

Giotto

ПЕЧЬ

Руководство по эксплуатации и техобслуживанию

GT110
GT140



Введение

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

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

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

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

Основание

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

Указатель

Введение 3
Техническая поддержка 3
Предупреждения по безопасности 4
Предварительные понятия 6
Сведения о печи 6
Подготовка печи к эксплуатации 6
Предварительные понятия 7
Команды аварийного останова 7
Несколько предварительных рекомендаций 8
Вращающаяся тарелка 9
Таблицы приготовления 9
Использование 10
Обзор панели управления 10
Команды вращающейся тарелки 12
Выполнение приготовления 14
Включение печи вручную 14
Настройки прогрева 15
Начало приготовления 16
Активирование сигнала завершения приготовления (зуммера) 17
Включение освещения (факультативно) 18
Выключение печи 18
Управление рецептами 20
Использование рецепта, уже имеющегося в памяти 20
Создание нового рецепта 21
Создание рецепта с экрана СЕРВИС 22
Создание рецепта на основе «базового» 22
Создание рецепта путем дублирования рецепта 23
Изменение рецепта, уже имеющегося в памяти 24
Запрограммированное включение 25
Настройка события 25
Задание Списка примечаний 27
Установка отпуска 28
Пользовательские настройки 29
Техническое обслуживание и очистка 31
Предупреждения 31
Очистка 31
Чистка печи 31
Очистка внешних стальных частей 31
Чистка стекол 31
Чистка огнеупорных поверхностей 31
Чистка камеры пиролизом 32
Замена компонентов 33
Замена стекла двери 33
Продолжительный простой печи 34
Утилизация после завершения срока службы 34
Утилизация золы и пищевых остатков 34
Гарантия 35
Условия гарантии 35
Если что-то не работает 36
Что делать в случае неисправностей 36

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



Ссылка на другую главу, в которой подробно рассмотрена данная тематика.



Рекомендация Производителя



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



Опасное напряжение



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



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

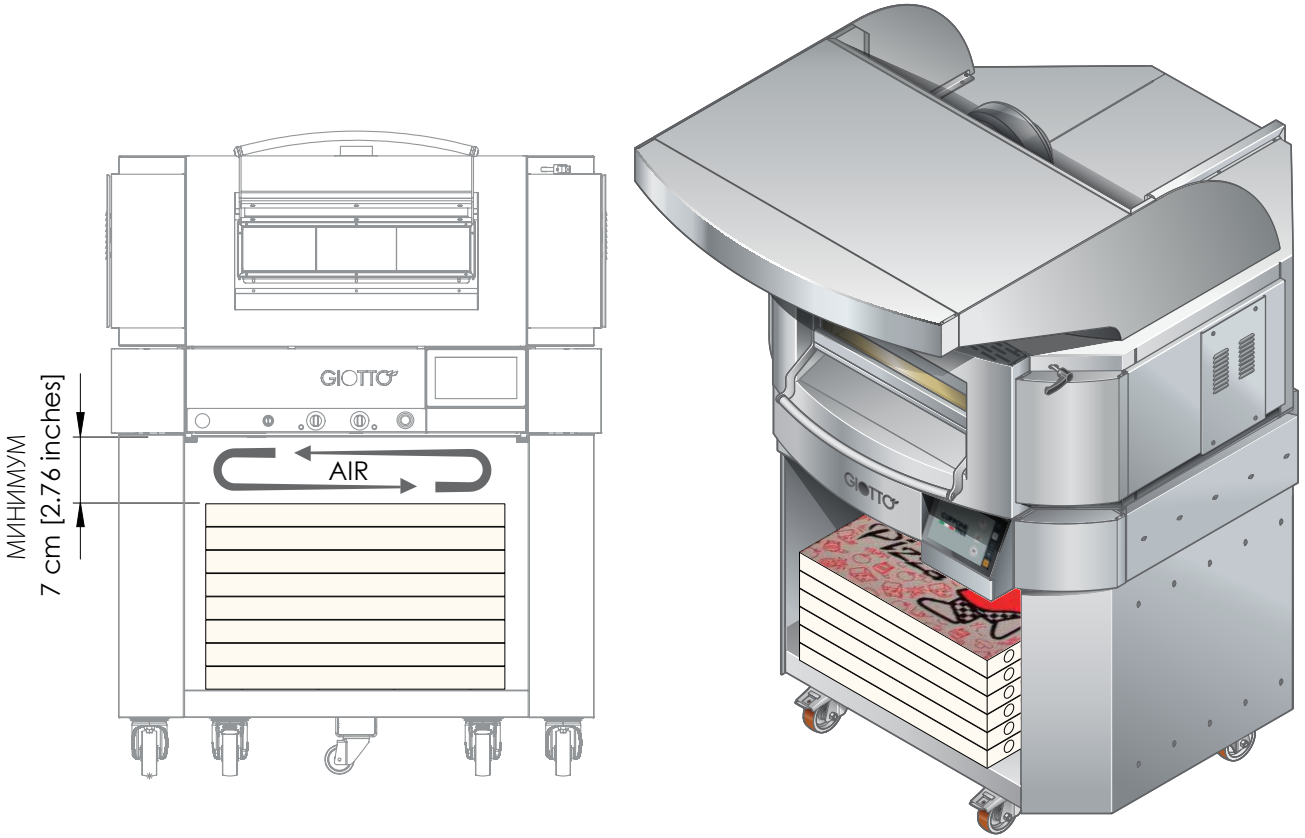
Компания отказывается от какой бы то ни было ответственности в отношении возможных опечаток или ошибок набора, оставляя за собой право на внесение любых необходимых изменений без уведомления. Частичное воспроизведение без разрешения Изготовителя запрещено. Представленные размеры ориентировочны и не имеют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

- 

  Перед началом эксплуатации и техобслуживания оборудования внимательно прочитать данную брошюру, бережно хранить ее в месте, доступном для любых обращений со стороны операторов в будущем.
- Кроме того, руководство всегда должно прилагаться к изделию на всем протяжении его срока службы, в том числе в случае передачи другому владельцу.
- Перед выполнением любых работ планового/экстренного техобслуживания, замены компонентов или очистки отсоединить оборудование от электросети.
- Работы, несанкционированные вмешательства или специально не разрешенные модификации, не соответствующие указаниям данного руководства, могут вызывать повреждения, травмы или несчастные случаи со смертельным исходом, и влекут за собой аннулирование гарантии.
- Эксплуатация или техобслуживание без соблюдения указаний, приведенных в данной брошюре, могут вызывать повреждения, травмы или несчастные случаи со смертельным исходом.
- Паспортная табличка содержит важные технические сведения. Они необходимы в случае запроса на техобслуживание или ремонт оборудования, поэтому рекомендуется не снимать, не повреждать и не вносить в нее изменений.
- Некоторые части оборудования могут сильно нагреваться. Рекомендуется следить за тем, чтобы не прикасаться к поверхностям и не помещать поблизости воспламеняющиеся и чувствительные к теплу материалы.
- Не ставить на печь никаких предметов, особенно изготовленных из чувствительных к теплу материалов.
- Это оборудование предназначено для использования на предприятиях торговли, например, на кухнях ресторанов, в столовых, кухнях больниц и таких магазинах, как булочные, мясные лавки и пр., но не для непрерывного массового производства продуктов питания. Эксплуатация в целях, отличных от указанной, считается неправильной, потенциально опасной для людей и животных, и может привести к необратимым повреждениям оборудования. Неправильная эксплуатация оборудования влечет за собой аннулирование гарантии.
- Оборудование может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо не имеющими опыта или требуемых знаний только под присмотром и после получения ими инструкций по безопасной эксплуатации оборудования и при понимании связанных с ним опасностей. Дети не должны играть с оборудованием. Очистка и обслуживание, которые должны осуществляться пользователем, не должны осуществляться детьми без присмотра.
- Для очистки оборудования, его любого компонента или аксессуара, а также опорной конструкции, НЕ использовать:
  - абразивные, порошковые, агрессивные или коррозийные моющие средства (например, хлористоводородную, соляную или серную кислоту, каустическую соду и т.д.).
  - абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки и щетки из стали и т.д.);
  - струи водяного пара или воду под давлением.
- Работающий с оборудованием персонал должен иметь профессиональную подготовку и периодически проходить обучение по его эксплуатации, а также по технике безопасности и охране труда.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы быть уверенными, что они не играют с оборудованием или его частями.
- Всегда пользоваться теплостойкими инструментами (например, стальными). Пластиковые или аналогичные кухонные приборы могут не выдержать температуру печи.
- Периодически проверять эффективность

дымоходов. Ни под каким предлогом не загораживать дымоход.

- ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА: оставить вокруг оборудования свободную чистую зону, без горючих материалов. Не держать воспламеняющиеся материалы рядом с оборудованием.
- ВНИМАНИЕ: ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА! Запрещается устанавливать печь в помещениях с риском взрыва.
- ВНИМАНИЕ: всегда выключать электрический рубильник по завершении использования оборудования, особенно на время операций по очистке или в случае продолжительного простоя.
- В случае обнаружения любых неисправностей (например, поврежденного кабеля питания и т.д.), неправильного функционирования или поломки, не использовать оборудование и обратиться в Центр технической поддержки, уполномоченный Изготовителем. Требовать использования фирменных запчастей, в противном случае оборудование снимается с гарантии.
- Вывесить на видном месте номера телефонов для экстренных обращений.
- ВНИМАНИЕ: во время функционирования запрещается помещать в духовую камеру твердые или жидкие воспламеняющиеся материалы, например, алкогольные напитки.
- Наблюдать за оборудованием на протяжении 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.



Нижнее отделение может использоваться для хранения (например, коробок для пиццы).
Над этими предметами рекомендуется оставлять минимум 7 см [2,76 дюйма] свободного пространства для обеспечения свободной циркуляции воздуха.
Внимание: не загораживать охлаждающие вентиляторы, установленные под электрощитом.

Рис. 1

Сведения о печи

Рис. 2

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

1. Духовая камера из нержавеющей стали
2. Дымоход для выпуска образующихся при приготовлении испарений
3. Варочная панель из огнеупорного кирпича
4. Розетка токоподводящего кабеля
5. Фасад из нержавеющей стали
6. Цифровой дисплей управления
7. Вентиляционные отверстия отделения освещения
8. Ручка открытия/закрытия клапана выпуска дымов
9. Рычаг управления для регулирования скорости вращения тарелки

Температура в камере контролируется платами, обеспечивающими включение и выключение резисторов для поддержания постоянного значения заданной температуры.
Печь может отдельно управлять мощностью:
- дна (нижняя часть камеры печи);
- верхней части камеры печи.

Подготовка печи к эксплуатации

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

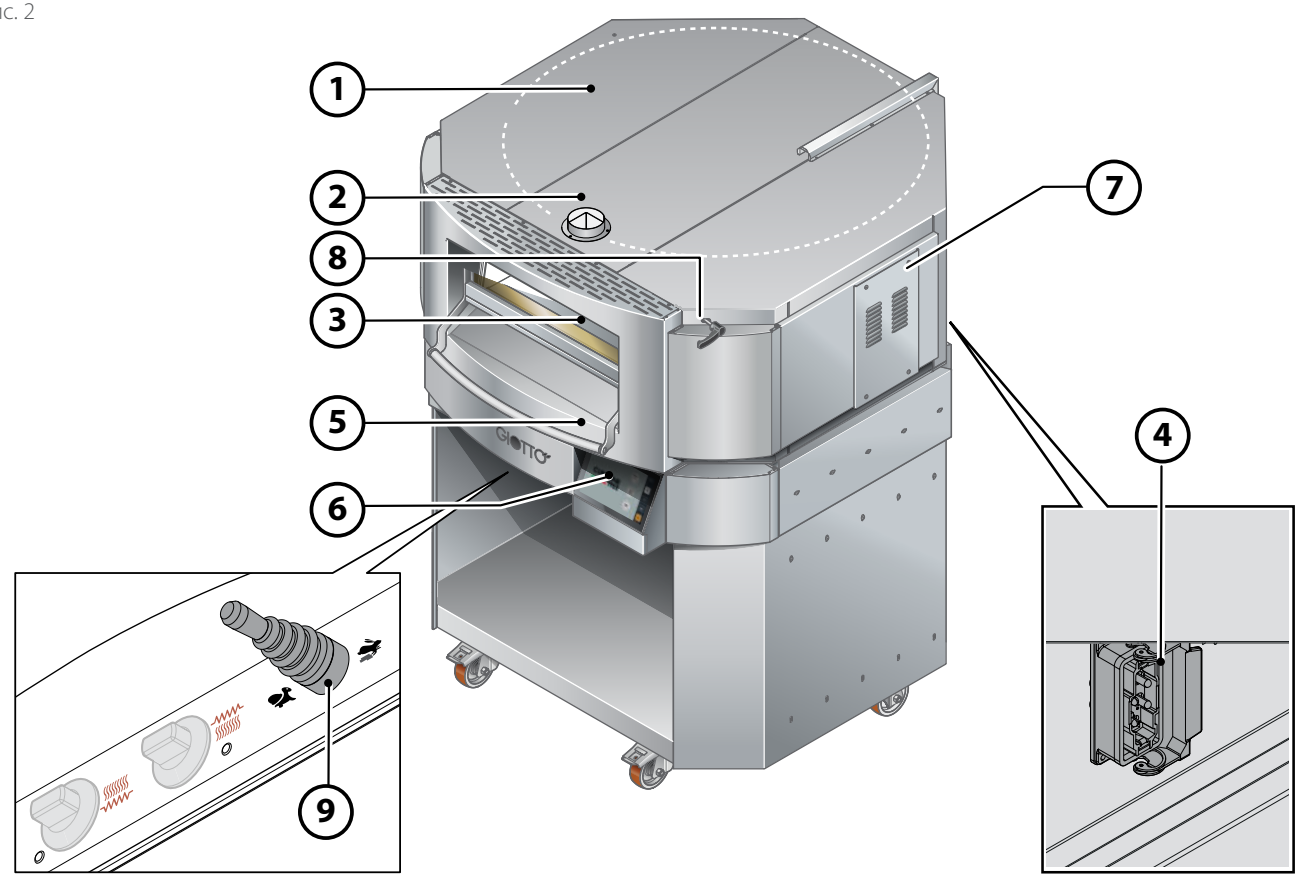
Техническое обслуживание и очистка - *стр.* **31**.

Включить печь: **при первом использовании** рекомендуется установить температуру на значение **150°C - 302°F,** процент верхней части **80%,** процент дна **20%,** минимум на **8 часов, не помещая в печь продукты питания.** В течение всего данного времени рекомендуется держать дымоход полностью открытым, а при наличии вытяжки включить ее. На этом первом этапе печь, по причине испарения влаги из изолирующих материалов, производит дым и неприятные запахи, которые постепенно будут исчезать во время следующих циклов работы.

Включение печи и установку параметров см. в:

Использование - *стр.* **10**

Рис. 2



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

Некоторые части оборудования могут сильно нагреваться. Рекомендуется следить за тем, чтобы не прикасаться к поверхностям и не помещать поблизости воспламеняющиеся и чувствительные к теплу материалы.
Не ставить на печь никаких предметов, особенно изготовленных из чувствительных к теплу материалов.
Быть внимательными и использовать во время операций по загрузке и выемке пищи из духовой камеры средства персональной защиты (например, перчатки).

