

# Caravaggio

## ПЕЧЬ

Руководство по эксплуатации и  
техобслуживанию

CR535/1TS  
CR535/2TS  
CR835/1TS  
CR835/2TS

CR535/1CD  
CR535/2CD  
CR835/1CD  
CR835/2CD





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

Перед поставкой заказчику печь прошла проверку и пусконаладочные испытания в цехах Изготовителя.

«Листок испытания производственного процесса» прилагается к изделию и гарантирует, что **каждый** этап производственного процесса - от сборки до упаковки - тщательно проверен, как в отношении функциональности, так и в отношении безопасности.

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

## Основание

Наша компания была основана в 1963 году по инициативе братьев Лоренцо, Луиджи и Паоло Куппоне. Компания изначально стала специализироваться на производстве печей и приспособлений для приготовления и выпечки пиццы.

Постоянные исследования и эксперименты с новой аппаратурой, которые всегда являлись сильной стороной нашего предприятия, привели к изобретению машин и печей, которые произвели революцию в деле приготовления пиццы и были запатентованы.

## Техническая поддержка

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

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

<b>Введение .....</b>	<b>3</b>
Основание .....	3
Техническая поддержка.....	3
<b>Предупреждения по безопасности .....</b>	<b>4</b>
<b>Предварительные понятия.....</b>	<b>6</b>
Сведения о печи.....	6
Подготовка печи к эксплуатации .....	6
Несколько советов для ориентировки.....	7
<b>Эксплуатация моделей CD.....</b>	<b>9</b>
Обзор панели управления.....	9
Процедура управления эксплуатацией.....	10
Запрограммированное включение.....	12
<b>Эксплуатация моделей TS.....</b>	<b>13</b>
Обзор панели управления.....	13
Создание рецепта.....	20
Запрограммированное включение.....	22
Установка расписания.....	24
Установка отпуска.....	25
Пользовательские настройки.....	26
<b>Техническое обслуживание и чистка .....</b>	<b>28</b>
Предупреждения .....	28
Чистка печи.....	28
Техническое обслуживание и чистка.....	30
Замена компонентов .....	30
Продолжительный простой печи.....	32
Утилизация после завершения срока службы .....	32
Утилизация золы и пищевых остатков.....	32
<b>Гарантия .....</b>	<b>33</b>
<b>Если что-то не работает.....</b>	<b>34</b>
Что делать в случае неисправностей.....	34

# Предупреждения по безопасности



- Перед началом эксплуатации и техобслуживания оборудования внимательно прочитайте данную брошюру, бережно храните ее в месте, доступном для любых обращений со стороны операторов в будущем.
- Кроме того, руководство всегда должно прилагаться к изделию на всем протяжении его срока службы, в том числе в случае передачи другому владельцу.
- Перед выполнением любых работ планового/экстренного техобслуживания, замены компонентов или очистки отсоедините 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 ставьте никаких предметов, особенно изготовленных из чувствительных к теплу материалов, на печь.
- Это оборудование предназначено для использования на предприятиях торговли, например, на кухнях ресторанов, в столовых, кухнях больниц и таких магазинах, как булочные, мясные лавки и пр., но не для

непрерывного массового производства продуктов питания. Эксплуатация в целях, отличающихся от указанной, считается неправильной, потенциально опасной для людей и животных, и может привести к необратимым повреждениям оборудования. Неправильная эксплуатация оборудования влечет за собой аннулирование гарантии.

- Прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо не имеющими опыта или требуемых знаний только под присмотром и после получения ими инструкций по безопасной эксплуатации прибора и при понимании связанных с ним опасностей. Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание, которые должны осуществляться пользователем, не должны осуществляться детьми без присмотра.
- Для очистки оборудования, его любого компонента или аксессуара, а также опорной конструкции, НЕ использовать:
  - абразивные, порошковые, агрессивные или коррозионные моющие средства (например, хлористоводородную, соляную или серную кислоту, каустическую соду и т.д.).
  - абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки и щетки из стали и т.д.);
  - струи водяного пара или воду под давлением.
- Работающий с оборудованием персонал должен иметь профессиональную подготовку и периодически проходить обучение по его эксплуатации, а также по технике безопасности и предупреждению несчастных случаев.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы быть уверенными, что они не играют с оборудованием или его частями.
- Всегда пользоваться теплостойкими инструментами (например, стальными). Пластиковые или аналогичные

кухонные приборы могут не выдержать температуру печи.

- Периодически проверять эффективность дымоходов. Ни под каким предлогом не загоразивать дымоход.
- ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА: оставить вокруг оборудования свободную и чистую зону, без горючих материалов. Не держать воспламеняющиеся материалы рядом с оборудованием.
- ВНИМАНИЕ: ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА! Запрещается устанавливать печь в помещениях с риском взрыва.
- ВНИМАНИЕ: всегда выключать электрический рубильник по завершении использования оборудования, особенно на время операций по чистке или в случае продолжительного простоя.
- В случае обнаружения любых неисправностей (например, поврежденного кабеля питания и т.д.), неправильного функционирования или поломки, не использовать оборудование и обратиться в Центр технической поддержки, уполномоченный Изготовителем. Требовать использования фирменных запчастей, в противном случае оборудование снимается с гарантии.
- Повесить на видном месте номера телефонов для экстренных обращений.
- ВНИМАНИЕ: во время функционирования запрещается помещать в духовую камеру твердые или жидкие воспламеняющиеся материалы, например, алкогольные напитки.
- Наблюдать за оборудованием на протяжении работы, не оставлять блюда в печи без присмотра!
- Несоблюдение указанных норм может привести к повреждениям и травмам, в том числе со смертельным исходом, к аннулированию гарантии и освобождает Изготовителя от всякой ответственности.
- Рекомендуется обеспечивать проверку оборудования силами уполномоченного центра технической поддержки минимум один раз в год.

## Символы, используемые в руководстве и на установленных на оборудовании табличках



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



См. главу, в которой подробно рассмотрена данная тематика.



Рекомендация Производителя



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



Опасное напряжение



Этот символ обозначает зажимы, приводящие различные части оборудования или системы к одному потенциалу (необязательно к потенциалу заземления)



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

Компания отказывается от какой бы то ни было ответственности в отношении возможных опечаток или ошибок набора, оставляя за собой право на внесение любых необходимых изменений без уведомления.

Частичное воспроизведение без разрешения Изготовителя запрещено. Предоставленные габариты являются ориентировочными и не имеют обязательной силы.

Исходным языком документа является английский: Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки перевода/интерпретации и опечатки.



## Сведения о печи

### ► Рис. 1

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

Основные компоненты:

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

Температура в камере контролируется платами, обеспечивающими включение и выключение резисторов, чтобы поддерживать постоянное значение заданной температуры.

Печь может отдельно управлять мощностью:

- дна (нижняя часть камеры печи);
- верхней части камеры (верхняя часть 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 чистка** - стр. 28.

**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 этого времени рекомендуется держать клапан выпуска открытым. При наличии вытяжки рекомендуется оставить ее включенной. На этом первом этапе печь, по причине испарения влаги из изолирующих материалов, производит дым и неприятные запахи, которые постепенно будут исчезать во время следующих циклов работы.

По включению печи и установке параметров см:



**Эксплуатация моделей CD** - стр. 9

**Эксплуатация моделей TS** - стр. 13

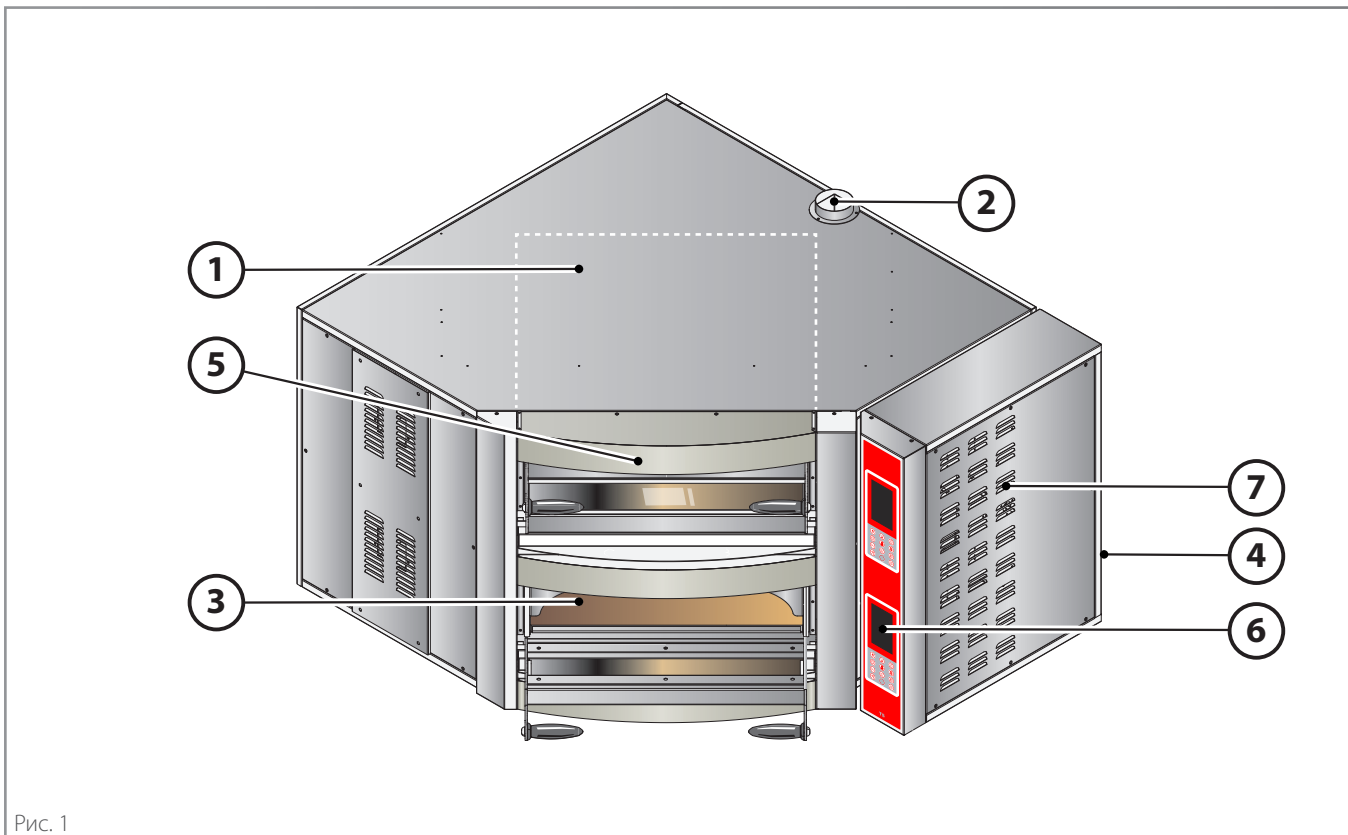


Рис. 1



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

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

## Несколько советов для ориентировки...

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



Запрограммированное включение мод. CD: стр. [12](#)

Запрограммированное включение мод. TS: стр. [22](#)

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



### Что такое Pizzaform?

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

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



### ► Рис. 2

В печах блюда готовятся благодаря комбинированному действию следующих факторов:

- **излучение:** тепло и инфракрасные лучи, производимые верхними резисторами, обеспечивают золотистую хрустящую корочку блюд
  - этот параметр можно контролировать в процентном отношении (мод. 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 контролировать 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 выхода пара в камере:**
  - на задней части духовой камеры имеются отверстия для выхода 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.

