

# Michelangelo

ПЕЧЬ

Руководство по эксплуатации и  
техобслуживанию

ML435  
ML635  
ML635L  
ML935

**HEat.  
smART.**

Partner in Baking. Since 1963





Поздравляем Вас с выбором изделия, спроектированного и изготовленного с применением самых передовых технологий. Перед поставкой заказчику печь прошла проверку и пуско-наладочные 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

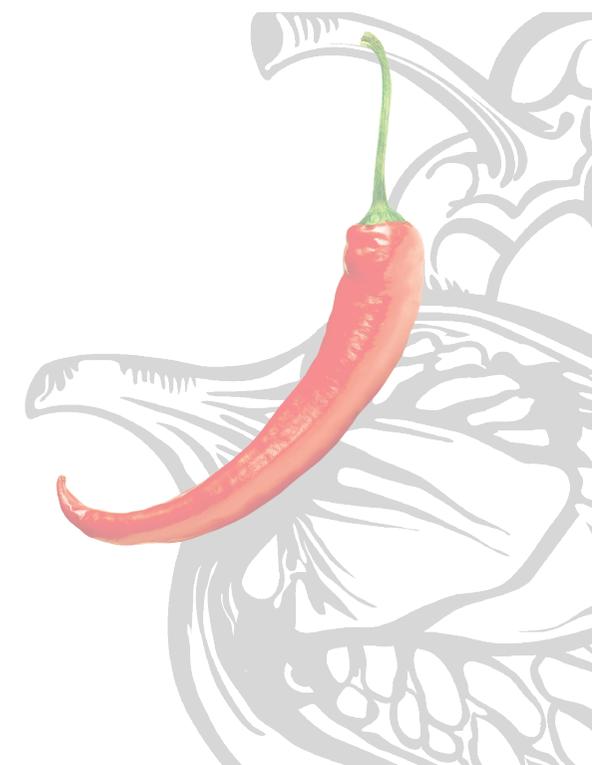
Наша компания была основана в 1963 году по инициативе братьев Лоренцо, Луиджи и Паоло Куппоне. Компания изначально стала специализироваться на производстве печей и приспособлений для приготовления и выпечки пиццы. Постоянные исследования и эксперименты с новым оборудованием, которые всегда являлись сильной 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 since 1963  
CUPPONE S.R.L.  
Via Sile, 36  
31057 Silea (TV) - ITALY  
T +39 0422 361143  
F +39 0422 360993  
info@cuppone.com - www.cuppone.com

<b>ВСТУПЛЕНИЕ</b> .....	<b>3</b>
Техническая поддержка.....	3
<b>1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ</b> ....	<b>4</b>
Символы, используемые в руководстве и на установленных на оборудовании табличках.....	5
<b>2 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПОНЯТИЯ</b> .....	<b>6</b>
Сведения о печи.....	6
Подготовка печи к эксплуатации.....	6
Несколько предварительных рекомендаций.....	7
Таблицы приготовления.....	8
<b>3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ МОДЕЛЕЙ CD</b> .....	<b>9</b>
<b>4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ МОДЕЛЕЙ TS</b> .....	<b>13</b>
<b>5 ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА</b> .....	<b>36</b>
Предупреждения.....	36
Очистка печи.....	36
Замена компонентов.....	38
Продолжительный простой печи.....	40
Утилизация оборудования по окончании срока службы.....	40
<b>6 ГАРАНТИЯ</b> .....	<b>41</b>
<b>7 ЕСЛИ ЧТО-ТО НЕ РАБОТАЕТ</b> .....	<b>42</b>



# 1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Перед началом эксплуатации и техобслуживания оборудования внимательно прочитать данную брошюру и 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 по техобслуживанию 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, 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 проводиться 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 коррозионные моющие средства (например, хлористоводородную, соляную или серную кислоту, каустическую соду и т.д.).
  - абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки, 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 выдерживать температуру печи.

- Периодически проверять эффективность дымоходов. Ни при каких обстоятельствах не загорать дымоход.
- ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА: оставить вокруг оборудования свободную 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 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 всей его работы, не оставлять блюда в печи без присмотра!
- Несоблюдение указанных норм может привести к повреждениям и травмам, в том числе со смертельным исходом, аннулирует гарантию 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



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



Опасное напряжение



Взрывоопасность



См. главу, в которой подробно рассмотрена данная тематика.



Рекомендация Изготовителя



Предупреждение Изготовителя



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.



## 2 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПОНЯТИЯ

### 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 Духовая камера из нержавеющей стали
- 2 Дымоход для выпуска образующихся при приготовлении испарений
- 3 Варочная панель из огнеупорного кирпича
- 4 Вход кабеля питания
- 5 Фасад из нержавеющей стали
- 6 Дисплей управления
- 7 Вентиляционные отверстия электрической камеры: обязательно поддерживать свободными и чистыми.

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

Печь может отдельно управлять мощностью:

- дна (нижней части камеры печи);
- верхней части камеры печи.

### Подготовка печи к эксплуатации

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



**Техническое обслуживание и очистка** - стр. 36.

**При первом использовании** рекомендуется задать температуру на значение **150°C - 302 °F**, для модели «TS» 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 данного времени рекомендуется держать дымоход полностью открытым. При наличии вытяжки рекомендуется оставить ее включенной. На этом первом этапе печь, по причине испарения влаги из изолирующих материалов, выделяет дым и неприятные запахи, которые постепенно будут исчезать во время следующих циклов работы.

По включению печи и установке параметров см.:



**Эксплуатация моделей CD** - стр. 9

**Эксплуатация моделей TS** - стр. 13

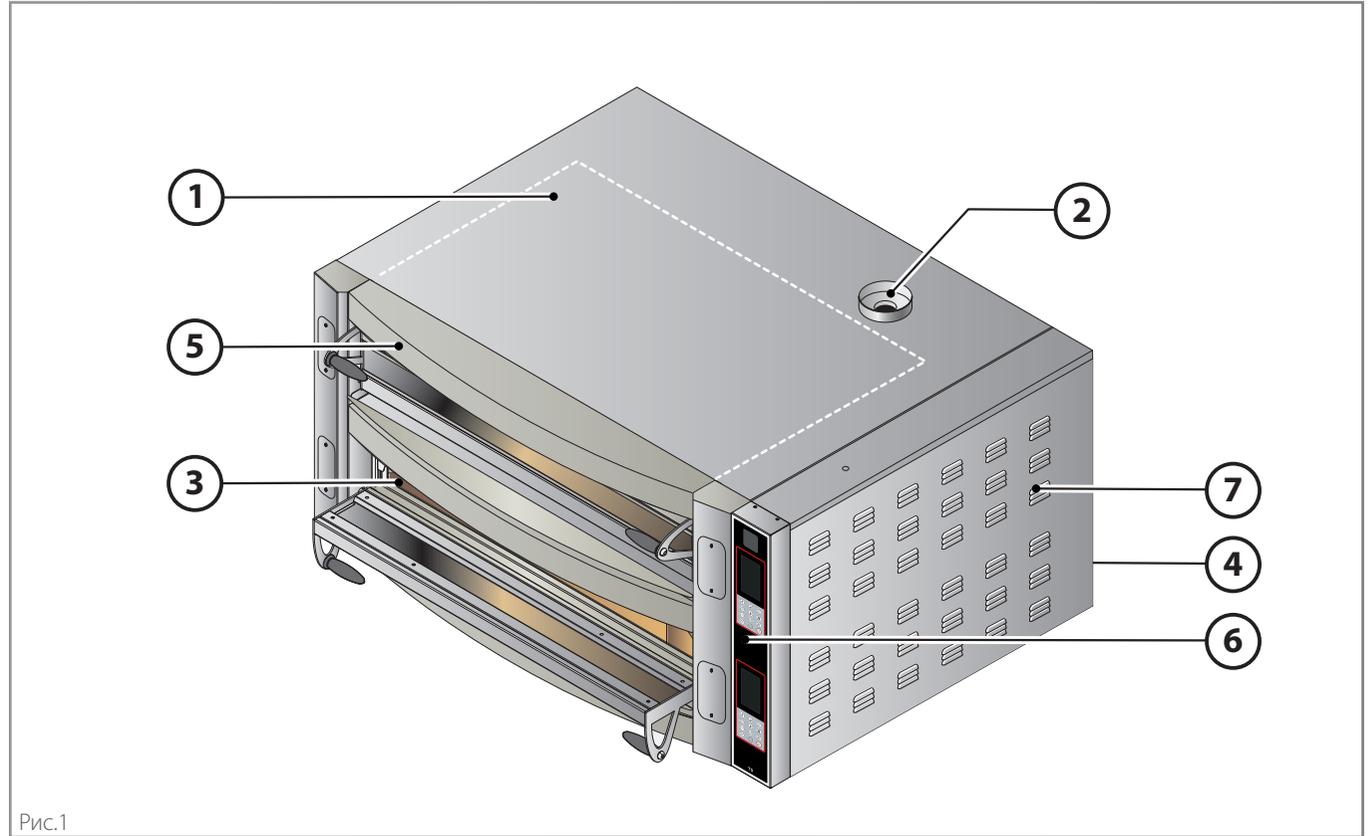


Рис.1



**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 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 магазина печь была уже горячей и, следовательно, готовой для приготовления необходимых блюд.

 Запрограммированное включение мод. CD: стр. **12**  
Запрограммированное включение мод. TS: стр. **26**

- На рабочем этапе следует поддерживать огнеупорные поверхности чистыми, используя щетку с жесткой щетиной
- При переходе от одного типа пиццы к другому подождать время, необходимое для стабилизации печи
- Предусматривать 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 чистить печь

## ЧТО ТАКОЕ PIZZAFORM?

*Pizzaform - запатентованное изобретение Изготовителя 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 привлечения специализированной рабочей силы;
- идеальная однородность формы и толщины круга теста с сохранением традиционной кромки, получаемой благодаря специальному расположению хромированных дисков;
- возможность легко изменить толщину коржей теста.



### ► Рис.2

В печах блюда готовятся благодаря комбинированному действию следующих факторов:

- **излучение:** тепло и инфракрасные лучи, производимые верхними резисторами, обеспечивают золотистую хрустящую корочку блюду
  - этот параметр можно регулировать в процентном отношении (мод. TS) / 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 регулировать в процентном отношении (мод. TS) / 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. TS) / настройка (мод. CD) ДНА установлена на слишком высокое значение: огнеупорные поверхности без каких-либо продуктов чрезмерно нагреваются, сжигая первые порции пиццы

### • **неправильное использование отверстий для выпуска пара в камере:**

- на задней части духовой камеры имеются отверстия для выпуска пара, которые открываются или закрываются в зависимости от приготавливаемого продукта: например, если они не открыты, в камере может образовываться избыток влаги, препятствующий инфракрасным лучам верхних резисторов поджарить поверхность продуктов.

Рис.2

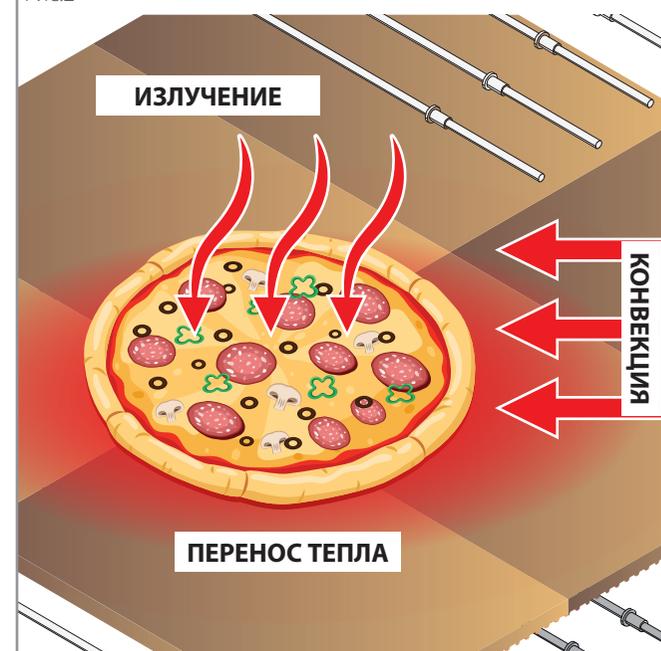


Рис.3

# Предварительные понятия

## ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

 Приведенные в таблицах параметры следует считать ориентировочными, поскольку они могут варьироваться в зависимости от объема работы и теста (например, от типа муки, гидратации и т.д.).

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ TS		 Раскатка вручную	 Раскатка с помощью Pizzaform				Прогрев для обоих типов (раскатка вручную или с помощью Pizzaform)				
ТИП	ПРИГОТОВЛЕНИЕ				ПРИГОТОВЛЕНИЕ						
	ВРЕМЯ	ТЕМП.	% ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ КАМЕРЫ	% ДНА	ВРЕМЯ	ТЕМП.	% ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ КАМЕРЫ	% ДНА			
TS	«КЛАССИЧЕСКАЯ» (35 см)	3 мин.	320°C - 608°F	90%	5%	3 мин.	320°C - 608°F	80%	0%	<p>время: 1 час (может быть другим в зависимости от заданных процентов и температуры помещения, в котором установлена печь)</p> <p>температура или процент: такие же, что и для выпекаемой пиццы</p> <p><b>!</b> Во время прогрева отверстия для выпуска пара, расположенные на задней части духовой камеры, должны всегда оставаться закрытыми, чтобы не допустить слишком продолжительного включения резисторов, которые чрезмерно нагреют огнеупорные поверхности, приводя к подгоранию первых пицц. После достижения заданной температуры открыть выходные отверстия в зависимости от приготавливаемого продукта. Если печь остается в режиме ожидания, для предупреждения скопления жара на камне оставить отверстия для выпуска пара открытыми.</p>	
	«КЛАССИЧЕСКАЯ» (50 см)	4 мин.	320°C - 608°F	90%	5%	4 мин.	320°C - 608°F	80%	0%		
	«ПАДЕЛЛИНО»	3 мин. 30 с	280°C - 536°F	60%	40%						
	«НЕАПОЛИТАНСКАЯ»	90 с	360°C - 680°F	90%	5%						
	«ПРОТИ-ВЕНЬ»	пред. приготовление	5 мин.	280°C - 536°F	60%	40%					
		завершающий этап приготовления	4 мин.	280°C - 536°F	40%	60%					
ПИЦЦА-ПАЛА	ПРЕД. ПРИГОТОВЛЕНИЕ	5 мин.	280°C - 536°F	70%	20%						
	ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП ПРИГОТОВЛЕНИЯ	5 мин.	270°C - 518°F	60%	20%						

CD	«КЛАССИЧЕСКАЯ» (35 см)	3 мин.	320°C - 608°F	МАКС.	ВЫКЛ./МИН.	3 мин.	320°C - 608°F	МАКС.	ВЫКЛ.	<p>время: 1 час (может быть другим в зависимости от заданных процентов и температуры помещения, в котором установлена печь)</p> <p>температура или процент: такие же, что и для выпекаемой пиццы</p> <p><b>!</b> Во время прогрева отверстия для выпуска пара, расположенные на задней части духовой камеры, должны всегда оставаться закрытыми, чтобы не допустить слишком продолжительного включения резисторов, которые чрезмерно нагреют огнеупорные поверхности, приводя к подгоранию первых пицц. После достижения заданной температуры открыть выходные отверстия в зависимости от приготавливаемого продукта. Если печь остается в режиме ожидания, для предупреждения скопления жара на камне оставить отверстия для выпуска пара открытыми.</p>	
	«КЛАССИЧЕСКАЯ» (50 см)	4 мин.	320°C - 608°F	МАКС.	ВЫКЛ./МИН.	4 мин.	320°C - 608°F	МАКС.	ВЫКЛ.		
	«ПАДЕЛЛИНО»	3 мин. 30 с	280°C - 536°F	МИН.	МАКС.						
	«НЕАПОЛИТАНСКАЯ»	90 с	360°C - 680°F	МАКС.	ВЫКЛ.						
	«ПРОТИ-ВЕНЬ»	пред. приготовление	5 мин.	280°C - 536°F	МИН.	МАКС.					
		завершающий этап приготовления	4 мин.	280°C - 536°F	МИН.	МАКС.					
ПИЦЦА-ПАЛА	ПРЕД. ПРИГОТОВЛЕНИЕ	5 мин.	280°C - 536°F	МИН.	МАКС.						
	ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП ПРИГОТОВЛЕНИЯ	5 мин.	270°C - 518°F	МИН.	МАКС.						

## Указатель моделей CD

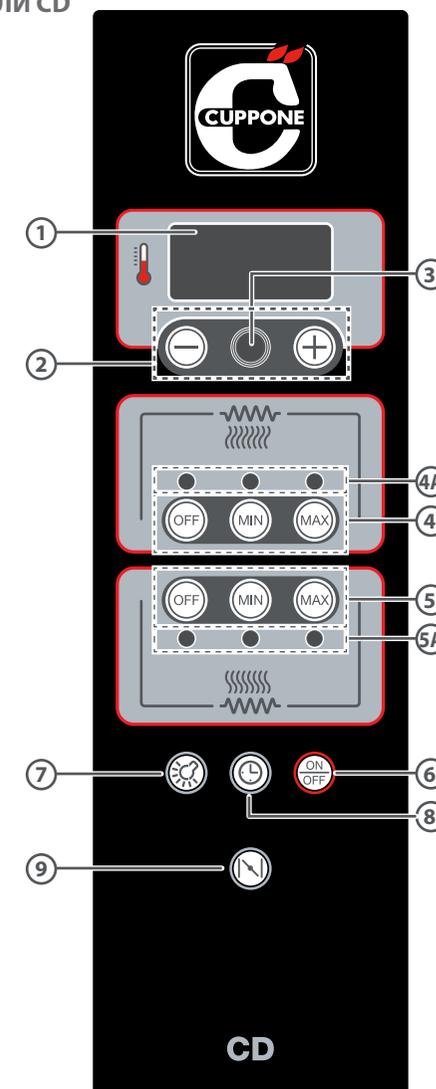
Обзор панели управления.....	9
Пошаговая процедура использования.....	10
А - Включение печи вручную.....	10
В - Настройки прогрева.....	10
С - Начало приготовления.....	11
D - Включение освещения (факультативно).....	11
Е - Регулировка отверстий для выпуска пара.....	11
F - Активирование сигнала завершения приготовления (зуммера).....	11
G - Выключение печи.....	12
Запрограммированное включение.....	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 -**  
Позволяют увеличивать или уменьшать следующие параметры:
  - значения температуры в камере,
  - время подачи звукового сигнала завершения приготовления
  - время обратного отсчета (время до включения печи в случае использования запрограммированного включения)
- 3 **Светодиод резисторов:** включенный светодиод 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 **Светодиоды верхней части:** указывают сделанный выбор
- 5 **Регулятор мощности дна**  
Обеспечивает управление мощностью резисторов дна с помощью трех регулировок:
  - выключено (ВЫКЛ.),
  - минимум (МИН. = 33%)
  - максимум (МАКС. = 100%)
- 5A **Светодиоды дна:** указывают сделанный выбор
- 6 **Переключатель ВКЛ./ВЫКЛ.**  
Обеспечивает включение и выключение дисплея
- 7 **Клавиша ОСВЕЩЕНИЕ**  
Обеспечивает включение и выключение света внутри духовой камеры
- 8 **Клавиша ЧАСЫ**  
При включенной печи: активирует звуковой сигнал завершения приготовления  
При выключенной печи: задает запрограммированное включение
- 9 **Клавиша ДЫМОХОД**  
Обеспечивает открытие и закрытие отверстий для выпуска пара, расположенных на задней части духовой камеры

### МОДЕЛИ CD



**!** Панель управления должна использоваться сухими чистыми пальцами.

Постоянное продолжительное нажатие на клавиши **2** + или - обеспечивает более быстрое увеличение или уменьшение значения.

