

Tiziano

ПІЧ

Посібник з експлуатації та
техобслуговування



TZ 230
TZ 420
TZ 425
TZ 430
TZ 435





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

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

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

Заснування

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

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

Технічна підтримка

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

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

Вступ	3
Технічна підтримка.....	3
Попередження щодо безпеки	4
Попередні поняття.....	6
Відомості про печі.....	6
Підготовка печі до експлуатації.....	6
Декілька попередніх рекомендацій.....	7
Використання.....	9
Огляд панелі керування.....	9
Покрокова процедура використання.....	10
Технічне обслуговування та чищення	12
Попередження.....	12
Чищення печі.....	12
Заміна компонентів.....	14
Тривалий простій печі.....	16
Утилізація після закінчення терміну служби.....	16
Утилізація золи та харчових залишків.....	16
Гарантія	17
Якщо щось не працює	18
Що робити у разі несправностей.....	18



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Повісити на видному місці номери телефонів для екстрених звернень.

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

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

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

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

Символи, що використовуються у посібнику

та на встановлених на обладнанні табличках



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



Дивитись розділ, в якому детально розглянута дана тематика.



Рекомендація Виробника



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



Небезпечна напруга



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



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

Компанія відмовляється від будь-якої відповідальності щодо можливих друкарських помилок або помилок набору, залишаючи за собою право на внесення будь-яких необхідних змін без попередження.

Часткове відтворення без дозволу Виробника заборонено. Подані розміри орієнтовні та не мають обов'язкової сили.

Вихідною мовою документа є італійська: Виробник не несе відповідальності за можливі помилки перекладу/інтерпретації та друкарські помилки.



Попередні поняття

Відомості про піч

► Мал. 1

Ваша піч повинна використовуватись виключно для приготування піци та аналогічних страв, таких як хліб або фокачча, а також для приготування овочів нагрилі. Основні компоненти:

A Випуск диму з печі

B Двері печі

C Панель управління

D Панель доступу до електричних компонентів

E Вхід живлення печі

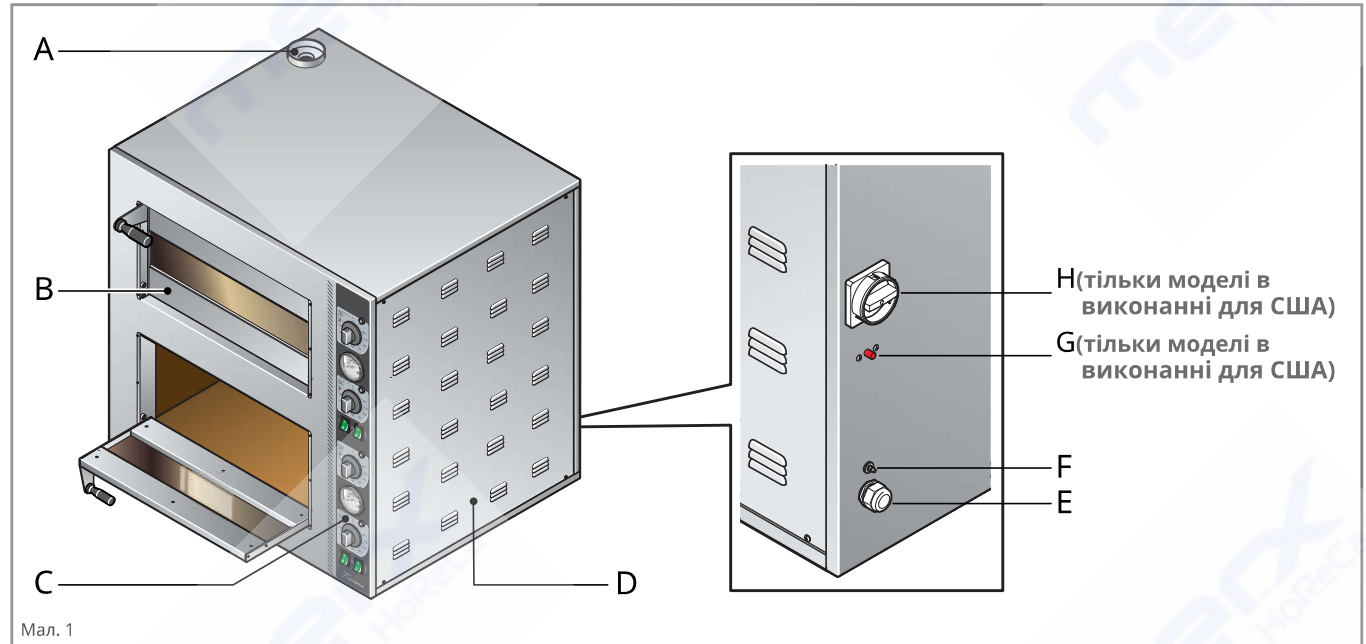
F Рівнопотенційна шина

G Скидання запобіжного термостата (тільки моделі у виконанні для США)

H Автоматичний вимикач (тільки моделі у виконанні для США)

Піч може окремо керувати температурою:

- камери випікання;
- поду.



Мал. 1

Підготовка печі до експлуатації

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



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

Технічне обслуговування та чищення - Стор.12 .

При першому використанні рекомендується встановити температуру камери та поду на значення **150 °C / 302 °F** мінімум на **8 годин, не поміщаючи продукти в піч**. На цьому першому етапі піч, через випаровування вологи з ізолюючих матеріалів, виробляє дим і неприємні запахи, які поступово зникатимуть під час наступних циклів роботи.



Для ввімкнення печі та встановлення параметрів див. Використання - Стор.9



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

Декілька попередніх рекомендацій...

- Перед початком приготування завжди виконуйте прогрівання печі, це фундаментально важливо для гарної якості приготовленої їжі. Прогрівання печі **повинне тривати мінімум одну годину**.
- На робочому етапі слід тримати вогнетривкі поверхні чистими, використовуючи щітку із жорсткою щетиною.
- При переході від одного типу піци до іншого почекати час, потрібний для стабілізації печі.
- Надлишок борошна в духовій камері може призвести до утворення диму, запаху та надати піці неприємного присмаку.
- Після завершення роботи очистити піч.



