Giorgione
ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ

Руководство по эксплуатации и техобслуживанию

GR435
GR635
GR635L
GR935

Введение

Поздравляем Вас 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 - был тщательно проверен, как в отношении функциональности, так и в отношении безопасности.

Перед началом эксплуатации **внимательно** прочитать содержимое данного руководства: оно содержит важную информацию, касающуюся использования 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 новым оборудованием, 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

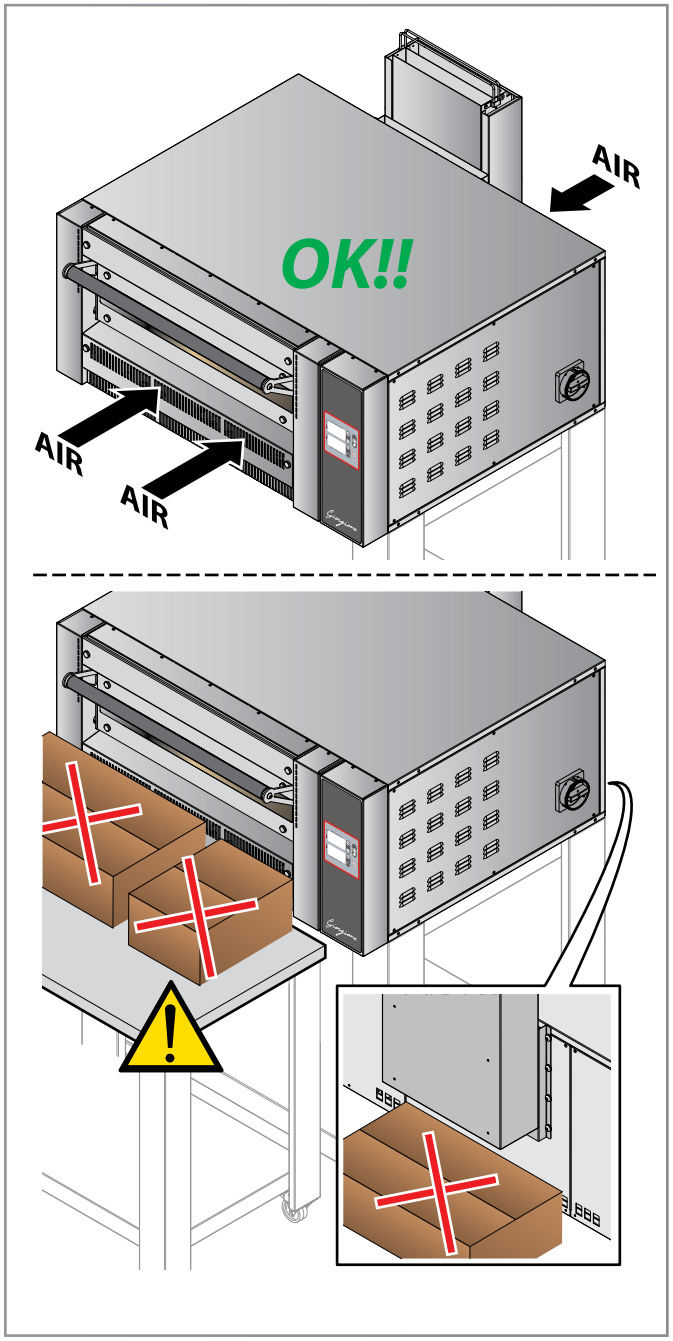
Указатель

Введение 3
Техническая поддержка 3
Предупреждения по безопасности 4
Предварительные понятия 6
Сведения о печи 6
Подготовка печи к эксплуатации 6
Несколько предварительных рекомендаций 7
Неудовлетворительные результаты приготовления 7
Таблицы приготовления 8
Использование 9
Обзор панели управления 9
Эксплуатация моделей 10
Пошаговая процедура использования 10
A - Включение печи 10
B - Настройки прогрева 10
C - Начало приготовления 10
D - Включение освещения (не обязательно) 10
E - Активирование сигнала завершения приготовления (зуммера) 11
F - Выключение печи 11
Техническое обслуживание и очистка 12
Предупреждения 12
Чистка печи 12
Очистка внешних стальных частей 12
Чистка стекол 12
Чистка огнеупорных поверхностей 12
Чистка камеры пиролизом 13
Замена компонентов 14
Замена стекла двери 14
Замена наружного термозащитного стекла двери 14
Замена внутренней лампочки и стекла 15
Замена огнеупоров 15
Продолжительный простой печи 16
Утилизация после завершения срока службы 16
Утилизация золы и пищевых остатков 16
Гарантия 17
Условия гарантии 17
Если что-то не работает 18
Что делать в случае неисправностей 18

-
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 планового/экстренного техобслуживания, замены компонентов или очистки 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 или на дымоход 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, отличных 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.
- Оборудование может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо не имеющими опыта или требуемых знаний только под присмотром и после получения ими инструкций по безопасной эксплуатации оборудования и при понимании связанных с ним опасностей. Дети не должны играть с оборудованием. Очистка 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 охране труда.
- 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 чистую зону, без горючих материалов. Не держать воспламеняющиеся материалы рядом с оборудованием.
- ВНИМАНИЕ – Для снижения риска пожара оборудование должно устанавливаться исключительно в средах, отвечающих требованиям безопасности, установленным действующими нормами и компанией, обеспечивающей газоснабжение. Эти среды должны иметь соответствующую постоянную вентиляцию. Убедиться, что обеспечивается постоянный воздухообмен с улицей для гарантии правильного горения и предупреждения образования вредных для здоровья летучих веществ (опасность удушения!). Помещения установки НЕ должны быть горючими, в них не должно быть горючих материалов в пределах ок. 46 см (18 дюймов) от боковых частей, передней и задней части оборудования и ок. 102 см (40 дюймов) над ним. Оборудование должно устанавливаться на поверхности негорючих конструкций с негорючими полами и отделкой и без горючих материалов в контакте с нижней стороной или на негорючие плиты или своды без контак-

та с горючим материалом с нижней стороны. Эта конструкция, в любом случае, должна выступать за пределы оборудования минимум на 31 см (12 дюймов) со всех сторон.

- ВНИМАНИЕ: всегда выключать электрический рубильник по завершении использования оборудования, особенно на время операций по очистке 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.
- Вывесить 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.
- Перед выполнением любых работ плановой очистки отсоединить подачу на оборудование электрического тока и газа.



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 английский: 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:

A Панель управления
B Воздухозаборы **(не загораживать)**
C Съемная смотровая панель (регулирование горелки)
D Дверь печи
E Наружное термозащитное стекло двери
F Съемная термозащита
G Выпуск отработавших дымов и газов из печи
H Защита от падения
I Панель доступа к электрическим компонентам
L Рубильник (только модели в исполнении для США)

Температура в камере контролируется платой, обеспечивающей включение и выключение горелки для постоянного поддержания заданного значения температуры.