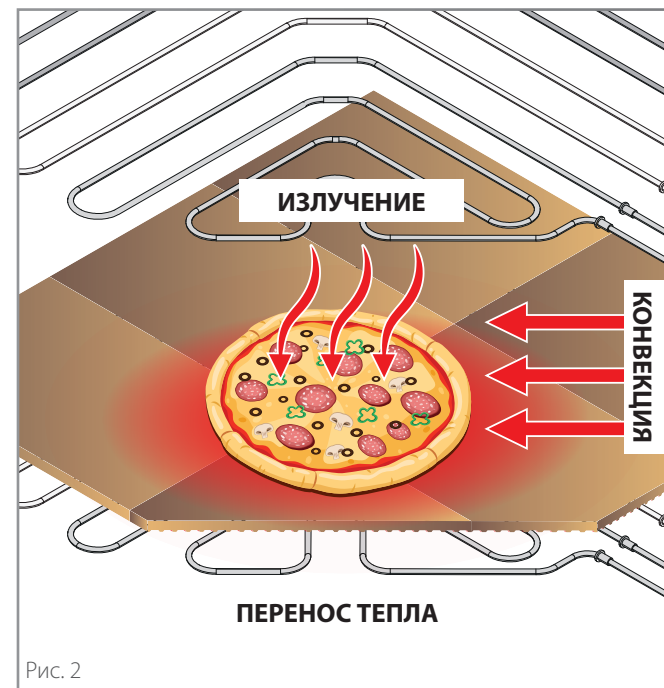


Рис. 2

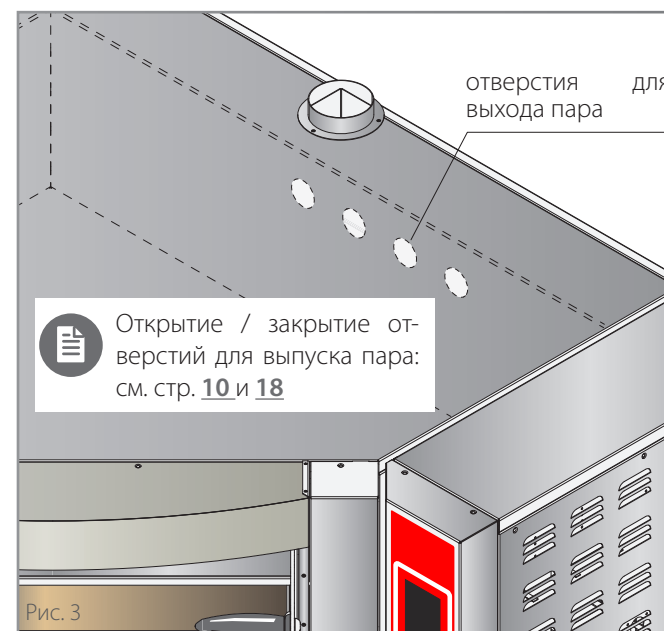


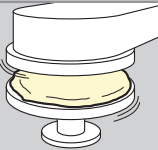



Рис. 3

# Предварительные понятия

## Таблицы приготовления

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

РЕГУЛЯТОР TS		 Раскатка вручную	 Раскатка с помощью Pizzaform	Прогрев для обоих типов (раскатка вручную или с помощью Pizzaform)						
ТИП	ПРИГОТОВЛЕНИЕ				ПРИГОТОВЛЕНИЕ					
	ВРЕМЯ	ТЕМП.	% ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ КАМЕРЫ	% ДНО	ВРЕМЯ	ТЕМП.	% ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ КАМЕРЫ	% ДНО		
КЛАССИЧЕСКАЯ		3 мин	320°C - 608°F	85%	5%	3 мин	290°C - 554°F	85%	0%	<p>время: 1 час (может варьироваться в зависимости от установленных процентов)</p> <p>температура / проценты того же типа пиццы</p> <p> При прогреве <b>отверстия для выпуска</b> пара, расположенные на задней части духовой камеры, должны <b>всегда оставаться закрытыми</b>, чтобы не допустить слишком продолжительного включения резисторов, которые чрезмерно нагреют огнеупорные поверхности, приводя к подгоранию первых пицц.</p>
ПАДЕЛЛИНО		3-4 мин	320°C - 608°F	40%	100%	3-4 мин	/	/	/	
НАПОЛЕТАНА		1-2 мин	370°C - 698°F	80%	0%	1-2 мин	/	/	/	
ПРОТИВЕНЬ		7-8 мин	280°C - 536°F	30%	100%	7-8 мин	/	/	/	
ПИЦЦА-ПАЛА	ПРЕД. ПРИГОТОВЛЕНИЕ	5 мин	270°C - 518°F	40%	60%	5 мин	/	/	/	
	ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП ПРИГОТОВЛЕНИЯ	3 мин	270°C - 518°F	40%	60%	3 мин	/	/	/	

РЕГУЛЯТОР CD		 Раскатка вручную	 Раскатка с помощью Pizzaform	Прогрев для обоих типов (раскатка вручную или с помощью Pizzaform)						
ТИП	ПРИГОТОВЛЕНИЕ				ПРИГОТОВЛЕНИЕ					
	ВРЕМЯ	ТЕМП.	ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ КАМЕРЫ	ДНО	ВРЕМЯ	ТЕМП.	ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ КАМЕРЫ	ДНО		
КЛАССИЧЕСКАЯ		3 мин	320°C - 608°F	МАКС.	ВЫКЛ./МИН	3 мин	290°C - 554°F	МАКС.	ВЫКЛ.	<p>время: 1 час (может варьироваться в зависимости от выбора)</p> <p>температура / выбор: того же типа пиццы</p> <p> При прогреве <b>отверстия для выпуска</b> пара, расположенные на задней части духовой камеры, должны <b>всегда оставаться закрытыми</b>, чтобы не допустить слишком продолжительного включения резисторов, которые чрезмерно нагреют огнеупорные поверхности, приводя к подгоранию первых пицц.</p>
ПАДЕЛЛИНО		3-4 мин	320°C - 608°F	МИН.	МАКС.	3-4 мин	/	/	/	
НАПОЛЕТАНА		1-2 мин	370°C - 698°F	МАКС.	ВЫКЛ.	1-2 мин	/	/	/	
ПРОТИВЕНЬ		7-8 мин	280°C - 536°F	МИН.	МАКС.	7-8 мин	/	/	/	
ПИЦЦА-ПАЛА	ПРЕД. ПРИГОТОВЛЕНИЕ	5 мин	270°C - 518°F	МИН.	МАКС.	5 мин	/	/	/	
	ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП ПРИГОТОВЛЕНИЯ	3 мин	270°C - 518°F	МИН.	МАКС.	3 мин	/	/	/	



## Указатель моделей CD

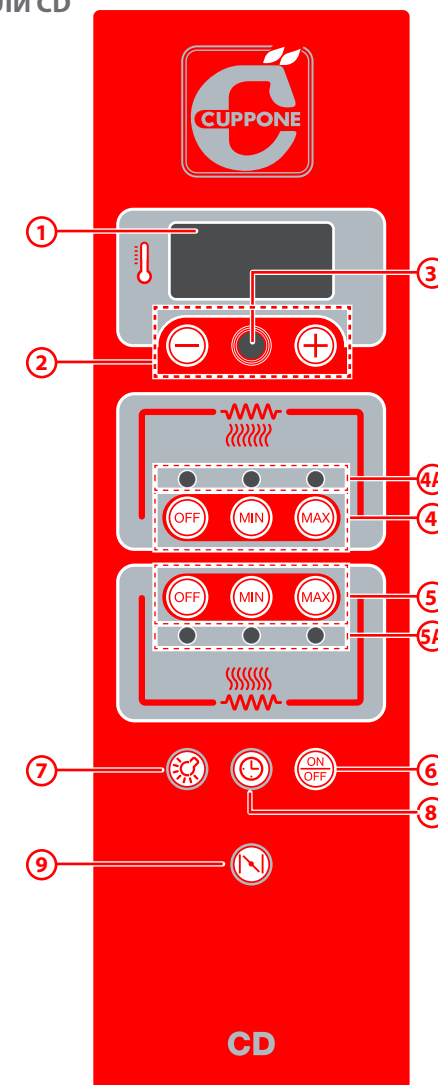
Обзор панели управления.....	9
Процедура управления эксплуатацией.....	10
A - Включение печи вручную.....	10
B - Настройки прогрева.....	10
C - Начало приготовления.....	10
D - Включение освещения (не обязательно).....	10
E - Регулировка отверстий для выпуска пара.....	10
F - Активировать сигнал завершения приготовления (зуммер).....	11
G - Выключение печи.....	11
Запрограммированное включение.....	12

## Обзор панели управления

### Рис. 4

- 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)
- Кнопки «+» и «-»**  
Обеспечивают увеличение или уменьшение:
  - значений температуры в камере,
  - время подачи звукового сигнала завершения приготовления
  - время обратного отсчета (время до включения печи в случае использования запрограммированного включения)
- светодиод резисторов:** включенный светодиод при работающей печи показывает, что резисторы нагреваются; при мигании при выключенной печи показывают обратный отсчет (запрограммированное включение активно)
- Регулятор мощности верхней части камеры**  
Обеспечивает управление мощностью резисторов верхней части камеры с помощью трех регулировок:
  - выключено (ВЫКЛ.)
  - минимум (МИН. = 33%)
  - максимум (МАКС. = 100%)
- Светодиоды верхней части:** указывают сделанный выбор
- Регулятор мощности дна**  
Обеспечивает управление мощностью резисторов дна с помощью трех регулировок:
  - выключено (ВЫКЛ.),
  - минимум (МИН. = 33%)
  - максимум (МАКС. = 100%)
- Светодиоды дна:** указывают сделанный выбор
- Переключатель ВКЛ./ВЫКЛ.**  
Обеспечивает включение и выключение дисплея
- Кнопка освещения**  
Обеспечивает включение и выключение света внутри духовой камеры
- Кнопка часов**  
При включенной печи: активирует звуковой сигнал завершения приготовления. При выключенной печи: задает запрограммированное включение
- Кнопка дымохода**  
Обеспечивает открытие и закрытие отверстий для выпуска пара, расположенных на задней части духовой камеры

### МОДЕЛИ CD




Панель управления должна использоваться исключительно сухими чистыми пальцами. Постоянное продолжительное нажатие на кнопки ② «+» и «-» обеспечивает более быстрое увеличение или уменьшение значения.

Рис. 4

## Процедура управления эксплуатацией

Включение печи может обеспечиваться следующими способами:

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

 См. приведенную ниже процедуру эксплуатации (пункты А, В, С, D и т.д.)

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

 См. стр. 12

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


### А - Включение печи вручную

#### ► Рис. 5

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

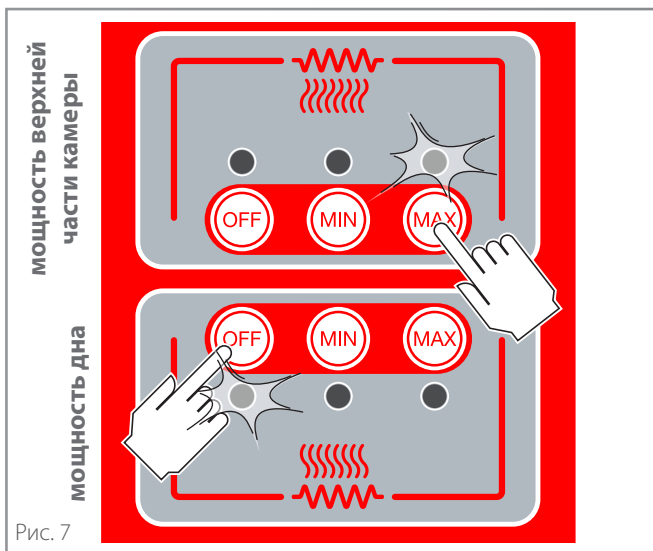
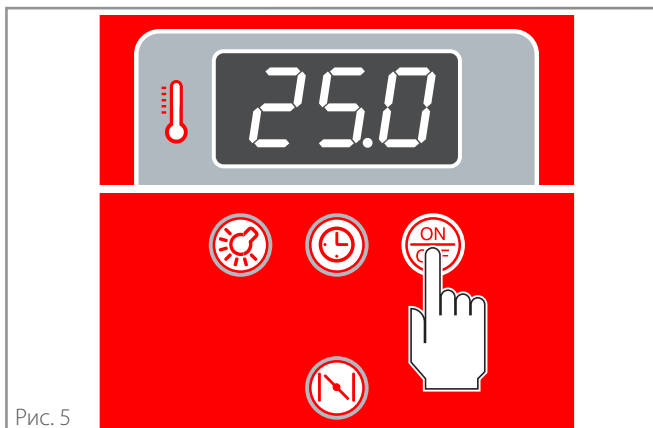
### В - Настройки прогрева

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

 При прогреве клапан выпуска дымов 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. 7

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


Сразу после установки этих трех параметров печь начинает нагреваться.

Примерно через час выключится светодиод «резисторы»: это означает, что печь достигла температуры, заданной для прогрева, и готова к приготовлению пищи.


### С - 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 приготавливаемую 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 включились повторно для поддержания постоянного значения заданной температуры.

### D - Включение освещения (не обязательно)

#### ► Рис. 9

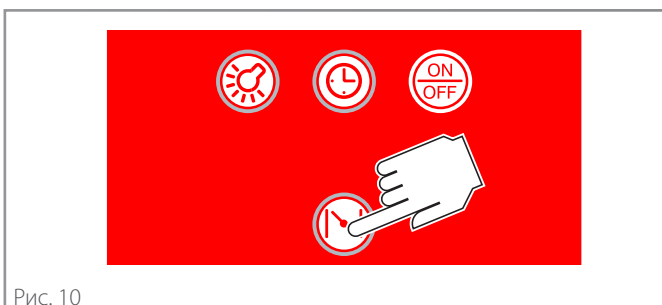
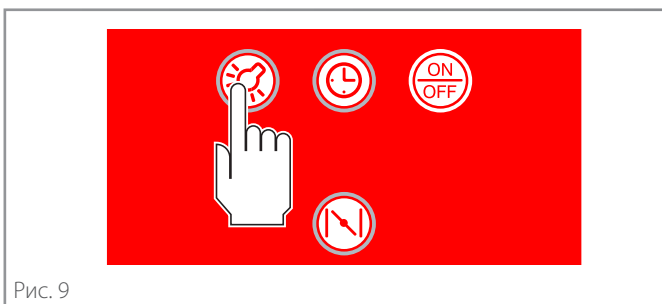
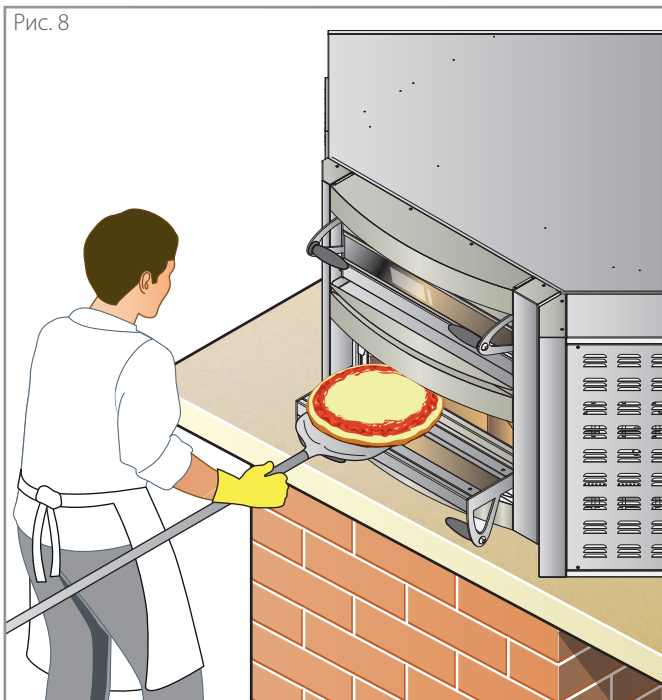
При необходимости можно включить освещение печи с помощью клавиши «освещение», чтобы контролировать приготовление.

Для выключения нажать ту же клавишу.

