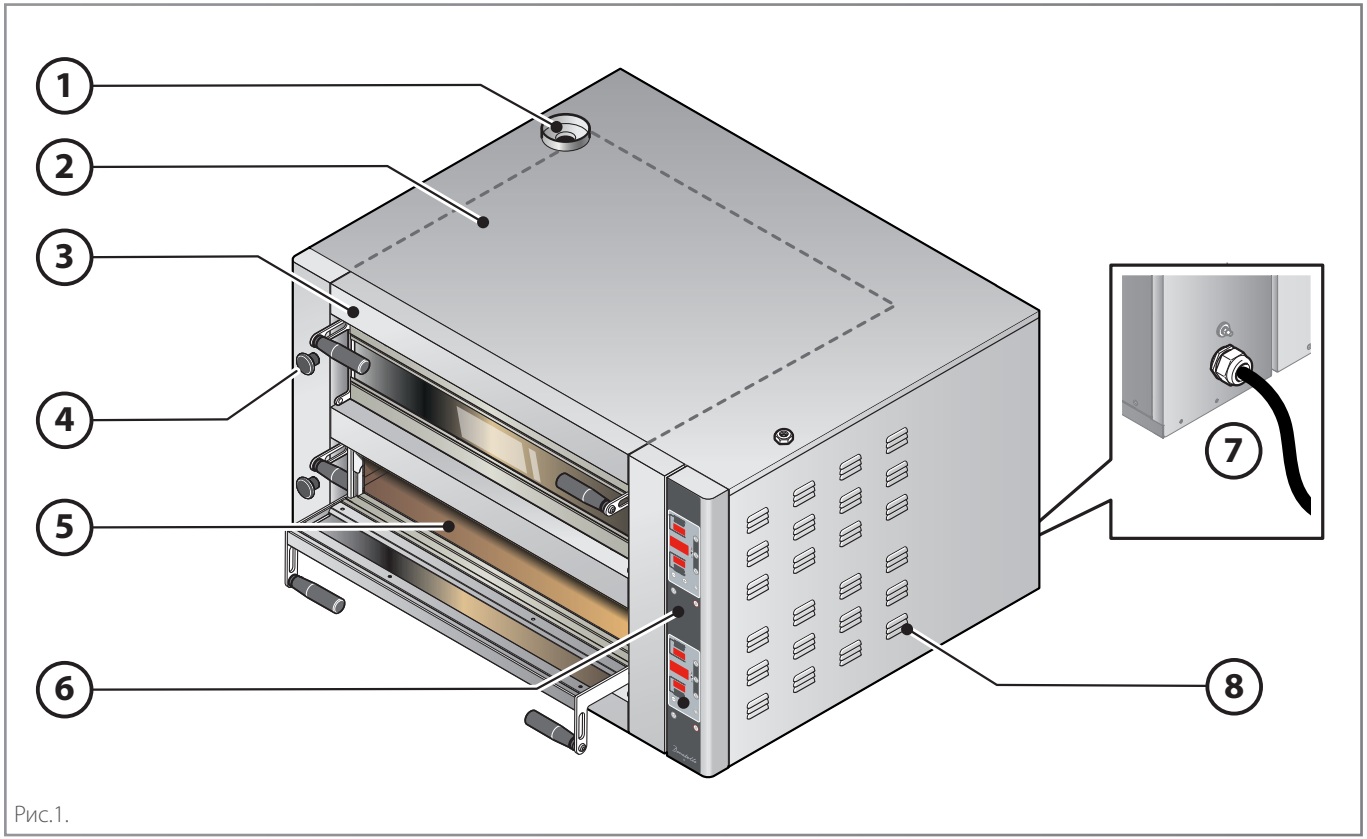


Рис.1.

Подготовка печи к эксплуатации

Тщательно почистить печь и возможные принадлежности снаружи и внутри, скрупулезно соблюдая указания, приведенные в соответствующей главе.

Техническое обслуживание и чистка - *стр.* **19**.

При первом использовании рекомендуется задать температуру на значение **150°C - 302 °F**, для модели «**D**» процент верхней части 80%, процент дна 20%, для модели «**CD**» задать максимум для верхней части и минимум для дна, минимум на **8 часов, не помещая в печь продукты питания**. В течение всего этого времени рекомендуется держать клапан выпуска открытым. При наличии вытяжки рекомендуется оставить ее включенной. На этом первом этапе печь, по причине испарения влаги из изолирующих материалов, производит дым и неприятные запахи, которые постепенно будут исчезать во время следующих циклов работы.

Включение печи и установку параметров см:

Эксплуатация моделей CD - *стр.* **9**
Эксплуатация моделей DD - *стр.* **13**

Первый день эксплуатации считается периодом «обкатки» печи: в течение всего этого времени огнеупорные поверхности и изоляция продолжают выделять влагу, вплоть до полного высыхания.

Некоторые части оборудования могут сильно нагреваться. Рекомендуется следить за тем, чтобы не прикасаться к поверхностям и не помещать поблизости воспламеняющиеся и чувствительные к теплу материалы.

Не ставить на печь никаких предметов, особенно изготовленных из чувствительных к теплу материалов.

Быть внимательными и использовать во время операций по загрузке и выемке пищи из духовой камеры средства персональной защиты (например, перчатки).

Несколько предварительных рекомендаций...

- Перед началом приготовления всегда выполнять прогрев печи, это фундаментально важно для хорошего качества приготовленной пищи. Прогрев печи **должен продолжаться минимум один час,** поэтому всегда предпочтительно использовать функцию запрограммированного включения, чтобы при открытии помещения печь была уже горячей и, следовательно, готовой для приготовления необходимых блюд.

Запрограммированное включение мод. CD: стр. 10
Запрограммированное включение мод. D: стр. 14

- На рабочем этапе следует держать огнеупорные поверхности чистыми, используя щетку с жесткой щетиной.
- При переходе от одного типа пиццы к другому подождать время, необходимое для стабилизации печи.
- Обеспечивать необходимое предварительное время для регулировки параметров приготовления в зависимости от увеличения и (или) уменьшения рабочей нагрузки.
- Избыток муки в духовой камере может привести к образованию дыма, запаха и придать пицце неприятный привкус.
- По завершении работы почистить печь.

Что такое Pizzaform?

Pizzaform - это патентованная технология Изготовитель. Это специальный пресс, производимый в пяти вариантах моделей, для формирования дисков пиццы диаметром до 52 см [Ø20.47 in.] Основные характеристики:

- *высокая почасовая выработка - до 400 пицц в час, без использования специализированной рабочей силы;*
- *идеальная однородность формы и толщины круга теста с сохранением традиционной кромки, получаемой благодаря специальному приспособлению из хромированных дисков;*
- *возможность легко изменить толщину дисков теста.*

Рис.2.

В печах блюда готовятся благодаря комбинированному действию следующих факторов:

- **излучение**: тепло и инфракрасные лучи, производимые верхними резисторами, обеспечивают золотистую хрустящую корочку блюд
  - этот параметр можно контролировать в процентном отношении (мод. D) / настройка (мод. CD) на ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ камеры.
- **конвекция**: горячий воздух, циркулирующий в камере, обеспечивает равномерное приготовление продукта
  - этот параметр регулируется посредством настройки температуры в камере
- **перенос тепла**: нижние резисторы нагревают огнеупорные плоскости, на которые укладываются продукты
  - этот параметр можно контролировать в процентном отношении (мод. D) / настройка (мод. CD) для ДНА.

Неудовлетворительные результаты приготовления

Если результаты приготовления не соответствуют ожиданиям, попробуйте проверить следующие причины:

- **неправильные параметры печи**:
  - слишком высокая или слишком низкая температура в камере
  - слишком высокие или слишком низкие проценты/настройки ДНА или ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ камеры
- **неправильный прогрев**:
  - прогрев фундаментально важен для получения оптимальных результатов, начиная с самой первой пиццы
  - при прогреве процентное отношение (мод. D) / настройка (мод. CD) ДНА установлена на слишком высокое значение: огнеупорные поверхности без каких-либо продуктов чрезмерно нагреваются, сжигая первые порции пиццы.
- **неправильное использование клапана выпуска паров:**
  - на задней части духовой камеры имеются отверстия для выхода пара, которые могут **открываться/закрываться** клапаном «**A**» в зависимости от приготавливаемого продукта: например, если клапан выпуска паров закрыт, в камере может образовываться избыток влаги, не позволяющий инфракрасным лучам верхних резисторов подрумянить поверхность изделий.

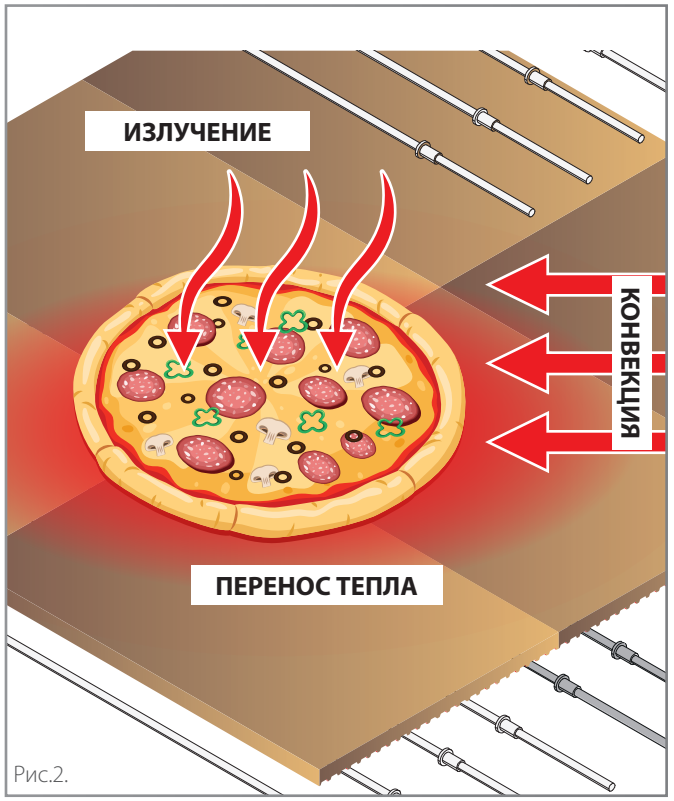


Рис.2.

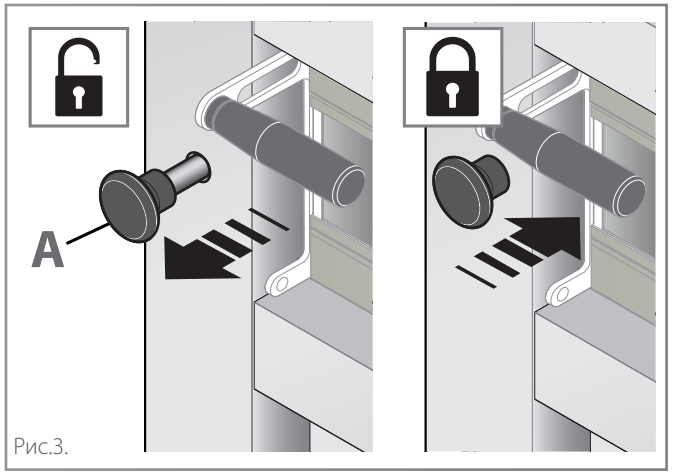
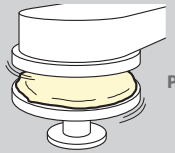
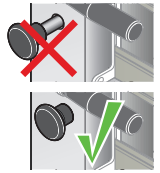
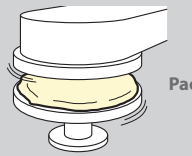
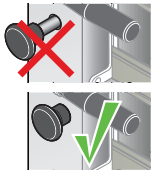


Рис.3.

Таблицы приготовления

Параметры, приведенные в таблицах, следует считать ориентировочными, поскольку они могут варьироваться в зависимости от температуры в помещении, где установлена печь, а также от типа приготавливаемого блюда (например, от типа муки, гидратации и т.д.).

