

Donatello

ПІЧ

Посібник з експлуатації та
техобслуговування

system4.ua

DN 435
DN 635
DN 635 L
DN 935



System4.ua

Вітаємо з вибором виробу, спроектованого та виготовленого із застосуванням найпередовіших технологій.

Перед поставкою замовнику піч пройшла перевірку та пусконаладжувальні випробування у цехах Виробника. «Листок випробування виробничого процесу» додається до виробу та гарантує, що **кожен** етап виробничого процесу - від складання до упаковки ретельно перевірений як щодо функціональності, так і щодо безпеки.

Перед початком експлуатації **уважно** прочитати вміст цього посібника: він містить важливу інформацію щодо монтажу виробу та правил техніки безпеки.

Заснування

Наша компанія була заснована в 1963 році з ініціативи братів Лоренцо, Луїджі та Паоло Куппоне. Компанія спочатку стала спеціалізуватися на виробництві печей та пристосувань для приготування та випікання піци.

Постійні дослідження та експерименти з новою апаратурою, які завжди були сильною стороною нашого підприємства, призвели до винаходу машин та печей, які зробили революцію у справі приготування піци та були запатентовані.

Технічна підтримка

Дилер має можливість вирішити будь-яку технічну проблему, пов'язану з експлуатацією та техобслуговуванням. У разі сумнівів без вагань звертайтеся до нього.

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

Вступ	3
Заснування.....	3
Технічна підтримка.....	3
Попередження щодо безпеки	4
Попередні поняття.....	6
Відомості про печі.....	6
Підготовка печі до експлуатації.....	6
Декілька попередніх рекомендацій.....	7
Експлуатація моделей CD.....	9
Огляд панелі керування.....	9
Покрокова процедура використання.....	10
Експлуатація моделей D	13
Огляд панелі керування.....	13
Покрокова процедура використання.....	14
Створення остаточна зміна програм приготування.....	16
Технічне обслуговування та чищення	19
Попередження.....	19
Чищення печі.....	19
Заміна компонентів.....	21
Тривалий простий печі.....	23
Утилізація після закінчення терміну служби.....	23
Утилізація золи та харчових залишків.....	23
Гарантія	24
Якщо щось не працює	25
Що робити у разі несправностей	25



Перед початком експлуатації і техобслуговування обладнання уважно прочитати дану брошуру, дбайливо зберігати її в місці, доступному при будь-яких зверненнях з боку операторів у майбутньому.

- Крім того, посібник завжди повинен додаватися до виробу протягом усього терміну служби, у тому числі у разі передачі іншому власнику.

- Перед виконанням будь-яких робіт з експлуатації та технічного обслуговування від'єднайте обладнання від електромережі.

- Роботи, несанкціоновані втручання або спеціально не дозволені модифікації, що не відповідають вказівкам цього посібника, можуть викликати пошкодження, травми або нещасні випадки зі смертельним наслідком, і тягнуть за собою анулювання гарантії.

- Експлуатація або техобслуговування без дотримання вказівок, наведених у цій брошурі, можуть спричинити пошкодження, травми або нещасні випадки зі смертельними наслідками.

- Паспортна табличка містить важливі технічні відомості. Вони необхідні у разі запиту на техобслуговування чи ремонту обладнання: тому рекомендується не знімати, не пошкоджувати та не вносити до неї змін.

- Деякі частини обладнання можуть сильно нагріватися. Рекомендується стежити за тим, щоб не торкатися поверхонь і не поміщати поблизу займисті та чутливі до тепла матеріали.

- Не ставити на піч жодних предметів, особливо виготовлених із чутливих до тепла матеріалів.

- Це обладнання призначене для використання на підприємствах торгівлі, наприклад, на кухнях ресторанів, в їдальнях,

кухнях лікарень і таких магазинах, як булочні, м'ясні крамниці та ін., але не для безперервного масового виробництва продуктів харчування. Експлуатація в цілях, що відрізняються від зазначеної, вважається неправильною, потенційно небезпечною для людей і тварин, і може призвести до незворотних пошкоджень обладнання. Неправильна експлуатація обладнання тягне за собою анулювання гарантії.

- Прилад може використовуватись дітьми старше 8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, які не мають досвіду або необхідних знань тільки під наглядом і після отримання ними інструкцій з безпечної експлуатації приладу та при розумінні пов'язаних з ним небезпек. Діти не повинні грати із приладом. Чищення та обслуговування, які повинні здійснюватись користувачем, не повинні здійснюватись дітьми без нагляду.

- Для очищення обладнання, будь-якого його компонента або аксесуара, а також опорної конструкції, НЕ використовувати:

- абразивні, порошкові, агресивні або корозійні миючі засоби (наприклад, кислоту, каустичну соду і т.д.).
- абразивні чи гострі інструменти (наприклад, абразивні губки, скребки та щітки зі сталі тощо);
- струмені водяної пари чи воду під тиском.

- Персонал, що працює з обладнанням повинен мати професійну підготовку та періодично проходити навчання з його експлуатації, а також з техніки безпеки та попередження нещасних випадків.

- Необхідно стежити за дітьми, щоб бути впевненими, що вони не граються з обладнанням або його частинами.

- Завжди користуватися теплостійкими інструментами (наприклад, сталевими). Пластикові або аналогічні кухонні прилади можуть не витримати температуру печі.

- Періодично перевіряти ефективність димарів. Ні в якому разі не загороджувати димар.

- НЕБЕЗПЕКА ПОЖЕЖІ: залишити навколо обладнання вільну і чисту зону, без горючих матеріалів. Не тримати займисті матеріали поруч з обладнанням.

- УВАГА: НЕБЕЗПЕКА ВИБУХУ! Забороняється встановлювати піч у приміщеннях із ризиком вибуху.

- УВАГА: завжди вимикати електричний автоматичний вимикач після завершення використання обладнання, особливо на час операцій з чищення або у разі тривалого простою.

- У разі виявлення будь-яких несправностей (наприклад, пошкодженого кабелю живлення тощо), неправильного функціонування або поломки, не використовувати обладнання та звернутися до Центру технічної підтримки, уповноваженого Виробником. Вимагати використання фірмових запчастин, інакше обладнання знімається з гарантії.

- Повісити на видному місці номери телефонів для екстрених звернень.

- УВАГА: під час функціонування забороняється поміщати в духову камеру тверді або рідкі займисті матеріали, наприклад, алкогольні напої.

- Спостерігати за обладнанням протягом роботи, не залишати страви у печі без нагляду!

- Недотримання зазначених норм може призвести до пошкоджень і травм, у тому числі зі смертельними наслідками, до анулювання гарантії та звільняє Виробника від будь-якої відповідальності.

- Рекомендується забезпечувати перевірку обладнання силами уповноваженого центру технічної підтримки щонайменше один раз на рік.

Символи, що використовуються у посібнику та на встановлених на обладнанні табличках



Вказує, що при виконанні операції, описаної у зазначеному символом параграфі, потрібна обережність. Крім того, цей символ вказує, що для уникнення небажаних та небезпечних наслідків, працівник повинен діяти максимально усвідомлено.



Дивитись розділ, в якому детально розглянута дана тематика.



Рекомендація Виробника



Вказує, що позначені цим символом поверхні можуть бути гарячими, тому торкатися до них слід з обережністю



Небезпечна напруга



Цей символ означає затискачі, які при з'єднанні між собою приводять різні частини обладнання або системи до одного потенціалу (необов'язково до потенціалу заземлення).



Вказує, що перед монтажем, експлуатацією та техобслуговуванням обладнання необхідно уважно прочитати параграф, позначений цим символом

Компанія відмовляється від будь-якої відповідальності щодо можливих друкарських помилок або помилок набору, залишаючи за собою право на внесення будь-яких необхідних змін без попередження. Часткове відтворення без дозволу Виробника заборонено. Подані розміри орієнтовні та не мають обов'язкової сили. Вихідною мовою документа є італійська: Виробник не несе відповідальності за можливі помилки перекладу/інтерпретації та друкарські помилки.

System4.ua



Відомості про піч

► Мал.1.

Ваша піч повинна використовуватись виключно для приготування піци та аналогічних страв, таких як хліб або фокачча, а також для приготування овочів на грилі.

Основні компоненти:

1 Димова труба для випуску випарів під час приготування

2 Камера приготування з нержавіючої сталі

3 Фасад із нержавіючої сталі

4 Клапан випуску парів із камери

5 Панель випікання із обпаленої цегли

6 Дисплей управління

7 Вхід кабелю живлення

8 Вентиляційні отвори електричної камери: завжди тримати відкритими та чистими.

Температура у камері контролюється платами, що забезпечують включення та вимикання резисторів для підтримки постійного значення заданої температури.

Піч може окремо керувати потужністю:

- поду (нижня частина камери печі);
- верхньої частини камери печі.

Підготовка печі до експлуатації

Ретельно почистити піч та можливе приладдя зовні і всередині, скрупульозно дотримуючись вказівок, наведених у відповідному розділі.

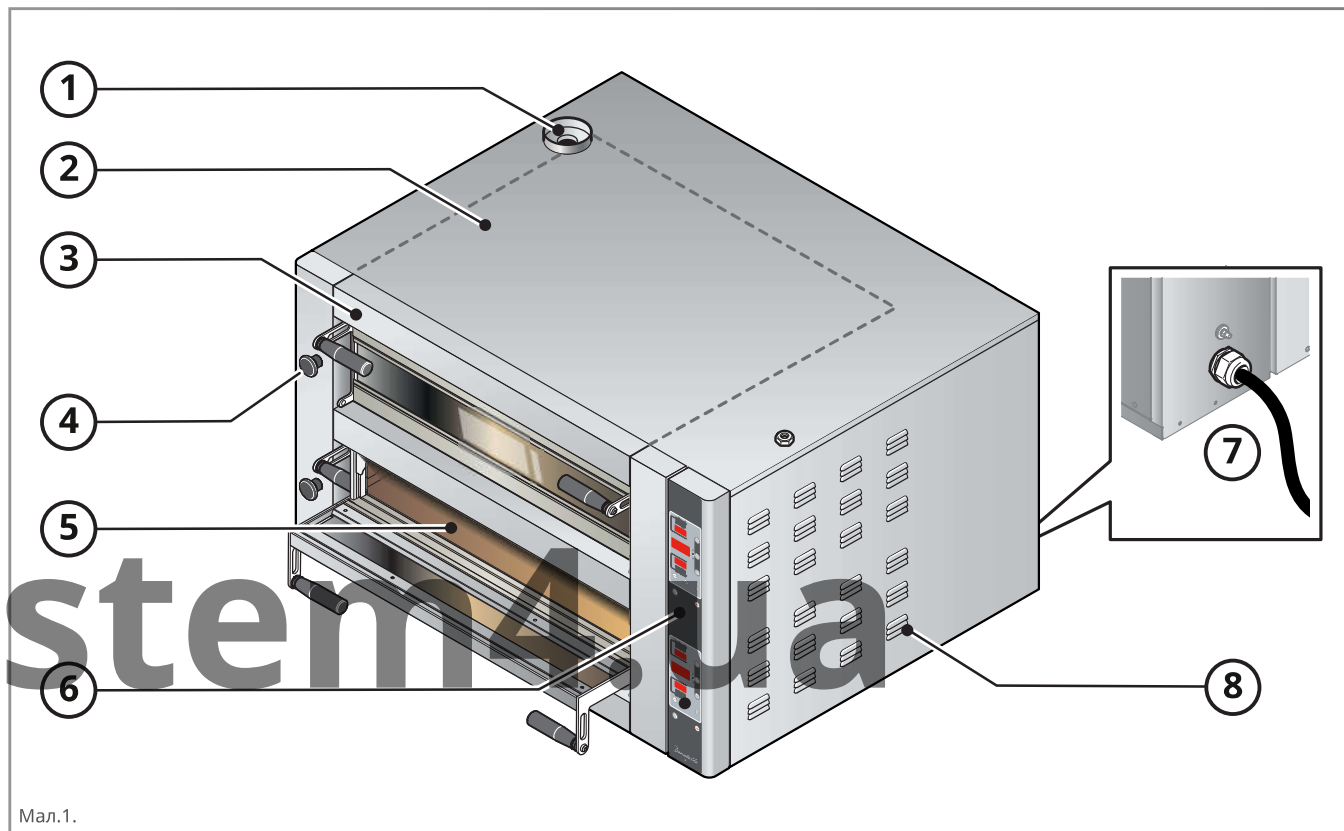
📄 Технічне обслуговування та чищення - Стор.19

При першому використанні рекомендується задати температуру на значення **150°C - 302°F**, для моделі «D» відсоток верхньої частини 80%, відсоток поду 20%, для моделі «CD» задати максимум для верхньої частини та мінімум для поду, мінімум на **8 годин, не поміщаючи в піч продукти харчування**.

Протягом цього часу рекомендується тримати клапан випуску відкритим. При наявності витяжки рекомендується залишити її увімкненою. На цьому першому етапі піч, із-за випаровування вологи з ізолюючих матеріалів, виробляє дим і неприємні запахи, які поступово зникатимуть під час наступних циклів роботи.

Увімкнення печі та встановлення параметрів див:

- 📄 **Експлуатація моделей CD** - Стор.9
- 📄 **Експлуатація моделей D** - Стор.13



📄 Перший день експлуатації вважається періодом «обкатки» печі: протягом усього цього часу вогнетривкі поверхні та ізоляція продовжують виділяти вологу, аж до повного висихання.

⚠ Деякі частини обладнання можуть сильно нагріватись. Рекомендується стежити за тим, щоб не торкатися поверхонь і не поміщати поблизу займисті та чутливі до тепла матеріали.
Не ставити на піч жодних предметів, особливо виготовлених із чутливих до тепла матеріалів. Бути уважними та використовувати під час операцій із завантаження та вилучення їжі з камери випікання засоби персонального захисту (наприклад, рукавички).