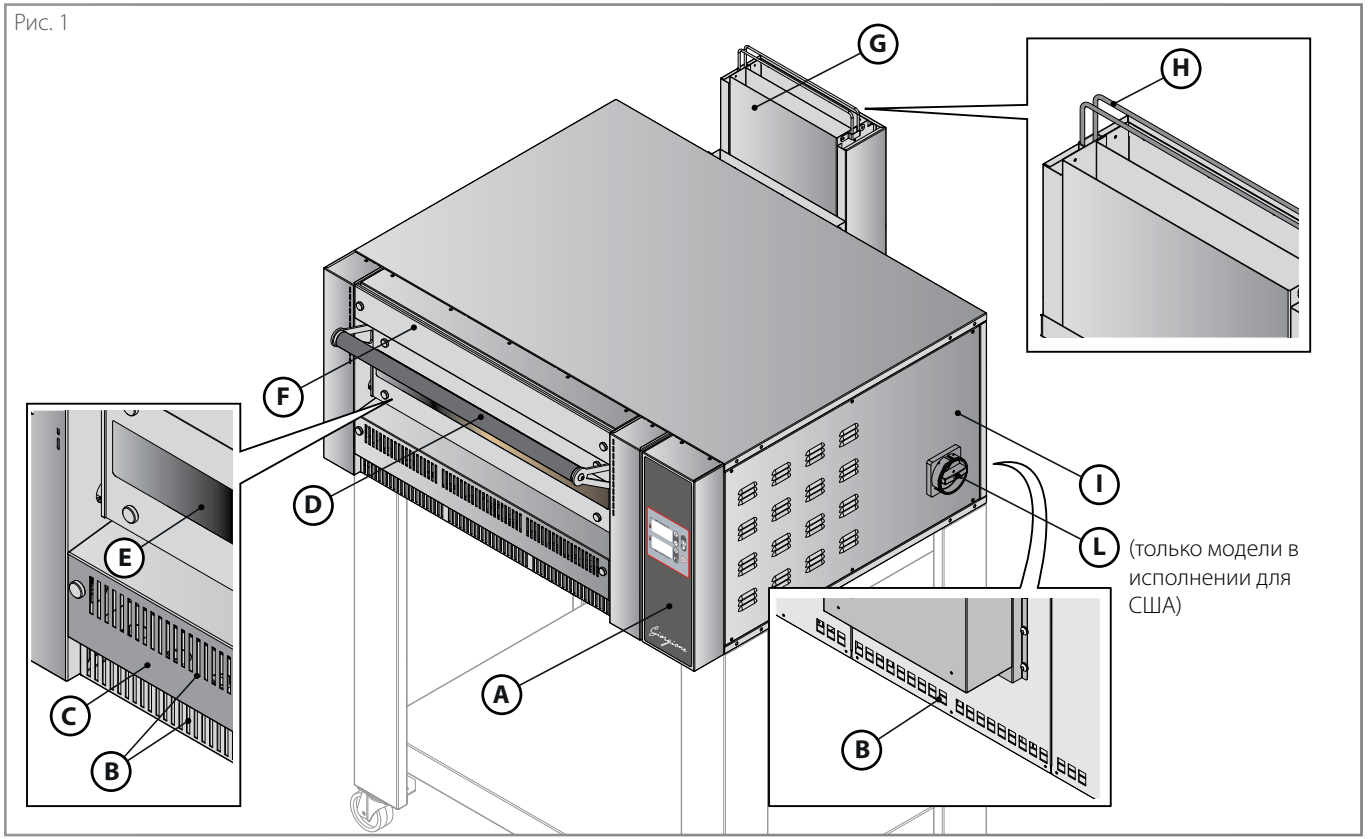
Подготовка печи к эксплуатации

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

Техническое обслуживание и очистка - *стр.* **12.**

При первом использовании рекомендуется установить температуру на значение **150°C - 302 °F** минимум на **8 часов, не помещая в печь продукты питания.** Если печь установлена под вытяжкой (не поставляется), рекомендуется включить вытяжку на все это время.
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.
По включению печи и установке параметров см. стр. **10.**

Рис. 1



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, а особенно на дымоход, никаких предметов, особенно изготовленных из чувствительных к теплу материалов.
Не загораживать какими-либо предметами передние воздухозаборы.
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 около одного часа.**
- 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.
- Избыток муки в духовой камере может привести к образованию дыма, запаха и придать пицце неприятный привкус.
- По завершении работы всегда очищать печь.

Что такое Pizzaform?

Pizzaform запатентована Изготовителем оборудования. Это специальный пресс, выпускаемый пяти моделей, предназначенный для формовки коржей теста для пиццы до Ø52 мм [Ø20.47 дюйма].

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 коржей теста.*

Рис. 2

В печах блюда готовятся благодаря комбинированному действию следующих факторов:

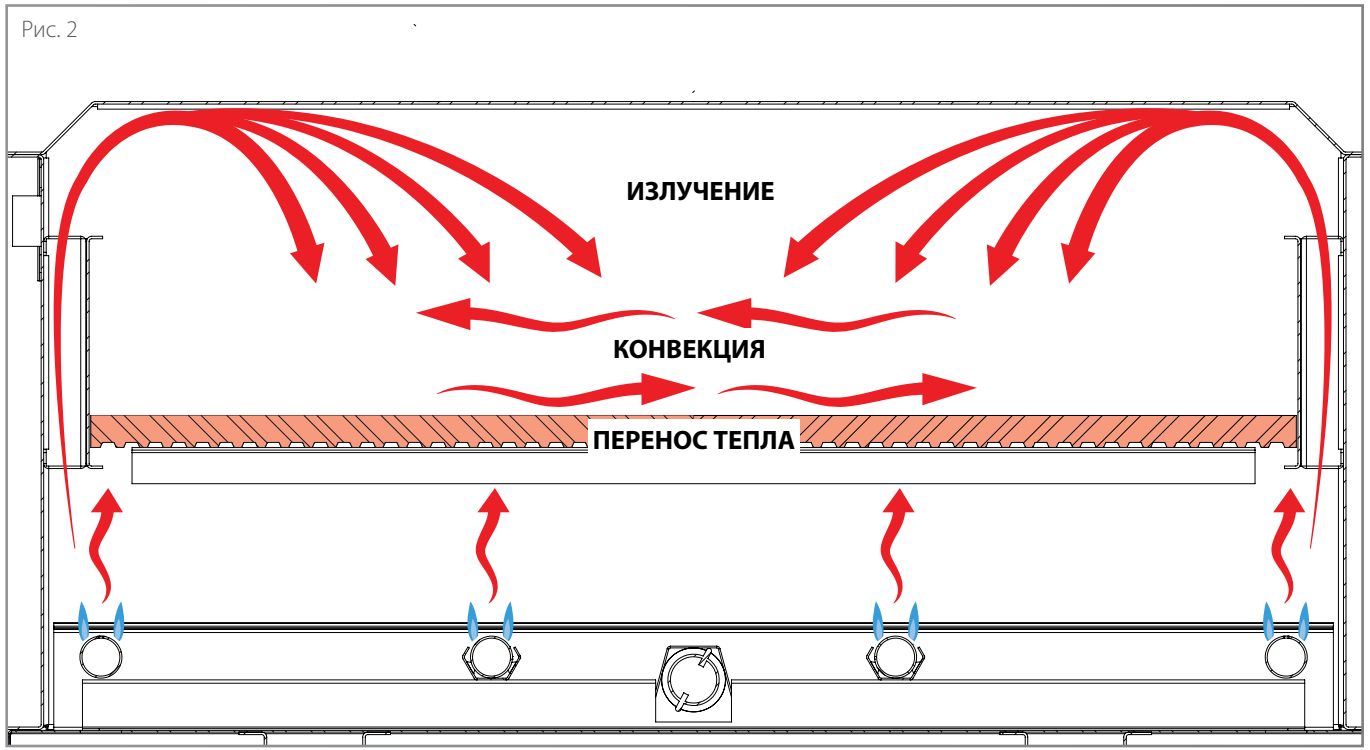
- **излучение:** Тепло от горелки направляется на специальные отражатели, расположенные по бокам духовой камеры. Поток тепла воздействует на приготавливаемое блюдо, обеспечивая его тепловую обработку и подрумянивание;
- **конвекция:** горячий воздух, циркулирующий в камере, обеспечивает равномерную тепловую обработку продукта;
- **перенос тепла**: вырабатываемое горелкой тепло нагревает огнеупорные поверхности, на которые уложены продукты.

Неудовлетворительные результаты приготовления

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

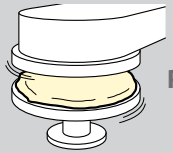
- слишком высокая или слишком низкая **температура в камере**
- **неправильный прогрев:**
  - прогрев фундаментально важен для получения оптимальных результатов, начиная с самой первой пиццы;
  - при прогреве температура была задана на слишком высокое значение: огнеупорные поверхности без каких-либо продуктов сильно перегрелись, вызывая подгорание первых приготовленных пицц.