РЕГУЛЯТОР D		Раскатка вручную				 Раскатка с помощью Pizzaform				Прогрев для обоих типов (раскатка вручную или с помощью Pizzaform)
ТИП		ПРИГОТОВЛЕНИЕ				ПРИГОТОВЛЕНИЕ				
		ВРЕМЯ	ТЕМП.	% ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ КАМЕРЫ	% ДНО	ВРЕМЯ	ТЕМП.	% ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ КАМЕРЫ	% ДНО	
КЛАССИЧЕСКАЯ		3 мин.	320°C - 608°F	85%	5%	3 мин.	290°C - 554°F	85%	0%	время: 1 час (может варьироваться в зависимости от установленных процентов)
ПАДЕЛЛИНО		3 - 4 мин.	320°C - 608°F	40%	100%	3 - 4 мин.	/	/	/	температура / %: такие же, что и для выпекаемой пиццы
НАПОЛЕТАНА		1 - 2 мин.	370°C - 698°F	80%	0%	1 - 2 мин.	/	/	/	
ПРОТИВЕНЬ		7 - 8 мин.	280°C - 536°F	30%	100%	7 - 8 мин.	/	/	/	При прогреве клапан выпуска паров должен оставаться **закрытым**, чтобы не допустить слишком продолжительного включения резисторов, которые чрезмерно нагреют огнеупорные поверхности, приводя к подгоранию первых пицц. 
ПИЦЦА-ПАЛА	ПРЕД. ПРИГОТОВЛЕНИЕ	5 мин.	270°C - 518°F	40%	60%	5 мин.	/	/	/	
	ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП ПРИГОТОВЛЕНИЯ	3 мин.	270°C - 518°F	40%	60%	3 мин.	/	/	/	

РЕГУЛЯТОР CD		Раскатка вручную				 Раскатка с помощью Pizzaform				Прогрев для обоих типов (раскатка вручную или с помощью Pizzaform)
ТИП		ПРИГОТОВЛЕНИЕ				ПРИГОТОВЛЕНИЕ				
		ВРЕМЯ	ТЕМП.	% ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ КАМЕРЫ	ДНО	ВРЕМЯ	ТЕМП.	ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ КАМЕРЫ	ДНО	
КЛАССИЧЕСКАЯ		3 мин.	320°C - 608°F	МАКС.	ВЫКЛ./МИН.	3 мин.	290°C - 554°F	МАКС.	ВЫКЛ.	время: 1 час (может варьироваться в зависимости от выбора)
ПАДЕЛЛИНО		3 - 4 мин.	320°C - 608°F	МИН.	МАКС.	3 - 4 мин.	/	/	/	температура / выбор: такие же, что и для выпекаемой пиццы
НАПОЛЕТАНА		1 - 2 мин.	370°C - 698°F	МАКС.	ВЫКЛ.	1 - 2 мин.	/	/	/	
ПРОТИВЕНЬ		7 - 8 мин.	280°C - 536°F	МИН.	МАКС.	7 - 8 мин.	/	/	/	При прогреве клапан выпуска паров должен оставаться **закрытым,** чтобы не допустить слишком продолжительного включения резисторов, которые чрезмерно нагреют огнеупорные поверхности, приводя к подгоранию первых пицц. 
ПИЦЦА-ПАЛА	ПРЕД. ПРИГОТОВЛЕНИЕ	5 мин	270°C - 518°F	МИН.	МАКС.	5 мин	/	/	/	
	ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП ПРИГОТОВЛЕНИЯ	3 мин.	270°C - 518°F	МИН.	МАКС.	3 мин.	/	/	/	

Указатель моделей CD

Обзор панели управления 9
Пошаговая процедура использования 10
A - Включение печи 10
Включение вручную 10
Запрограммированное включение 10
B - Настройки прогрева 10
C - Активирование звукового сигнала завершения приготовления (зуммера) 11
D - Начало приготовления 12
E - Выключение освещения (не обязательно) 12
F - Открытие и закрытие клапана выпуска паров из камеры 12
G - Выключение печи 12

Обзор панели управления ▶ Рис.4.

1 **Основной дисплей**
По очереди отображает:
- фактическую температуру в камере
- заданную температуру
- время подачи звукового сигнала завершения приготовления
- время обратного отсчета (время до включения печи в случае использования запрограммированного включения)

2 **Клавиши «+» и «-»**
Обеспечивают увеличение или уменьшение следующих параметров:
- значения температуры в камере,
- время подачи звукового сигнала завершения приготовления
- время обратного отсчета (время до включения печи в случае использования запрограммированного включения)

3 **Индикатор резисторов**: включенный индикатор при работающей печи указывает, что резисторы нагреваются; при мигании при выключенной печи указывает обратный отсчет (запрограммированное включение активно)

4 **Регулятор мощности верхней части**
Обеспечивает управление мощностью резисторов верхней части камеры с помощью трех регулировок:
- выключено (ВЫКЛ.)
- минимум (МИН. = 33%)
- максимум (МАКС. = 100%)

4A **Индикаторы верхней части:** показывают сделанный выбор

5 **Регулятор мощности дна**
Обеспечивает управление мощностью резисторов дна с помощью трех регулировок:
- выключено (ВЫКЛ.),
- минимум (МИН. = 33%)
- максимум (МАКС. = 100%)

5A **Индикаторы дна:** указывают сделанный выбор

6 **Выключатель ВКЛ./ВЫКЛ.**
Обеспечивает включение и выключение дисплея

7 **Кнопка освещения**
Обеспечивает включение и выключение света внутри духовой камеры

8 **Кнопка часов**
При включенной печи: активирует звуковой сигнал завершения приготовления
При выключенной печи: задает запрограммированное включение

МОДЕЛЬ **CD**

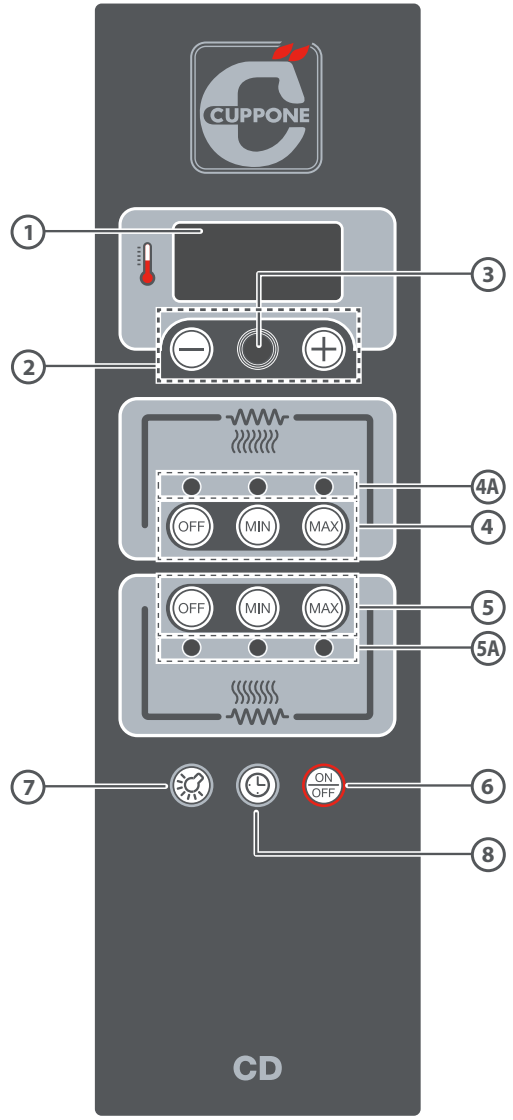


Рис.4.

Панель управления должна использоваться исключительно сухими чистыми пальцами.
Постоянное продолжительное нажатие кнопок «**+**» и «**-**» обеспечивает более быстрое увеличение или уменьшение значения.

Пошаговая процедура использования

Включение печи может обеспечиваться следующими способами:

- **вручную**: при включении печи, во время использования, ▶ необходимо подождать минимум один час, пока печь прогреется для достижения правильной рабочей температуры.
  См. ▶ гл. «**Включение вручную**» на стр. **10** и ▶ **Рис.5.**

- **программно**: после установки часов до предстоящего включения ▶ печь включится автоматически.
  См. ▶ гл. «**Запрограммированное включение**» на стр. **10** и ▶ **Рис.6.**

- **автоматически**: с помощью часов или по СМС (посредством внешних модулей, не поставляемых Изготовителем).

A - Включение печи

Включение вручную

▶ **Рис.5.**

При нажатии кнопки **ВКЛ./ВЫКЛ.** дисплей включается и показывает фактическую температуру в духовой камере (напр., 25°C - 77 °F).

Запрограммированное включение

Функция программного включения очень полезна, поскольку при открытии магазина печь уже будет разогрета и, следовательно, готова для приготовления необходимых блюд.

▶ **Рис.6.**

1. **При выключенной печи** нажать кнопку **часы**;
2. на дисплее отобразится **оставшееся до включения время**: если требуется изменить это время, нажимать кнопки «**+**» или «**-**» до тех пор, пока на дисплее не будет отображено требуемое время (максимальный предел 99.5, т. е. 99 часов 50 минут).

После установки включается счетчик обратного отсчета, а

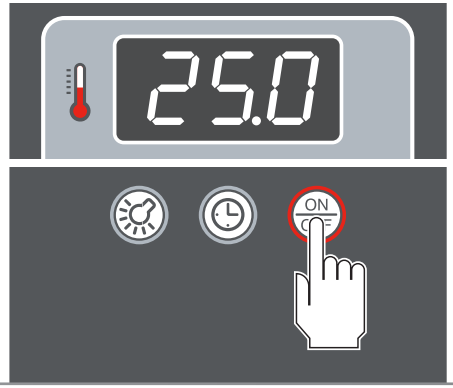


Рис.5.

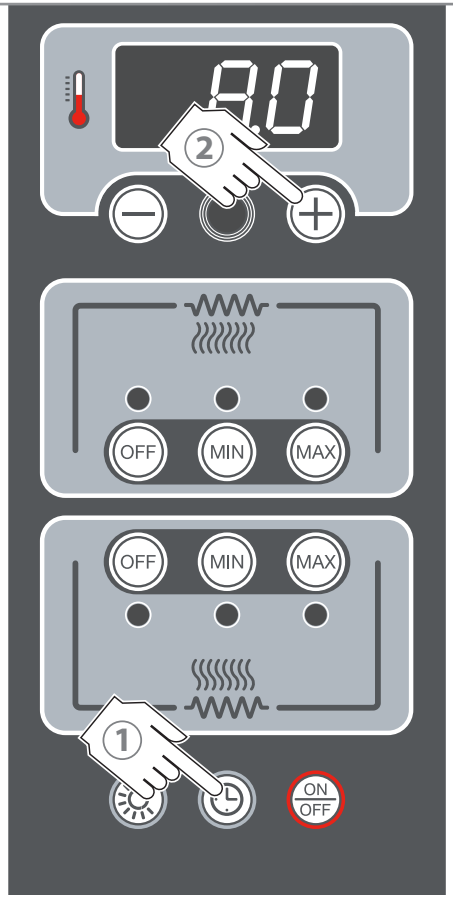


Рис.6.

по истечении времени печь включится самостоятельно с параметрами температуры и мощности, использованными **при последнем приготовлении**.

Если необходимо их изменить:

- выйти из запрограммированного включения, нажимая кнопку **часы;**
- включение печи кнопкой **ВКЛ./ВЫКЛ.**,
- задать приготовление с необходимыми параметрами: (▶ **Рис.7.** - **Рис.8.**)
- выключить печь с помощью кнопки **ВКЛ./ВЫКЛ.**
- установить запрограммированное включение, как описано выше.

Для выхода из функции и стирания запрограммированного включения снова нажать кнопку «часы».

B - Настройки прогрева

Прогрев должен иметь такие же параметры приготовления, что и рецепт, который будет затем использоваться (см. таблицу на стр. **8**, указания по прогреву). Прогрев выполняется без продуктов в духовой камере и занимает около одного часа для подготовки печи к приготовлению.

▶ **Рис.7.**

Установить **температуру прогрева** с помощью клавиш «+» или «-» до отображения на дисплее нужного значения.

▶ **Рис.8.**

Установить **мощность верхней части** и **мощность дна** с помощью клавиш, показанных на рисунке.

Сразу после установки этих трех параметров печь начинает нагреваться. Примерно через час выключится индикатор «резисторы»: это означает, что печь достигла температуры, заданной для прогрева, и готова к приготовлению пищи.

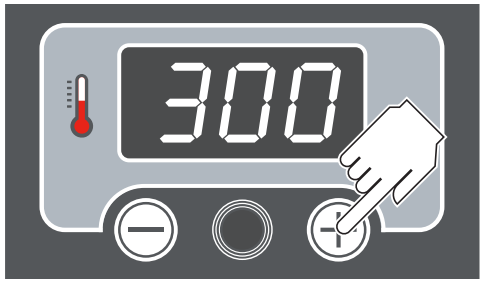


Рис.7.