### E - Регулировка отверстий для выпуска пара

#### ► Рис. 10

В задней части духовой камеры имеются отверстия для вы-



пуска пара: они могут быть в разной степени открытыми для поддержания в духовой камере достаточной степени влажности, подходящей для приготавливаемого блюда. Чтобы открыть отверстия, удерживать нажатой клавишу, показанную на рисунке: отверстия начнут постепенно открываться. Для их блокировки в нужном положении достаточно отпустить клавишу.

### F - Активировать сигнал завершения приготовления (зуммер)

#### ► Рис. 11


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

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.

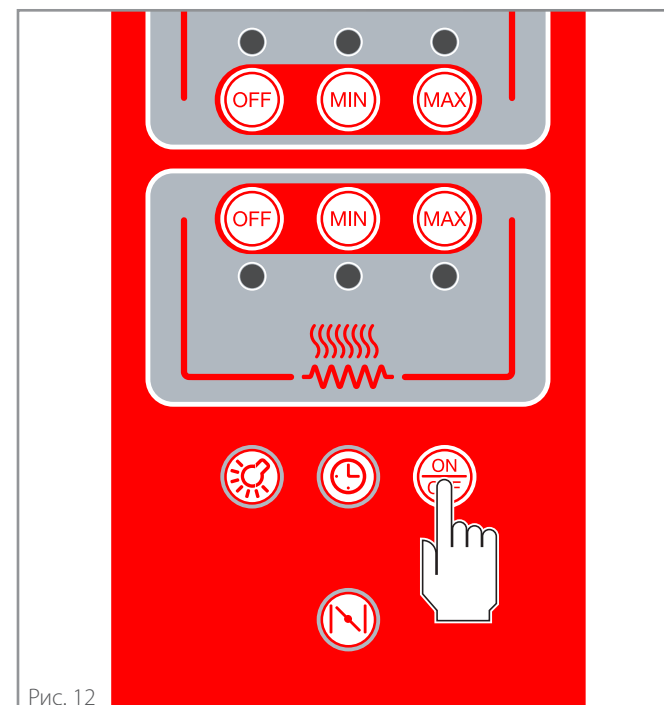
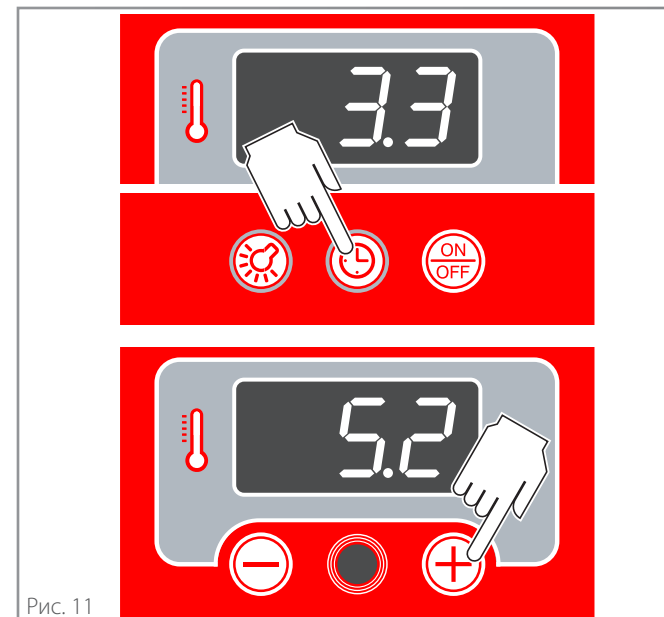
Для блокировки звукового сигнала нажать клавишу «часы».

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

### G - Выключение печи

#### ► Рис. 12

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



## Запрограммированное включение



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

### ► Рис. 13

Для его 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 программного включения, нажимая клавишу «часы»,
- включить печь с помощью кнопки ВКЛ./ВЫКЛ.,
- задать приготовление с необходимыми параметрами

### ► Рис. 6 - Рис. 7

- выключить печь с помощью кнопки ВКЛ./ВЫКЛ.,
- установить программное включение, как описано выше.

Для выхода из функции и отключения программного включения еще раз нажать клавишу «часы».

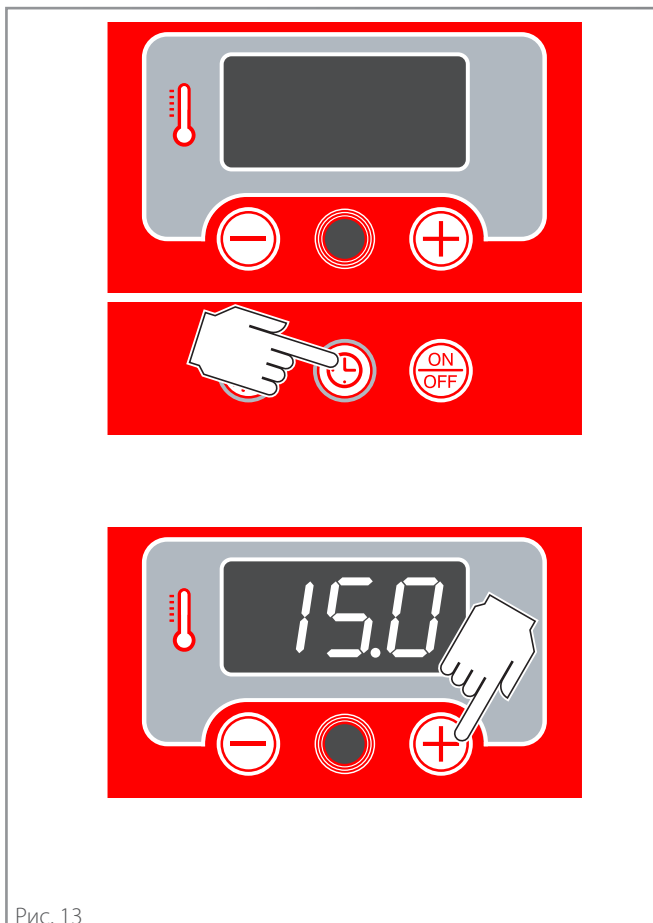


Рис. 13

## Указатель моделей TS

Обзор панели управления.....	13
Ввод значений.....	14
Процедура управления эксплуатацией.....	15
A - Включение печи вручную.....	15
B - Настройки прогрева.....	16
C - Начало приготовления.....	17
D - Активирование сигнала завершения приготовления (зуммера).....	17
E - Включение освещения (не обязательно).....	18
F - Регулировка отверстий для выпуска пара.....	18
G - Выключение печи.....	18
Создание рецепта.....	20
Порядок создания рецепта.....	21
Изменение рецепта, уже имеющегося в памяти.....	21
Запрограммированное включение.....	22
Настройка события.....	22
Установка расписания.....	24
Установка отпуска.....	25
Пользовательские настройки.....	26

## Обзор панели управления

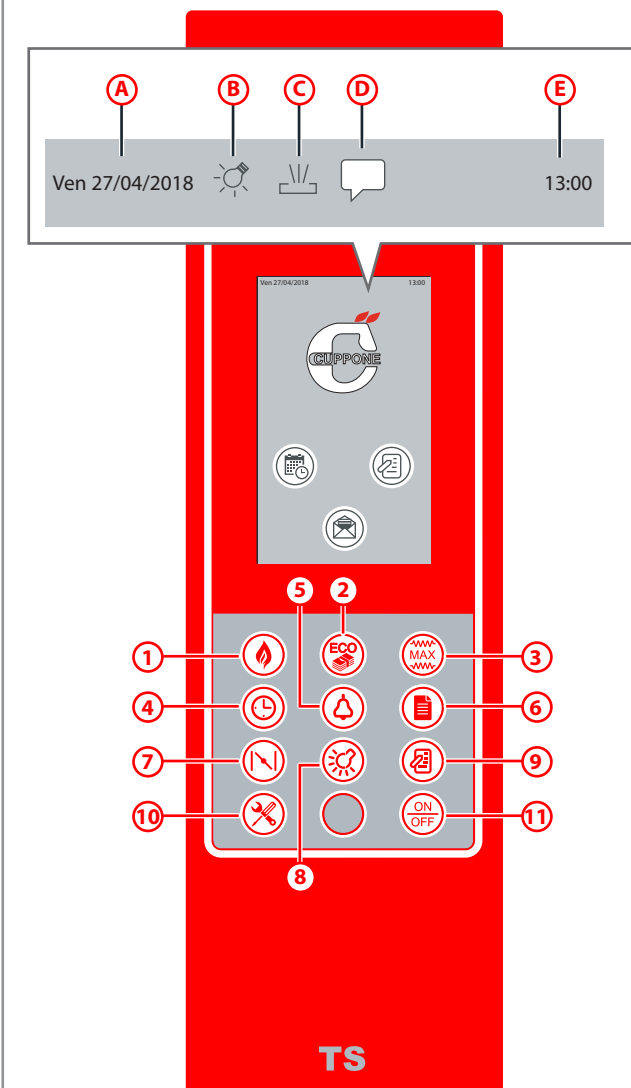
► Рис. 14

- 1 Кнопка программы пиролиза**  
Пуск программы пиролиза для очистки печи
- 2 Кнопка программы ECO**  
Пуск программы ECO (стр. 15)
- 3 Кнопка программы MAX**  
Пуск программы MAX (стр. 19)
- 4 Клавиша ТАЙМЕР**  
Экран режима ожидания: активирует режим отпуска; Рабочий экран: активирует и деактивирует функцию таймера ежедневного включения.
- 5 Кнопка зуммера**  
Включает звуковой сигнал завершения приготовления
- 6 Кнопка программ**  
Обеспечивает отображение и использование сохраненных пользователем программ
- 7 Кнопка дымохода**  
Обеспечивает открытие и закрытие отверстий для выпуска пара, расположенных на задней части духовой камеры
- 8 Кнопка освещения**  
обеспечивает включение и выключение света внутри духовой камеры
- 9 Клавиша РАСПИСАНИЯ**  
Обеспечивает доступ к странице расписания
- 10 Кнопка СЕРВИС (настройки)**  
Обеспечивает доступ к пользовательским настройкам
- 11 Переключатель ВКЛ./ВЫКЛ.**  
Включение и выключение печи

### ПАНЕЛЬ ФУНКЦИЙ

- A **Текущая дата**  
B **Освещение камеры**  
Показывает состояние освещения в камере (включено или выключено)
- C **Выпуск**  
Включение показывает, что воздухопровод открывается (пользователь нажимает на клавишу воздуховода (7))
- D **Предупреждение**  
Показывает предупреждение, которое нужно прочитать (например, о техобслуживании)
- E **Текущее время**

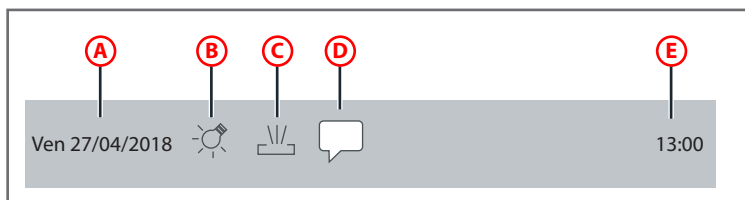
### МОДЕЛИ TS



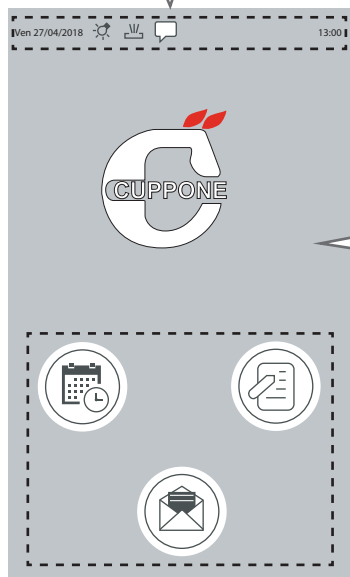
Панель управления должна использоваться исключительно сухими чистыми пальцами.

Рис. 14

## ПАНЕЛЬ ФУНКЦИЙ



## Страница РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ



### Кнопка ЗАПРОГРАММИРОВАННОГО ВКЛЮЧЕНИЯ

Обеспечивает доступ к странице **Запрограммированное недельное включение**: возможно запрограммировать автоматическое включение и выключение печи на всю неделю.



### Кнопка ОТПУСК

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



### Кнопка РАСПИСАНИЕ

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

## Ввод значений

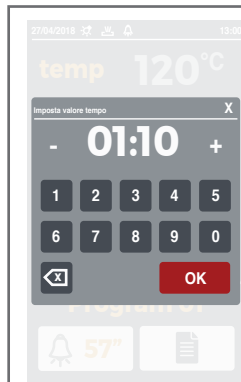
Для ввода значений с помощью клавиатуры:

- **A)** ввести нужное значение с помощью **цифровых клавиш** (например, если последовательно нажать 1-1-0, на дисплее отобразится 01:10, то есть одна минута и 10 секунд)

или, в качестве альтернативы

- **B)** использовать **клавиши «+»** или **«-»**: при однократном нажатии осуществляется переход на единицу вперед за один раз, при продолжительном нажатии переход осуществляется очень быстро.

В обоих случаях необходимо подтвердить с помощью **OK** или отменить с помощью **X**.



## 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 настроек, чтобы ввести корректные значения.



См. стр. **26**

## Процедура управления эксплуатацией

Включение печи может обеспечиваться следующими способами:

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

См. приведенную ниже процедуру эксплуатации (пункты А, В, С, D и т.д.)

- **программно:** запрограммировав автоматическое включение и выключение печи на всю неделю.

См. стр. 22

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

### А - Включение печи вручную

#### ► Рис. 15

После включения питания печи включается дисплей и показывает страницу режима ОЖИДАНИЯ. При нажатии клавиши ВКЛ./ВЫКЛ. дисплей отображает страницу приготовления.