Рис. 2



Таблицы приготовления

Параметры, приведенные в таблицах, следует считать ориентировочными, поскольку они могут варьироваться в зависимости от теста (например, от типа муки, гидратации и т.д.).

		Раскатка вручную				 Раскатка с помощью Pizzaform			
ТИПОЛОГИЯ		ПРОГРЕВ		ПРИГОТОВЛЕНИЕ		ПРОГРЕВ		ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
		ВРЕМЯ	ТЕМП.	ВРЕМЯ	ТЕМП.	ВРЕМЯ	ТЕМП.	ВРЕМЯ	ТЕМП.
КЛАССИЧЕСКАЯ		1 час	330°C - 340°C 626°F - 644°F	3,5 мин.	330°C - 340°C 626°F - 644°F	1 час	320°C - 608°F	3,5 мин.	320°C - 608°F
НАПОЛЕТАНА		1 час	300°C - 572°F	2 мин.	370°C - 698°F		/		/
ПИЦЦА-ПАЛА (НАПРЯМУЮ)		1 час	300°C - 572°F	4-5 мин.	300°C - 572°F		/		/
ПИЦЦА-ПАЛА	ПРЕД. ПРИГОТОВЛЕНИЕ	1 час	270°C - 518°F	5 мин.	270°C - 518°F		/		/
	ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП ПРИГОТОВЛЕНИЯ	1 час	270°C - 518°F	3 мин.	270°C - 518°F		/		/

Указатель

Обзор панели управления.....9
Пошаговая процедура использования.....10
A - Включение печи.....10
B - Настройки прогрева.....10
C - Начало приготовления.....10
D - Включение освещения (не обязательно).....10
E - Активирование сигнала завершения приготовления (зуммера).....11
F - Выключение печи.....11

Обзор панели управления

Рис. 3

1 **Верхний дисплей**
Отображает заданную или задаваемую температуру или заданную или задаваемую продолжительность звукового сигнала завершения приготовления (зуммера)

2 **Нижний дисплей**
Отображает реальную температуру в камере

2a **Индикатор**
Отображает состояние горелки:
- индикатор включен: горелка активна
- индикатор выключен: горелка НЕ активна

3a **Кнопка +**
Повышает задаваемое значение

3b **Кнопка -**
Понижает задаваемое значение

4 **Сброс (перезапуск горелки)**
Если печь не включается после трех попыток, происходит блокировка элемента контроля пламени. Нажатие кнопки СБРОС восстанавливает функции и печь снова включается

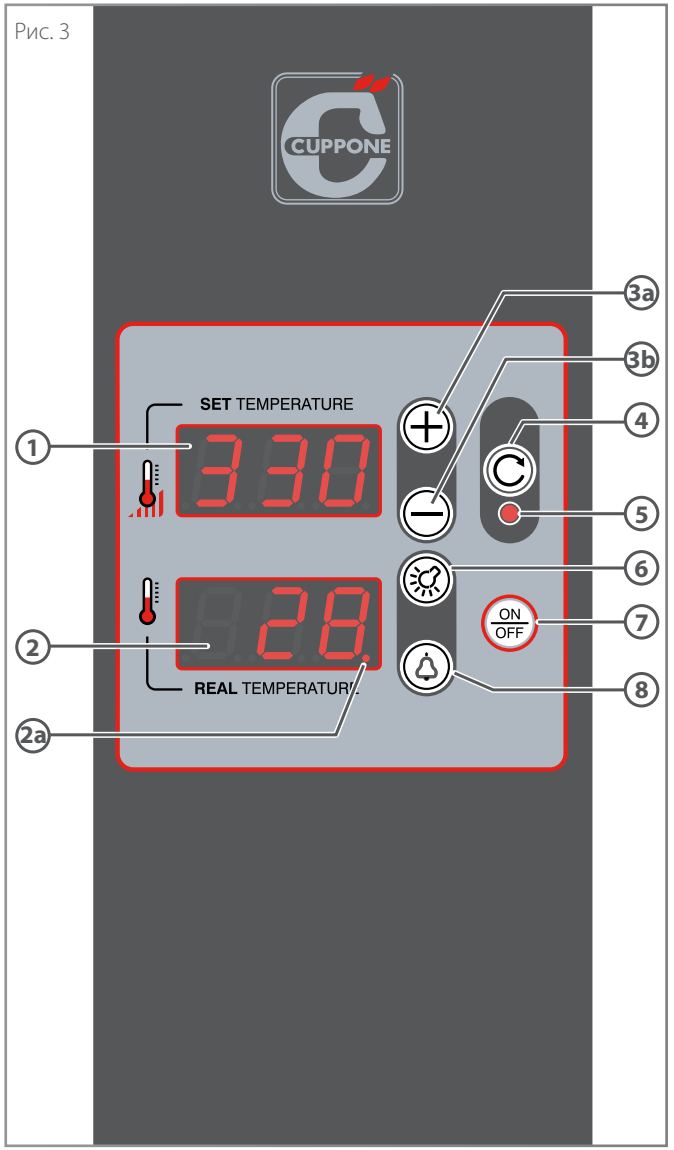
5 **Индикатор**
- индикатор горит, не мигая: задается звуковой сигнал завершения приготовления
- индикатор мигает: звуковой сигнал завершения приготовления задан (выполняется обратный отсчет)
- индикатор выключен: функция звукового сигнала завершения приготовления неактивна

6 **Кнопка освещения**
Включает и выключает освещение

7 **Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.**
Включает и выключает панель управления, подключая/отключая горелку

8 **Кнопка Таймер**
Активирование звукового сигнала завершения приготовления (зуммера)

Рис. 3



Панель управления должна использоваться исключительно сухими чистыми пальцами.

Постоянное продолжительное нажатие кнопок «+» и «-» обеспечивает более быстрое увеличение или уменьшение значения.

Пошаговая процедура использования

A - Включение печи

Проверить, что открыт кран отсечки газа.

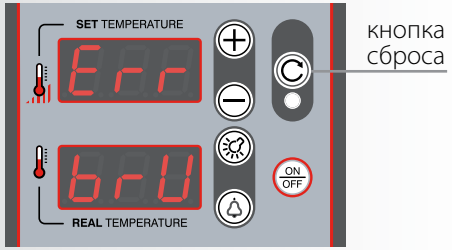
▶ Рис. 4

Нажать кнопку **ВКЛ./ВЫКЛ.**;

Печь начинает нагрев с температурой, которая была задана до выключения.

Печь не включается

Предохранительная система проверяет, правильно ли включена печь: в противном случае автоматически выполняются еще три попытки включения. Если и после них печь не включается, на дисплее отображается сообщение **«Err brU»** и происходит блокировка горелки.



Порядок устранения проблемы:

- проверить, что открыт кран отсечки газа системы;
- нажать кнопку **сброс (перезапуск горелки):** печь предпринимает новую попытку включения;
- извлечь штепсель электропитания из розетки и вставить снова перевернутым (инверсия фазы и нейтрали).

Если после выполнения этих операций проблема не устраняется, обратиться в службу техпомощи.

B - Настройки прогрева

Прогрев должен выполняться при температуре, указанной в таблице на стр. **8**. Прогрев выполняется без продуктов в духовой камере и занимает около одного часа для подготовки печи к приготовлению.

▶ Рис. 5

При включенной печи для установки температуры нажать кнопку + или кнопку – : дисплей начнет мигать.

Нажимать кнопки + и – для ввода требуемой температуры и дождаться, когда дисплей мигнет три раза, что указывает на сохранение этой настройки. Печь начнет нагрев для достижения установленной температуры.

При нормальной работе **на верхнем дисплее отображается температура, установленная** в духовой камере, а на **нижнем дисплее отображается температура, определенная температурным зондом** (реальная температура).

C - Начало приготовления

▶ Рис. 6

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 температуру обычным образом.

D - Включение освещения (не обязательно)

▶ Рис. 7

При необходимости можно включить освещение печи с помощью клавиши «освещение», чтобы контролировать приготовление.