Рис.4

## Пошаговая процедура использования

Включение печи может обеспечиваться следующими способами:

<b>ВРУЧНУЮ</b>	при включении печи в момент использования; необходимо подождать минимум один час, пока печь прогреется для достижения требуемой рабочей температуры	см. следующую процедуру использования (пункты <b>A</b> , <b>B</b> , <b>C</b> и т.д.)
<b>ПО ПРОГРАММЕ</b>	запрограммировав автоматическое включение и выключение печи на всю неделю	см. стр. <b>12</b>
<b>АВТОМАТИЧЕСКИ</b>	по таймеру или СМС (с внешними модулями, не поставляемыми Производителем).	см. документацию, прилагаемую к приобретенному изделию

### **A** ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ ВРУЧНУЮ

► **Рис.5**

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



Рис.5

### **B** НАСТРОЙКИ ПРОГРЕВА

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

**!** При прогреве клапан выпуска дыма должен всегда оставаться закрытым для предупреждения выхода тепла из камеры, что повлечет включение резисторов с последующим перегревом огнеупорных поверхностей, в результате чего продукты могут подгореть.

► **Рис.6**

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

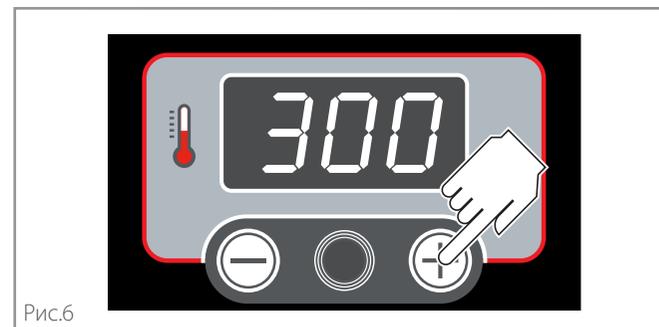


Рис.6

► **Рис.7**

Установить **мощность верхней части** и **мощность дна** с помощью клавиш, показанных на рисунке. Сразу после установки этих трех параметров печь начинает нагреваться.

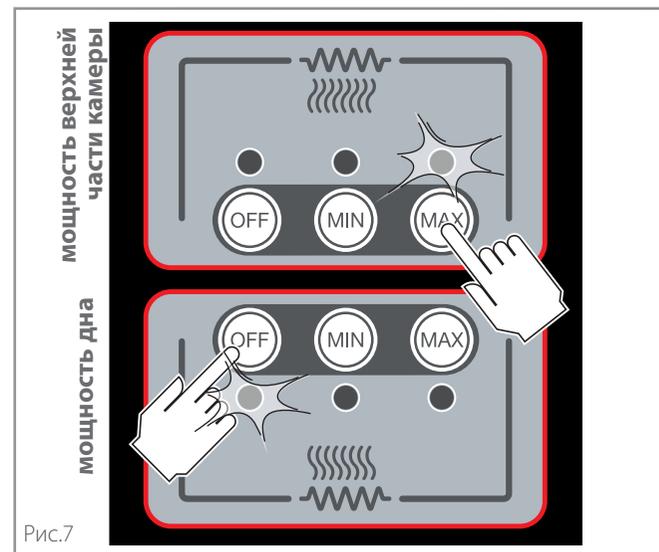


Рис.7

**!** Примерно через час выключится светодиод **РЕЗИСТОРЫ**: это означает, что печь достигла температуры, заданной для прогрева, и готова к приготовлению пищи.

## **C** НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### ► Рис.8

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 pripravляемую пищу внутри духовой камеры.

В ходе приготовления всегда можно изменить любое значение обычным образом.

 Во время приготовления светодиод **РЕЗИСТОРЫ** может включиться вновь; это означает, что резисторы активировались повторно для поддержания постоянного значения заданной температуры.

## **D** ВКЛЮЧЕНИЕ ОСВЕЩЕНИЯ (ФАКУЛЬТАТИВНО)

### ► Рис.9

При необходимости можно включить освещение печи с помощью клавиши **ОСВЕЩЕНИЕ**, чтобы контролировать приготовление.

Для выключения нажать ту же клавишу.

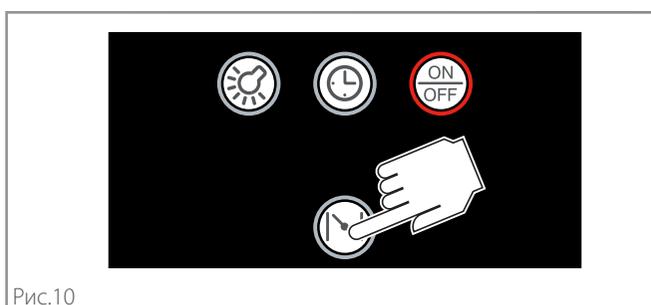
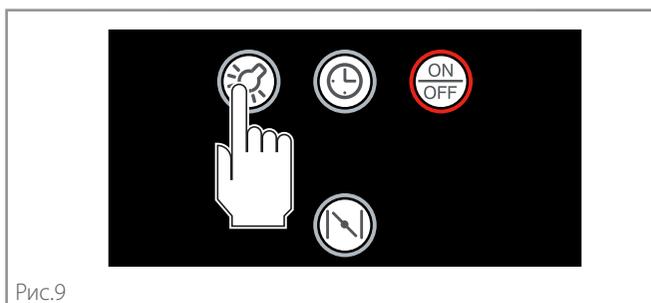
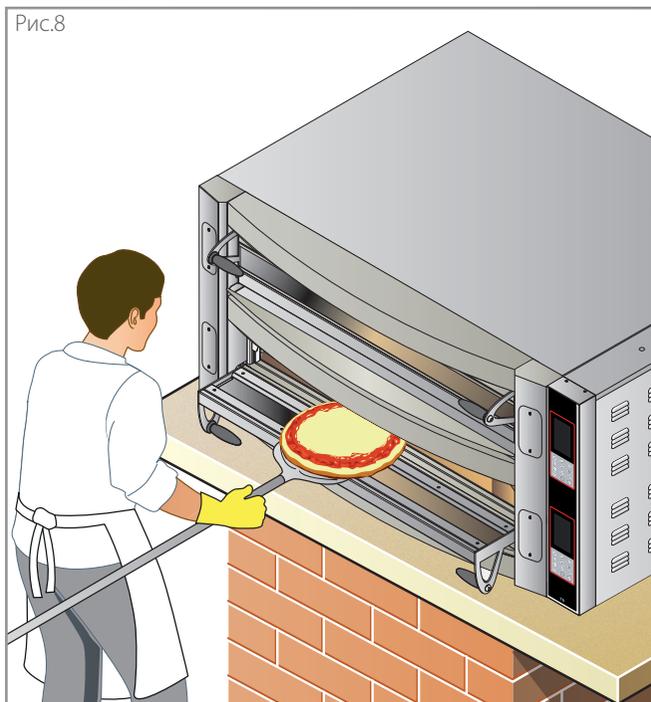
## **E** РЕГУЛИРОВКА ОТВЕРСТИЙ ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА

### ► Рис.10

В задней части духовой камеры имеются отверстия для выпуска пара: они могут быть в разной степени открытыми для поддержания в духовой камере достаточной степени влажности, подходящей для pripravляемого блюда.

Чтобы открыть отверстия, удерживать нажатой клавишу, показанную на рисунке: отверстия начнут постепенно открываться.

Для их блокировки в нужном положении достаточно отпустить клавишу.

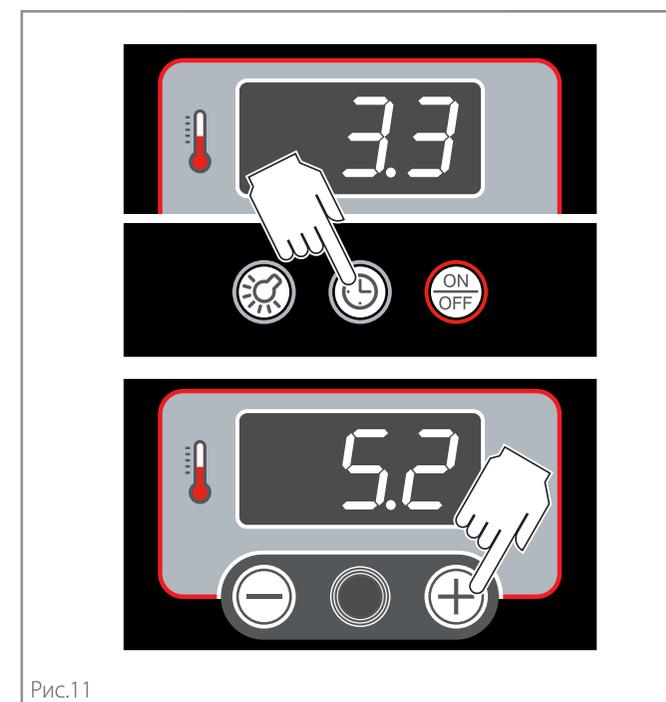


## **F** АКТИВАЦИЯ ТАЙМЕРА

### ► Рис.11

При необходимости можно активировать таймер, который подаст звуковой сигнал по истечении установленного времени. Для его активации **при включенной печи** нажать клавишу **ЧАСЫ**. На дисплее отобразится **время, через которое будет подан звуковой сигнал** (например, 3.3, то есть через три минуты тридцать секунд): если требуется, изменить это время по умолчанию, использовать клавиши **+** или **-** для отображения на дисплее нужного времени (например, 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 клавишу **ЧАСЫ**.

 **Внимание! При подаче звукового сигнала нагрев печи не прерывается!**



## **G** Выключение печи

► Рис.12

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



**Внимание, когда печь находится в режиме ожидания, она продолжает оставаться под электрическим напряжением!**

## Запрограммированное включение



Функция запрограммированного включения очень полезна, поскольку при открытии магазина печь уже будет разогрета и, следовательно, готова к приготовлению необходимых блюд.

► Рис.13

Для ее включения **при выключенной печи** нажать клавишу **ЧАСЫ**.

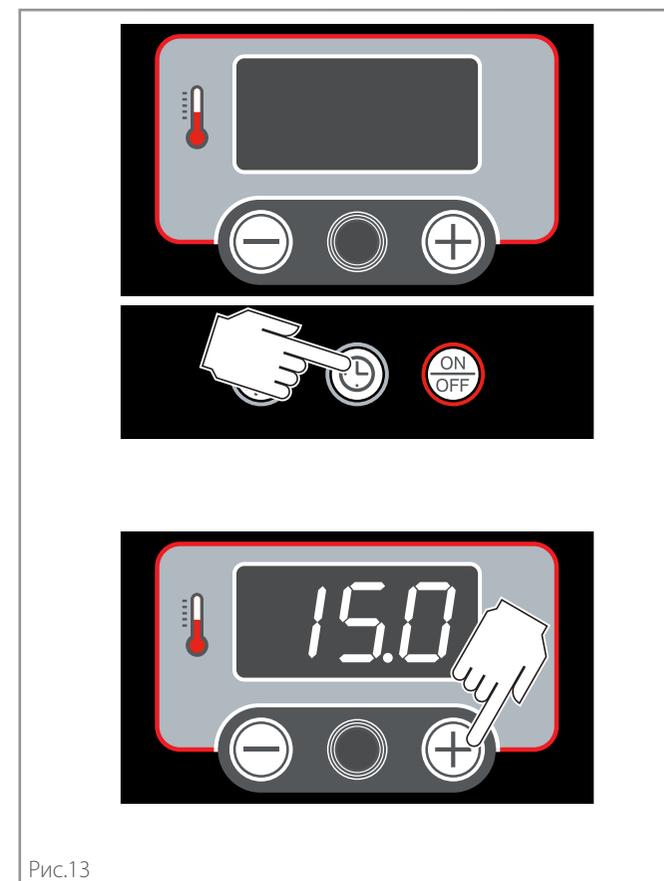
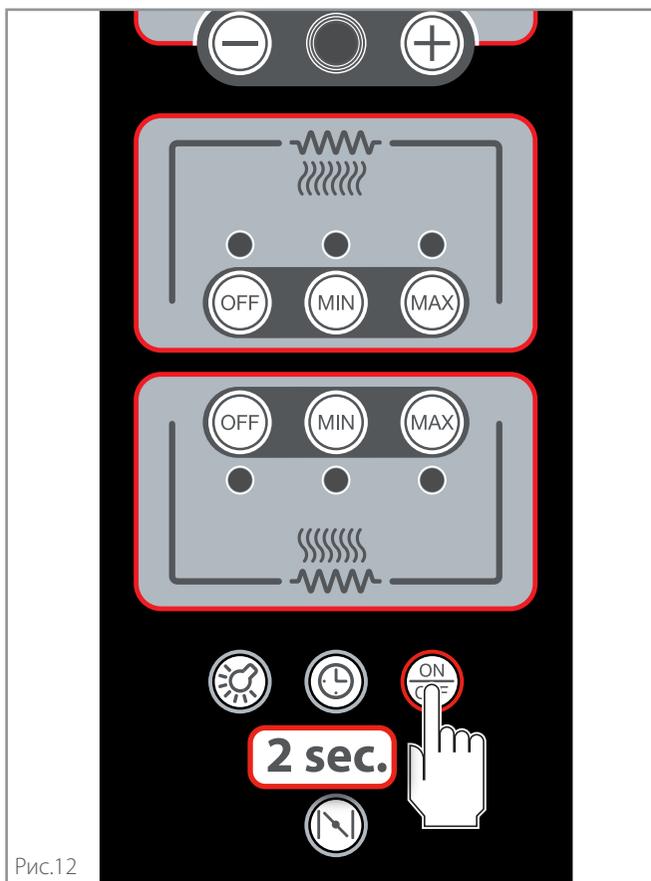
На дисплее отобразится **оставшееся до включения время**: если требуется изменить это время по умолчанию, использовать клавиши **+** или **-** для отображения на дисплее нужного времени (максимальный предел 99.5, то есть 99 часов 50 минут).

После установки включается счетчик обратного отсчета, а 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**.
- Включить печь кнопкой **ВКЛ./ВЫКЛ.** 
- Задать приготовление с необходимыми параметрами (► Рис.6 - Рис.7).
- Выключить печь с помощью кнопки **ВКЛ./ВЫКЛ.** 
- Установить запрограммированное включение, как описано выше.

Для выхода из функции и удаления запрограммированного включения еще раз нажать клавишу **ЧАСЫ**.



## Указатель моделей TS

Обзор панели управления.....	13
Ввод значений.....	14
Пошаговая процедура использования.....	15
А - Включение и выключение печи вручную.....	15
В - Настройки прогрева.....	15
Специальные функции: Множественный выбор.....	18
С - Начало приготовления.....	19
D - Включение освещения (факультативно).....	19
Е - Регулировка отверстий для выпуска пара.....	19
F - Активация таймеров.....	20
Использование рецептов.....	21
Использование рецепта, уже имеющегося в памяти.....	21
Создание/сохранение рецепта.....	22
Изменение рецепта, уже имеющегося в памяти.....	23
Удаление рецепта, уже имеющегося в памяти.....	23
Дублирование рецепта, уже имеющегося в памяти.....	23
Специальные программы: MAX и ECO.....	24-25
Запрограммированное включение.....	26
Настройка программирования.....	26
Отмена недельного программирования.....	27
Отмена события.....	28
Изменение события.....	28
Установка расписания.....	29
Установка отпуска.....	30
Настройки.....	31

## Обзор панели управления

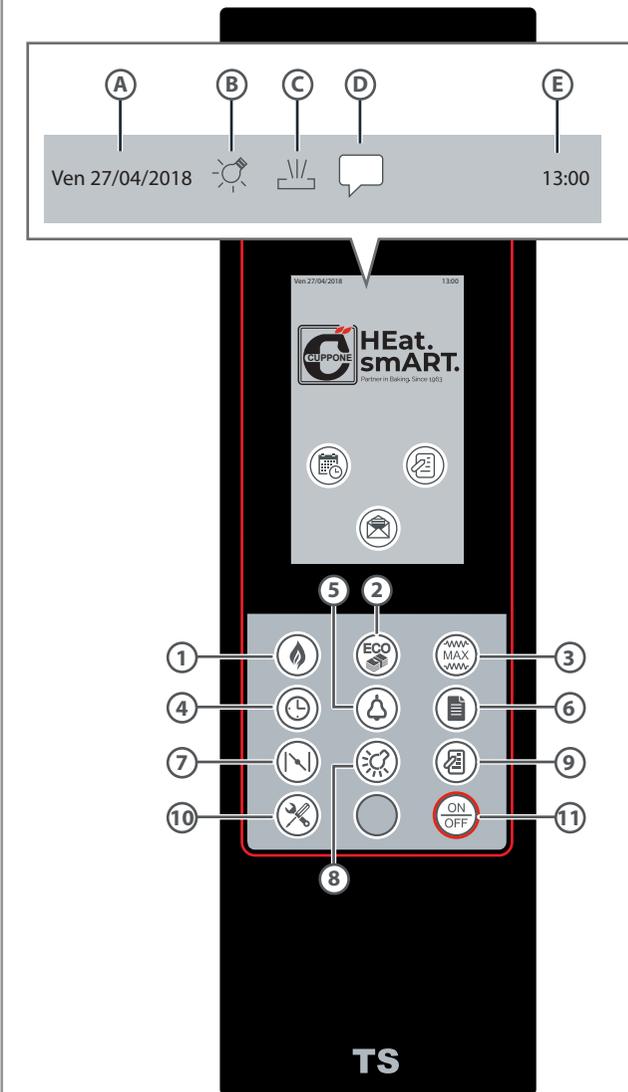
Рис.14

- Клавиша программы ПИРОЛИЗ**  
Пуск программы пиролиза для очистки печи
- Клавиша программы ECO**  
Пуск программы ECO (стр. 25)
- Клавиша программы MAX**  
Пуск программы MAX (стр. 24)
- Клавиша ТАЙМЕР**  
Экран режима ожидания: активирует режим отпуска;  
Рабочий экран: активирует/деактивирует функцию таймера недельного включения.
- Клавиша ЗУММЕР**  
Включает звуковой сигнал завершения приготовления
- Клавиша ПРОГРАММЫ**  
Обеспечивает отображение и использование сохраненных пользователем программ
- Клавиша ДЫМОХОД**  
Обеспечивает открытие и закрытие отверстий для выпуска пара, расположенных на задней части духовой камеры
- Клавиша ОСВЕЩЕНИЕ**  
Обеспечивает включение и выключение света внутри духовой камеры
- Клавиша РАСПИСАНИЕ**  
Обеспечивает доступ к странице расписания
- Клавиша СЕРВИС (настройки)**  
Обеспечивает доступ к пользовательским настройкам
- Переключатель ВКЛ./ВЫКЛ.**  
Включение/выключение печи

### ПАНЕЛЬ ФУНКЦИЙ

- Текущая дата**
- Освещение камеры**  
Указывает состояние освещения в камере (включено или выключено)
- Выпуск пара**  
Включение указывает, что дымоход открывается (пользователь нажимает клавишу **ДЫМОХОД** (7))
- Предупреждение**  
Показывает предупреждение, которое нужно прочитать (например, о техническом обслуживании)
- Текущее время**

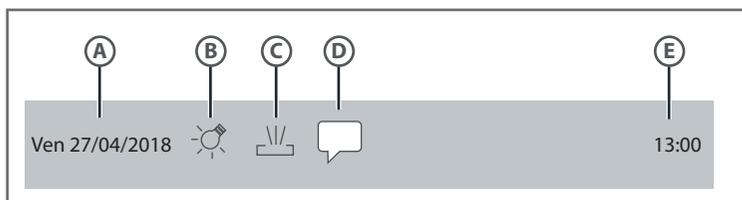
### МОДЕЛИ TS



**!** Панель управления должна использоваться с сухими чистыми пальцами.

Рис.14

## ПАНЕЛЬ ФУНКЦИЙ



Страница РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ



### Клавиша ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

Обеспечивает доступ к странице **ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ НЕДЕЛЬНОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ**: возможно запрограммировать автоматическое включение и выключение печи на всю неделю.