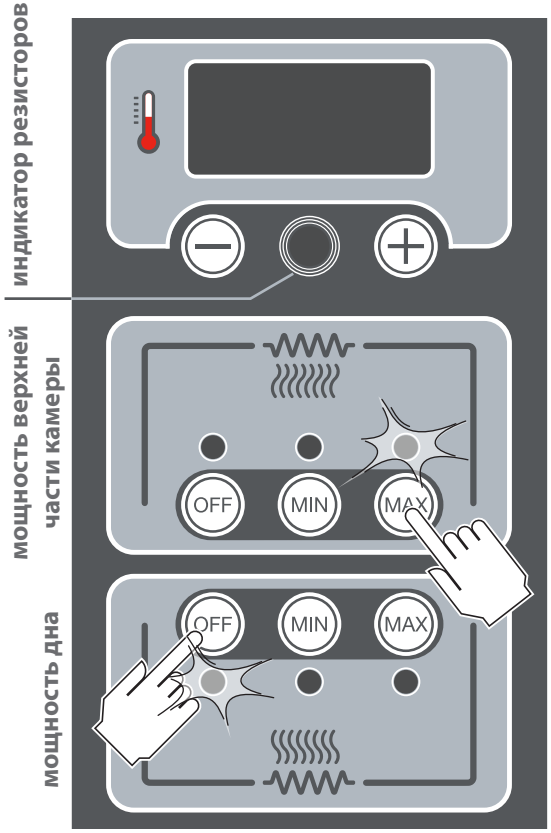


Рис.8.

C - Активирование звукового сигнала завершения приготовления (зуммера)

Рис.9.

При необходимости можно активировать звуковой сигнал, который будет подан по истечении установленного времени.

Для его активации:

1. **при включенной печи** нажать кнопку **часы**;
2. на дисплее отобразится **время, через которое будет подан звуковой сигнал** (например, 3.3, то есть через три минуты тридцать секунд): если необходимо изменить это время, нажимать кнопки «+» или «-» до тех пор, пока на дисплее не будет отображено требуемое время (напр., 5.2, то есть пять минут двадцать секунд).

После установки запустится счетчик обратного отсчета, а по истечении времени будет подан звуковой сигнал, указывающий на завершение приготовления.

Для блокировки звукового сигнала нажать кнопку **часы**.

Внимание, **нагрев печи не прерывается** при подаче звукового сигнала!

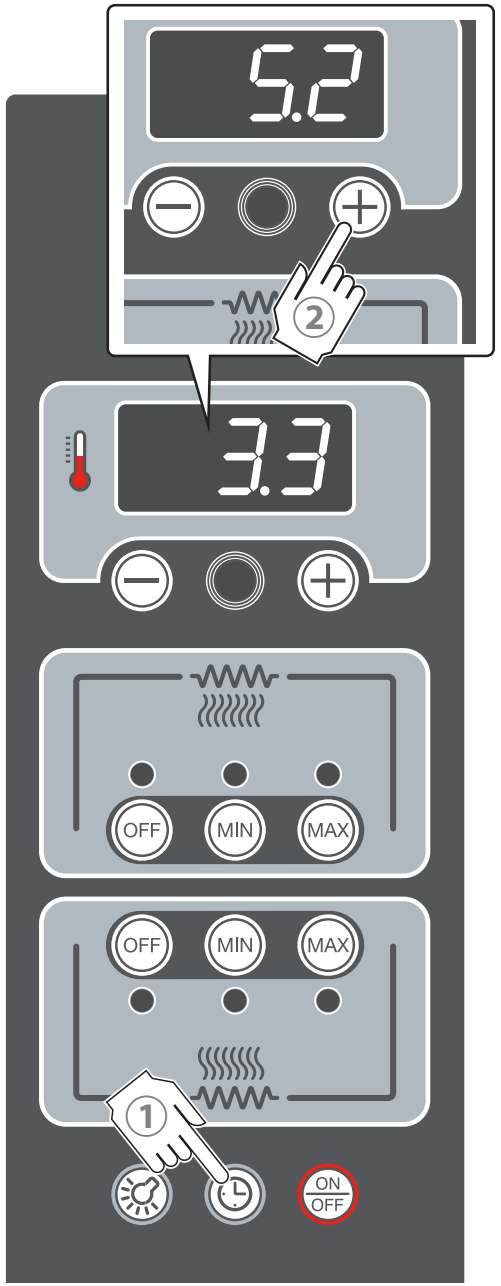


Рис.9.

D - Начало приготовления

Рис.10.

По завершении прогрева можно начать приготовление: загрузить в печь продукты, используя средства индивидуальной защиты (например, перчатки) и специальные инструменты, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами и изготовленные из материала, устойчивого к высоким температурам (например, из стали).

Для достижения оптимальных результатов всегда соблюдать вместимость печи, заявленную Изготовителем, и равномерно размещать приготавливаемую пищу внутри духовой камеры.

В ходе приготовления всегда можно изменить любое значение обычным образом.

Во время приготовления индикатор резисторы может включиться вновь; это означает, что резисторы включились повторно для поддержания постоянным заданного значения температуры.

E - Выключение освещения (не обязательно)

Рис.11.

При необходимости как при выключенной, так и при включенной печи можно включить освещение, нажимая кнопку **освещение**. Для выключения нажать ту же клавишу.

F - Открытие и закрытие клапана выпуска паров из камеры

На передней части печи слева находится клапан, который открывает и закрывает выпуск паров и служит для поддержания в камере оптимальной степени влажности для приготавливаемого блюда.

Рис.12.

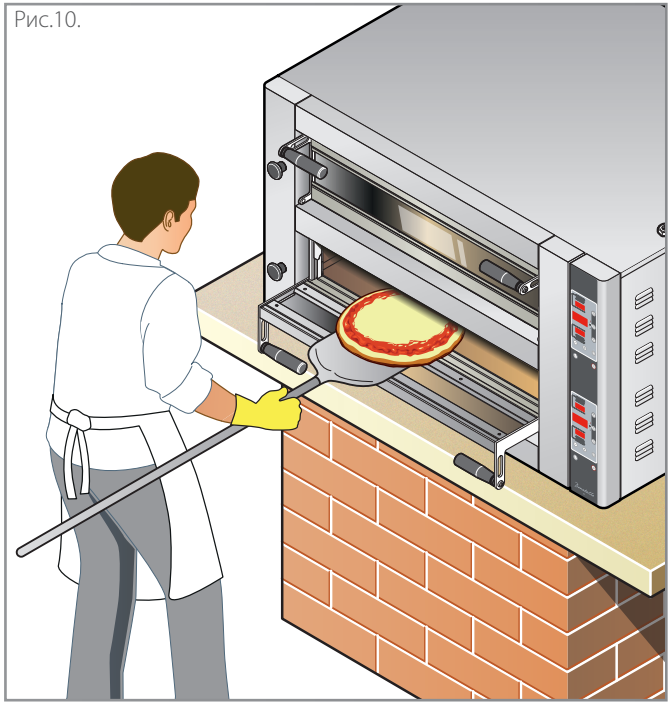
Для открытия выпуска и удаления паров из камеры потянуть клапан наружу, «**1**». Для закрытия достаточно толкнуть клапан в исходное положение, «**2**»,.

G - Выключение печи

Рис.13.

Для выключения печи удерживать нажатой примерно 2 секунды кнопку **ВКЛ./ВЫКЛ.**

Рис.10.



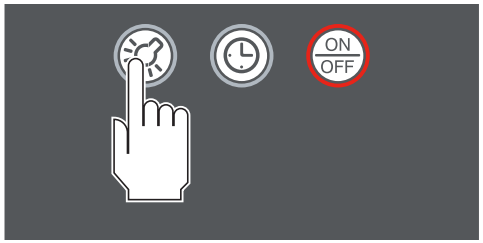


Рис.11.

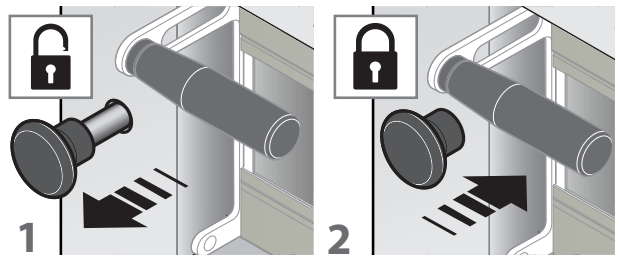


Рис.12.

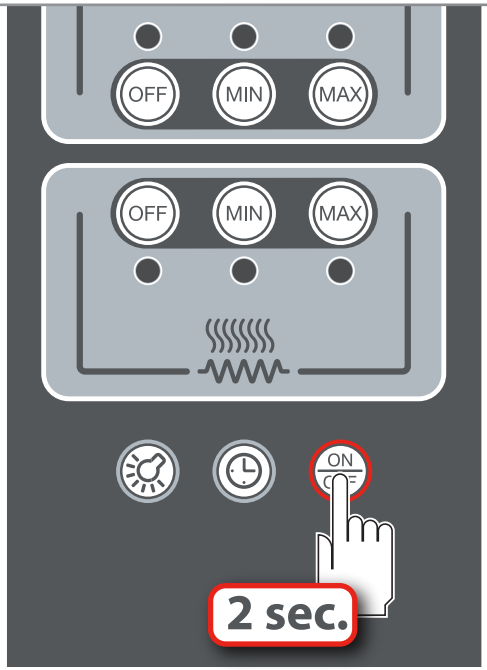


Рис.13.

Указатель моделей D

Обзор панели управления 13
Пошаговая процедура использования 14
A - Включение печи 14
Включение вручную 14
Запрограммированное включение 14
B - Настройки прогрева 15
Задание параметров вручную 15
Использование программы, записанной в память ранее 16
C - Запуск прогрева или приготовления 16
Создание - изменение программ приготовления 16
D - Начало приготовления 18
E - Включение освещения (не обязательно) 18
F - Открытие/Закрытие клапана выпуска паров из камеры 18
G - Выключение печи 18

Обзор панели управления ▶ Рис.14.

1 **Задание верхней части**
Позволяет входить и выходить из состояния задания процента верхних резисторов.

2 **Задание камеры**
При первом нажатии осуществляется вход в режим задания температуры камеры; при втором нажатии, если оно выполняется в течение двух секунд после первого, осуществляется переход в режим выбора программы.

3 **Задание дна**
позволяет входить и выходить из состояния задания процента нижних резисторов.

4 **Кнопка «вверх»**
Позволяет повышать значения температуры камеры, процент верхних резисторов, процент нижних резисторов, время обратного отсчета и номер программы.

5 **Кнопка «вниз»**
Позволяет понижать значения температуры камеры, процент верхних резисторов, процент нижних резисторов, время обратного отсчета и номер программы.

6 **Кнопка часов**
Позволяет подключать «зуммер» и функцию «обратный отсчет».

7 **Кнопка освещения**
Обеспечивает включение и выключение света внутри духовой камеры

8 **Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.**
включает и выключает печь.

10 **Индикатор 1**
Во включенном состоянии указывает, что пользователь находится на этапе задания температуры камеры.

11 **Индикатор 2**
Во включенном состоянии указывает, что пользователь находится на этапе выбора программы.

12 **Индикатор 3**
Во включенном состоянии указывает, что резисторы выполняют нагрев

13 **Индикатор 4**
При мигании означает, что был активирован обратный отсчет.

14 **Дисплей 1**
Отображает значение процента работы верхних резисторов.

15 **Дисплей 2** отображает:
- температуру камеры,
- заданную температуру,
- номер выбранной программы,
- время подачи звукового сигнала завершения приготовления (зуммера),
- время обратного отсчета.

16 **Дисплей 3**
Отображает значение процента работы нижних резисторов.

МОДЕЛЬ **D**

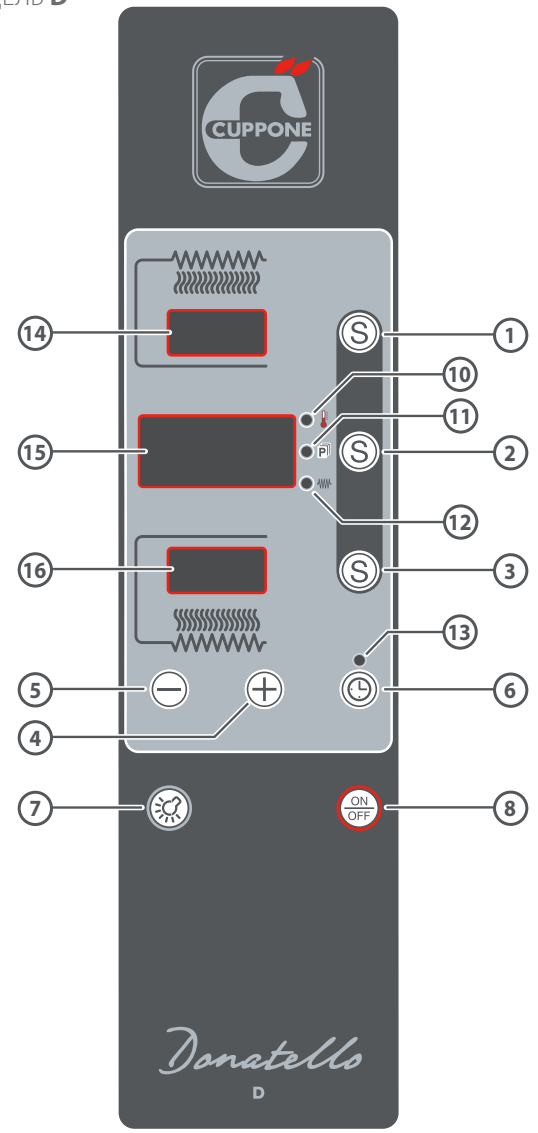


Рис.14.