Для выключения нажать ту же клавишу.

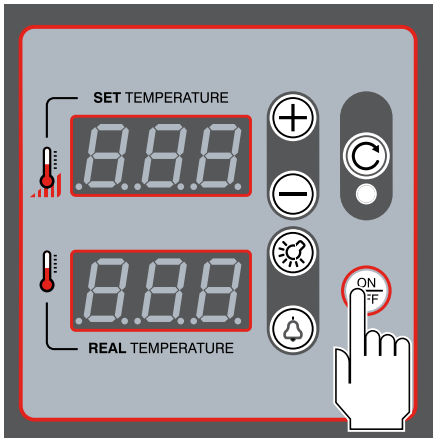


Рис. 4

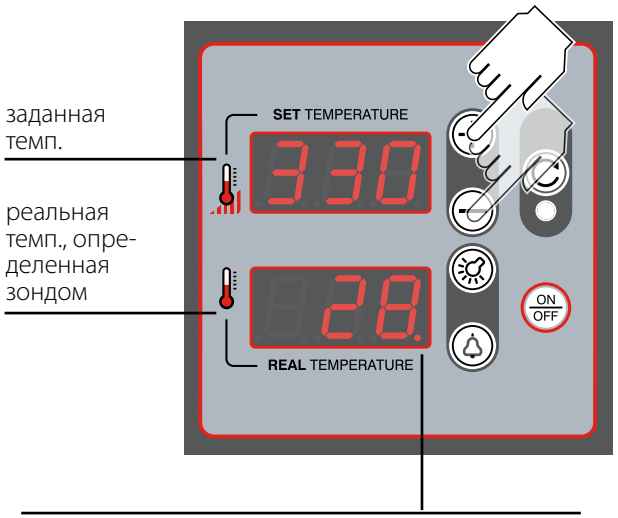
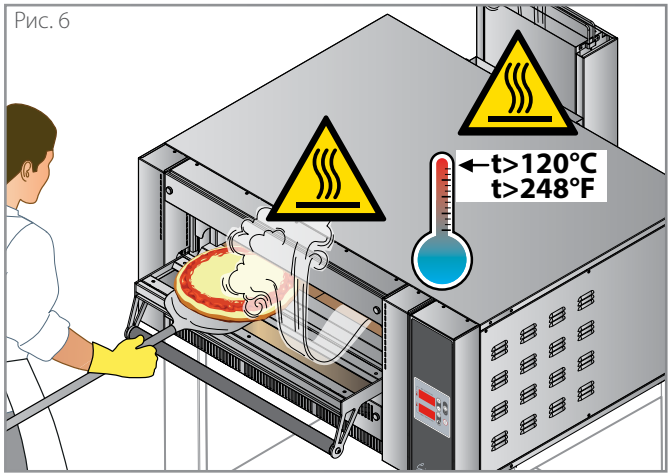


Рис. 5

Рис. 6



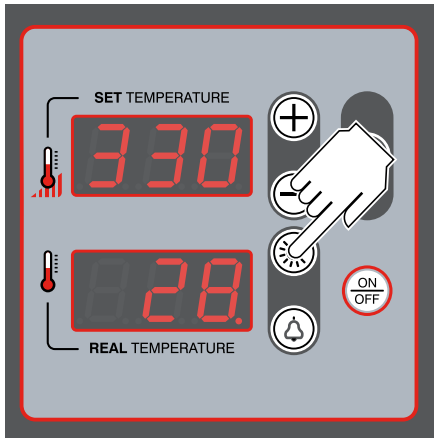


Рис. 7

E - Активирование сигнала завершения приготовления (зуммера)

Рис. 8

При необходимости активировать звуковой сигнал, который будет подан по истечении установленного времени, предупреждая о завершении приготовления.

(A) Для активации **при включенной печи** нажать кнопку «таймер».

(B) Верхний дисплей начинает мигать и индикатор под кнопкой «сброс» начинает гореть, не мигая; кнопками «+» или «-» можно задать, **через какое время должен подаваться звуковой сигнал.**

(C) На верхнем дисплее отображаются числа, разделенные точкой: слева - минуты, справа - кратные 10 секунд (например, число 3.5 означает 3 минуты 50 секунд, одно число 3 означает 30 секунд).

(D) После установки включается обратный отсчет, в ходе которого мигает индикатор под кнопкой «сброс». По истечении заданного времени будет подан звуковой сигнал, указывающий завершение приготовления.

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

Если требуется проверить, сколько времени осталось до подачи звукового сигнала, нажать кнопку «таймер»: на верхнем дисплее отобразится оставшееся время (напр., 3 = 30 секунд)

Для отмены функции зуммера нажать кнопку «таймер» и установить время на «0».

F - Выключение печи

Рис. 9

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

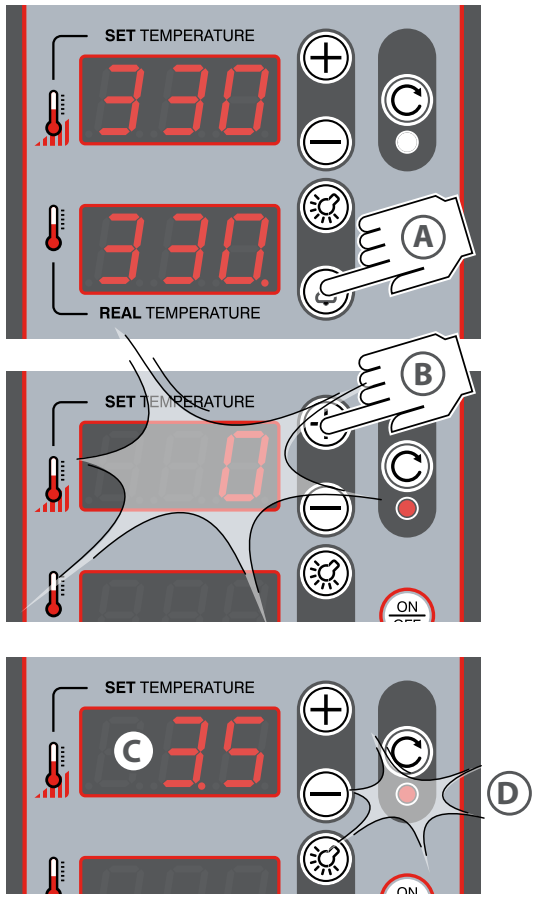


Рис. 8

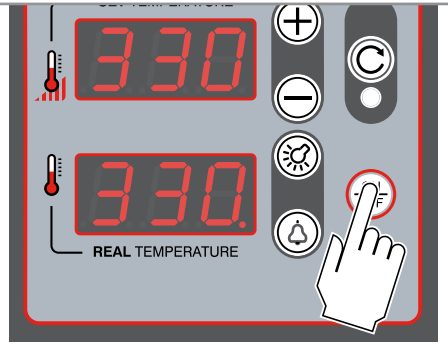


Рис. 9

2 секунды

Предупреждения

Перед выполнением любых работ по очистке необходимо **отключить электропитание** оборудования (с помощью рубильника установки), закрыть отсечный кран газа и надеть соответствующие средства индивидуальной защиты (напр., перчатки и пр.). Пользователь должен выполнять только операции по плановому техобслуживанию, а при необходимости экстренного техобслуживания обращаться в центр технической поддержки, запрашивая помощь уполномоченного техника. Изготовитель не предоставляет гарантию на повреждения, нанесенные в результате неправильного техобслуживания или очистки (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 даже для очистки под конструкцией и пола под оборудованием или основанием;
- абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки, 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.

▶ **Рис. 10** Всегда держать свободными и чистыми вентиляционные отверстия отделения для электрооборудования.

