

РУССКИЙ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛА ИНСТРУКЦИЙ) РУС

EAC

Уважаемый Клиент!

Благодарим вас за приобретение данного оборудования. Мы надеемся, что это станет началом положительного и длительного сотрудничества.

Данное руководство содержит всю информацию, необходимую для правильной эксплуатации, техобслуживания и установки устройства. В связи с этим мы рекомендуем вам внимательно прочитать его перед началом эксплуатации и сохранить для последующего обращения.

Желаем вам хорошей работы!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	<NI>
УСТАНОВКА	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	16
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	35

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения с целью усовершенствования в оборудование или комплектующие в любое время без предварительного уведомления.
 Без разрешения завода-изготовителя частичное воспроизведение запрещается. Указанные размеры являются ориентировочными и необязательными.
 Данное руководство было составлено на итальянском языке: завод-изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки перевода/толкования.



Несоблюдение приведенных ниже норм может привести к ущербу и травмам, в т. ч. смертельным, аннулирует гарантию и освобождает завод-изготовитель от любой ответственности.

Перед началом установки, эксплуатации и техобслуживания оборудования внимательно прочитайте настоящее руководство и бережно храните его для использования в будущем различными работниками.

Если вы не поняли все содержание настоящего руководства, обращайтесь на завод-изготовитель.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ МОНТАЖНИКА


- **Операции установки и внепланового техобслуживания должны осуществляться только квалифицированным персоналом, уполномоченным заводом-изготовителем, в соответствии с действующими нормами и требованиями безопасности страны эксплуатации.**
- Перед установкой устройства следует проверить соответствие систем стандартам страны, в которой оно используется, и требованиям, приведенным на заводской табличке.
- Перед проведением любых работ по установке или техобслуживанию следует отключать оборудование от электросети.
- Любые вмешательства, изменения и модификации, специально не уполномоченные и выходящие за рамки указанных в инструкции операций, аннулируют гарантию.
- Установка и техобслуживание устройства без соблюдения изложенных в данном руководстве указаний могут привести к нанесению ущерба, травмам и смерти.
- Лица, не участвующие в установке устройства, не должны находиться в рабочей зоне во время установки.
- Замена токоподводящего кабеля должна выполняться исключительно квалифицированным и уполномоченным специалистом. Кабель можно заменять другим кабелем исключительно с аналогичными характеристиками: на заводской табличке всегда указывается тип кабеля для использования и его сечение. Заземляющий кабель должен всегда быть желто-зеленого цвета.
- Заводская табличка содержит необходимую техническую информацию, имеющую первостепенное значение для техобслуживания и ремонта устройства. Не снимайте и не повреждайте заводскую табличку, не допускайте внесения изменений в ее содержание.
- Упаковочные материалы представляют потенциальную опасность и должны храниться в недоступном для детей и животных месте и утилизироваться в соответствии с местным законодательством.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- **Внимательно прочитайте руководство перед использованием оборудования и осуществлением профилактического обслуживания и храните его в безопасном месте, доступном для всех пользователей оборудования. Если вам непонятны какие-либо части, обращайтесь на завод-изготовитель.**
- **При передаче оборудования другому пользователю передайте ему также это руководство.**
- **Эксплуатация, очистка и техобслуживание способами, отличными от указанных в данном руководстве, считаются неправильными и могут привести к ущербу, травмам и даже смерти, приводят к отмене гарантии и освобождают завод-изготовитель от любой ответственности.**
- Очистка и обслуживание не должны производиться детьми без наблюдения взрослых.
- Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с данным оборудованием.
- Это устройство должно использоваться исключительно для приготовления пищи на профессиональных кухнях квалифицированным персоналом: любое другое применение не соответствует предусмотренной цели и поэтому опасно.
- Рекомендуется наблюдать за устройством на протяжении всей его работы.
- Если устройство не работает или наблюдаются какие-либо функциональные или структурные изменения, отключите его от подачи электричества и воды и обратитесь в сервисный центр, уполномоченный заводом-изготовителем. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать его. При необходимости проведения ремонта всегда запрашивайте использование фирменных запчастей.
- Рекомендуется обращаться в уполномоченный сервисный центр, который должен не менее одного раза в год проверять функционирование и систему безопасности устройства.
- Не загромождайте задние воздухозаборники.

- Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или нехваткой опыта и знаний, если они находятся под контролем или получили инструктаж по вопросам использования устройства в условиях безопасности и понимают связанные с этим риски. Дети не должны играть с устройством. Очистка и обслуживание не должны производиться детьми без наблюдения взрослых.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ И МОЙКЕ

- При приготовлении на гриле особенно жирной пищи (например, жаркого или курицы) установите на дно камеры печи поддон для сбора жиров.
- Перед использованием печи убедитесь, что в камере отсутствуют посторонние предметы (инструкция по эксплуатации, пластиковые пакеты и т. д.) или остатки моющего средства. Кроме того, убедитесь, что вытяжные трубы не засорены и что вблизи печи отсутствуют легковоспламеняющиеся материалы.
- При первом использовании запустите оборудование вхолостую на 30-40 мин. при температуре 200°C для удаления остатков заводской смазки; подождите, пока камера охладится, и выполните мойку аксессуаров и противней в ручном режиме.
- Всегда используйте средства индивидуальной защиты (СИЗ) для перемещения контейнеров, аксессуаров и других предметов внутри рабочей камеры (напр., термостойкие перчатки).
-  Во время приготовления и до охлаждения наружные и внутренние части печи могут быть очень горячими (температура выше 60°C / 140°F). Для предупреждения опасности ожогов рекомендуется не прикасаться к зонам, обозначенным этим символом.
- Используйте термостойкие средства защиты для перемещения контейнеров, аксессуаров и других предметов внутри камеры печи.
- Соблюдайте максимальную осторожность, извлекая противни из камеры печи, особенно если они содержат жидкости.
- Не солите пищу в камере печи.
- Не используйте в процессе приготовления легковоспламеняющиеся продукты и жидкости (например, алкоголь).
- Всегда поддерживайте камеру печи в чистоте, выполняя очистку ежедневно после каждого приготовления: жиры и остатки пищи внутри камеры могут загореться!
- Не помещайте источники тепла (грили, фритюрницы и т. д.), легковоспламеняющиеся и горючие вещества (газойль, бензин, бутылки с алкогольными напитками и пр.) в непосредственной близости от устройства.

ЗНАЧЕНИЕ ПИКТОГРАММ

Инструкции по установке и эксплуатации действительны для всех моделей печей, за исключением случаев, обозначенных отдельно следующими пиктограммами:



Опасность! Ситуация, представляющая неминуемую опасность, или ситуация, представляющая опасность получения увечья или смертельного исхода.



Горячие поверхности, опасность ожогов (HOT SURFACE)



Прочитать инструкции



Обратиться к другой главе



Символ заземления



Глава с подробной информацией



Символ эквипотенциальности



Перед началом установки оборудования:

- внимательно прочитайте гл. “ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ” на первых страницах этого руководства;
- внимательно прочитайте гл. “УСТАНОВКА”
- напоминаем, что операции установки и внепланового техобслуживания должны осуществляться только квалифицированным персоналом, уполномоченным заводом-изготовителем, в соответствии с действующими нормами и требованиями безопасности страны эксплуатации.



В данном руководстве рассматривается установка печей, помещаемых на поверхность, и напольных передвижных печей: инструкции действительны для обеих моделей при отсутствии иных указаний.

КОНТРОЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ И КОМПОНЕНТОВ	7
ТРАНСПОРТИРОВКА В ПОМЕЩЕНИЕ УСТАНОВКИ.....	8
ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОМЕЩЕНИЯ УСТАНОВКИ	8
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ.....	9
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ.....	11
ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ.....	13
Подаваемая вода	13
ВЫПУСК ДЫМО.....	14
ДАННЫЕ НА ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ.....	19

Вступление



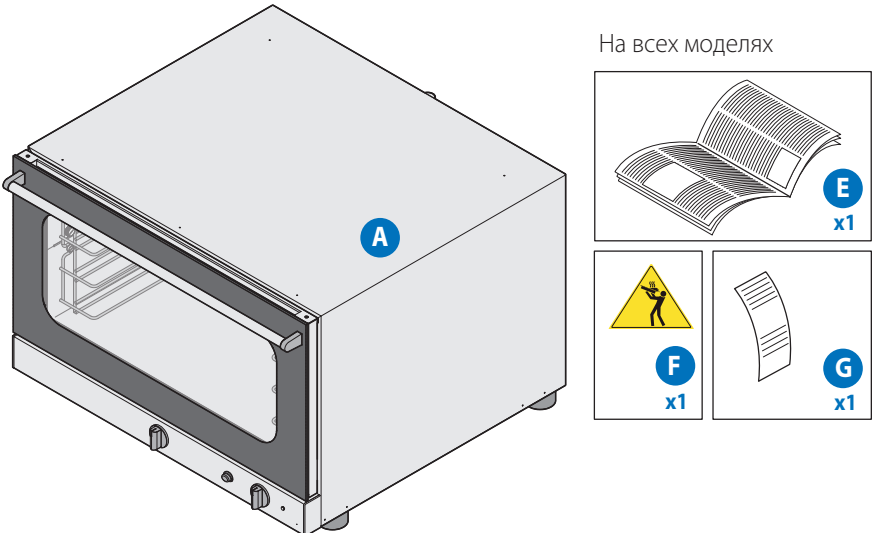
В настоящем руководстве описываются установка и эксплуатация/техобслуживание различных линий печей: за исключением иных указаний, инструкции **действительны для всех типов печей** (с цифровым и с ручным управлением).

Контроль оборудования и компонентов

При получении проверьте оборудование на предмет наличия повреждений, полученных при перевозке, и комплектности для установки и эксплуатации (Рис. 1).

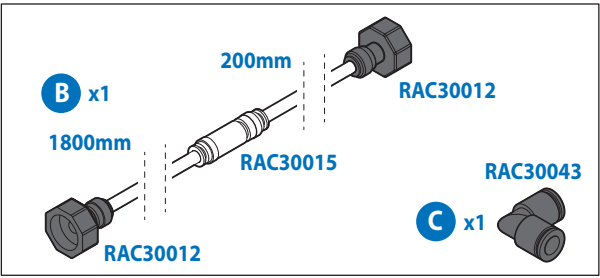
При повреждении или некомплектности:

- 1 проверьте характеристики оборудования, указанные на заводской табличке (Рис. 2);
- 2 подготовьте фотографическое свидетельство ущерба;
- 3 своевременно предупредите перевозчика/завод-изготовитель.