### Клавиша ОТПУСК

Обеспечивает доступ к странице **ОТПУСК**: данная функция обеспечивает отключение на определенный период запрограммированного недельного включения и выключения без необходимости удалять его.



### Клавиша РАСПИСАНИЕ

Обеспечивает переход на страницу **РАСПИСАНИЕ**, на которой можно установить до 10 примечаний, которые будут выводиться на дисплей в заданное время и в заданные дни. Каждое примечание также может циклически повторяться.

## ДЛЯ ВВОДА ЗНАЧЕНИЙ:



- **A1** ввести нужное значение с помощью **цифровых клавиш** (например, если последовательно нажать 1-1-0, на дисплее отобразится 1:10, то есть одна минута 10 секунд)

или, в качестве альтернативы

- **A2** использовать **клавиши +** или **-**: при однократном нажатии осуществляется переход на единицу за один раз, при продолжительном нажатии переход осуществляется очень быстро.

- **B** В обоих случаях необходимо подтвердить с помощью  или отменить с помощью **CE**.

## ПЕЧЬ ПОКАЗЫВАЕТ НЕПРАВИЛЬНУЮ ДАТУ ИЛИ ВРЕМЯ?

При первом включении печи или после непредвиденного или продолжительного выключения печь может показывать неправильную дату или время: перейти в раздел **НАСТРОЙКИ** для ввода правильных значений.



См. стр. [31](#)



## Пошаговая процедура использования

Включение печи может обеспечиваться следующими способами:

<b>ВРУЧНУЮ</b>	при включении печи в момент использования; необходимо подождать минимум один час, пока печь прогреется для достижения требуемой рабочей температуры	см. следующую процедуру использования (пункты <b>A</b> , <b>B</b> , <b>C</b> и т.д.)
<b>ПО ПРОГРАММЕ</b>	запрограммировав автоматическое включение и выключение печи на всю неделю	см. стр. <b>26</b>
<b>АВТОМАТИЧЕСКИ</b>	по таймеру или СМС (с внешними модулями, не поставляемыми Производителем).	см. документацию, прилагаемую к приобретенному изделию

### **A** ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ ВРУЧНУЮ

#### ► Рис.15

После включения питания печи включается дисплей и отображает страницу режима **ОЖИДАНИЕ**.

При нажатии клавиши **ВКЛ./ВЫКЛ.**  на дисплее отображается страница **ПРИГОТОВЛЕНИЕ** (печь всегда запускается с последней программой, которая использовалась до выключения).

Для возврата печи в режим ожидания снова нажать клавишу **ВКЛ./ВЫКЛ.** .

 **Внимание, когда печь находится в режиме ожидания, она продолжает оставаться под электрическим напряжением!**

### **B** НАСТРОЙКИ ПРОГРЕВА

Прогрев должен иметь такие же параметры приготовления, что и рецепт, который будет затем использоваться. Прогрев выполняется без продуктов в духовой камере и занимает около одного часа для подготовки печи к приготовлению.

Прогрев можно настроить двумя способами:

- **Рис.16 вручную установив параметры** (температуру прогрева и мощность верхней части и дна). Некоторые ориентировочные указания приводятся в таблице **УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ** на стр. **8**, столбец **ПРОГРЕВ**. Введенные параметры невозможно сохранить, поэтому их нужно повторно вводить каждый раз. Чтобы этого не делать, необходимо **сохранить** заданный рецепт вручную (стр. **16**) или **создать** рецепт (стр. **22**).
- **Рис.18 запуская рецепт, уже сохраненный в памяти** пользователем ранее.

 **Во время прогрева отверстия для выпуска пара, расположенные на задней части духовой камеры, должны всегда оставаться закрытыми, чтобы не допустить слишком продолжительного включения резисторов, которые чрезмерно нагреют огнеупорные поверхности, приводя к подгоранию первых пицц.**



## ВВОД ПАРАМЕТРОВ ВРУЧНУЮ

### ► Рис.16

- Нажать соответствующее поле и задать следующие параметры:
  - температура в духовой камере;**
  - мощность верхней части камеры,**
  - мощность дна**
- Откроется буквенно-цифровая клавиатура, с помощью которой можно ввести нужное значение (можно ввести требуемые значения с помощью клавиш «-» и «+» или задать значение при помощи цифровой клавиатуры). Некоторые ориентировочные указания приводятся в таблице **УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ** на стр. 8)
- Подтвердить, нажимая , или отменить, нажимая .

Сразу после установки этих трех параметров печь начинает нагреваться в соответствии с заданными параметрами.

Во время приготовления или прогрева, если фактическая температура в камере:

- ниже** заданной (следовательно, резисторы активны) ► значки, указывающие верхнюю часть камеры и дно, являются **красными**
- равна** или **превышает** заданную (следовательно, резисторы выключены) ► значки, указывающие верхнюю часть камеры и дно, являются **белыми**

**мощность верхней части камеры**

**температура прогрева или приготовления**

**мощность дна**

**сигнал завершения приготовления (факультативно)**

 См. стр. 20

**множественный выбор**

 См. стр. 18



Рис.16

## СОХРАНЕНИЕ ЗАДАННЫХ ПАРАМЕТРОВ

### ► Рис.17

Для сохранения выполненных настроек:

- Нажать клавишу **ДИСКЕТА** .
- Выбрать **перезаписать** рецепт или **сохранить** копию. Если было выбрано:

<b>2A</b> <b>ПЕРЕЗАПИСАТЬ</b>	рецепт <u>Program01</u> будет сохранен с заданными параметрами
<b>2B</b> <b>СОХРАНИТЬ КОПИЮ</b>	рецепт <u>Program01</u> сохранит исходные параметры по умолчанию и будет создана копия, <u>Program01*</u> , которая будет сохранена с новыми заданными параметрами

- Ввести название нового рецепта.
- Подтвердить, нажимая .

Для отображения и запуска сохраненных рецептов выполнить операции, приведенные на ► **Рис.18**.

Рис.17



## ЗАЧЕМ СОХРАНЯТЬ ПРОГРАММУ?

Для получения в распоряжение настоящего персонального сборника рецептов для быстрого доступа и использования. Использовать уже имеющийся в памяти рецепт - это значит запустить приготовление всего несколькими простыми движениями, без установки параметров приготовления каждый раз: это гарантирует максимальную оперативность и всегда превосходные результаты.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЦЕПТА, УЖЕ ИМЕЮЩЕГОСЯ В ПАМЯТИ

► Рис.18

- 1 Нажать клавишу **ПРОГРАММА** (1A) на дисплее или на клавиатуре (1B) или нажать надпись (1C)
- 2 Отображается список имеющихся рецептов: нажать **НАЗВАНИЕ РЕЦЕПТА**, который предусматривается использовать (например, «Неаполитанская»), печь сразу начинает нагреваться с предусмотренными рецептом параметрами
- 3...5 При желании можно изменить параметры выбранного рецепта (например, температуру) по указаниям предыдущей главы: выполненные изменения будут применены **только к текущему приготовлению/прогреву** и не изменят изначальный рецепт (временный эффект).

Если требуется изменить рецепт окончательно, можно выбрать один из двух способов:

► См. стр. 22 для изменения рецепта в меню **УПРАВЛЕНИЕ ПРОГРАММАМИ**.

► Выполнить операции, описанные в ► Рис.19

- 1 нажать клавишу **ДИСКЕТА** .
- 2 выбрать, **перезаписать** рецепт или **сохранить** копию. Если было выбрано:

**2A**  
**ПЕРЕЗАПИСАТЬ**

рецепт Неаполитанская будет сохранен с заданными параметрами

**2B**  
**СОХРАНИТЬ КОПИЮ**

рецепт Неаполитанская сохранит исходные параметры по умолчанию и будет создана копия, Неаполитанская\*, которая будет сохранена с новыми заданными параметрами

- 3 Ввести название нового рецепта.
- 4 Подтвердить, нажимая .



## СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ: МНОЖЕСТВЕННЫЙ ВЫБОР

 Функция **МНОЖЕСТВЕННЫЙ ВЫБОР** позволяет создавать вспомогательные значения для ускорения и упрощения задания рецепта.

В примере на  **Рис.20** на изображении слева показан экран задания при использовании функции **МНОЖЕСТВЕННЫЙ ВЫБОР**, а на изображении справа - традиционный экран.

В первом случае для задания значения достаточно нажать его, во втором случае значение необходимо ввести с помощью клавиатуры.



## Порядок задания множественного выбора Рис.21

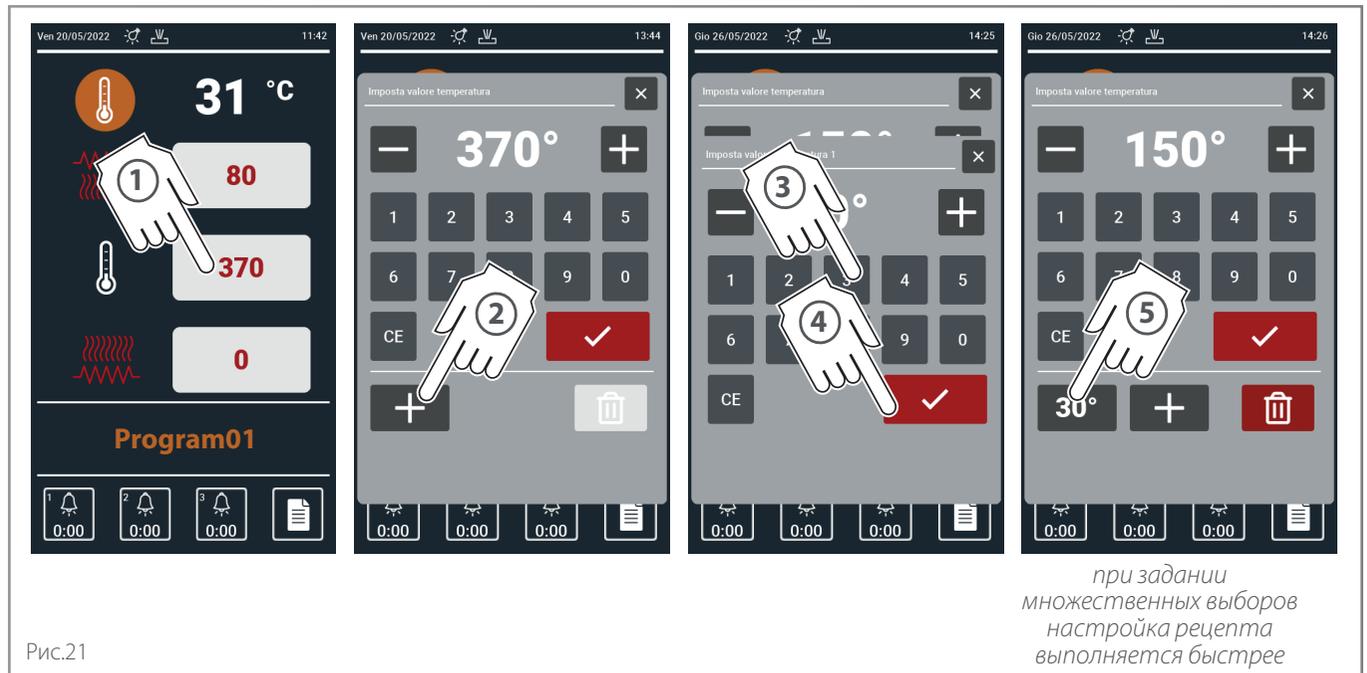
- 1 Нажать требуемое поле.
- 2 Нажать клавишу +.
- 3 Ввести требуемое значение; рекомендуется задать значения, используемые чаще всего.
- 4 Подтвердить, нажимая . Можно ввести до 4 вспомогательных значений, повторяя процедуру с пункта 2.

Чтобы не утратить значения, введенные в конце процедуры, необходимо сохранить изменения (см.  **Рис.17**).

После ввода всех значений для множественного выбора настройка рецепта будет выполняться быстрее.

Достаточно:

- 1 Нажать нужное поле.
- 5 Выбрать требуемое значение из заданных, нажимая его: запуск будет выполнен автоматически.



## **C** НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

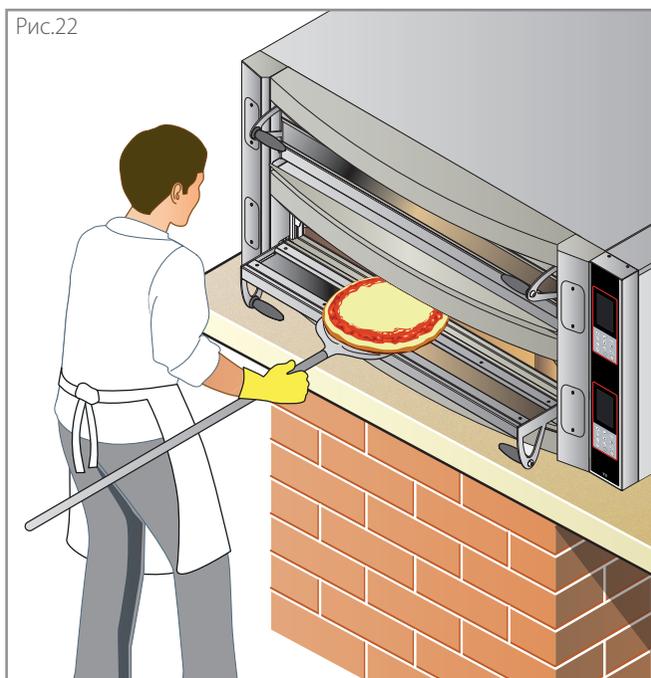
### ► Рис.22

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 pripravляемую пищу внутри духовой камеры.

В ходе приготовления всегда можно изменить любое значение (например, температуру) обычным образом.



## **D** ВКЛЮЧЕНИЕ ОСВЕЩЕНИЯ (ФАКУЛЬТАТИВНО)

### ► Рис.23

При необходимости можно включить освещение печи с помощью клавиши **ОСВЕЩЕНИЕ**, чтобы контролировать приготовление.

Для выключения нажать ту же клавишу.

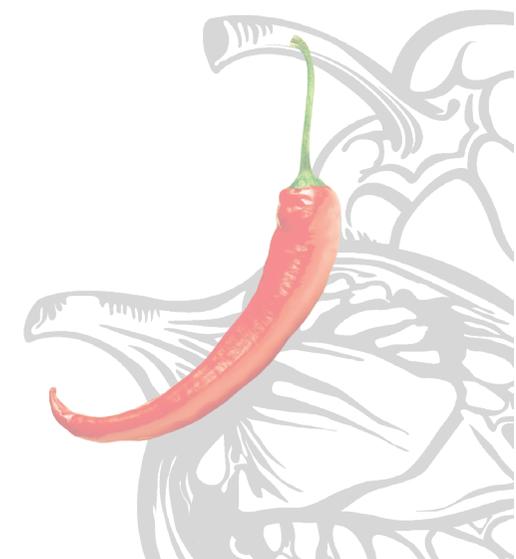
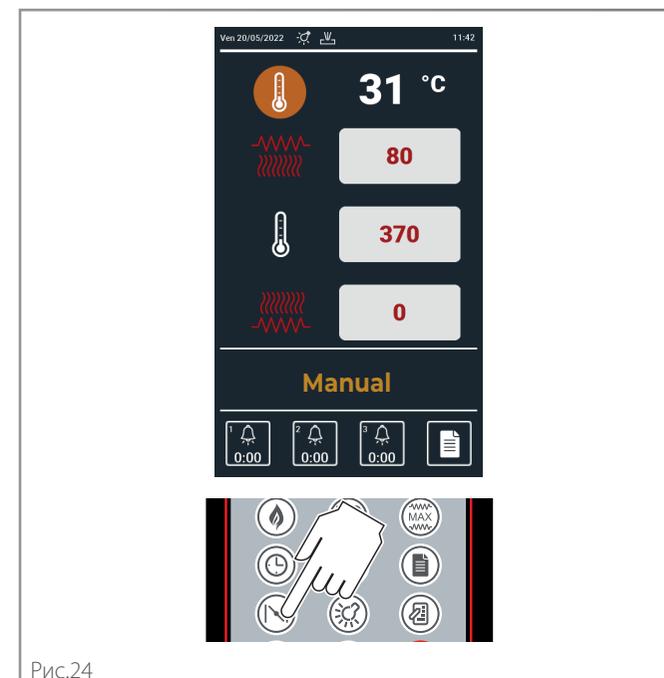
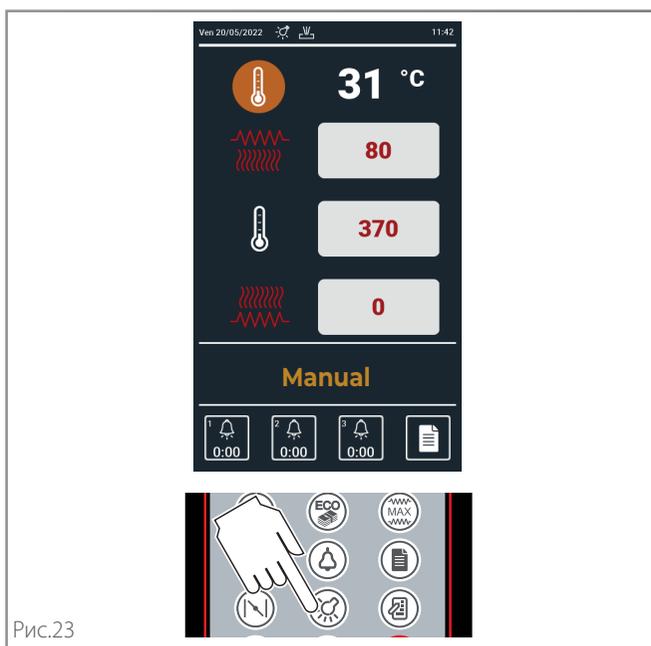
## **E** РЕГУЛИРОВКА ОТВЕРСТИЙ ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА

### ► Рис.24

В задней части духовой камеры имеются отверстия для выпуска пара: они могут быть в разной степени открытыми для поддержания в духовой камере достаточной степени влажности, подходящей для pripravляемого блюда.

Для открытия отверстий удерживать нажатой клавишу **ВЫПУСК ПАРА**: отверстия начнут постепенно открываться.

Для их блокировки в нужном положении достаточно отпустить клавишу.



## F АКТИВАЦИЯ ТАЙМЕРОВ

При необходимости можно активировать до трех таймеров, которые подадут звуковой сигнал по истечении установленного времени. Оно соответствует времени, которое считается необходимым для приготовления помещенных в печь пицц.

### НАСТРОЙКА ТАЙМЕРОВ

#### ► Рис.25 - задание с дисплея

- 1 Нажать значок **ТАЙМЕР**  задаваемого таймера (в примере - таймер 1).
- 2 Откроется буквенно-цифровая клавиатура, с помощью которой можно ввести нужное значение (в минутах: секундах).
- 3 Подтвердить, нажимая , или отменить, нажимая **CE**.

Для установки таймеров 2 и 3 снова выполнить пункты с **1** по **3**.

#### ► Рис.26 - задание с клавиатуры

- 1 Нажать клавишу **ТАЙМЕР**  на клавиатуре.
- 2 Нажать таймер, который требуется задать (в примере - таймер 1).
- 3 Откроется буквенно-цифровая клавиатура, с помощью которой можно ввести нужное значение (в минутах: секундах).
- 4 Подтвердить, нажимая , или отменить, нажимая **CE**.

Для установки таймеров 2 и 3 снова выполнить пункты с **1** по **4**.