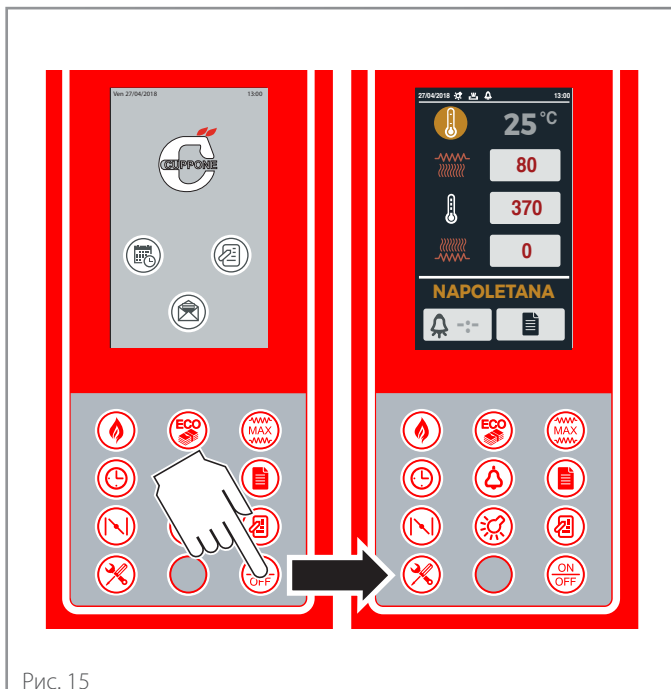


Рис. 15

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

- **ниже** заданной (следовательно, резисторы активны) ► значки, указывающие верхнюю часть камеры и дно, являются **красными**

- **равной** или **превышающей** заданную (следовательно, резисторы выключены), ► значки, указывающие верхнюю часть камеры и дно, являются **белыми**

Что необходимо установить для каждого приготовления или предварительного нагрева вручную:

**мощность верхней части камеры**

**температура предварительного нагрева или приготовления**

**мощность дна**

**сигнал завершения приготовления (не обязательно)**

См. стр. 17

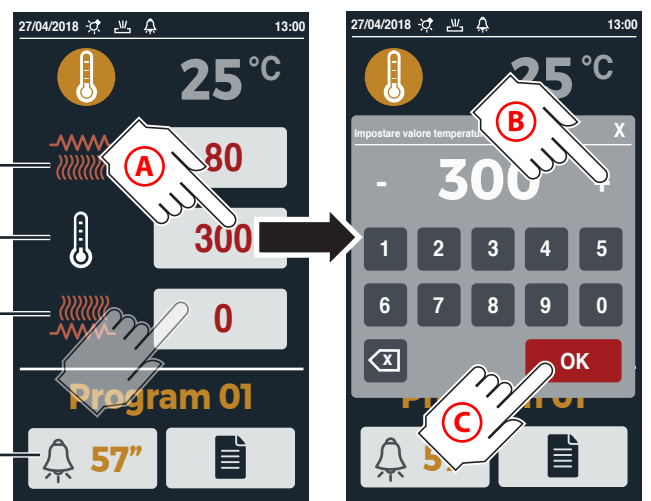


Рис. 16

## Одна специальная программа

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

### Значения по умолчанию программы ECO

- **продолжительность** по необходимости
- **температура** 280°C -536°F
- **мощность** верхней части 45% и дна 5%

Эти значения можно временно изменить обычным способом (см. ► Рис. 16) или постоянно, меняя параметры по указаниям на стр. 21.

Эта программа прерывается при выборе другой программы, выключении печи или повторном нажатии кнопки ECO.



## В - 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. Можно настроить прогрев двумя способами:

- ▶ **Рис. 17** посредством **ручного** ввода нужной **температуры предварительного нагрева**, а также **мощности верхней части камеры и дна** (см. таблицу на стр. 8, указания по приготовлению).  
*Введенные параметры невозможно сохранить, поэтому их нужно повторно вводить каждый раз. Чтобы не допустить этого, необходимо создать рецепт, как разъяснено на стр. 20.*
- ▶ **Рис. 18** **запустить рецепт (программу), уже сохраненный в памяти** пользователем ранее.

### Ручной ввод параметров рецепта ▶ Рис. 17

- A** При нажатии соответствующего поля задать следующие параметры:
- **температура прогрева;**
  - **мощность верхней части;**
  - **мощность дна.**
- B** откроется буквенно-цифровая клавиатура, с помощью которой можно ввести необходимое значение (см. таблицу на стр. 8, указания по приготовлению);
- C** подтвердить с помощью «ОК». Сразу после установки этих трех параметров печь начинает нагреваться в соответствии с заданными параметрами.

### Использование рецепта, уже имеющегося в памяти ▶ Рис. 18

- A** нажать клавишу программы **A1** на дисплее или на клавиатуре **A2** или нажать надпись **A3**;
- B** нажать название рецепта, который предусматривается использовать: печь сразу начинает нагреваться с параметрами, установленными в рецепте;
- C...E** при желании можно изменить параметры выбранного рецепта (напр., температуру) традиционным способом: выбранные изменения будут применены **только к выполняемому прогреву** и не изменят изначальный рецепт (временный эффект).

Чтобы навсегда изменить оригинальный рецепт, см. стр. 20



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



Рис. 17



Рис. 18



## С - Начало приготовления

### ► Рис. 19

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


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

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

## D - Активировать сигнал завершения приготовления (зуммер)

### ► Рис. 20

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

- Ⓓ Для его активации нажать клавишу  на дисплее или клавишу на клавиатуре;
- Ⓔ откроется буквенно-цифровая клавиатура, на которой можно ввести нужное значение (в минутах: секундах);
- Ⓕ подтвердить с помощью «OK».

На дисплее отобразится **время, через которое будет подан звуковой сигнал** (например, 03:10, то есть через три минуты десять секунд).

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

Для блокировки звукового сигнала нажать кнопку зуммера.

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



По истечении заданного времени (например, 3 минут 10 секунд) будет подан звуковой сигнал, указывая на завершение времени приготовления, но печь продолжит нагреваться до нажатия клавиши ВКЛ./ВЫКЛ.

Рис. 20

## Е - Выключение освещения (не обязательно)

### ► Рис. 21

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

Для выключения нажать ту же клавишу.

## Ф - Регулировка отверстий для выпуска пара

### ► Рис. 22

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 приготавливаемого блюда.

Чтобы открыть отверстия, удерживать нажатой специальную клавишу: отверстия начнут постепенно открываться. Для их блокировки в нужном положении достаточно отпустить клавишу.

## Г - Выключение печи

### ► Рис. 23

Для прерывания приготовления нажать кнопку ВКЛ./ВЫКЛ.: печь перейдет в режим ожидания.

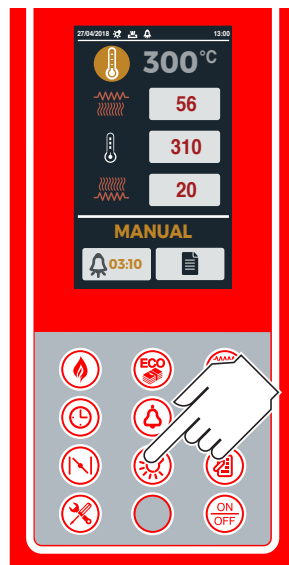


Рис. 21

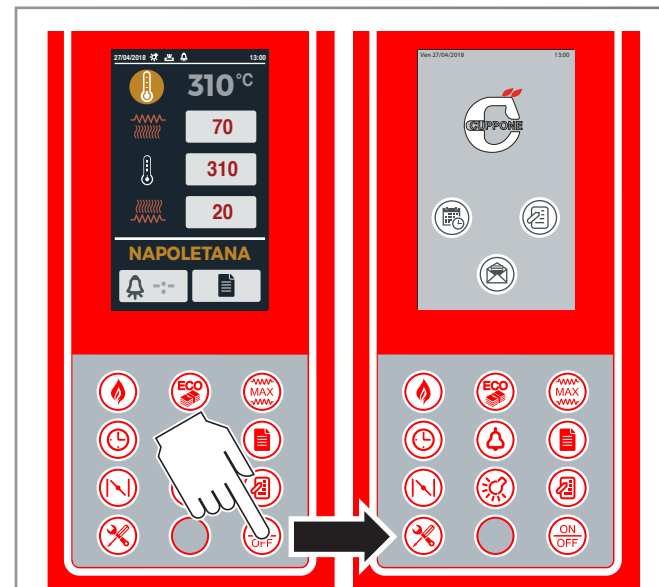


Рис. 23



Рис. 22

## Одна специальная программа

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

**A** Для запуска программы нажать соответствующий значок.

**B** Открывается окно, позволяющее:

- B1** запускать программу нажатием кнопки «OK»: в этом случае программа будет длиться 1 минуту (продолжительность по умолчанию) или
- B2** настраивать продолжительность программы при вводе требуемого времени (например, четыре минуты) и затем выполнять ее запуск нажатием кнопки «OK» **B3**.

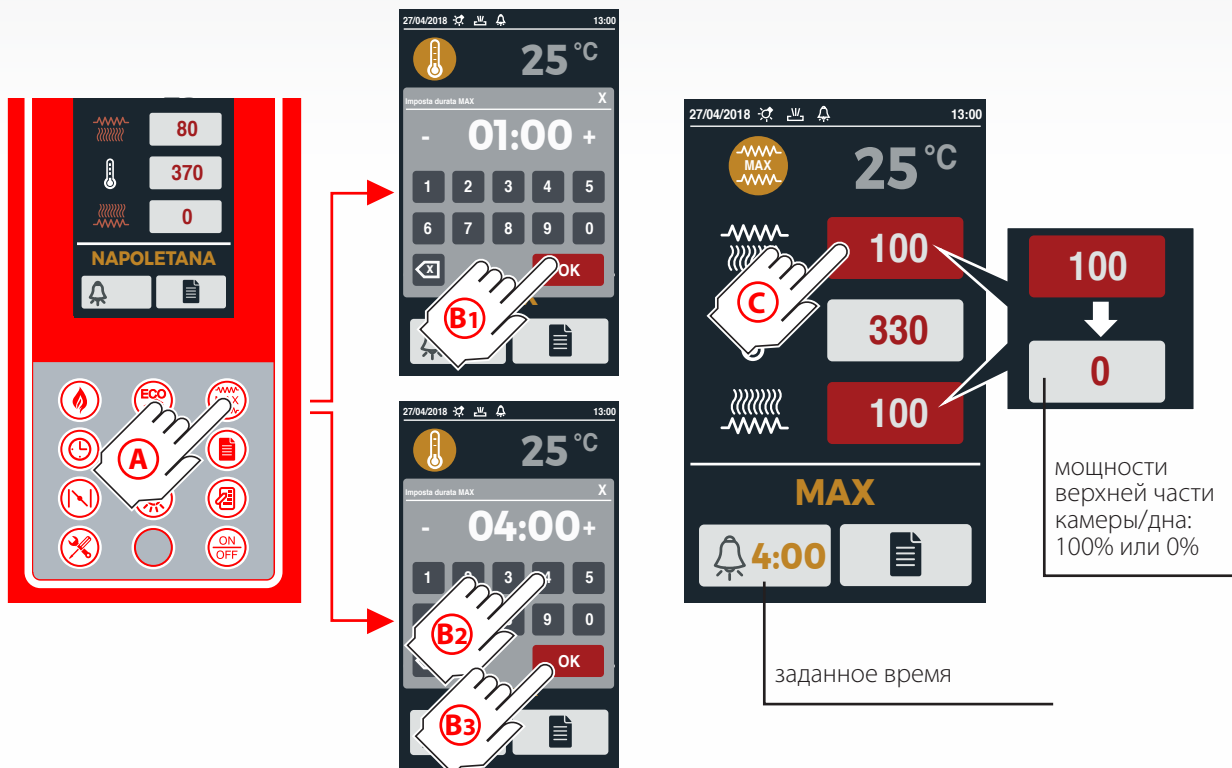
**C** Отображается сводное окно: при нажатии поля «верхняя часть» или «дно» можно задавать мощность на **100%** или на **0%** (нельзя задавать мощности, отличные от этих двух значений).

### Значения по умолчанию программы MAX

- продолжительность 1 минута
- температура отклонение на 30°C - 86°F выше по сравнению с температурой в камере
- мощность верхней части камеры и дна 100%

Для изменения значений **навсегда** см. стр. 21.

Программа завершается нажатием клавиши MAX, при выборе другой программы или по истечении заданного времени: звучит зуммер и возвращается к программе, выполняющейся до включения программы MAX.



## Создание рецепта

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, НАПОЛИТАНА), можно быстро найти его и запустить.

Каждый рецепт требует установки следующих параметров:

- **температуры прогрева**
- **мощности верхней части камеры и дна**
- его **название** (необязательно - полезно для удобства поиска)
- время для подачи **звукового сигнала** завершения приготовления (не обязательно).


 Порядок создания рецепта см. на стр. [21](#)

### Рис. 24

После сохранения этих параметров и для использования рецепта достаточно:

- нажать клавишу программы **(A1)** на дисплее или клавиатуре **(A2)**, либо нажать на надпись **(A3)**;
- сравнить список имеющихся рецептов: нажать на название рецепта, который предусматривается использовать **(B)**, печь сразу начинает нагреваться с назначенными параметрами.

Если **во время приготовления** потребуется изменить выбранный рецепт (например, увеличить температуру), действовать как обычно (пункты **(C)**, **(D)** и **(E)**): выполненные изменения будут применены **только к выполняющемуся приготовлению** и не изменят исходный рецепт (временный эффект).

 Чтобы навсегда изменить оригинальный рецепт, см. стр. [21](#)



### Зачем сохранять программу?

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

## Порядок создания рецепта

► Рис. 25

- Ⓐ Нажать значок «Сервис» (когда печь находится в режиме ожидания),
- Ⓑ нажать значок «Управление программами»,
- Ⓒ нажать на название программы,
- Ⓓ Установить:
  - Ⓓ1 **температуру приготовления** (нажать на соответствующее поле, откроется буквенно-цифровая клавиатура, на которой можно ввести нужное значение; подтвердить, нажав «ОК»).
  - Ⓓ2 Ⓓ3 **мощность верхней части и мощность дна** (нажать на соответствующее поле, откроется буквенно-цифровая клавиатура, на которой можно ввести нужное значение;
  - Ⓓ4 при необходимости активировать звуковой сигнал, который будет подан по истечении установленного времени, предупреждая о завершении приготовления (см. ► Рис. 20).
- Ⓔ...Ⓕ нажать на название «Program 01»; откроется буквенно-цифровая клавиатура, ввести на ней **название, присваиваемое рецепту** (например, НАПОЛЕТАНА); подтвердить, нажав ОК,
- Ⓖ подтвердить с помощью «ОК».