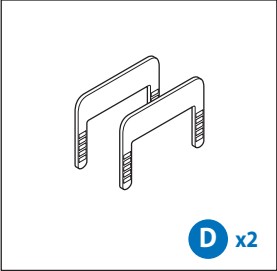


На всех моделях

- A** Печь
- B** Труба с соединениями G3/4" для сборки
- C** Соединение 90° Ø8 мм
- D** Медные перемычки
- E** Руководство по установке, эксплуатации и техобслуживанию
- F** Наклейка "опасность ожогов"
- G** Талон испытаний

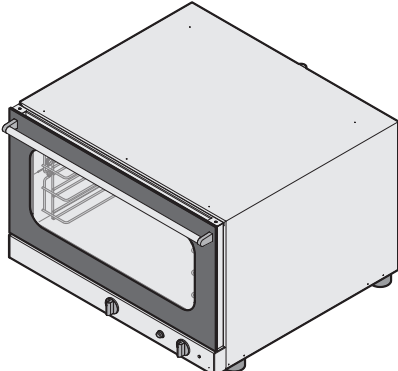


Только на моделях с увлажнением



Только на моделях без кабеля

Рис. 1



Сообщите данные, приведенные на заводской табличке:
 Артикул (Art.): _____
 Серийный № (Ser. №): _____

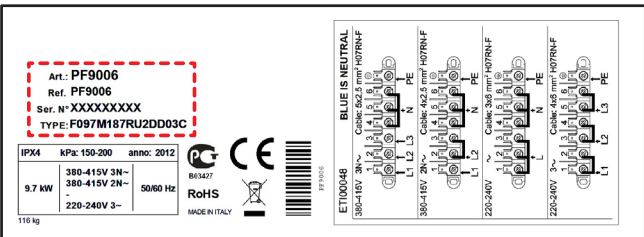


Рис. 2


Транспортировка в помещение установки

Пользуясь средствами защиты, перенесите оборудование в помещение установки, используя вилочный погрузчик: правильная транспортировка обеспечивается при вводе вилок с правой или с левой стороны, НИКОГДА спереди или сзади (Рис. 3).

Характеристики помещения установки

Помещение установки должно :


- хорошо проветриваться и быть защищенным от атмосферных воздействий;
- иметь пол без неровностей, точно выставленный по уровню и способный выдержать массу оборудования при полной загрузке.


 см. таблицы характеристик на первых страницах руководства


- иметь температуру выше +5°;
- иметь влажность не выше 70%;
- отвечать требованиям действующих правил техники безопасности на рабочем месте и на оборудовании;
- быть предназначено для приготовления пищи.

Устанавливать оборудование (Рис. 5):

- под вытяжкой соответствующей мощности;
- так, чтобы обеспечивался доступ к подключениям к водопроводу и электросети;
- оставляя не менее 15 см с каждой стороны оборудования;
- оставляя 50 см сбоку и 70 см сзади от фритюрниц и другого горячего оборудования.

 Оборудование не предназначено для встраиваемого монтажа.

 Не устанавливать оборудование вблизи легковоспламеняющихся материалов или емкостей с такими материалами (напр., перегородки, газовые баллоны и т.д.) ввиду опасности пожара. РЕКОМЕНДУЕТСЯ покрыть стены термостойким негорючим материалом.

 В целях безопасности не устанавливайте самый высокий противень на высоту более 160 см. При необходимости обязательно поместите наклейку «опасность ожогов» на указанной высоте (Рис. 6).

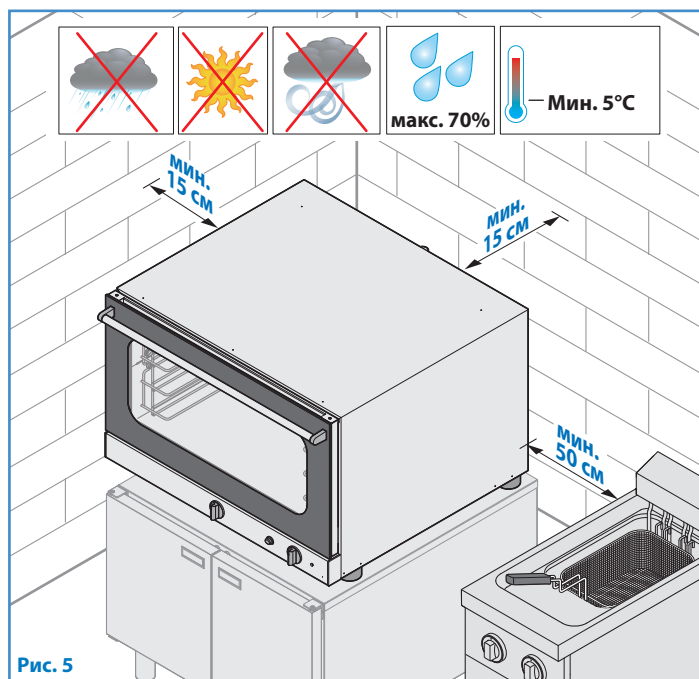


Рис. 5

Рис. 3

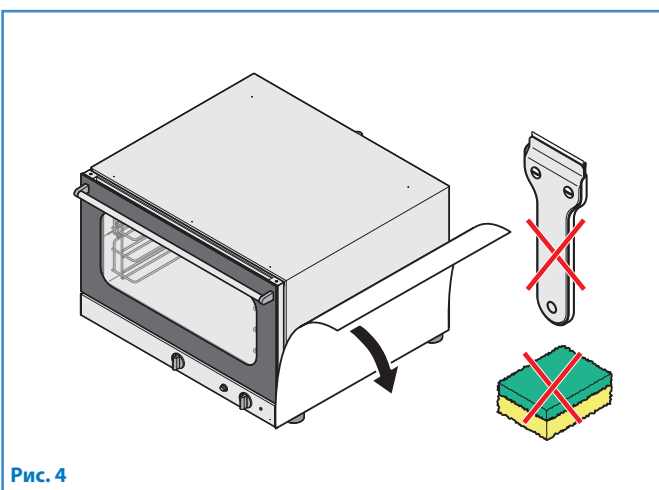
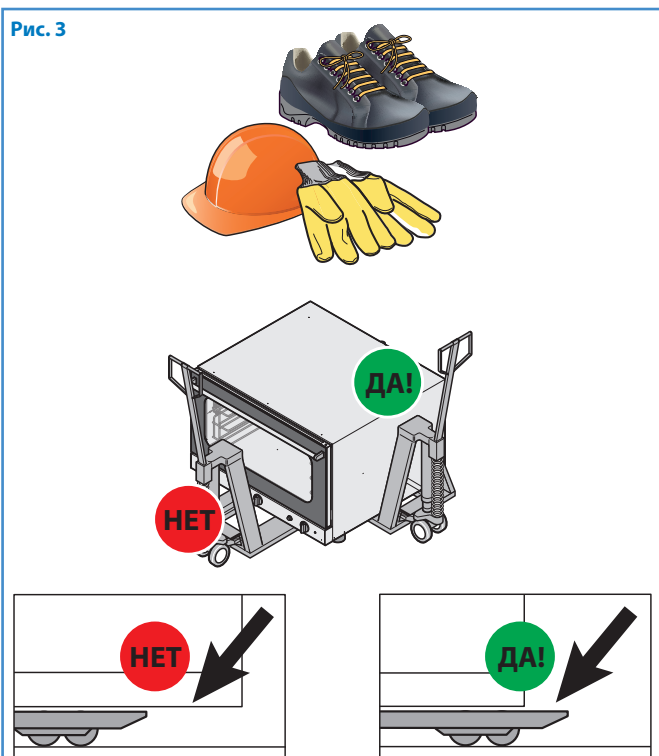


Рис. 4

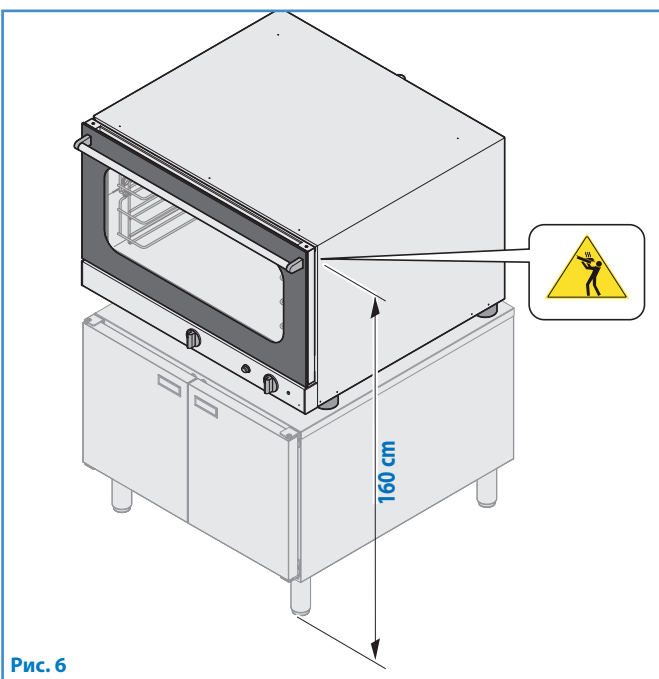


Рис. 6

Позиционирование

Установить оборудование, помещаемое на поверхность, на:

- рабочий стол;
- расстоечный шкаф (**PL6008-PL2108 для PF60...- PF80...**);
- аппарат шоковой заморозки;
- нейтральный шкаф;
- стэнд (**PS8095-PS8060 для МОД. PF8...**) - **PS6095-PS6060 (для МОД. PF6...)**;
- другую печь такой же серии.


 См. примеры компоновки на стр.10

Если печь установлена на:

- **рабочем столе (Рис. 7)**, стол должен быть абсолютно точно выставлен по уровню, устойчив и выдерживать вес оборудования при полной загрузке. Его поверхность должна быть огнестойкой и по возможности стойкой к высоким температурам;
- **расстоечном или нейтральном шкафу**, убедитесь, что печь находится в устойчивом положении на этом оборудовании и точно выставлена по уровню;
- **стенде (Рис. 8)**, вставьте ножки печи в предусмотренные пазы.
- **другой печи Изготовителя (Рис. 9)**, эти два устройства должны быть обязательно соединены друг с другом при помощи специального дополнительного комплекта **KIT00029 - KIT00030 - KIT00031**, который можно заказать у Изготовителя. Друг на друга можно устанавливать максимум две печи.

Дополнительные стэнды **PS6060- PS6095- PS8095-PS8060**, устанавливаемые под двумя печами, позволяют получить оптимальную для использования высоту.

 Не рекомендуется ставить печи непосредственно на пол.

 Не используйте оборудование без ножек, входящих в комплект поставки. При их отсутствии не обеспечивается прохождение воздуха, необходимого для охлаждения электрических компонентов и наружных стенок корпуса. Несоблюдение этого требования может привести к серьезному ущербу, вызывает отмену гарантии и освобождает Изготовителя от любой ответственности.