Команды аварийного останова (EMERGENCY SYSTEM - СИСТЕМА АВАРИЙНОГО ОСТАНОВА)

(11) **Грибовидная кнопка аварийного останова:** при нажатии отключает функцию вращения вращающейся тарелки, на дисплее отображается экран тревожной сигнализации ▶ Рис. 4 и подается звуковой сигнал зуммера. Грибовидная кнопка должна использоваться в случае реальной опасности. Для обычной остановки тарелки нажимать клавишу «STOP» на дисплее (см. стр. 13). Для разблокировки и возобновления нормальной работы повернуть кнопку по часовой стрелке.



Рис. 4

Устройство EMERGENCY SYSTEM:

Если ключ (10) установлен на D.C. ▶
обычное использование печи при помощи цифрового дисплея.

Если ключ (10) установлен на OFF ▶
- Отключается функция вращения поворотной тарелки, отображается экран тревожной сигнализации ▶ Рис. 4 и подается звуковой сигнал зуммера.
- Резисторы отключаются и поэтому не выполняют нагрев.
- Цифровой дисплей остается включенным, но можно подключить только:
  - функции вытяжки (свет и скорость)
  - освещение камеры.

Если ключ (10) установлен на M.C. ▶
печь может регулироваться двумя термостатами, верхней части и дна, при помощи ручек (8) и (9), а не дисплея.
Эта возможность может пригодиться в случае поломки электронного компонента (например, сенсорной платы или платы управления резисторами), когда становится невозможным нагревать или регулировать резисторы.
Этот рабочий режим должен использоваться только в случае реальной экстренной ситуации, чтобы закончить приготовление в ожидании квалифицированных ремонтников, так как только они смогут устранить эту проблему.
Если ключ (10) установлен на M.C.
- Отключается функция вращения поворотной тарелки.
- Резисторы верхней части /дна подключаются путем поворота ручек (8) и (9) на требуемую температуру:

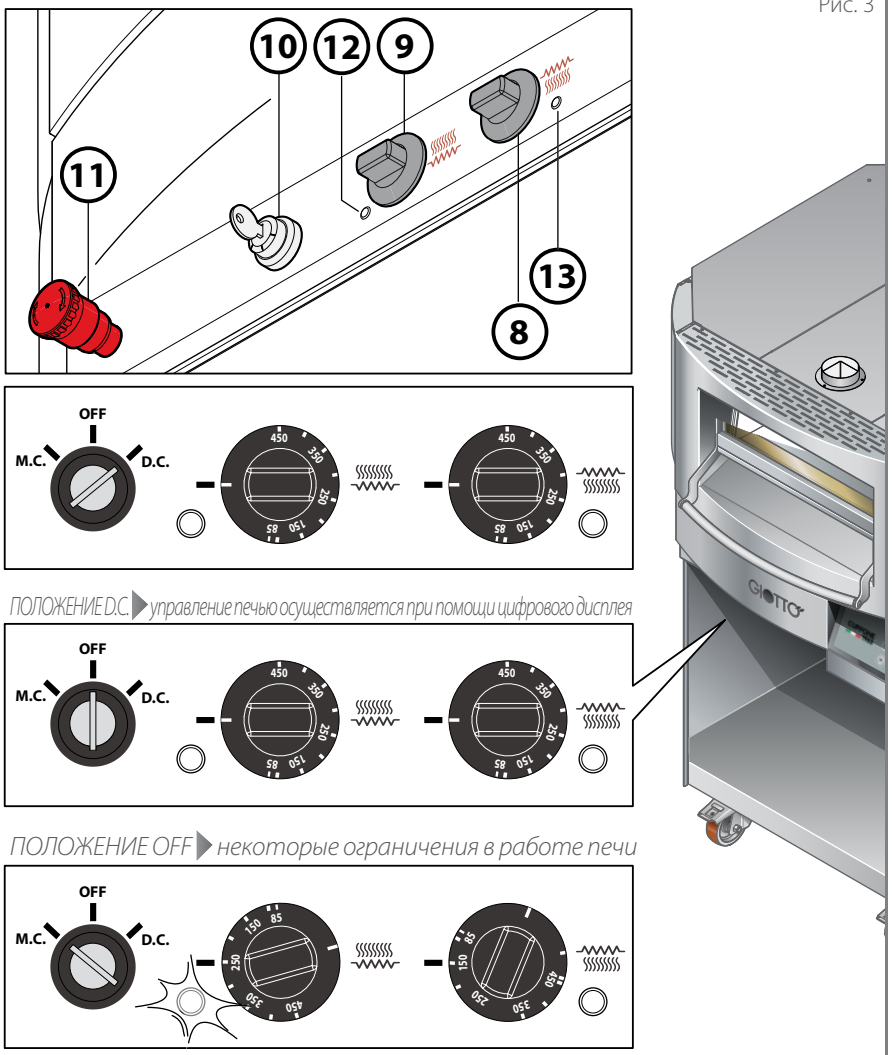
(9) задание температуры дна

(8) задание температуры камеры

После задания температуры включаются индикаторы (12) и (13), указывая, что резисторы выполняют нагрев для достижения заданной температуры.

В этом режиме:
- при поломке сенсорной платы цифровой дисплей выключается и:
  - отключаются функции вытяжки (освещение и скорость) и освещение камеры.
- при поломке платы управления резисторами и работе сенсорной платы:
  - цифровой дисплей остается включенным и могут подключаться только функции вытяжки (освещение и скорость) и освещение камеры.

Рис. 3



ПОЛОЖЕНИЕ D.C. ▶ *управление печью осуществляется при помощи цифрового дисплея*

ПОЛОЖЕНИЕ OFF ▶ *некоторые ограничения в работе печи*

ПОЛОЖЕНИЕ M.C. ▶ *температура дна и камеры регулируется путем поворота ручек. В примере:*
- ручка влево (температура ДНА) задана на 250°C - 482°F. Включенный индикатор указывает, что резисторы активны, т. к. заданная температура еще не была достигнута;
- ручка вправо (температура камеры) задана на 150°C- 302°F. Выключенный индикатор указывает, что резисторы выключены, т. к. заданная температура была достигнута.

Несколько предварительных рекомендаций...

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

Запрограммированное включение: стр. 25

- На рабочем этапе следует держать огнеупорные поверхности чистыми, используя щетку с жесткой щетиной.
- При переходе от одного типа пиццы к другому подождать время, приблизительно 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 чистить печь.

Что такое Pizzaform?

Pizzaform запатентована Изготовителем оборудования. Это специальный пресс, производимый в пяти вариантах моделей, для формирования коржей теста для пиццы до Ø 52 см [Ø 2,05 дюйма].

Основные характеристики:

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



Рис. 5

В печах блюда готовятся благодаря комбинированному действию следующих факторов:

- **излучение:** тепло и инфракрасные лучи, производимые верхними резисторами, обеспечивают золотистую хрустящую корочку блюд
  - этот параметр регулируется процентом 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 регулируется температурой и процентом ДНА.

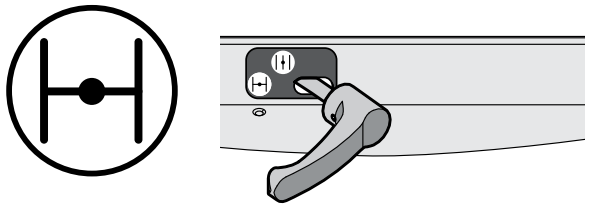
Неудовлетворительные результаты приготовления

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

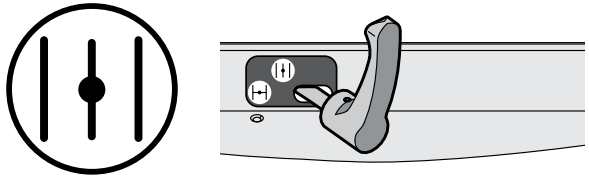
- **неправильные параметры печи:**
  - слишком высокая или слишком низкая температура в камере
  - слишком высокая или слишком низкая мощность (в процентах) ДНА или ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ камеры
- **неправильный прогрев:**
  - прогрев фундаментально важен для получения оптимальных результатов, начиная с самой первой пиццы
  - при прогреве процент ДНА установлен на слишком высокое значение: огнеупорные поверхности без каких-либо продуктов чрезмерно нагреваются, сжигая первые порции пиццы.



Рис. 5



В этом положении клапан выпуска дымов **ЗАКРЫТ**



В этом положении клапан выпуска дымов **ОТКРЫТ**

Рис. 6

Вращающаяся тарелка

Вращающаяся огнеупорная тарелка позволяет равномерно пропекать пиццы без необходимости поворачивать их вручную. По управлению вращающейся тарелкой см. стр. 13

Производительность

GIOTTO 110: 60 пицц/час

GIOTTO 140: 110 пицц/час

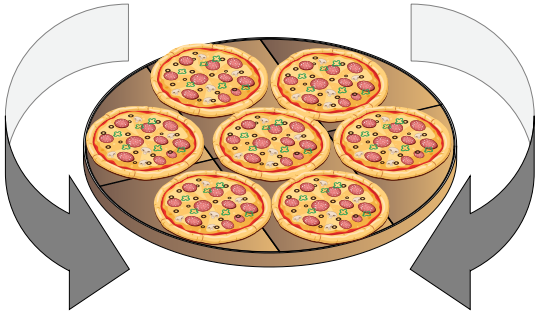
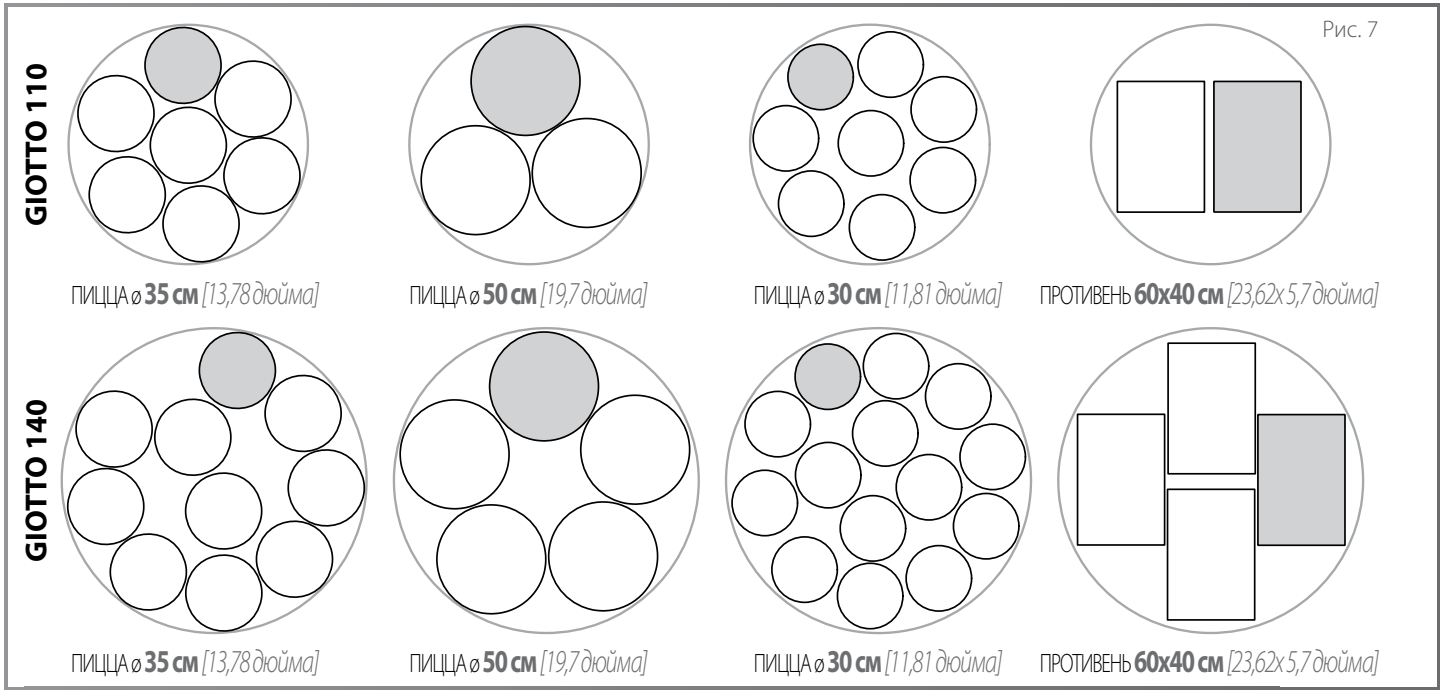
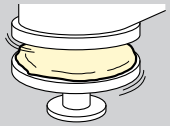


Рис. 7



Таблицы приготовления

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

ТИП	 Раскатка вручную					 Раскатка с помощью Pizzaform					Прогрев для обоих типов (раскатка вручную или с помощью Pizzaform)
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ					ПРИГОТОВЛЕНИЕ					
	ВРЕМЯ	ТЕМП. камеры	% ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ КАМЕРЫ	ТЕМП. дна	% ДНА	ВРЕМЯ	ТЕМП. камеры	% ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ КАМЕРЫ	ТЕМП. дна	% ДНА	
КЛАССИЧЕСКАЯ	3 мин.	320°C - 608°F	90%	300°C - 572°F	10%	3 мин.	300°C - 572°F	80%	300°C - 572°F	5%	время: 1 час (может варьироваться в зависимости от установленных процентов) температура / проценты того же типа пиццы
«НАПОЛЕТАНА» ПРОГРЕВ	-	300°C - 572°F	90%	300°C - 572°F	0%						
«НАПОЛЕТАНА»	90 с	360°C - 680°F	90%	300°C - 572°F	0%	90 с	350°C - 662°F	90%	300°C - 572°F	0%	
ПРОТИВЕНЬ НАПРЯМУЮ	7 мин.	300°C - 572°F	30%	350°C - 662°F	90%						
ПРОТИВЕНЬ ПРЕД. ПРИГОТОВЛЕНИЕ	6 мин.	300°C - 572°F	25%	360°C - 680°F	100%						
ПРОТИВЕНЬ ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП	3 мин	300°C - 572°F	50%	360°C - 680°F	85%						
ПИЦЦА-ПАЛА НАПРЯМУЮ	6 мин.	285°C - 545°F	70%	285°C - 545°F	65%						
ПИЦЦА-ПАЛА ПРЕД. ПРИГОТОВЛЕНИЕ	5 мин.	260°C - 500°F	60%	260°C - 500°F	50%						
ПИЦЦА-ПАЛА ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП	5 мин.	260°C - 500°F	50%	260°C - 500°F	60%						

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.