Декілька попередніх рекомендацій...

- Перед початком приготування завжди виконувати прогрівання печі, це є важливим для хорошої якості приготовленої їжі. Прогрівання печі **має тривати мінімум одну годину**, тому завжди краще користуватись функцією запрограмованого включення, щоб при відкритті приміщення піч була вже гарячою і, отже, готовою для приготування необхідних страв.



Запрограмоване включення мод. CD: стор. **10**

Запрограмоване включення мод. D: стор. **14**

- На робочому етапі слід тримати вогнетривкі поверхні чистими, використовуючи щітку з жорсткою щетиною.
- При переході від одного типу піци до іншого почекати час, потрібний для стабілізації печі.
- Забезпечувати необхідний попередній час для регулювання параметрів приготування залежно від збільшення та (або) зменшення робочого навантаження.
- Надлишок борошна в духовій камері може призвести до утворення диму, запаху та надати піці неприємного присмаку.
- Після завершення роботи очистити піч.



Що таке Pizzaform?

Pizzaform – це патентована технологія Виробник. Це спеціальний прес, що виробляється у п'яти варіантах моделей, для формування дисків піци діаметром до 52 см [Ø20.47 in.] Основні характеристики:

- Високий погодинний виробіток - до 400 піц на годину, без використання спеціалізованої робочої сили;
- ідеальна однорідність форми та товщини диску тіста зі збереженням традиційного краю, що отримується завдяки спеціальному пристосуванню з хромованих дисків;
- можливість легко змінити товщину дисків тіста.



► Мал.2.

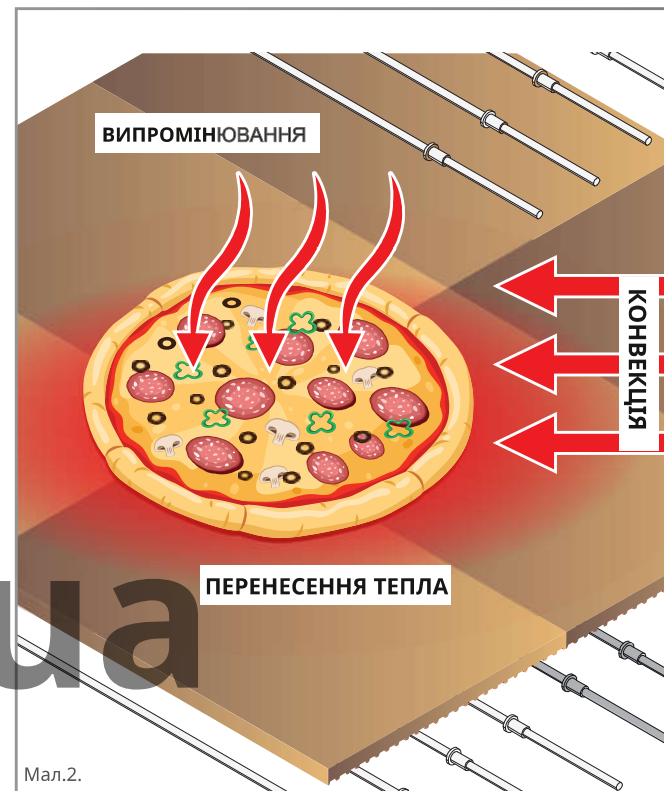
У печах страви готуються завдяки комбінованій дії наступних факторів:

- **випромінювання**: тепло та інфрачервоні промені, що виробляються верхніми резисторами, забезпечують золотисту хрустку скоринку страв.
► цей параметр можна контролювати у відсотковому відношенні (мод. D) / налаштування (мод. CD) на верхній частині камери.
- **конвекція**: гаряче повітря, що циркулює в камері, забезпечує рівномірне приготування продукту
► цей параметр регулюється за допомогою налаштування температури в камері
- **перенесення тепла**: нижні резистори нагрівають вогнетривкі площини, на які укладаються продукти
► цей параметр можна контролювати у відсотковому відношенні (мод. D) / налаштування (мод. CD) для ПОДУ.

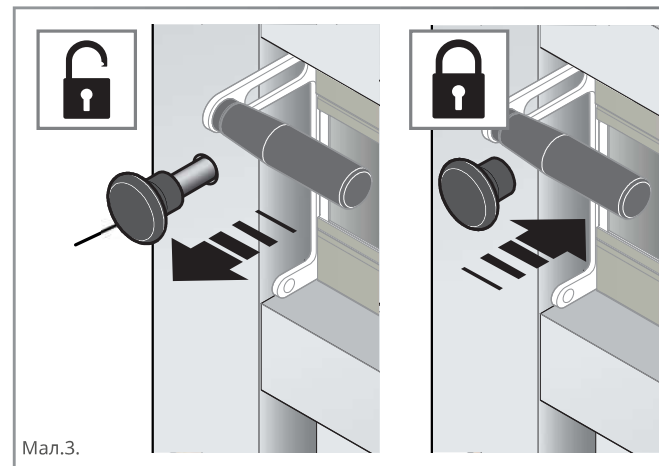
Незадовільні результати приготування

Якщо результати приготування не відповідають очікуванням, спробуйте перевірити такі причини:

- **неправильні параметри печі**:
 - занадто висока або занадто низька температура в камері
 - надто високі або надто низькі відсотки/налаштування ПОДУ або ВЕРХНЬОЇ ЧАСТИНИ камери
- **неправильне прогрівання**:
 - прогрів фундаментально важливий для отримання оптимальних результатів, починаючи з першої піци
 - при прогріванні відсоткове відношення (мод. D) / налаштування (мод. CD) ПОДУ встановлене на занадто високе значення: вогнетривкі поверхні без будь-яких продуктів надмірно нагріваються, спалюючи перші порції піци.
- **неправильне використання клапана випуску парів**:
 - на задній частині духової камери є отвори для виходу пари, які можуть **відкриватися/закриватися** клапаном «А» залежно від продукту, що готується: наприклад, якщо клапан випуску парів закритий, у камері може утворюватися надлишок вологи, що не дозволяє інфрачервоним променям верхніх резисторів підрум'янити поверхню виробів.



Мал.2.



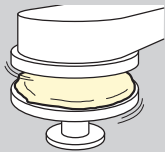
Мал.3.

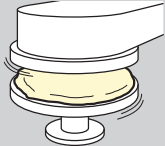
Попередні поняття

Таблиці приготування



Параметри, наведені в таблицях, слід вважати орієнтовними, оскільки вони можуть змінюватись в залежності від температури в приміщенні, де встановлена на піч, а також від типу страви, що готується (наприклад, від типу борошна, гідратації тощо).

РЕГУЛЯТОР D		 Розкочування вручну				 Розкочування за допомогою Pizzaform				Прогрів для обох типів (розкочування вручну або за допомогою Pizzaform)	
ТИП		ПРИГОТУВАННЯ				ПРИГОТУВАННЯ					
		ЧАС	ТЕМП.	% ВЕРХНЯ ЧАСТИНА КАМЕРИ	% ПІД	ЧАС	ТЕМП.	% ВЕРХНЯ ЧАСТИНА КАМЕРИ	% ПІД		
КЛАСИЧНА		3 хв.	320°C - 608°F	85%	5%	3 хв.	290°C - 554°F	85%	0%	час: 1 год (може змінюватись в залежності від налаштованих відсотків) температура / %: такі ж, як і для випікання піци	
ПАДЕЛЛІНО		3 – 4 хв.	320°C - 608°F	40%	100%	3 – 4 хв.	/	/	/		
НАПОЛІТАНА		1 - 2 хв .	370°C - 698°F	80%	0%	1 – 2 хв.	/	/	/		
ДЕКО		7 – 8 хв.	280°C - 536°F	30%	100%	7 – 8 хв.	/	/	/	 При прогріві клапан випуску парів повинен залишатися закритим, щоб не допустити занадто тривалого включення резисторів, які надмірно нагріють вогнетривкі поверхні, призводячи до підгоряння перших піц. 	
ПІЦА-ПАЛА	ПЕРЕД. ПРИГОТУВАННЯ	5 хв.	270°C - 518°F	40%	60%	5 хв.	/	/	/		
	ЗАВЕРШАЛЬНИЙ ЕТАП ПРИГОТУВАННЯ	3 хв.	270°C - 518°F	40%	60%	3 хв.	/	/	/		

РЕГУЛЯТОР CD		 Розкочування вручну				 Розкочування за допомогою Pizzaform				Прогрів для обох типів (розкочування вручну або за допомогою Pizzaform)	
ТИП		ПРИГОТУВАННЯ				ПРИГОТУВАННЯ					
		ЧАС	ТЕМП.	% ВЕРХНЯ ЧАСТИНА КАМЕРИ	ПІД	ЧАС	ТЕМП.	ВЕРХНЯ ЧАСТИНА КАМЕРИ	ПІД		
КЛАСИЧНА		3 хв.	320°C - 608°F	МАКС.	ВИКЛ./МІН.	3 хв.	290°C - 554°F	МАКС.	ВИКЛ.	час: 1 год (може змінюватись в залежності від налаштованих відсотків) температура / %: такі ж, як і для випікання піци  При прогріві клапан випуску парів повинен залишатися закритим, щоб не допустити занадто тривалого включення резисторів, які надмірно нагріють вогнетривкі поверхні, призводячи до підгоряння перших піц. 	
ПАДЕЛЛІНО		3 – 4 хв.	320°C - 608°F	МІН.	МАКС.	3 – 4 хв.	/	/	/		
НАПОЛІТАНА		1 – 2 хв.	370°C - 698°F	МАКС.	ВИКЛ.	1 – 2 хв.	/	/	/		
ДЕКО		7 – 8 хв.	280°C - 536°F	МІН.	МАКС.	7 – 8 хв.	/	/	/		
ПІЦА-ПАЛА	ПЕРЕД. ПРИГОТУВАННЯ	5 хв	270°C - 518°F	МІН.	МАКС.	5 хв	/	/	/		
	ЗАВЕРШАЛЬНИЙ ЕТАП ПРИГОТУВАННЯ	3 хв.	270°C - 518°F	МІН.	МАКС.	3 хв.	/	/	/		

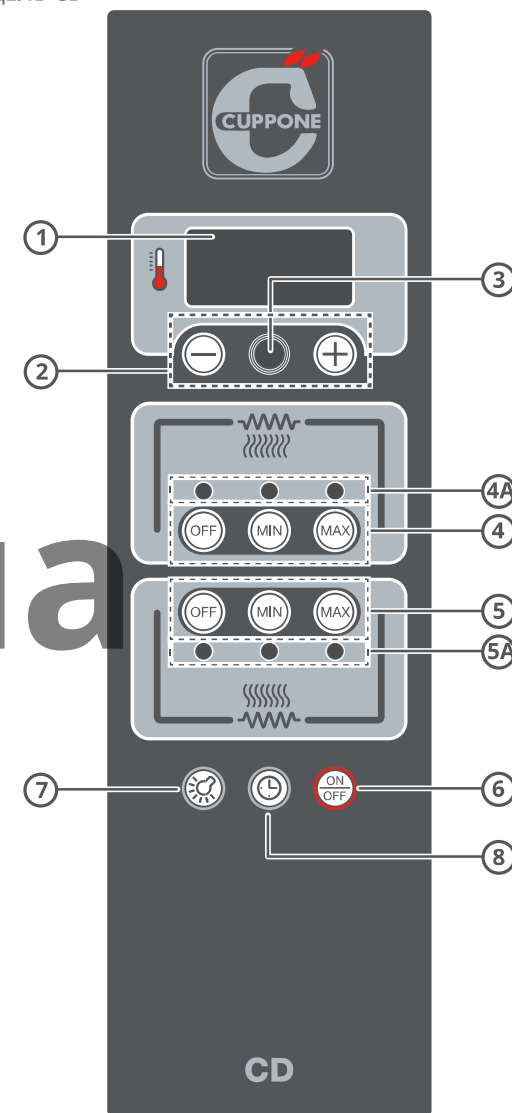
Вказівник моделей CD

Огляд панелі керування	9
Покрокова процедура використання.....	10
A - Увімкнення печі	10
Вмикання вручну	10
Запрограмоване включення	10
B - Налаштування прогріву	10
C - Активування звукового сигналу завершення приготування (зумера)	11
D - Початок приготування	12
E - Вимкнення освітлення (не обов'язково)	12
F - Відкриття та закриття клапана випуску пари з камери.....	12
G - Вимкнення печі	12

Огляд панелі керування ► Мал.4.

- 1 **Основний дисплей**
По черзі відображає:
 - фактичну температуру у камері
 - задану температуру
 - час подачі звукового сигналу завершення приготування
 - час зворотного відліку (час до включення печі у разі використання запрограмованого включення)
- 2 **Клавіші «+» та «-»**
Забезпечують збільшення або зменшення наступних параметрів:
 - значення температури у камері,
 - час подачі звукового сигналу завершення приготування
 - час зворотного відліку (час до включення печі у разі використання запрограмованого включення)
- 3 **Індикатор резисторів:** увімкнений індикатор при працюючій печі вказує, що резистори нагріваються; при миготінні при вимкненій печі вказує зворотний відлік (запрограмоване включення активно)
- 4 **Регулятор потужності верхньої частини**
Забезпечує керування потужністю резисторів верхньої частини камери за допомогою трьох регулювань:
 - вимкнено (ВИМК.)
 - мінімум (MIN. = 33%)
 - максимум (МАКС. = 100%)
- 4A **Індикатори верхньої частини:** показують зроблений вибір
- 5 **Регулятор потужності поду**
Забезпечує керування потужністю резисторів поду за допомогою трьох регулювань:
 - вимкнено (ВИМК.),
 - мінімум (MIN. = 33%)
 - максимум (МАКС. = 100%)
- 5A **Індикатори поду:** вказують зроблений вибір
- 6 **Вимикач УВІМК./ВИМК.**
Забезпечує увімкнення та вимкнення дисплея
- 7 **Кнопка освітлення**
Забезпечує увімкнення та вимкнення світла всередині камери випікання
- 8 **Кнопка годинника**
При увімкненій печі: активує звуковий сигнал завершення приготування
При вимкненій печі: задає запрограмоване включення

МОДЕЛЬ CD



⚠ Панель керування має використовуватись виключно сухими чистими пальцями. Постійне тривале натискання кнопок «+» та «-» забезпечує більш швидке збільшення чи зменшення значення.