## Изменение рецепта, уже имеющегося в памяти

Если впоследствии необходимо изменить сохраненный в памяти рецепт, например, изменить температуру, повторить приведенную выше температуру, выбрав в пункте Ⓒ рецепт, который требуется изменить.

Позиции P00 и P01 зарезервированы за программами ECO и MAX, поэтому рекомендуется не использовать их для собственных рецептов.


Температура в камере, мощность верхней части камеры и дна, а также настройка звуковой программы задаются как обычно (см. ► Рис. 16 и Рис. 20)

С помощью буквенно-цифровой клавиатуры легко присвоить программе название: таким образом, удобно находить рецепт в случае необходимости

Программа P01 изменяет название и параметры, принимая настройки пользователя

Рис. 25

## Запрограммированное включение

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

► Рис. 26

- A** Нажать значок «Запрограммированное включение»,
- B** нажать на прямоугольник белого цвета
- C** установить данные, выбрав:

**дни**, в которые должно осуществляться запрограммированное событие

**день выделен оранжевым** = событие предусмотрено (запрограммированное включение или выключение)

**день выделен серым** = не предусмотрено никакого события



**время включения** печи

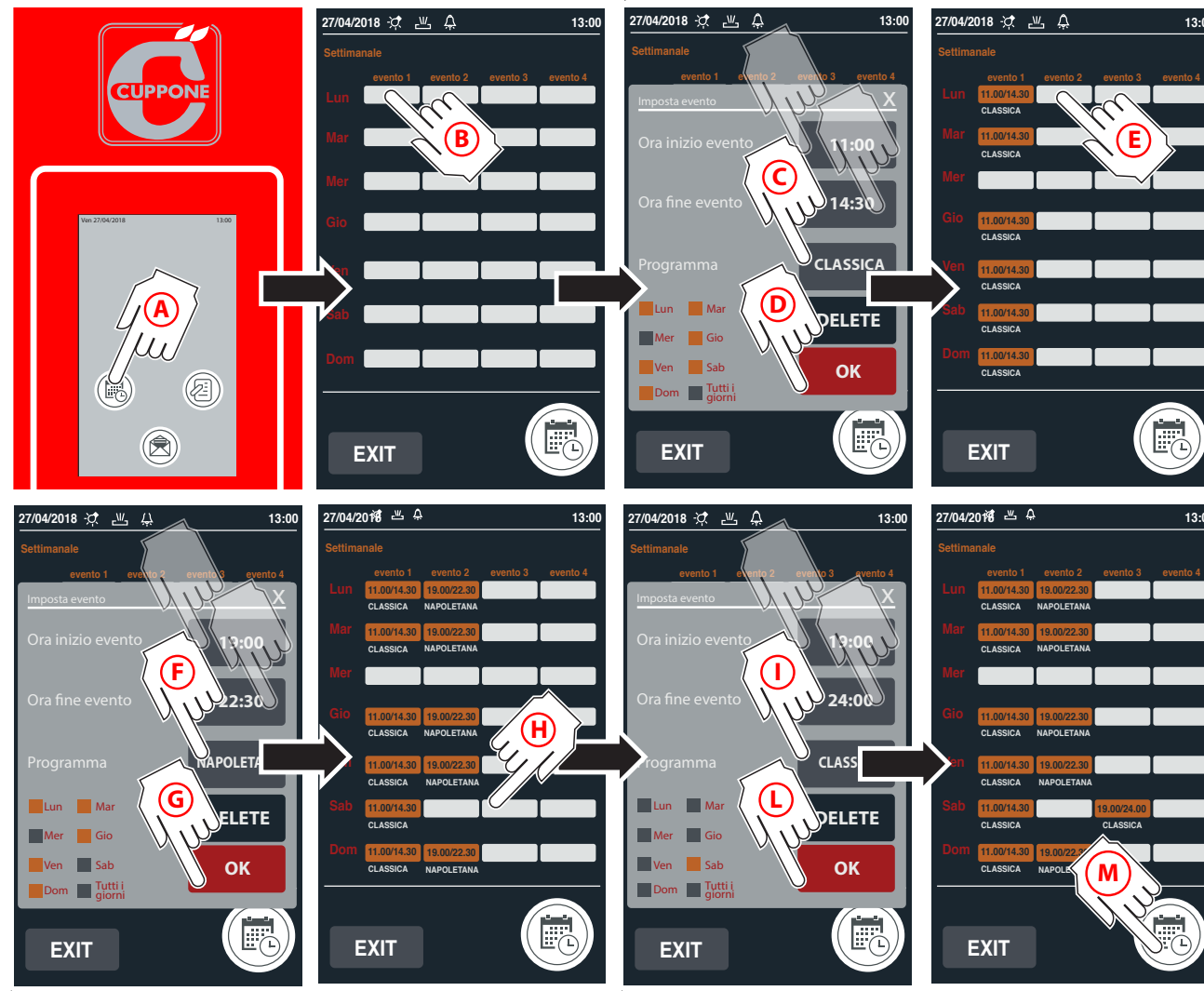
**время выключения** печи

**программа**, с которой должна включиться печь

- D** Подтвердить введенные данные, нажав «OK».
- E**...**L** При необходимости запрограммировать последующие события, как это было сделано для первого.

► Рис. 26

Рис. 26



**Событие 1:** печь включится в 11:00 утра и будет выключаться в 14:30 каждый день, за исключением среды - выходной в ресторане, с программой «КЛАССИЧЕСКАЯ»

**Событие 2:** печь включится в 19:00 вечером и будет выключаться в 22:30 в понедельник, вторник, четверг, пятницу и воскресенье с программой «НАПОЛЕТАНА».

**Событие 3:** печь включится в субботу в 19:00 вечером и выключится в 24:00 с программой «КЛАССИЧЕСКАЯ».

М По завершении настройки необходимо активировать недельную работу, нажав на значок, расположенный внизу справа. Если он:

**белого цвета**=

недельная работа запрограммирована, **но не активирована** (включение и выключение вручную силами пользователя, не автоматически)

**оранжевого цвета**=

недельная работа **активно** (включение и выключение запрограммировано на основе введенных данных).

### Рис. 27

Когда активировано запрограммированное включение на неделю, на странице режима ОЖИДАНИЯ указывается время и программа следующего автоматического пуска, а значок становится оранжевым.

При нажатии на этот значок:

**1 раз**= осуществляется возврат на страницу настроек программирования; это полезно для просмотра всех запрограммированных событий или, при необходимости, изменить их (пункты с А по F)

**2 раза**= значок становится белым, недельная функция остается запрограммированной, но **не активна** (включение и выключение вручную силами пользователя).



Рис. 27

### Как отменить или изменить запрограммированное событие?

Для полной **отмены** программирования (включение и выключение вручную силами пользователя, не автоматически) см. рисунок ► Рис. 27 (x2)

Чтобы **изменить** событие, см. рисунок ► Рис. 27 (x1)

Чтобы **отменить** событие, см. рисунок ► Рис. 28

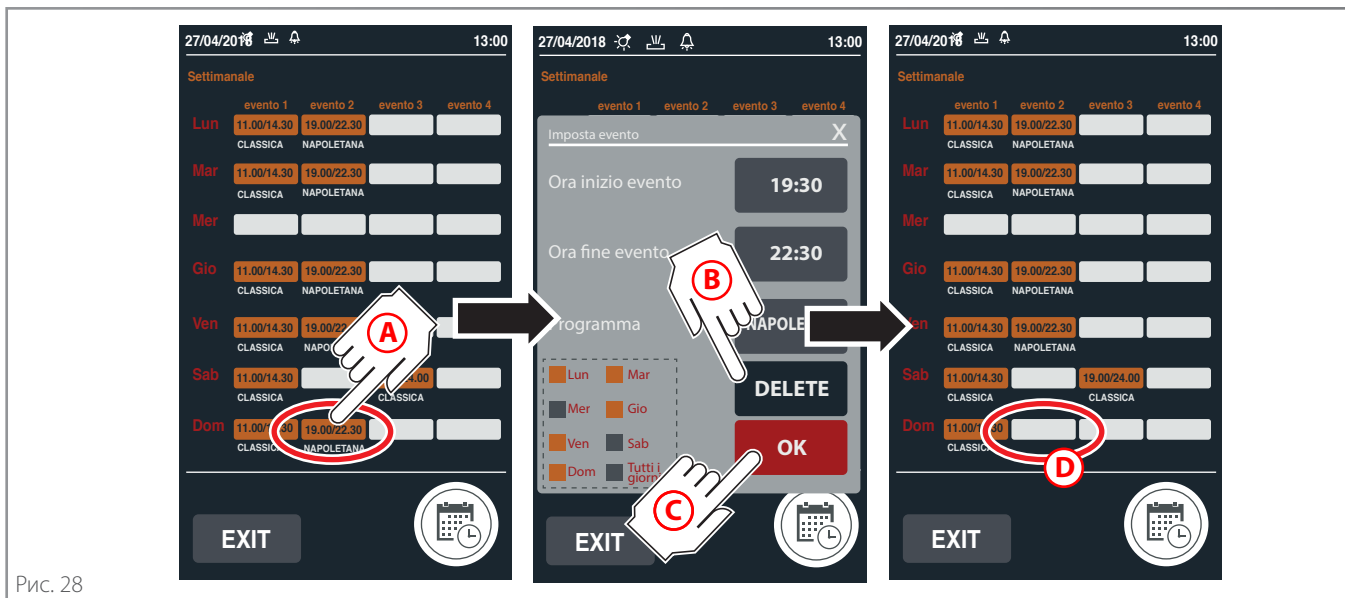


Рис. 28

## Установка расписания

Функция расписания обеспечивает установку до 10 примечаний, которые будут выводиться на дисплей в расписании в заданные дни. Каждое примечание может иметь до 200 знаков текста, можно запрограммировать срок действия и возможное повторение примечания (например, предупреждение «Купить моцареллу», повторяющееся каждый месяц).

Рис. 29

Создание нового примечания (или изменение имеющегося) предусматривает:

- ввод своего **текста** (то есть того, что должно быть выведено на дисплей)
- его **срок действия** (то есть то, когда должно быть выведено на дисплей)
- его **повторение** (то есть каждый момент, когда текст должен выводиться на дисплей):
  - **не повторять**: примечание отображается с определенным сроком действия 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.

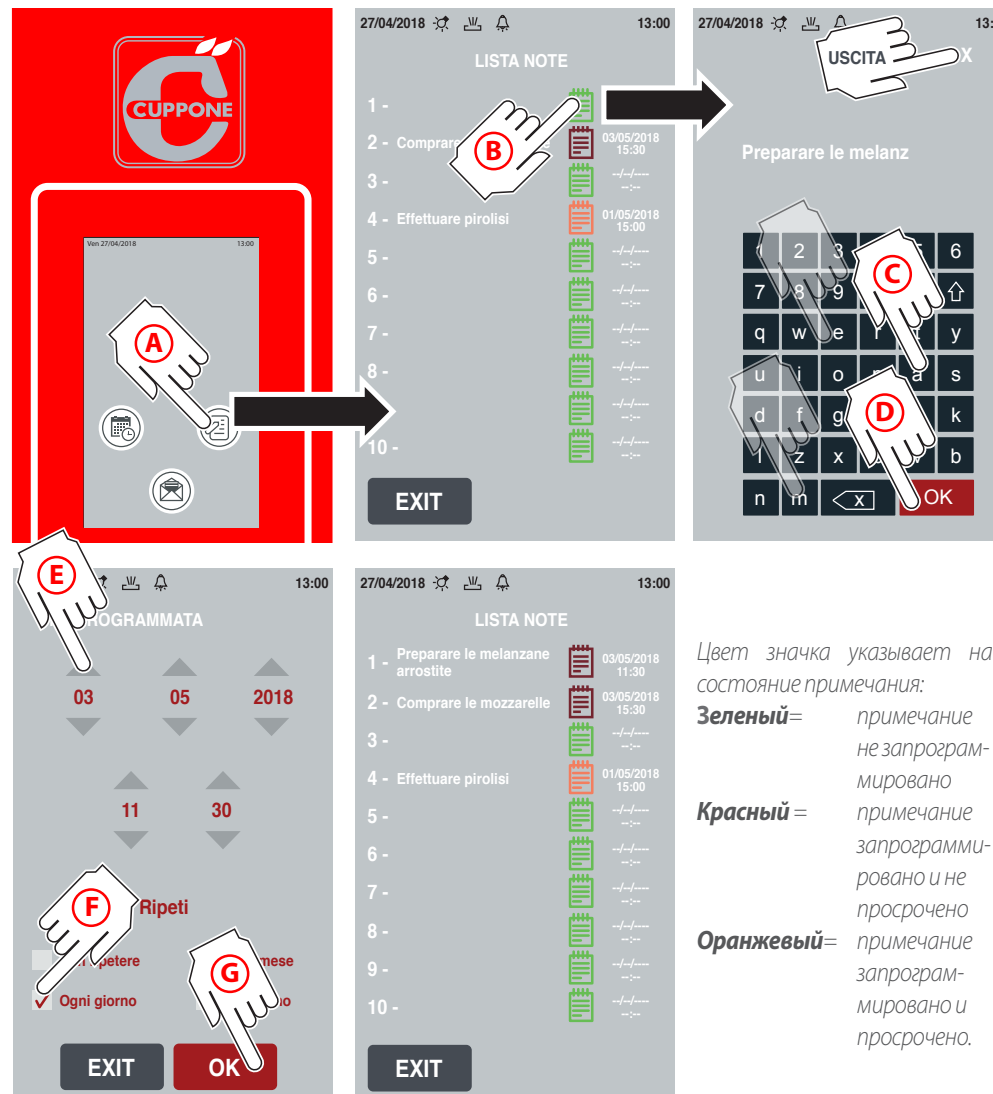
В случае, если печь выключена, при ее повторном включении будут отображены все примечания, в том числе просроченные.