► Мал. 2

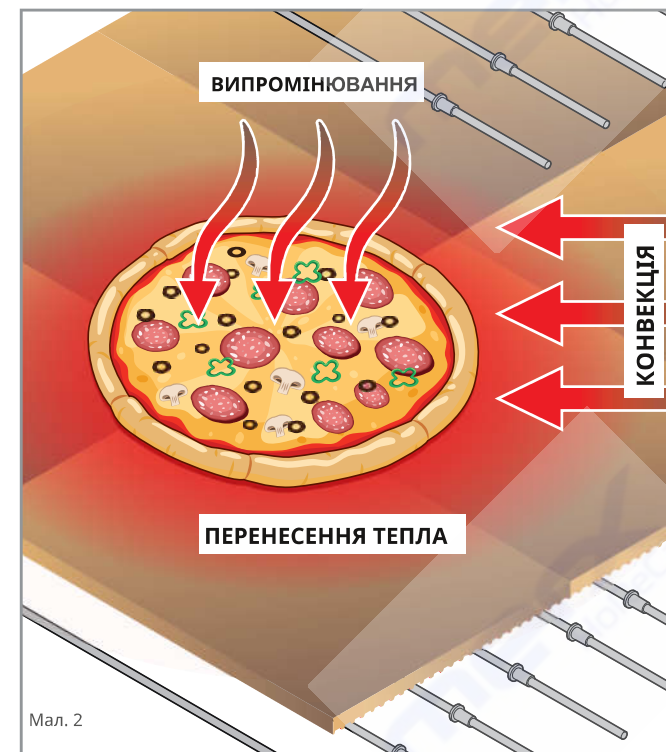
У печах страви готуються завдяки комбінованому наступні дії:

- **випромінювання**: тепло та інфрачервоні промені, що виробляються верхніми резисторами, забезпечують золотисту хрумку скоринку страв.
- **конвекція**: гаряче повітря, що циркулює в камері, забезпечує рівномірне приготування продукту
- **перенесення тепла**: нижні резистори нагрівають вогнетривкі площини, на які укладаються продукти.

Незадовільні результати приготування

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

- **неправильні параметри печі**:
 - надто висока або занадто низька температура в камері
- **неправильне прогрівання**:
 - прогрів фундаментально важливий для отримання оптимальних результатів, починаючи з першої піци
 - при прогріванні температура ПОВІТРЯ була задана на занадто високе значення: вогнетривкі поверхні без будь-яких продуктів сильно перегрілися, викликаючи підгорання перших піц.



Мал. 2



Що таке Pizzaform?

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

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



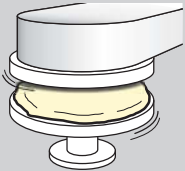
Попередні поняття

Таблиці приготування



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

 Розкочування вручну				Прогрів (розкочування вручну)
ТИП	ПРИГОТУВАННЯ			
	ЧАС	ТЕМПЕРАТУРА В КАМЕРІ	ТЕМПЕРАТУРА ДНА	
КЛАСИЧНА	3 хв.	310 °C - 330 °C/590 °F - 626 °F	150 °C - 320 °C/302 °F - 608 °F	час: 1 год (може змінюватись в залежності від встановленої температури) температура: така ж, що і для випікання піци
КЛАСИЧНА МАКСІ	4 хв.	310 °C - 330 °C/590 °F - 626 °F	150 °C - 320 °C/302 °F - 608 °F	
ПАДЕЛЛІНО	4 хв.	330 °C/626 °F	400 °C/752 °F	
ДЕКО	5 – 7 хв.	330 °C/626 °F	380° /716 °F	
ПІЦЦА-ПАЛА	ПЕРЕД. ПРИГОТУВАННЯ	5 хв.	270 °C/518 °F	
	ЗАВЕРШАЛЬНИЙ ЕТАП ПРИГОТУВАННЯ	3 хв.	290 °C/554 °F	
			270 °C/518 °F	

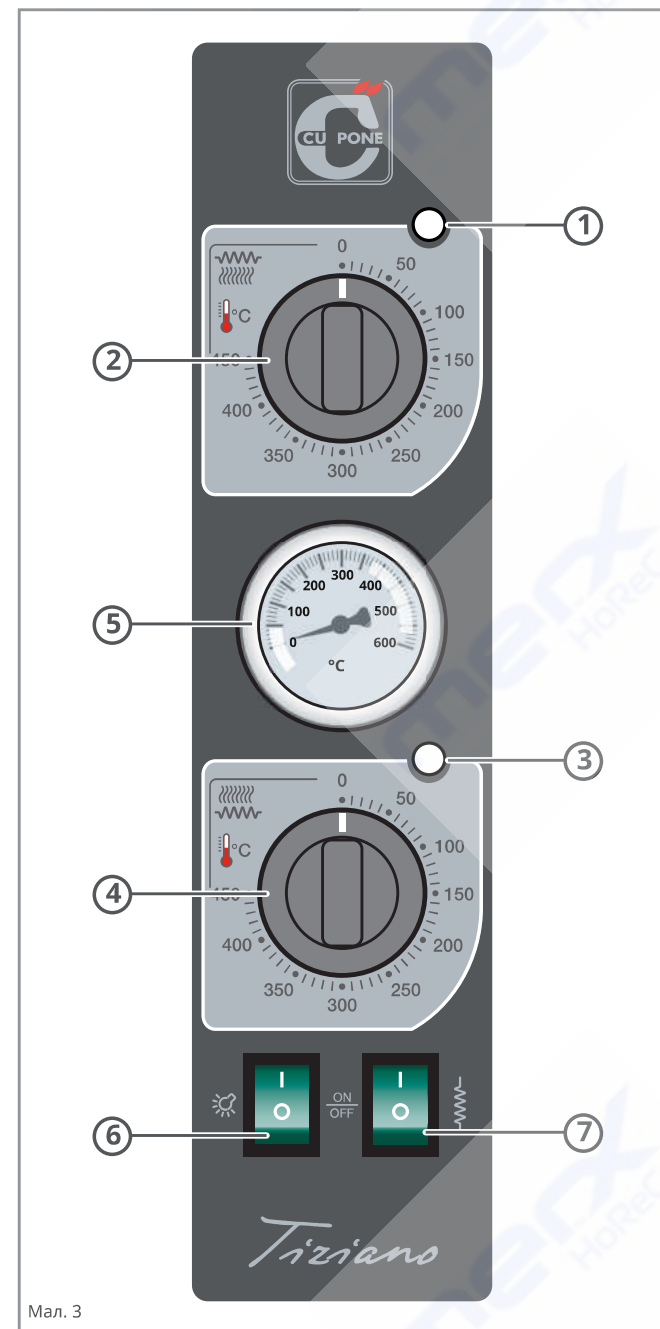
 Розкочування за допомогою Pizzaform				Прогрів (за допомогою Pizzaform)
ТИП	ПРИГОТУВАННЯ			
	ЧАС	ТЕМПЕРАТУРА В КАМЕРІ	ТЕМПЕРАТУРА ДНА	
КЛАСИЧНА	3 хв.	310 °C/590 °F	150 ° C - 300 °/302 °F - 572 °F	час: 1 год (може змінюватись в залежності від встановленої температури)
КЛАСИЧНА МАКСІ	4 хв.	310 °C/590 °F	150 ° C - 300 °/302 °F - 572 °F	