Мал.4.

Покрокова процедура використання

Увімкнення печі може забезпечуватися такими способами:

- **вручну:** при включенні печі, під час використання, необхідно почекати щонайменше одну годину, поки піч прогріється для досягнення правильної робочої температури.
Див. ► розд. «**Вмикання вручну**» на стор. **10** і ► **Мал.5.**
- **програмно:** після встановлення годинника до наступного включення ► піч увімкнеться автоматично.
Див. ► розд. «**Запрограмоване включення**» на стор. **10** і ► **Мал.6.**
- **автоматично:** за допомогою годинника або СМС (за допомогою зовнішніх модулів, що не постачаються Виробником).

А - Увімкнення печі

Увімкнення вручну

► Мал.5.

При натисканні кнопки **ВКЛ ВИКЛ.** дисплей вмикається та показує фактичну температуру в камері випікання (напр., 25°C - 77°F).

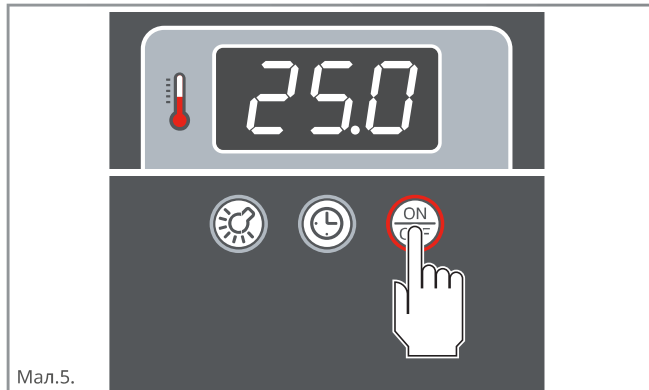
Запрограмоване включення

Функція програмного включення дуже корисна, оскільки при відкритті магазину піч вже буде розігріта і, отже, готова для приготування необхідних страв.

► Мал.6.

- 1 При вимкненій печі натиснути кнопку **годинник**;
- 2 на дисплеї з'явиться **час, що залишився до включення**: якщо потрібно змінити цей час, натискати кнопки «+» або «-», доки на дисплеї не буде відображено необхідний час (максимальна межа 99.5, тобто 99 годин 50 хвилин).

Після встановлення вмикається лічильник зворотного



Мал.5.



Мал.6.

відліку, а після закінчення часу піч увімкнеться самостійно з параметрами температури та потужності, використаними при останньому приготуванні.

Якщо потрібно їх змінити:

- вийти із запрограмованого включення, натискаючи кнопку **годинник**;
- увімкнення печі кнопкою **ВКЛ/ВИКЛ.**,
- встановити приготування з необхідними параметрами: (► **Мал.7.** - **Мал.8.**)
- вимкнути піч за допомогою кнопки **ВКЛ/ВИКЛ.**
- встановити запрограмоване включення, як описано вище.

Для виходу з функції та стирання запрограмованого увімкнення знову натиснути кнопку «годинник».

В - Налаштування прогріву

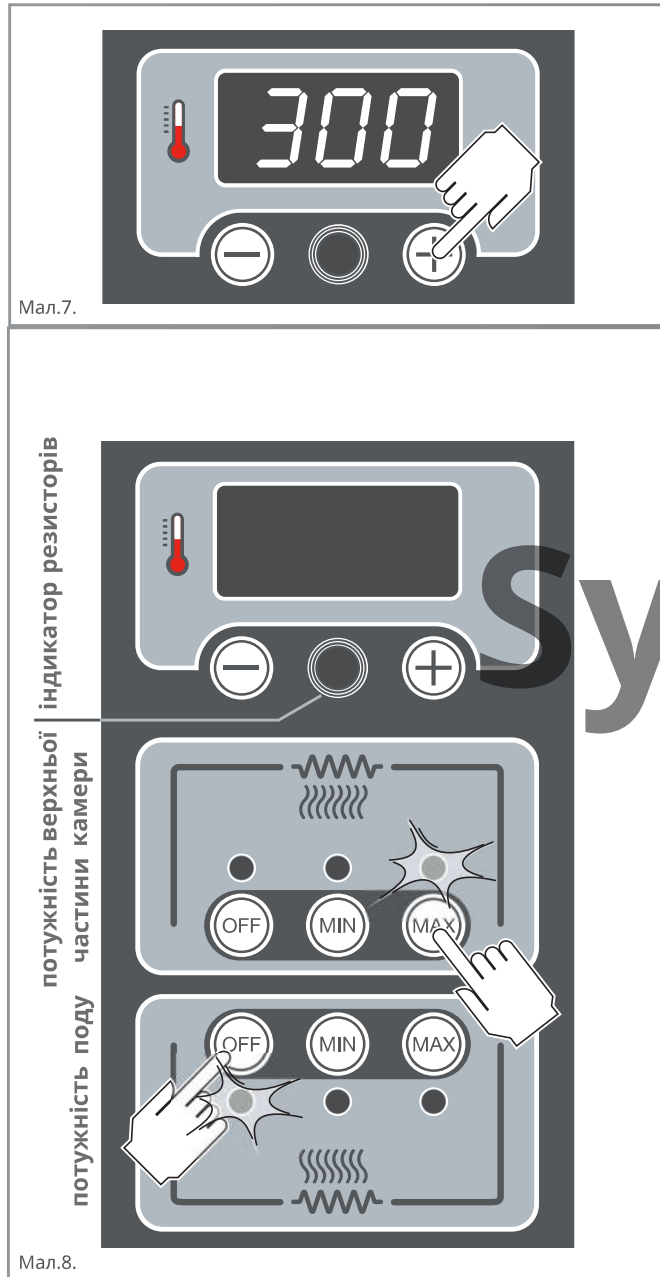
Прогрів повинен мати такі ж параметри приготування, що і рецепт, який потім використовуватиметься (див. таблицю на стор.8, вказівки щодо прогріву). Прогрівання виконується без продуктів у духовій камері та триває близько однієї години для підготовки печі до приготування.

► Мал.7.

Встановити **температуру прогріву** за допомогою клавіш "+" або "-" до відображення на дисплеї потрібного значення.

► Мал.8.

Встановити **потужність верхньої частини і потужність поду** за допомогою клавіш, показаних на малюнку. Відразу після встановлення цих трьох параметрів піч починає нагріватися. Приблизно через годину вимкнеться індикатор «резистори»: це означає, що піч досягла температури, заданої для прогрівання, і готова до приготування їжі.



С - Активація звукового сигналу завершення приготування (сумера)

► Мал.9.

За потреби можна активувати звуковий сигнал, який буде подано після закінчення встановленого часу.

Для його активації:

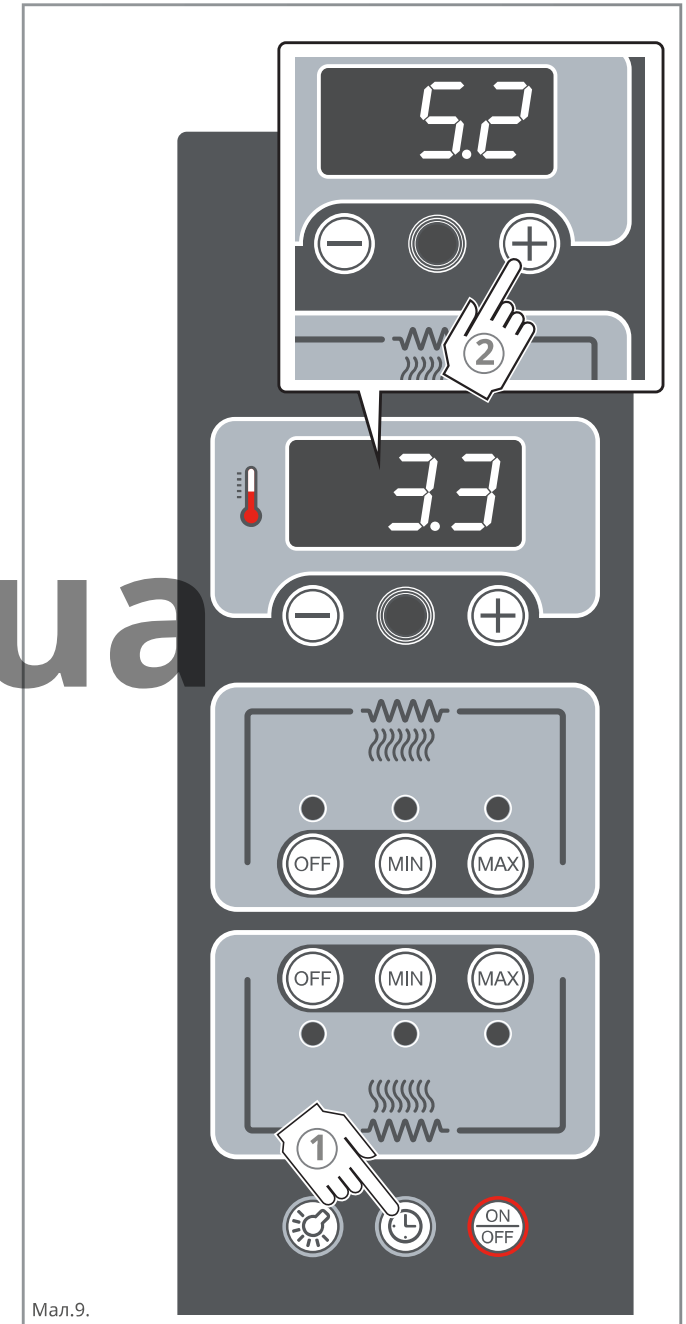
- 1 при включеній печі натиснути кнопку годинник;
- 2 на дисплеї з'явиться час, через який буде подано звуковий сигнал (наприклад, 3.3, тобто через три хвилини тридцять секунд): якщо необхідно змінити цей час, натискати кнопки «+» або «-» доти, доки на дисплеї не буде відображено потрібний час (напр., 5.2, тобто п'ять хвилин двадцять секунд).

Після встановлення запуститься лічильник зворотного відліку, а після закінчення часу буде подано звуковий сигнал, що вказує на завершення приготування.

Щоб заблокувати звуковий сигнал, натисніть кнопку годинник.



Увага, нагрівання печі не переривається під час подачі звукового сигналу!



D - Початок приготування

► Мал.10.

Після завершення прогріву можна розпочати приготування: завантажити в піч продукти, використовуючи засоби індивідуального захисту (наприклад, рукавички) та спеціальні інструменти, призначені для контакту з харчовими продуктами та виготовлені з матеріалу, стійкого до високих температур (наприклад, зі сталі).



Для досягнення оптимальних результатів завжди дотримуватися місткості печі, заявленої Виробником, і рівномірно розміщувати їжу, що готується внутрі духові камери.

Під час приготування можна змінити будь-яке значення звичайним чином.



Під час приготування індикатор резистори може знову ввімкнутися; це означає, що резистори включені повторно для підтримки постійним заданого значення температури.

E - Вимкнення освітлення (не обов'язково)

► Мал.11.

При необхідності як при вимкненій, так і при увімкненій печі можна увімкнути освітлення, натискаючи кнопку **освітлення**. Щоб вимкнути, натисніть ту саму кнопку.

F - Відкриття та закриття клапана випуску парів із камери

На передній частині печі зліва знаходиться клапан, який відкриває і закриває випуск пари і служить для підтримки в камері оптимального ступеня вологості для страви, що готується.

► Мал.12.

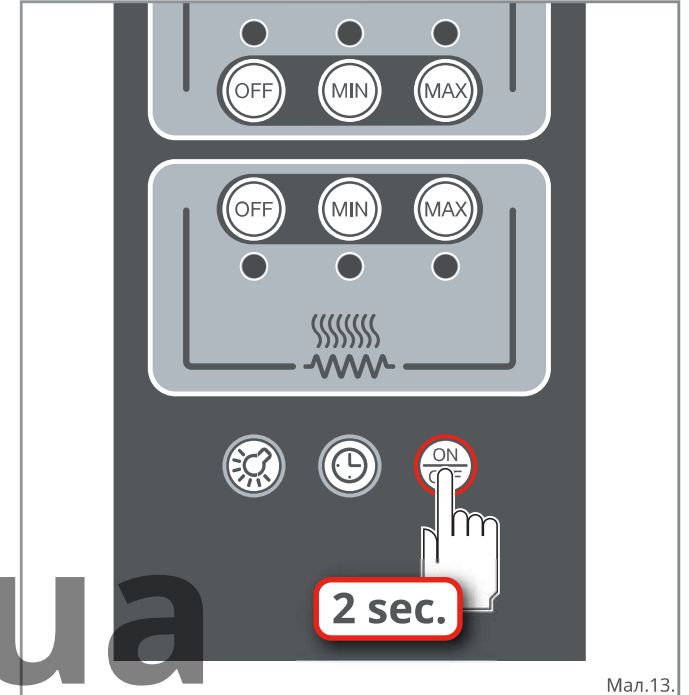
Для відкриття випуску та видалення парів із камери потягнути клапан назовні, «1». Для закриття достатньо штовхнути клапан у вихідне положення, «2».