Указатель

Обзор панели управления 10
Команды вращающейся тарелки 12
Выполнение приготовления 14
Включение печи вручную 14
Настройки прогрева 15
Начало приготовления 16
Активирование сигнала завершения приготовления (зуммера) 17
Включение освещения (факультативно) 18
Выключение печи 18
Управление рецептами 20
Использование рецепта, уже имеющегося в памяти 20
Создание нового рецепта 21
Создание рецепта с экрана СЕРВИС 22
Создание рецепта на основе «базового» 22
Создание рецепта путем дублирования рецепта 23
Изменение рецепта, уже имеющегося в памяти. 24
Запрограммированное включение 25
Настройка события 25
Задание Списка примечаний 27
Установка отпуска 28
Пользовательские настройки 29

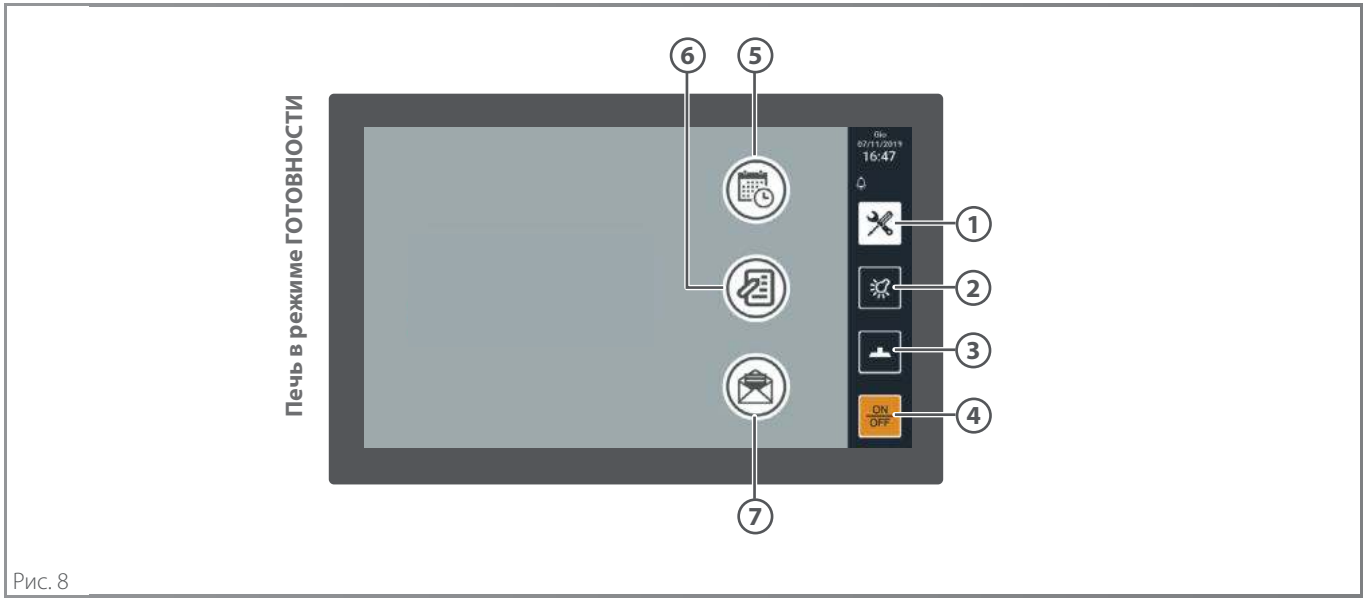


Рис. 8

Рис. 8
ПЕЧЬ В РЕЖИМЕ ГОТОВНОСТИ

1 **Клавиша СЕРВИС (настройки)**
Обеспечивает доступ к пользовательским настройкам.

2 **Клавиша включения освещения камеры**
обеспечивает включение и выключение света внутри духовой камеры.

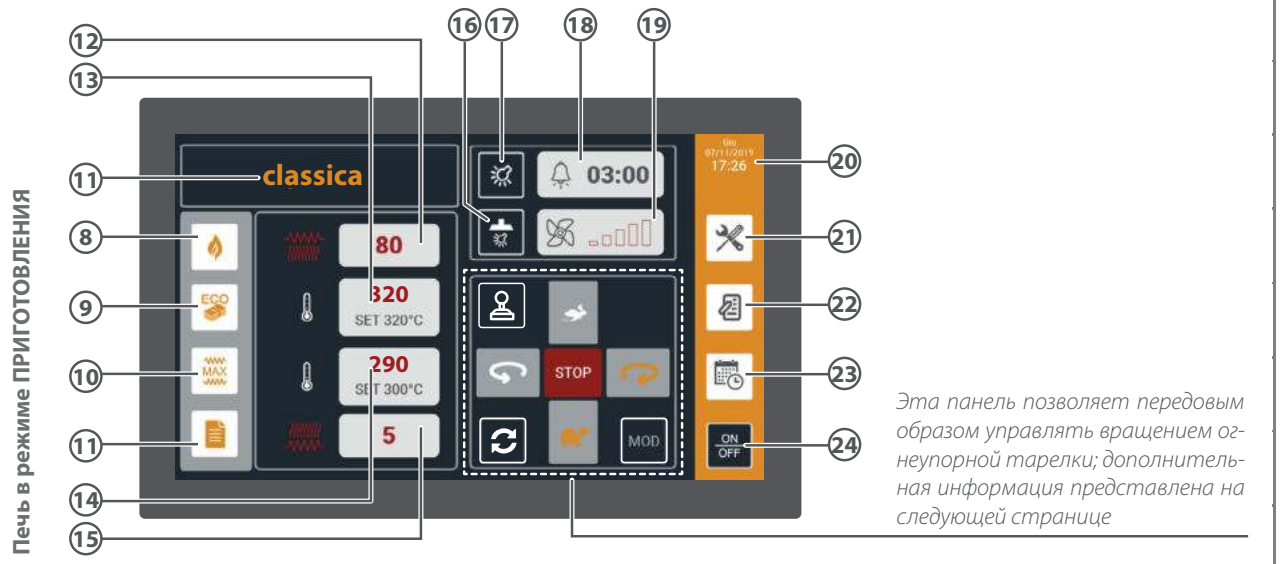
3 **Клавиша регулирования вытяжки**
позволяет задавать скорость вытяжки и включать ее освещение.

4 **Двухпозиционный выключатель**
Включение и выключение печи

5 **Клавиша ЗАПРОГРАММИРОВАННОГО ВКЛЮЧЕНИЯ**
Обеспечивает переход к странице **Запрограммированное недельное включение:** можно запрограммировать автоматическое включение и выключение печи на всю неделю, до 4 включений/выключений в день.

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

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



Эта панель позволяет передовым образом управлять вращением огнеупорной тарелки; дополнительная информация представлена на следующей странице

Рис. 9

Рис. 9
ПЕЧЬ В РЕЖИМЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

8 **Клавиша программы пиролиза**
Пуск программы пиролиза для очистки печи.
9 **Клавиша программы ECO**
Пуск программы ECO (стр. 19).
10 **Клавиша программы MAX**
Пуск программы MAX (стр. 19).
11 **Клавиша программ**
Обеспечивает отображение и использование сохраненных программ.
12 **Клавиша задания мощности (в процентах) резисторов ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ**
13 **Клавиша задания температуры ДУХОВОЙ КАМЕРЫ**
14 **Клавиша задания температуры ДНА**
15 **Клавиша задания мощности (в процентах) резисторов ДНА**
16 **Клавиша включения освещения вытяжки**
17 **Клавиша включения освещения камеры**
18 **Клавиша задания зуммера**
Включает звуковой сигнал завершения приготовления.
19 **Клавиша задания скорости вытяжки**
20 Указывает дату и время.
21 **Клавиша СЕРВИС (настройки)**
Обеспечивает доступ к пользовательским настройкам.
22 **Клавиша задания списка примечаний**
Обеспечивает переход на страницу **Список примечаний,** на которой можно установить до 10 примечаний, которые будут выводиться на дисплей в заданное время в заданные дни. Каждое примечание также может циклически повторяться.
23 **Клавиша ЗАПРОГРАММИРОВАННОГО ВКЛЮЧЕНИЯ**
Обеспечивает переход к странице **Запрограммированное недельное включение:** можно запрограммировать автоматическое включение и выключение печи на всю неделю, до 4 включений/выключений в день.
24 **Двухпозиционный выключатель**
Включение и выключение печи.

Панель управления должна использоваться исключительно сухими чистыми пальцами.

Управление вращающейся тарелкой

управление вращающейся тарелкой может осуществляться двумя способами: при помощи **рычага управления** или **панели управления.**

Рис. 10

Для переключения режимов управления необходимо нажать клавишу «рычаг управления»  панели управления и нажать значок OK на открывающемся экране.

Если цвет символа «рычаг управления»:

- зеленый  Рис. 11 скорость вращения регулируется рычагом управления, который при перемещении вправо или влево переключает вращение тарелки на медленный режим (символ черепахи) или на быстрый режим (символ зайца). Рычаг управления позволяет только регулировать **скорость вращения** тарелки.

- белый  Рис. 12 вращение тарелки регулируется с панели управления; этот режим предусматривает различные продвинутые проверки, перечисленные в таблице на следующей странице.

Рис. 11 УПРАВЛЕНИЕ ВРАЩАЮЩЕЙСЯ ТАРЕЛКОЙ РЫЧАГОМ УПРАВЛЕНИЯ

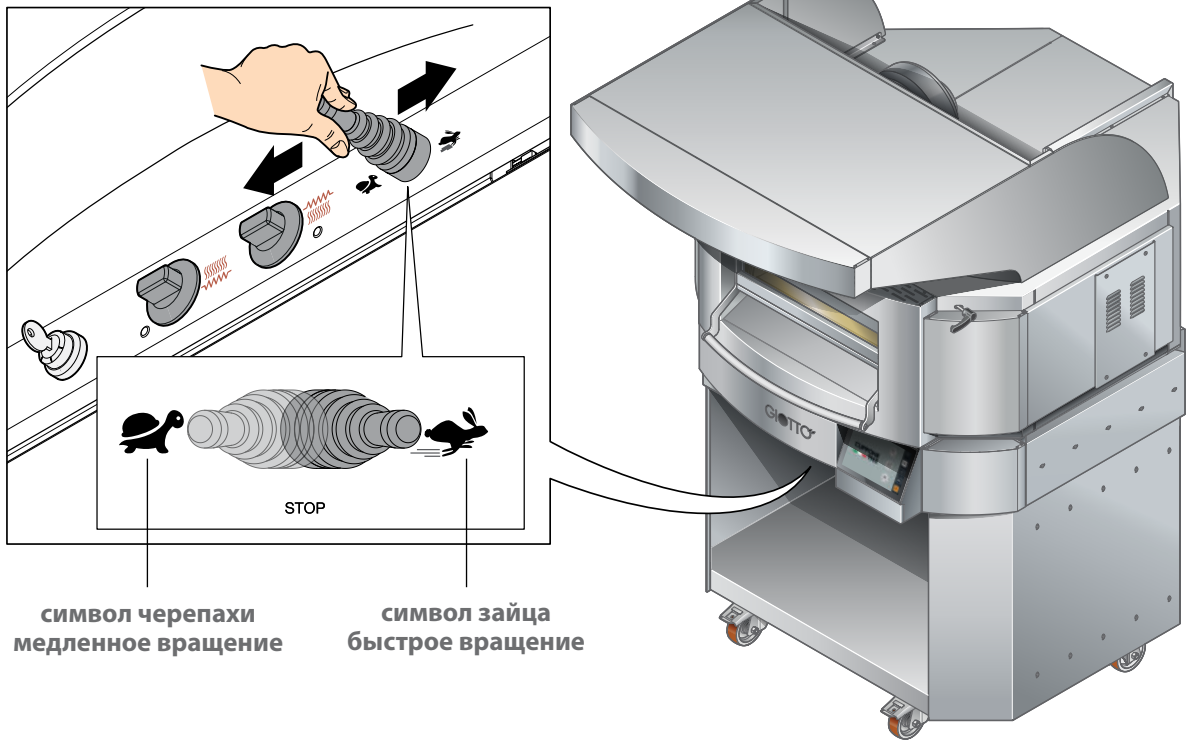


Рис. 10 ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ МЕЖДУ РЫЧАГОМ УПРАВЛЕНИЯ И ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ



вращение тарелки регулируется с панели управления





скорость вращения тарелки регулируется рычагом управления

Рис. 12 **УПРАВЛЕНИЕ ВРАЩАЮЩЕЙСЯ ТАРЕЛКОЙ С ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ**



STOP START	**СТОП:** Блокирует вращение тарелки. Использовать только в случае реальной необходимости: при прогреве или приготовлении тарелка должна вращаться для обеспечения равномерности приготовления и для сохранения функциональности самой печи. **ПУСК:** Разрешает вращение тарелки с предусмотренными настройками.
	Направление ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ При подключении (оранжевый индикатор) тарелка будет вращаться **по часовой стрелке.**
	Направление вращения ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ При подключении (оранжевый индикатор) тарелка будет вращаться **против часовой стрелки.**
	Режим ЗАЯЦ: быстрое вращение При подключении (оранжевый индикатор) тарелка будет вращаться **быстро** (полный оборот за 6 секунд). Это значение можно менять по своему усмотрению при приготовлении (временное изменение при помощи символа **«MOD»**) или постоянно, задавая его на этапе создания рецепта (см. стр. 21).
	Режим ЧЕРЕПАХА: медленное вращение При подключении (оранжевый индикатор) тарелка будет вращаться **медленно** (полный оборот за 13 секунд). Это значение можно менять по своему усмотрению при приготовлении (временное изменение при помощи символа **«MOD»**) или постоянно, задавая его на этапе создания рецепта (см. стр. 21).

	Клавиша переключения между рычагом управления и панелью управления При нажатии этой клавиши управление вращением тарелки переключается с рычага управления на панель управления и наоборот. При подключении (зеленый цвет) скорость вращения регулируется рычагом управления. При отключении (белый цвет) вращение тарелки регулируется с панели управления.
	При подключении (оранжевый индикатор) по истечении заданного времени **направление вращения тарелки меняется на обратное**. Это значение можно менять по своему усмотрению при приготовлении (временное изменение при помощи этого символа) или постоянно, задавая его на этапе создания рецепта (см. стр. 21). Например, если задано значение 10 с, каждые 10 секунд тарелка меняет направление вращения: с по часовой стрелке на против часовой стрелки.
MOD	**Символ «MOD»:** при нажатии этой клавиши отображается цифровая клавиатура, позволяющая менять по своему усмотрению **продолжительность вращения** активного на данный момент режима (напр., медленный - «черепаха»), меняя значения по умолчанию (6 и 13 секунд). Изменения имеют **временный характер;** после первого останова вращения значения вернутся к значениям по умолчанию. Для изменения значений **навсегда** см. стр. 21.

Ввод значений

Рис. 13

Для ввода значений с помощью клавиатуры:

- **A)** ввести нужное значение с помощью **цифровых клавиш** (например, если последовательно нажать 1-2-0, на дисплее отобразится 1:20, то есть одна минута 20 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 ⌫.

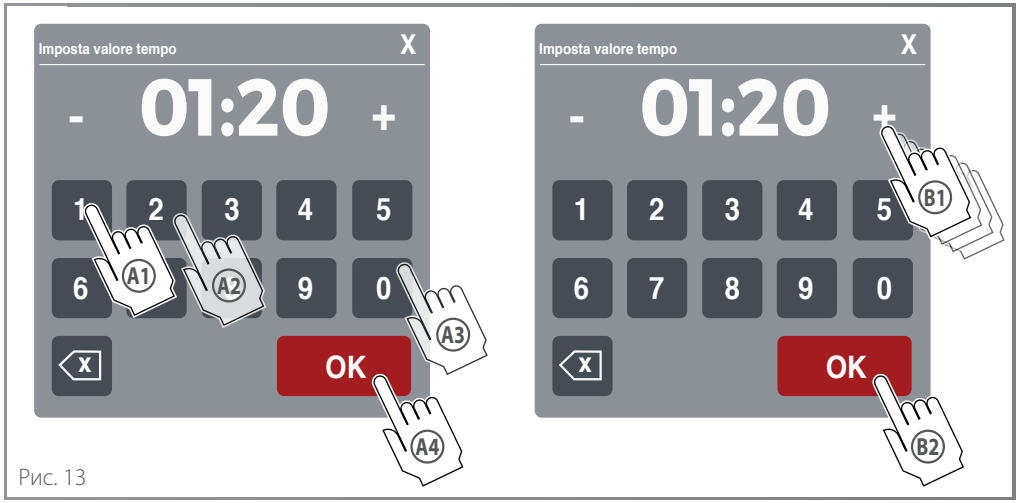


Рис. 13

Пошаговая процедура использования

Включение печи может обеспечиваться следующими способами:

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

  См. приведенную ниже процедуру эксплуатации (пункты A, B, C, D и т.д.)