### ВКЛЮЧЕННЫЙ ТАЙМЕР

После задания таймера запускается обратный отсчет. По истечении времени, предусмотренного для каждого таймера:

- мигает истекший таймер;
- подается звуковой сигнал (для его блокировки нажать клавишу соответствующего таймера).

**Внимание! При подаче звукового сигнала нагрев печи не прерывается!**

### БЛОКИРОВКА ВКЛЮЧЕННОГО ТАЙМЕРА

Нажать значок отменяемого таймера 

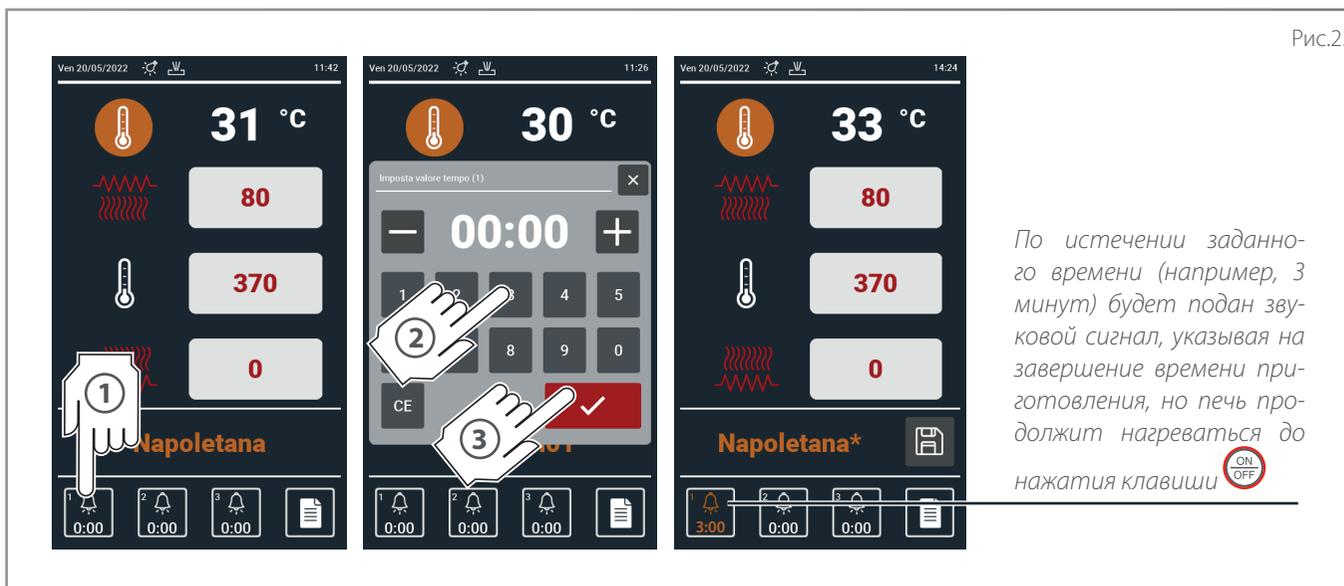


Рис.25

По истечении заданного времени (например, 3 минут) будет подан звуковой сигнал, указывая на завершение времени приготовления, но печь продолжит нагреваться до нажатия клавиши .



По истечении заданного времени (например, 3 минут) будет подан звуковой сигнал, указывая на завершение времени приготовления, но печь продолжит нагреваться до нажатия клавиши **Вкл./Выкл.** .

Рис.26

## Использование рецептов

Сохранить рецепт - значит иметь возможность повторно его использовать бесконечное число раз, без необходимости в повторной установке его параметров приготовления. Кроме того, присвоив ему название (например, «Неаполитанская»), можно быстро найти его и запустить.

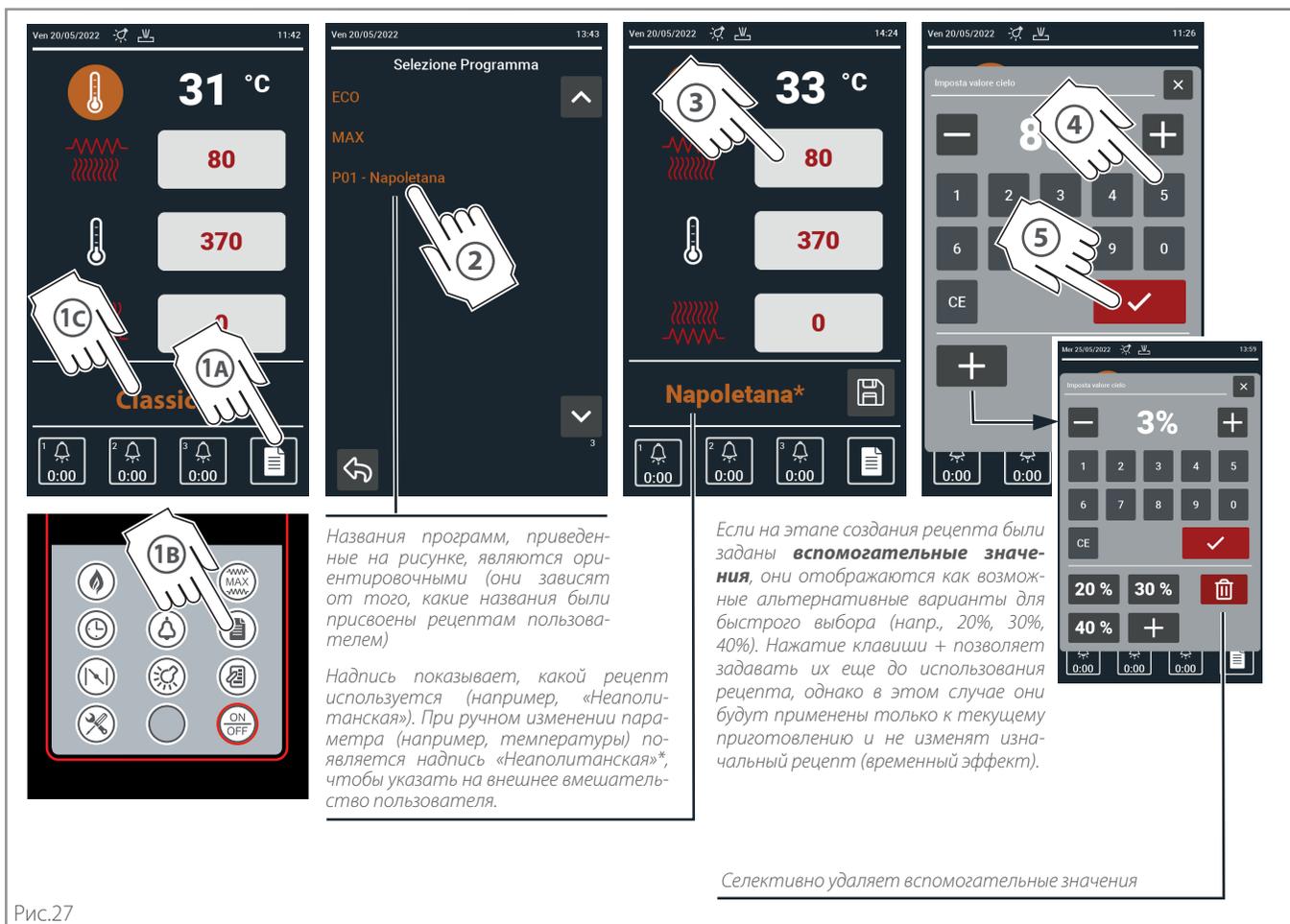
### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЦЕПТА, УЖЕ ИМЕЮЩЕГОСЯ В ПАМЯТИ

► Рис.27

Для использования рецепта из памяти:

- 1 Нажать клавишу **ПРОГРАММА** на дисплее (1A) или на клавиатуре (1B) или нажать надпись (1C).
- 2 Отображается список имеющихся рецептов: нажать **НАЗВАНИЕ РЕЦЕПТА**, который предусматривается использовать (например, «Неаполитанская»), печь сразу начинает нагреваться с предусмотренными рецептом параметрами.
- 3...5 При желании можно изменить параметры выбранного рецепта (например, процент верхней части камеры) по указаниям предыдущей главы: выполненные изменения будут применены **только к текущему приготовлению** и не изменят изначальный рецепт (временный эффект).

Чтобы навсегда изменить исходный рецепт, см. стр. 23



## СОЗДАНИЕ/СОХРАНЕНИЕ РЕЦЕПТА

► Рис.28

Рецепт можно **сохранить** во время приготовления (см. ► Рис.17 гл. **СОХРАНЕНИЕ ЗАДАННЫХ ПАРАМЕТРОВ**) или **создать** в меню **УПРАВЛЕНИЕ ПРОГРАММАМИ** по приведенным ниже указаниям:

- 1 Нажать значок **СЕРВИС** (когда печь находится в режиме ожидания).
- 2 Нажать значок **УПРАВЛЕНИЕ ПРОГРАММАМИ**.
- 3 Нажать клавишу **НОВАЯ ПРОГРАММА**.
- 4 Присвоить **имя рецепту** (в примере «Классическая»): при этом будет проще узнавать нужный рецепт; Подтвердить, нажимая , или отменить, нажимая .
- 5 Задать параметры приготовления:
  - **мощность верхней части;**
  - **температура приготовления;**
  - **мощность дна.**

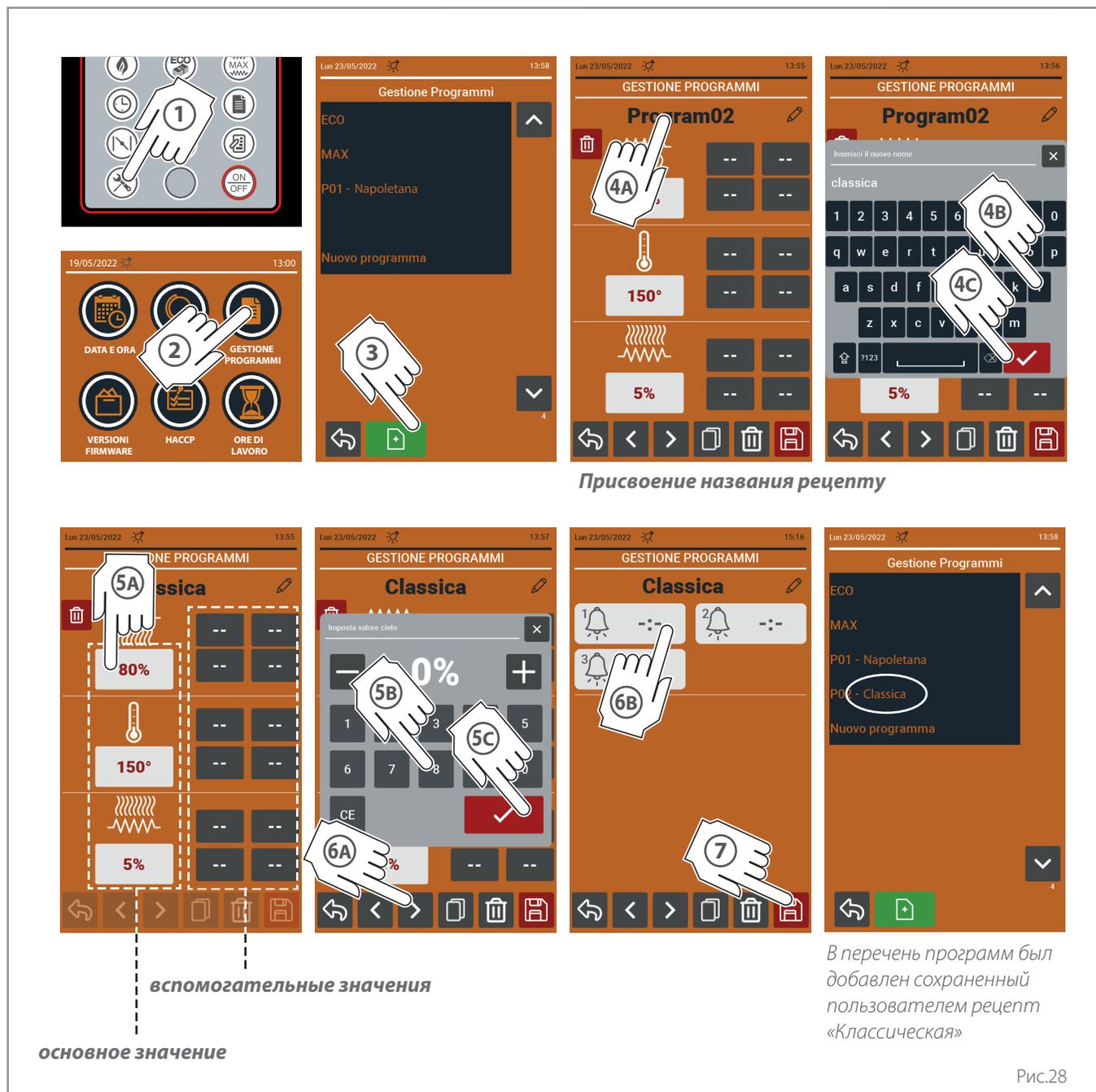
Для правильного заполнения необходимо ввести:

- **основное значение** ► значение по умолчанию, с которым запускается рецепт;
- **вспомогательные значения** ► значения, которые при приготовлении могут быстро выбираться альтернативно главному по умолчанию (например, см. ► Рис.21).

Подтвердить введенные значения нажатием  или удалить их нажатием .

- 6 При необходимости можно активировать до 3 **таймеров**, которые подадут звуковой сигнал по истечении установленного времени (факультативно). Процедура ввода времени осуществляется обычным образом. Подтвердить, нажимая , или отменить, нажимая .

- 7 Сохранить рецепт, нажимая значок **ДИСКЕТЫ** .



В перечень программ был добавлен сохраненный пользователем рецепт «Классическая»

Рис.28

## ИЗМЕНЕНИЕ РЕЦЕПТА, УЖЕ ИМЕЮЩЕГОСЯ В ПАМЯТИ

► Рис.29

- 1 Нажать значок **СЕРВИС** (когда печь находится в режиме ожидания).
- 2 Нажать значок **УПРАВЛЕНИЕ ПРОГРАММАМИ**.
- 3 Нажать **НАЗВАНИЕ** рецепта, который необходимо изменить (в примере - «Классическая»).
- 4 Изменить значения в установленном порядке. Подтвердить введенные значения нажатием **✓** или удалить их нажатием **CE**.
- 5 Сохранить рецепт, нажимая значок **ДИСКЕТЫ**.

## УДАЛЕНИЕ РЕЦЕПТА, УЖЕ ИМЕЮЩЕГОСЯ В ПАМЯТИ

► Рис.30

- 1 Нажать значок **СЕРВИС** (когда печь находится в режиме ожидания).
- 2 Нажать значок **УПРАВЛЕНИЕ ПРОГРАММАМИ**.
- 3 Нажать **НАЗВАНИЕ** рецепта, который необходимо удалить (в примере - «Классическая»).
- 4 Нажать значок **КОРЗИНА** :
  - корзина **4A** позволяет селективно удалять значения параметров;
  - корзина **4B** удаляет рецепт после подтверждения решения **4C**.

## ДУБЛИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА, УЖЕ ИМЕЮЩЕГОСЯ В ПАМЯТИ

- 1 Нажать значок **СЕРВИС** (когда печь находится в режиме ожидания).
- 2 Нажать значок **УПРАВЛЕНИЕ ПРОГРАММАМИ**.
- 3 Нажать **НАЗВАНИЕ** рецепта, который необходимо дублировать, например, **КЛАССИЧЕСКАЯ**.
- 4 Нажать клавишу ; будет создан новый рецепт, название которого будет представлять собой название исходного рецепта с дополнительным обозначением (01), например, **КЛАССИЧЕСКАЯ (01)**. Такой рецепт может быть изменен по необходимости, а исходный рецепт **КЛАССИЧЕСКАЯ** сохранит свои исходные параметры.

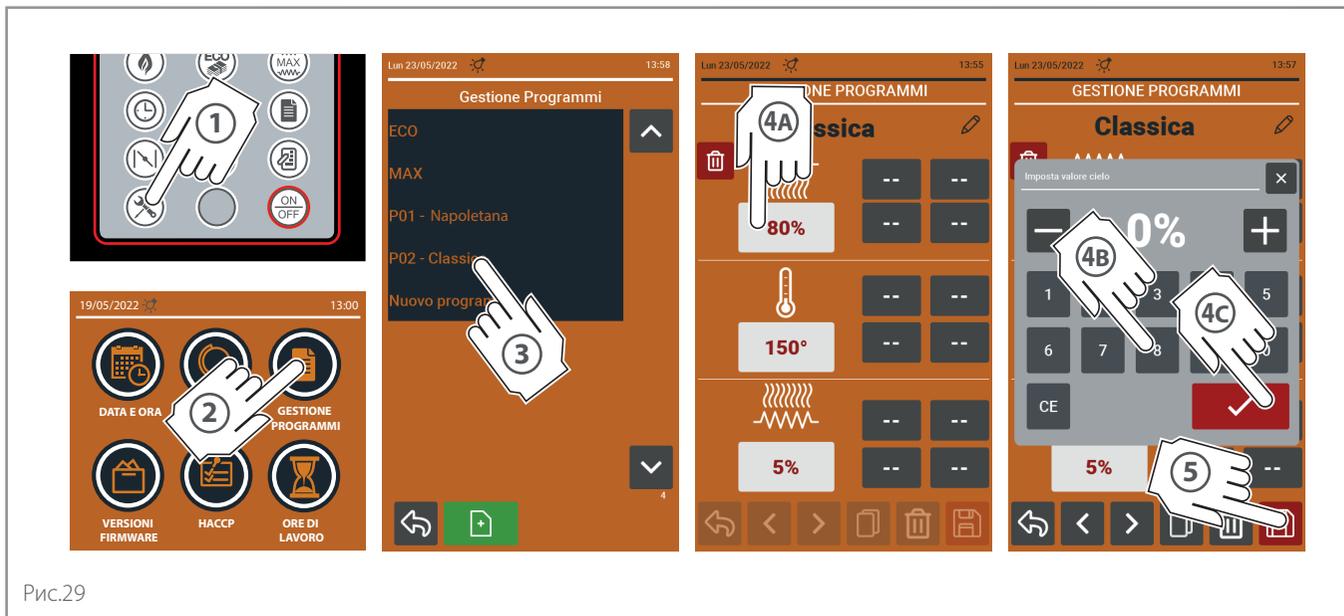


Рис.29

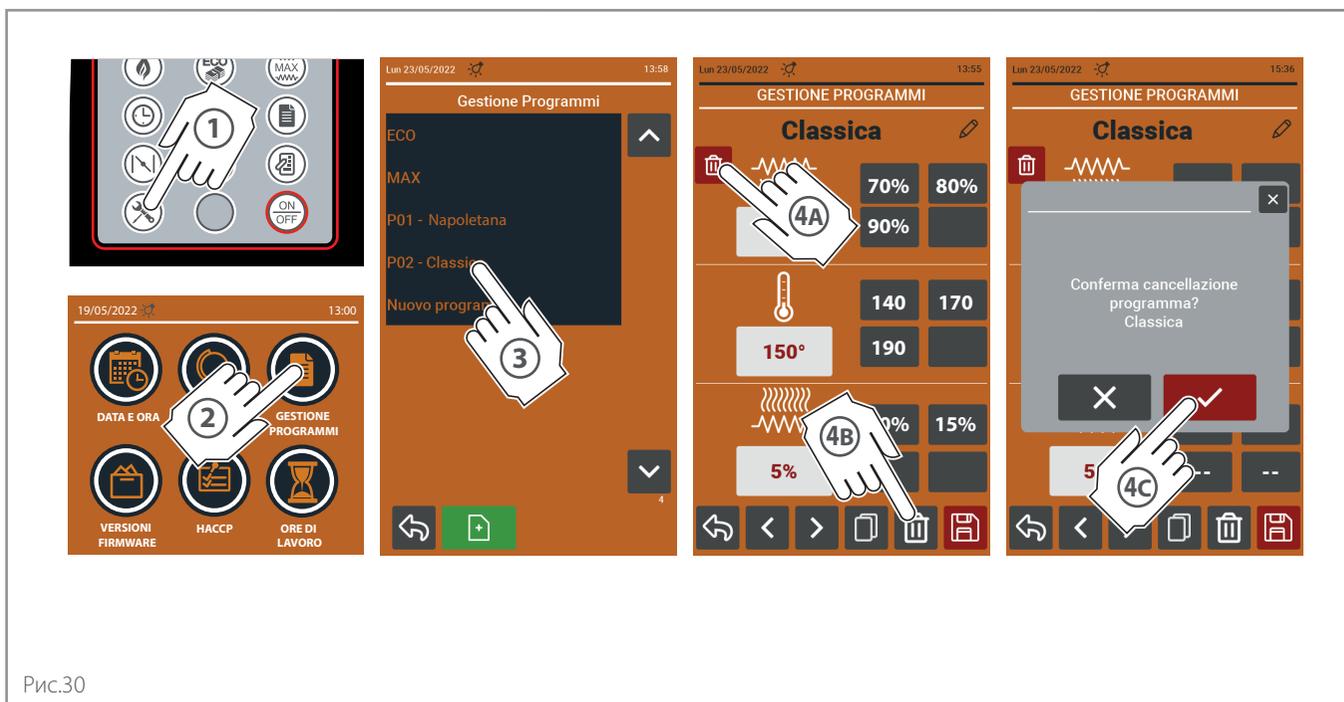


Рис.30

## Программа MAX

Программа **MAX** используется для быстрого повышения температуры духовой камеры и огнеупорной поверхности, когда пользователь обнаруживает, что она слишком низкая для его нужд.