G - Вимкнення печі

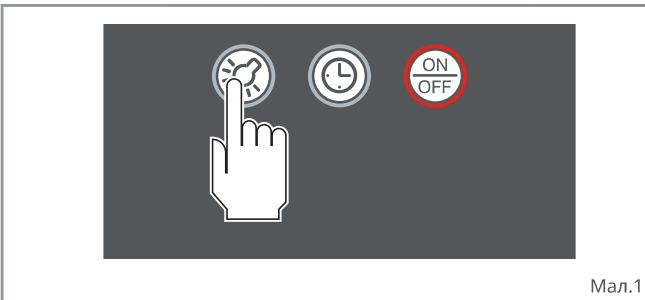
► Мал.13.

Для вимкнення печі утримувати натиснутою приблизно 2 секунди кнопку **ВКЛ/ВИКЛ**.

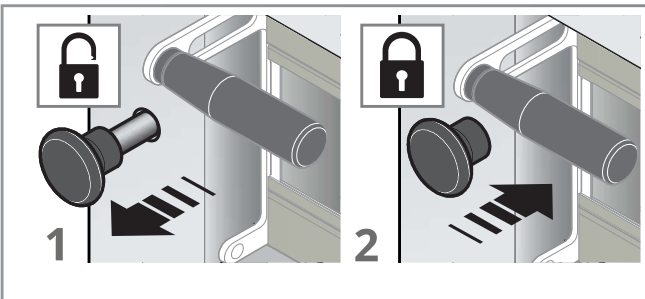
Мал.10.



Мал.13.



Мал.11.



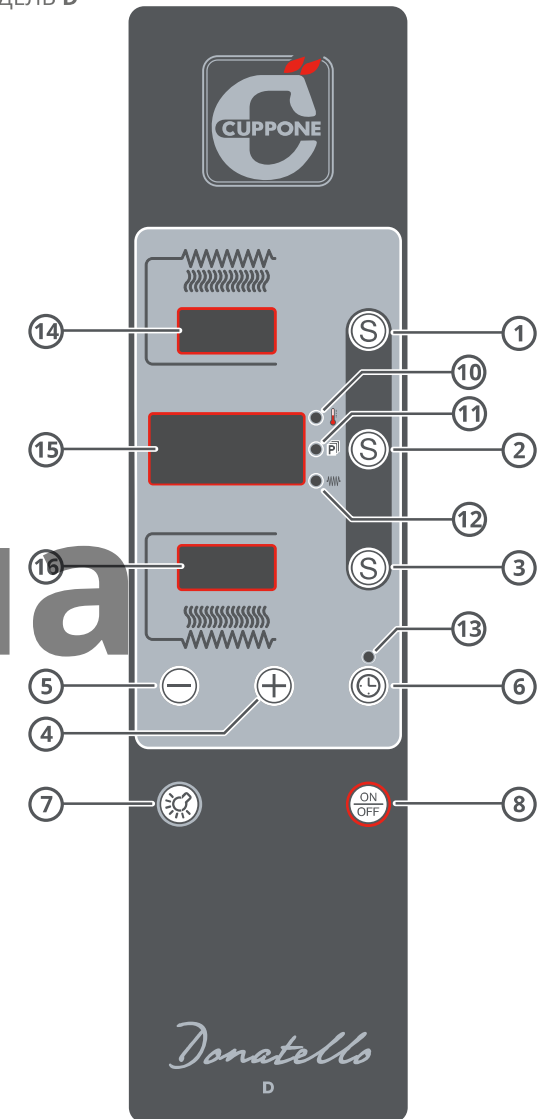
Вказівник моделей D

Огляд панелі керування	13
Покрокова процедура використання	14
A - Увімкнення печі	14
Вмикання вручну	14
Запрограмоване включення	14
B - Налаштування прогріву	15
Встановлення параметрів вручну	15
Використання програми, записаної на згадку раніше	16
C - Запуск прогріву або приготування	16
Створення - зміна програм приготування.....	16
D - Початок приготування	18
E - Увімкнення освітлення (не обов'язково)	18
F - Відкриття/закриття клапана випуску пари з камери.....	18
G - Вимкнення печі	18

Огляд панелі керування ► Мал.14.

- Задання верхньої частини**
Дозволяє входити та виходити зі стану задання відсотка верхніх резисторів.
- Задання камери**
При першому натисканні здійснюється вхід у режим задання температури камери; при другому натисканні, якщо воно виконується протягом двох секунд після першого, здійснюється перехід у режим вибору програми.
- Задання поду**
дозволяє входити та виходити зі стану задання відсотка нижніх резисторів.
- Кнопка «вгору»**
Дозволяє підвищувати значення температури камери, відсоток верхніх резисторів, відсоток нижніх резисторів, час зворотного відліку та номер програми.
- Кнопка "вниз"**
Дозволяє знижувати значення температури камери, відсоток верхніх резисторів, відсоток нижніх резисторів, час зворотного відліку та номер програми.
- Кнопка годинника**
Дозволяє підключати «зумер» та функцію «зворотний відлік».
- Кнопка освітлення**
Забезпечує увімкнення та вимкнення світла всередині камери випікання
- Кнопка ВКЛ./ВИМК.**
включає та вимикає піч.
- Індикатор 1**
Увімкнений стан вказує, що користувач знаходиться на етапі завдання температури камери.
- Індикатор 2**
Увімкненому стані вказує, що користувач знаходиться на етапі вибору програми.
- Індикатор 3**
Увімкненому стані вказує, що резистори виконують нагрівання
- Індикатор 4**
При миготінні означає, що активовано зворотний відлік.
- Дисплей 1**
Відображає значення відсотка роботи верхніх резисторів.
- Дисплей 2** відображає:
 - температуру камери,
 - задану температуру,
 - номер вибраної програми,
 - час подачі звукового сигналу завершення приготування (зумера),
 - час зворотного відліку.
- Дисплей 3**
Відображає значення відсотка нижніх резисторів.

МОДЕЛЬ D



 Панель керування повинна використовуватися тільки сухими чистими пальцями. Постійне тривале натискання кнопок «+» та «-» забезпечує більш швидке збільшення або зменшення значення.

Покрокова процедура використання

Увімкнення печі може забезпечуватися такими способами:

- **вручну:** при увімкненні печі, під час використання, необхідно почекати щонайменше одну годину, поки піч прогріється для досягнення правильної робочої температури.
Див. ► розд. «**Вмикання вручну**» на стор. **14** і **Мал.15.**
- **програмно:** після встановлення годинника до наступного включення ► піч увімкнеться автоматично.
Див. ► розд. «**Запрограмоване включення**» на стор. **14** і **Мал.16.**
- **автоматично:** за допомогою годинника або СМС (за допомогою зовнішніх модулів, що не постачаються Виробником).

Запуск прогріву або приготування може виконуватись:

- **вручну** ► користувач вручну задає параметри температури камери, потужності верхньої частини, потужності поду. Введені значення не записуються в пам'ять і повинні перезадатись при кожному включенні.
Див. ► розд. «**Встановлення параметрів вручну**» на стор. **15** і ► **Мал.17.**
- **використовуючи програми, записані в пам'ять раніше** ► користувач повинен вибрати рецепт, максимально відповідний продукту, що готується. Якщо при прогріванні або приготуванні змінюються параметри вибраного рецепту (напр., підвищується температура), виконані зміни діятимуть **тільки для поточного приготування** і не змінять вихідний рецепт (тимчасовий ефект).
Див. ► розд. «**Використання програми, записаної в пам'ять раніше**» на стор. **16** і ► **Мал.18.**

A - Увімкнення печі

Вмикання вручну

► **Мал.15.**

Натиснути кнопку **ВКЛ/ВИКЛ.**: піч увімкнеться, відображаючи параметри останньої програми, що використовувалась до вимкнення.

- на **дисплеї (A)** відображається відсоток верхніх резисторів (потужність верхньої частини), передбачених використовуваною програмою;
- на **дисплеї (B)** відображається фактична температура у камері випікання (напр., 25°C - 77°F); для відображення температури, передбаченою програмою (напр., 320°C - 608°F), один раз натиснути кнопку **(S) B1** (ввімкнеться індикатор температури ); щоб дізнатися назву використовуваної програми, швидко ще раз натиснути цю ж кнопку **(S) B2** (ввімкнеться індикатор програми );
- на **дисплеї (C)** відображається відсоток нижніх резисторів (потужність дна), передбачених використовуваною програмою.

Запрограмоване включення

Функція програмного включення дуже корисна, оскільки під час відкриття магазину піч вже буде розігріта і, отже, готова для приготування необхідних страв. Ваша піч має функцію зворотного відліку для автоматичного увімкнення.

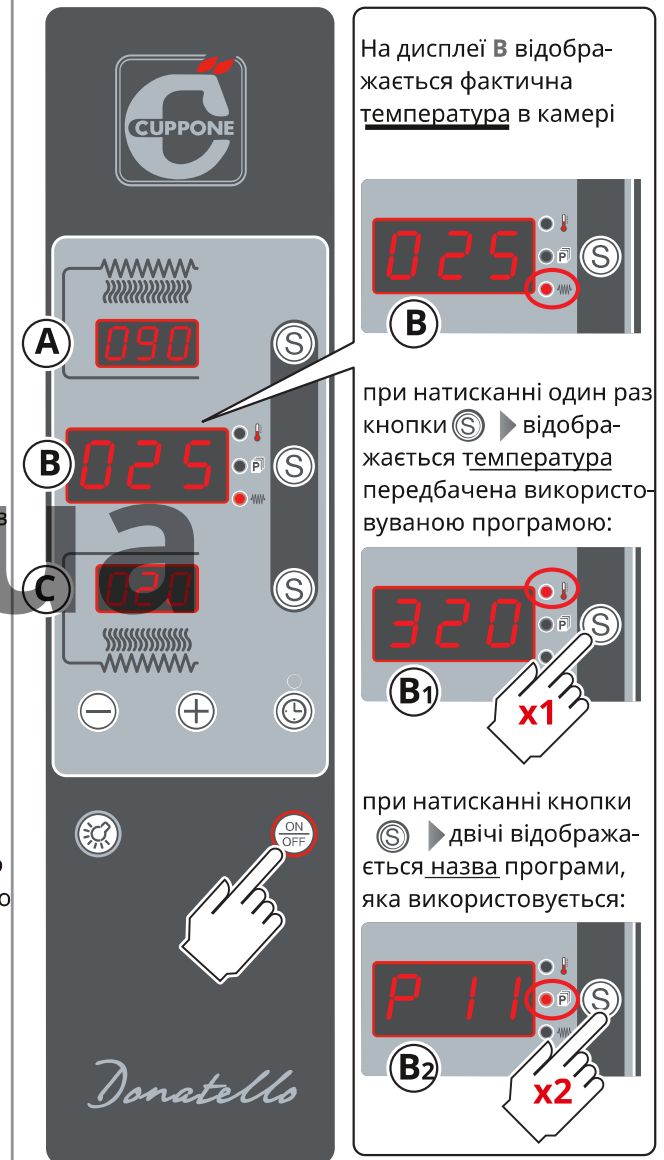
► **Мал.16.**

- 1 При вимкненій печі натиснути кнопку **годинник**;
- 2 при миготінні дисплея **(B)** за допомогою кнопок «+» або «-» задати потрібний час (максимальна межа 99.5, тобто 99 год. 50 хв., наприклад, 02.2 = 2 год. 20 хв.).
- 3 Після завершення миготіння дисплея **(B)** задане значення буде записано в пам'ять, вимикаються два дисплеї і почнеться зворотний відлік; миготіння індикатора **(O)** означає, що функція активна.

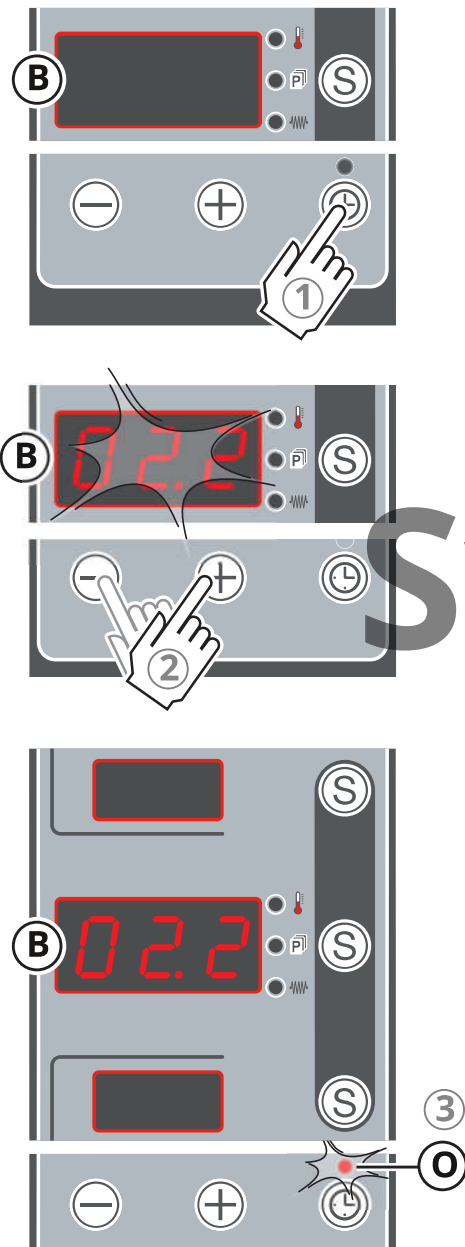
Після закінчення передбаченого часу піч увімкнеться за параметрами останньої програми, що використовувалась до вимкнення.