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

  См. стр. 25

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

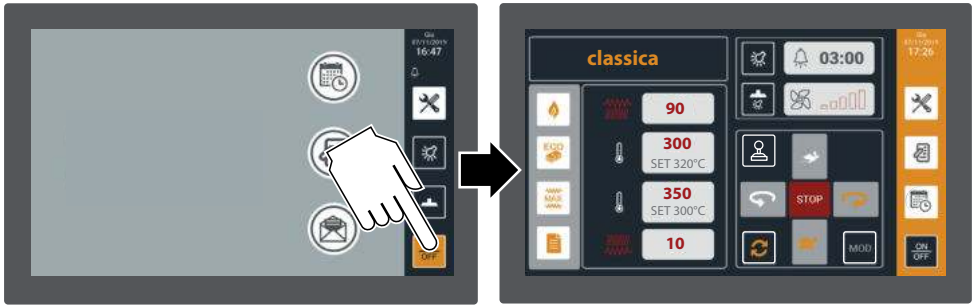


Рис. 14

A - Включение печи вручную

Рис. 14

После включения питания печи включается дисплей и показывает страницу режима ОЖИДАНИЯ.

При нажатии клавиши ВКЛ./ВЫКЛ. печь всегда запускается с программой P01 (в примере в программе P01 записан рецепт «КЛАССИЧЕСКАЯ»).

B - Настройки прогрева

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

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.

Можно настроить предварительный нагрев двумя способами:

- ▶ Рис. 15 посредством **ручного** ввода нужной **температуры камеры и дна, мощности верхней части и дна** (см. таблицу на стр. 9, 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. **21**.
- ▶ Рис. 16 **запуская рецепт (программу), уже сохраненный в памяти** пользователем ранее.

РУЧНОЙ ВВОД ПАРАМЕТРОВ РЕЦЕПТА ▶ Рис. 15

(A) При нажатии соответствующего поля задать следующие параметры:

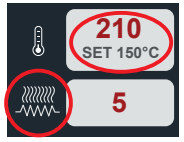
- **мощность (процент) верхней части;**
- **температура в духовой камере;**
- **температура дна;**
- **мощность (процент) дна;**
- и, при необходимости, - **настройки вращений тарелки.**

(B) Откроется буквенно-цифровая клавиатура, с помощью которой можно ввести необходимое значение (см. таблицу на стр. 9, указания по приготовлению).

(C) Подтвердить, нажимая «OK». Сразу после установки этих параметров печь начинает нагреваться в соответствии с заданными параметрами.

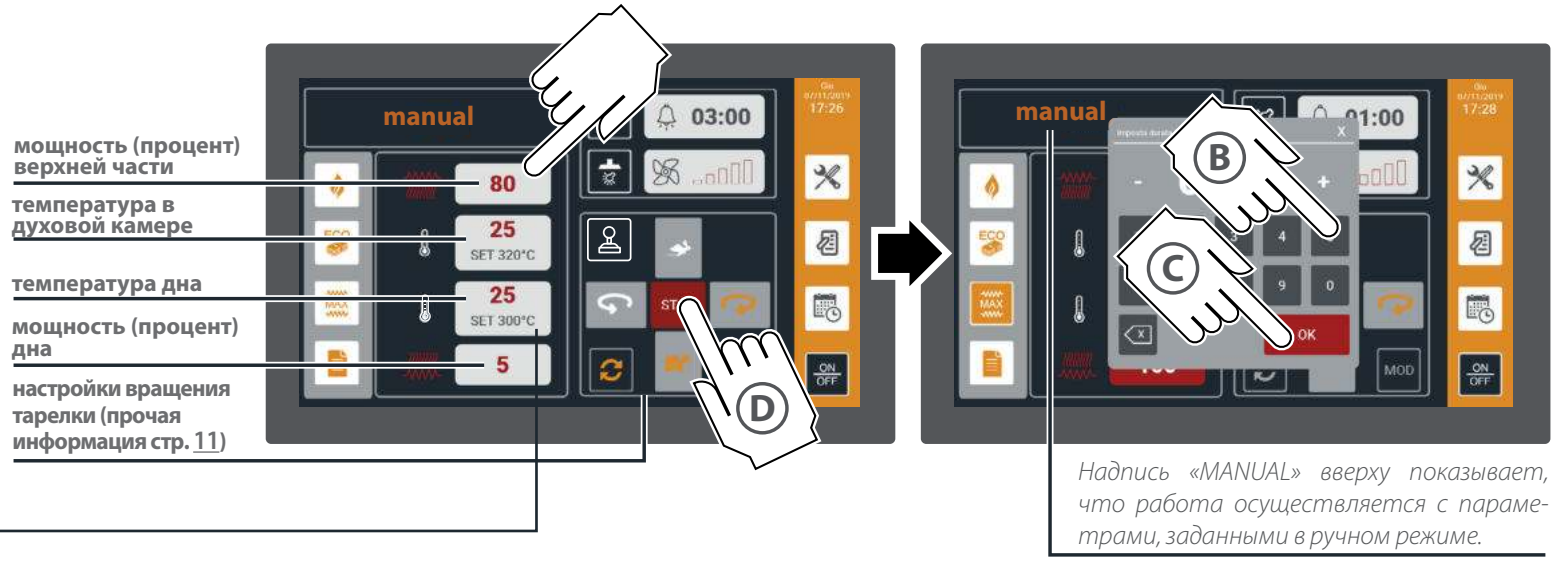
Во время приготовления или прогрева, если фактическая температура в камере:

- ***ниже*** *заданной (следовательно, резисторы активны), ▶ значки, указывающие верхнюю часть камеры и дно,* ***- красные.***
- ***равна*** *или* ***превышает*** *заданную (следовательно, резисторы выключены), ▶ значки, указывающие верхнюю часть камеры и дно, -* ***белые.***



Если отображаемая температура дна (например, 210°C) выше заданной (напр., 150°C), но значки белые (резисторы выключены), это означает, что на зонд, определяющий температуру дна, влияет тепло, накопившееся в результате нагрева печи. В этом случае обычно не возникает проблем с выпечкой.

Рис. 15



Надпись «MANUAL» вверху показывает, что работа осуществляется с параметрами, заданными в ручном режиме.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЦЕПТА, УЖЕ ИМЕЮЩЕГОСЯ В ПАМЯТИ ▶ Рис. 16

Нажать клавишу программы (A1) или зону названия (A2);
Нажать название рецепта, (B) который вы желаете использовать: печь сразу начинает нагрев с параметрами, предусмотренными в этом рецепте; при желании можно изменить параметры выбранного рецепта (напр., изменить температуру) обычным образом: выполненные изменения будут действовать **только для текущего прогрева** и не изменят текущий рецепт (временный эффект).

Чтобы навсегда изменить оригинальный рецепт, см. стр. 24

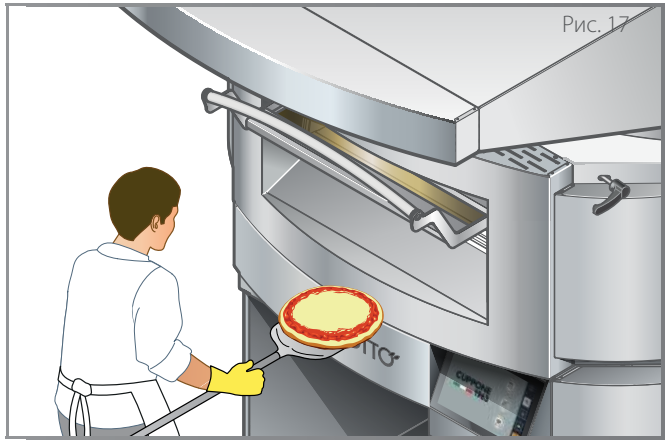
C - Начало приготовления

▶ Рис. 17

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 (напр., температуру или вращение тарелки), обычным образом.


Рис. 17



Надпись показывает, какой рецепт используется (например, «Классическая»).

При ручном изменении параметра (например, повышении температуры) рядом с названием появляется звездочка (напр., «Классическая») и значок дискеты , указывая изменение, выполненное пользователем во время приготовления. Это изменение будет касаться только выполняемого в данный момент прогрева или приготовления и не вызовет изменений изначального рецепта «Классическая» (временный эффект).*

Чтобы навсегда изменить исходный рецепт, см. стр. 24

Рис. 16

Рис. 18

При помощи окна приготовления можно контролировать и задавать также вытяжку (включение/выключение освещения и задание скорости вытяжки).



Рис. 18

D - Активирование сигнала завершения приготовления (зуммера)

Рис. 19

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

(A) Для подключения нажать клавишу на дисплее;

(B) откроется буквенно-цифровая клавиатура, на которой можно ввести нужное значение (в минутах: секундах);

(C) 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 клавишу зуммера.

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



Рис. 19

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

E - Включение освещения (факультативно)

Рис. 20

При необходимости можно включить освещение духовой камеры. Для выключения нажать ту же клавишу.

F - Выключение печи

Рис. 21

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



Рис. 20

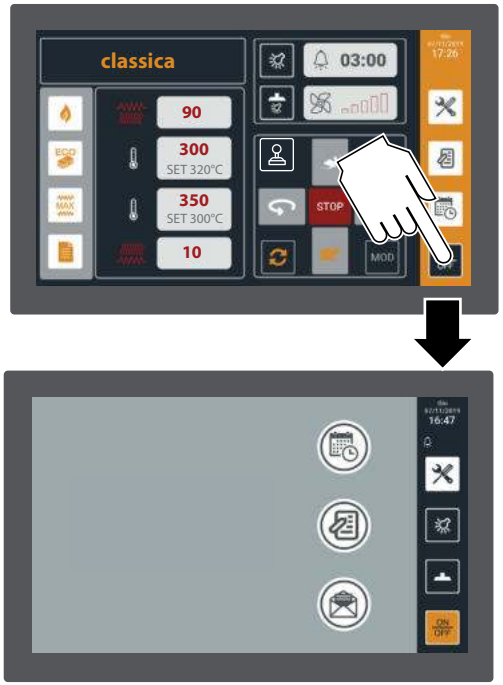


Рис. 21

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 «СЕРВИС/ДАТА И ВРЕМЯ», чтобы ввести правильные значения.

См. стр. 29

Специальные программы

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%*

Эта программа может персонализироваться путем ее выбора и изменения параметров по указаниям на стр. **24***. Эта программа прерывается при выборе другой программы, выключении печи или повторном нажатии кнопки ECO.*

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

Ⓐ *Для запуска программы нажать соответствующий значок.*
Ⓑ *Отображается экран, позволяющий* **задать продолжительность программы** *путем ввода необходимого времени (напр., одной минуты), и затем* **запустить ее** *нажатием клавиши «OK»*

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%*

Эта программа может персонализироваться путем ее выбора и изменения параметров по указаниям на стр. **24***. Программа завершается нажатием клавиши MAX, при выборе другой программы или по истечении заданного времени: звучит зуммер и происходит возврат к программе, выполнявшейся до включения программы MAX.*



Рис. 22



Рис. 23

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, КЛАССИЧЕСКАЯ), можно быстро найти его и запустить.

Использование рецепта, уже имеющегося в памяти

Рис. 24

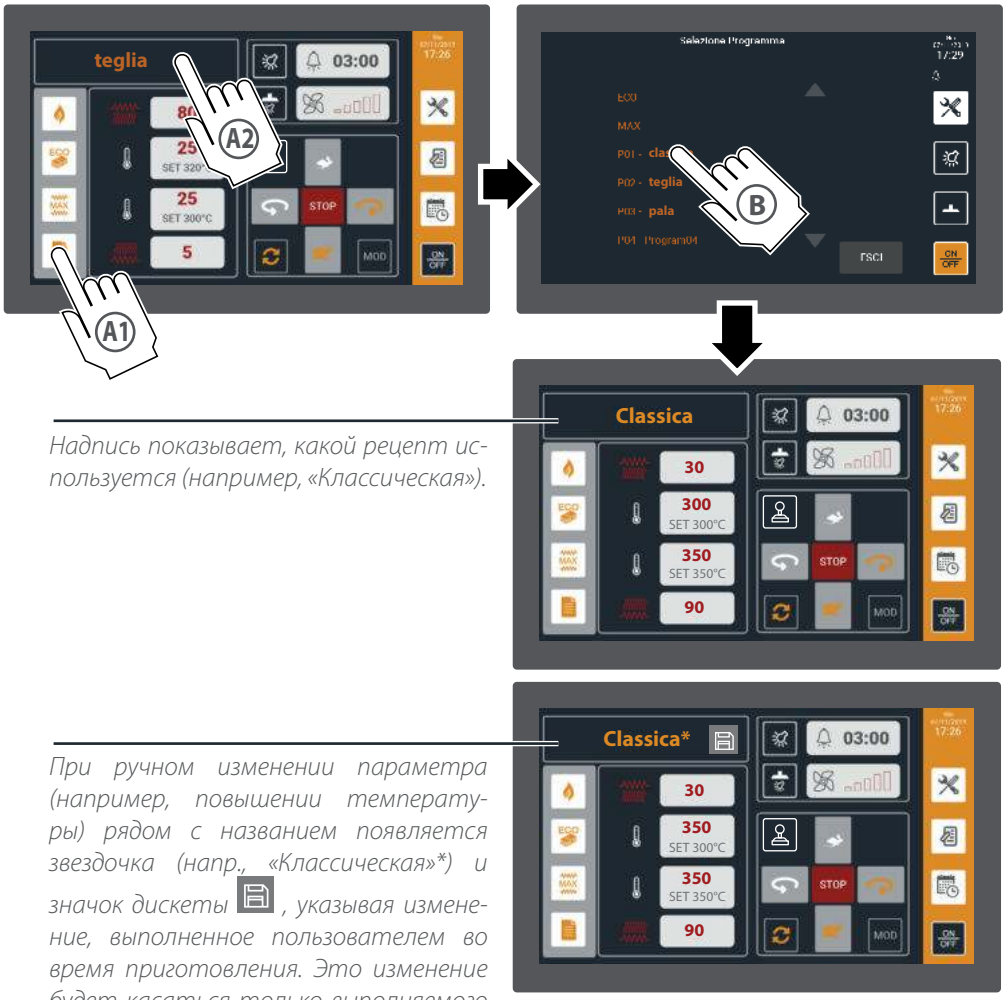
Для использования рецепта, уже имеющегося в памяти, достаточно:

- нажать клавишу программы (A1) или зону названия (A2);
- отображается список имеющихся рецептов: нажать название рецепта, который предусматривается использовать (B), печь сразу начинает нагреваться с предусмотренными параметрами. Если **во время приготовления** потребуется изменить параметры выбранного рецепта (например, увеличить температуру), действовать как обычно: выполненные изменения будут применены **только к выполняемому в данный момент приготовлению** и не изменят изначальный рецепт (временный эффект).