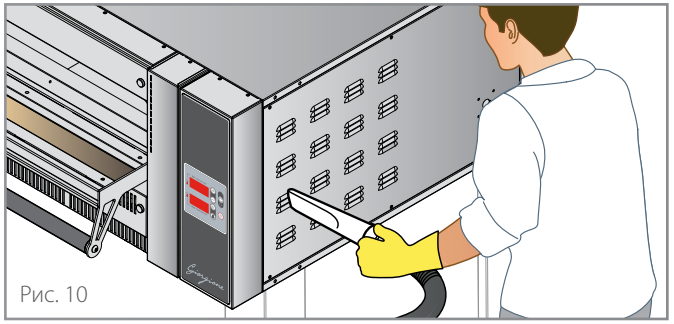


Рис. 10

Чистка печи

Очистка 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

▶ **Рис. 11**

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 ручной очистки окажется недостаточно, использовать функцию ПИРОЛИЗ ▶ см. стр. **13.**

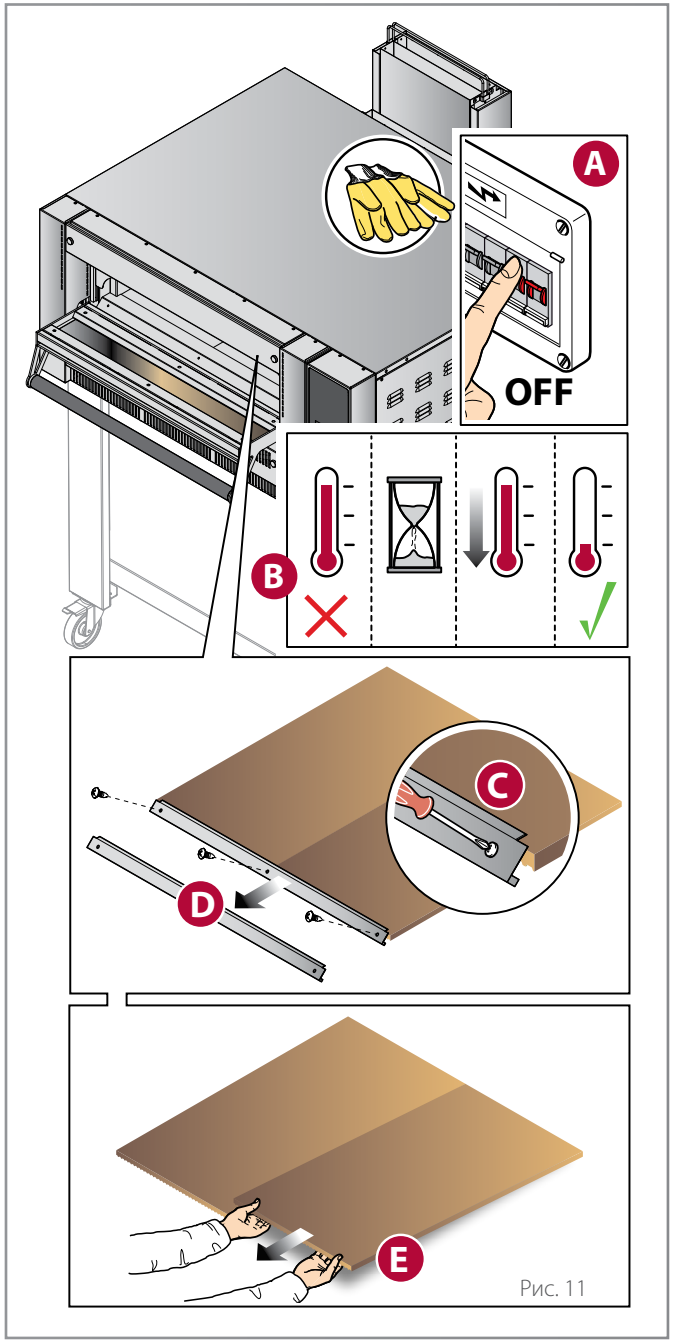


Рис. 11

Чистка камеры пиролизом

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.

(A) ▶ Рис. 12 Установить **температуру в камере на 400°C - 752°F** с помощью клавиш «+» или «-» до отображения на дисплее нужного значения (например, 400°C - 752°F),

(B) выключить освещение в духовой камере;

(C) после достижения температуры выключить печь с помощью клавиши ВКЛ./ВЫКЛ. и оставить ее остывать с закрытой дверью;

(E) ▶ Рис. 13 на холодной печи очистить камеру от кристаллизованных пищевых остатков щеткой с натуральной щетиной и затем удалить их с помощью устройства для удаления золы

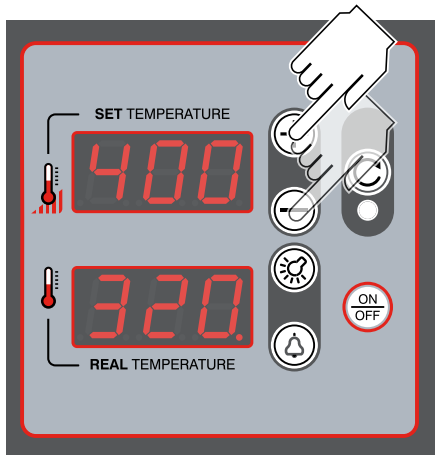


Рис. 12

Рис. 13

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 Изготовителя: использование неоригинальных запчастей может привести к снижению эксплуатационных характеристик оборудования и серьезным травмам и повреждению оборудования, на которые не распространяется гарантия.