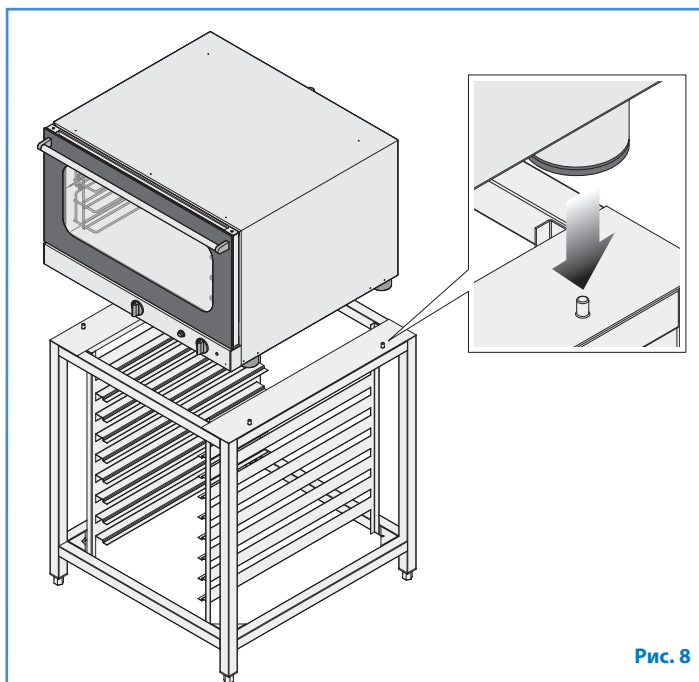


Рис. 8

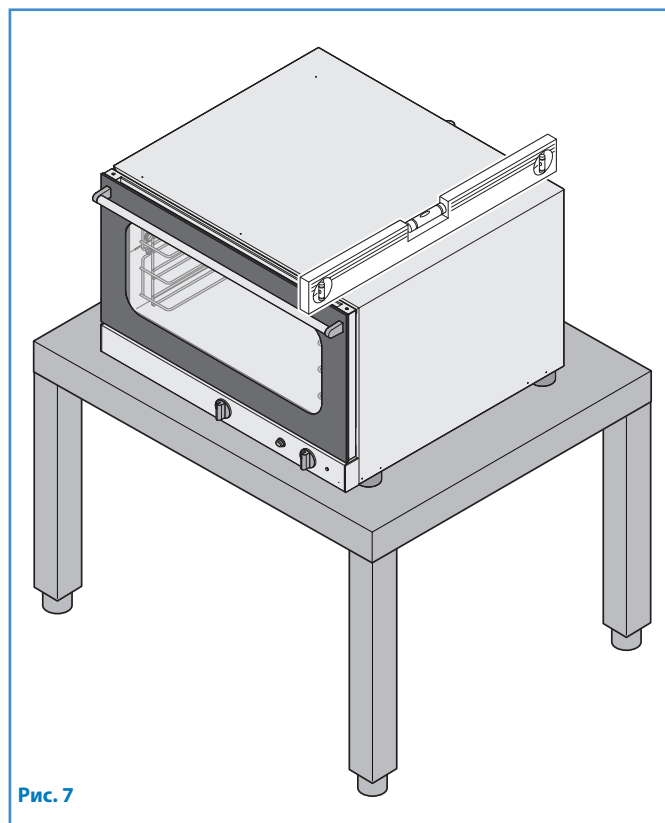


Рис. 7

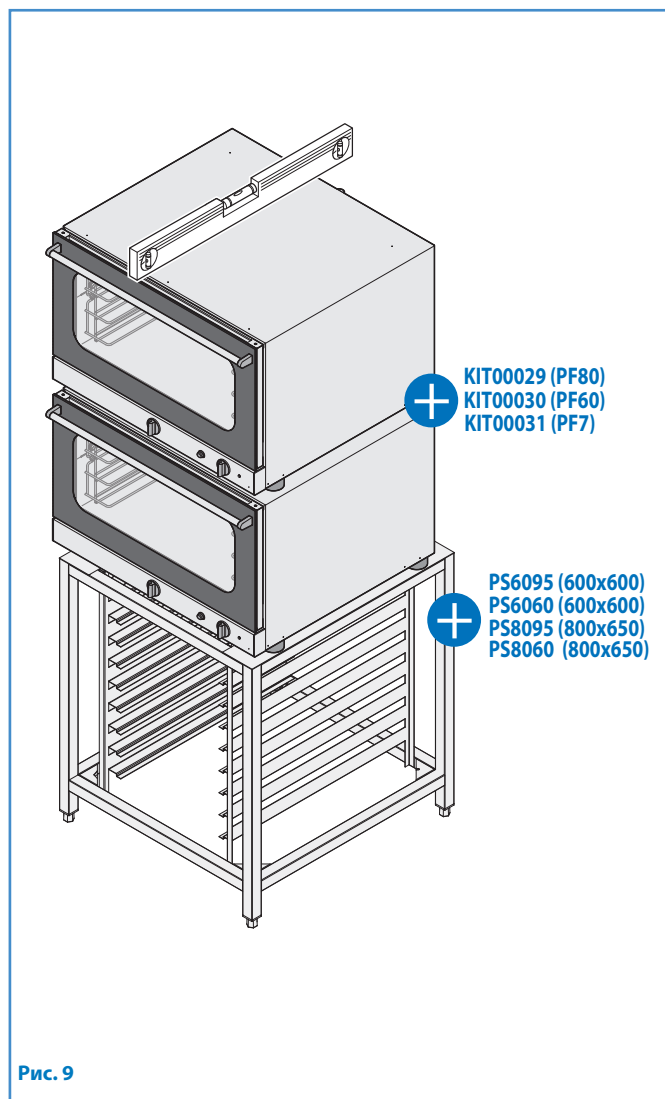
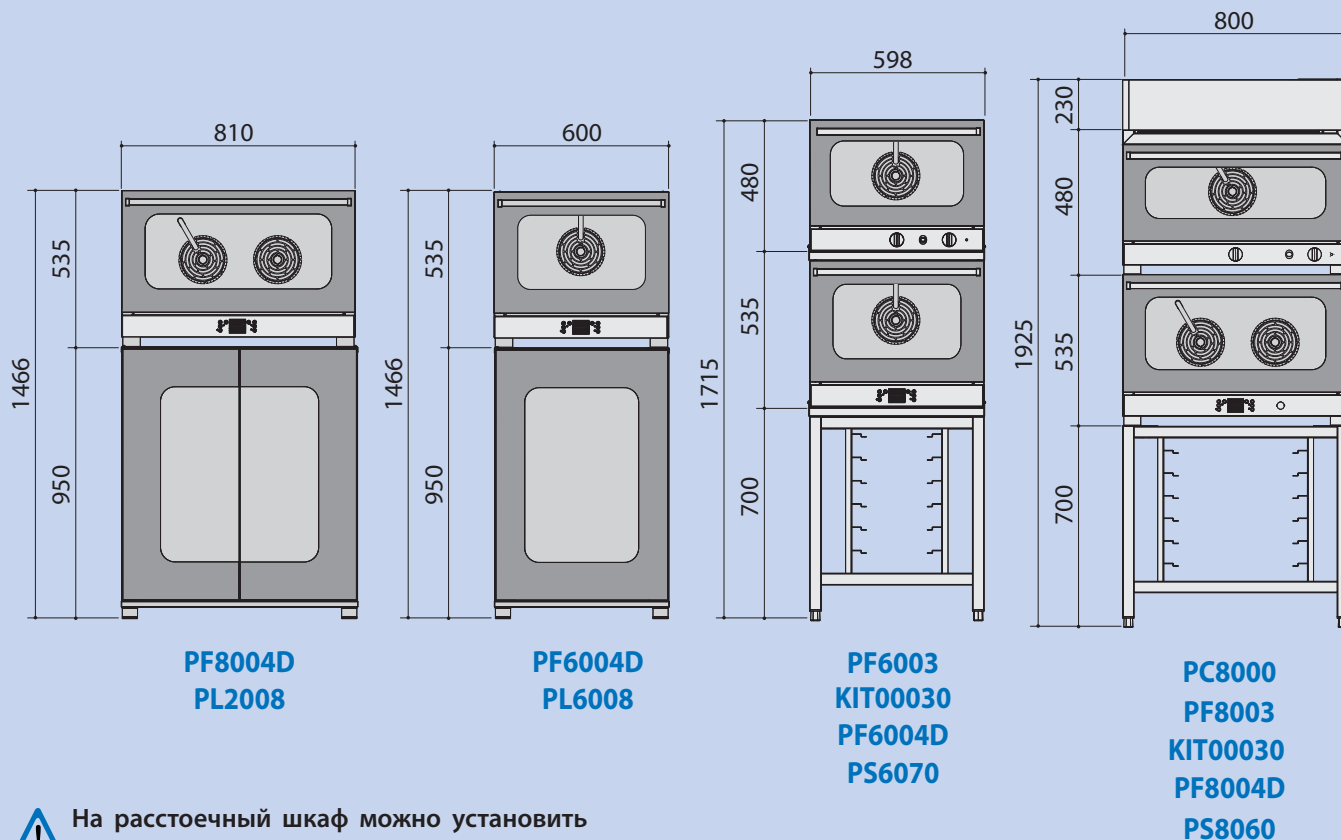


Рис. 9

ПРИМЕРЫ КОМПОНОВКИ



ПРИМЕРЫ КОМПОНОВКИ

Широта ассортимента позволяет выполнять многочисленные компоновки, способные удовлетворить любые потребности приготовления или пространства.

Кроме того, при изменении количества или типа приготавливаемых блюд можно всегда, даже в более поздние сроки, дополнить компоновку, например, добавляя или заменяя комплектующие и дополнительное оборудование. Завод-изготовитель может предоставить любую информацию по этому вопросу.

Подключение к электросети


! Перед началом подключения к электросети:

- внимательно прочитайте предупреждения по безопасности на первых страницах этого руководства;
- всегда сравнивайте характеристики установки с характеристиками устройства, приведенными на заводской табличке

! Соединение с электросетью должно соответствовать нормам, действующим в стране установки оборудования, и осуществляться квалифицированным персоналом, обладающим соответствующим разрешением Изготовителя. Несоблюдение этих норм может привести к ущербу и травмам, утрате гарантии и освобождает Изготовителя от любой ответственности.

! Расстоечный шкаф должен подсоединяться напрямую к электросети и оснащаться на входе легко доступным выключателем, установленным согласно нормам, действующим в стране установки оборудования. Этот выключатель должен иметь такое расстояние между контактами по всем полюсам, чтобы обеспечить полное отсоединение при категории перегрузки по напряжению III. Следует обязательно выполнить правильное заземление, а кабель заземления ни в коем случае не должен прерываться защитным выключателем.

! Если в одном помещении имеется несколько устройств, следует обязательно предусмотреть эквипотенциальное соединение, используя

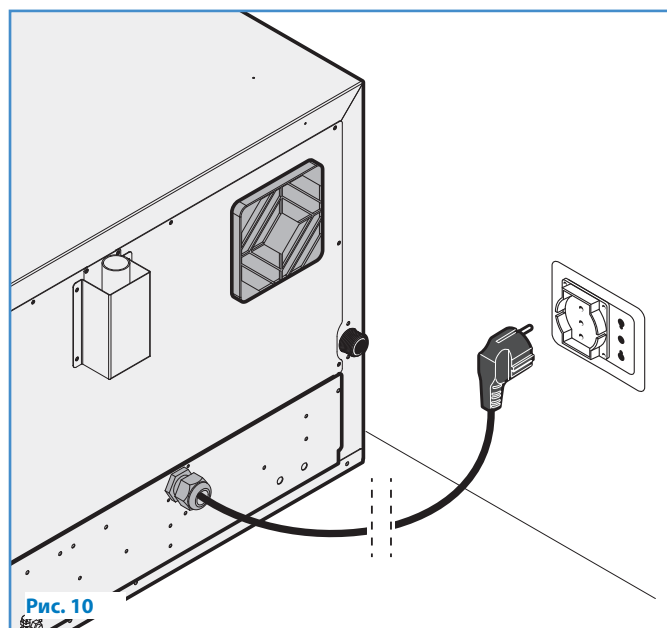
специальную клемму, обозначенную символом . Эта клемма позволяет подсоединять кабель заземления согласно предписаниям действующего законодательства. Эффективность эквипотенциальной системы должна проверяться соответствующим образом согласно указаниям действующих норм.