Зміст

Огляд панелі керування.....	9
Покрокова процедура використання.....	10
A - Увімкнення печі	10
B - Налаштування прогріву	10
C - Початок приготування.....	11
D - Увімкнення освітлення (не обов'язково)	11
E - Вимкнення печі	11

Огляд панелі керування ► Мал. 3

- Білий індикатор**
У включеному стані вказує, що резистори верхньої частини виконують нагрівання.
- Термостат**
Живить резистори верхньої частини та регулює температуру камери випікання.
- Білий індикатор**
У включеному стані показує, що резистори поду виконують нагрівання.
- Термостат**
Живить резистори поду та регулює температуру поду.
- Пірометр**
Відображає температуру всередині камери випікання.
- Вимикач освітлення**
Забезпечує увімкнення та вимикання освітлення всередині камери випікання.
- Вимикач УВІМК./ВИМК.**
Вмикає та вимикає піч.



Мал. 3



Покрокова процедура використання

А - Увімкнення печі

► Мал. 4

При натисканні кнопки **ВКЛ./ВІДКЛ.** на піч подається живлення.

В - Налаштування прогріву

► Мал. 5

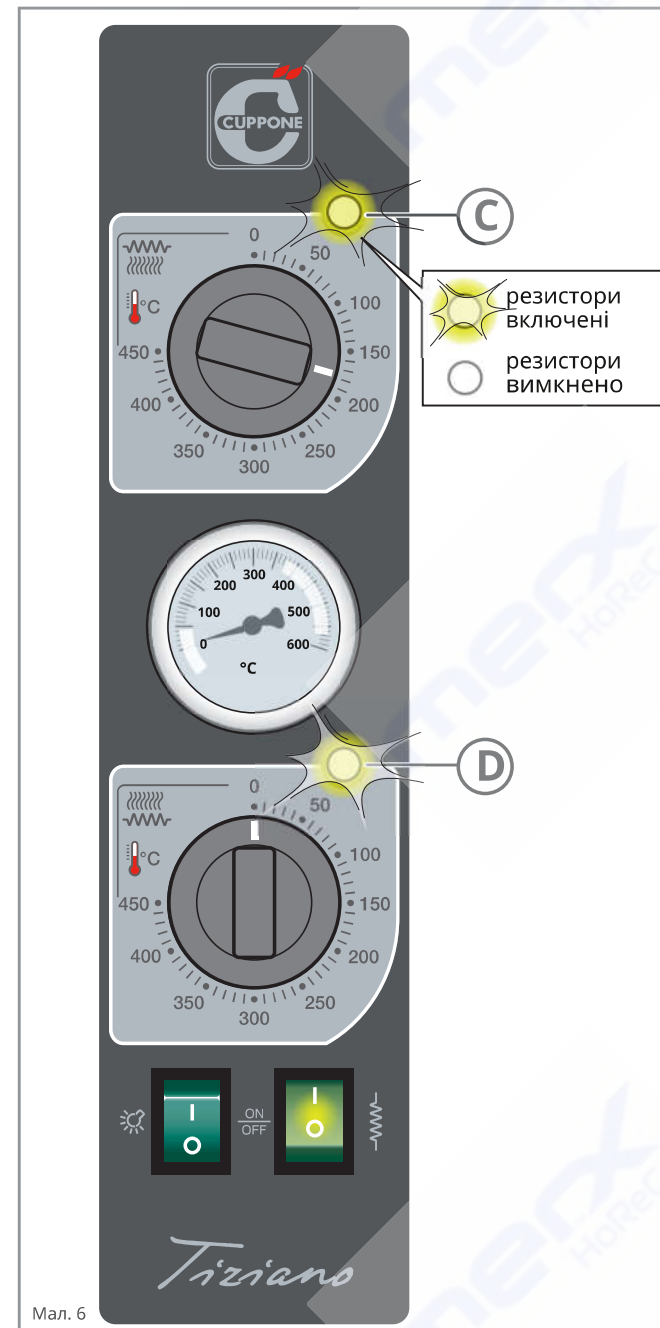
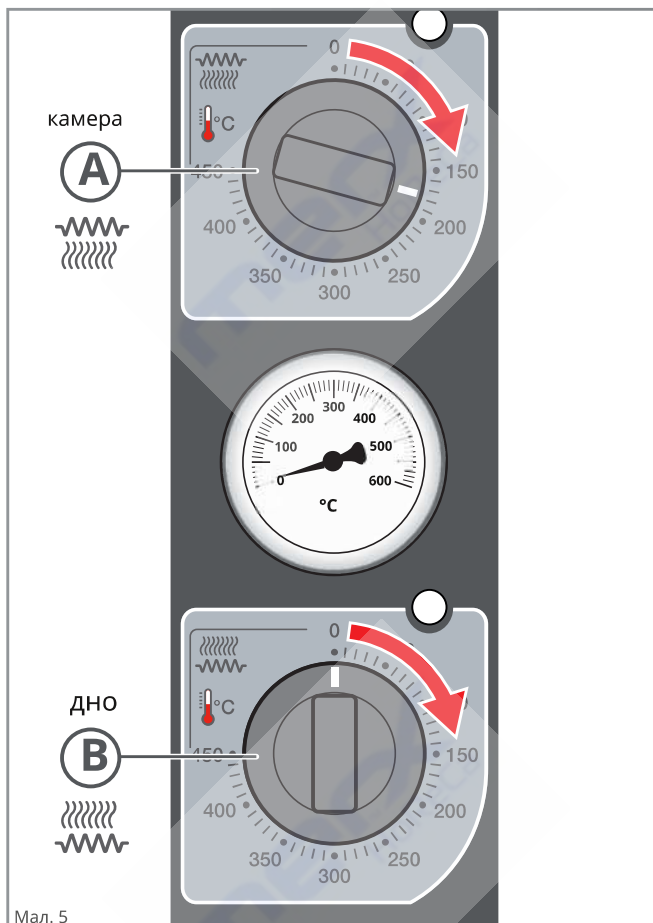
Повернути ручку (А) температури камери та ручку (В) температури поду за годинниковою стрілкою, задаючи ті самі температури приготування, що й у передбаченому для використання рецепті (див. таблицю на стор.8).

Після задання температури піч відразу починає нагрівання, однак, у будь-якому випадку, необхідно почекати близько години перш ніж поміщати в неї продукти: за цей час піч досягне оптимальної температури та буде готова до приготування.