Панель управления должна использоваться исключительно сухими чистыми пальцами.
Постоянное продолжительное нажатие кнопок «**+**» и «**-**» обеспечивает более быстрое увеличение или уменьшение значения.

Пошаговая процедура использования

Включение печи может обеспечиваться следующими способами:

- **вручную**: при включении печи, во время использования, ▶ необходимо подождать минимум один час, пока печь прогреется для достижения правильной рабочей температуры.

См. ▶ гл. «**Включение вручную**» на стр. 14 и **Рис.15.**

- **программно**: после установки часов до предстоящего включения ▶ печь включится автоматически.

См. ▶ гл. «**Запрограммированное включение**» на стр. 14 и **Рис.16.**

- **автоматически**: с помощью часов или по СМС (посредством внешних модулей, не поставляемых Изготовителем).

Запуск прогрева или приготовления может выполняться:

- **вручную** ▶ пользователь вручную задает параметры температуры камеры, мощности верхней части, мощности дна. Введенные значения не записываются в память и должны перезадаваться при каждом включении.

См. ▶ гл. «**Задание параметров вручную**» на стр. 15 и ▶ **Рис.17.**

- **используя программы, записанные в память ранее** ▶ пользователь должен выбрать рецепт, максимально соответствующий приготавливаемому продукту. Если при прогреве или приготовлении изменяются параметры выбранного рецепта (напр., повышается температура), выполненные изменения будут действовать **только для текущего приготовления** и не изменят исходный рецепт (временный эффект).

См. ▶ гл. «**Использование программы, записанной в память ранее**» на стр. 16 и ▶ **Рис.18.**

A - Включение печи

Включение вручную

▶ **Рис.15.**

Нажать кнопку **ВКЛ./ВЫКЛ.**: печь включится, отображая параметры последней программы, использовавшейся до выключения.

- на **дисплее** (A) отображается процент верхних резисторов (мощность верхней части), предусмотренных используемой программой;
- на **дисплее** (B) отображается фактическая температура в духовой камере (напр, 25°C - 77°F); для отображения температуры, предусмотренной программой (напр., 320°C - 608°F), один раз нажать кнопку (S) (B1) (включится индикатор температуры); чтобы узнать название используемой программы, быстро еще раз нажать эту же кнопку (S) (B2) (включится индикатор программы P1);
- на **дисплее** (C) отображается процент нижних резисторов (мощность дна), предусмотренных используемой программой.

Запрограммированное включение

Функция программного включения очень полезна, поскольку при открытии магазина печь уже будет разогрета и, следовательно, готова для приготовления необходимых блюд. Ваша печь имеет функцию обратного отсчета для автоматического включения.

▶ **Рис.16.**

(1) **При выключенной печи** нажать кнопку **часы**;
(2) при мигании дисплея (B) при помощи кнопок «**+**» или «**-**» задать требуемое время (максимальный предел 99.5, то есть 99 часов 50 минут, например, 02.2 = 2 часа 20 минут).
(3) По завершении мигания дисплея (B) заданное значение будет записано в память, выключатся остальные два дисплея и начнется обратный отсчет; мигание индикатора (O) означает, что функция активна.

По истечении предусмотренного времени печь включится с параметрами последней программы, использовавшейся до выключения.

Если вы желаете прервать функцию «запрограммированное включение», нажать кнопку **часы** или кнопку **ВКЛ./ВЫКЛ.**.

ВКЛЮЧЕНИЕ ВРУЧНУЮ

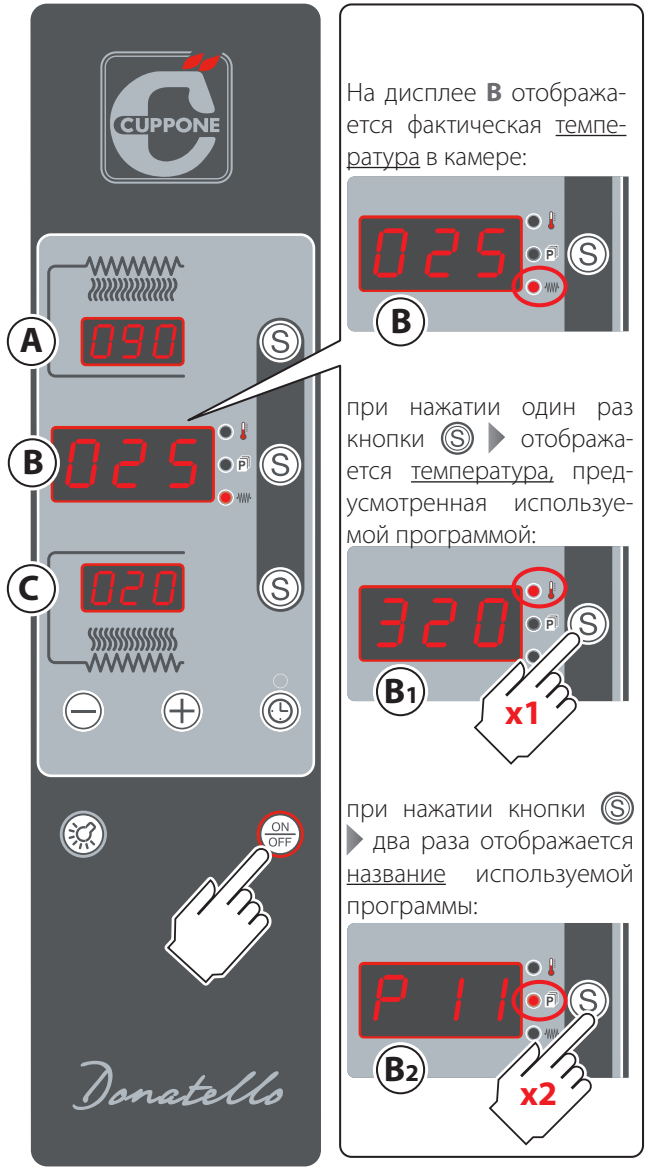


Рис.15.

ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

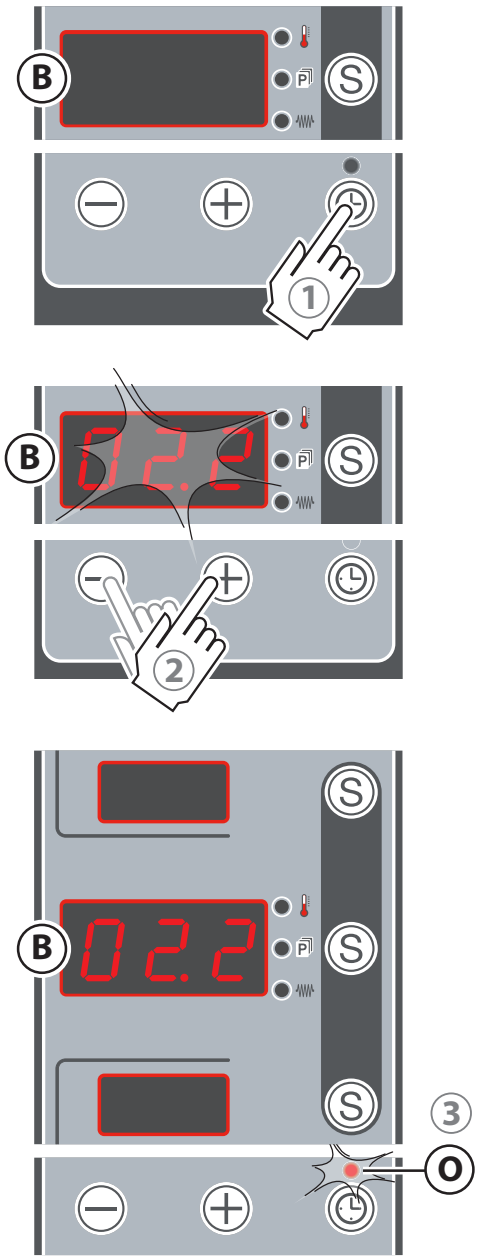


Рис.16.

B - Настройки прогрева

Прогрев должен иметь такие же параметры приготовления, что и рецепт, который будет затем использоваться (см. таблицу на стр. 8, указания по прогреву). Прогрев выполняется без продуктов в камере и для подготовки печи к приготовлению требуется ок. одного часа.

Как уже отмечалось, прогрев и приготовление могут задаваться вручную или при помощи программ, записанных в память ранее:

▶ гл. «**Задание параметров вручную**» на стр. 15
▶ гл. «**Использование программы, записанной в память ранее**» на стр. 16

Задание параметров вручную

▶ **Рис.17.**

Пользователь может вручную задать параметры температуры камеры, мощности верхней части, мощности дна.

Введенные значения не записываются в память и должны перезадаваться при каждом включении.

Выполните следующие операции:

- **ЗАДАНИЕ МОЩНОСТИ ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ**
  (1) войти в режим, нажимая кнопку (S) (A);
  (2) при мигании дисплея можно изменить отображенное значение с помощью кнопок «+» и «-».
  По завершении мигания значение будет запрограммировано.

- **ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ КАМЕРЫ**
  (1) войти в режим, нажимая кнопку (S) (B): включается индикатор температуры;
  (2) при мигании дисплея можно изменить отображенное значение с помощью кнопок «+» и «-».
  По завершении мигания значение будет запрограммировано.

- **ЗАДАНИЕ МОЩНОСТИ ДНА**
  (1) войти в режим, нажимая кнопку (S) (C);
  (2) при мигании дисплея можно изменить отображенное значение с помощью кнопок «+» и «-».
  По завершении мигания значение будет запрограммировано.

РУЧНАЯ УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ

Рис.17.

Использование программы, записанной в память ранее

▶ Рис.18.

(1) Быстро нажать кнопку (S) два раза: включается индикатор программы P, на дисплее (B) отображается используемая программа (напр., P11), а на дисплеях (A) и (C) отображается процент резисторов, предусмотренных программой.

(2) Если необходимо знать также температуру, предусмотренную отображенной программой, нажать кнопку (S) (включится индикатор температуры). Для возврата к отображению названия программы снова нажать кнопку (S).

(3) Для выбора другой программы, когда на дисплее (B) отображается название используемой программы (напр., P11), нажать кнопки «**+**» и «**-**» для прокрутки перечня из 99 предусмотренных программ.

C - Запуск прогрева или приготовления

После задания вручную параметров или отображения на дисплее требуемой программы печь сразу начинает нагрев без необходимости дальнейших действий.

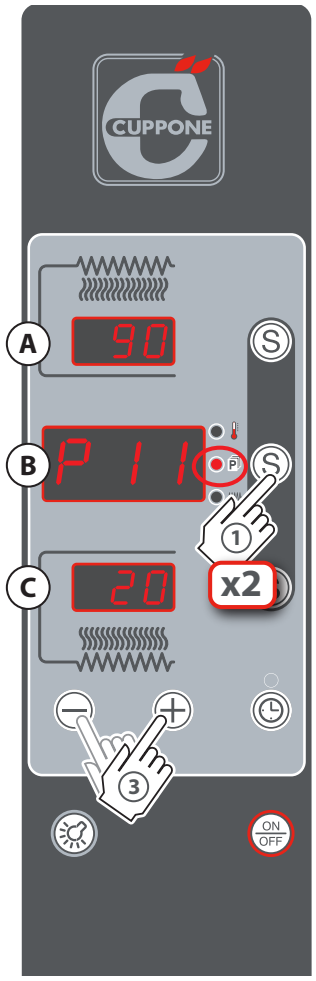
▶ Рис.19.

Если индикатор «резисторы» включен, это означает, что резисторы активны для доведения печи до нужной температуры.

Если индикатор «резисторы» выключен, это означает, что печь достигла заданной температуры и готова к приготовлению пищи.

Если во время приготовления пищи потребуется изменить параметры программы, отображенной на дисплее (B), см. ▶ Рис.17.

Выполненные изменения будут применены **только к выполняемой программе** и не изменят изначальный рецепт (временный эффект). Чтобы навсегда изменить изначальный рецепт, см. стр. 16;



При нажатии этой кнопки (S) происходит переключение отображения:
температура, предусмотренная используемой программой
и
название используемой программы.

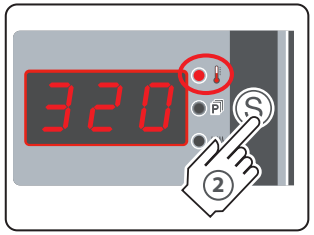


Рис.18.

Рис.19.

Создание - окончательное изменение программ приготовления

▶ Рис.20.

Чтобы задать и **окончательно** изменить параметры записанных в памяти программ:

(1) **При выключенной печи** удерживать нажатой в течение 4 секунд кнопку (S) (включаются все дисплеи).