УСТРОЙСТВА, ОБОРУДОВАННЫЕ КАБЕЛЕМ И ОДНОФАЗНОЙ ШТЕПСЕЛЬНОЙ ВИЛКОЙ (Рис. 10)

В этом случае достаточно вставить штепсельную вилку в розетку (розетка должна соответствовать вилке, входящей в комплект поставки, и выдерживать нагрузку устройства, указанную на заводской табличке).

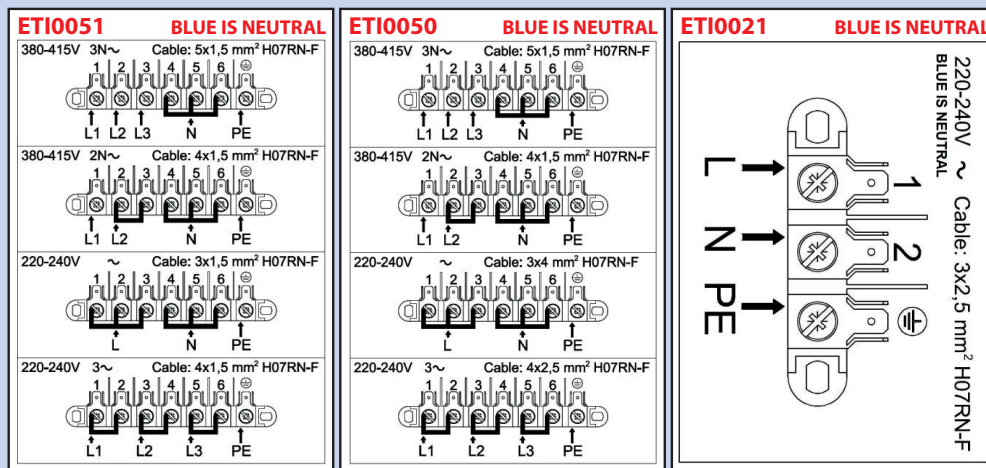
Устройство должно устанавливаться так, чтобы вилка была всегда доступна.

Устройство поставляется с сертифицированным кабелем и вилкой: запрещено нарушать и изменять их.




СХЕМЫ СОЕДИНЕНИЯ

Для выполнения электрических соединений печей без кабеля и с клеммной колодкой обращайтесь к данной схеме. Эта схема приведена и на заводской табличке вашего устройства.



УСТРОЙСТВА БЕЗ КАБЕЛЯ И С КЛЕММНОЙ КОЛОДКОЙ

- 1 Откройте заднюю крышку, отвинчивая фиксирующие ее винты (Рис. 11).
- 2 Ослабьте кабельный сальник и пропустите через него токоподводящий кабель **3** (Рис. 12). На заводской табличке всегда указывается тип кабеля для использования и его сечение (напр., Cable: 3x2,5 мм² H07RN-F) (Рис. 13А).
- 4 Соедините провода кабеля по схеме, приведенной на заводской табличке: выполняйте ТОЛЬКО указанные соединения, устанавливая электрокабели под винт в направлении завинчивания, чтобы после закручивания винта провода были плотно закреплены. Желто-зеленый провод заземления должен быть минимум на 3 см длиннее других проводов (Рис. 1112).

PE (ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ) : ПРОВОД ЗАЗЕМЛЕНИЯ 
N (СИНИЙ): ПРОВОД НЕЙТРАЛИ
L1/2/3 (КОРИЧНЕВЫЙ/СЕРЫЙ/ЧЕРНЫЙ): ПРОВОДА ФАЗЫ

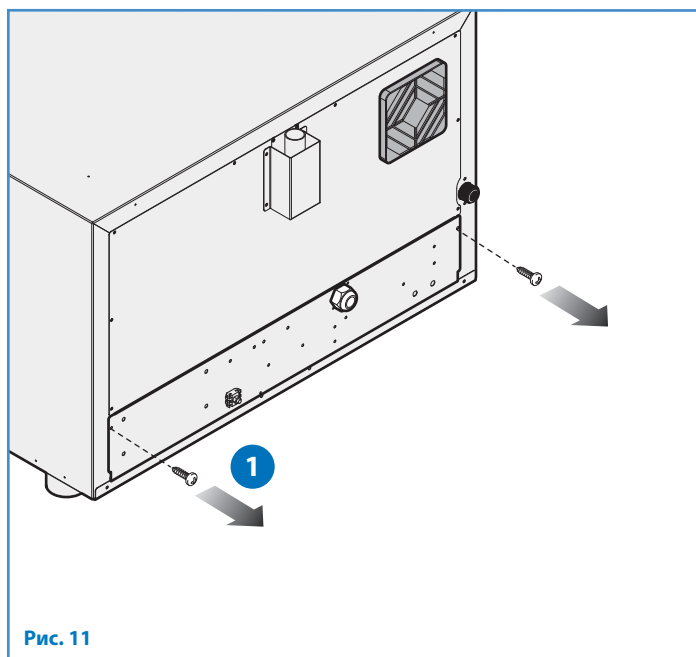


Рис. 11

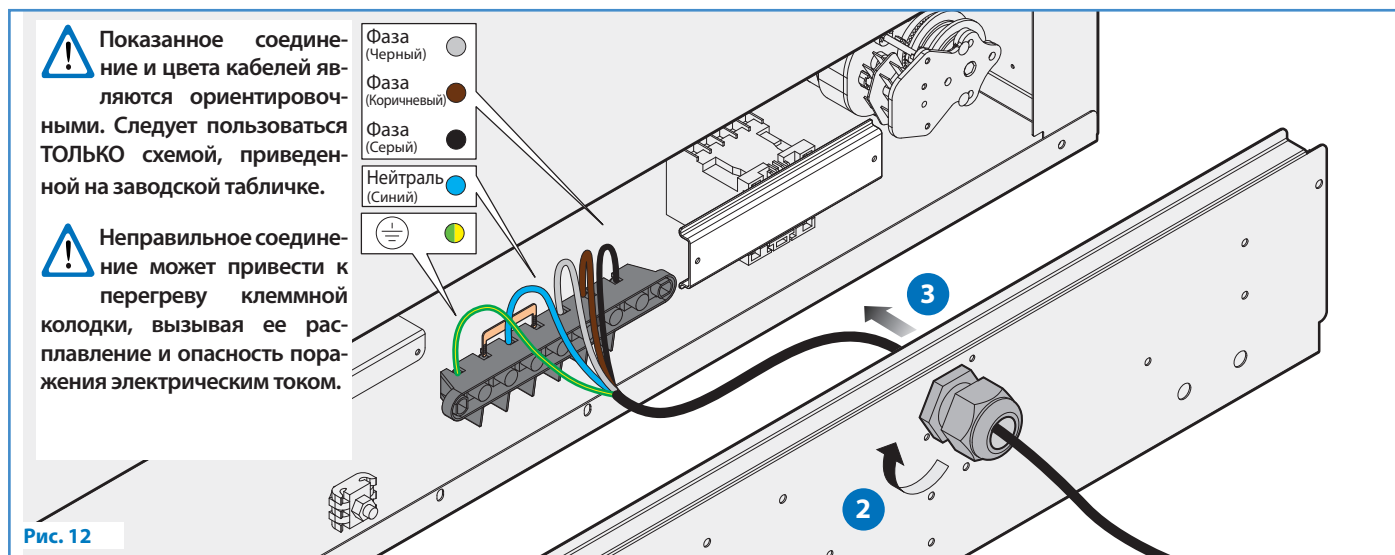


Рис. 12

- 5 Проверьте отсутствие утечки тока между фазами и землей. Проверьте непрерывность электрической цепи между внешним корпусом и основным заземляющим кабелем. Для выполнения этих операций рекомендуется использовать мультиметр.

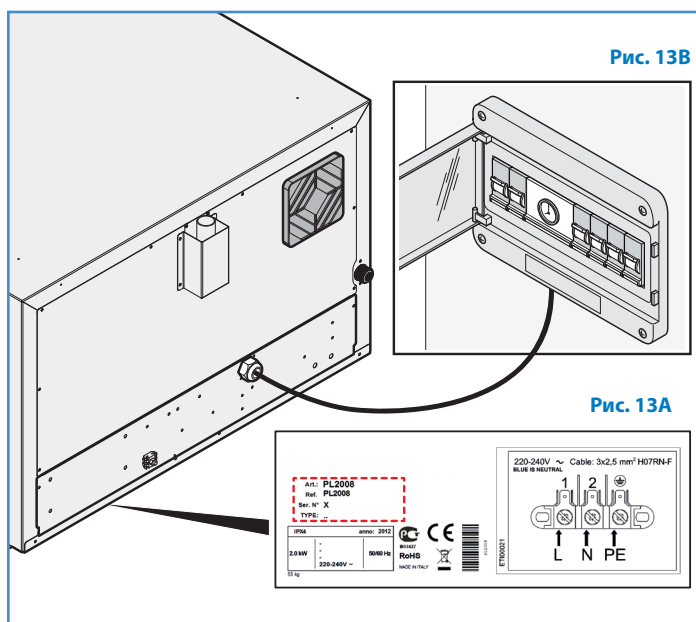
- 6 Прикрепите заднюю крышку винтами и зафиксируйте кабель, закручивая гайку кабельного сальника.

При работающем устройстве значение напряжения питания не должно отличаться более, чем на +/-10% от значения, указанного на заводской табличке.

ЗАМЕНА СОЕДИНИТЕЛЬНОГО ЭЛЕКТРОКАБЕЛЯ

Эта операция должна выполняться исключительно квалифицированными и уполномоченным специалистом.

Кабель можно заменять другим кабелем исключительно с аналогичными характеристиками: на заводской табличке всегда указывается тип кабеля для использования и его сечение (напр., Cable: 3x2,5 мм² H07RN-F). Заземляющий кабель должен всегда быть желто-зеленого цвета.



Подсоединение к водопроводу

ПОДАВАЕМАЯ ВОДА

Печь оборудована впуском типа G3/4" с фильтром. Кроме того, поставляется шланг 2 м с соединениями G3/4" и невозвратный клапан жидкостей для монтажа на стадии установки в соответствии с нормативными требованиями (обеспечить правильное направление клапана).

! Для подключения используйте исключительно поставленный материал, запрещено использовать другие трубы.

! Перед подсоединением шланга к устройству слейте воду для удаления загрязнений, которые могут содержаться в водопроводных трубах.

Подаваемая вода должна иметь следующие характеристики:

- максимальная температура 60°C (140°F);
- максимальная жесткость 12°f (французские градусы) для предупреждения скопления извести внутри камеры печи;
- должна быть питьевой;
- значения давления в диапазоне от 150 кПа (1,5 бар) и 200 кПа (2 бар). Если значения давления превышают 200кПа (2бар), необходимо установить редуктор давления.



ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ

Жесткость воды указывает содержание в воде ионов магния, кальция и тяжелых металлов. Она измеряется при помощи химических реагентов (их комплекты легко найти в продаже). Жесткость выражается во французских (°f) или немецких градусах (dH).

1°f = 10 мг карбоната кальция (CaCO₃) на литр воды.

Вода классифицируется как:

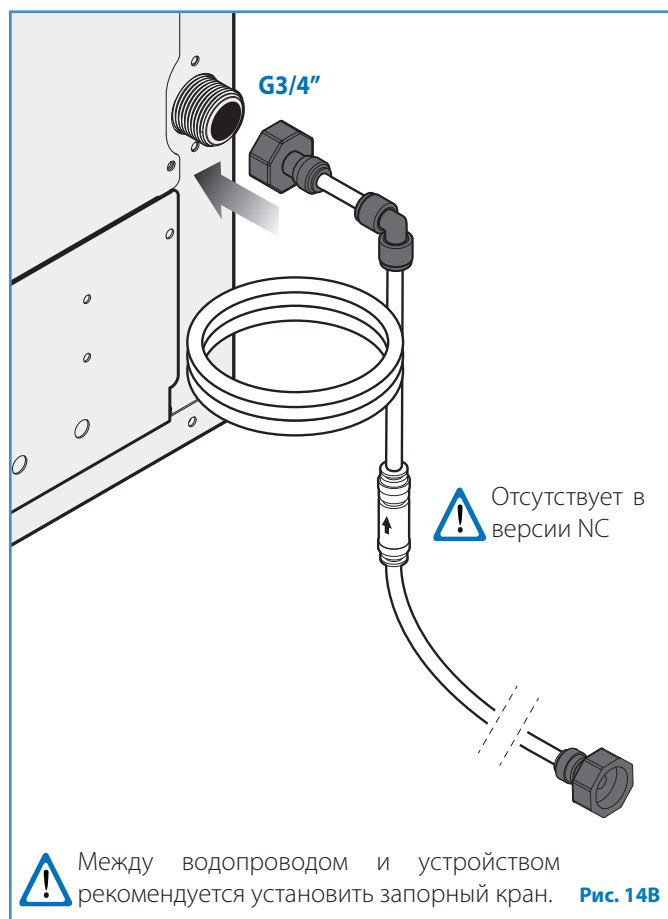
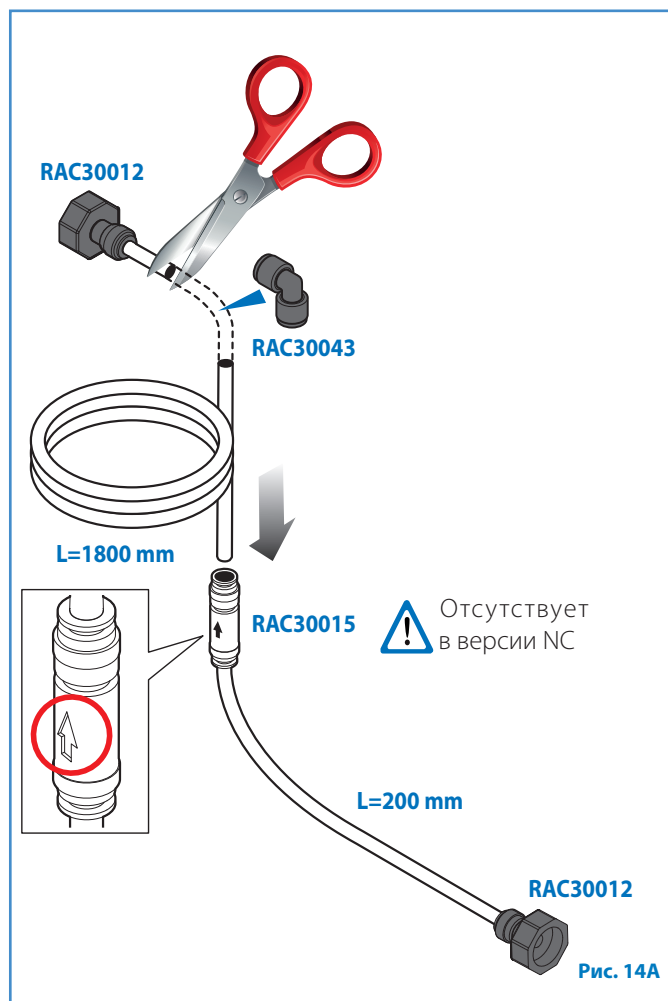
- очень мягкая - до 7 °f
- мягкая - от 7 °f до 14 °f
- средней жесткости - от 14 °f до 22 °f
- достаточно жесткая - от 22 °f до 32 °f
- жесткая - от 32 °f до 54 °f
- очень жесткая - свыше 54 °f

ТАБЛИЦА ПЕРЕВОДА

1°dH (немецкие градусы) = 0,64 млн -1 TDS (общее количество растворенных твердых веществ)

1°dH (немецкие градусы) = 1,8 °f (французские градусы)

1°dH (немецкие градусы) = 30 мкСм/см




Выпуск дыма

Во время приготовления образуются горячие дымы и запахи, выходящие из выпускного отверстия камеры печи в задней части оборудования.

Установите оборудование под вытяжку соответствующей производительности (Рис. 20А) или направьте дымы наружу через трубу, стойкую к высоким температурам (>90°C), с характеристиками, как показано на рисунке (Рис. 21)

Если вы планируете использовать вытяжку, Изготовитель рекомендует вытяжку своего производства артикул **PC8000** (Рис. 20В); для ее установки обратитесь к инструкциями, вложенными в упаковку вытяжки.

 Оставьте свободным этот выпуск, чтобы не мешать выходу дымов и не повредить оборудование (Рис. 23).

 Дымы на выходе являются очень горячими (Рис. 22): опасность ожогов!