Выбрав уже составленное примечание, можно изменить или удалить его с помощью двух клавиш, отображаемых на дисплее.

удалить примечание  
изменить примечание



Рис. 29



Ввод срока действия (дата и время) и повторения примечания

Ввод текста примечания

Цвет значка указывает на состояние примечания:


- Зеленый** = примечание не запрограммировано
- Красный** = примечание запрограммировано и не просрочено
- Оранжевый** = примечание запрограммировано и просрочено.



Чтобы убрать всплывающее окно предупреждения, достаточно нажать на него.



## Установка отпуска

-  Если эта функция активирована:
- прерывает недельную программу включения и выключения (стр. 22) 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. 30

- A** Нажать значок «Отпуск»,
- B** нажать на прямоугольник белого цвета,
- C** установить данные, выбрав:
- дата завершения отпуска (например, 28/08/2018)
  - время завершения отпуска (например, 10:30).
- D** Подтвердить введенные данные, нажав «ОК».
- E** По завершении настройки необходимо активировать функцию отпуска, нажав на 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 10:30 8 августа 2018 г.):

- функция еженедельного включения и выключения отключена;
- сообщение предупреждает в случае попытки включить печь вручную с помощью клавиши ВКЛ./ВЫКЛ.

В 10:31 28 августа 2018 г. функция отключается автоматически, восстанавливается еженедельное программирование, если имеется, а включение печи вручную всегда разрешено.

Рис. 30



### Как отменить функцию отпуска?

Может возникнуть необходимость отмены функции отпуска, например, в случае преждевременного возвращения. Для отключения функции можно использовать два способа:

СПОСОБ 1:


- A1 B1** Нажать значок оранжевого цвета,
- C1** выйти, нажав клавишу «ВЫХОД».

СПОСОБ 2:

- A2** Нажать клавишу ВКЛ./ВЫКЛ.: предупреждение объявит, что функция отпуска активна,
- B2** Нажать клавишу «ОК».

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

## Пользовательские 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.

### ► Рис. 31

Для доступа к разделу «Настройки» нажать на значок «Сервис».

## Дата и время

### ► Рис. 32

В этом разделе можно установить текущую дату и время, нажимая на стрелки .

В нижней части страницы можно установить **автоматический** переход на летнее время, выбрав версию для Европы или США.

- **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 в последнее воскресенье марта в 2:00, зимнее время наступает в последнее воскресенье ноября в 2:00.

 автоматическая смена верс. Европа

 автоматическая смена верс. США

По завершении настроек подтвердить их, нажав «ОК» или отменить, нажав «ВЫХОД».

Рис. 31

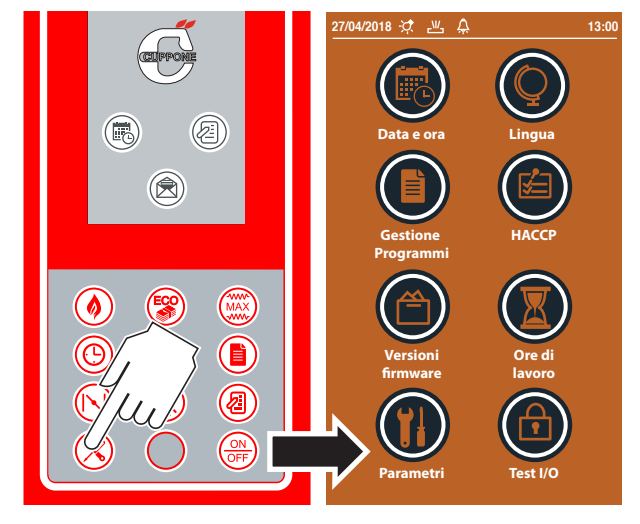


Рис. 32



## Язык

### ► Рис. 33

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

По завершении настройки подтвердить, нажав «ОК» или отменить, нажав «ВЫХОД».

## Управление программой

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. 20

## НАССР

Данный раздел недоступен для пользователя и зарезервирован для квалифицированного персонала.

## Версии микропрограммы

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

## Рабочие часы

### ► Рис. 34

В данном разделе можно узнать, сколько часов проработала печь: это помогает понять, является ли ее эксплуатация оптимальной, чтобы гарантировать максимальную производительность.

Кроме того, на этой же странице приведены часы, прошедшие с последнего техобслуживания.

## Параметры / Тест 0/1

Эти меню относятся к Сервису, поэтому они защищены паролем, предоставляемым уполномоченным квалифицированным техникам только Изготовителем.



Рис. 33

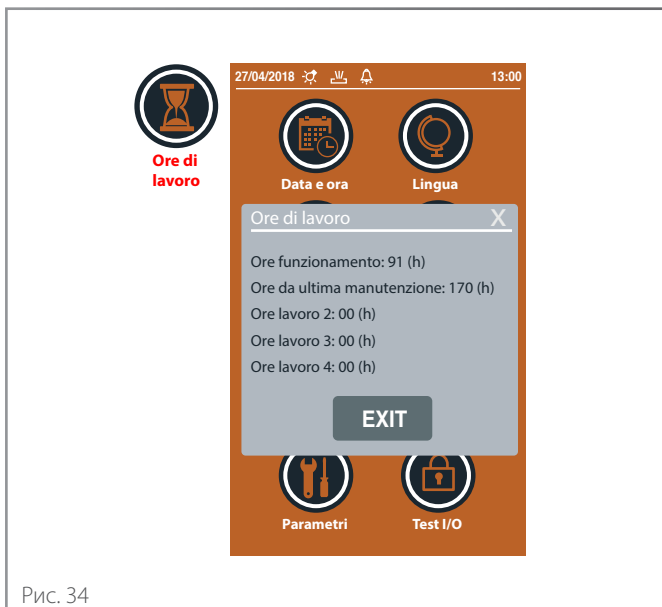





Рис. 34




## Предупреждения

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

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

 Чтобы почистить какой-либо компонент или принадлежность, 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 также для чистки основания и пола под печью;
- абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки и щетки из стали и т.д.);
- струи водяного пара или воду под давлением.

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



## Чистка печи

### Чистка внешних стальных частей

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

### Чистка стекол


Чистить стекла мягкой салфеткой со специальным моющим средством.

### Чистка дисплея

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


### Чистка огнеупорных поверхностей


#### ► Рис. 36

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

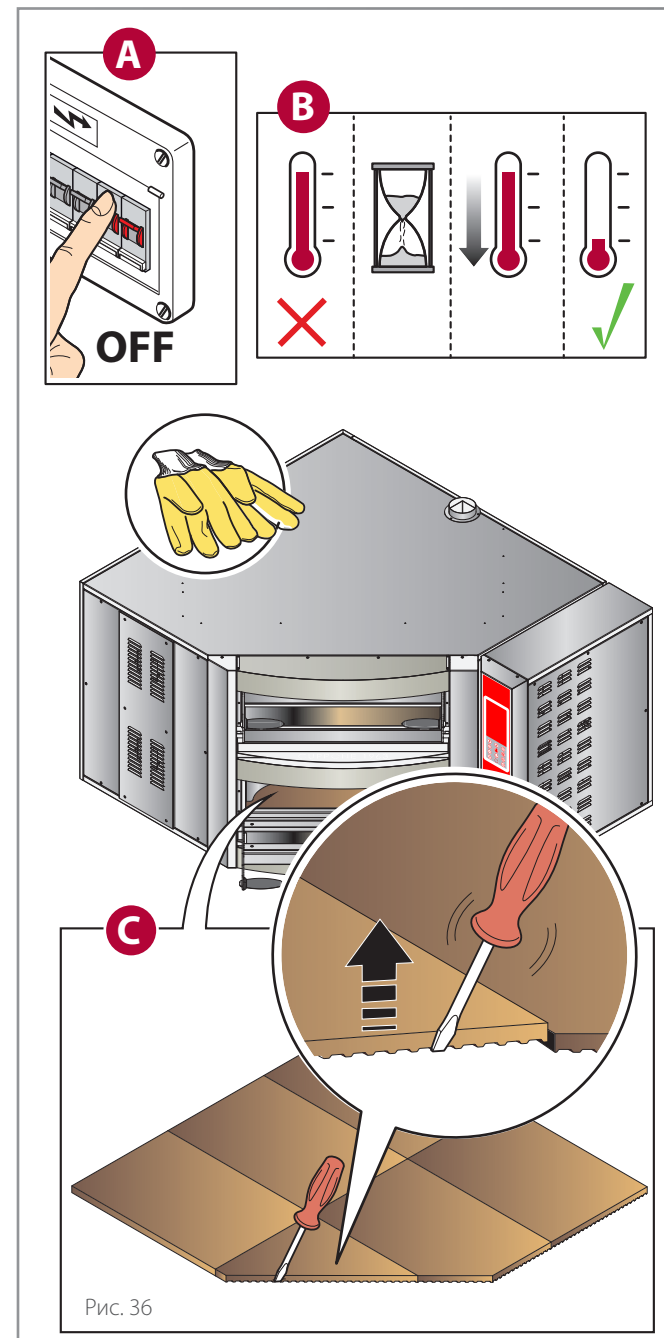
Удалить щеткой с натуральной щетиной самые крупные пищевые остатки; затем, при необходимости, снять огнеупорные кирпичи варочной поверхности, как показано на рисунке, и удалить скопившиеся под ними обуглившиеся остатки с пода печи с помощью устройства для удаления золы.

Никогда не использовать для чистки огнеупорной поверхности жидкости.

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


 По запросу у дилера имеются огнеупорные поверхности для замены.

Если ручной очистки окажется недостаточно, использовать функцию ПИРОЛИЗ ► см. стр. 29



## ОЧИСТКА ПИРОЛИЗА

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

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

### Печи модели CD ► Рис. 37

- A** Установить **температуру в камере на 400°C - 752°F** с помощью клавиш «+» или «-» до отображения на дисплее нужного значения (например, 400°C - 752°F),
- B** С помощью клавиш «МИН.» и «МАКС.» установить **мощность верхней и нижней частей на МАКС.**,
- C** выключить освещение в духовой камере;
- D** после достижения температуры выключить печь с помощью клавиши ВКЛ./ВЫКЛ. и оставить ее остывать с закрытой дверью;
- E** на холодной печи очистить камеру от кристаллизованных пищевых остатков щеткой с натуральной щетиной и затем удалить их с помощью насоса для удаления золы ► **Рис. 39**

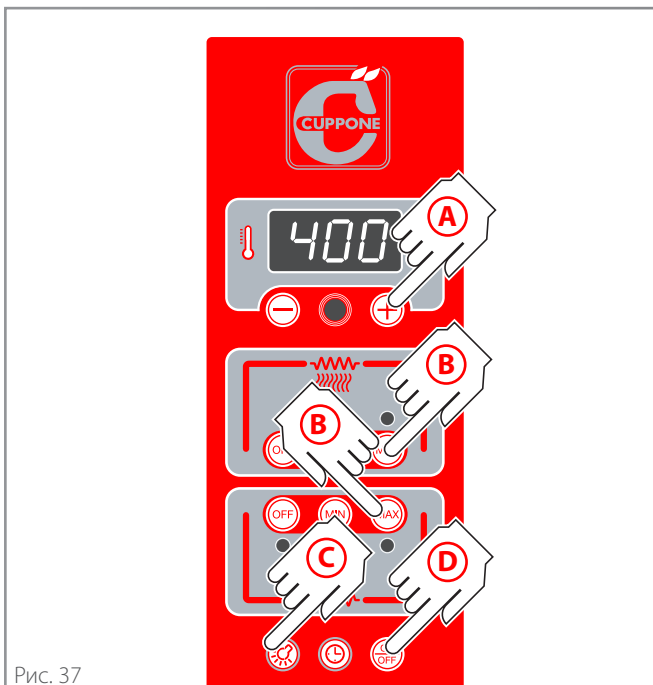


Рис. 37

### Печи модели TS ► Рис. 38

- A** Нажать клавишу ВКЛ./ВЫКЛ. **(11)**;
- B** нажать клавишу пиролиза **(1)**;
- C** подтвердить нажатием «Ок»: включится нагрев камеры печи до достижения температуры 400°C - 752°F, после чего функция прерывается (чтобы заблокировать выполнение функции, снова нажать клавишу пиролиза **(1)**);
- D** на холодной печи очистить камеру от кристаллизованных пищевых остатков щеткой с натуральной щетиной и затем удалить их с помощью насоса для удаления золы ► **Рис. 39**