Якщо ви бажаєте перервати функцію запрограмованого включення, натиснути кнопку **годинник** або кнопку **ВКЛ/ВИКЛ.**

ВКЛЮЧЕННЯ ВРУЧНУ



Мал.15.



Мал.16.

В - Налаштування прогріву

Прогрів повинен мати такі ж параметри приготування, що і рецепт, який потім використовуватиметься (див.таблицю на стор.8, вказівки щодо прогріву). Прогрівання виконується без продуктів у камері і для підготовки печі до приготування потрібно прибл. однієї години. Як вже зазначалося, прогрівання та приготування можуть задаватися вручну або за допомогою програм, записаних у пам'ять раніше:

► гол. «Встановлення параметрів вручну» на стор.15

► гол. «Використання програми, записаної в пам'ять раніше» на стор.16

Встановлення параметрів вручну

► Мал.17.

Користувач може вручну встановити параметри температури камери, потужності верхньої частини, потужності поду. Введені значення не записуються в пам'ять і повинні перезадатись при кожному включенні.

Виконайте такі операції:

• ЗАДАННЯ ПОТУЖНОСТІ ВЕРХНЬОЇ ЧАСТИНИ

- ① увійти в режим, натискаючи кнопку **(S) (A)**;
 - ② при блиманні дисплея можна змінити відображене значення за допомогою кнопок «+» та «-».
- Після завершення миготіння значення буде запрограмовано.

• ЗАДАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ КАМЕРИ

- ① увійти в режим, натискаючи кнопку **(S) (B)**;
- включається індикатор температури **(I)**;
- ② при блиманні дисплея можна змінити відображене значення за допомогою кнопок «+» та «-».
- Після завершення миготіння значення буде запрограмовано.

• ЗАДАННЯ ПОТУЖНОСТІ ПОДУ

- ① увійти в режим, натискаючи кнопку **(S) (C)**;
 - ② при блиманні дисплея можна змінити відображене значення за допомогою кнопок «+» та «-».
- Після завершення миготіння значення буде запрограмовано.



РУЧНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ПАРАМЕТРІВ

задання потужності
верхньої частини

задання температури
камери

задання потужності
поду

Мал.17.

Використання програми, записаної у пам'ять раніше

► Мал.18.

- 1 Швидко натиснути кнопку **(S)** двічі: вмикається індикатор програми **(P)**, на дисплеї **(B)** відображається програма, що використовується (напр., P11), а на дисплеях **(A)** і **(C)** відображається відсоток резисторів, передбачених програмою.
- 2 Якщо необхідно знати також температуру, передбачену відображеною програмою, натиснути кнопку **(S)** (вмикається індикатор температури **(T)**). Щоб повернутися до відображення назви програми, знову натисніть кнопку **(S)**.
- 3 Для вибору іншої програми, коли на дисплеї **(B)** відображається назва програми, що використовується (напр., P11), натиснути кнопки «+» та «-» для прокручування переліку із 99 передбачених програм.

С - Запуск прогріву або приготування

Після встановлення вручну параметрів або відображення на дисплеї потрібної програми піч відразу починає нагрівання без необхідності подальших дій.

► Мал.19.

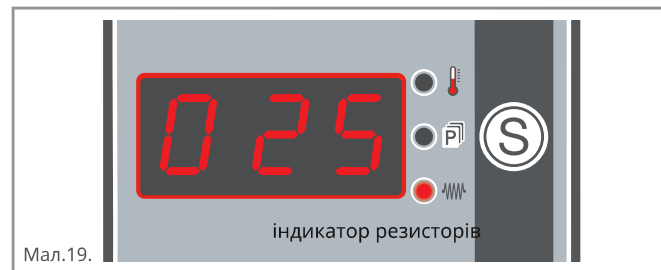
Якщо індикатор «резистори» увімкнено, це означає, що резистори активні для доведення печі до потрібної температури.
Якщо індикатор «резистори» вимкнений, це означає, що піч досягла заданої температури та готова до приготування їжі.

Якщо під час приготування їжі потрібно змінити параметри програми, що відображається на дисплеї **(B)**,
► Див. Мал.17.

Виконані зміни будуть застосовані **тільки до програми, що виконується**, і не змінять початковий рецепт (тимчасовий ефект). Щоб змінити початковий рецепт назавжди, див. стор.16 ;



Мал.18.



Мал.19.

При натисканні цієї кнопки **(S)** відбувається переключення відображення: температура, передбачена використовуваною програмою і назва використовуваної програми.

Створення – остаточна зміна програм приготування

► Мал.20.

Щоб задати і **остаточно** змінити параметри записаних у пам'яті програм:

- 1 При вимкненій печі утримувати натиснутою протягом 4 секунд кнопку **(S)** (вмикаються всі дисплеї). ;
- 2 Знову натиснути кнопку **(S)**; на дисплеї **(B)** відображається програма, на якій виконуються дії, і вмикається індикатор програми **(P)**.
- 3 За допомогою кнопок «+» та «-» прокрутити передбачені програми до знаходження тієї, яку необхідно змінити.

► Мал.21.

Коли на дисплеї **(B)** відображається програма, яку необхідно змінити, можна змінити її параметри за наведеними нижче вказівками. Увага, переходити від одного налаштування до іншого під час блимання дисплеїв. Якщо проходить занадто багато часу, дисплеї вимикаються та здійснюється вихід із програмування (виконані налаштування, у будь-якому випадку, зберігаються).

• ЗАДАННЯ ПОТУЖНОСТІ ВЕРХНЬОЇ ЧАСТИНИ

- 1 увійти в режим, натискаючи кнопку **(S) (A)**;
- 2 при блиманні дисплея можна змінити відображене значення за допомогою кнопок «+» та «-».

• ЗАДАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ КАМЕРИ

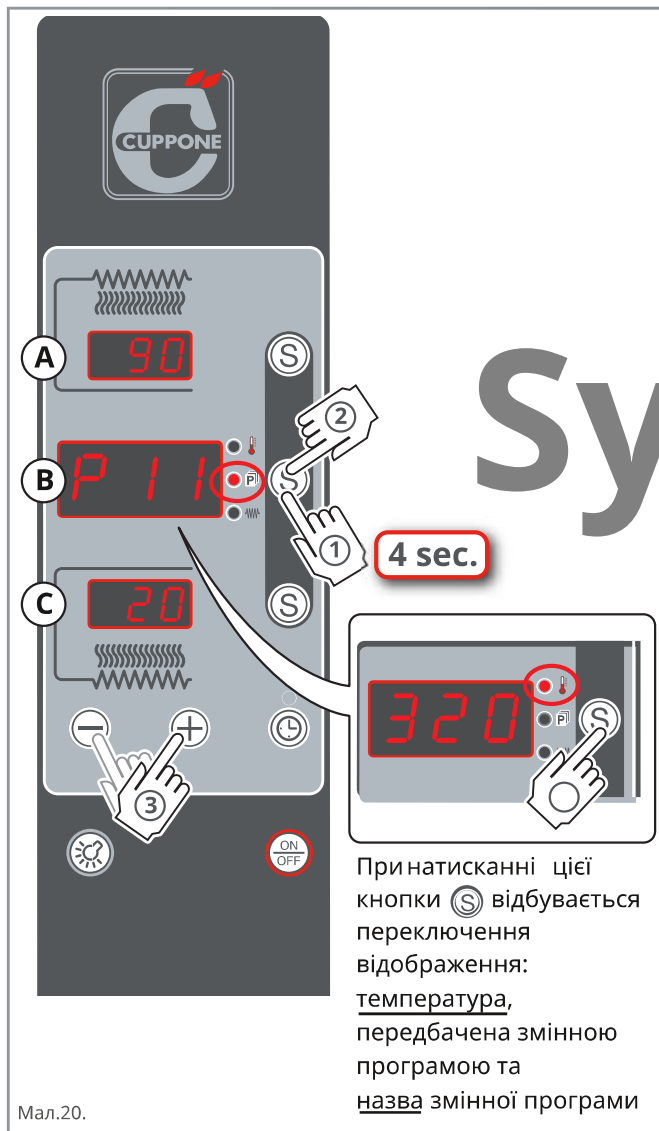
- 1 увійти в режим, натискаючи кнопку **(S) (B)**: вмикається індикатор температури **(T)**;
- 2 при блиманні дисплея можна змінити відображене значення за допомогою кнопок «+» та «-».

• ЗАДАННЯ ПОТУЖНОСТІ ПОДУ

- 1 увійти в режим, натискаючи кнопку **(S) (C)**;
- 2 при блиманні дисплея можна змінити відображене значення за допомогою кнопок «+» та «-».

Експлуатація моделей D

Для виходу з налаштувань і збереження заданих значень дочекатися, коли дисплеї вимкнуться самі, або ж утримувати кнопку **(S)** збоку від дисплея **(B)** до вимкнення всіх дисплеїв.



С - Активування звукового сигналу завершення приготування (сумера)

У разі потреби можна активувати звуковий сигнал, який буде подано після закінчення встановленого часу.

► Мал.22.

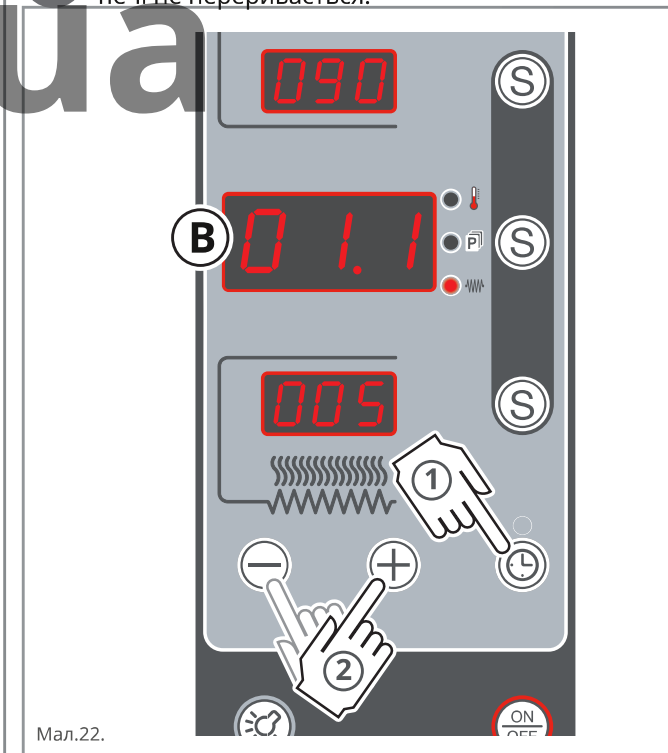
При включеній печі натиснути кнопку **годинник**;

- 1 задати потрібний час за допомогою кнопок «+» або «-».
- 2 На дисплеї **(B)** відобразиться, через скільки часу буде подано звуковий сигнал (напр., 01.1, тобто через 1 хв. 10 десяті секунд).

Після встановлення запуститься лічильник зворотного відліку, а після закінчення часу буде подано звуковий сигнал, що вказує на завершення приготування.

Щоб заблокувати звуковий сигнал, натисніть кнопку **годинник**.

⚠ Увага, при подачі звукового сигналу нагрівання печі не переривається.



D - Початок приготування

► Мал.23.

Після завершення прогрівання можна розпочати приготування: завантажити в піч продукти, використовуючи засоби індивідуального захисту (наприклад, рукавички) та спеціальні інструменти, призначені для контакту з харчовими продуктами та виготовлені з матеріалу, стійкого до високих температур (наприклад, зі сталі).



Для досягнення оптимальних результатів завжди дотримуватись місткості печі, заявленої Виробником, і рівномірно розмішувати їжу, що готується всередині камери випікання.

Під час приготування завжди можна змінити будь-яке значення звичайним чином. При використанні попередньо заданої програми виконані зміни будуть застосовані **тільки до приготування, що виконується** і не змінять вихідний рецепт (тимчасовий ефект). Щоб змінити початковий рецепт назавжди, див. стор. 16.



Під час приготування індикатор резистори може знову ввімкнутися; це означає, що резистори включилися повторно для підтримки постійним заданого значення температури.

E - Вимкнення освітлення (не обов'язково)

► Мал.24.

При необхідності як при вимкненій, так і при увімкненій печі можна увімкнути освітлення, натискаючи кнопку **освітлення**. Щоб вимкнути, натисніть ту саму кнопку.

F - Відкриття/закриття клапана випуску парів із камери

На передній частині печі зліва знаходиться клапан, який відкриває та закриває випуск пари і служить для підтримання в камері оптимального ступеня вологості для страви, що готується.

► Мал.25.

Для відкриття випуску та видалення парів із камери потягнути клапан назовні, «1». Для закриття достатньо штовхнути клапану вихідне положення, «2».