(2) Снова нажать кнопку (S); на дисплее (B) отображается программа, на которой выполняются действия, и включается индикатор программы P.

(3) При помощи кнопок «**+**» и «**-**» прокрутить предусмотренные программы до нахождения той, которую необходимо изменить.

▶ Рис.21.

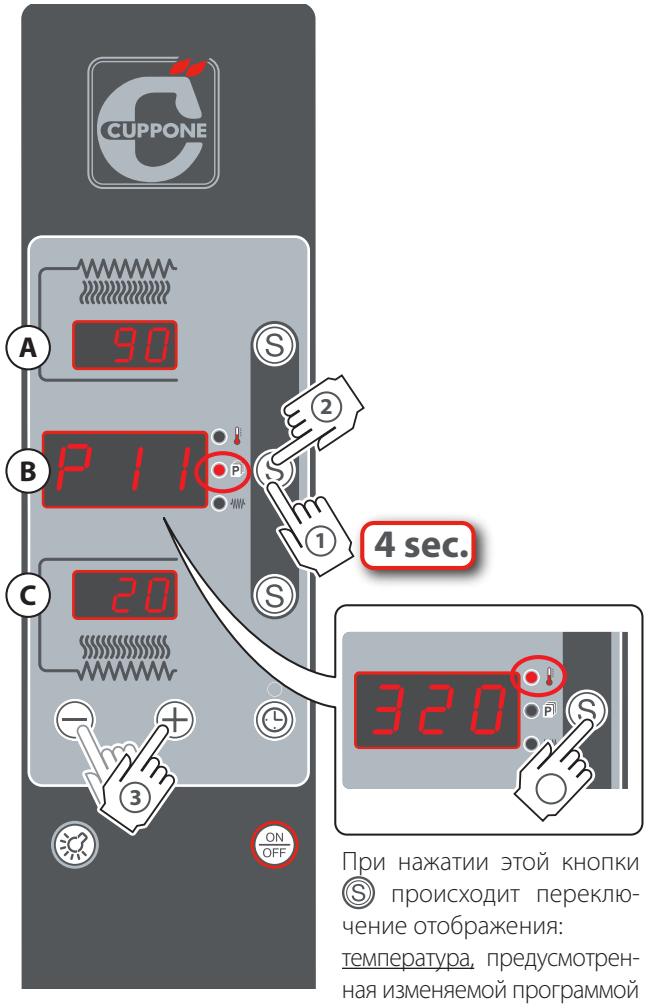
Когда на дисплее (B) отображается программа, которую необходимо изменить, можно изменить ее параметры по приведенным ниже указаниям. Внимание, переходить от одной настройки к другой во время мигания дисплеев. Если проходит слишком много времени, дисплеи выключаются и осуществляется выход из программирования (выполненные настройки, в любом случае, сохраняются).

- **ЗАДАНИЕ МОЩНОСТИ ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ**
  (1) войти в режим, нажимая кнопку (S) (A);
  (2) при мигании дисплея можно изменить отображенное значение с помощью кнопок «+» и «-».

- **ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ КАМЕРЫ**
  (1) войти в режим, нажимая кнопку (S) (B): включается индикатор температуры;
  (2) при мигании дисплея можно изменить отображенное значение с помощью кнопок «+» и «-».

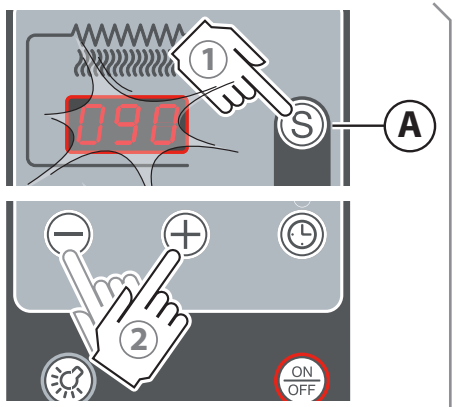
- **ЗАДАНИЕ МОЩНОСТИ ДНА**
  (1) войти в режим, нажимая кнопку (S) (C);
  (2) при мигании дисплея можно изменить отображенное значение с помощью кнопок «+» и «-».

Для выхода из настроек и сохранения заданных значений дождаться, когда дисплеи выключатся сами, или же удерживать нажатой кнопку Ⓢ сбоку от дисплея Ⓑ до выключения всех дисплеев.

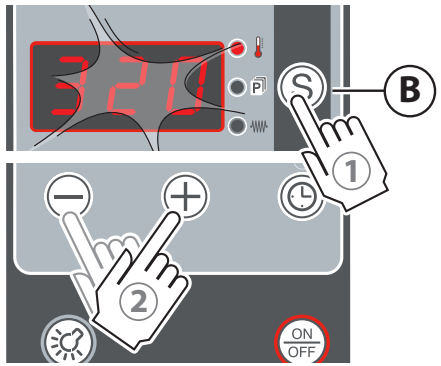


При нажатии этой кнопки Ⓢ происходит переключение отображения:
температура, предусмотренная изменяемой программой
и
название изменяемой программы

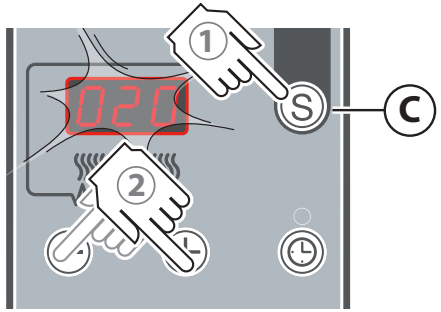
Рис.20.



задание мощности верхней части



задание температуры камеры



задание мощности дна

Переходить от одной настройки к другой во время мигания дисплеев. Если проходит слишком много времени, дисплеи выключаются и осуществляется выход из программирования (выполненные настройки, в любом случае, сохраняются)

Рис.21.

C - Активирование звукового сигнала завершения приготовления (зуммера)

При необходимости можно активировать звуковой сигнал, который будет подан по истечении установленного времени.

Рис.22.

1. **При включенной печи** нажать кнопку **часы**;
2. задать требуемое время при помощи кнопок «+» или «-». На дисплее Ⓑ отобразится, через сколько времени будет подан звуковой сигнал (напр., 01.1, то есть через 1 минуту десять секунд).

После установки запустится счетчик обратного отсчета, а по истечении времени будет подан звуковой сигнал, указывающий на завершение приготовления.
Для блокировки звукового сигнала нажать кнопку **часы**.

Внимание, при подаче звукового сигнала нагрев печи не прерывается.

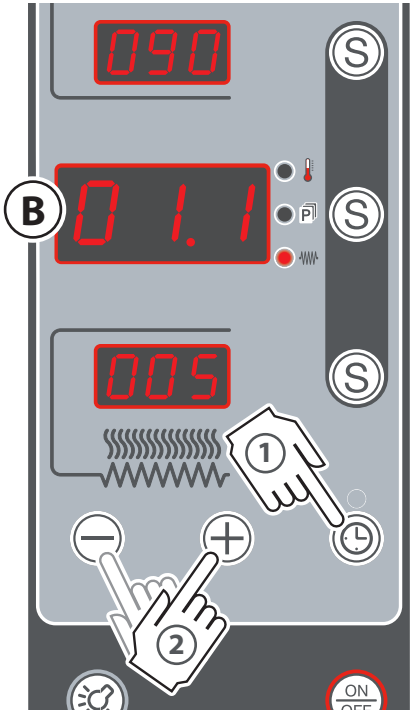


Рис.22.

D - Начало приготовления

Рис.23.

По завершении прогрева можно начать приготовление: загрузить в печь продукты, используя средства индивидуальной защиты (например, перчатки) и специальные инструменты, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами и изготовленные из материала, устойчивого к высоким температурам (например, из стали).

Для достижения оптимальных результатов всегда соблюдать вместимость печи, заявленную Изготовителем, и равномерно размещать приготавливаемую пищу внутри духовой камеры.

В ходе приготовления всегда можно изменить любое значение обычным образом. При использовании предварительно заданной программы выполненные изменения будут применены **только к выполняемому приготовлению** и не изменят исходный рецепт (временный эффект).
Чтобы навсегда изменить изначальный рецепт, см. стр. **16**.

Во время приготовления индикатор резисторы может включиться вновь; это означает, что резисторы включились повторно для поддержания постоянным заданного значения температуры.

E - Выключение освещения (не обязательно)

Рис.24.

При необходимости как при выключенной, так и при включенной печи можно включить освещение, нажимая кнопку **освещение**. Для выключения нажать ту же клавишу.

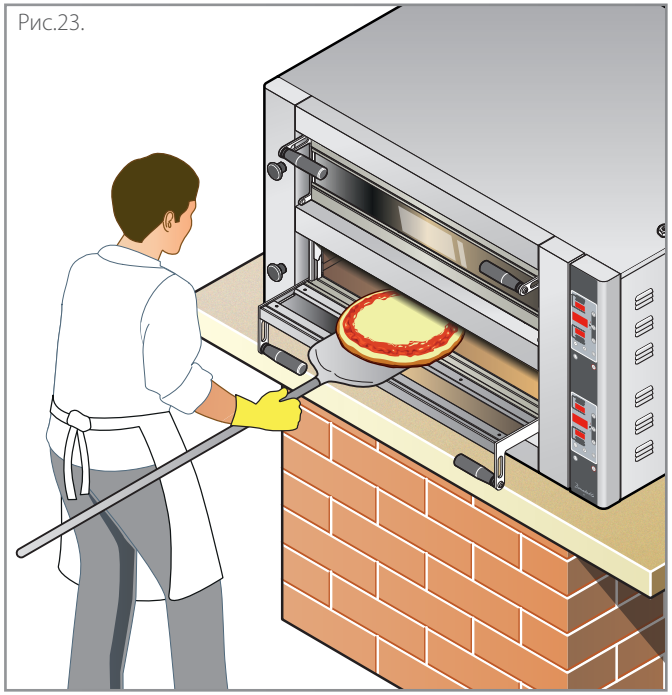
F - Открытие/Закрытие клапана выпуска паров из камеры

На передней части печи слева находится клапан, который открывает и закрывает выпуск паров и служит для поддержания в камере оптимальной степени влажности для приготавливаемого блюда.

Рис.25.

Для открытия выпуска и удаления паров из камеры потянуть клапан наружу, «**1**». Для закрытия достаточно толкнуть клапан в исходное положение, «**2**».

Рис.23.



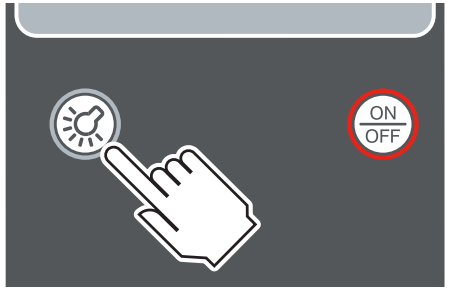


Рис.24.

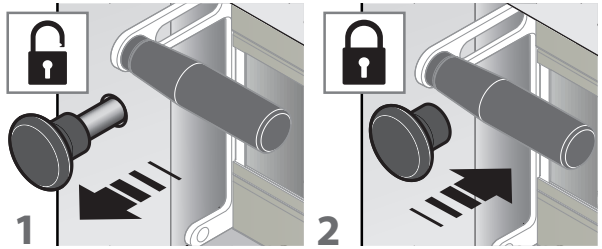


Рис.25.

G - Выключение печи

Рис.26.

При нажатии кнопки **ВКЛ./ВЫКЛ.** печь выключается.
При повторном включении печь возвращается к последней программе, которая использовалась перед выключением, без учета возможных изменений, внесенных вручную во время приготовления (временные изменения).

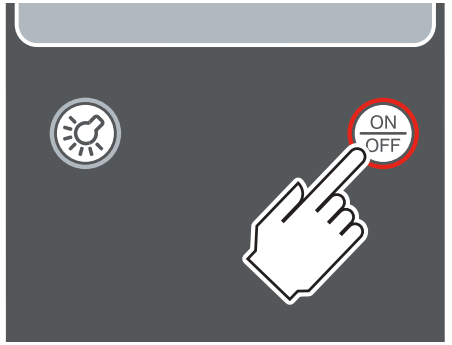


Рис.26.

Предупреждения

Перед выполнением любых работ по чистке необходимо **отключить электропитание** оборудования (с помощью главного рубильника) и надеть подходящие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и т.д.). Пользователь должен выполнять только операции по плановому техобслуживанию, а в случае экстренного техобслуживания обращаться в центр технической поддержки, запросив помощь уполномоченного техника. Изготовитель не предоставляет гарантию на повреждения, нанесенные в результате неправильного техобслуживания или чистки (например, в случае использования неподходящих моющих средств).

Чистка любых компонентов должна выполняться на полностью остывшей печи с использованием средств индивидуальной защиты (например, перчаток и т.д.).