► Мал. 6

Білі індикатори (С) та (D) горітимуть до досягнення заданої температури; їх вимкнення означає, що прогрівання завершено і піч готова до приготування.

Потім регулюючи резистори термостати підтримуватимуть температуру постійною, включаючи і вимикаючи резистори.



Використання

С - Початок приготування

► Мал. 7

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



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

Під час приготування завжди можна змінити температуру звичайним чином.

D - Увімкнення освітлення (не обов'язково)

► Мал. 8

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

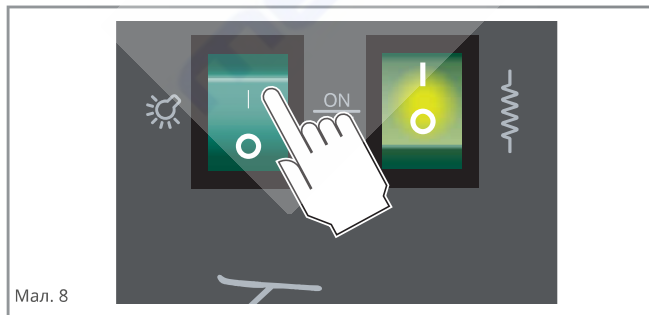
E - Вимкнення печі

► Мал. 9

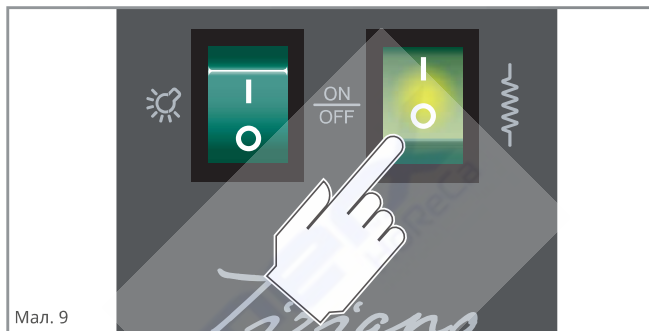
Для вимкнення печі натиснути кнопку **ВКЛ./ВИКЛ.**



Мал. 7



Мал. 8



Мал. 9

Попередження



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



Чищення будь-яких компонентів повинна виконуватися на повністю охолодженій печі з використанням засобів індивідуального захисту (наприклад, рукавичок тощо).



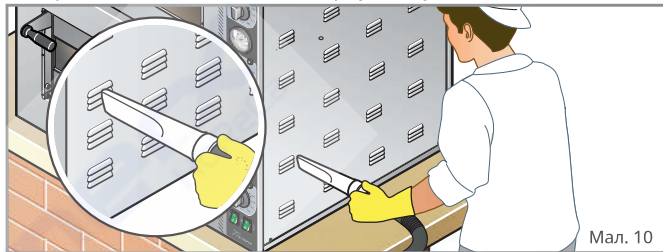
Для очищення будь-якого компонента або комплектуючого НЕ використовувати:

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



Для забезпечення ідеальних умов експлуатації та безпеки обладнання рекомендується щонайменше раз на рік проводити техобслуговування та перевірку силами Центру технічної підтримки.

Завжди тримати вільними та чистими вентиляційні отвори відділення для електроустаткування.



Мал. 10

Чищення печі

Чищення зовнішніх сталевих частин

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

Чищення скла

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

Очищення пульта керування

Чистити панель керування м'якою серветкою з малою кількістю миючого засобу для делікатних поверхонь. Крім того, не допускати використання надто агресивних засобів, оскільки вони можуть зашкодити матеріал конструкції (полікарбонат).

Чищення вогнетривких поверхонь



На вогнетривких поверхнях, як правило, є залишки харчових продуктів (наприклад жир, залишки продуктів і т.д.), які необхідно регулярно видаляти для підтримки гігієни та безпеки.

Видалити щіткою з натуральною щетиною найбільші харчові залишки; потім, при необхідності, зняти вогнетривку цеглу поверхні випікання, як показано на малюнку, і видалити залишки з пода печі, що накопилися під ними, обгорілі, за допомогою пристрою для видалення золи.

Ніколи не використовувати для чищення вогнетривкої поверхні рідину.

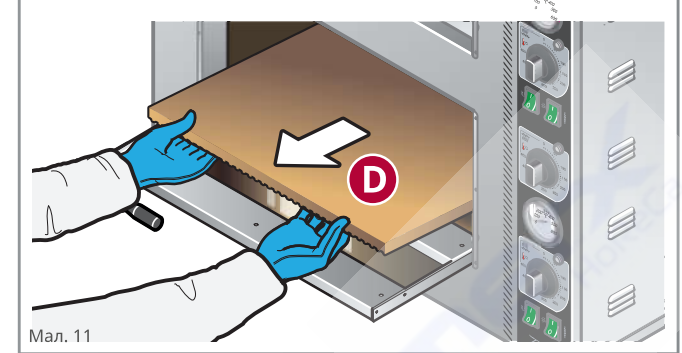
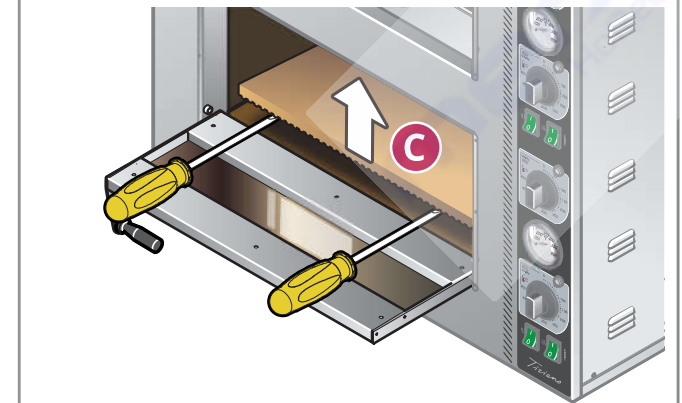
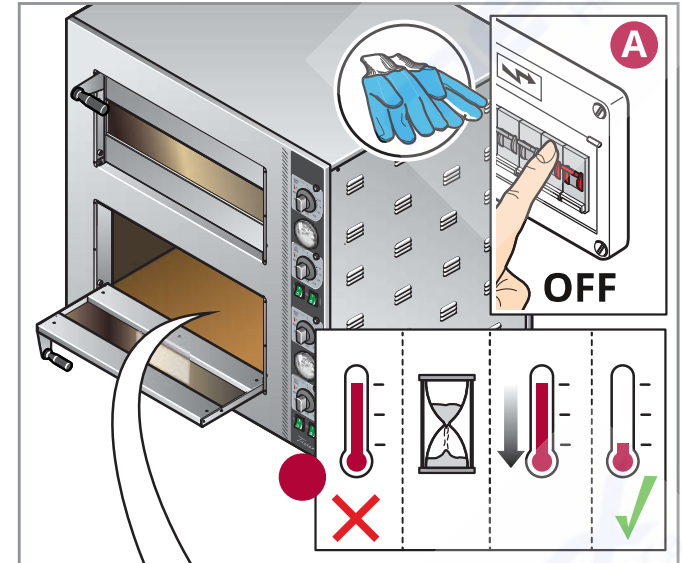


Під час встановлення на місце слідкуйте за тим, щоб не прищемити пальці.