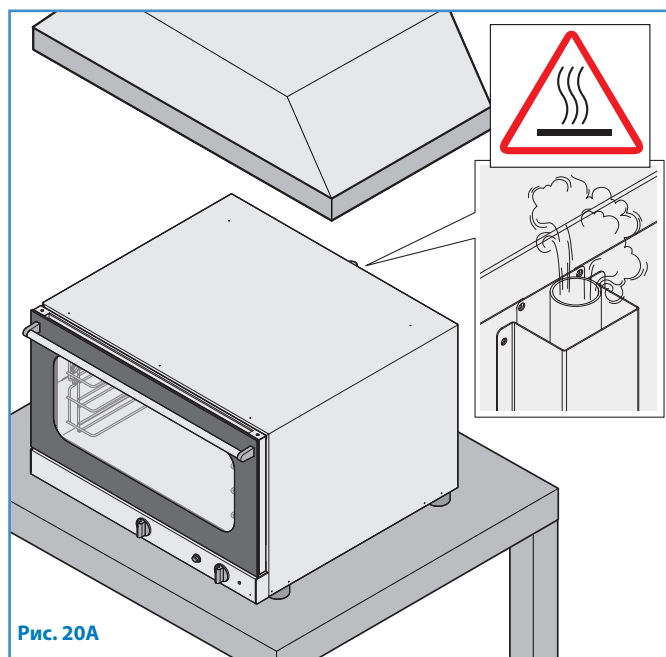


Рис. 20А

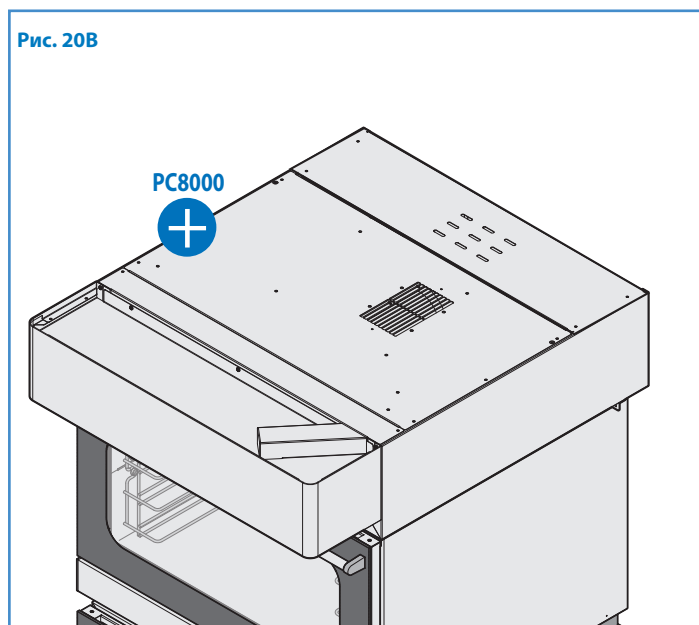


Рис. 20В

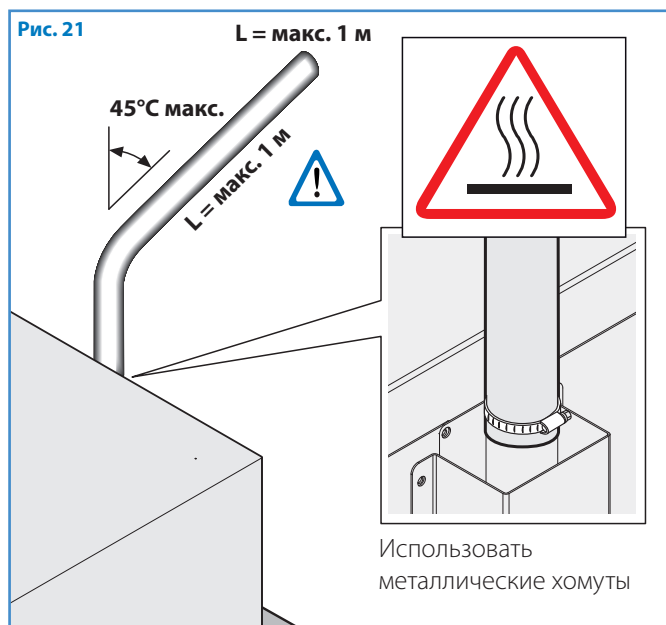


Рис. 21

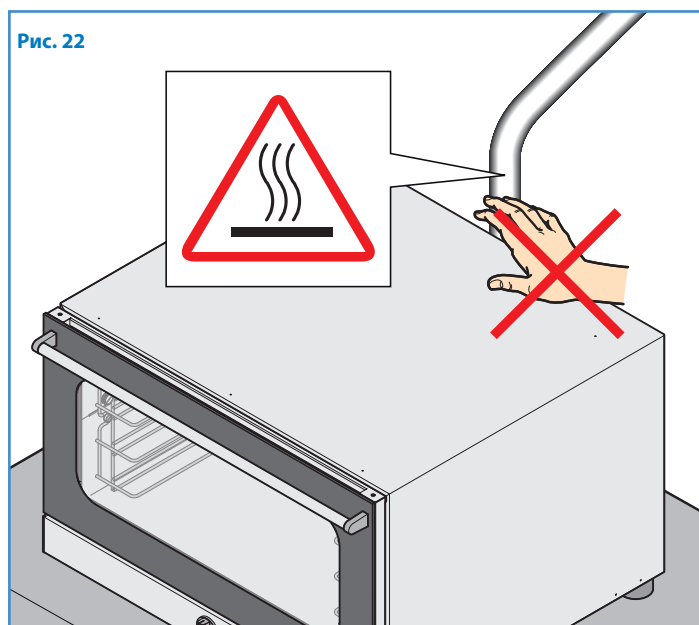


Рис. 22

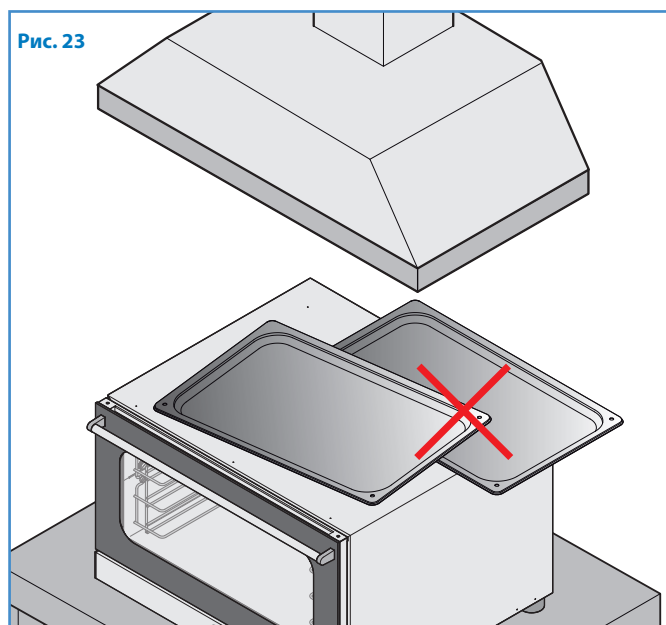


Рис. 23

Данные на заводской табличке

Заводская табличка содержит необходимую техническую информацию, имеющую первостепенное значение для техобслуживания и ремонта устройства. Не снимайте и не повреждайте заводскую табличку, не допускайте внесения изменений в ее содержание.

Данные изготовителя

Давление воды

Схемы подключения к электросети

Артикул

Код

Серийный №

Класс защиты

Мощность

Вес

Питание

Частота электропитания

Год выпуска

Art.: **PF3004**
 Ref. **PF3004**
 Ser. N° **XX XXXXXX**
 TYPE: **F097M187RU2DD03C**

IPX4	kPa: 150-200	anno: 2012
6,5 kW	380-415 V 3N~	50/60 Hz
	380-415 V 2N~	
	220-240V	
220-240V 3N~		

55 kg

B0342
RoHS
MADE IN ITALY

CE

PF3006

ET100048

BLUE IS NEUTRAL

Cable: 5x2.5 mm² H07RN-F

Cable: 4x2.5 mm² H07RN-F

Cable: 3x6 mm² H07RN-F

Cable: 4x6 mm² H07RN-F




Перед началом эксплуатации и текущего техобслуживания оборудования:

- внимательно прочитайте гл. “ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ” на первых страницах этого руководства;
- внимательно прочитайте гл. “ЭКСПЛУАТАЦИЯ”
- выполните предварительную очистку камеры печи и комплектующих.

НЕСКОЛЬКО РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	17
Эксплуатация печей с ручным управлением.....	18
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧЕЙ С ЦИФРОВЫМ УПРАВЛЕНИЕМ	19
Приготовление в ручном режиме	19
Приготовление по заданным программам	22
Настройка параметров	31
СООБЩЕНИЯ И ОШИБКИ (ТОЛЬКО ДЛЯ ЦИФРОВЫХ ПЕЧЕЙ)	33
Наиболее частые неисправности.....	43
ТЕКУЩЕЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	35
УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ.....	37
ПРОВЕРКИ ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ.....	38

ПОРЯДОК ПОЛЬЗОВАНИЯ РУКОВОДСТВОМ

Выполняемые операции поясняются в пронумерованном тексте **1** и сопровождаются рисунками: “рука”  означает, что необходимо нажать показанную кнопку, а число является ссылкой на текст.



Эта пиктограмма указывает, что эта тема будет подробнее рассматриваться на указанной странице.



Эта пиктограмма указывает рекомендации или важную информацию.

Несколько рекомендаций по приготовлению...


- Во время приготовления старайтесь не открывать дверцу. При необходимости открывайте дверцу в два этапа: на 4-5 секунд оставьте дверцу приоткрытой (3-4 см), а затем откройте ее полностью. Это требуется для того, чтобы предотвратить неприятные ощущения или ожоги, вызванные выходящим из печи паром и теплом.
- Если печь не используется при полной загрузке, равномерно распределите противни по всей высоте печи для обеспечения хорошей циркуляции воздуха.
- Используйте противни с низкими бортами и равномерно распределите продукт в один слой. Для улучшения рабочих параметров завод-изготовитель рекомендует использовать противни его производства: за дополнительной информацией обращайтесь в головной офис завода.
- При приготовлении на гриле очень жирной пищи (например, жаркого или курицы) установите на дно камеры печи поддон для сбора жиров.
- Во время приготовления и до охлаждения старайтесь не прикасаться к наружным и внутренним частям печи, так как они могут нагреваться до высоких температур (температура выше 60°C / 140°F).
- Не используйте в процессе приготовления легковоспламеняющиеся продукты и жидкости (например, алкоголь).


РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Печь можно использовать для ускорения процесса размораживания приготавливаемых продуктов с помощью принудительной подачи воздуха при комнатной или низкой температуре (в зависимости от размера и типа размораживаемого продукта). Это обеспечивает быстрое размораживание продуктов без изменения их вкуса и внешнего вида.



ДВЕРЦА ПЕЧИ

При открытии дверцы печь переходит в режим "паузы", а световой индикатор пиктограммы "ДВЕРЦА"  загорается красным светом.

После закрытия дверцы (пиктограмма "ДВЕРЦА"  горит зеленым светом) цикл приготовления возобновляется с того момента, когда он был прерван.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Сочетание функции увлажнения и традиционной функции обеспечивает гибкость эксплуатации с экономией энергии и времени и сохранением в неизменном виде питательных свойств и вкуса продуктов.

Система пароувлажнения рекомендуется для более деликатного приготовления всех типов продуктов, для быстрого размораживания, для разогрева продуктов без придания им сухости или твердости и для естественного удаления соли из засоленных продуктов.

Вода, подаваемая на вентилятор, распыляется и, проходя через ТЭН, превращается в пар.

Для обеспечения удовлетворительной работы функции увлажнения температура должна быть установлена хотя бы на **90-100°C**.

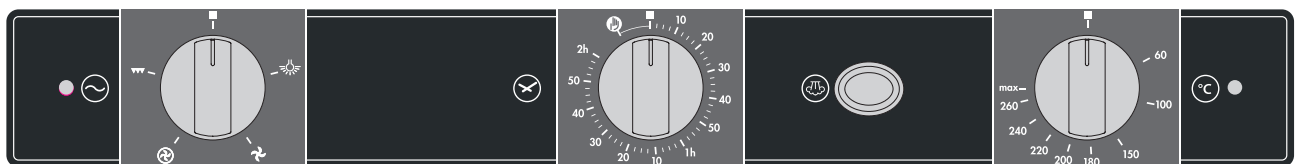
При более низкой температуре печь не производит пар, и большая часть циркулирующей воды скапливается на дне камеры.

Кроме того, для получения хорошего результата приготовления необходимо предварительно разогреть печь до требуемой температуры перед включением функции увлажнения.



Предварительный разогрев необязателен, но он рекомендуется для получения оптимальных результатов приготовления (за исключением особых случаев, когда приготовление должно начинаться из холодного состояния).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧЕЙ С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ



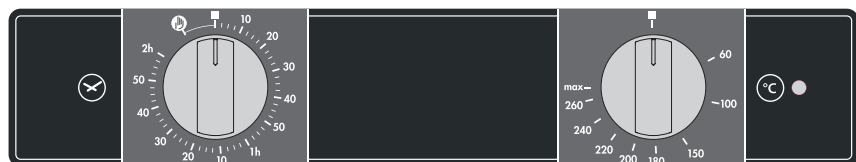
ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ

РУЧКА
ТАЙМЕРА

УВЛАЖНЕНИЕ

РУЧКА
ТЕРМОСТАТА

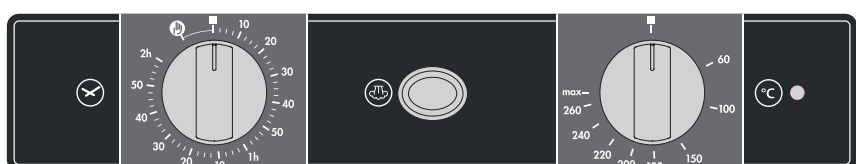
ИНДИКАТОР



РУЧКА
ТАЙМЕРА

РУЧКА
ТЕРМОСТАТА

ИНДИКАТОР



РУЧКА
ТАЙМЕРА


УВЛАЖНЕНИЕ

РУЧКА
ТЕРМОСТАТА

ИНДИКАТОР

РУЧКА ТАЙМЕРА

Поверните ручку для настройки длительности приготовления (максимум 120 минут): после завершения времени печь автоматически выключится.

Если ручка установлена на символ , печь будет работать непрерывно до тех пор, пока ручка не будет снова переведена в положение "■" - 0".

РУЧКА И ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА

Установите ручку на требуемое значение температуры (от 0 до 260°C).
Индикатор термостата предоставляет полезные сведения:

горит: ТЭНы включены → температура в камере печи ниже температуры, установленной ручкой термостата;

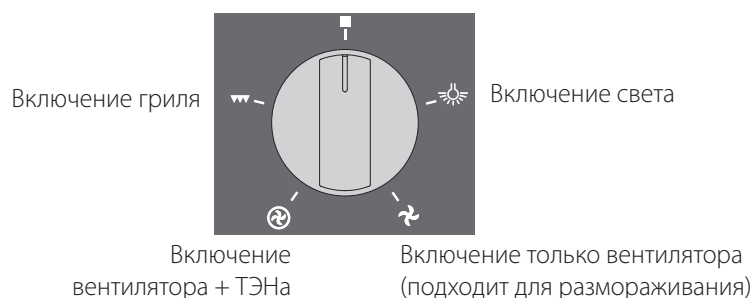
выключен: ТЭНы выключены → камера печи достигла установленной температуры.