### Значения по умолчанию программы MAX

- **продолжительность:** 1 минута
- **температура:** повышение на 30°C - 86°F относительно температуры в камере (отклонение)
- **мощность:** верхняя части камеры и дно на 100%

### ЗАПУСК ПРОГРАММЫ

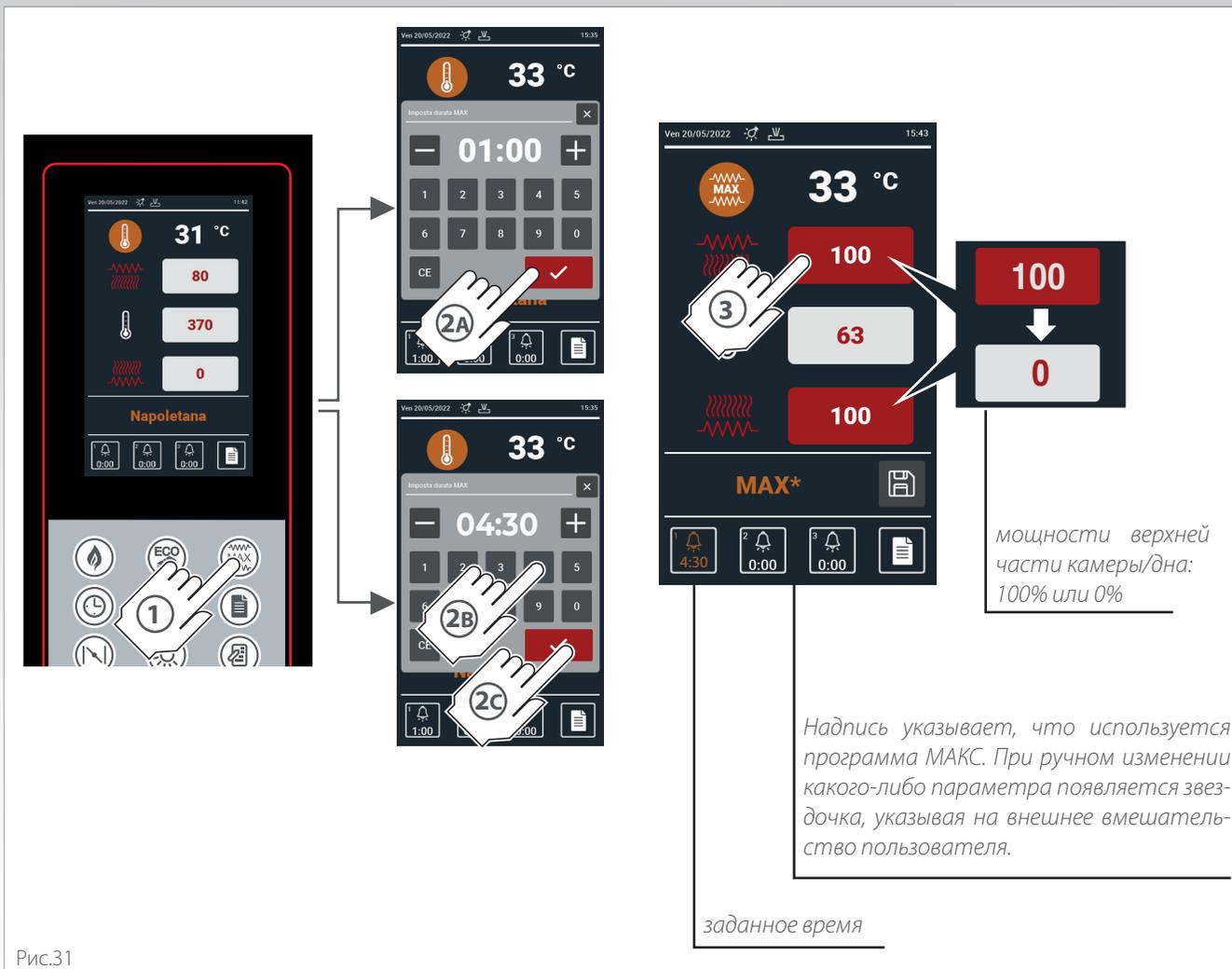
- 1 Для запуска программы нажать значок .
- 2 Открывается окно, позволяющее, на выбор:
  - 2A **запускать программу** нажатием кнопки  : в этом случае программа будет длиться 1 минуту (продолжительность по умолчанию)
  - 2B **настраивать продолжительность программы** при вводе требуемого времени (например, 4:30 минут) и затем **2C** - выполнять ее запуск нажатием кнопки .
- 3 Отображается сводный экран: при нажатии поля **ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ** или **ДНО** можно задавать мощность на **100%** или на **0%** (нельзя задавать мощности, отличные от этих двух значений).

Введенные значения являются **временными**, т. е. они действительны только для выполняемой программы **MAX**; для изменения значений **навсегда** выполнить указания, приведенные на стр. **23**.

### ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Программа завершается:

- При нажатии клавиши .
- При выборе другой программы.
- При выключении печи.
- По истечении времени по умолчанию (1 минута) или времени, заданного пользователем (например, 4:30 минуты), включается зуммер и осуществляется возврат к программе, которая была активна до запуска программы **MAX**.



## Программа ECO

Программа **ECO** служит для поддержания функциональности печи, когда она НЕ работает.

### Значения по умолчанию программы ECO

- **температура:** 280°C -536°F
- **мощность:** верхней части 45%, дна 0%

### ЗАПУСК ПРОГРАММЫ

- 1 Для запуска программы нажать значок .
- 2 Открыть дымоход для предупреждения перегрева камня.
- 3 Автоматически запустится программа, заданная изготовителем, обеспечивая поддержание постоянной температуры в камере, экономию энергии без перегрева дна.

### ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Программа завершается:

- При нажатии клавиши .
- При выборе другой программы: печь вернется к предыдущим настройкам и быстро восстановит заданную температуру.
- При выключении печи.

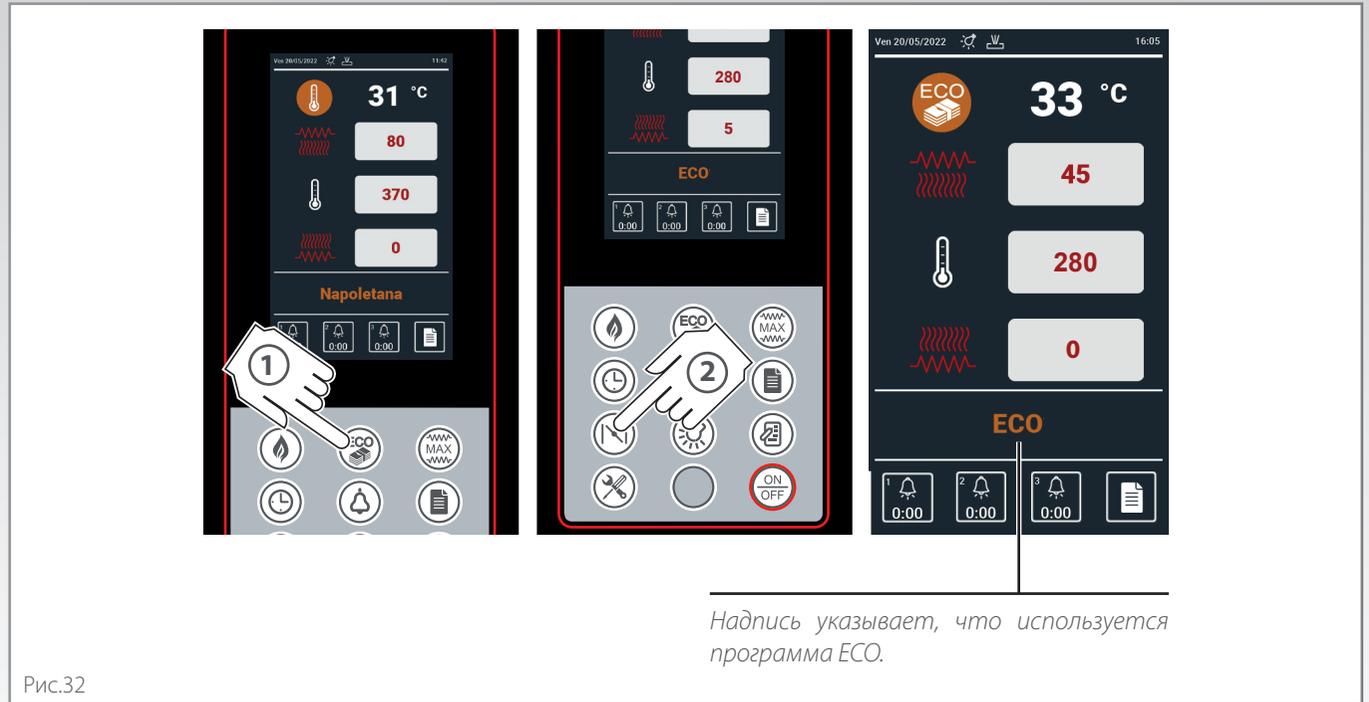


Рис.32

## Запрограммированное включение



Функция запрограммированного включения очень полезна, поскольку при открытии магазина печь уже будет разогрета и, следовательно, готова к приготовлению необходимых блюд.

Благодаря этой функции можно запрограммировать **автоматическое включение и выключение** печи на всю неделю.

Можно запрограммировать максимум **4 события** в день (то есть 4 включения и 4 выключения в день).

## НАСТРОЙКА ПРОГРАММИРОВАНИЯ

### ► Рис.33

① Нажать значок **ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ**.

② Нажать прямоугольник белого цвета.

③ ④ Задать данные, выбирая:

**дни**, в которые должно осуществляться запрограммированное событие  
**день выделен оранжевым** (запрограммированное включение или выключение)  
**день выделен серым** (никакого события)



время **включения** печи

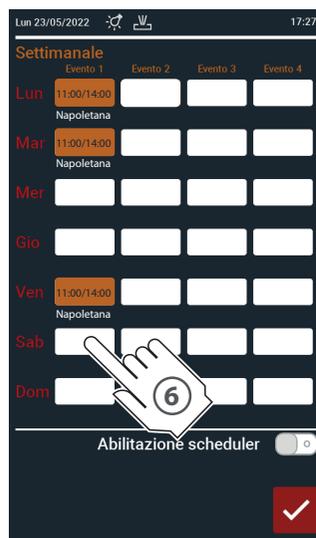
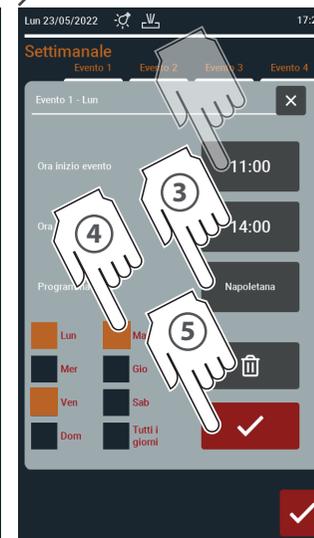
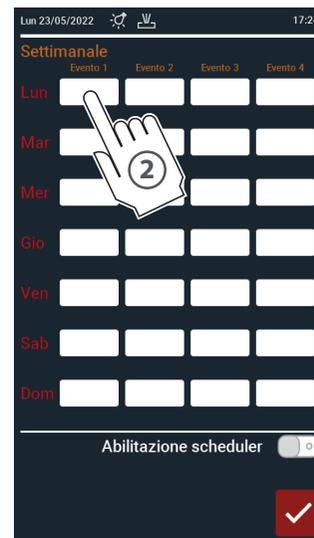
время **выключения** печи

**рецепт**, с которым должна запускаться печь

⑤ Подтвердить введенные данные, нажимая .

⑥.....⑬ При необходимости запрограммировать другие события, как это было сделано для первого.

Рис.33



**Событие 1:** в субботу и воскресенье печь включится в 11:00 утра и выключится в 15:00 с рецептом «Классическая»

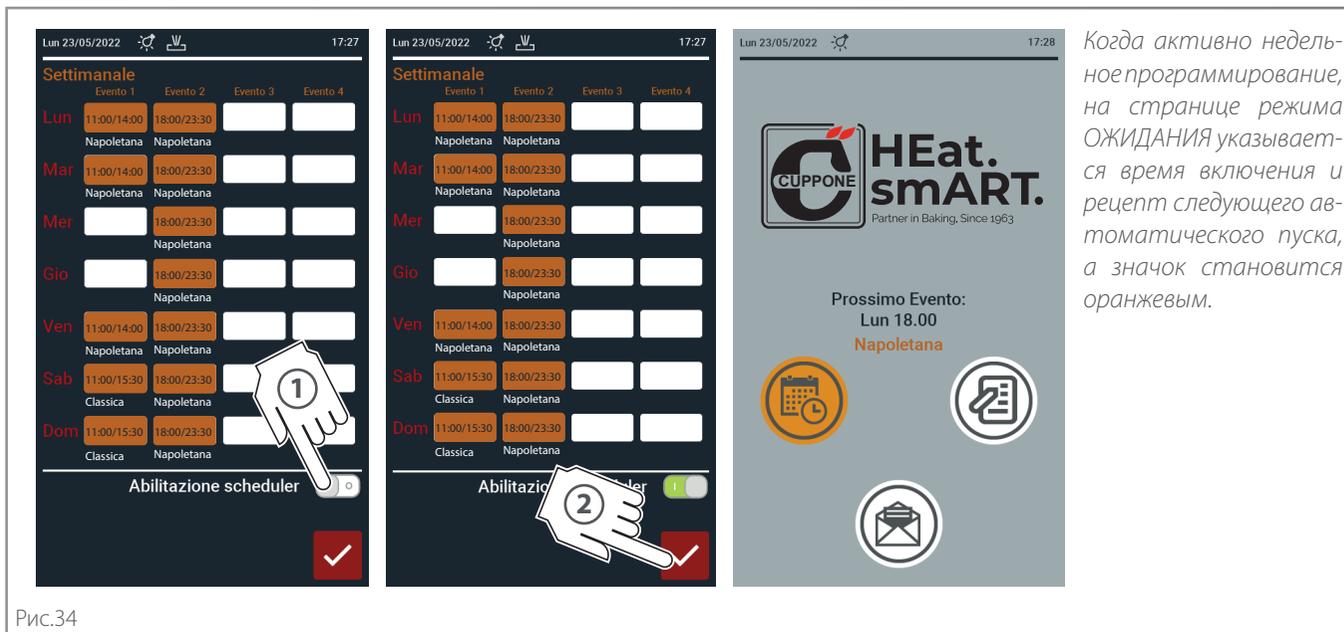
**Событие 2:** печь будет включаться каждый вечер в 18:00 и выключаться в 23:30 с рецептом «Неаполитанская».

Рис.34

- По завершении настройки необходимо подключить недельную работу, перемещая курсор вправо так, чтобы он стал зеленым и отобразилось число **1**.

 <b>0</b> <b>серый значок</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ неактивен режим запрограммированного недельного включения (который, в любом случае, остается заданным);</li> <li>▶ активен режим ручного (неавтоматического) включения пользователем;</li> </ul>
 <b>1</b> <b>зеленый значок</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ активен режим запрограммированного недельного включения (в зависимости от заданных данных)</li> </ul>

- Подтвердить введенные данные, нажимая .



Когда активно недельное программирование, на странице режима ОЖИДАНИЯ указывается время включения и рецепт следующего автоматического пуска, а значок становится оранжевым.

Рис.34

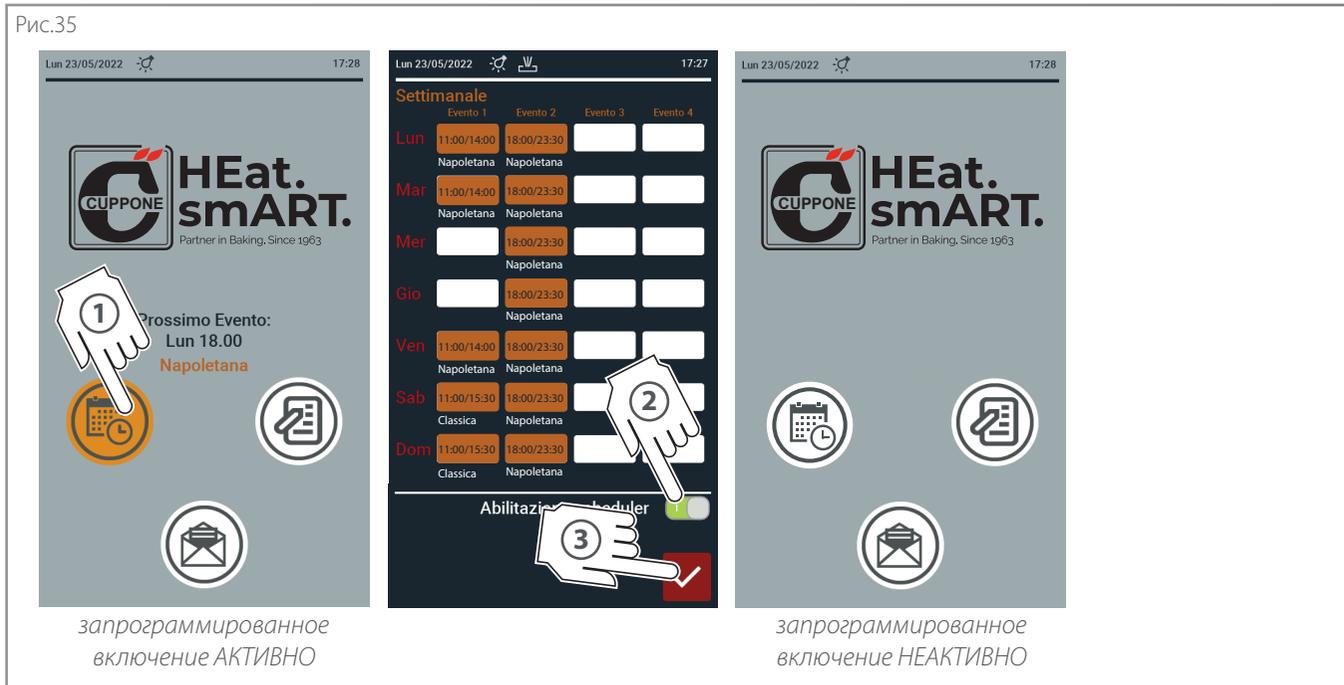
## ОТМЕНА НЕДЕЛЬНОГО ПРОГРАММИРОВАНИЯ

Рис.35

- Нажать значок **ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ**.
- Отключить программирование, перемещая курсор влево так, чтобы он стал серым и отобразилось число **0**.
- Подтвердить выбор, нажимая .