За запитом дилер має вогнетривку поверхню для заміни.

Якщо для видалення харчових залишків з вогнетривкої поверхні щітки з натуральною щетиною виявляється недостатньо, див. розділ «Установка параметрів піролізу» на стор. 13



Мал. 11

Встановлення параметрів піролізу

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

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

Мал. 12

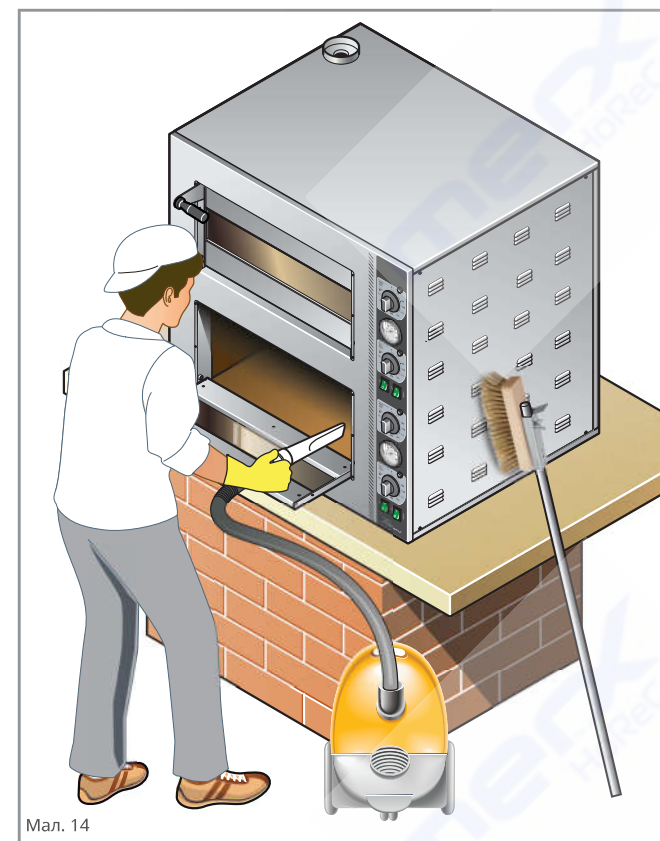
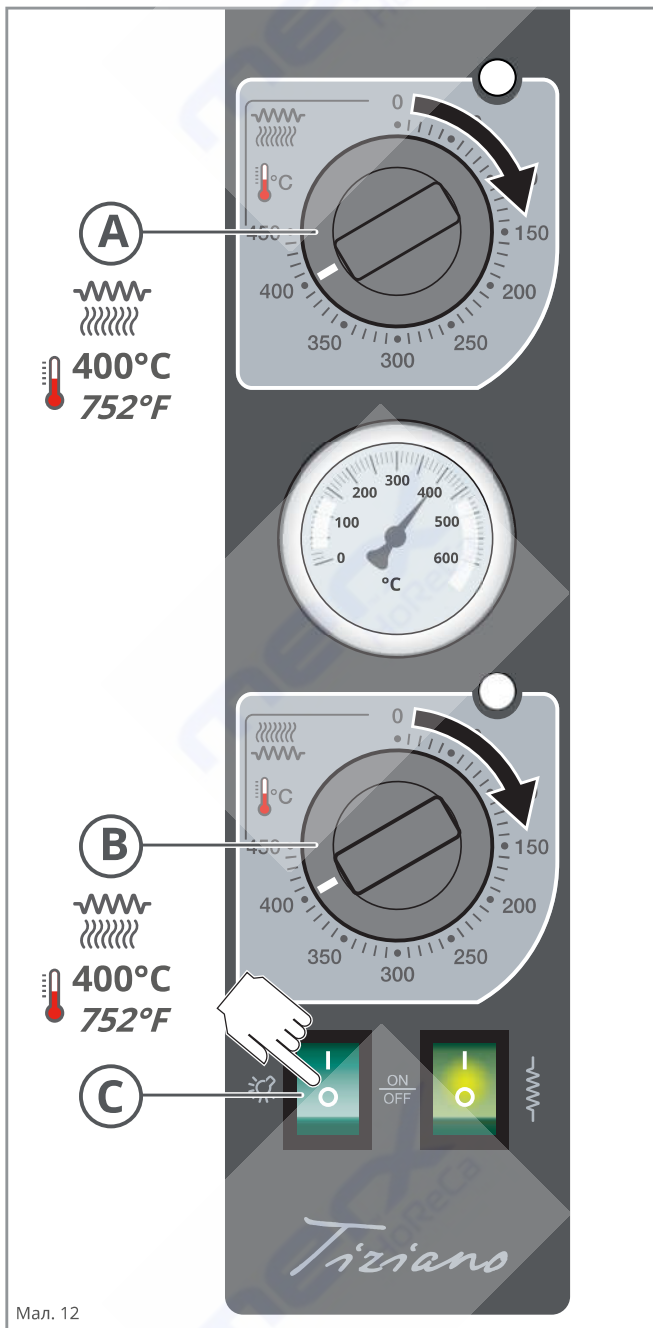
- А Повернути ручку (А) температури камери за годинниковою стрілкою, задаючи температуру 400 °C /752 °F;
- В повернути ручку (В) температури поду за годинниковою стрілкою, задаючи температуру 400 °C /752 °F;
- С вимкнути освітлення (С) у камері випікання.

Мал. 13

Після досягнення заданої температури вимкнути піч кнопкою **ВКЛ./ВИКЛ.** і залишити її охолоджуватися із зачиненими дверима.

Мал. 14

На холодній печі очистити камеру від кристалізованих харчових залишків щіткою з натуральною щетиною і видалити їх за допомогою пристрою для видалення золи.