Чтобы навсегда изменить оригинальный рецепт, см. стр. 24.

Зачем сохранять программу?

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



Надпись показывает, какой рецепт используется (например, «Классическая»).

При ручном изменении параметра (например, повышении температуры) рядом с названием появляется звездочка (напр., «Классическая») и значок дискеты , указывая изменение, выполненное пользователем во время приготовления. Это изменение будет касаться только выполняемого в данный момент прогрева или приготовления и не вызовет изменений изначального рецепта «Классическая» (временный эффект).*

Чтобы навсегда изменить исходный рецепт, см. стр. 24

Рис. 24

Создание нового рецепта

Создать рецепт можно различными способами:

- Рис. 25 с рабочего экрана, во время приготовления
- Рис. 26 с экрана «Сервис», при печи в режиме ожидания

СОЗДАНИЕ РЕЦЕПТА С РАБОЧЕГО ЭКРАНА

Рис. 25

(A) Запустить рецепт, уже имеющийся в памяти, нажимая клавишу программы (A1) или зону названия (A2);

(B) Выбрать требуемый рецепт, например «Классическая».

(C) Выполнить все необходимые изменения;

(D) подтвердить с помощью «OK». Рядом с названием отображается звездочка (напр., «Классическая»*) и значок дискеты , указывая, что изначальный рецепт «Классическая» был изменен.

(E) При нажатии значка дискеты рядом с названием отображается экран, на котором можно:

(F) **перезаписать** изначальный рецепт: откроется буквенно-цифровая клавиатура. Нажать «OK» (H) для подтверждения и обеспечения постоянного характера изменений, выполненных в изначальном рецепте (напр., «Классическая»).
При необходимости перед нажатием «OK» можно (I) изменить название изначального рецепта и ввести новое название (напр., «Классическая 2»); затем подтвердить, нажимая «OK» (H).

(G) **сохранение копии** рецепта: откроется буквенно-цифровая клавиатура для ввода названия нового рецепта (напр., «Классическая 2») (I); после ввода названия подтвердить, нажимая «OK» (H).
В этом случае будет два рецепта:

- изначальный - «Классическая»: он сохранит свое положение в перечне и свои исходные параметры;
- измененный - «Классическая 2»: он будет иметь параметры, измененные пользователем во время приготовления, и будет помещен в конец списка всех рецептов, уже имеющихся в памяти.

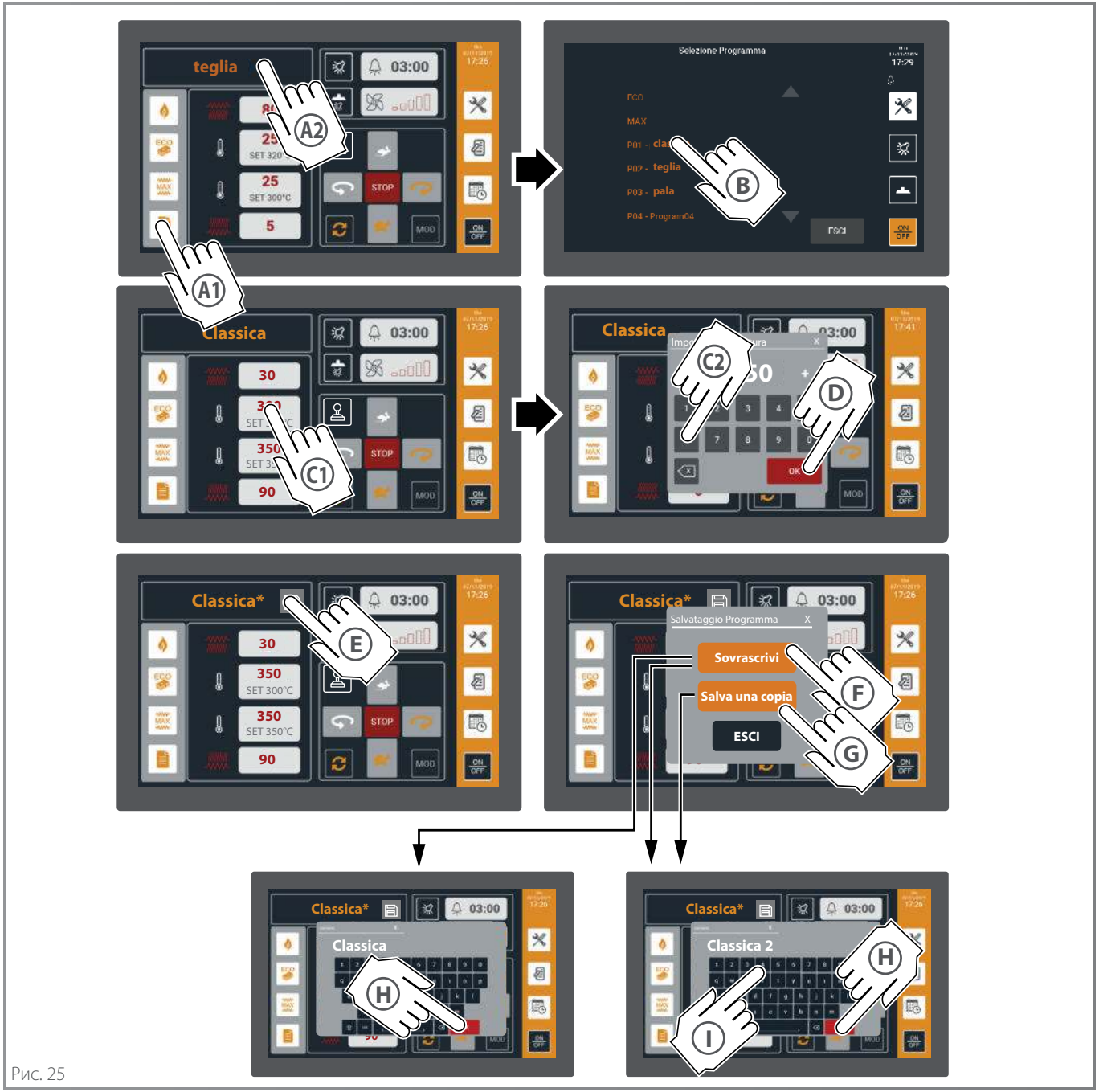


Рис. 25

СОЗДАНИЕ РЕЦЕПТА С ЭКРАНА СЕРВИС

С экрана «Сервис» можно создать рецепт:

- начиная с **базового рецепта**, задавая его исходя из своих потребностей;

или, для ускорения процесса,

- **дублируя** уже имеющийся в памяти рецепт с параметрами, подобными требуемым, и меняя его исходя из своих потребностей.

Создание рецепта на основе «базового»

Рис. 26

(A) Нажать значок «Сервис» (когда печь находится в режиме ожидания).

(B) Нажать значок «Управление программами»: отображается 11 рецептов, уже загруженных на Фирме-изготовителе.

(C) Нажать зеленый значок : отобразится базовый рецепт, который можно персонализировать исходя из своих потребностей.

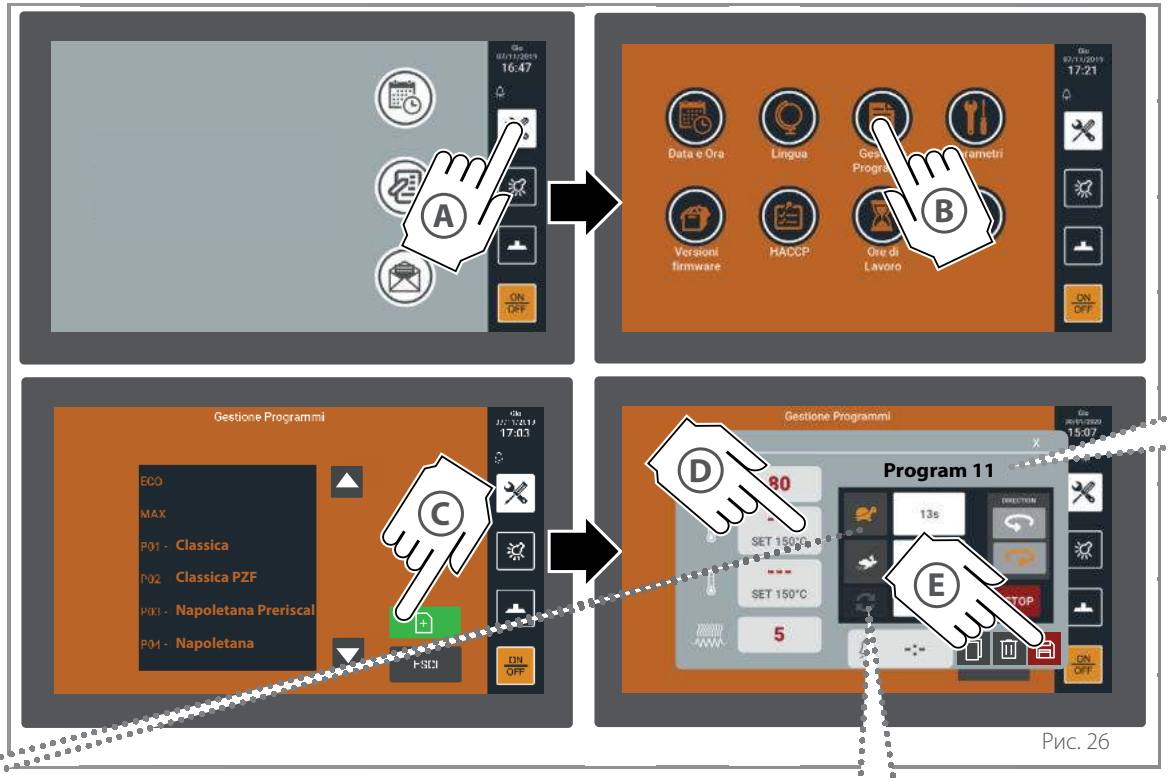


Рис. 26

Задание НАЗВАНИЯ рецепта



При помощи этой буквенно-цифровой клавиатуры можно присвоить название новому рецепту

Задание ПАРАМЕТРОВ рецепта



задание названия рецепта

задание мощности (процента) верхней части

Задание температуры в духовой камере

Задание температуры дна

задание мощности (процента) дна

задание сигнала завершения приготовления (зуммера)

Настройки ВРАЩАЮЩЕЙСЯ ТАРЕЛКИ

БЕЛЫЙ ЗНАЧОК: *функция отключена*
ОРАНЖЕВЫЙ ЗНАЧОК: *функция подключена*

задание времени, необходимого для выполнения полного оборота

Задание МЕДЛЕННОЙ скорости при запуске рецепта

Задание БЫСТРОЙ скорости при запуске рецепта

подключает/отключает функцию инверсии вращения тарелки



задание вращения тарелки против часовой стрелки при запуске рецепта

задание вращения тарелки по часовой стрелке при запуске рецепта

задает, через сколько секунд происходит изменение направления вращения тарелки (с направления по часовой стрелке на направление против часовой стрелки)

В примере сбоку при запуске рецепта:

- *тарелка будет вращаться на МЕДЛЕННОЙ скорости (15 секунд для выполнения полного оборота),*
- *вращение будет выполняться против часовой стрелки*
- *вращение тарелки подключено (СТОП)*
- *функция автоматической инверсии направления вращения подключена и выполняется каждые 30 секунд*

СТОП: *рецепт предусматривает вращение тарелки*
ПУСК: *рецепт НЕ предусматривает вращение тарелки.*
Блокировать тарелку только в случае реальной необходимости: при прогреве или приготовлении тарелка должна непрерывно вращаться для обеспечения равномерности приготовления и для сохранения функциональности самой печи.

(D) Нажимая различные поля, можно задать:
- **параметры** приготовления;
- **параметры** вращения тарелки;
- его **название;** подтвердить введенное название, нажимая «OK».

(E) Сохранить, нажимая значок дискеты : новый созданный рецепт будет иметь параметры, заданные пользователем, и будет помещен в конец списка всех рецептов, уже имеющихся в памяти.

Создание рецепта путем дублирования рецепта, уже имеющегося в памяти

Рис. 27

(A) Нажать значок «Сервис» (когда печь находится в режиме ожидания).

(B) Нажать значок «Управление программами».

(C) Нажать рецепт, который необходимо дублировать; рекомендуется выбрать рецепт, похожий на создаваемый, чтобы менять как можно меньше параметров.

(D) Нажать значок для дублирования рецепта.

(E) Нажимая различные поля, можно задать:
- **параметры** приготовления;
- **параметры** вращения тарелки;
- его **название;** подтвердить введенное название, нажимая «OK».

(F) Сохранить, нажимая значок дискеты : новый созданный рецепт будет иметь параметры, заданные пользователем, и будет помещен в конец списка всех рецептов, уже имеющихся в памяти.

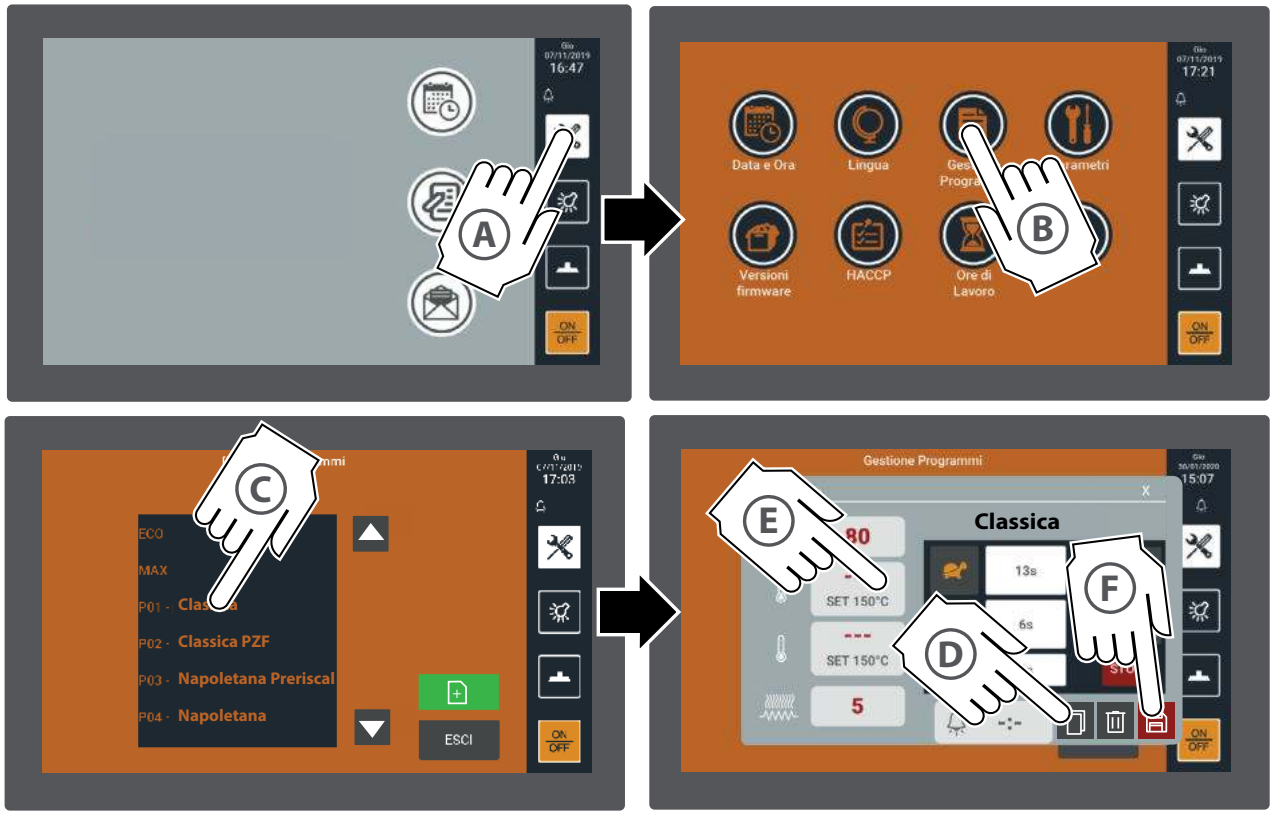


Рис. 27

Изменение рецепта, уже имеющегося в памяти

Изменить рецепт, уже имеющийся в памяти, можно во время приготовления или с экрана «Сервис».