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. 14

Замена наружного термозащитного стекла двери

Рис. 15

Рис. 14

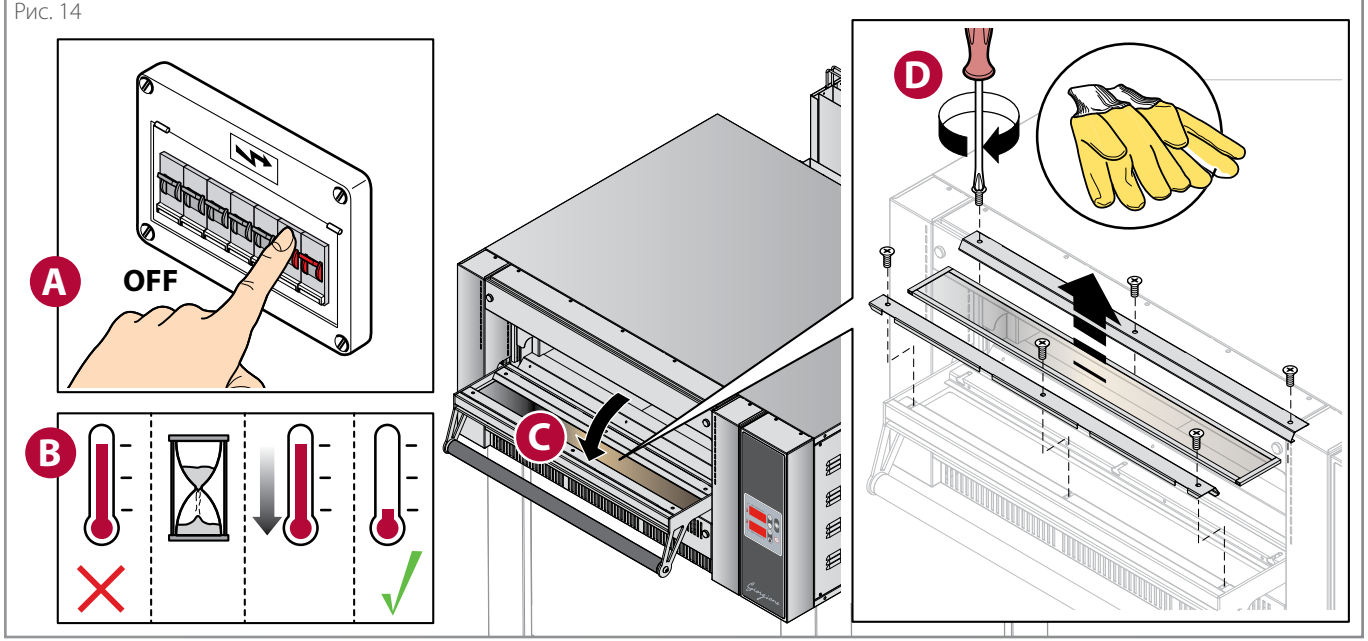
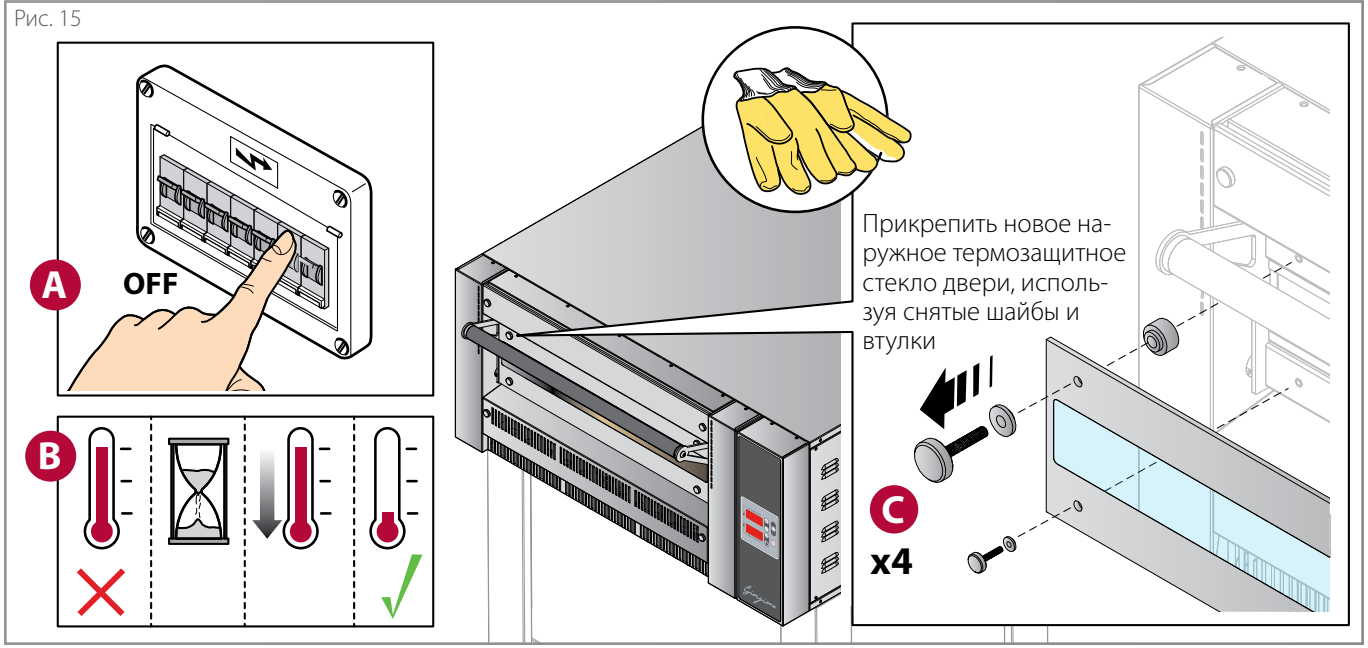


Рис. 15



Замена внутренней лампочки и стекла

Рис. 16

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

Никогда не прикасаться к стеклу ламп голыми руками; всегда надевать перчатки.