Заміна компонентів

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

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

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

Заміна скла дверей

▶ Мал. 15

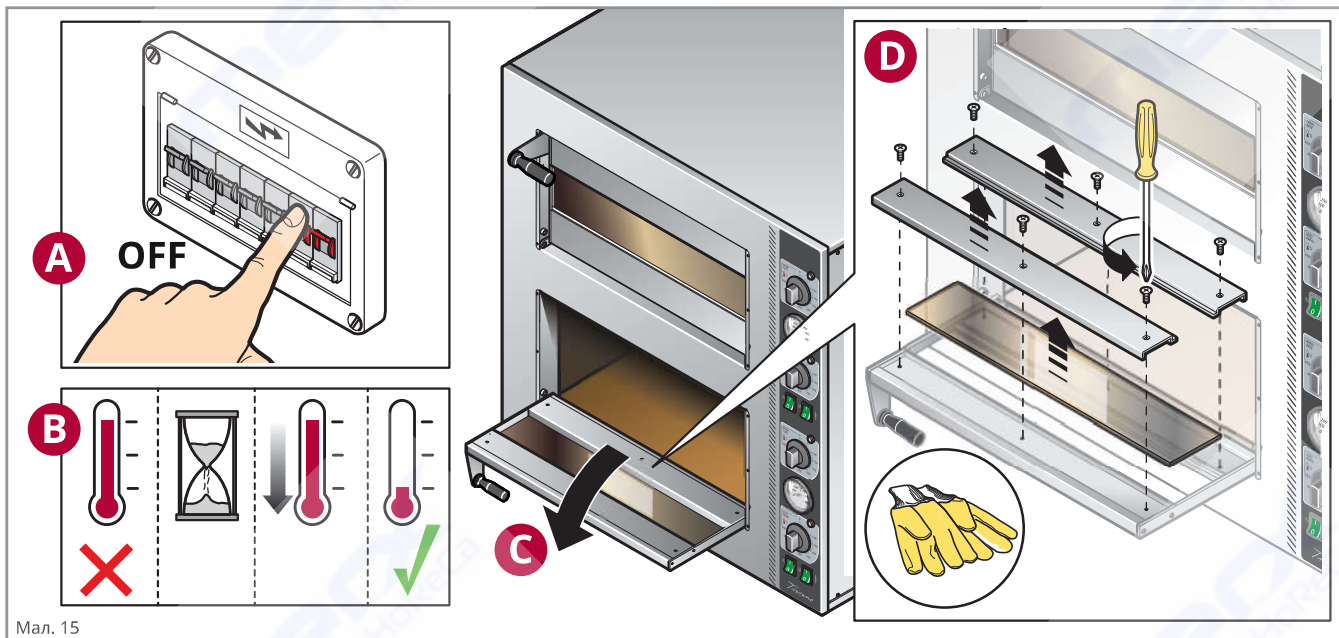
Заміна внутрішньої лампочки та скла

▶ Мал. 16

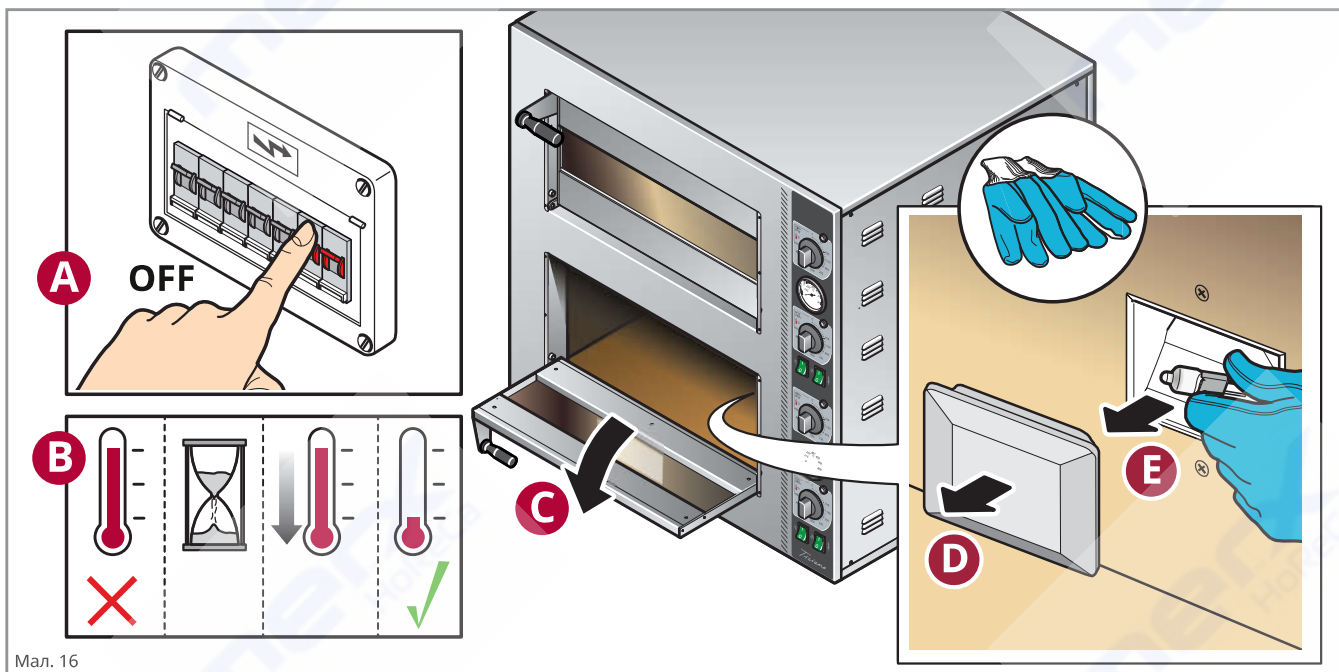
Перед заміною лампочки **вимкнути електроживлення** обладнання (за допомогою основного вимикача); недостатньо натиснути кнопку **ВКЛ./ВИКЛ.**, оскільки, у будь-якому випадку, лампи можуть бути під напругою.