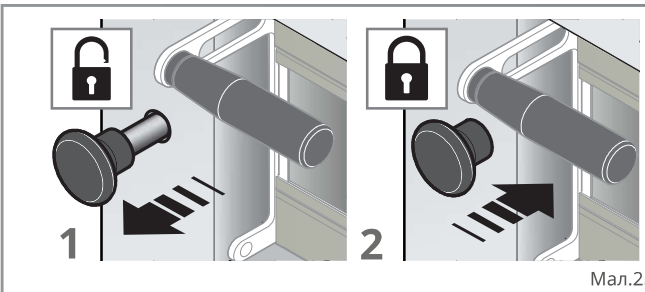
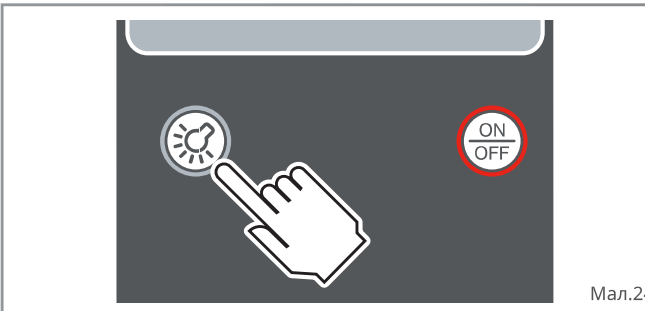
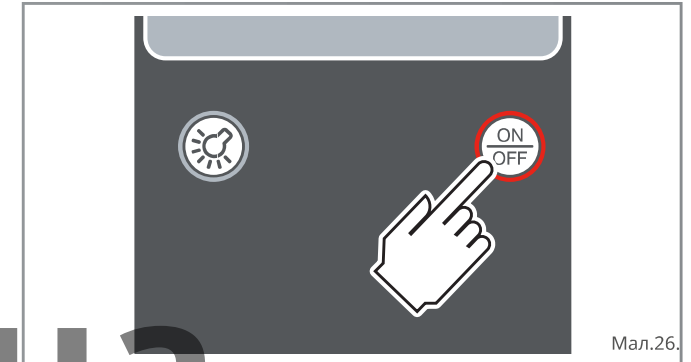
Мал.23.



G - Вимкнення печі

► Мал.26.

При натисканні кнопки **ВКЛ/ВИКЛ.** піч вимикається. При повторному увімкненні піч повертається до останньої програми, яка використовувалася перед вимкненням, без урахування можливих змін, внесених вручну під час приготування (тимчасові зміни).



Попередження

⚠ Перед виконанням будь-яких робіт з чищення необхідно **вимкнути електроживлення** обладнання (за допомогою головного рубильника) та надіти відповідні засоби індивідуального захисту (наприклад, рукавички тощо). Користувач повинен виконувати лише операції з планового техобслуговування, а у разі екстреного техобслуговування звертатися до центру технічної підтримки, запитавши допомогу уповноваженого техника. Виробник не надає гарантії на пошкодження, нанесені внаслідок неправильного техобслуговування або чищення (наприклад, у разі використання невідповідних миючих засобів).

⚠ Чищення будь-яких компонентів повинно виконуватися на печі, що повністю охолола, з використанням засобів індивідуального захисту (наприклад, рукавичок і т.д.).

- ⚠ Для очищення будь-якого компонента або комплектуючого НЕ використовувати:
- абразивні чи порошкоподібні миючі засоби;
 - агресивні або корозійні миючі засоби (наприклад, хлористоводневу, соляну або сірчану кислоту, каустичну соду тощо). Увага! Не використовувати такі речовини також для чищення основи та підлоги під піччю;
 - абразивні або гострі інструменти (наприклад, абразивні губки, скребки та щітки зі сталі тощо);
 - струмені водяної пари чи води під тиском.

⚠ Для забезпечення ідеальних умов експлуатації та безпеки обладнання рекомендується щонайменше один раз на рік проводити техобслуговування та перевірку силами Центру технічної підтримки. Завжди тримати вільними та чистими вентиляційні отвори відділення для електроустаткування.

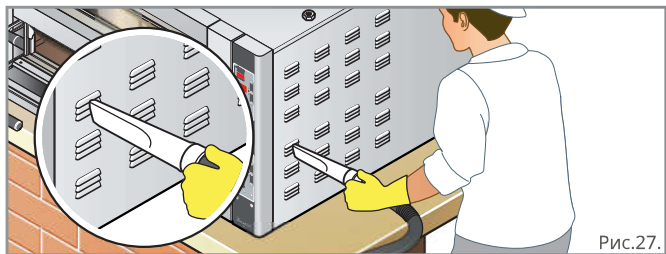


Рис.27.

Чищення печі

Чищення зовнішніх сталевих частин

Використовувати ганчірку, змочену в гарячій мильній воді, і завершити ретельним ополіскуванням та висушуванням.

Чищення скла

Чистити скла м'якою серветкою із спеціальним миючим засобом для скла.

Чищення дисплея

Чистить екран м'якою серветкою з малою кількістю миючого засобу для делікатних поверхонь. Не допускайте використання великої кількості засобу, оскільки можливі інфільтрації можуть призвести до серйозних ушкоджень дисплея. Крім того, не допускати використання надто агресивних засобів, оскільки вони можуть пошкодити матеріал, з якого виготовлено дисплей (полікарбонат).

Чищення вогнетривких поверхонь

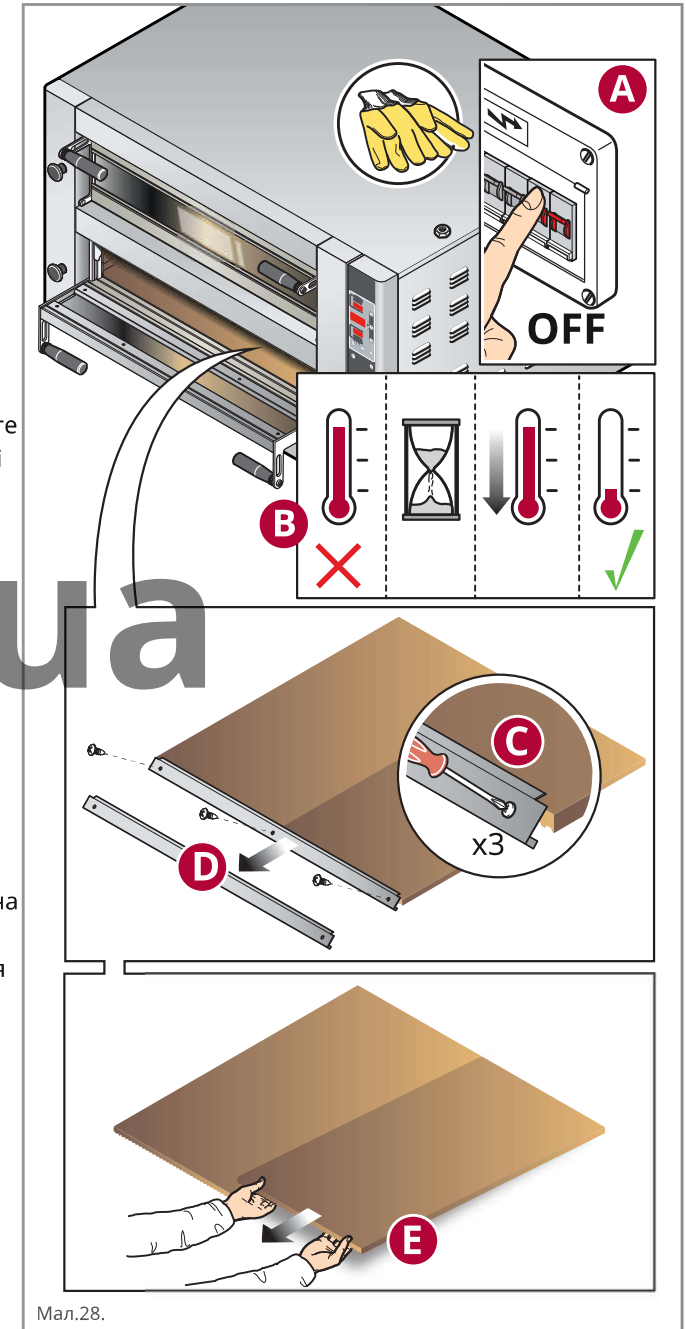
На вогнетривках, як правило, є залишки харчових продуктів (наприклад, жир, залишки продуктів тощо), які необхідно регулярно видаляти для підтримки гігієни та безпеки.

Видалити щіткою з натуральною щетиною найбільші харчові залишки; потім, при необхідності, зняти вогнетривку цеглу поверхні приготування, як показано на малюнку, і видалити залишки з поду печі, що накопилися під ними, за допомогою пристрою для видалення золи. Ніколи не використовувати для чищення вогнетривкої поверхні рідини.

⚠ Під час встановлення на місце слідкуйте за тим, щоб не прищемити пальці.

🔧 За запитом дилер має вогнетривку поверхню для заміни.

Якщо для видалення харчових залишків з вогнетривкої поверхні щітка з натуральною щетиною виявляється недостатньо, див. розділ «Піроліз» на стор.20



Мал.28.

Ручне встановлення параметрів піролізу

Піроліз є процесом термохімічної кристалізації харчових залишків, що накопичилися в духовій камері, і виконується при доведенні печі до 400°C - 752°F.



Перед запуском піролізу видалити щіткою з натуральною щетиною найбільші харчові залишки.

Печі моделі CD ► [Мал.29.](#)

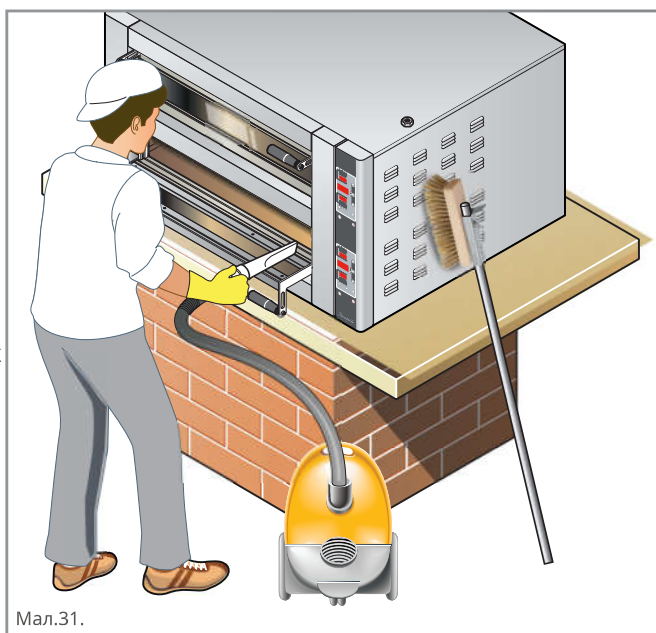
- А Задати температуру в камері на 400°C-752°F;
- В кнопками «МІН.» та «МАКС.» встановити потужність верхньої частини і поду на МАКС;
- С вимкнути освітлення духової камери;
- Д після досягнення температури вимкнути піч кнопкою ВКЛ/ВИКЛ. і залишити її остигати із зачиненими дверима;
- Е на холодній печі очистити камеру від кристалізованих харчових залишків щіткою з натуральною щетиною і потім видалити їх за допомогою пристрою для видалення золи ► [Мал.31.](#)

Печі моделі D ► [Мал.30.](#)

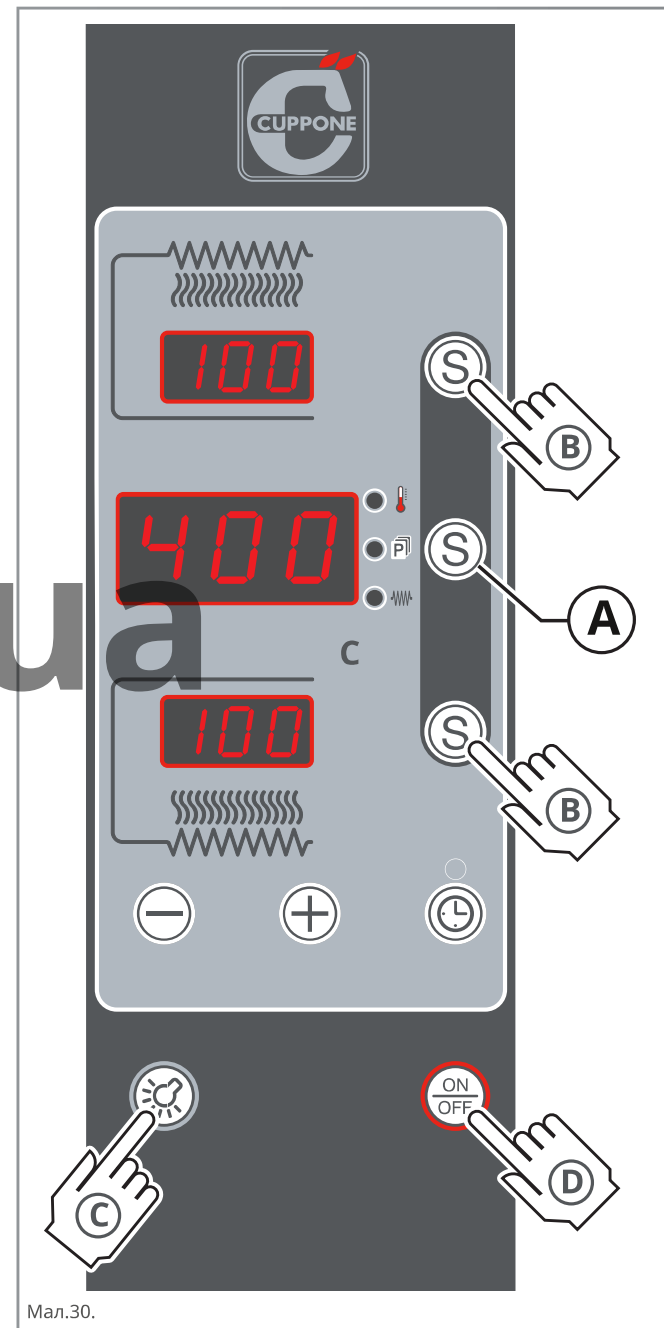
- А Задати температуру в камері на 400°C-752°F;
- В поставити потужність верхньої частини і поду на 100% див.ручне встановлення параметрів;
- С вимкнути освітлення у камері випікання;
- Д після досягнення температури вимкнути піч кнопкою УВІМК./ВИМК. і залишити її остигати із зачиненими дверима;
- Е на холодній печі очистити камеру від кристалізованих харчових залишків щіткою з натуральною щетиною і потім видалити їх за допомогою пристрою для видалення золи ► [Мал.31.](#)



Мал.29.



Мал.31.



Мал.30.