С этого момента включение/выключение печи должны выполняться вручную пользователем.

Предыдущее программирование, в любом случае, останется в памяти. Для его активирования достаточно переместить курсор вправо, чтобы он стал зеленым и отобразилось число **1**.



запрограммированное включение **АКТИВНО**

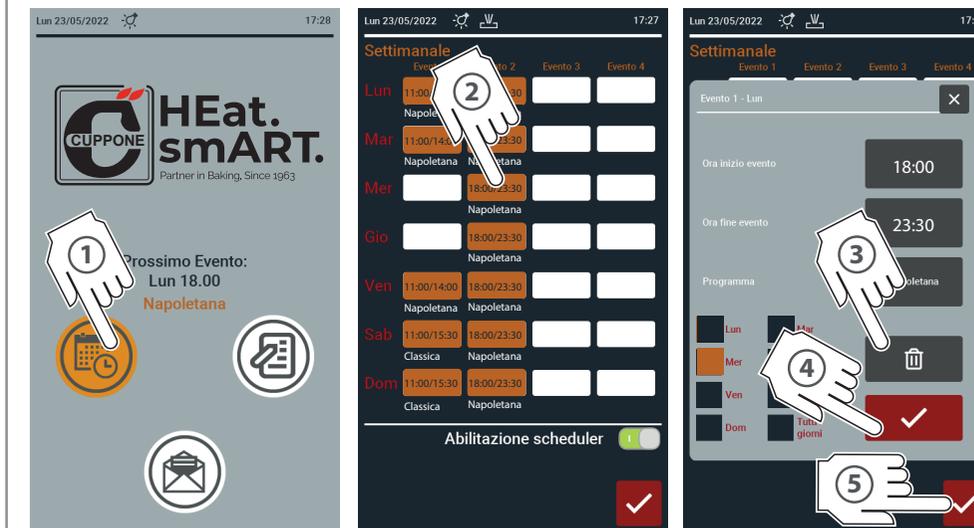
запрограммированное включение **НЕАКТИВНО**

## ОТМЕНА СОБЫТИЯ

► Рис.36

- 1 Нажать значок **ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ**.
- 2 Нажать событие, которое необходимо отменить.
- 3 Нажать значок **КОРЗИНА**.
- 4 Подтвердить выбор, нажимая .
- 5 Выйти из запрограммированной функции, нажимая .

Рис.36



В этом примере было удалено событие, которое предусматривало включение в 18:00 и выключение в 23:30 в среду.

Все остальные события останутся активными и запрограммированными.

## ИЗМЕНЕНИЕ СОБЫТИЯ

► Рис.37

- 1 Нажать значок **ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ**.
- 2 Нажать событие, которое необходимо изменить.
- 3 Нажать параметр, который необходимо изменить (время начала или завершения события, рецепт, с которым должна включаться печь).
- 4 Ввести требуемые значения.
- 5 Подтвердить выбор, нажимая .
- 6 7 Выйти из запрограммированной функции, нажимая .

Рис.37



## Задание Списка примечаний

 Функция расписания обеспечивает установку до 10 примечаний, которые будут выводиться на дисплей в заданное время и в заданные дни. Каждое примечание может иметь до 200 знаков текста, можно запрограммировать срок действия и возможное повторение примечания (например, предупреждение «Очистить печь», повторяющееся ежемесячно).

► Рис.38

Создание нового примечания (или изменение существующего) предусматривает:

- ввод его **текста** (то есть того, что должно быть выведено на дисплей);
- его **срок действия** (то есть то, когда оно должно быть выведено на дисплей);
- его **повторение** (то есть периодичность, с которой оно должно выводиться на дисплей):
  - **не повторять**: примечание отображается в определенное время и не выводится повторно;
  - **каждый день**: примечание отображается, а затем повторяется на следующий день;
  - **каждый месяц**: примечание отображается, а затем повторяется в следующем месяце. В случае, если такого дня в следующем месяце не существует (например, 29 февраля), примечание вновь будет воспроизведено в первый месяц, когда это число существует (например, 29 марта);
  - **каждый год**: примечание отображается, а затем повторяется в следующем году.

В случае, если печь выключена, при ее повторном включении будут отображены все просроченные примечания. Выбрав уже составленное примечание, можно изменить или удалить его с помощью двух клавиш, отображаемых на дисплее.

удалить примечание  
изменить примечание

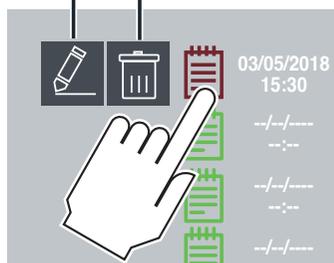
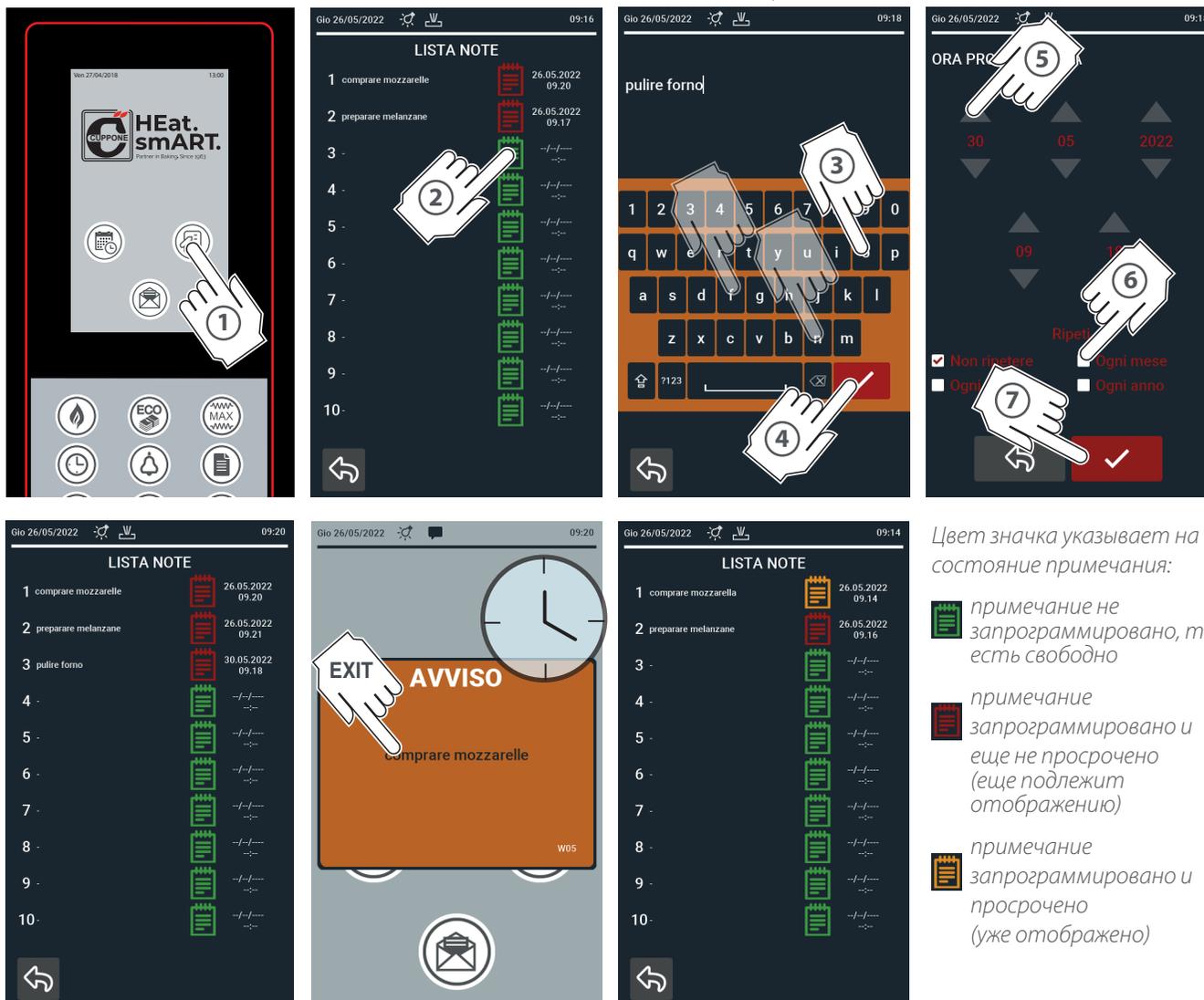


Рис.38



Ввод срока действия (дата и время) и повторения примечания

Ввод текста примечания

Цвет значка указывает на состояние примечания:

-  примечание не запрограммировано, то есть свободно
-  примечание запрограммировано и еще не просрочено (еще подлежит отображению)
-  примечание запрограммировано и просрочено (уже отображено)

Чтобы убрать всплывающее окно предупреждения, достаточно нажать на него.

## Установка отпуска

Если эта функция активирована:

- прерывает недельную программу включения и выключения (стр. 26) при наличии, до заданной даты и времени, без необходимости ее удаления и может использоваться в случае, если предприятие должно закрываться на отпуска и в этот период печь не должна включаться автоматически;
- предупреждает с помощью сообщения о попытке вручную включить печь с помощью клавиши **ВКЛ./ВЫКЛ.** : это предотвращает случайный пуск, например, во время операций чистки, выполняемых в период закрытия.

### Рис.39

- 1 Нажать значок **ОТПУСК.**
- 2 Нажать прямоугольник белого цвета.
- 3 Задать данные, выбирая:
  - дату завершения отпуска (напр., 29.05.2022)
  - время завершения отпуска (например, 13:30).
- 4 Подтвердить введенные данные, нажимая **OK.**
- 5 По завершении настроек необходимо активировать функцию отпуска, нажимая значок, расположенный внизу справа. Если он:

**белого цвета**= функция отпуска **не активна**, но остается запрограммированной

**оранжевого цвета**= функция отпуска **активна** (печь находится в режиме ожидания до заданной даты и времени).

На главном экране отображается надпись «Режим отпуска активен до» с указанием заданной даты и времени.

### С этого момента до заданной даты и времени

(например, до 13:30 29 мая 2022 г.):

- функция еженедельного включения/выключения отключена;
- сообщение предупреждает в случае попытки включить

печь вручную с помощью клавиши **ВКЛ./ВЫКЛ.** 

В 13:31 29 мая 2022 г. функция отключается автоматически, восстанавливается недельное программирование, если предусматривается, а включение печи вручную всегда разрешено.

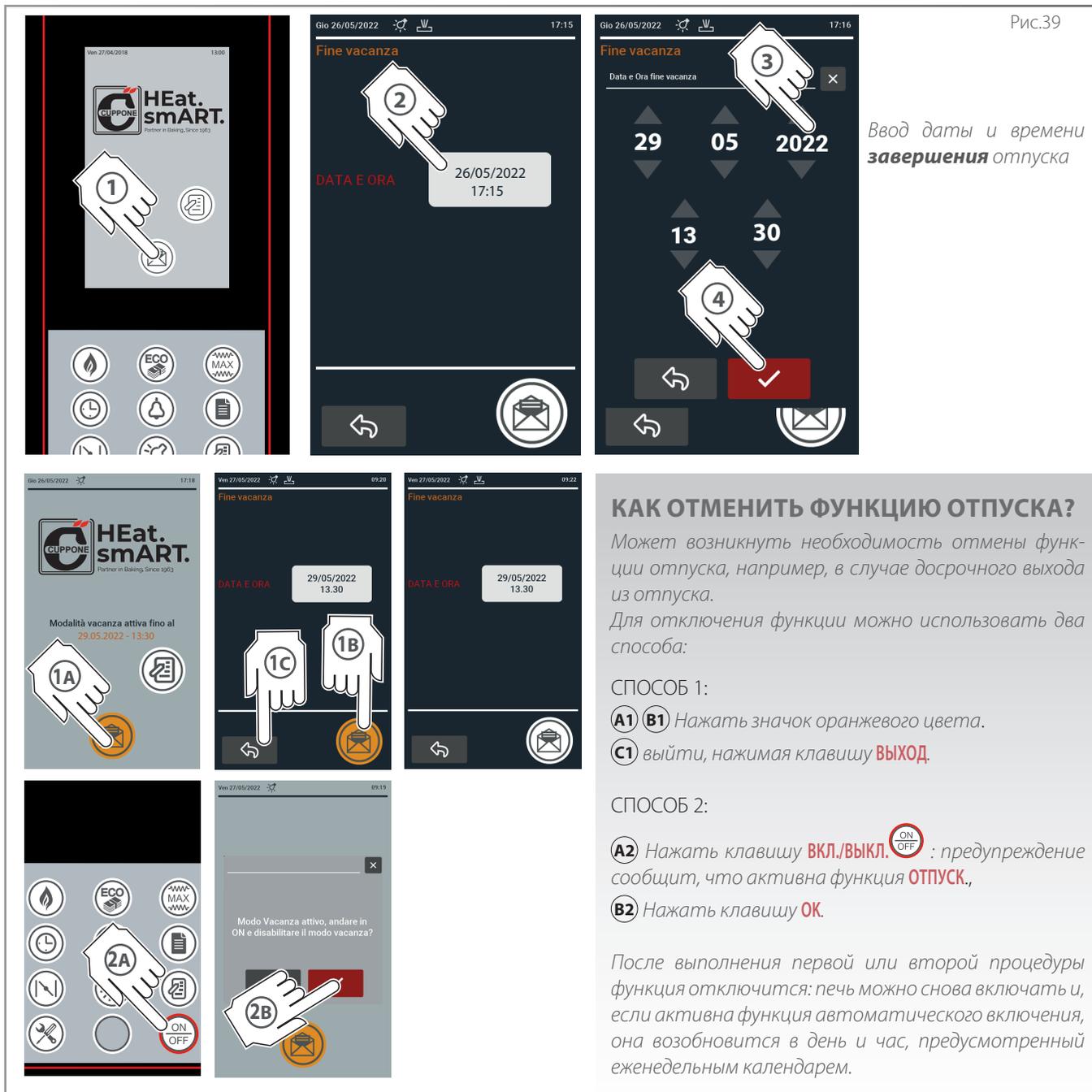


Рис.39

*Ввод даты и времени завершения отпуска*

## КАК ОТМЕНИТЬ ФУНКЦИЮ ОТПУСКА?

Может возникнуть необходимость отмены функции отпуска, например, в случае досрочного выхода из отпуска.

Для отключения функции можно использовать два способа:

СПОСОБ 1:

- A1 B1** Нажать значок оранжевого цвета.
- C1** выйти, нажимая клавишу **ВЫХОД.**

СПОСОБ 2:

- A2** Нажать клавишу **ВКЛ./ВЫКЛ.** : предупреждение сообщит, что активна функция **ОТПУСК.**
- B2** Нажать клавишу **OK.**

После выполнения первой или второй процедуры функция отключится: печь можно снова включать и, если активна функция автоматического включения, она возобновится в день и час, предусмотренный еженедельным календарем.

## Настройки

Раздел **НАСТРОЙКИ** адресован трем различным лицам: пользователю, монтажнику и специалисту по техобслуживанию.

**!** Чтобы воспрепятствовать неквалифицированным лицам в получении доступа к программированию параметров, которые, в случае неправильной установки, могут привести к неправильной работе печи, некоторые меню защищены паролем, который можно получить только у Изготовителя.

### ДАТА И ВРЕМЯ

► Рис.40

В этом разделе можно установить текущую дату и время.

- 1 Нажать значок **СЕРВИС**.
- 2 Нажать значок **ДАТА И ВРЕМЯ**.
- 3 Задать текущую дату с помощью стрелок
- 4 Задать текущее время с помощью стрелок
- 5A Задать **автоматический переход на летнее время**
  - **Европа:** летнее время вступает в силу в последнее воскресенье марта в 2:00, зимнее время наступает в последнее воскресенье октября в 3:00.
  - **США:** летнее время вступает в силу во второе воскресенье марта в 2:00, зимнее время наступает в первое воскресенье ноября в 2:00.
- 5B Задать **часовой пояс GMT (среднее время по Гринвичу)**, выбирая соответствующую географическую зону (напр., для Италии: GMT +1 центральноевропейское время).
- 6 По завершении настроек подтвердить, нажимая , или отменить, нажимая .

Рис.40

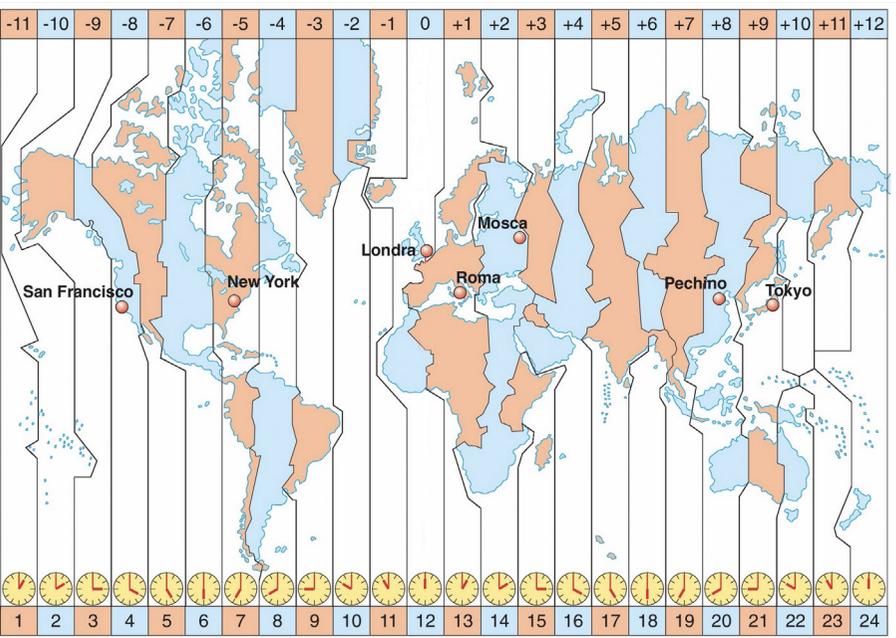


текущая дата

текущее время

5A переход на летнее время

5B часовой пояс

◀ GMT

◀ Изменение расписания в зависимости от географической зоны

Часовые пояса в мире, разделенные по географическим зонам

## ЯЗЫК

► Рис.41

В данном разделе можно выбрать язык, на котором будет отображаться меню: активный язык выделен красным цветом.

- 1 Нажать значок **СЕРВИС**.
- 2 Нажать значок **ЯЗЫК**.
- 3 Нажать требуемый язык. В настоящее время предусматриваются: английский, итальянский, французский, испанский, немецкий, русский. Прокрутка выполняется стрелками
- 4 По завершении настроек подтвердить, нажимая , или отменить, нажимая .

## Управление программами

В этом разделе можно сохранить рецепт: это значит иметь возможность повторно его использовать бесконечное число раз, без необходимости в повторной установке его параметров приготовления. Кроме того, присвоив ему название, можно быстро найти его и запустить.

 См. стр. 21

## ВЕРСИИ МИКРОПРОГРАММЫ

► Рис.42

В данном разделе можно посмотреть версию микропрограммы, установленной на печи, и другие связанные с ней данные.

- 1 Нажать значок **СЕРВИС**.
- 2 Нажать значок **ВЕРСИЯ МИКРОПРОГРАММЫ**.
- 3 По завершении отображения выйти из экрана, нажимая .