Для очистки любого компонента или комплектующего НЕ использовать:

- абразивные или порошкообразные моющие средства;
- агрессивные или коррозийные моющие средства (например, хлористоводородную, соляную или серную кислоту, каустическую соду и т.д.). Внимание! Не использовать такие вещества также для чистки основания и пола под печью;
- абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки и щетки из стали и т.д.);
- струи водяного пара или воду под давлением.

Для обеспечения идеальных условий эксплуатации и безопасности оборудования рекомендуется минимум один раз в год проводить техобслуживание и проверку силами Центра технической поддержки.
Всегда держать свободными и чистыми вентиляционные отверстия отделения для электрооборудования.

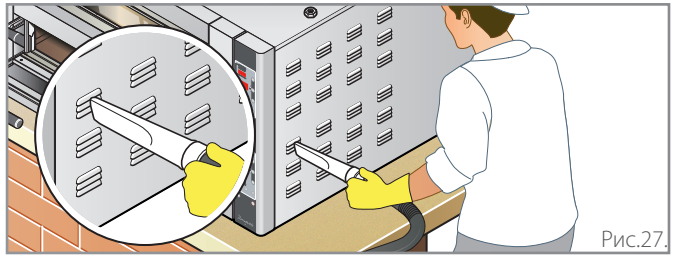


Рис.27.

Чистка печи

Чистка внешних стальных частей

Использовать тряпку, смоченную в горячей мыльной воде, и завершить тщательным ополаскиванием и высушиванием.

Чистка стекол

Чистить стекла мягкой салфеткой со специальным моющим средством для стекол.

Чистка дисплея

Чистить дисплей экрана мягкой салфеткой с малым количеством моющего средства для деликатных поверхностей. Не допускать использования большого количества средства, так как возможные инфильтрации могут привести к серьезным повреждениям дисплея. Кроме того, не допускать использования слишком агрессивных средств, так как они могут повредить материал, из которого изготовлен дисплей (поликарбонат).

Чистка огнеупорных поверхностей

На огнеупорах, как правило, имеются остатки пищевых продуктов (например, жир, остатки продуктов и т.д.), которые необходимо регулярно удалять для поддержания гигиены и безопасности.

Удалить щеткой с натуральной щетиной самые крупные пищевые остатки; затем, при необходимости, снять огнеупорные кирпичи варочной поверхности, как показано на рисунке, и удалить скопившиеся под ними обуглившиеся остатки с пода печи с помощью устройства для удаления золы.
Никогда не использовать для чистки огнеупорной поверхности жидкости.

Во время установки на место следить за тем, чтобы не прищемить пальцы.

По запросу у дилера имеются огнеупорные поверхности для замены.

Если для удаления пищевых остатков с огнеупорной поверхности щетки с натуральной щетиной оказывается недостаточно, см. главу «Пиролиз» на стр. **20**

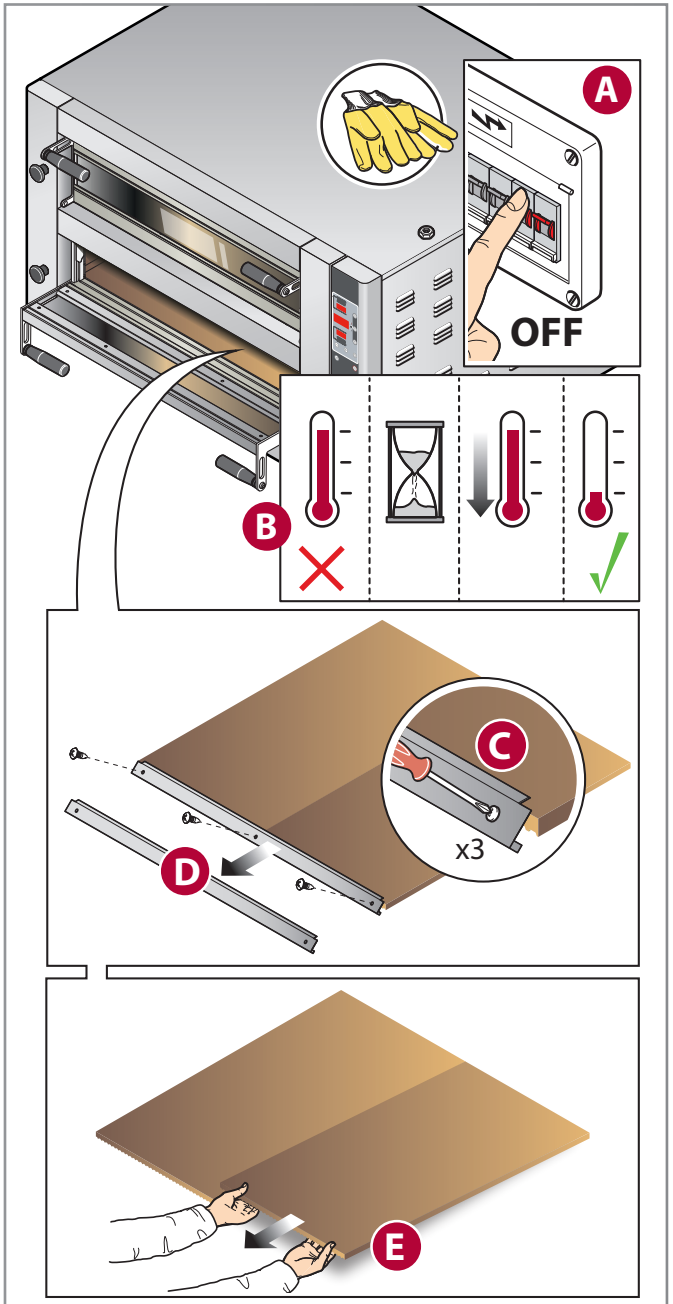


Рис.28.

Ручная установка параметров пиролиза

Пиролиз представляет собой процесс термохимической кристаллизации пищевых остатков, скопившихся в духовой камере, и выполняется при доведении печи до 400°C - 752°F.

Перед запуском пиролиза удалить щеткой с натуральной щетиной самые крупные пищевые остатки.

Печи модели CD ▶ **Рис.29.**

A Задать **температуру в камере на 400°C** - *752°F*;

B кнопками «МИН.» и «МАКС.» установить **мощность верхней части** и **дна** на **МАКС.**;

C выключить освещение духовой камеры;

D после достижения температуры выключить печь кнопкой **ВКЛ./ВЫКЛ.** и оставить ее остывать с закрытой дверью;

E на холодной печи очистить камеру от кристаллизованных пищевых остатков щеткой с натуральной щетиной и затем удалить их с помощью устройства для удаления золы ▶ **Рис.31.**

Печи модели D ▶ **Рис.30.**

A Задать **температуру в камере на 400°C** - *752°F*;

B задать **мощность верхней части** и **дна** на **100%** см. ручную установку параметров;

C выключить освещение в духовой камере;

D после достижения температуры выключить печь кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ. и оставить ее остывать с закрытой дверью;

E на холодной печи очистить камеру от кристаллизованных пищевых остатков щеткой с натуральной щетиной и затем удалить их с помощью устройства для удаления золы ▶ **Рис.31.**

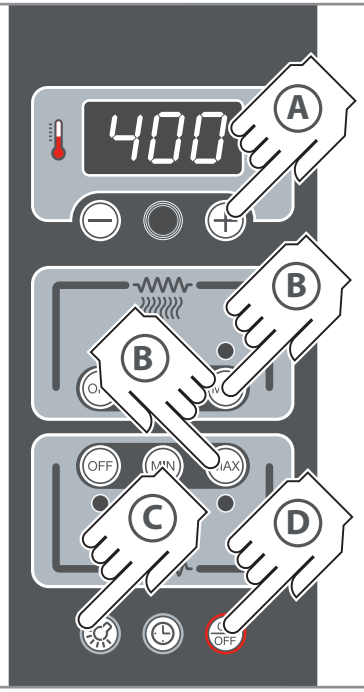


Рис.29.

Рис.31.

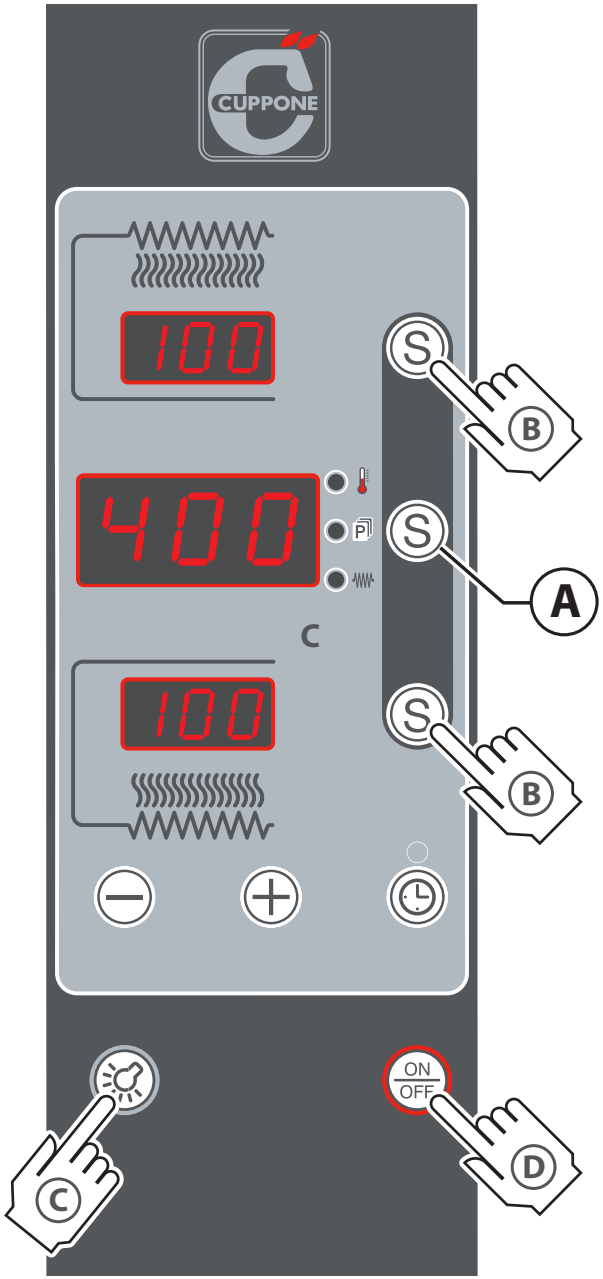


Рис.30.

Замена компонентов

Пользователь должен заменять **только** указанные компоненты: при поломке или для экстренного техобслуживания обращаться к дилеру, запрашивая помощь уполномоченного специалиста. Для замены всегда использовать оригинальные запчасти, заказываемые у дилера: использование неоригинальных запчастей может привести к снижению эксплуатационных характеристик оборудования и серьезным травмам и повреждению оборудования, гарантия на которые не распространяется.

Перед выполнением любых работ по замене необходимо **отключить электропитание** оборудования (с помощью главного рубильника) и надеть подходящие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и т.д.).

Замена любых компонентов должна выполняться на полностью остывшей печи с использованием средств индивидуальной защиты (например, перчаток и т.д.).

Замена стекла двери

Рис.32.

Замена внутренней лампочки и стекла

Рис.33.

Перед заменой лампочки **отключить электропитание** оборудования (с помощью рубильника); недостаточно нажать кнопку **ВКЛ./ВЫКЛ.,** поскольку, в любом случае, лампы могут находиться под напряжением.

Запрещается нажимать на стекло ламп голыми руками; всегда надевать перчатки.

Запрещается включать печь, не установив защитное стекло лампы; если стекло разбито, немедленно заменить его.