Заміна компонентів

⚠ Користувач повинен замінювати **тільки** вказані компоненти: при поломці або для екстреного технічного обслуговування звертатися до дилера, запитуючи допомогу уповноваженого фахівця. Для заміни завжди використовувати оригінальні запчастини, що замовляються у дилера: використання неоригінальних запчастин може призвести до зниження експлуатаційних характеристик обладнання та серйозних травм та пошкодження обладнання, гарантія на які не поширюється.

⚠ Перед виконанням будь-яких робіт із заміни необхідно **вимкнути електроживлення** обладнання (за допомогою головного вимикача) та надіти відповідні засоби індивідуального захисту (наприклад, рукавички тощо).

⚠ Заміна будь-яких компонентів повинна виконуватися на печі, що повністю охолола, з використанням засобів індивідуального захисту (наприклад, рукавичок і т.д.).

Заміна скла дверей

► Мал.32.

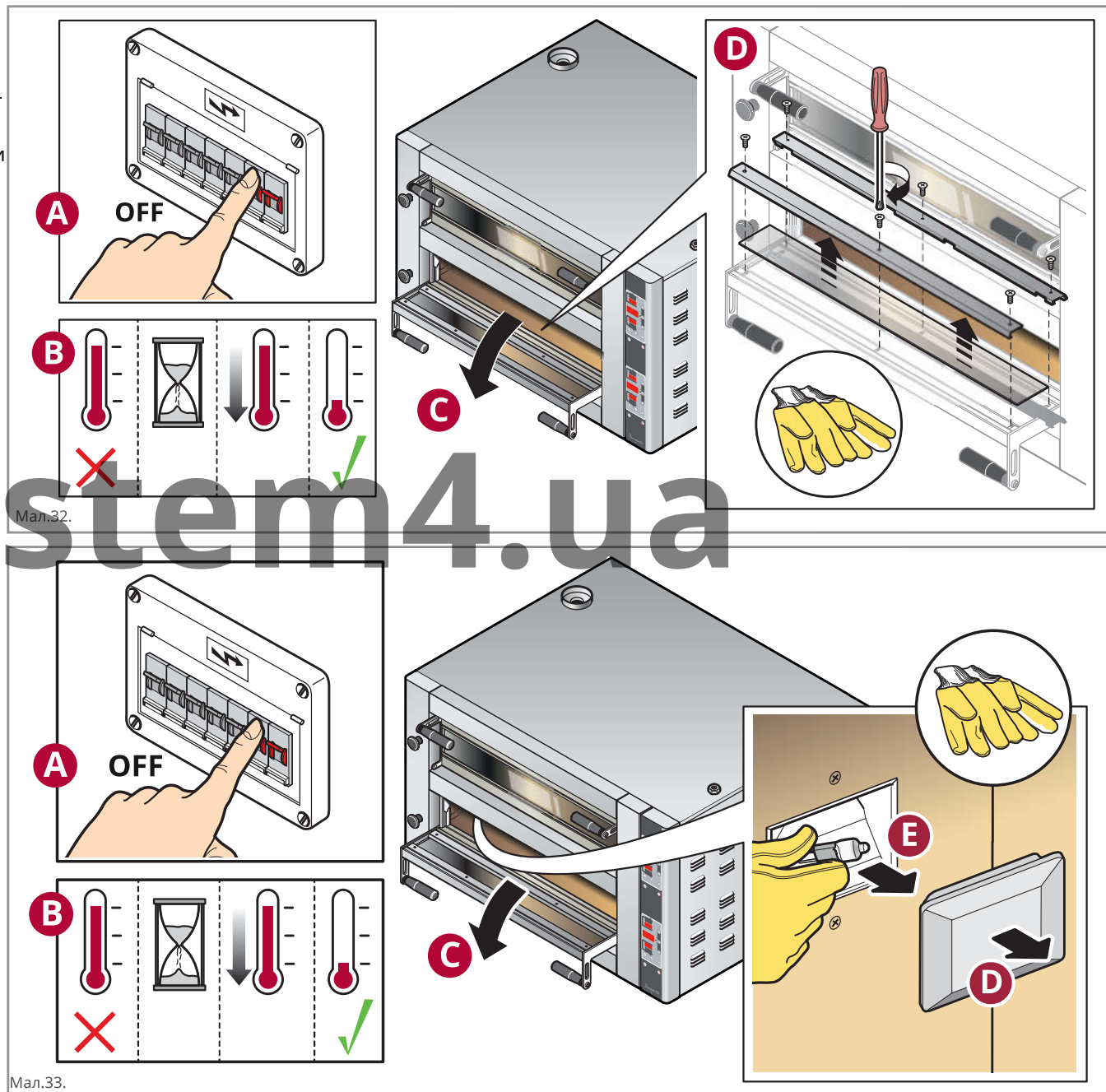
Заміна внутрішньої лампочки та скла

► Мал.33.

Перед заміною лампочки **вимкнути електроживлення** обладнання (за допомогою головного вимикача); недостатньо натиснути кнопку **ВКЛ/ВИКЛ.**, оскільки, у будь-якому випадку, лампи можуть бути під напругою.

Забороняється натискати на скло ламп голими руками; завжди одягати рукавички.

Забороняється вмикати піч, не встановивши захисне скло лампи; якщо скло розбите, негайно замінити його.

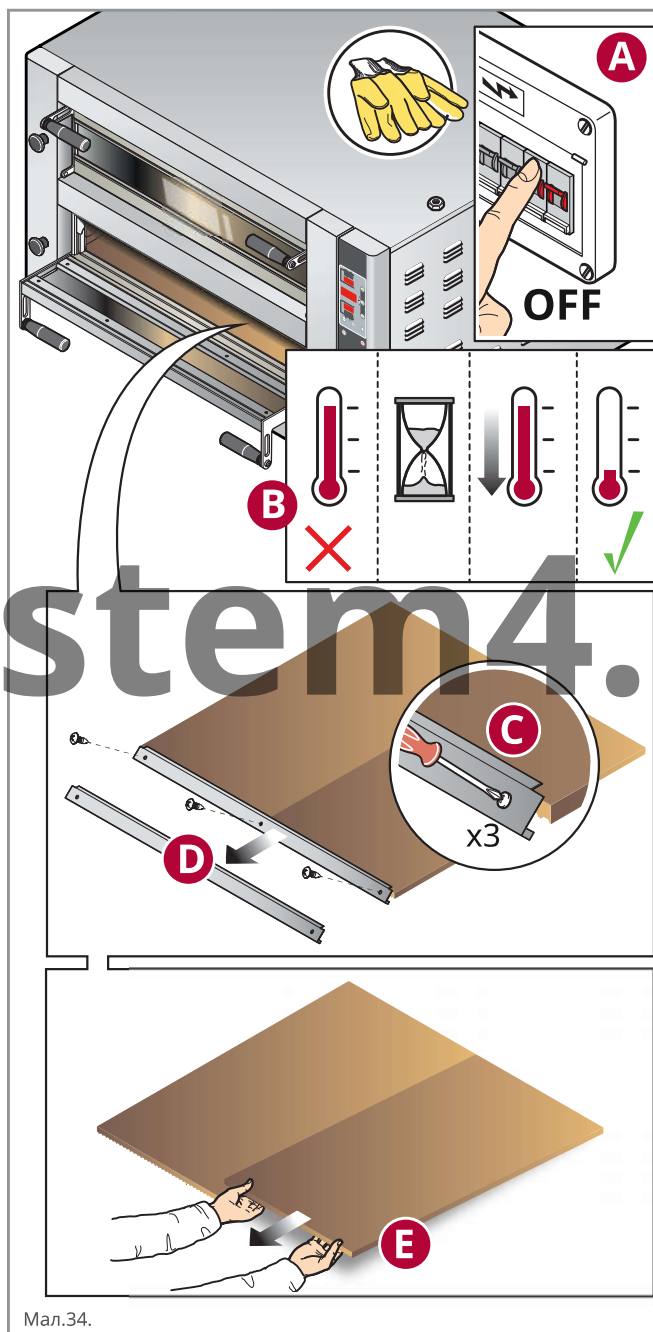


Заміна вогнетривів

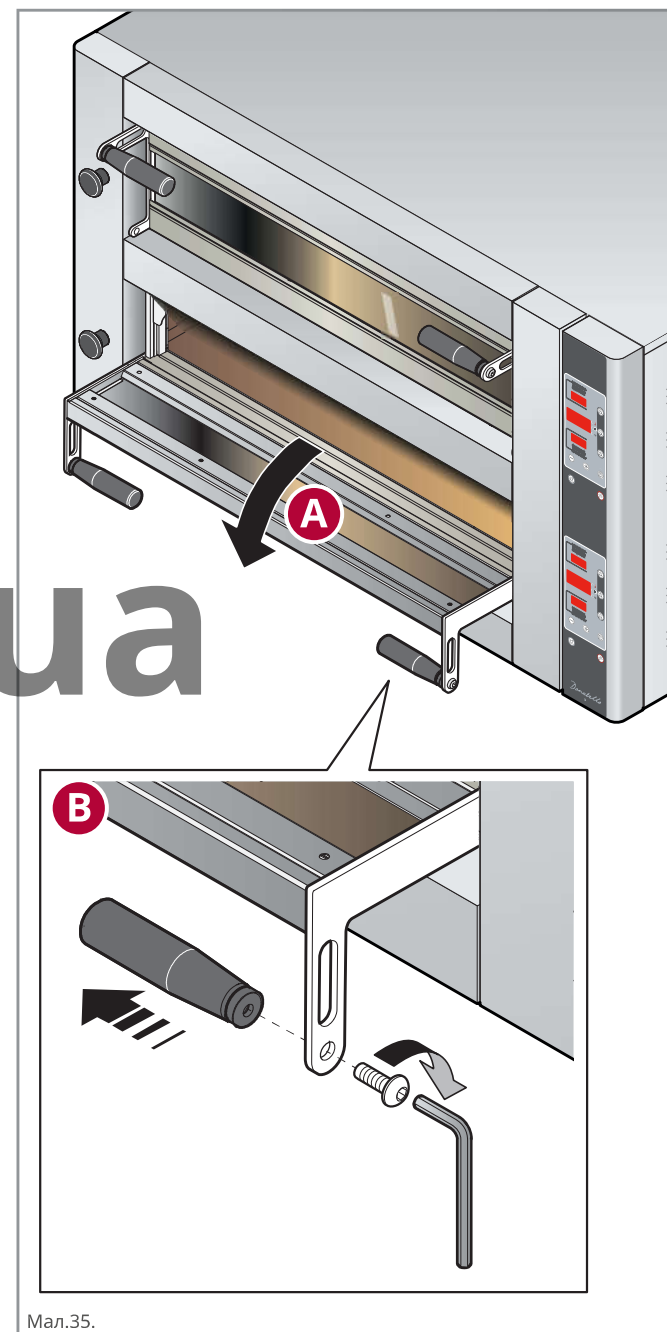
► Мал.34.

Заміна ручки дверей

► Мал.35.



Мал.34.



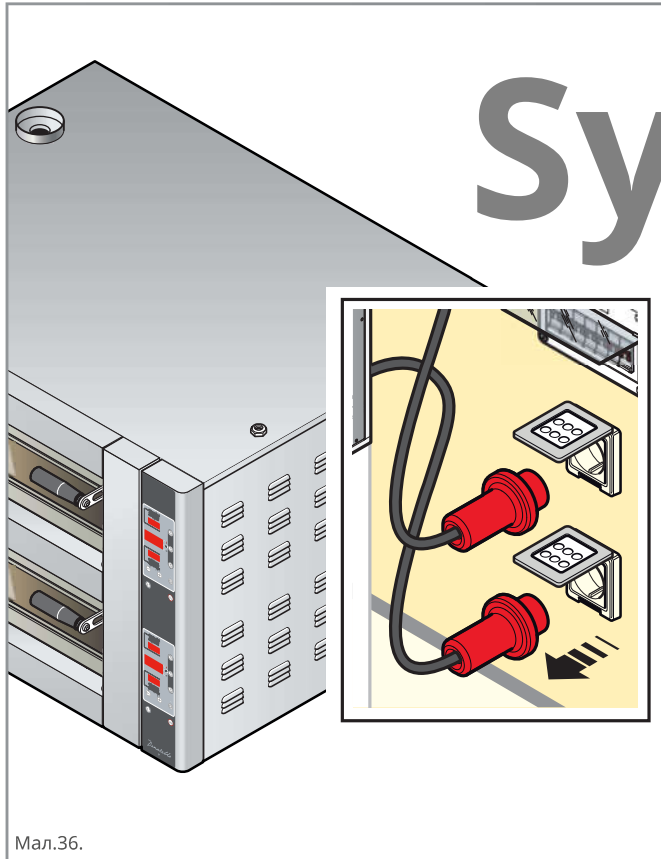
Мал.35.

Тривалий простій печі

На час періодів простою відключити електроживлення. Захистити зовнішні сталеві частини обладнання, протерши їх м'якою ганчіркою, змоченою у вазеліновому маслі. Залишити двері напіввідчиненими, щоб забезпечити правильний повітрообмін.

Після повернення до роботи, перед використанням:

- виконати ретельне чищення обладнання та приладдя;
- знову підключити обладнання до електромережі;
- перед повторним використанням перевірити обладнання.



Мал.36.

Утилізація після завершення терміну служби



Для попередження неуповноваженого використання та пов'язаного з цим ризику перед утилізацією обладнання переконайтеся, що його неможливо використовувати більше. Для цього слід відрізати або зняти струмопідвідний кабель (на обладнанні, від'єднаному від електромережі). Вжити заходів проти того, щоб у камері печі випадково не виявилася закритою дитина, для цього заблокувати відкриття дверцят (наприклад, скотчем або стопорами).