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

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



Мал. 15



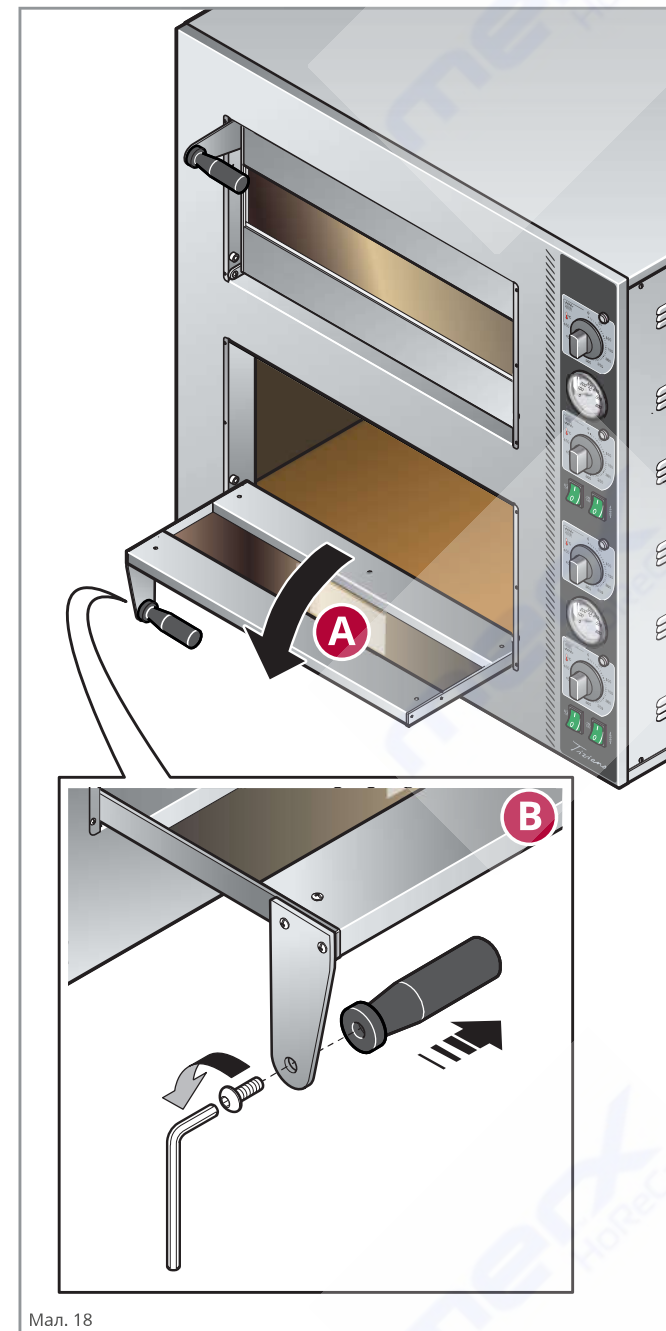
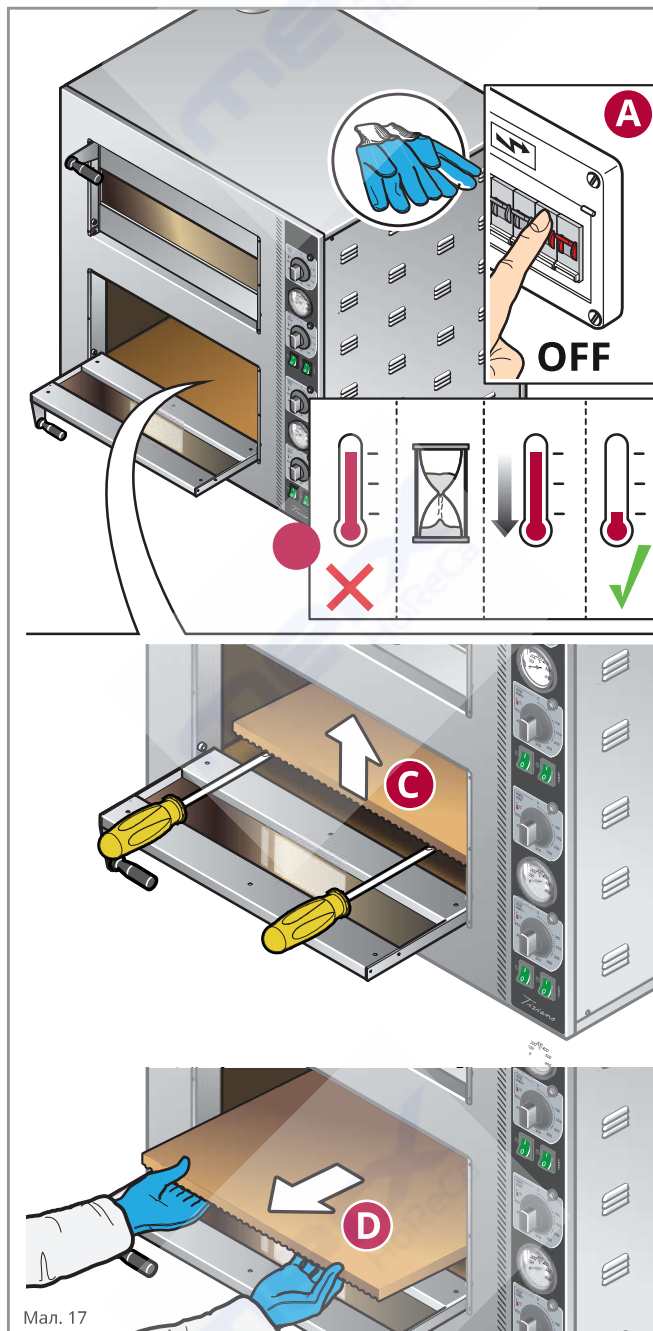
Мал. 16

Заміна вогнетривкої поверхні

► Мал. 17

Заміна ручки дверей

► Мал. 18



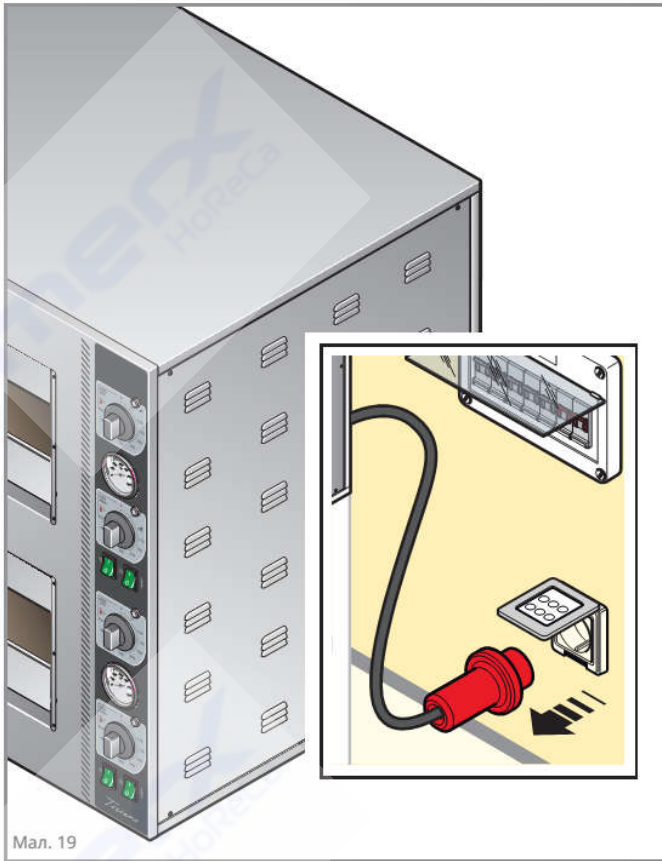
Тривалий простий печі

На час періодів простою відключити електроживлення. Захистити зовнішні сталеві частини обладнання, протерши їх м'якою ганчіркою, змоченою у вазеліновому маслі.