ИЗМЕНЕНИЕ РЕЦЕПТА С РАБОЧЕГО ЭКРАНА

Во время приготовления при ручном изменении параметра (например, повышении температуры) рядом с названием появляется звездочка (напр., «Классическая»*) и значок дискеты , указывая изменение, выполненное пользователем во время приготовления. Это изменение будет касаться только выполняемого в данный момент приготовления и не вызовет изменений изначального рецепта (временный эффект). Для обеспечения постоянного характера выполненных изменений см. главу «СОЗДАНИЕ РЕЦЕПТА С РАБОЧЕГО ЭКРАНА» на стр. 21 **выбирая опцию перезаписи изначального рецепта.**

ИЗМЕНЕНИЕ РЕЦЕПТА С ЭКРАНА СЕРВИС

Рис. 28

(A) Нажать значок «Сервис» (когда печь находится в режиме ожидания).

(B) Нажать значок «Управление программами».

(C) Нажать рецепт, который необходимо изменить.

(D) Изменить требуемые параметры:
- **параметры** приготовления (при помощи буквенно-цифровой клавиатуры);
- **параметры** вращения тарелки.

(E) Сохранить, нажимая значок дискеты .

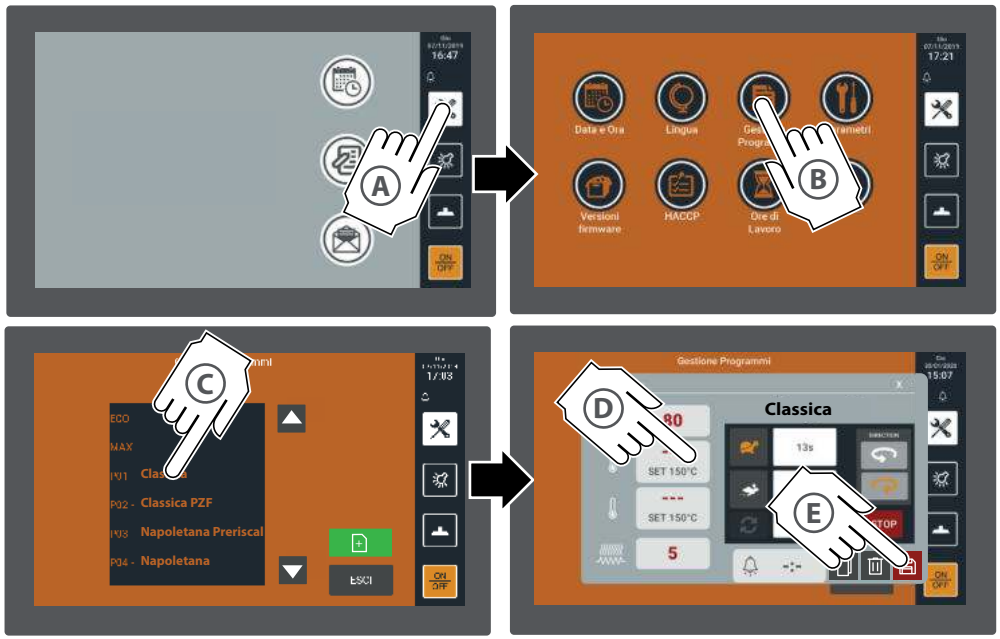


Рис. 28

Удаление рецепта в памяти

Рис. 29

(A) Нажать значок «Сервис» (когда печь находится в режиме ожидания).

(B) Нажать значок «Управление программами».

(C) Нажать рецепт, который необходимо удалить.

(D) Удалить рецепт, нажимая значок корзины .

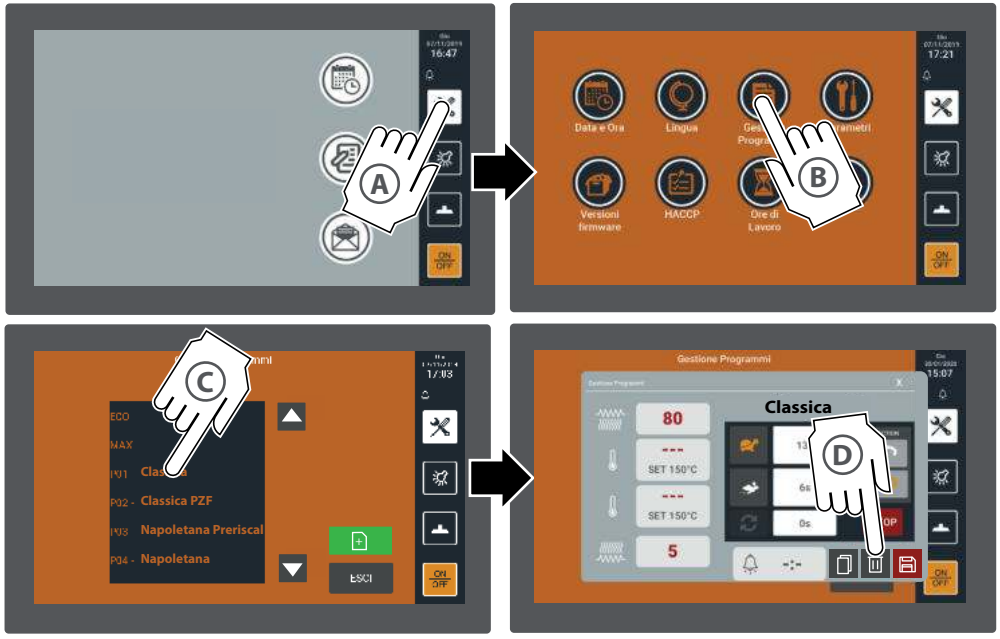


Рис. 29

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).

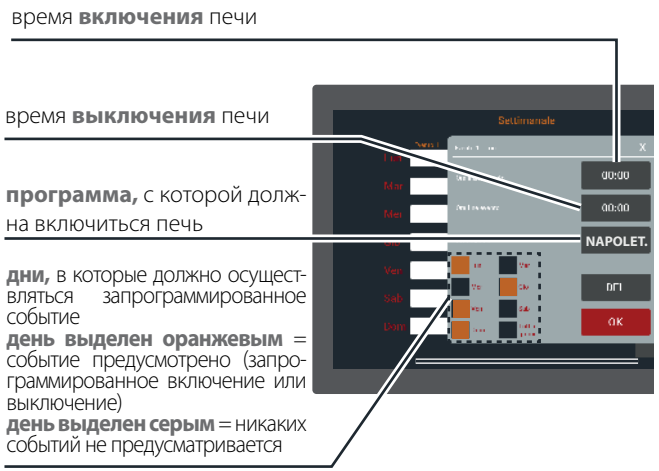
Настройка события

Рис. 30

Ⓐ Нажать значок «Запрограммированное включение» (доступ возможен как со страницы ОЖИДАНИЕ, так и со страницы приготовления);

Ⓑ нажать на прямоугольник белого цвета

Ⓒ / Ⓓ / Ⓔ установить данные, выбирая:



Ⓕ Подтвердить, нажимая «OK».

Ⓖ.....Ⓘ При необходимости запрограммировать последующие события, как это было сделано для первого.

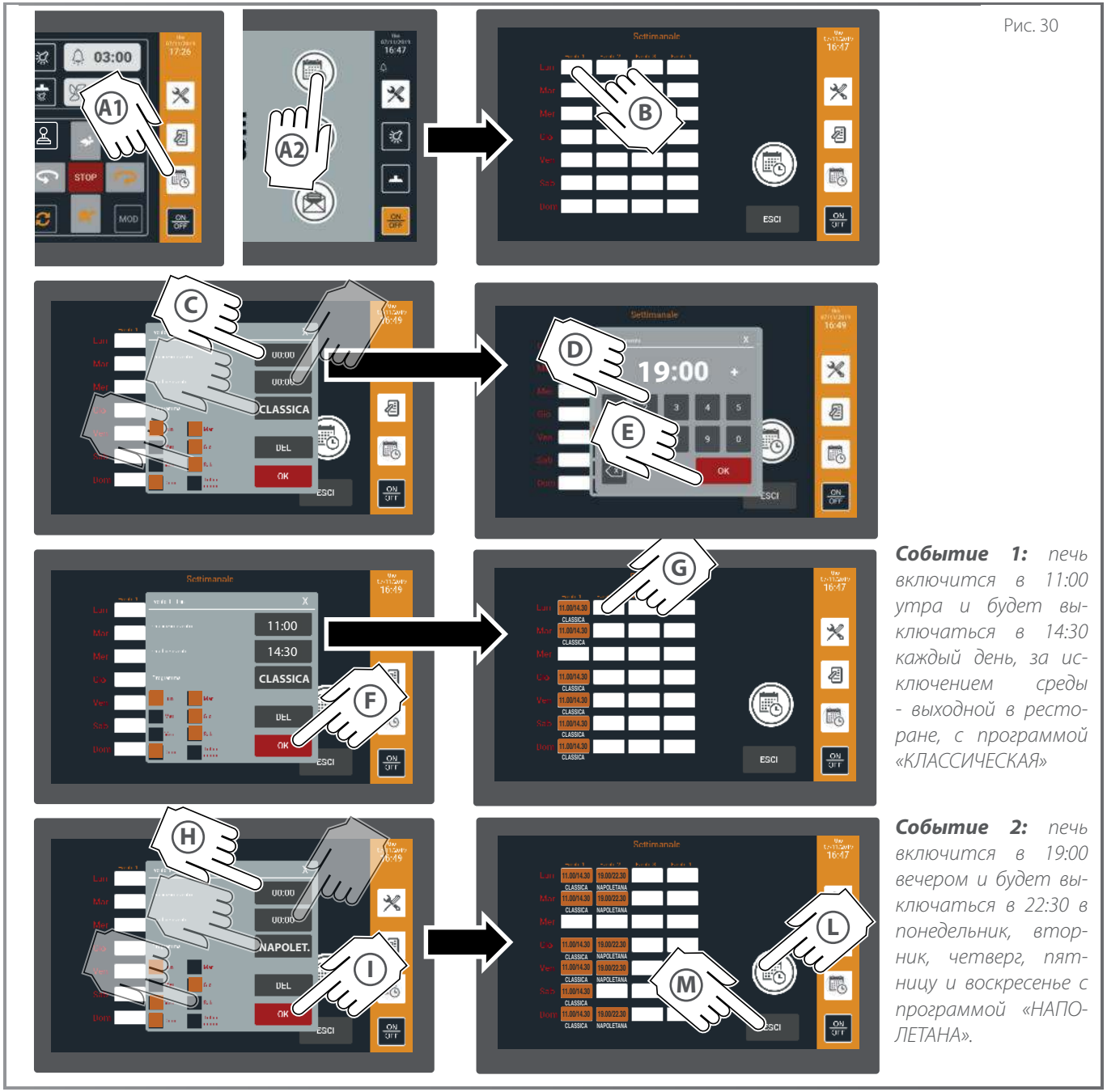


Рис. 30

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».*

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

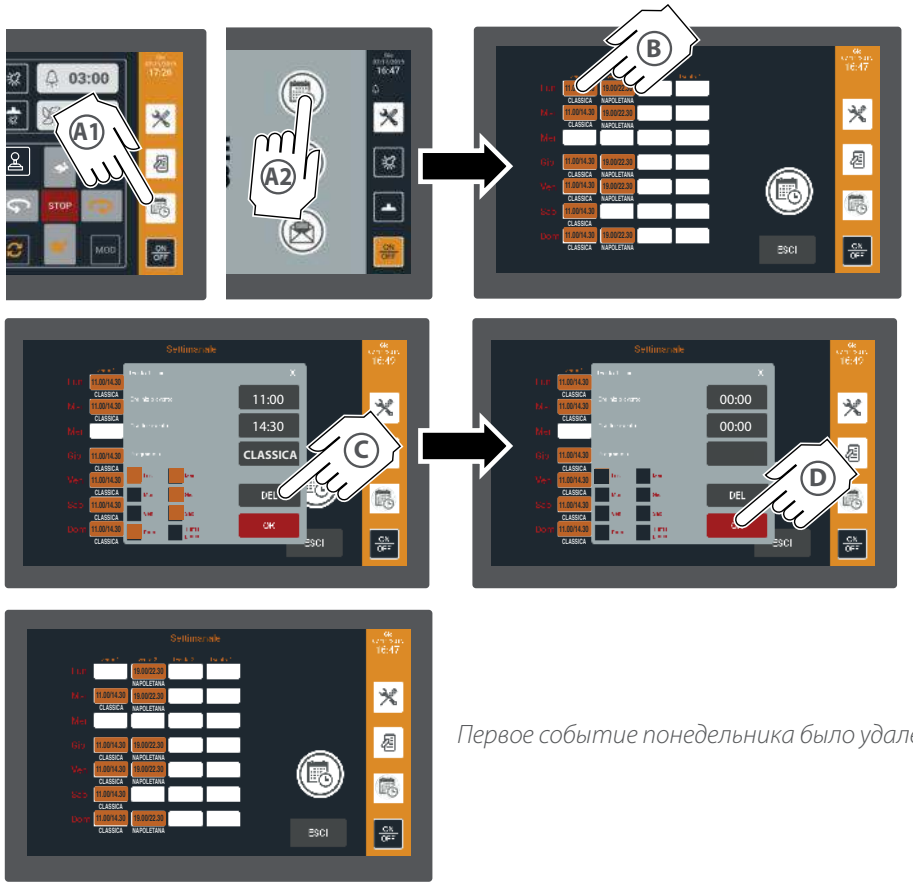
белого цвета = недельная работа запрограммирована, **но не активирована** (включение/выключение вручную силами пользователя, не автоматически)

оранжевого цвета = недельная работа **активна** (включение/выключение запрограммировано на основе введенных данных).

Ⓜ Выйти из функции, нажимая «ESCI».

Для **изменения** событий повторить процедуру программирования, ▶ **Рис. 30** перезаписывая заданные ранее значения.