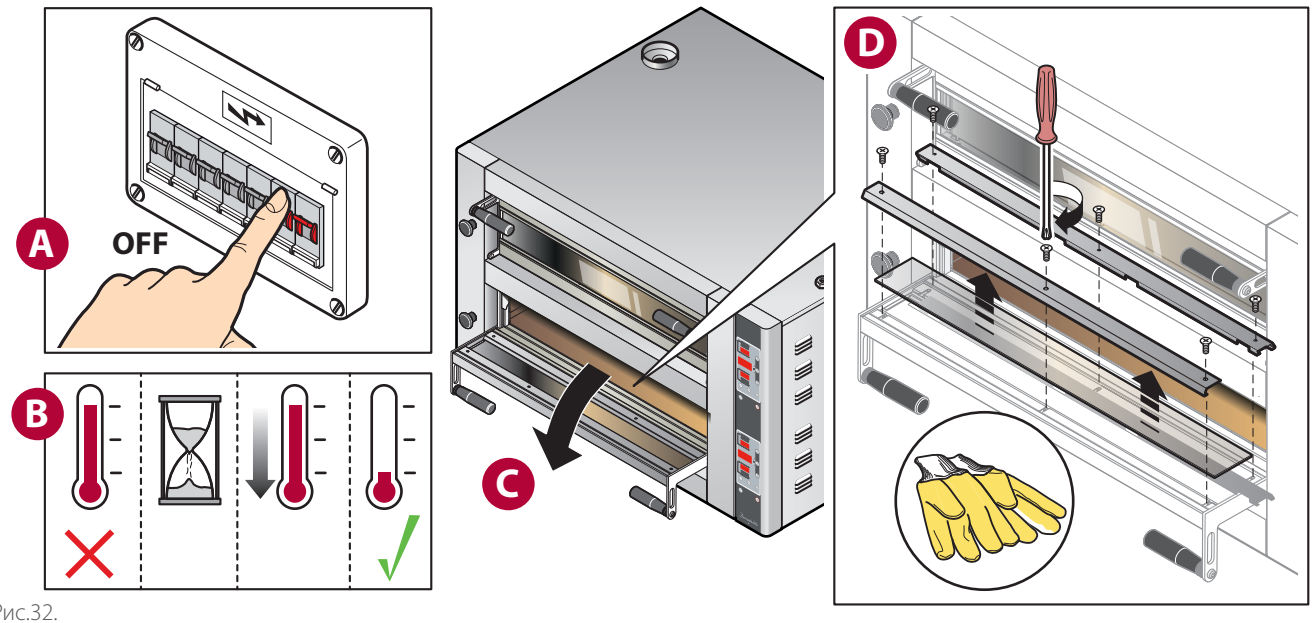


Рис.32.

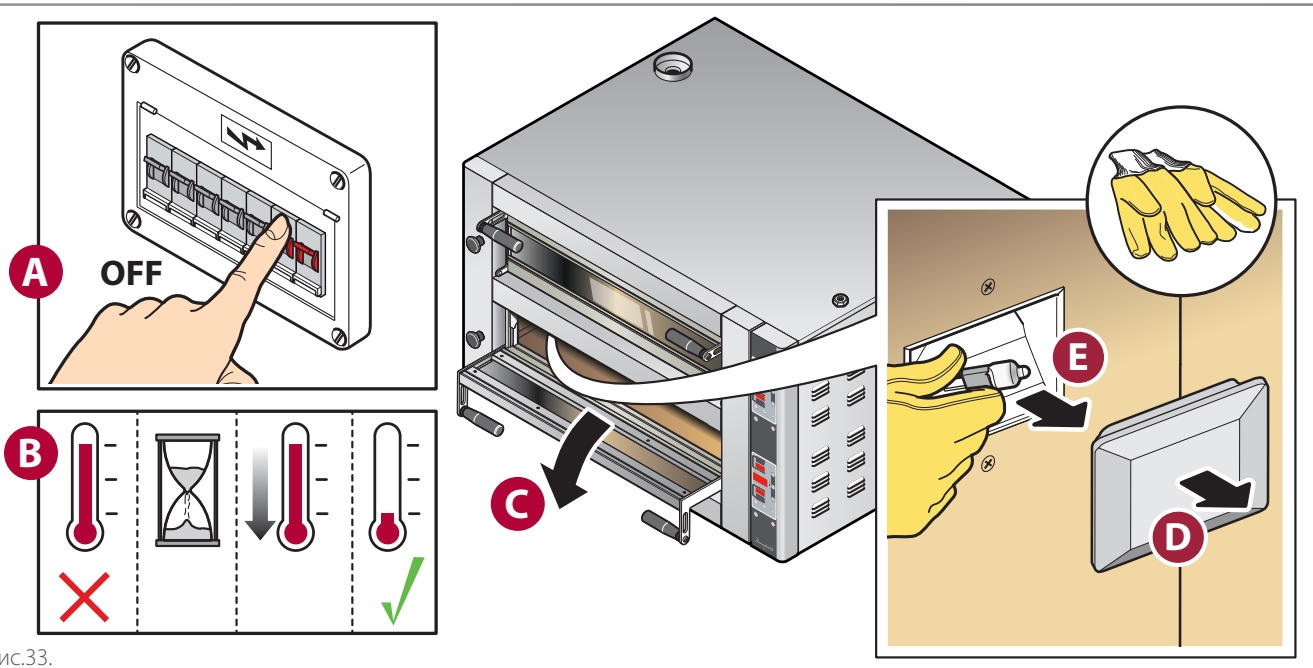


Рис.33.

Замена огнеупоров

Рис.34.

Замена ручки двери

Рис.35.

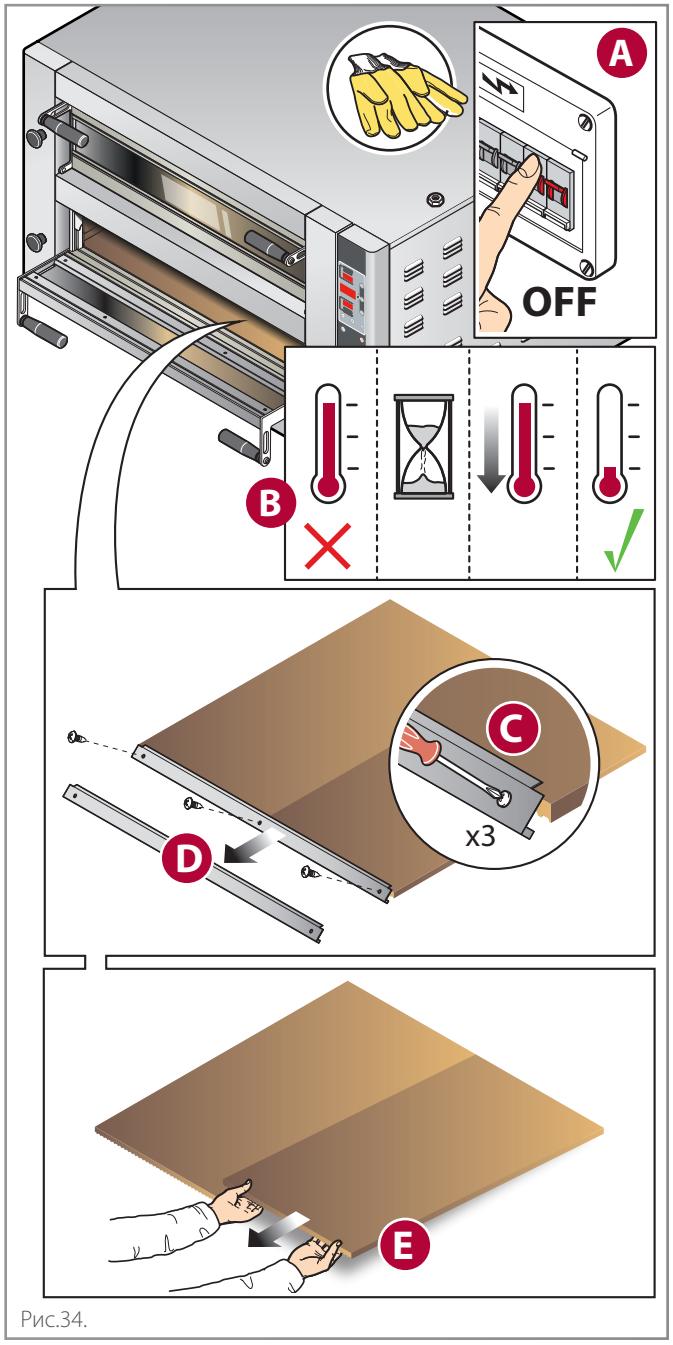


Рис.34.

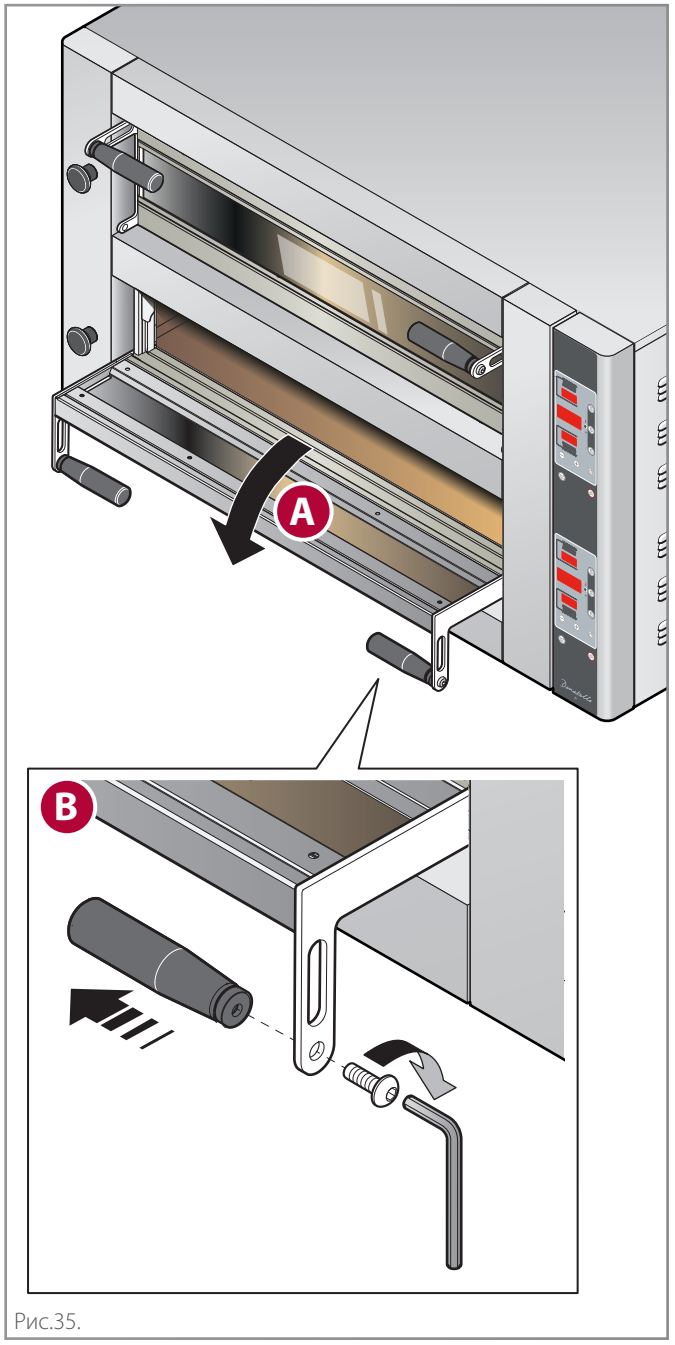


Рис.35.

Продолжительный простой печи

На время периодов простоя отключить электропитание. Защитить внешние стальные части оборудования, протерев их мягкой тряпкой, смоченной в вазелиновом масле.
Оставить дверь полуоткрытой, чтобы обеспечить правильный воздухообмен.
После возвращения к работе, перед использованием:

- выполнить тщательную чистку оборудования и принадлежностей;
- вновь подключить оборудование к электросети;
- перед повторным использованием проверить оборудование.

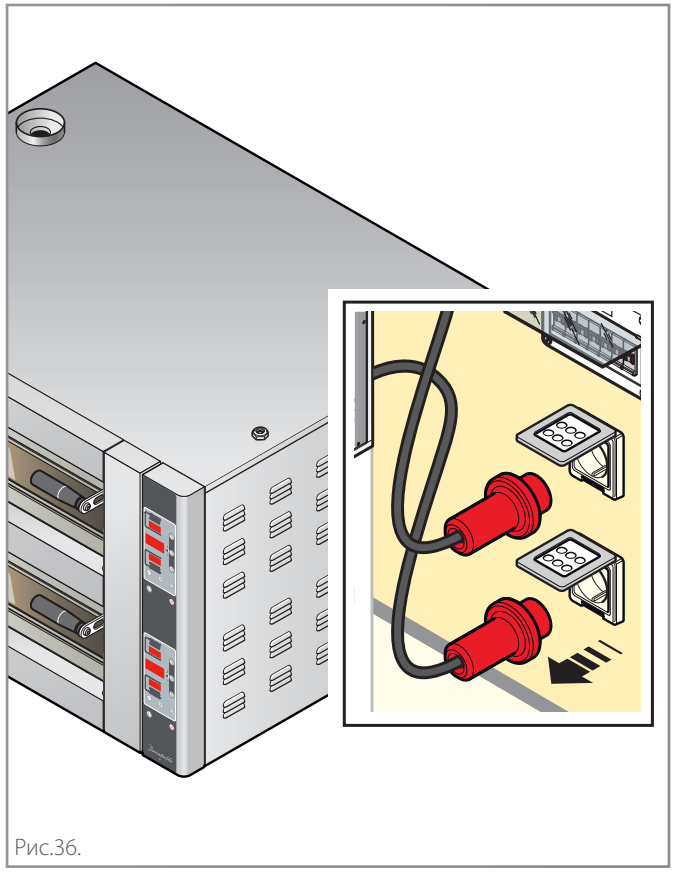


Рис.36.