Утилізація обладнання



Відповідно до ст. 13 Законодавчого указу № 49 2014 року «На виконання Директиви щодо поводження з відходами електричного та електронного обладнання 2012/19/ ЄС», значок перекресленого сміттового контейнера означає, що виріб випущено на ринок після 13 серпня 2005 р. і після закінчення терміну служби не повинно викидатися з іншими відходами, а має утилізуватися окремо. Все обладнання виготовлене з металевих матеріалів, що підлягають вторинній переробці (нержавіюча сталь, залізо, алюміній, оцинковане залізо, мідь тощо), що становлять понад 90% загальної ваги. Необхідно звернути увагу на те, щоб виріб після завершення терміну служби був утилізований з мінімальним негативним впливом на навколишнє середовище та підвищенням ефективності використання ресурсів, застосовуючи принцип «забруднюючий платить», а також профілактику, підготовку до повторного використання, переробки та відновлення. Нагадуємо, що незаконна чи неправильна утилізація виробу спричиняє накладення санкцій, передбачених чинними законами.

Інформація про утилізацію в Італії

В Італії відходи від електричного або електронного обладнання повинні здаватися:

- у центри збору (називаються також «екологічними острівцями або платформами»)
- дилеру, у якого купується новий виріб, який зобов'язаний забрати старе безкоштовно («одне за інше»).

Інформація про утилізацію у країнах Євросоюзу

У різних державах ЄС були прийняті різні Директиви про електричному та електронному обладнанню, тому для правильної утилізації обладнання ми рекомендуємо Вам звернутися до місцевих органів влади або свого дилера для отримання вказівок щодо правильної утилізації.

Утилізація золи та харчових залишків



Зола та харчові залишки, видалені у процесі очищення, повинні утилізуватися згідно з нормами, що діють у країні використання печі.

У разі виникнення сумнівів рекомендується звернутися до місцевої влади з проханням вказати відповідний метод утилізації.

В очікуванні утилізації золи та харчові залишки повинні зберігатися в вогнестійких металевих бідонах, стійких до високих температур, з кришкою, яка повинна бути закрита.

Бідони повинні зберігатися захищеними від атмосферних впливів у місцях, недоступних для дітей та тварин. Не наближати до них вогне-, вибухонебезпечні або чутливі до високих температур матеріали.

Гарантії

- 8.1 Кожен проданий Виріб вважається відповідним вимогам, якщо він поставляється у кількості, якості та типі, зазначеному у письмовому підтвердженні. Будь ласка, зверніть увагу на положення п. 1.2.
- 8.2 Продавець гарантує:
 - (а) що Вироби не мають дефектів матеріалів або якості виготовлення, а також
 - (б) що (за винятком дефектів, які відомі або мають бути відомі Покупцю) Вироби мають товарну якість.
- 8.3 Про можливі приховані дефекти Виробів Покупець повинен повідомити в письмовій формі протягом 8 днів з моменту їх виявлення, інакше право на гарантію буде втрачено. Гарантія не поширюється на дефекти, пов'язані з упаковкою, навіть якщо вони спровокували дефекти або пошкодження Виробів усередині упаковки, та про які необхідно було заявити в момент постачання згідно з п.5.8.
- Заява про дефекти повинна містити конкретну вказівку на дефектний Виріб, детальний опис виду дефекту, який представляє Виріб, а також дату поставки та дату виявлення дефекту.
- Гарантія не поширюється на випадки, якщо дефект виник унаслідок таких дій Покупця, як, наприклад, неправильний монтаж Виробу, використання Виробу не відповідно до нормального режиму експлуатації, недотримання інструкцій, що містяться в посібнику з експлуатації та монтажу, порушення цілісності Виробу. Гарантія не поширюється на звичайне зношування Виробу в результаті використання.
- Продавець відповідає за дефекти, які стають очевидними протягом одного року з моменту активації гарантії, як це передбачено у пункті 8.12.
- 8.4 Продавець має право оглянути особисто або зробити це за допомогою свого представника, і якщо Продавець підтвердить наявність дефекту, Покупець має право на його ремонт або заміну за незаперечним рішенням Продавця.
- Слід розуміти, що з моменту заяви Покупцем про дефект, він не матиме права користуватися Виробом доти, доки його не буде оглянуто Продавцем або його представником. У випадку, якщо Продавець виявить, що Виріб був використаний після оформлення заяви про дефекти, Покупець втрачає право на ремонт або заміну цього Виробу.

- 8.5 Заміна чи ремонт будуть здійснюватися на наступних умовах:
 - 1. Продавець може відремонтувати дефектні вироби, виїхавши сам або відправивши представника за місце знаходження вищезгаданих Виробів.
 - 2. Як альтернатива Продавець може відремонтувати дефектний Виріб на своїй фабриці або в іншому місці, на свій вибір.
 - 3. Як альтернативу Продавець може прийняти рішення на користь заміни дефектних виробів.
- У разі, якщо зробити ремонт/заміну виявиться неможливим, Продавець відшкодує Покупцеві суму, яка буде встановлена і яка не повинна перевищувати вартість, сплачену Покупцем за Виріб. Відшкодування збитків виключається.
- 8.6. У разі ремонту Виробу у місці, вибраному Продавцем, або у разі заміни дефектного Виробу, його повернення покладається на Покупця, який має відправити його власним коштом та ризик у вказане Продавцем місце.
- 8.7 Продавець знімає з себе будь-яку відповідальність за непрямий або збиток, що витікає, та/або за втрату прибутку, який Покупець може відчувати внаслідок наявності дефектів у Виробах, таких як (але не обмежуючись зазначеними) скасування замовлень клієнтами, штрафні санкції за прострочені поставки, штрафи та відшкодування будь-якого виду.
- 8.8 Продавець звільняє Покупця від будь-якого роду відповідальності або збитків, що мають місце через дефектні вироби, за винятком випадків, коли така відповідальність є наслідком навмисних дій чи недбалості Покупця, а саме внаслідок невиконання ним своїх зобов'язань.
- 8.9 Продавець не несе відповідальності за шкоду, нанесений особам та/або майну, що може виникнути внаслідок неналежного використання Виробів та/або будь-якого використання, обробки або видозміни Виробів, які не відповідають цільовому призначенню та/або інструкціям Продавця. За винятком випадків, коли буде встановлено факт грубої недбалості або навмисного заподіяння шкоди з боку Продавця.
- Продавець також не несе відповідальності у разі заподіяння шкоди фізичним особам або майну, а також у разі поломки або пошкодження Виробу, що сталися через його підключення до електропроводки, що не відповідає нормам.
- 8.10 Покупець не має права пред'являти будь-які претензії у разі нещасного випадку, що трапився

з особами, або у разі завдання шкоди майну, крім тих, що передбачені договором, або ж у разі втраченої вигоди, якщо тільки обставини не є наслідком скоєння Продавцем «грубої недбалості».

- 8.11 «Груба недбалість» не включає відсутність належної турботи та навичок, але означає дію чи бездіяльність Продавця, яка тягне за собою або неврахування тих серйозних наслідків, які сумлінний постачальник зазвичай передбачає як ймовірні, або навмисне ігнорування будь-яких наслідків, що впливають із такої дії чи бездіяльності.
- 8.12 Дія гарантії, згідно з цим параграфом, залежить від того, чи вона буде активована через веб-сайт www.cuprone.com протягом 48 годин після встановлення Виробу

Запасні частини

- 9.1 Протягом 10 років після поставки Виробу Продавець зобов'язується на прохання Покупця надати йому допомогу у визначенні запасних частин обслуговування Виробу. У будь-якому випадку Продавець не несе жодної відповідальності за невиконане визначення вищезгаданих запчастин.

Застосування права та багаторівневе застереження

- 11.1 Продаж, здійснений на підставі справжніх Загальних умов регулюватимуться італійським правом.
- 11.2 Сторони унеможливають застосування Віденської конвенції.
- 11.3 Усі суперечки, які з продажу, здійснених на підставі цих Загальних умов будуть передані сторонами на врегулювання Погоджувальної комісії при Арбітражній Палаті Мілана. У випадку, якщо сторонам не вдасться дійти згоди, всі суперечки, у тому числі недовірного характеру, що впливають із продажів, здійснених на підставі цих Загальних умов, будуть вирішені арбітражем відповідно до Регламенту Арбітражної Палати Мілану, єдиним арбітром/трьома арбітрами, призначеним/ -их згідно з вищевказаним Регламентом. Суперечка буде розглянута Арбітражним Судом відповідно до положень італійського законодавства. Місце проведення арбітражу – Мілан (Італія). Мова арбітражу – італійська.

Що робити у разі несправностей

- Спробуйте знайти рішення у таблиці на цій сторінці. Якщо жодне з запропонованих рішень не вирішує проблему, продовжуйте читати наступну процедуру.

- Перевірити попередження на дисплеї.

Повідомлення.....

- Перевірити дані печі (на заводській табличці) та дані, вказані у рахунку-фактурі на придбання обладнання.

Заводський (серійний) номер

Мод.

Дата рахунку-фактури.....

Номер рахунку-фактури.....

- Уважно прочитайте розділ про гарантію.

 **Гарантія** - стор.24.

- Зверніться до Дилера, повідомляючи дані печі. В очікуванні втручання служби технічної підтримки відключити піч від електромережі.

CUPPONE 1963

Cuppone F.Ili Srl

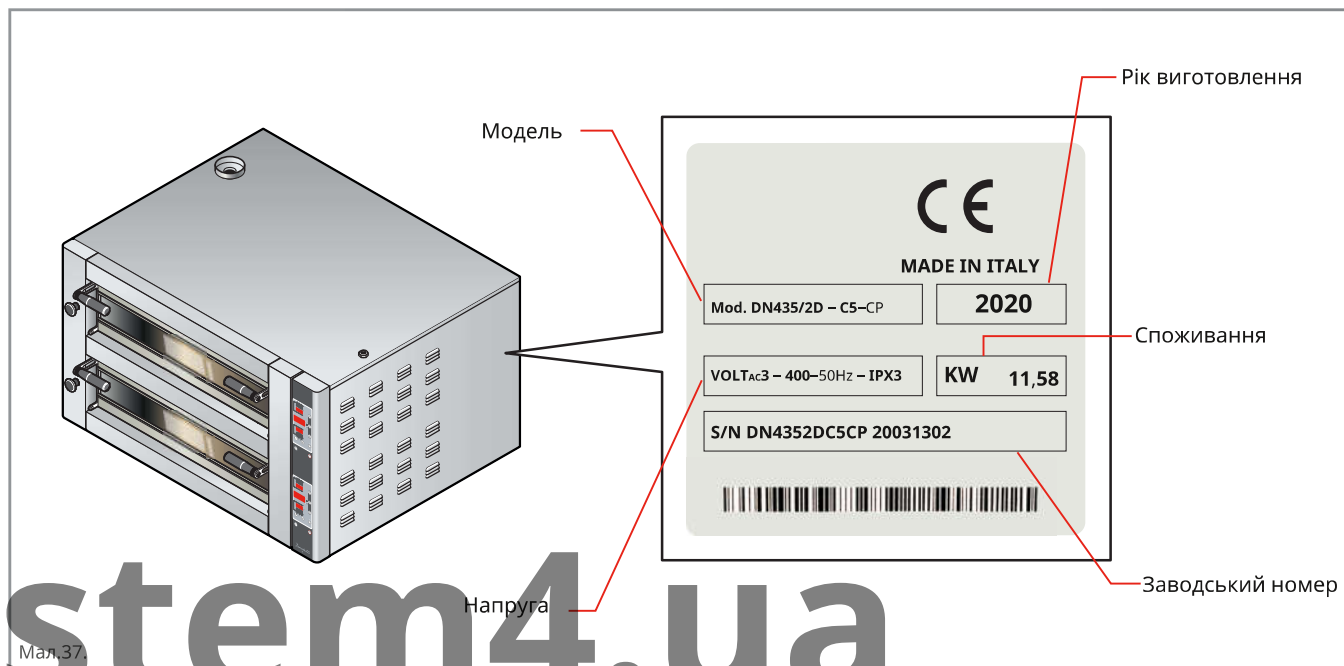
Via Sile, 36

31057 Silea (TV) - ITALY T

+39 0422 361143

F +39 0422 360993 info@cuppone.com -

www.cuppone.com



Проблема	Усунення
Піч не включається	• Перевірити, чи піч правильно під'єднана до електромережі (штепсель(и) правильно встановлений) і що подача електроенергії не перервана. • Перевірте, чи ввімкнено головний рубильник (ON).
Піч включається, але приготування не починається	• Перевірити правильність параметрів приготування.
Піч випікає нерівномірно	• Перевірити правильність параметрів приготування. • У разі неповного завантаження змінити положення піци.
Перші приготовлені піци підгоріли	• При прогріванні відсоткове відношення (мод. D) / налаштування (мод. CD) ПОДУ встановлене на занадто високе значення: вогнетривкі поверхні без будь-яких продуктів надмірно нагріваються, спалюючи перші порції піци.
Поверхня страв погано підрум'янена	• На передній частині зліва знаходиться клапан, який відкриває та закриває випуск пари: наприклад, якщо вона не відкривається, у камері може утворюватися надлишок вологи, що не дозволяє інфрачервоним променям верхніх резисторів підрум'янити поверхню виробів.
Надлишок вологи з дверцят печі	• Як правило, поміщені в піч продукти виділяють вологу, якщо клапан випуску пари відкритий неправильно, пара виходить із дверцят.

System4.ua

System4.ua





System4.ua

CUPPONE 1963

Cuppone F.lli Srl

Via Sile, 36

31057 Silea (TV) - ITALY T

+39 0422 361143

F +39 0422 360993 info@cuppone.com -

www.cuppone.com