## НАССР

Данный раздел недоступен для пользователя и зарезервирован для квалифицированного персонала.

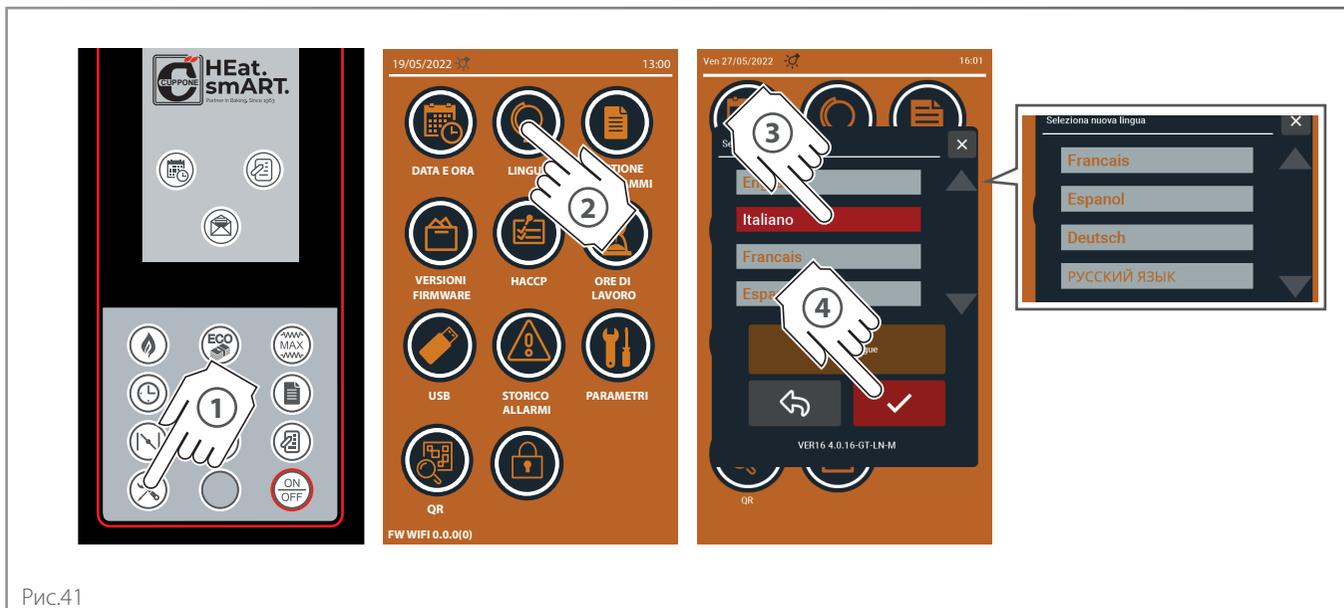


Рис.41

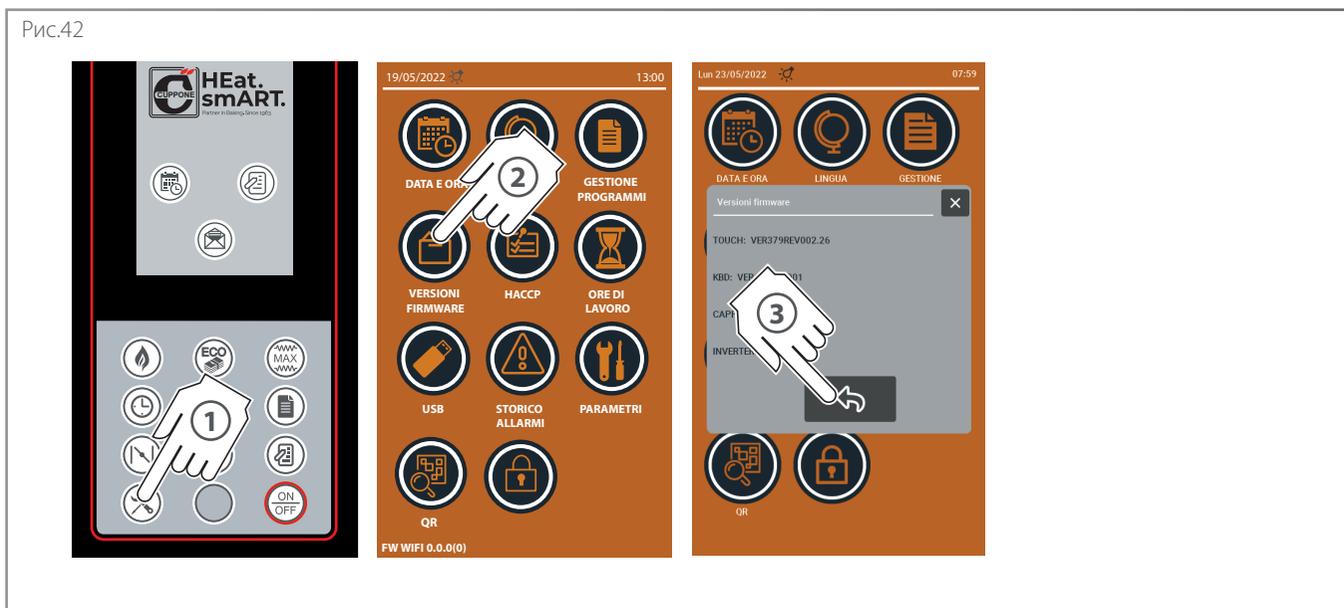


Рис.42

## РАБОЧИЕ ЧАСЫ: ОБНУЛЕНИЕ ЧАСОВ ПОСЛЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ (СБРОС СЧЕТЧИКА)

Внутренний счетчик печи подсчитывает наработку в часах. После определенного числа часов на дисплее появляется всплывающее окно с предупреждением о необходимости проведения техобслуживания печи.

После выполнения требуемой операции (например, очистки под камнями) необходимо перезапустить с нуля подсчет рабочих часов, для чего следует сбросить счетчик.



- 1 Для продолжения работы нажать отобразившийся экран предупреждения.



- 2 Когда печь находится в режиме ожидания, нажать значок РАБОЧИЕ ЧАСЫ.
- 3 Нажать значок РАБОЧИЕ ЧАСЫ.



4) Нажать значок **КОРЗИНА** рядом с надписью «Часы после последнего техобслуживания: 05\*(4)».

5) Нажать клавишу **✓** для подтверждения обнуления часов после техобслуживания (сброс счетчика).

6) Нажать значок **СТРЕЛКА НАЗАД** или подождать несколько секунд для выхода из экрана.

7) Нажать значок **СЕРВИС** для бесшумного открытия дверей на экран ожидания.

\* число приводится для примера

## USB

### ► Рис.43

В этом разделе после того, как специалист обновит программное обеспечение, можно скачивать новые рецепты, новые языки или логотип с USB-носителя.

## АРХИВ СИГНАЛОВ ТРЕВОГИ

### ► Рис.44

Отображает дату, время и тип поданных сигналов тревоги. СБРОС сообщений и их экспорт разрешен только Сервисному центру Дилера. По завершении отображения выйти из экрана, нажимая .

## QR-код

### ► Рис.45

При сканировании отображенного на дисплее QR-кода персональным устройством (напр., смартфоном, планшетом и пр.) можно скачивать инструкции, краткие руководства и карты запчастей и получать доступ к сайту Производителя или Облаку. Стрелки < > позволяют прокручивать имеющиеся QR-коды. По завершении отображения выйти из функции, нажимая .

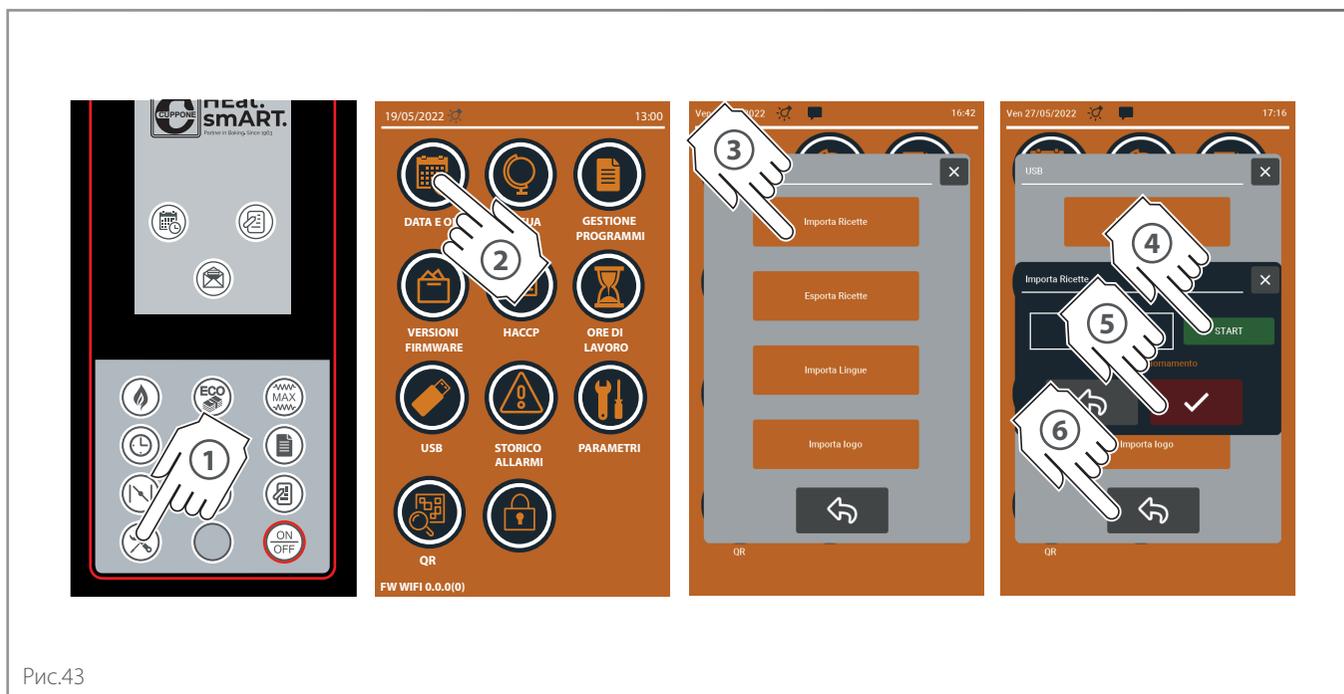


Рис.43



Рис.44



Рис.45

## 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 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 какого-либо компонента или принадлежности НЕ использовать:

- абразивные или порошкообразные моющие средства;
- агрессивные или коррозионные 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 раз в год проводить техобслуживание и проверку силами Центра технической поддержки.

Всегда держать свободными и чистыми вентиляционные отверстия отделения для электрооборудования.



Рис.46

## Очистка печи

### ОЧИСТКА ВНЕШНИХ СТАЛЬНЫХ ЧАСТЕЙ

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

### ОЧИСТКА СТЕКОЛ

Чистить стекла мягкой салфеткой со специальным моющим средством для стекол.

### ОЧИСТКА 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.47

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 Изготовителя доступны огнеупорные поверхности для замены.

Если ручной очистки окажется недостаточно, использовать функцию ПИРОЛИЗ ► см. стр. 37

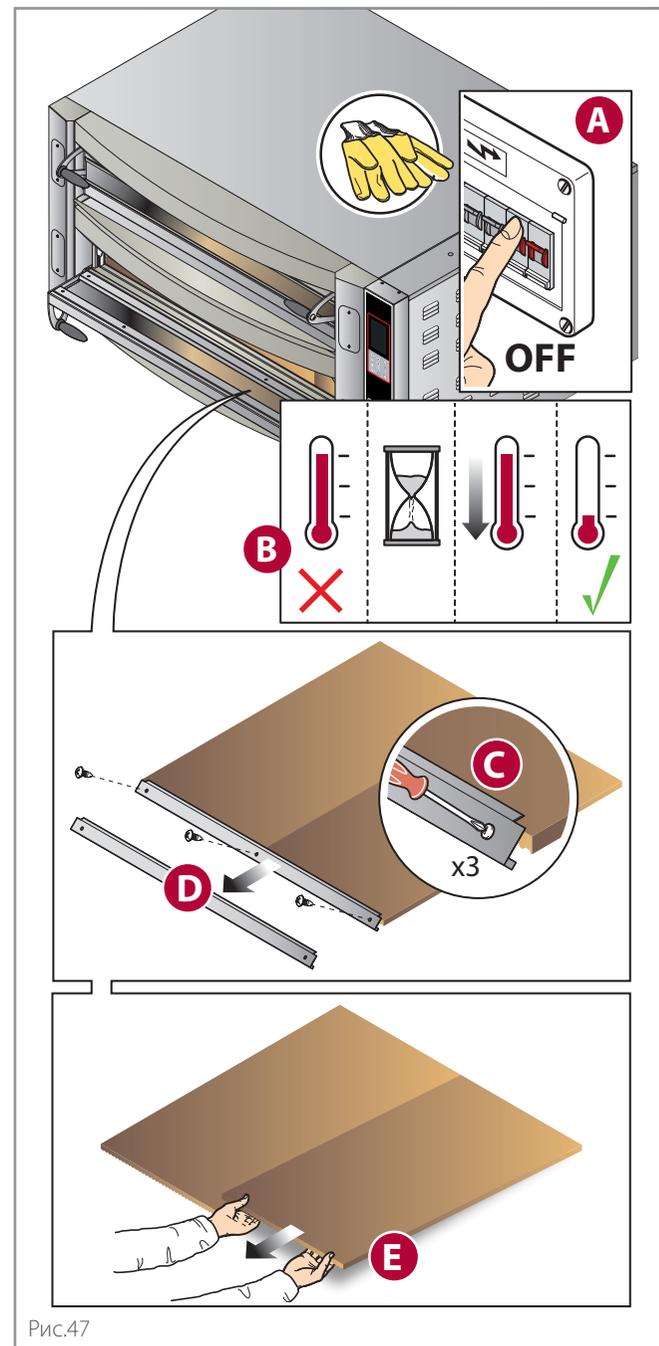


Рис.47

## ОЧИСТКА 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.

### Печи модели CD ▶ Рис.48

- 1 Закрыть дымоход, нажимая соответствующую клавишу.
- 2 Задать температуру в камере на 400°C - 752°F.
- 3 С помощью клавиш «МИН.» и «МАКС.» установить мощность верхней и нижней части на МАКС.
- 4 Выключить освещение в духовой камере.
- 5 После достижения требуемой температуры выключить печь с помощью клавиши ВКЛ./ВЫКЛ.  и оставить ее остывать с закрытой дверью.
- 6 На холодной печи очистить камеру от кристаллизованных пищевых остатков щеткой с натуральной щетиной и затем удалить их с помощью устройства для удаления золы ▶ Рис.50

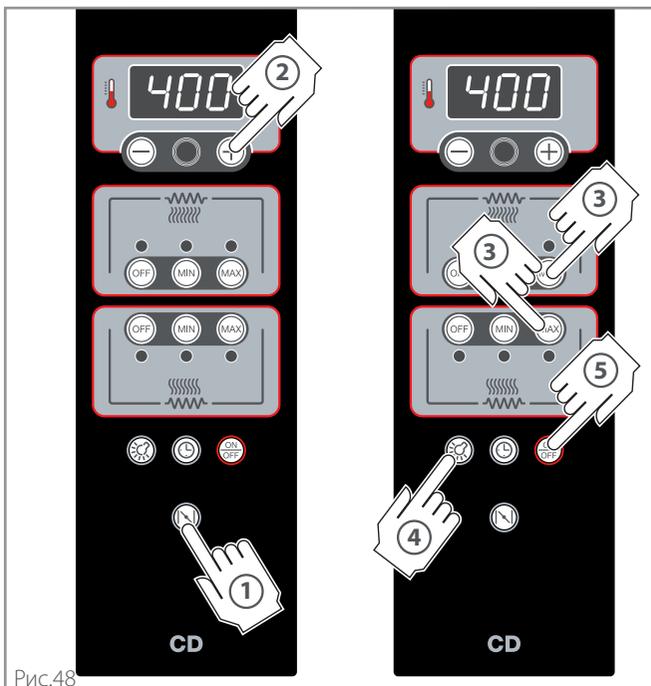


Рис.48

### Печи модели TS ▶ Рис.49

- 1 Закрыть дымоход, нажимая соответствующую клавишу.
- 2 Нажать клавишу ВКЛ./ВЫКЛ. .
- 3 Нажать клавишу ПИРОЛИЗ.
- 4 Подтвердить нажатием  : включится нагрев камеры печи до достижения температуры 400°C - 752°F, после чего функция прерывается (для блокировки функции раньше снова нажать клавишу ПИРОЛИЗ).
- 5 На холодной печи очистить камеру от кристаллизованных пищевых остатков щеткой с натуральной щетиной и затем удалить их с помощью устройства для удаления золы ▶ Рис.50.

**!** При пиролизе в моделях «TS» свет выключается автоматически для сохранности ламп, а в моделях «CD» свет следует выключать вручную.



Рис.50

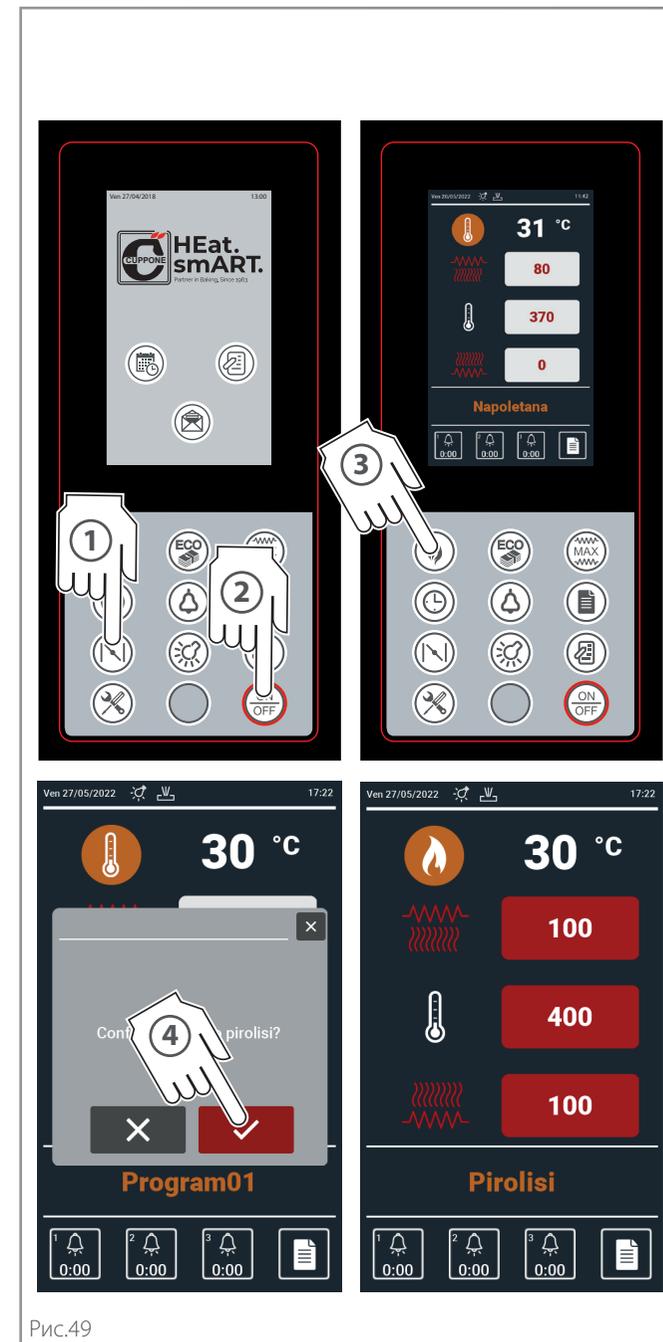


Рис.49

## Замена компонентов

**⚠ Пользователь должен заменять только указанные компоненты:** при поломке или для экстренного техобслуживания обращаться к Дилеру, заказывая помощь уполномоченного специалиста.