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



Рис. 39

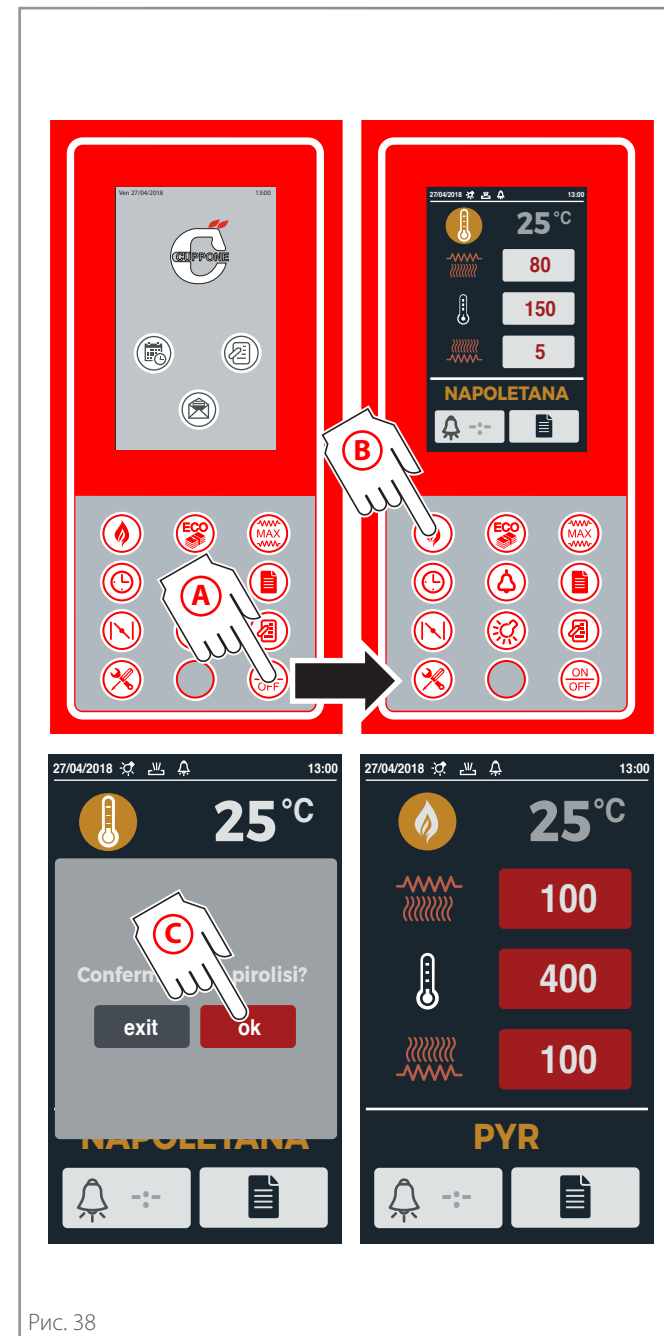





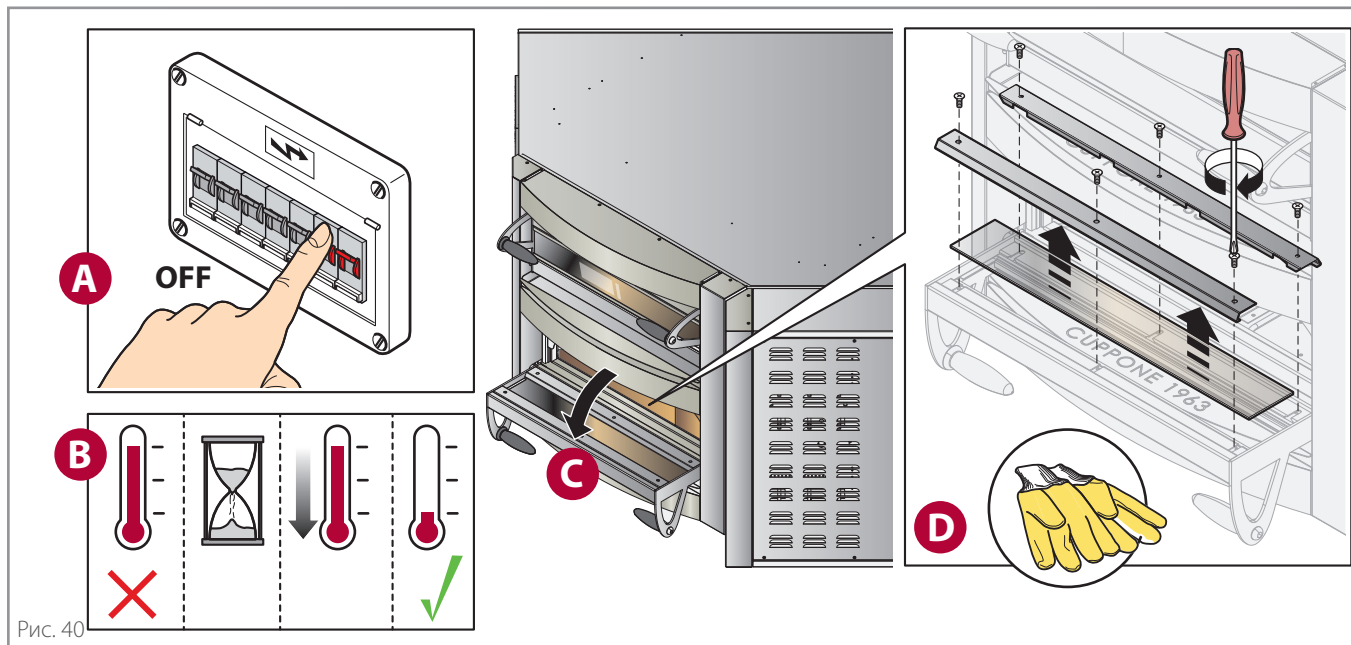
Рис. 38

## Замена компонентов

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

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

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



## Замена стекла двери

► Рис. 40

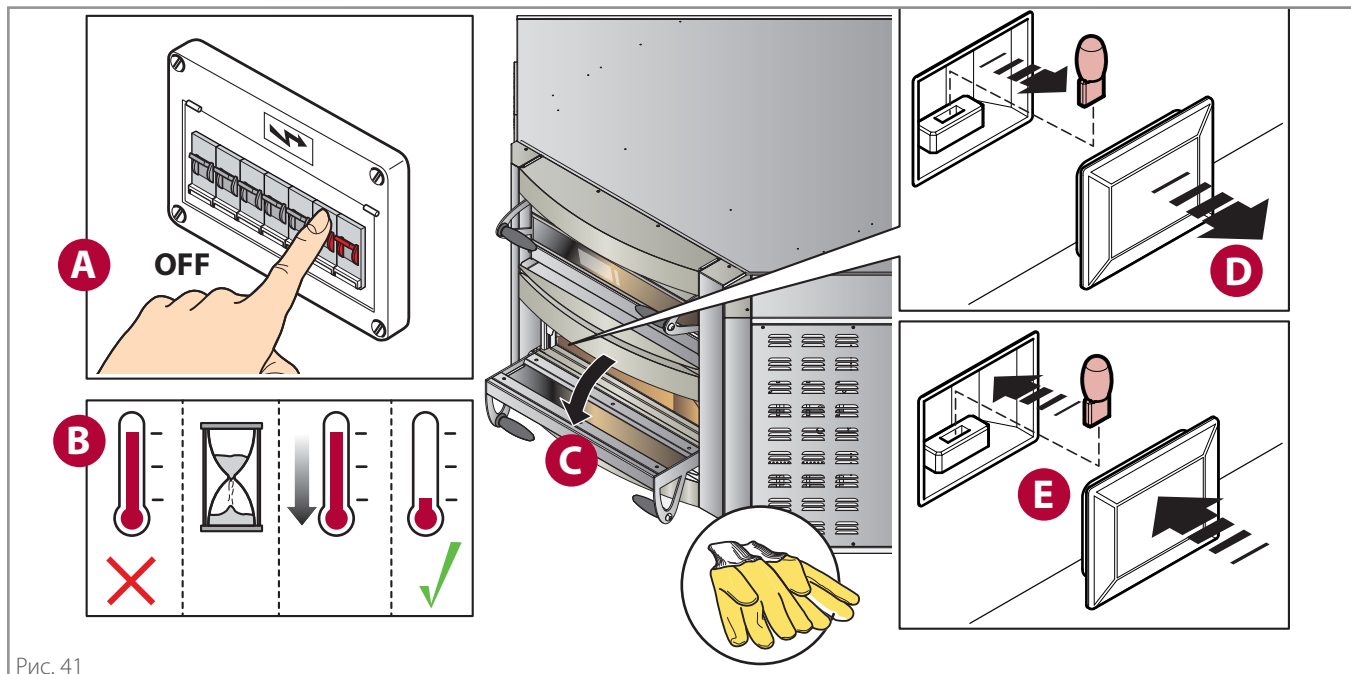
## Замена лампочек и внутренних стекол

► Рис. 41

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.

Никогда не включать печь, не установив защитное стекло лампы; если лампа разбита, немедленно заменить ее.

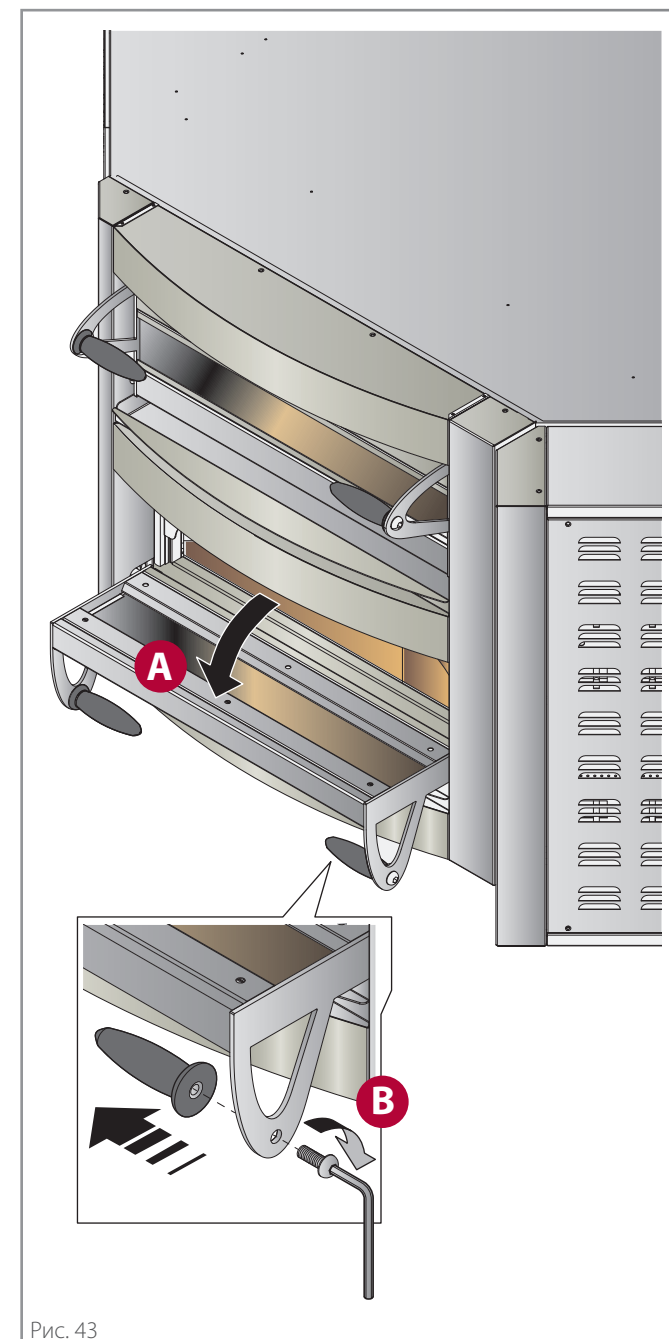
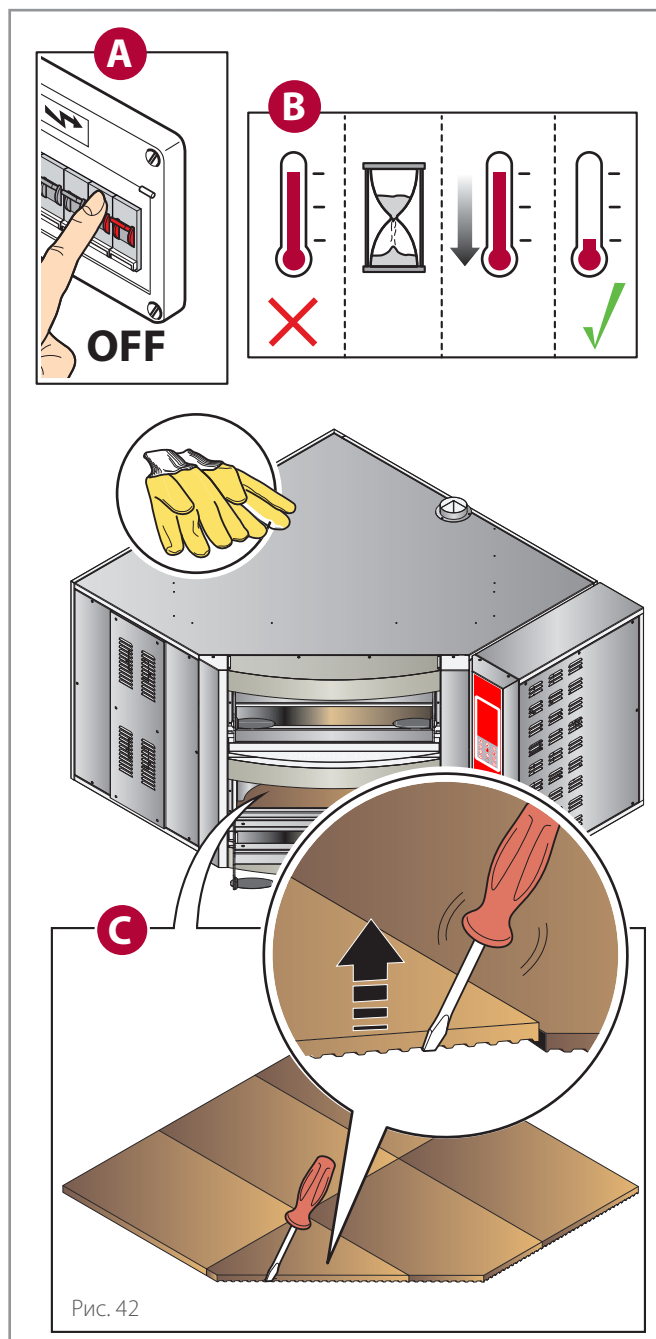


## Замена огнеупоров

► Рис. 42

## Замена ручки двери

► Рис. 43



## Продолжительный простой печи

На время периодов простоя отключить электропитание. Защитить внешние стальные части оборудования, протерев их мягкой тряпкой, смоченной в вазелиновом масле.