Утилизация после завершения срока службы

Для предупреждения неуполномоченного использования и связанного с этим риска перед утилизацией оборудования убедиться, что его невозможно больше использовать. Для этого следует отрезать или снять токоподводящий кабель (на оборудовании, отсоединенном от электросети).
Принять меры против того, чтобы в камере печи случайно не оказался закрытым ребенок, для этого заблокировать открытие дверцы (например, скотчем или стопорами).

Утилизация оборудования

В соответствии со ст. 13 Законодательного указа № 49 2014 года «Во исполнение Директивы по обращению с отходами электрического и электронного оборудования 2012/19/ EC», значок перечеркнутого мусорного контейнера означает, что изделие выпущено на рынок после 13 августа 2005 г. и по завершении срока службы не должно выбрасываться с другими отходами, а должно утилизироваться отдельно. Все оборудование изготовлено из металлических материалов, подлежащих вторичной переработке (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованное железо, медь и т.д.), составляющих более 90% общего веса. Необходимо обратить внимание на то, чтобы изделие после завершения срока службы было утилизировано с минимальным негативным воздействием на окружающую среду и повышением эффективности использования ресурсов, применяя принцип «загрязнивший платит», а также профилактику, подготовку к повторному использованию, переработке и восстановлению. Напоминаем, что незаконная или неправильная утилизация изделия влечет за собой наложение санкций, предусмотренных действующими законами.

Информация об утилизации в Италии

В Италии отходы от электрического или электронного оборудования должны сдаваться:

- в центры сбора (называемые также «экологическими островками или платформами»)
- дилеру, у которого приобретается новое изделие, который обязан забрать старое бесплатно («одно за другое»).

Информация об утилизации в странах Евросоюза

В разных государств ЕС были приняты различные Директивы по электрическому и электронному оборудованию, поэтому для правильной утилизации оборудования мы рекомендуем Вам обратиться в местные органы власти или к своему дилеру для получения указаний по правильной утилизации.

Утилизация золы и пищевых остатков

Зола и пищевые остатки, удаленные в процессе очистки, должны утилизироваться согласно нормам, действующим в стране использования печи.
При возникновении сомнений рекомендуется обратиться к местным властям с просьбой указать соответствующий метод утилизации.
В ожидании утилизации зола и пищевые остатки должны храниться в огнестойких металлических бидонах, стойких к высоким температурам, с крышкой, которая должна всегда быть закрыта.
Бидоны должны храниться защищенными от атмосферных воздействий в местах, недоступных для детей и животных.
Не приближать к ним огне-, взрывоопасные или чувствительные к высоким температурам материалы.

Гарантии

- 8.1 Каждое проданное Изделие считается соответствующим требованиям, если оно поставляется в количестве, качестве и типе, указанном в письменном подтверждении. Пожалуйста, обратите внимание на положения п. 1.2.
- 8.2 Продавец гарантирует:
  - (a) что Изделия не имеют дефектов материалов или качества изготовления, а также
  - (b) что (за исключением дефектов, которые известны или должны быть известны Покупателю) Изделия имеют товарное качество.
- 8.3 О возможных скрытых дефектах Изделий Покупатель должен сообщить в письменной форме в течение 8 дней с момента их обнаружения, в противном случае право на гарантию будет утеряно. Гарантия не распространяется на дефекты, связанные с упаковкой, даже если они спровоцировали дефекты или повреждения Изделий внутри упаковки, и о которых необходимо было заявить в момент поставки, согласно п.5.8.
- Заявление о дефектах должно содержать конкретное указание на дефектное Изделие, подробное описание вида дефекта, который представляет Изделие, а также дату поставки и дату обнаружения дефекта.
- Гарантия не распространяется на случаи, если дефект возник в результате таких действий Покупателя, как, например, неправильный монтаж Изделия, использование Изделия не в соответствии с нормальным режимом эксплуатации, несоблюдение инструкций, содержащихся в руководстве по эксплуатации и монтажу, нарушение целостности Изделия. Гарантия не распространяется на обычный износ Изделия в результате использования.
- Продавец несет ответственность за дефекты, которые становятся очевидными в течение одного года с момента активации гарантии, как это предусмотрено в пункте 8.12.
- 8.4 Продавец имеет право осмотреть лично или сделать это посредством своего представителя, и, если Продавец подтвердит наличие дефекта, Покупатель имеет право на его ремонт или замену по неоспоримому решению Продавца.
- Следует понимать, что с момента заявления Покупателем о дефекте, он не будет иметь права пользоваться Изделием до тех пор, пока оно не будет осмотрено Продавцом или его представителем. В случае если Продавец обнаружит, что Изделие было использовано после оформления заявления о дефектах, Покупатель теряет свое право на ремонт или замену этого Изделия.
- 8.5 Замена или ремонт будут осуществляться на следующих условиях:
  - 1.Продавец может отремонировать дефектные Изделия, выехав сам или отправив представителя по месту нахождения вышеуказанных Изделий.
  - 2. В качестве альтернативы Продавец может отремонтировать дефектное Изделие на своей фабрике или в другом месте, по своему выбору.
  - 3. В качестве альтернативы Продавец может принять решение в пользу замены дефектных Изделий.
- В том случае, если произвести ремонт/замену окажется невозможным, Продавец возместит Покупателю сумму, которая будет установлена и которая не должна превышать стоимость, оплаченную Покупателем за Изделие. Возмещение ущерба исключается.
- 8.6. В случае ремонта Изделия в месте, выбранном Продавцом, или в случае замены дефектного Изделия, его возврат возлагается на Покупателя, который должен отправить его за свой счет и риск в указанное Продавцом место.
- 8.7 Продавец снимает с себя любую ответственность за косвенный или вытекающий ущерб и/или за потерю прибыли, которую Покупатель может испытывать вследствие наличия дефектов в Изделиях, таких как (но не ограничиваясь указанными) отмена заказов клиентами, штрафные санкции за просроченные поставки, штрафы и возмещения какого-либо вида.
- 8.8 Продавец освобождает Покупателя от любого рода ответственности или убытков, имеющих место по причине дефектных Изделий, за исключением случаев, когда такая ответственность является следствием преднамеренных действий или халатности Покупателя, а именно вследствие невыполнения им собственных обязательств.
- 8.9 Продавец не несет ответственности за ущерб, нанесенный лицам и/или имуществу, который может возникнуть в результате ненадлежащего использования Изделий и/или любого использования, обработки или видоизменения Изделий, несоответствующих их целевому назначению и/или инструкциям Продавца. За исключением случаев, когда будет установлен факт грубой халатности или умышленного причинения вреда со стороны Продавца.
- Продавец также не несет ответственности в случае причинения ущерба физическим лицам или имуществу, а также в случае поломки или повреждения Изделия, произошедших по причине его подключения к несоответствующей нормам электропроводке.
- 8.10 Покупатель не имеет права предъявлять какие-либо претензии в случае несчастного случая, произошедшего с лицами, или в случае нанесения ущерба имуществу, кроме тех, которые предусмотрены договором, или же в случае упущенной выгоды, если только обстоятельства не являются следствием совершения Продавцом «грубой халатности».
- 8.11 «Грубая халатность» не включает в себя отсутствие должной заботы и навыков, но означает действие или бездействие Продавца, которое влечет за собой либо неучет тех серьезных последствий, которые добросовестный поставщик обычно предвидит как вероятные, либо умышленное игнорирование любых последствий, вытекающих из такого действия или бездействия.
- 8.12 Действие гарантии, согласно настоящему параграфу, зависит от того, будет ли она активирована через веб-сайт www.cuppone.com в течение 48 часов после установки Изделия.

Запасные части

- 9.1 В течение 10 лет после поставки Изделия Продавец обязуется по просьбе Покупателя оказать ему помощь в определении запасных частей для обслуживания Изделия. В любом случае, Продавец не несет какой-либо ответственности за невыполненное определение вышеупомянутых запчастей.

Применимое право и многоуровневая оговорка

- 11.1 Продажи, осуществленные на основании настоящих Общих условий, будут регулироваться итальянским правом.
- 11.2 Стороны исключают применение Венской конвенции.
- 11.3 Все споры, вытекающие из продаж, осуществленных на основании настоящих Общих условий, будут переданы сторонами на урегулирование Согласительной комиссии при Арбитражной Палате Милана. В случае если сторонам не удастся прийти к соглашению, все споры, в том числе недоговорного характера, которые вытекают из продаж, осуществленных на основании настоящих Общих условий, будут разрешены арбитражем в соответствии с Регламентом Арбитражной Палаты Милана, единым арбитром/тремя арбитрами, назначенным/-и согласно вышеуказанному Регламенту. Спор будет рассмотрен Арбитражным Судом в соответствии с положениями итальянского законодательства. Место проведения арбитража – Милан (Италия). Язык арбитража - итальянский.

Что делать в случае неисправностей

- Попробуйте найти решения в таблице на этой странице. Если ни одно из предлагаемых решений не устраняет проблему, продолжайте читать следующую процедуру.
- Проверить наличие предупреждений на дисплее.

  Сообщение.....
- Проверить данные печи (на заводской табличке) и данные, указанные в счете-фактуре на приобретение оборудования.

  Заводской (серийный) номер .....

  Мод. .....

  Дата счета-фактуры.....

  Номер счета-фактуры.....
- Внимательно прочитать главу о гарантии.

Гарантия - *стр.* **24**.

- Обратитесь к Дилеру, сообщая данные печи. В ожидании вмешательства службы технической поддержки отключить печь от электросети.

CUPPONE 1963
Cuppone F.lli S.r.l.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

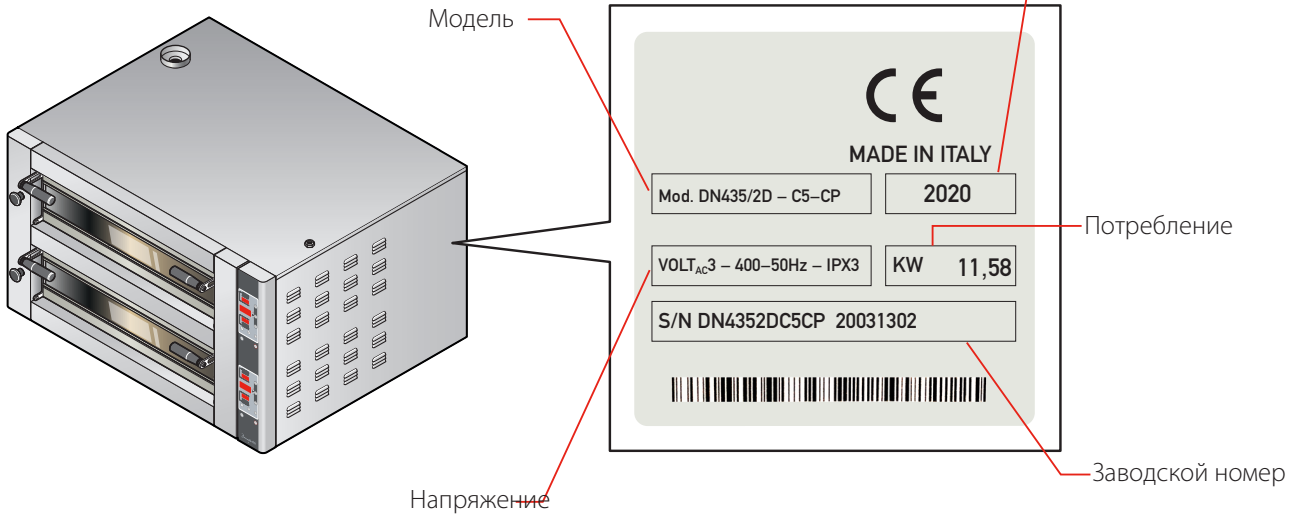


Рис.37.

Проблема	Устранение
Печь не включается	• Проверить, что печь правильно подсоединена к электросети (штепсель(-и) правильно установлен) и что подача электроэнергии не прервана. • Проверить, что главный рубильник включен (ON).
Печь включается, но приготовление не начинается	• Проверить правильность настройки параметров приготовления.
Печь выпекает неравномерно	• Проверить правильность настройки параметров приготовления. • В случае неполной загрузки изменить положение пицц.
Первые приготовленные пиццы подгорели	• При прогреве процентное отношение (мод. D) / настройка (мод. CD) ДНА установлена на слишком высокое значение: огнеупорные поверхности без каких-либо продуктов чрезмерно нагреваются, сжигая первые порции пиццы.
Поверхность блюд плохо подрумянена	• На передней части слева находится клапан, который открывает и закрывает выпуск паров: например, если он не открывается, в камере может образовываться избыток влаги, не позволяющий инфракрасным лучам верхних резисторов подрумянить поверхность изделий.
Избыток влаги из дверцы печи	• Как правило, помещенные в печь продукты выделяют влагу, если клапан выпуска паров открыт неправильно, пар выходит из дверцы.

CUPPONE 1963

Cuppone F.lli S.r.l.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com