Для **стирания** предусмотренного события повторить процедуру программирования ▶ **Рис. 31**



Желаю удалить первое событие понедельника

Первое событие понедельника было удалено

Рис. 31

Задание Списка примечаний

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

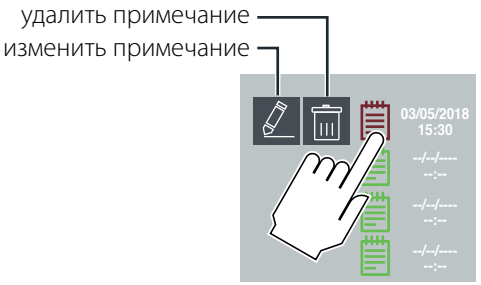
Рис. 32

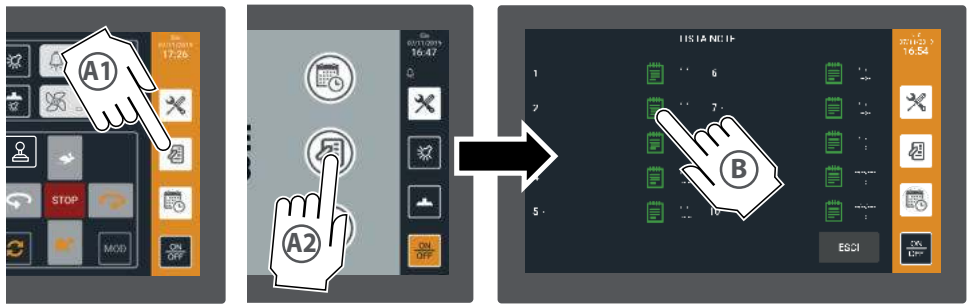
Создание нового примечания (или изменение имеющегося) предусматривает:

- 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 периодичность, с которой текст должен выводиться на дисплей):
  - **не повторять:** примечание отображается по истечении определенного времени 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.

Если от печи будет отключено электропитание, при ее повторном включении будут отображены все примечания, в том числе просроченные.

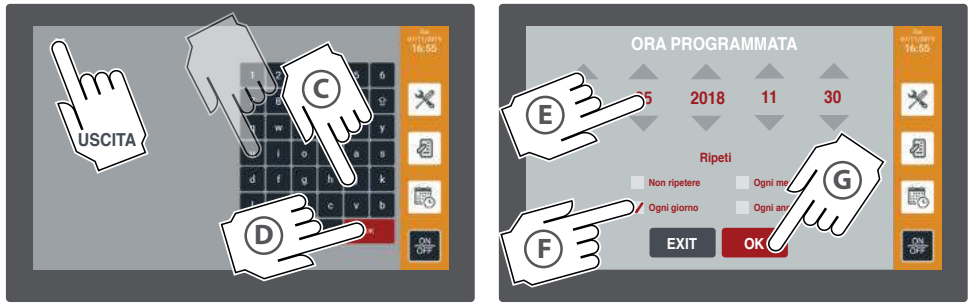
Выбрав уже составленное примечание, можно изменить или удалить его с помощью двух клавиш, отображаемых на дисплее.

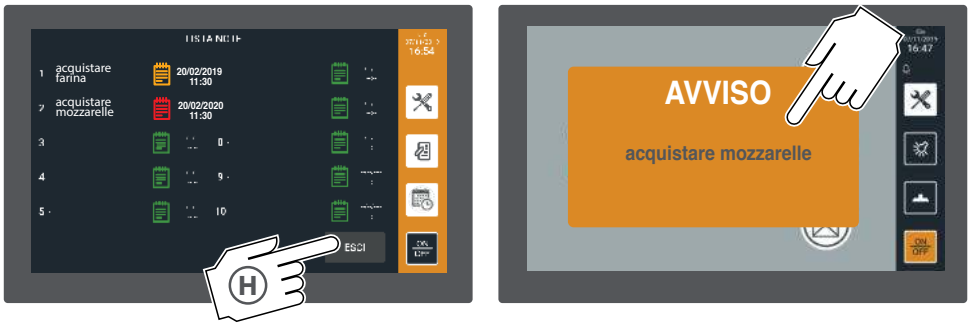




Ввод текста примечания

Ввод срока действия (дата и время) и повторения примечания





Чтобы убрать всплывающее окно предупреждения, достаточно нажать на него.

Цвет значка указывает на состояние примечания:

Зеленый= *примечание не запрограммировано (с примечания 3 по 10)*

Красный= *примечание запрограммировано и не просрочено (примечание 2)*

Оранжевый= *примечание запрограммировано и просрочено (примечание 1)*

Рис. 32

Установка отпуска

*Эта функция при подключении **прерывает недельную программу включения и выключения** (стр. 25), 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.*

▶ Рис. 33

(A) Нажать значок «Отпуск»,

(B) нажать на прямоугольник белого цвета,

(C) установить данные, выбирая:
- **дата завершения** отпуска (напр., 07/11/2019)
- **время завершения** отпуска (например, 10:30).

(D) Подтвердить введенные данные, нажимая «OK».

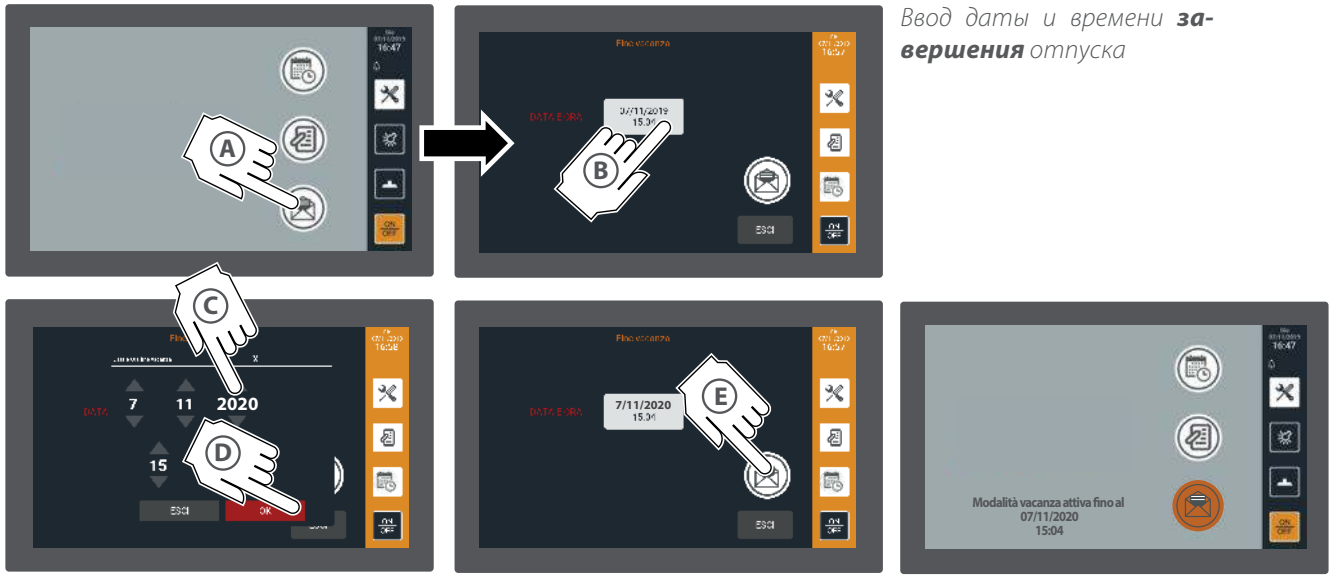
(E) По завершении настроек необходимо активировать функцию отпуска, нажимая значок, расположенный внизу справа.
Если он:

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

оранжевого цвета = функция отпуска **активна** (печь находится в режиме ожидания до заданной даты и времени). На главном экране отображается надпись «Режим отпуска активен до» с указанием заданной даты и времени.

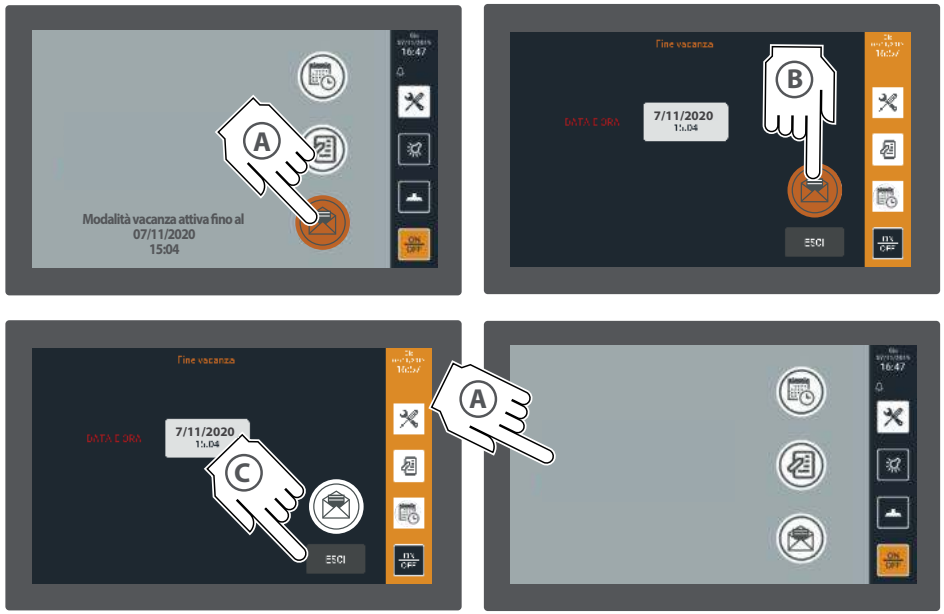
С этого момента до заданной даты и времени (напр., до 15:04 7 ноября 2020 года) отключена функция включения/выключения в течение недели.
В этом случае (оранжевый значок = функция активна) невозможно включить печь клавишей ВКЛ./ВЫКЛ. Для того, чтобы ее включить вручную, необходимо отключить функцию «Отпуск» (см. ▶ Рис. 34).

Рис. 33



*Ввод даты и времени **завершения** отпуска*

Рис. 34



Пользовательские настройки

Рис. 35

Для доступа к разделу «Настройки» нажать соответствующий значок. Для выхода нажать эту же клавишу.

Дата и время

Рис. 36

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 во второе воскресенье марта в 2:00, зимнее время наступает в первое воскресенье ноября в 2:00.

автоматическая смена верс. Европа

автоматическая смена верс. США

По завершении настроек подтвердить их, нажав «OK» или отменить, нажав «EXIT».

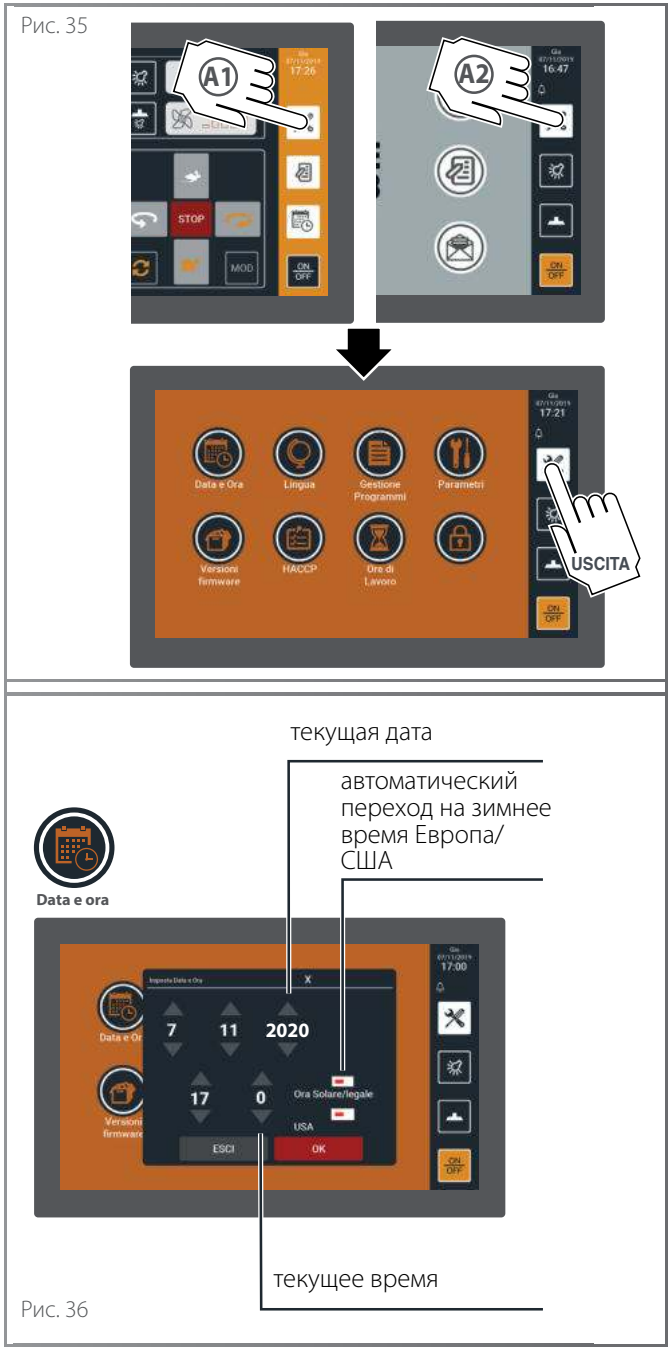


Рис. 36

Язык

Рис. 37

В данном разделе можно выбрать язык, на котором будет отображаться меню: активный язык выделен красным цветом. По завершении настройки подтвердить, нажимая «OK» или отменить, нажимая «EXIT».

Рабочие часы

Рис. 38

В этом разделе можно узнать, сколько часов проработала печь. Кроме того, на этой же странице приведены часы, прошедшие с последнего техобслуживания.



Рис. 37



Рис. 38

Управление программами

В этом разделе можно сохранить рецепт: это значит иметь возможность повторно его использовать бесконечное число раз, без необходимости в повторной установке его параметров приготовления.

Кроме того, при присвоении ему имени его можно быстро находить для использования (более подробно см. стр. 21 - **Создание нового рецепта**).

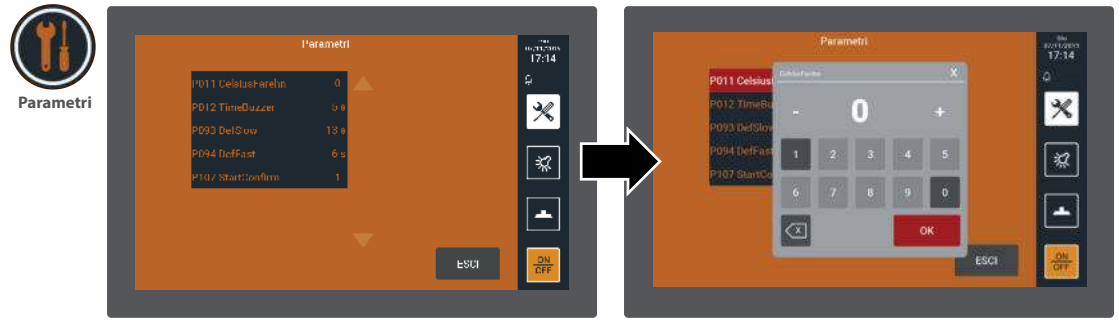


Рис. 39

Параметры

▶ **Рис. 39**

P011	Celsius Farehn	0: градусы Цельсия 1: градусы Фаренгейта	Преобразует градусы Цельсия в градусы Фаренгейта и наоборот в зависимости от заданного параметра
P012	Timebuzzer	0 - 255 секунд	Определяет длительность звукового сигнала в секундах
P093	DefSlow	5 - 60 секунд	Определяет время, необходимое для выполнения полного оборота тарелки на МЕДЛЕННОЙ скорости
P094	DefFast	5 - 60 секунд	Определяет время, необходимое для выполнения полного оборота тарелки на БЫСТРОЙ скорости
P107	StartConfirm	0: РЕЦЕПТЫ С ЗАДАННЫМ ТАЙМЕРОМ на этапе приготовления при запуске таймера запускается обратный отсчет без запроса подтверждения (время соответствует заданному в рецепте и не может быть изменено) РЕЦЕПТЫ С НЕЗАДАННЫМ ТАЙМЕРОМ на этапе приготовления при первом запуске таймера отображается цифровая клавиатура с запросом ввести время, которое будет записано в память для следующих запусков таймера без запроса подтверждения. 1: РЕЦЕПТЫ С ЗАДАННЫМ ТАЙМЕРОМ на этапе приготовления при запуске таймера отображается цифровая клавиатура с запросом подтверждения (время соответствует заданному в рецепте и может быть изменено) РЕЦЕПТЫ С НЕЗАДАННЫМ ТАЙМЕРОМ на этапе приготовления при запуске таймера отображается цифровая клавиатура с запросом ввести время (которое будет записано в память для следующих запусков таймера) и подтверждение	

Предупреждения

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

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

Для очистки любого компонента или комплектующего НЕ использовать:

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

Для обеспечения идеальных условий эксплуатации и безопасности оборудования рекомендуется минимум один раз в год проводить техобслуживание и проверку силами Центра технической поддержки.