**⚠ Для замены всегда использовать оригинальные запчасти, заказываемые у Производителя:** 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 рубильника установки).**

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

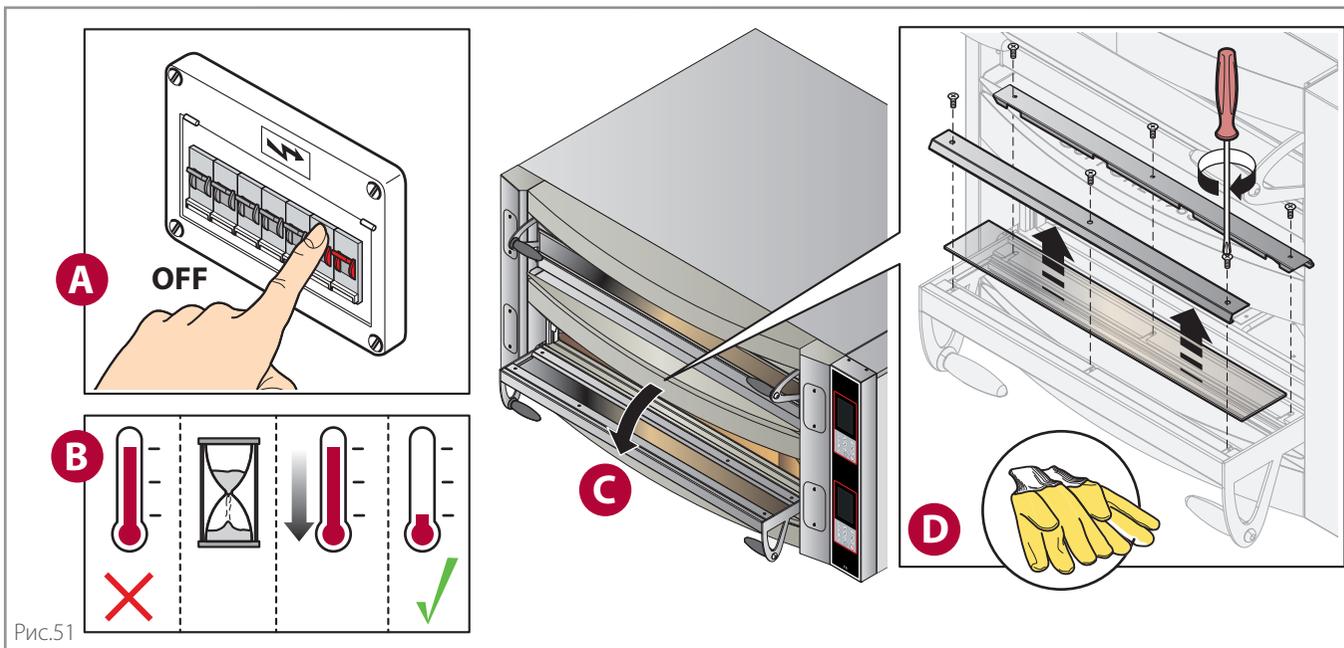


Рис.51

## ЗАМЕНА СТЕКЛА ДВЕРИ

► Рис.51

## ЗАМЕНА ВНУТРЕННЕЙ ЛАМПОЧКИ И СТЕКЛА

► Рис.52

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.

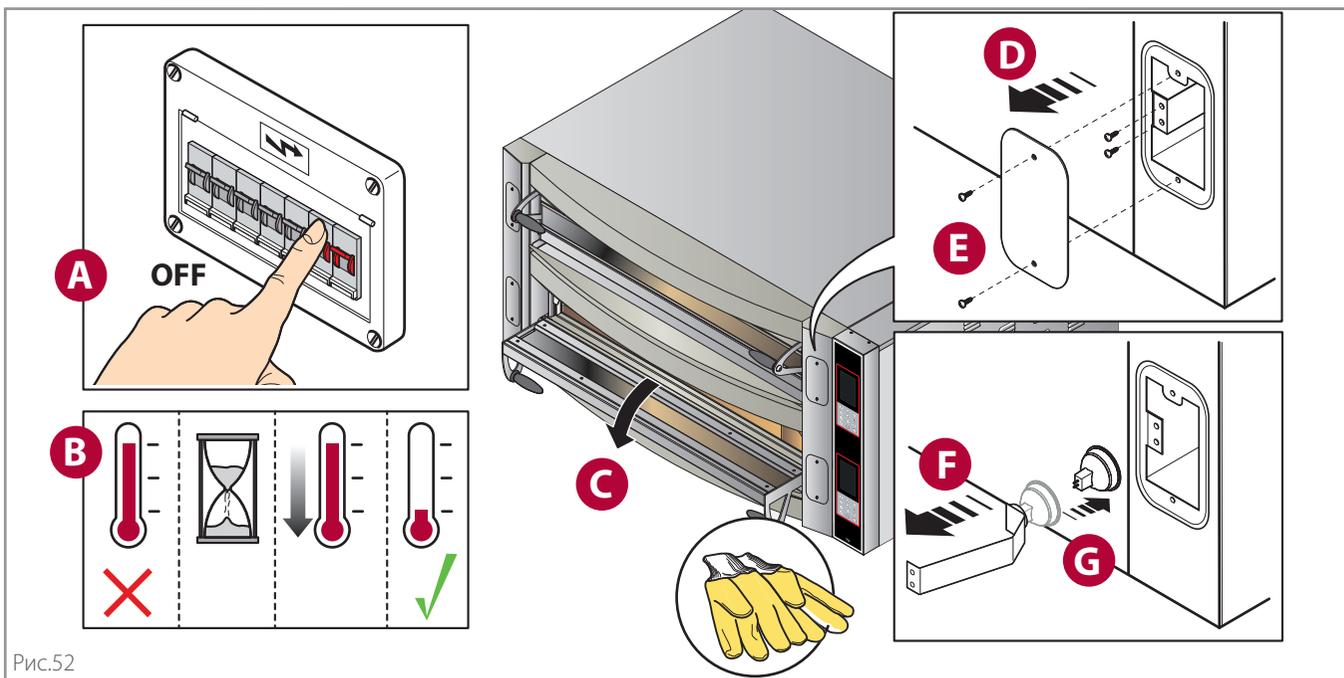


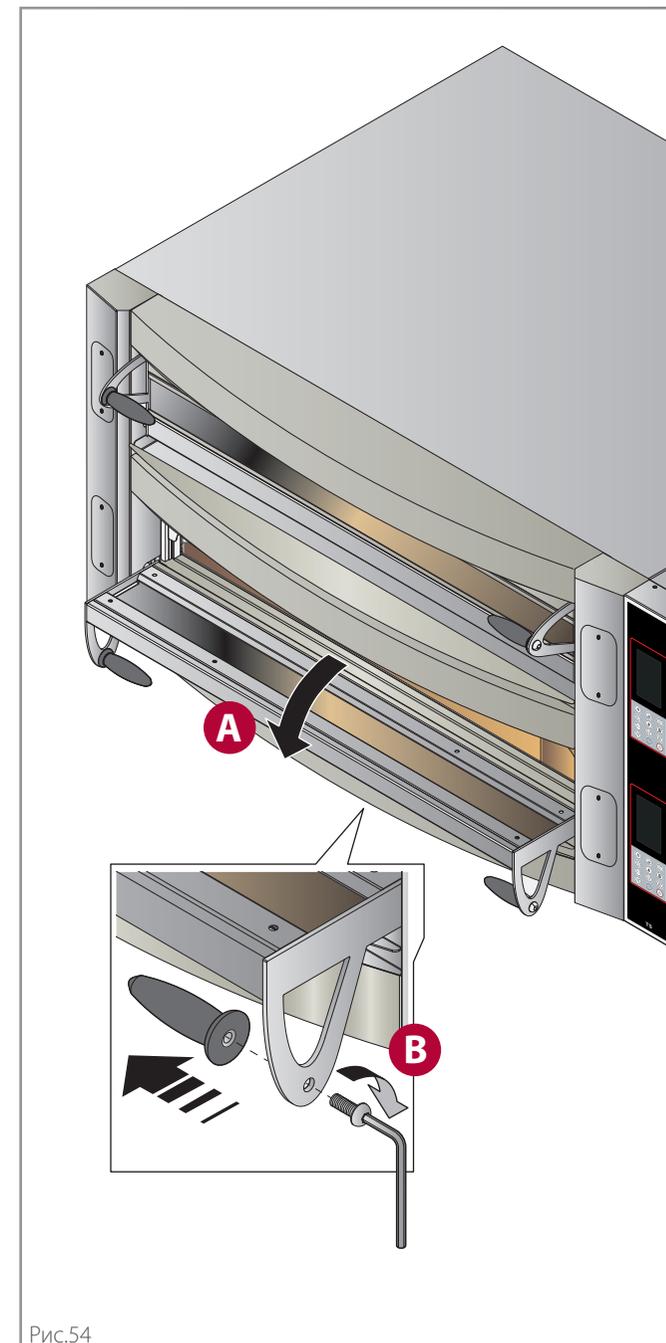
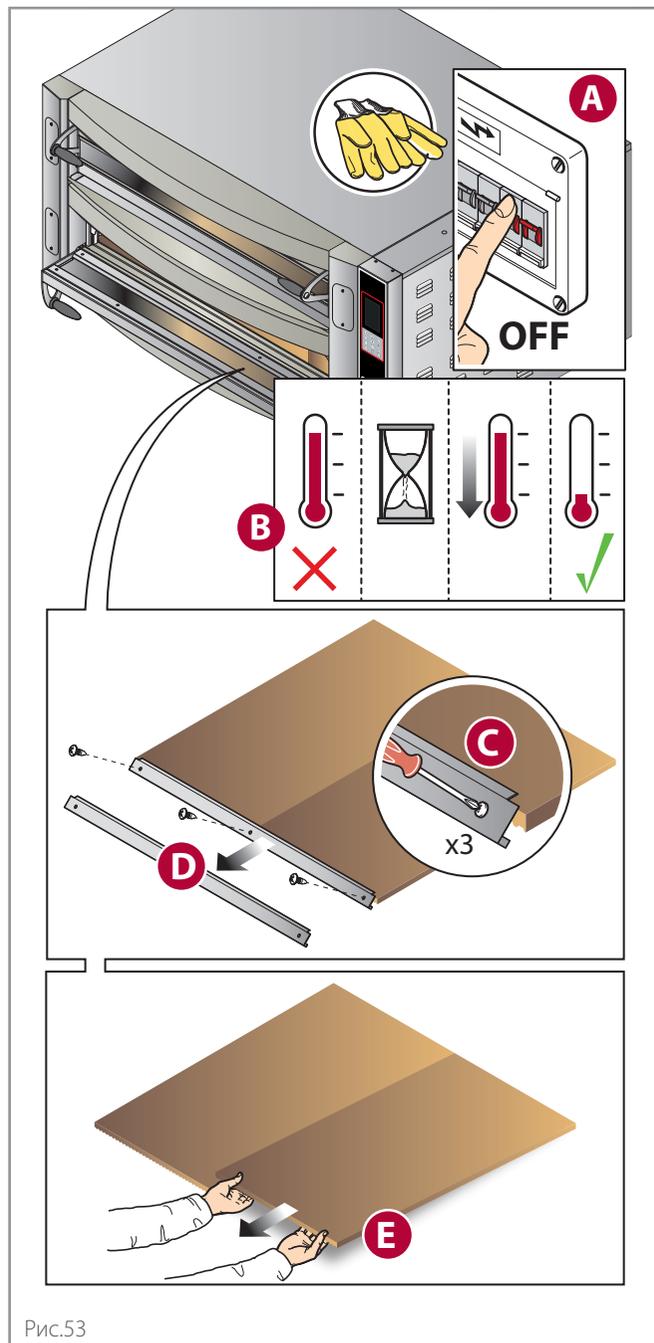
Рис.52

## ЗАМЕНА ОГНЕУПОРОВ

► Рис.53

## ЗАМЕНА РУЧКИ ДВЕРИ

► Рис.54



## Продолжительный простой печи

На время периодов простоя отключить электропитание. 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;
- вновь подключить оборудование к электросети;
- перед повторным использованием проверить оборудование.

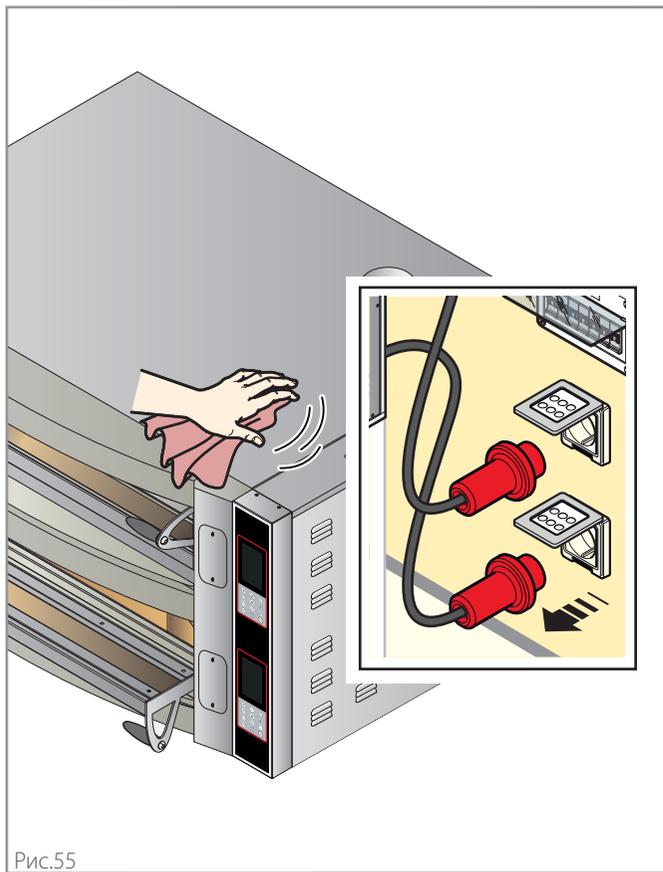


Рис.55

## Утилизация оборудования по окончании срока службы



**Перед утилизацией оборудования во избежание неуполномоченного использования и связанных с этим рисков отрезать или снять токоподводящий кабель. При этом оборудование должно быть отсоединено от электросети.**



**Заблокировать открытие двери (например, клейкой лентой или стопорами) с тем, чтобы в духовой камере случайно во время игры не оказался запертым ребенок.**



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 негорючих 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 предоставления 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:
  - (а) что Изделия не имеют дефектов материалов и обработки и
  - (б) 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:
  - а) Продавец может отремонтировать дефектные Изделия, командировав свой персонал или уполномоченное лицо в место нахождения этих Изделий;
  - б) Или же Продавец может выполнить ремонт дефектного Изделия на своем предприятии или в другом месте по выбору Продавца,
  - с) 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.cuprone.com](http://www.cuprone.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 найти решения в таблице на этой странице. Если ни одно из предлагаемых решений не устраняет проблему, продолжайте читать следующую процедуру.
- Проверить наличие сигналов тревоги на дисплее: при обнаружении системой проблемы открывается всплывающее окно. Сигналы тревоги - это сигналы неисправностей, которые полностью или частично нарушают использование печи до их устранения. Поэтому для ремонта необходимо обращаться к Дилеру. Выявленные проблемы, помимо извещения во всплывающем окне, отображаются также на экране «Архив сигналов тревоги» (см. ► **Рис.44 - меню «Архив сигналов тревоги»**).

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.



**Условия предоставления гарантии** - стр. 41.

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

CUPPONE since 1963

CUPPONE S.R.L.

Via Sile, 36

31057 Silea (TV) - ITALY

T +39 0422 361143

F +39 0422 360993

info@cuppone.com - www.cuppone.com

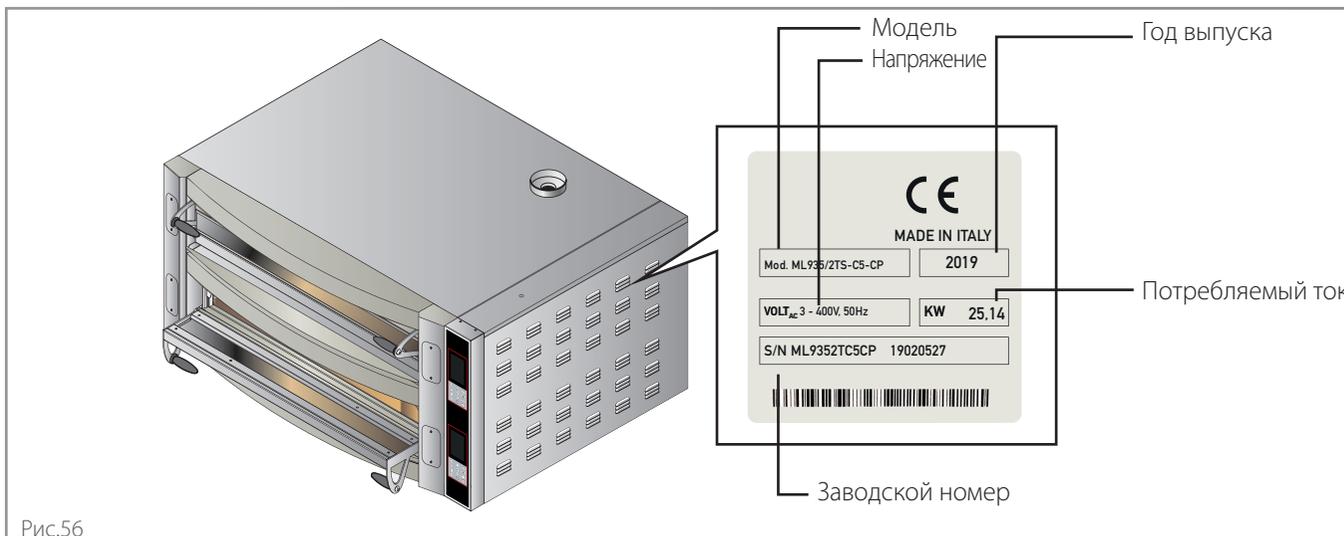


Рис.56

Проблема	Устранение
Печь не включается	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверить, что печь правильно подсоединена к электросети (штепсель(-и) правильно установлен) и что подача электроэнергии не прервана.</li> <li>• Проверить, что главный рубильник включен (ON).</li> </ul>
Печь включается, но приготовление не начинается	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверить правильность настройки параметров приготовления.</li> </ul>
Печь выпекает неравномерно	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверить правильность настройки параметров приготовления.</li> <li>• В случае неполной загрузки изменить положение пицц.</li> </ul>
Первые приготовленные пиццы подгорели	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При прогреве процентное отношение (мод. TS) / настройка (мод. CD) дна установлена на слишком высокое значение: огнеупорные поверхности без каких-либо продуктов чрезмерно нагреваются, сжигая первые порции пиццы.</li> </ul>
Поверхность блюд плохо подрумянена	<ul style="list-style-type: none"> <li>• На задней части духовой камеры имеются отверстия для выпуска пара, которые открываются или закрываются в зависимости от приготавливаемого продукта: например, если они не открыты, в камере может образовываться избыток влаги, препятствующий инфракрасным лучам верхних резисторов подрумянить поверхность продуктов.</li> </ul>
Избыток влаги из дверцы печи	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Как правило, помещенные в печь продукты выделяют влагу, если отверстия для выпуска пара неправильно открыты, пар выходит из дверцы.</li> </ul>



Установка параметров приготовления: см. стр. 7



Открытие/закрытие отверстий для выпуска пара: см. стр. 11 и стр. 19





CUPPONE since 1963

CUPPONE S.R.L.

Via Sile, 36

31057 Silea (TV) - ITALY

T +39 0422 361143

F +39 0422 360993

info@cuppone.com - www.cuppone.com