УВЛАЖНЕНИЕ (ТОЛЬКО ДЛЯ ОБОРУДОВАННЫХ МОДЕЛЕЙ)

Нажатие на кнопку обеспечивает подачу влаги в камеру в ручном режиме до отпускания кнопки.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ (ТОЛЬКО ДЛЯ ОБОРУДОВАННЫХ МОДЕЛЕЙ)

Установите ручку на требуемую функцию:



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧЕЙ С ЦИФРОВЫМ УПРАВЛЕНИЕМ



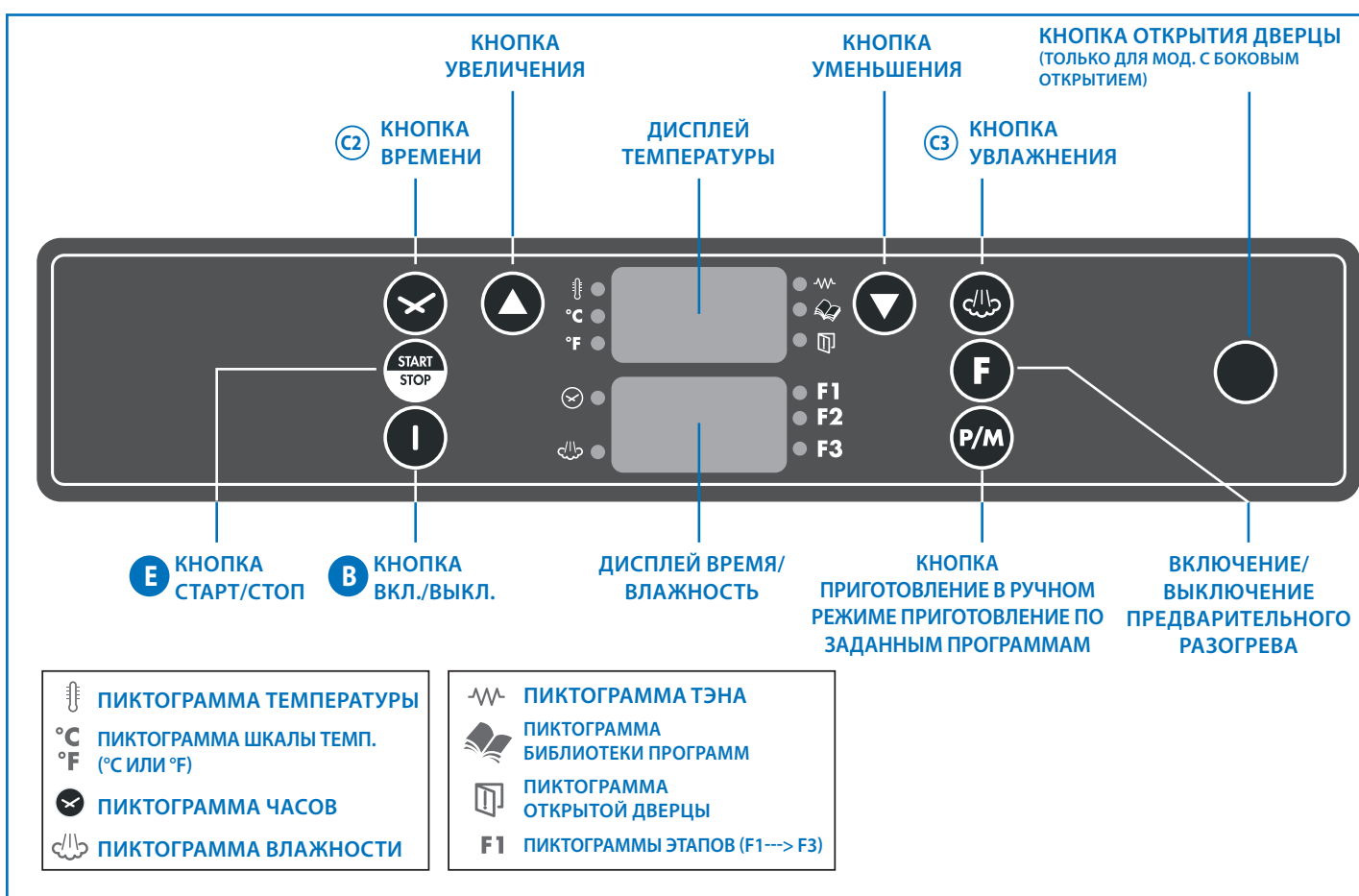
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ - ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ЗАДАНЫМ ПРОГРАММАМ

Кнопка **P/M** предназначена для выбора приготовления в РУЧНОМ режиме или ПО ЗАДАНЫМ ПРОГРАММАМ. В РУЧНОМ РЕЖИМЕ необходимо установить для каждого процесса приготовления хотя бы температуру и длительность. При работе по **ЗАДАНЫМ ПРОГРАММАМ** установленные параметры (температура, длительность и т.д.) можно сохранить в памяти: это позволяет вызывать требуемый рецепт без необходимости его повторной настройки. Можно сохранить в памяти 99 рецептов (пронумерованы от P01 до P99).

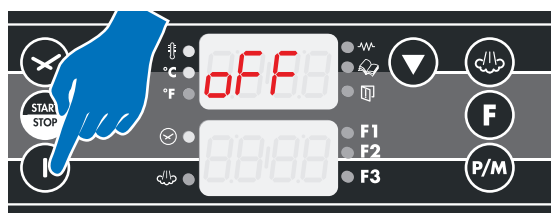
Приготовление в ручном режиме

Для приготовления В РУЧНОМ РЕЖИМЕ см. пункты **A** - **E**.

A ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



B ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ С ПОМОЩЬЮ КНОПКИ ВКЛ./ВЫКЛ.



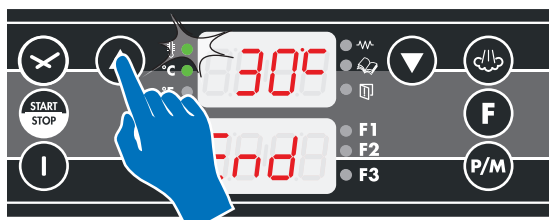
После подачи печи электропитания панель управления загорится, а на дисплее появится надпись "OFF".

Для приведения печи в действие нажмите на кнопку "ВКЛ./ВЫКЛ."

При включении печь всегда находится в РУЧНОМ режиме (пиктограмма "БИБЛИОТЕКА ПРОГРАММ" не горит).

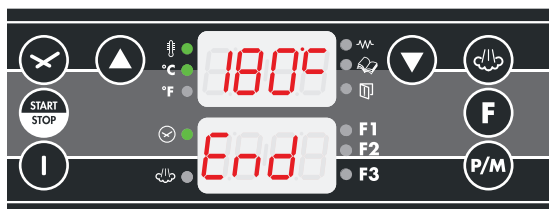
С СОЗДАНИЕ НОВОГО РЕЦЕПТА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

С1 НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (при какой температуре будет выполняться приготовление)



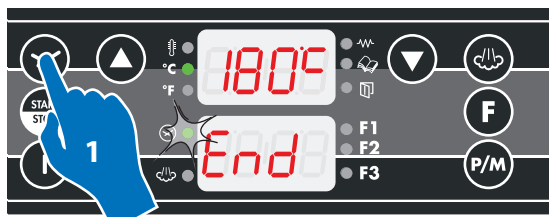
После включения печи на верхнем дисплее отображается значение 30°C (86°F), а пиктограмма **“ТЕМПЕРАТУРА”** мигает, указывая на возможность установки требуемого значения.

Нажимайте на кнопки ▲ (УВЕЛИЧЕНИЕ) или ▼ (УМЕНЬШЕНИЕ) до тех пор, пока на верхнем дисплее не будет отображена требуемая температура (от 30°C до 260°C / от 86°F до 500°F).



Установленную температуру можно изменить в любой момент, даже в процессе приготовления.

С2 НАСТРОЙКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (как долго будет выполняться приготовление)



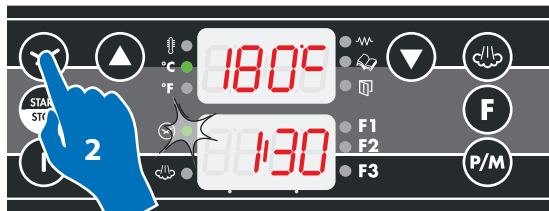
Для настройки требуемой длительности приготовления:

- 1 нажмите на кнопку **“ВРЕМЯ”**: пиктограмма **“ЧАСЫ”** начнет мигать;
- 2 нажимайте на кнопки ▲ (УВЕЛИЧЕНИЕ) или ▼ (УМЕНЬШЕНИЕ) до тех пор, пока на нижнем дисплее не будет отображена требуемая длительность (END ---> 00 часов и 01 минут ---> 15 часов и 59 минут ---> INF); **END**= используется при приготовлении по заданным программам для отключения ненужных этапов

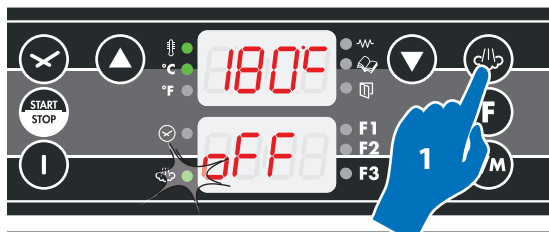
INF= печь работает непрерывно до нажатия на кнопку **“СТАРТ/СТОП”**.

- 3 Подождите 5 секунд, не прикасаясь к каким-либо кнопкам, для сохранения в памяти заданной длительности (пиктограмма **“ЧАСЫ”** загорится непрерывным зеленым светом).

Установленную длительность можно перевести в непрерывный цикл (INF) и наоборот в любой момент, даже в процессе приготовления.



С3 НАСТРОЙКА АВТОМАТИЧЕСКОГО УВЛАЖНЕНИЯ (факультативно)



Автоматическое увлажнение можно включить как на данном этапе настройки, так и в процессе приготовления.

- 1 Нажмите на кнопку **“УВЛАЖНЕНИЕ”**: пиктограмма **“УВЛАЖНЕНИЕ”** загорится, а на нижнем дисплее появится надпись **“OFF”**.
- 2 Нажимайте на кнопки ▲ (УВЕЛИЧЕНИЕ) или ▼ (УМЕНЬШЕНИЕ) для выбора требуемого значения влажности (устанавливаемый диапазон влажности: OFF, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%).

Подождите 5 секунд, не прикасаясь к каким-либо кнопкам, для сохранения в памяти выбранного значения: система будет подавать пар автоматически во время приготовления согласно заданному значению.



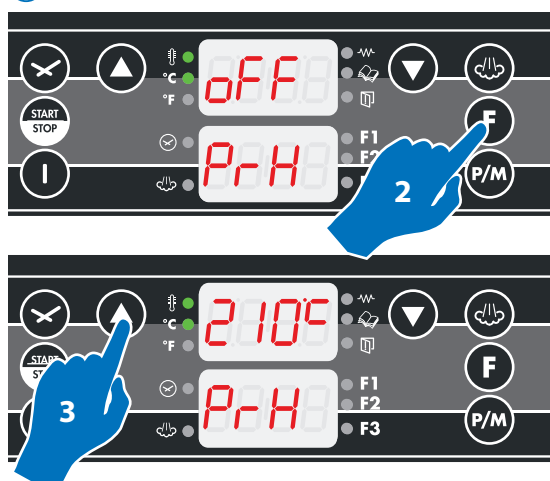
ОБЩИЕ ПРИМЕЧАНИЯ:

Во время приготовления пиктограмма **“ВЛАЖНОСТЬ”** загорается, только когда в камере печи производится пар.

В случае реверсирования вращения двигателя увлажнение мгновенно останавливается.

Функция увлажнения активируется при выполнении рецепта, только если фактическая температура камеры печи превышает 90°C.