Залишити двері напіввідчиненими, щоб забезпечити правильний повітрообмін.

Після повернення до роботи, перед використанням:

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



Мал. 19

Утилізація після завершення терміну служби



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

Утилізація обладнання



Відповідно до ст. 13 Законодавчого декрету № 49 від 2014 «На виконання Директиви RAEE 2012/19/ ЄС Про відходи електричного та електронного обладнання» Піктограма перекресленого сміття контейнера означає, що продукт випущений на ринок після 13 серпня 2005 р. та після закінчення терміну служби не повинен викидатися з іншими відходами, а має утилізуватися окремо. Все обладнання виготовлене з металевих матеріалів, що підлягають вторинній переробці (нержавіюча сталь, залізо, алюміній, оцинковане залізо, мідь і т.д.), що становлять понад 90% загальної ваги. Необхідно звернути увагу на те, щоб цей виріб після закінчення терміну служби було утилізовано з мінімальним негативним впливом на навколишню середовище та підвищення ефективності використання ресурсів, застосовуючи принцип «забруднений платить», а також профілактику, підготовку до повторного використання, переробки та відновлення. Нагадуємо, що за незаконної чи неправильної утилізації обладнання діють санкції, передбачені чинним законом.

Інформація про утилізацію в Італії

В Італії відходи від електричного чи електронного обладнання повинні здаватися:

- у центри збирання відходів (також звані екологічними островами чи платформами)
- дилеру, у якого купується новий виріб, який зобов'язаний забрати старе безкоштовно («одне за інше»).

Інформація про утилізацію у країнах Євросоюзу

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

Утилізація золи та харчових залишків



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

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

В очікуванні утилізації золу та харчові залишки повинні зберігатися у вогнестійких металевих бідонах, стійких до високих температур, з кришкою, яка повинна завжди бути закритою.

Бідони повинні зберігатися захищеними від атмосферних впливів у місцях, недоступних для дітей та тварин.

Не наближати до них вогне-, вибухонебезпечні або чутливі до високих температур матеріали.

Гарантії

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

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

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

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

Запасні частини

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

Застосовне право та багаторівневе застереження

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

Якщо щось не працює...

Що робити у разі несправностей

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

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

Заводський (серійний) номер

Мод.

Дата рахунку-фактури.....

Номер рахунку-фактури.....

• Уважно прочитайте розділ про гарантію.



Гарантія - Стор.17 .

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

CUPPONE 1963

Cuppone F.Ili Srl

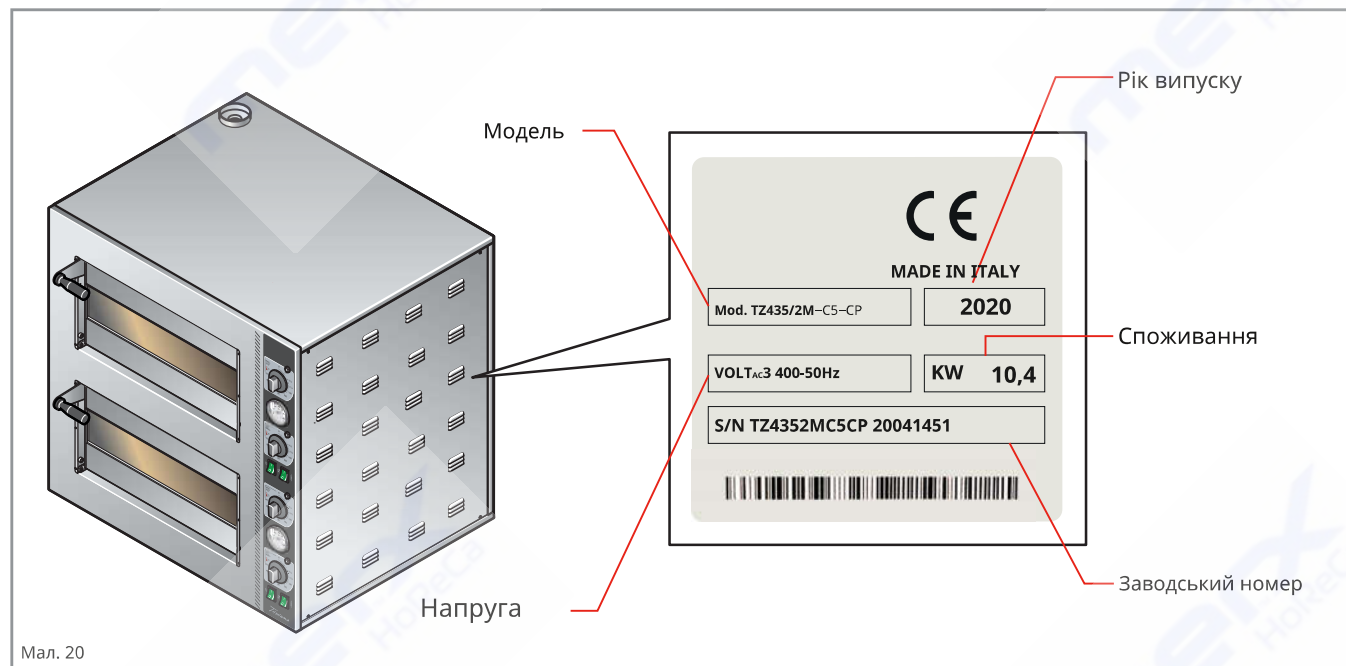
Via Sile, 36

31057 Silea (TV) - ITALY T

+39 0422 361143

F +39 0422 360993 info@cuppone.com -

www.cuppone.com



Мал. 20

Проблема	Усунення
Піч не включається	• Перевірити, чи піч правильно під'єднана до електромережі (штепсель(и) правильно встановлений) і що подача електроенергії не перервана. • Перевірте, чи ввімкнено головний вимикач (ON).
Піч включається, але приготування не починається	• Перевірити правильність параметрів приготування.
Піч випікає нерівномірно	• Перевірити правильність параметрів приготування. • У разі неповного завантаження змінити положення піци.
Перші приготовлені піци підгоріли	• При прогріванні температура ПОДУ була задана на занадто високе значення: вогнетривкі поверхні без будь-яких продуктів сильно перегрілися, викликаючи підгорання перших піц.





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