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

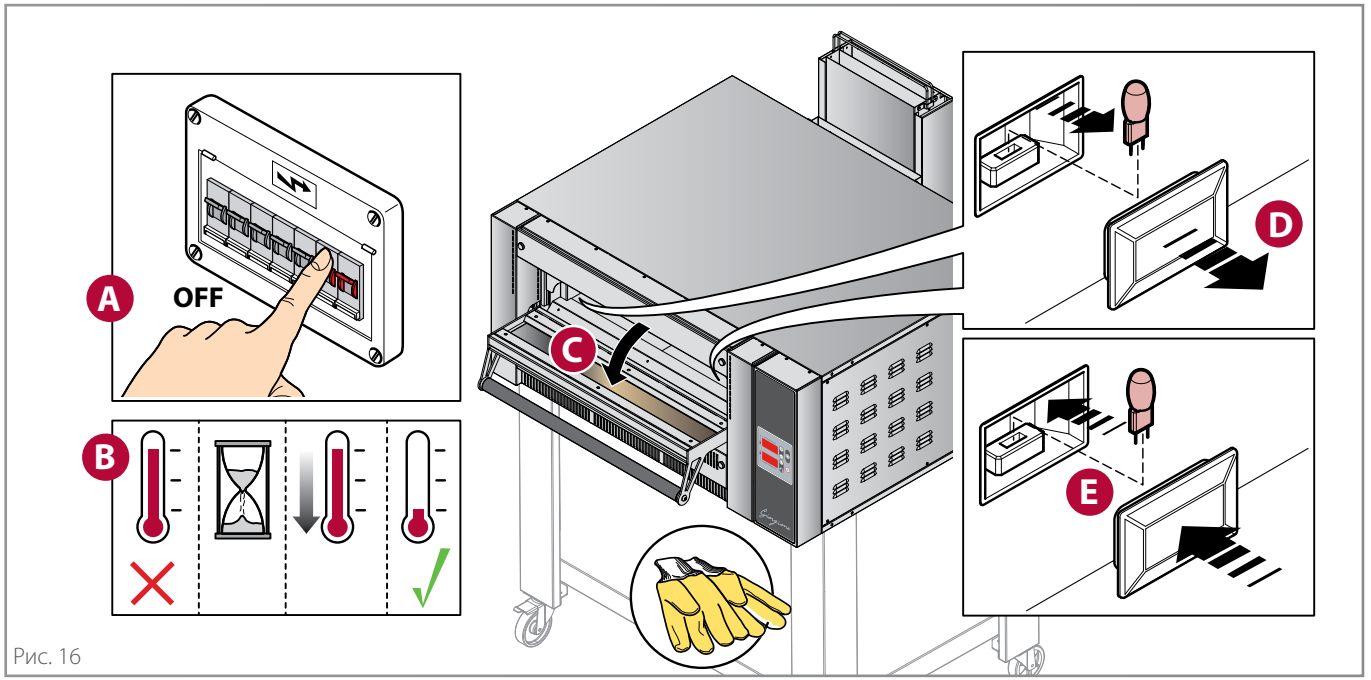


Рис. 16

Замена огнеупоров

Рис. 17

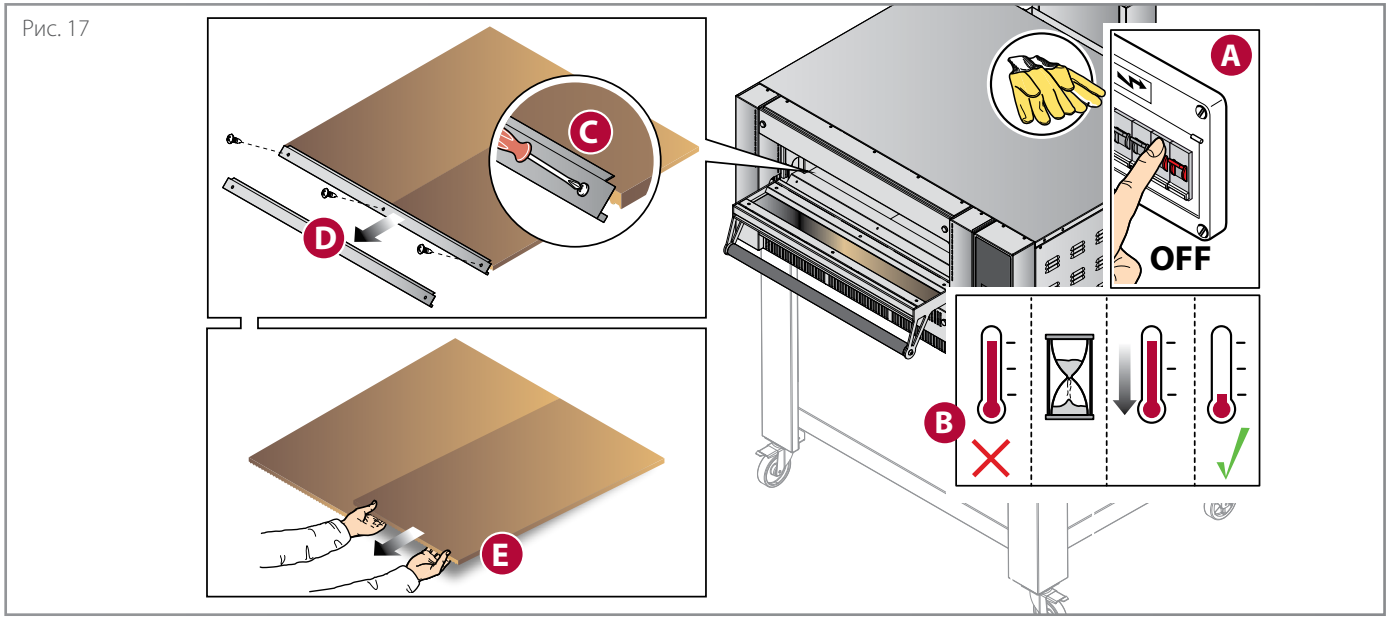


Рис. 17

Продолжительный простой печи

▶ Рис. 18 В периоды простоя отключать подачу электричества и закрывать кран отсечки газа. Защитить наружные стальные части оборудования, протирая их мягкой салфеткой, слегка смоченной в вазелиновом масле.
Оставить дверь полуоткрытой, чтобы обеспечить правильный воздухообмен.
После возвращения к работе, перед использованием:

- выполнить тщательную очистку оборудования и принадлежностей;
- снова подсоединить оборудование к электросети и открыть кран отсечки газа;
- перед повторным использованием проверить оборудование.

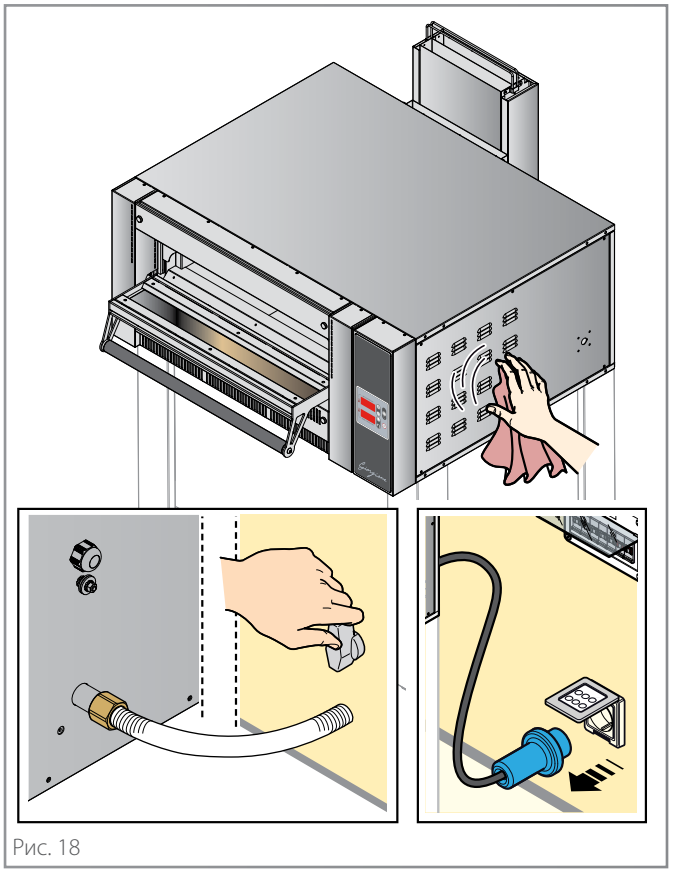


Рис. 18

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 случайно не оказался закрытым ребенок, для этого заблокировать открытие дверцы (например, скотчем или стопорами).

Утилизация оборудования

В соответствии со ст. 13 Законодательного указа № 49 от 2014 «Во исполнение Директивы RAEE 2012/19/ЕС Об отходах электрического и электронного оборудования» значок перечеркнутого мусорного контейнера означает, что продукт выпущен на рынок после 13 августа 2005 г. и по завершении срока службы не должен выбрасываться с другими отходами, а должен утилизироваться отдельно. Все оборудование изготовлено из металлических материалов, подлежащих переработке (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованное железо, медь и т.д.), составляющих более 90% общего веса. Необходимо обратить внимание на то, чтобы данное 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 при незаконной или неправильной утилизации оборудования действуют санкции, предусмотренные действующим законом.

Информация об утилизации в Италии

В Италии отходы от электрического или электронного оборудования должны сдаваться:

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

Информация об утилизации в странах Евросоюза

Европейская директива по обращению с отходами электрического и электронного оборудования разными странами ЕС была принята в собственной редакции, поэтому при утилизации данного оборудования для определения правильного метода утилизации рекомендуем обращаться в местные органы или к Дилеру.

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.

Условия гарантии

- 8.1 Каждое проданное Изделие должно считаться соответствующим, т. к. поставляется в количестве, качества и типа, указанных в письменном Подтверждении, см. ст. 1.2.
- 8.2 Продавец гарантирует:
  - (a) что Изделия не имеют дефектов материалов и обработки и
  - (b) что (за исключением случая, если дефекты были или должны были быть известны Покупателю) Изделия имеют товарное качество.
- 8.3 Обо всех скрытых дефектах Изделий Покупатель должен сообщать в письменной форме в течение 8 дней после их выявления, в противном случае он утрачивает право на гарантийное обслуживание. Гарантия не распространяется на дефекты, связанные с упаковкой, даже если они вызвали дефекты или повреждения находящегося внутри Изделия. О таких дефектах необходимо сообщать в момент доставки в соответствии со ст. 5.8.
- Извещение о дефектах должно содержать точное обозначение дефектных Изделий, детальное описание типа выявленного в Изделии дефекта, а также дату поставки и дату выявления дефекта.
- Гарантия не действует в случае, если дефект обуславливается такими действиями Покупателя, как, например, неправильная установка Изделия, использование Изделия с нарушением порядка правильного использования, несоблюдение инструкций, приведенных в руководстве по эксплуатации и монтажу, внесение в Изделие неуполномоченных изменений. Гарантия не распространяется на нормальный износ Изделия в результате использования.
- Продавец несет ответственность за дефекты, выявленные в течение года после активации гарантии в соответствии с пунктом 8.12.
- 8.4 Продавец имеет право осмотреть Изделие или поручить его осмотр уполномоченному лицу и в случае подтверждения наличия дефекта Покупатель имеет право на ремонт или замену по безоговорочному усмотрению Продавца.
- После извещения о дефекте Покупатель не должен использовать Изделие до тех пор, пока оно не будет осмотрено Продавцом или уполномоченным им лицом. Если Продавец замечает, что Изделие после извещения использовалось, Покупатель утрачивает право на замену или ремонт.
- 8.5 Замена или ремонт осуществляются на следующих условиях:
  - a) Продавец может отремонтировать дефектные Изделия, командируя свой персонал или уполномоченное лицо в место нахождения этих Изделий;
  - b) Или же Продавец может выполнить ремонт дефектного Изделия на своем предприятии или в другом месте по выбору Продавца,
  - c) Или же Продавец может выполнить замену дефектных Изделий;
- Если ремонт / замена невозможны, Продавец выплатит Покупателю компенсацию, размер которой подлежит определению, но не выше оплаченной цены. Возмещение ущерба не предусматривается.
- 8.6. При ремонте Изделия в месте, выбранном Продавцом или, при замене дефектного Изделия отправка Изделия выполняется за счет Покупателя, который должен отправить его, за свой счет и на свой риск, в место, указанное Продавцом.
- 8.7 Ни при каких обстоятельствах Продавец не несет ответственности за косвенный или вытекающий ущерб и/или за упущенную прибыль, которые Покупатель может понести вследствие дефектов изделий (не ограничиваясь нижеперечисленными): отмену заказов клиентами, штрафы за задержку поставок, штраф и компенсации любого характера.
- 8.8 Продавец освобождает Покупателя от любой ответственности за ущерб, нанесенный дефектными Изделиями, если только эта ответственность не связана с неумышленными действиями или упущениями Покупателя или невыполнением Покупателем своих обязательств.
- 8.9 Продавец не несет ответственности за физический и/или материальный ущерб, нанесенный в результате неправильного использования Изделий и/или любого использования, обработки или переработки Изделий, не соответствующих их назначению и/или предоставленным Продавцом инструкциям. Исключение составляет случай тяжкой вины или умысел Продавца.
- Продавец также не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям или имуществу, а также в случае неисправности, аварии или повреждении Изделия вследствие подключения Изделия к электрической системе, не отвечающей установленным нормам.
- 8.10 Покупатель не может выдвигать какие-либо претензии при травмировании людей или ущербе имуществу, отличного от предмета договора, или упущенной выгоде, если только по обстоятельствам дела не будет выявлена «тяжкая вина» Продавца.
- 8.11 «Тяжкая вина» не подразумевает отсутствие соответствующего прилежания и опыта, а означает действие или упущение Продавца, которое влечет за собой или неучитывание серьезных последствий, которые добросовестный поставщик должен обычно предусматривать как вероятные, или намеренное пренебрежение всякими последствиями этого действия или упущения.
- 8.12 Действие гарантии в соответствии с данной статьей начинается после ее активации на Интернет-сайте www.cuppone.com в течение 48 часов после установки Изделия.