Всегда обеспечивать свободу и чистоту вентиляционных отверстий отделения освещения.



Рис. 40

Чистка печи

Очистка внешних стальных частей

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

Чистка стекол

Чистить стекла мягкой салфеткой со специальным моющим средством для стекол.

Чистка дисплея

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

Чистка огнеупорных поверхностей

▶ Рис. 41

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. 32

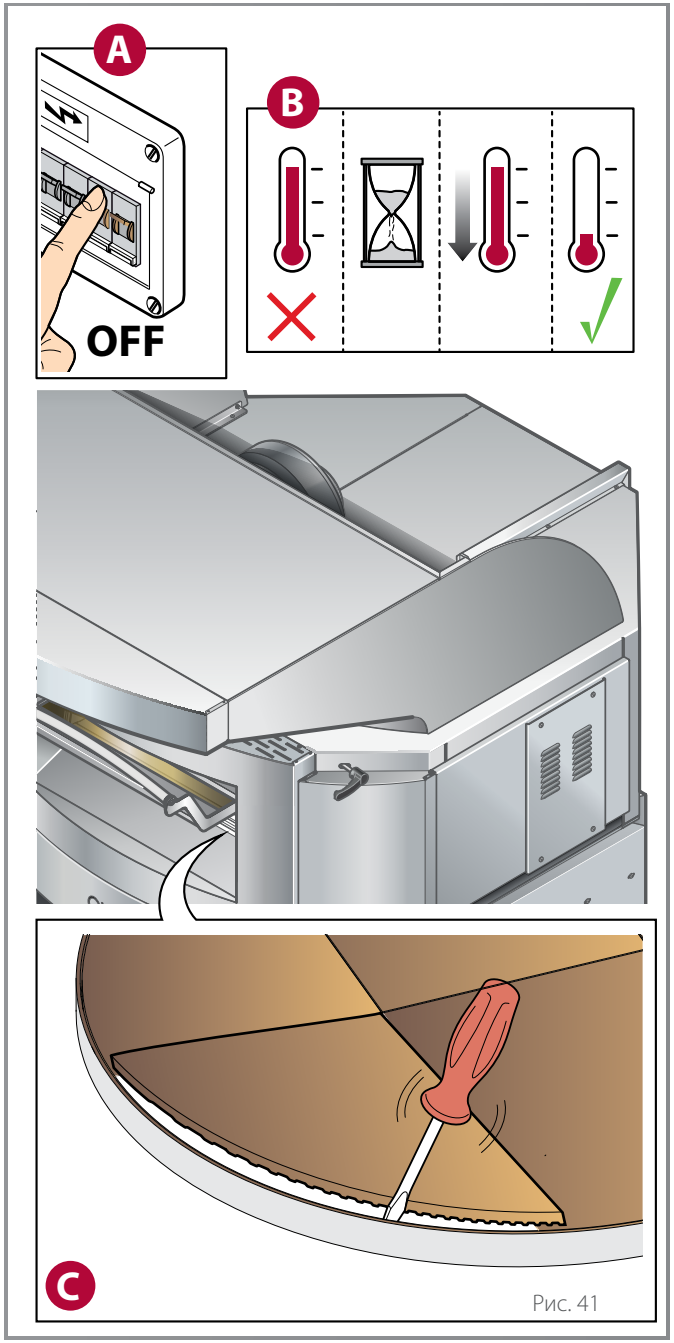


Рис. 41

Чистка камеры пиролизом

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

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

Рис. 42

(A) Нажать клавишу ВКЛ./ВЫКЛ. (если печь выключена);
(B) нажать клавишу пиролиза;
(C) подтвердить нажатием «OK»: включится нагрев камеры печи до достижения температуры 400°C - 752°F, после чего функция прерывается и печь автоматически выключается без необходимости вмешательства пользователя.
Для досрочной блокировки функции снова нажать клавишу пиролиза или выключить печь клавишей ВКЛ./ВЫКЛ.;
(D) на холодной печи очистить камеру от кристаллизованных пищевых остатков щеткой с натуральной щетиной и затем удалить их с помощью устройства для удаления золы Рис. 43

При запуске функции пиролиза выключаются лампочки камеры для их сохранности.



Рис. 42



Рис. 43

Замена компонентов

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

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

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

Замена стекла двери

Рис. 44

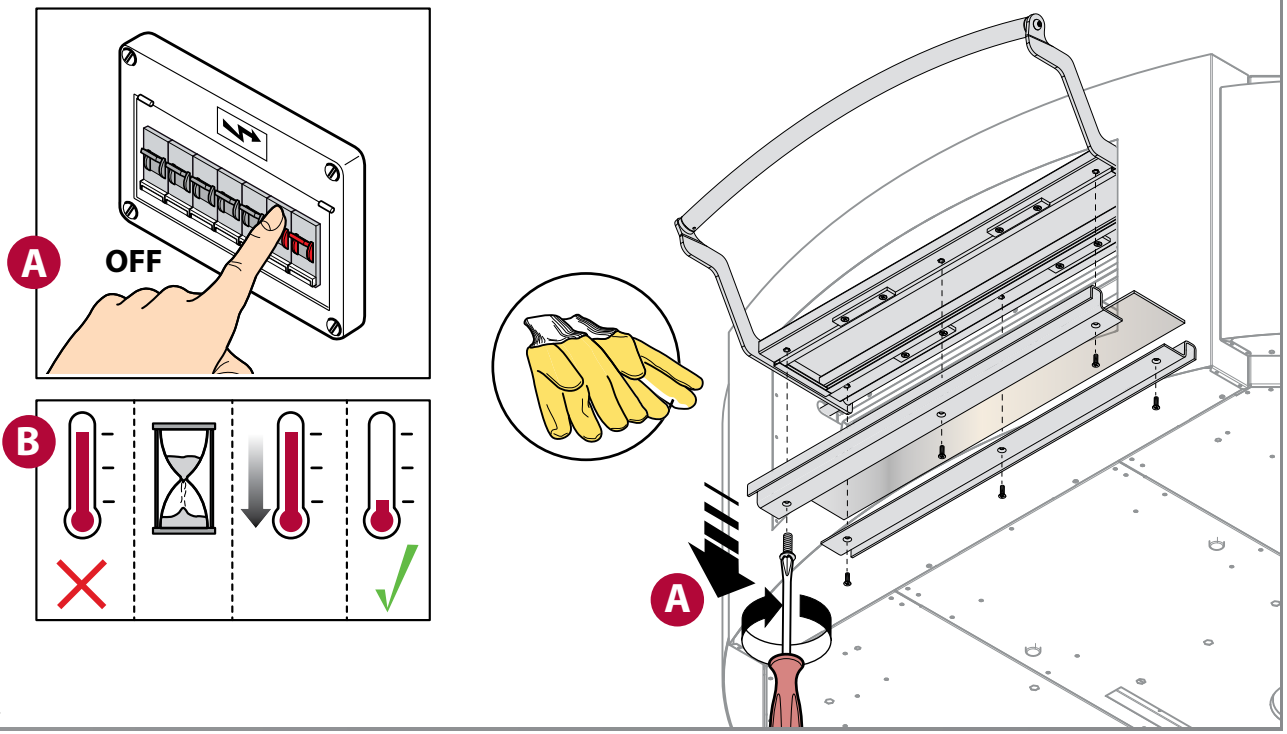


Рис. 44

Продолжительный простой печи

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

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

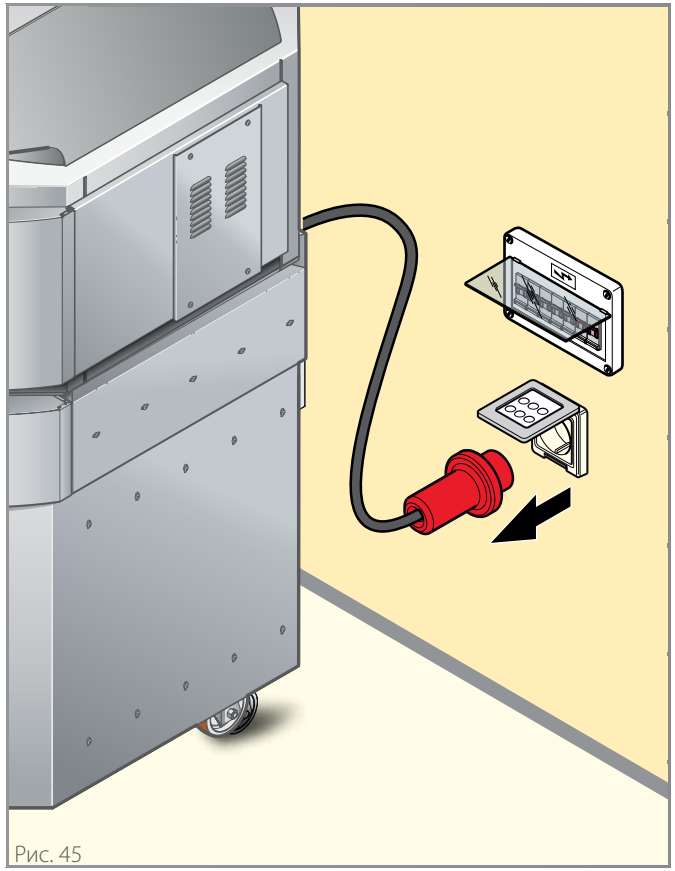


Рис. 45

Утилизация после завершения срока службы

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

Утилизация оборудования

В соответствии со ст. 13 Законодательного указа № 49 от 2014 «Во исполнение Директивы RAEE 2012/19/EC Об отходах электрического и электронного оборудования» значок перечеркнутого мусорного контейнера означает, что продукт выпущен на рынок после 13 августа 2005 г. и по завершении срока службы не должен выбрасываться с другими отходами, а должен утилизироваться отдельно. Все оборудование изготовлено из металлических материалов, подлежащих переработке (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованное железо, медь и т.д.), составляющих более 90% общего веса. Необходимо обратить внимание на то, чтобы данное изделие после завершения срока службы было утилизировано с минимальным негативным воздействием на окружающую среду и повышением эффективности использования ресурсов, применяя принцип «загрязнивший платит», а также профилактику, подготовку к повторному использованию, переработке и восстановлению. Напоминаем, что при незаконной или неправильной утилизации оборудования действуют санкции, предусмотренные действующим законом.

Информация об утилизации в Италии

В Италии отходы от электрического или электронного оборудования должны сдаваться:

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

Информация об утилизации в странах Евросоюза

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

Утилизация золы и пищевых остатков

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

Условия гарантии

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

Запчасти

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

Применимое законодательство и оговорка о многоступенчатом решении споров

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

Что делать в случае неисправностей

- Попробуйте найти решения в таблице на этой странице. Если ни одно из предлагаемых решений не устраняет проблему, продолжайте читать следующую процедуру.
- 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.* **35**.

- 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

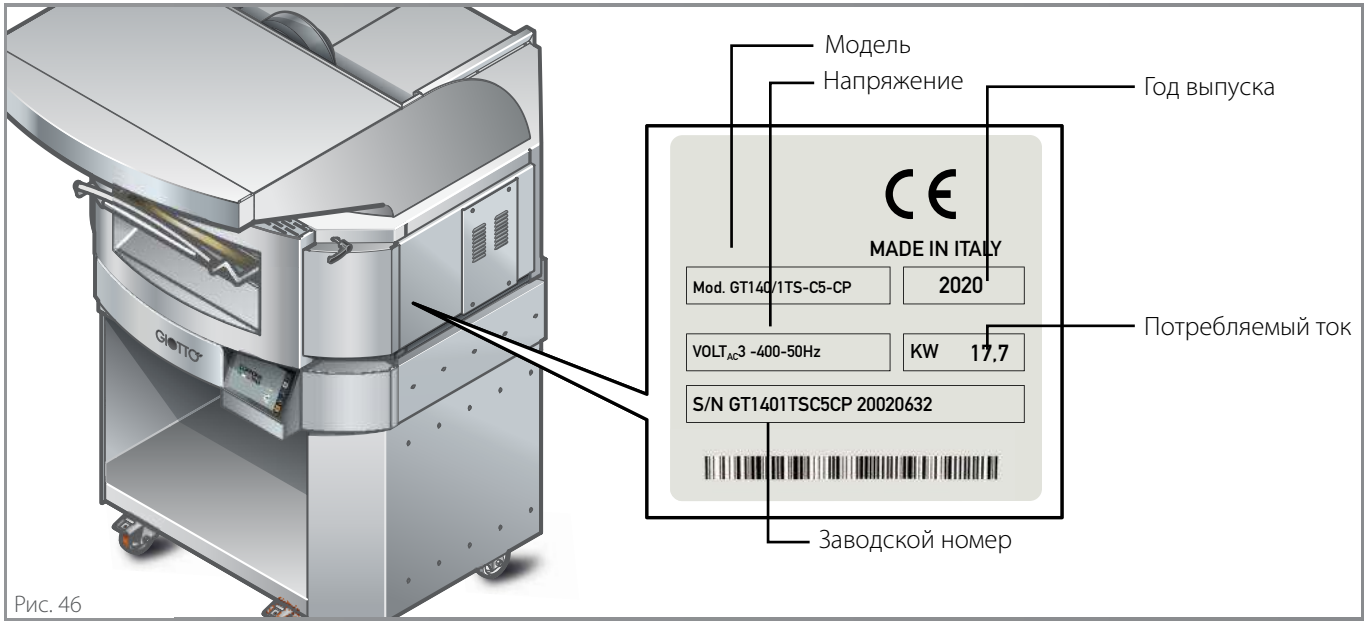


Рис. 46

Проблема	Устранение
Печь не включается	• Проверить, что печь правильно подсоединена к электросети (штепсель(-и) правильно установлен) и что подача электроэнергии не прервана. • Проверить, что главный рубильник включен (ON).
Печь включается, но приготовление не начинается	• Проверить правильность настройки параметров приготовления.
Печь выпекает неравномерно	• Проверить правильность настройки параметров приготовления. • В случае неполной загрузки изменить положение пицц.
Первые приготовленные пиццы подгорели	• При прогреве мощность (процент) ДНА был задан на слишком высокое значение: огнеупорные поверхности без каких-либо продуктов сильно перегрелись, вызывая подгорание первых приготовленных пицц.



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