Оставить дверь полуоткрытой, чтобы обеспечить правильный воздухообмен.

После возвращения к работе, перед использованием:

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

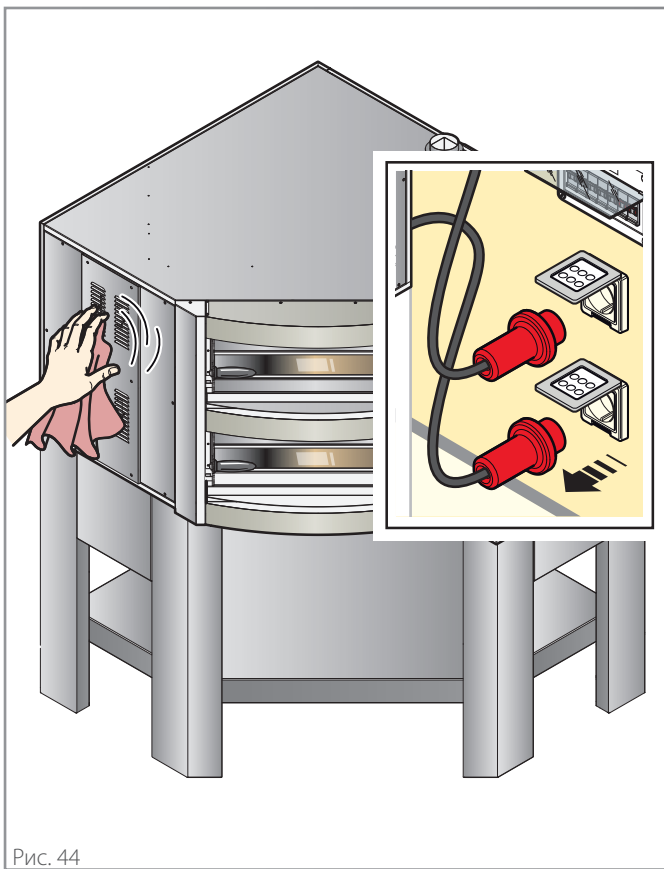


Рис. 44

## Утилизация после завершения срока службы



Чтобы не допустить возможного неразрешенного использования и рисков, связанных с этим, перед утилизацией оборудования убедиться, что никто не сможет им воспользоваться: для этого отрезать или удалить кабель питания (когда оборудование отключено от электросети).

Обеспечить, чтобы дети не могли случайно проникнуть внутрь духовой камеры для игр, для этого заблокировать дверцу (например, с помощью клейкой ленты или стопоров).

### Утилизация оборудования



В соответствии со ст. 13 Законодательного декрета № 49 от 2014 «Во исполнение Директивы RAEE 2012/19/EC Об отходах электрического и электронного оборудования» Значок перечеркнутого мусорного контейнера со специальной перекладиной означает, что продукт выпущен на рынок после 13 августа 2005 г. и по завершении срока службы не должен выбрасываться с другими отходами, но должен утилизироваться отдельно. Все оборудование изготовлено из металлических материалов, подлежащих вторичной переработке (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованное железо, медь и т.д.), составляющих более 90% общего веса. Необходимо обратить внимание на то, чтобы продукт после завершения срока службы был утилизирован с возможным снижением негативного воздействия на окружающую среду и с усовершенствованием эффективности использования ресурсов, применяя принцип «загрязнивший платит», а также профилактику, подготовку к повторному использованию, переработке и восстановлению. Помните, что противозаконная или неправильная утилизация продукта влечет за собой применение санкций, предусмотренных действующим законодательством.

### Информация об утилизации в Италии

В Италии оборудование RAEE должно быть доставлено:

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

### Информация об утилизации в государствах Европейского Союза

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

## Утилизация золы и пищевых остатков



Зола и пищевые остатки, удаленные в процессе очистки, должны утилизироваться согласно нормам, действующим в стране использования печи.

При возникновении сомнений рекомендуется обратиться к местным властям с просьбой указать соответствующий метод утилизации.

В ожидании утилизации зола и пищевые остатки должны храниться в огнестойких металлических бидонах, стойких к высоким температурам, с крышкой, которая должна всегда быть закрыта.

Бидоны должны храниться защищенными от атмосферных воздействий в местах, недоступных для детей и животных.

Не приближать к ним огне-, взрывоопасные или чувствительные к высоким температурам материалы.



## Гарантии

- 8.1 Каждое проданное Изделие считается соответствующим требованиям, если оно поставляется в количестве, качестве и типе, указанном в письменном подтверждении. Пожалуйста, обратите внимание на положения п. 1.2.
- 8.2 Продавец гарантирует:
  - (а) что Изделия не имеют дефектов материалов или качества изготовления, а также
  - (б) что (за исключением дефектов, которые известны или должны быть известны Покупателю) Изделия имеют товарное качество.
- 8.3 О возможных скрытых дефектах Изделий Покупатель должен сообщить в письменной форме в течение 8 дней с момента их обнаружения, в противном случае право на гарантию будет утеряно. Гарантия не распространяется на дефекты, связанные с упаковкой, даже если они спровоцировали дефекты или повреждения Изделий внутри упаковки, и о которых необходимо было заявить в момент поставки, согласно п.5.8.
- Заявление о дефектах должно содержать конкретное указание на дефектное Изделие, подробное описание вида дефекта, который представляет Изделие, а также дату поставки и дату обнаружения дефекта.
- Гарантия не распространяется на случаи, если дефект возник в результате таких действий Покупателя, как, например, неправильный монтаж Изделия, использование Изделия не в соответствии с нормальным режимом эксплуатации, несоблюдение инструкций, содержащихся в руководстве по эксплуатации и монтажу, нарушение целостности Изделия. Гарантия не распространяется на обычный износ Изделия в результате использования.
- Продавец несет ответственность за дефекты, которые становятся очевидными в течение одного года с момента активации гарантии, как это предусмотрено в пункте 8.12.
- 8.4 Продавец имеет право осмотреть лично или сделать это посредством своего представителя, и, если Продавец подтвердит наличие дефекта, Покупатель имеет право на его ремонт или замену по неоспоримому решению Продавца.
- Следует понимать, что с момента заявления Покупателем о дефекте, он не будет иметь права пользоваться Изделием до тех пор, пока оно не будет осмотрено Продавцом или его представителем. В случае если Продавец обнаружит, что Изделие было использовано после оформления заявления о дефектах, Покупатель теряет свое право на ремонт или замену этого Изделия.

- 8.5 Замена или ремонт будут осуществляться на следующих условиях:
  - 1.Продавец может отремонтировать дефектные Изделия, выехав сам или отправив представителя по месту нахождения вышеуказанных Изделий.
  - 2. В качестве альтернативы Продавец может отремонтировать дефектное Изделие на своей фабрике или в другом месте, по своему выбору.
  - 3. В качестве альтернативы Продавец может принять решение в пользу замены дефектных Изделий.
- В том случае, если произвести ремонт/замену окажется невозможным, Продавец возместит Покупателю сумму, которая будет установлена и которая не должна превышать стоимость, оплаченную Покупателем за Изделие. Возмещение ущерба исключается.
- 8.6. В случае ремонта Изделия в месте, выбранном Продавцом, или в случае замены дефектного Изделия, его возврат возлагается на Покупателя, который должен отправить его за свой счет и риск в указанное Продавцом место.
- 8.7 Продавец снимает с себя любую ответственность за косвенный или вытекающий ущерб и/или за потерю прибыли, которую Покупатель может испытывать вследствие наличия дефектов в Изделиях, таких как (но не ограничиваясь указанными) отмена заказов клиентами, штрафные санкции за просроченные поставки, штрафы и возмещения какого-либо вида.
- 8.8 Продавец освобождает Покупателя от любого рода ответственности или убытков, имеющих место по причине дефектных Изделий, за исключением случаев, когда такая ответственность является следствием преднамеренных действий или халатности Покупателя, а именно вследствие невыполнения им собственных обязательств.
- 8.9 Продавец не несет ответственности за ущерб, нанесенный лицам и/или имуществу, который может возникнуть в результате ненадлежащего использования Изделий и/или любого использования, обработки или видоизменения Изделий, несоответствующих их целевому назначению и/или инструкциям Продавца. За исключением случаев, когда будет установлен факт грубой халатности или умышленного причинения вреда со стороны Продавца.
- Продавец также не несет ответственности в случае причинения ущерба физическим лицам или имуществу, а также в случае поломки или повреждения Изделия, произошедших по причине его подключения к несоответствующей нормам электропроводке.
- 8.10 Покупатель не имеет права предъявлять какие-либо претензии в случае несчастного случая, произошедшего

с лицами, или в случае нанесения ущерба имуществу, кроме тех, которые предусмотрены договором, или же в случае упущенной выгоды, если только обстоятельства не являются следствием совершения Продавцом «грубой халатности».

- 8.11 «Грубая халатность» не включает в себя отсутствие должной заботы и навыков, но означает действие или бездействие Продавца, которое влечет за собой либо неучет тех серьезных последствий, которые добросовестный поставщик обычно предвидит как вероятные, либо умышленное игнорирование любых последствий, вытекающих из такого действия или бездействия.
- 8.12 Действие гарантии, согласно настоящему параграфу, зависит от того, будет ли она активирована через веб-сайт [www.cirrone.com](http://www.cirrone.com) в течение 48 часов после установки Изделия.

## Запасные части

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

## Применимое право и многоуровневая оговорка

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

## Что делать в случае неисправностей

- Попробуйте найти решения в таблице на этой странице. Если ни одно из предлагаемых решений не устраняет проблему, продолжайте читать следующую процедуру.
- Проверить наличие предупреждений на дисплее.
- Проверить данные печи (на заводской табличке) и данные, указанные в счете-фактуре на приобретение оборудования.

Заводской (серийный) номер .....

Мод. ....

Дата счета-фактуры.....

Номер счета-фактуры.....

- Внимательно прочитать главу о гарантии.



**Гарантия** - стр. **33**.

- Позвонить в авторизованный центр технической поддержки или обратиться напрямую к дилеру, сообщая данные печи. В ожидании вмешательства службы технической поддержки отключить печь от электросети.

### CUPPONE 1963

Cuppone F.lli S.r.l.

Via Sile, 36

31057 Silea (TV) - ITALY

T +39 0422 361143

F +39 0422 360993

info@cuppone.com - www.cuppone.com

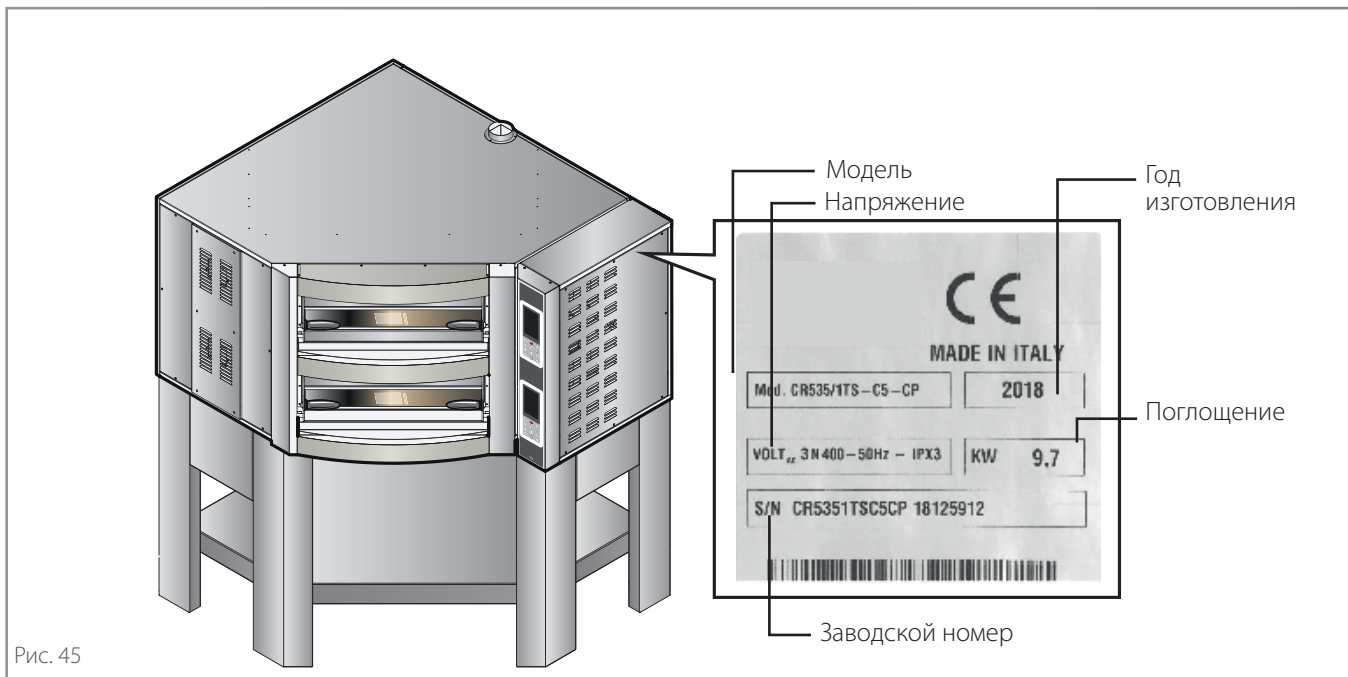


Рис. 45

Проблема	Решение	
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>	Установка параметров приготовления: см. стр. <b>Z</b>
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 выхода 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>	Открытие и закрытие отверстий для выпуска пара: см. стр. <b>10</b> и <b>18</b>
Избыток влаги из дверцы печи	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Как правило, положенные в печь продукты выделяют влагу, если отверстия для выпуска пара неправильно открыты, пар выходит из дверцы.</li> </ul>	





## CUPPONE 1963

Cuppone F.lli S.r.l.

Via Sile, 36

31057 Silea (TV) - ITALY

T +39 0422 361143

F +39 0422 360993

info@cuppone.com - www.cuppone.com