Запчасти

- 9.1 В течение 10 лет после поставки Изделия Продавец обязуется, при запросе Покупателя, содействовать ему в поиске запчастей для техобслуживания Изделия. В любом случае, Продавец не несет какой-либо ответственности в случае ненахождения таких источников.

Применимое законодательство и оговорка о многоступенчатом решении споров

- 11.1 Продажи, осуществляемые на основании данных Общих Условий, регулируются законодательством Италии, страны Продавца.
- 11.2 Стороны исключают применение Венской конвенции.
- 11.3 Стороны делают попытку урегулировать споры, вытекающие из продаж, осуществленных на основании данных Общих Условий, при помощи Примирительной службы Арбитражной палаты г. Милана. В случае неудачи этой попытки споры, в т. ч. неконтрактного характера, связанные с продажами, осуществленными на основе этих Общих Условий, будут выноситься на рассмотрение арбитражного суда, в соответствии с Регламентом Арбитражной палаты г. Милана, состоящего из одного/трех арбитров, назначаемых согласно этому Регламенту. Арбитражный суд выносит решение на основе законодательства Италии. Местом проведения арбитража назначается Милан (Италия). Арбитраж ведется на итальянском языке.

Что делать в случае неисправностей

- Попробуйте выполнить указания приведенных ниже таблиц. Если ни одно из предлагаемых решений не устраняет проблему, продолжайте читать следующую процедуру.
- Проверить наличие предупреждений на дисплее.
- 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 .....

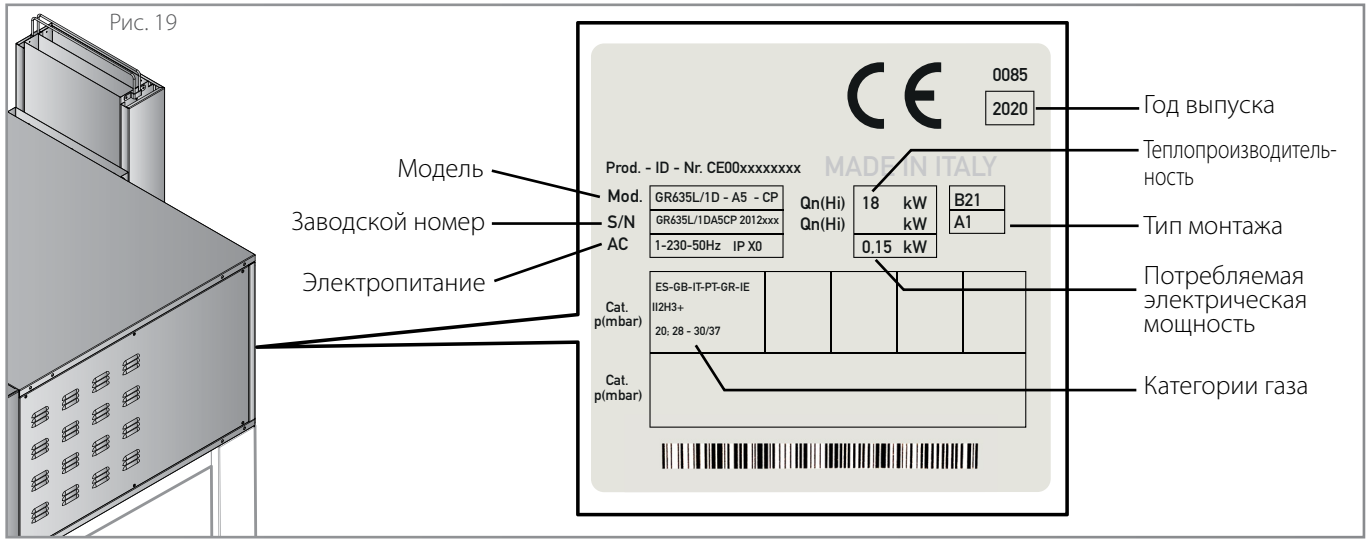
- Внимательно прочитать главу о гарантии.

Гарантия - *стр.* **17**.

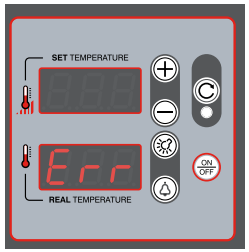
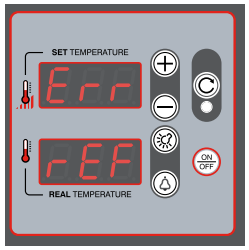
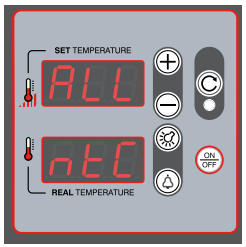
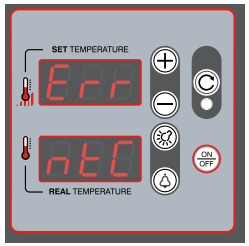
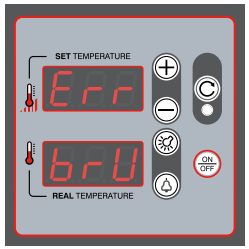
- Обратитесь к Дилеру, сообщая данные печи. В ожидании вмешательства Службы технической поддержки отключить печь от электросети и закрыть кран отсечки газа.

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. 19



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 выпекает неравномерно	• Проверить правильность настройки температуры приготовления. • В случае неполной загрузки изменить положение пицц.
Первые приготовленные пиццы подгорели	• При прогреве температура была задана на слишком высокое значение: огнеупорные поверхности без каких-либо продуктов сильно перегрелись, вызывая подгорание первых приготовленных пицц.

СООБЩЕНИЕ НА ДИСПЛЕЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ
	-	Обратиться к Дилеру
	-	Обратиться к Дилеру
	-	Обратиться к Дилеру
	-	Обратиться к Дилеру
	Предохранительная система проверяет, правильно ли включена печь: в противном случае автоматически выполняются еще три попытки включения. Если и после них печь не включается, на дисплее отображается сообщение **«Err brU»** и происходит блокировка горелки.	• проверить, что открыт кран отсечки газа системы; • нажать кнопку **сброс (перезапуск горелки):** печь предпринимает новую попытку включения; • извлечь штепсель электропитания из розетки и вставить снова перевернутым (инверсия фазы и нейтрали). Если после выполнения этих операций проблема не устраняется, обратиться к Дилеру

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