C4 НАСТРОЙКА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАЗОГРЕВА (ФАКУЛЬТАТИВНО)



Эта функция необходима для компенсации потери тепла, которая происходит в момент открытия дверцы для помещения в печь продуктов.

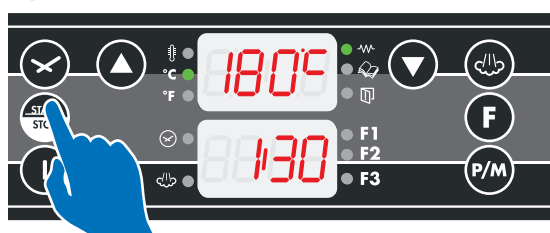
По умолчанию предварительный разогрев выключен: это означает, что он никогда НЕ выполняется, за исключением случаев его установки для каждого рецепта в ручном режиме, который будет выполняться.

Для настройки предварительного разогрева:

- 1 Установите температуру приготовления, длительность и увлажнение (если необходимо) согласно указаниям предыдущих глав.
- 2 Нажмите на кнопку "F": на нижнем дисплее появится надпись "P-H" (предварительный разогрев), а на верхнем "OFF", указывающие на то, что в настоящий момент предварительный разогрев отключен (следовательно, при старте приготовления он выполняться не будет);
- 3 С помощью кнопок ▲ (УВЕЛИЧЕНИЕ) или ▼ (УМЕНЬШЕНИЕ) установите требуемую температуру предварительного разогрева (от 30°C до 270°C - как правило, рекомендуется устанавливать ее примерно на 30°C выше температуры приготовления).
- 4 Подождите 5 секунд, не прикасаясь к каким-либо кнопкам, для сохранения в памяти выбранного значения.

Повторите эту процедуру для каждого нового рецепта в ручном режиме, который будет установлен.

D ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ



После настройки ТЕМПЕРАТУРЫ и ДЛИТЕЛЬНОСТИ приготовления, а также при необходимости АВТОМАТИЧЕСКОГО УВЛАЖНЕНИЯ и ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАЗОГРЕВА (обе функции являются факультативными) нажмите на кнопку "СТАРТ/СТОП" для пуска установленного приготовления.

Если рецепт предусматривает предварительный разогрев, НЕ ставьте продукты в печь сразу, а дождитесь сигнала окончания предварительного разогрева (звуковой сигнал продолжительностью 40 секунд и надпись "P-H", чередующаяся с "End").

Во время приготовления:



- нижний дисплей показывает, сколько времени осталось до конца приготовления в часах:минутах или в минутах:секундах (в примере 1 час и 30 минут или 1 минута и 30 секунд);

- верхний дисплей показывает установленную температуру (в примере на верхнем рисунке 180°C): чтобы узнать фактическую температуру в камере (в примере на нижнем рисунке 140°C), нажмите на кнопку "F" (во время отображения пиктограмма "ТЕМПЕРАТУРА" загорится красным светом примерно на 4 секунды).

- пиктограмма "ТЭН" предоставляет полезные сведения:

красная: ТЭНы включены → температура в камере печи ниже установленной температуры;

зеленая: ТЭНы выключены → камера печи достигла установленной температуры.

УВЛАЖНЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ (факультативно)

Нажатие во время приготовления на кнопку "УВЛАЖНЕНИЕ" обеспечивает подачу влаги в камеру в ручном режиме до отпущения кнопки: горящая пиктограмма "УВЛАЖНЕНИЕ" указывает на подачу, а на нижнем дисплее появится надпись "OFF".

ДОСРОЧНАЯ ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Нажатие на кнопку "СТАРТ/СТОП" досрочно останавливает приготовление: при повторном нажатии на эту кнопку приготовление возобновляется с того момента, когда оно было прервано.

E ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление завершается по истечении установленного времени. На завершение приготовления указывают:

- надпись "End", мигающая на дисплее;

- остановка вентиляции, увлажнения и нагрева;

- звуковой сигнал продолжительностью 40 секунд (для моделей с боковым открытием по истечении 40 секунд дверца автоматически открывается).

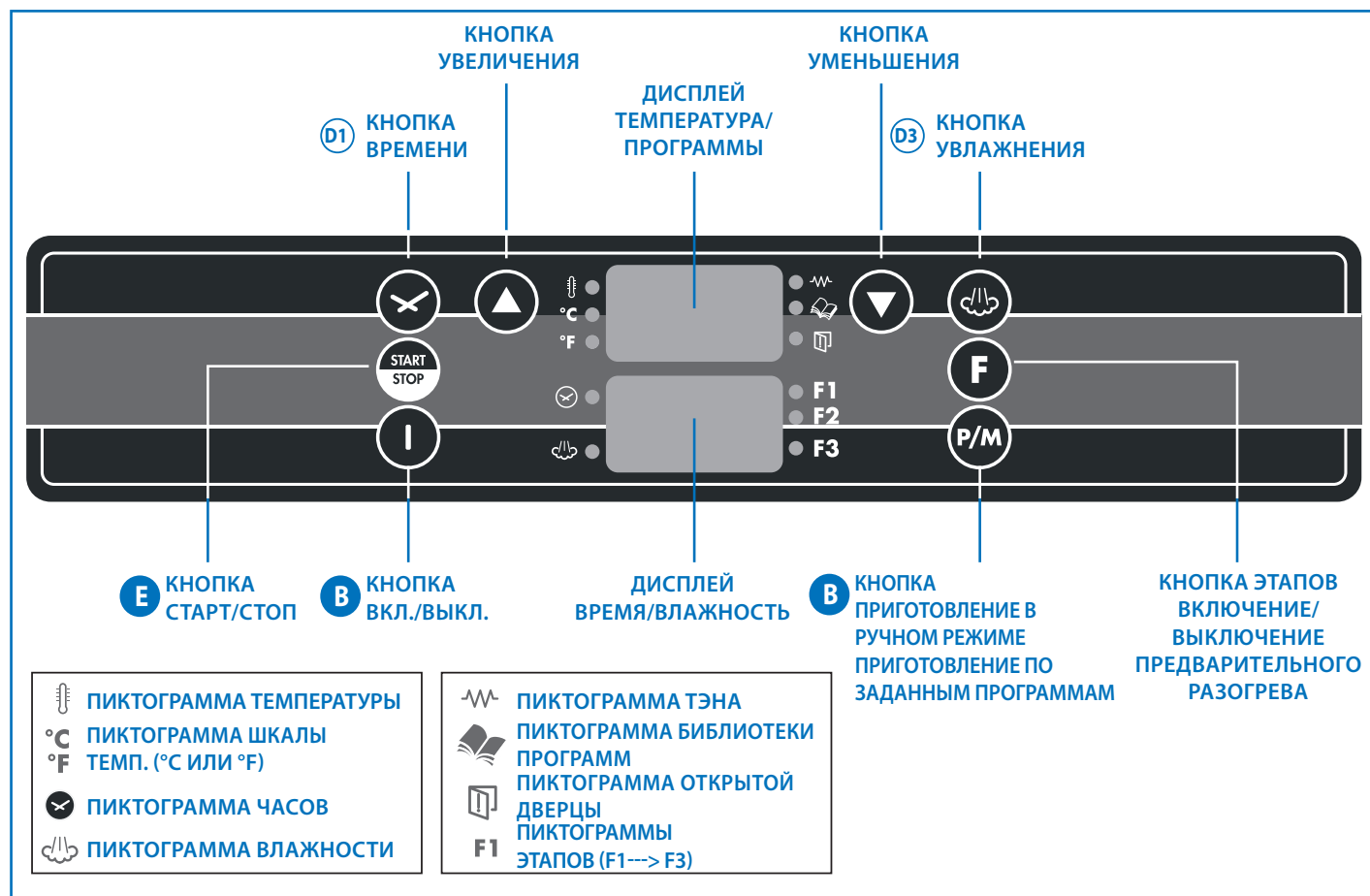
Для досрочной остановки звукового сигнала нажмите на кнопку "СТАРТ/СТОП": при необходимости теперь можно ввести новые значения температуры и длительности и начать следующий процесс приготовления.

Через 15 минут после завершения приготовления печь переходит в режим "OFF" (ожидание): для приведения печи в действие достаточно нажать на кнопку "ВКЛ./ВЫКЛ.".

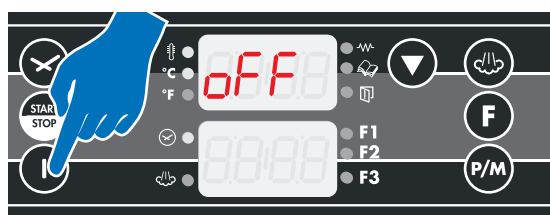


Приготовление по заданным программам

А ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

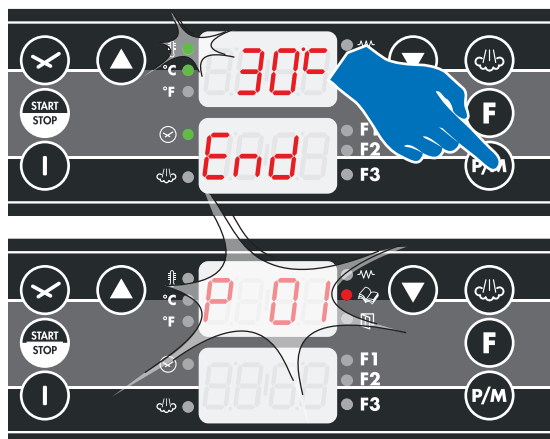


В ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ С ПОМОЩЬЮ КНОПКИ ВКЛ./ВЫКЛ.



После подачи печи электропитания панель управления загорится, и на дисплее появится надпись "OFF".
Для приведения печи в действие нажмите на кнопку **"ВКЛ./ВЫКЛ."**.

С НАСТРОЙКА РЕЖИМА "ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО ЗАДАНЫМ ПРОГРАММАМ"



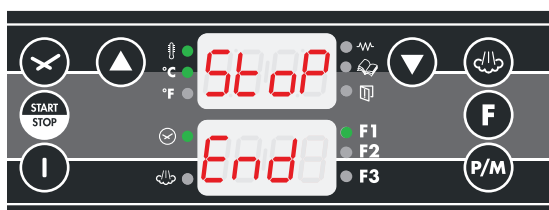
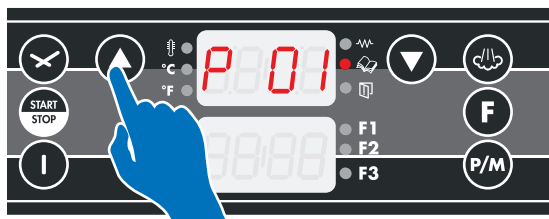
При включении печь всегда находится в РУЧНОМ режиме (пиктограмма **"БИБЛИОТЕКА ПРОГРАММ"** не горит).

Нажмите на кнопку **P/M** для настройки приготовления по ЗАДАНЫМ ПРОГРАММАМ (пиктограмма **"БИБЛИОТЕКА ПРОГРАММ"** горит): на **"ДИСПЛЕЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ПРОГРАММ"** появится мигающий рецепт P01 (печь предусматривает возможность архивирования в памяти до 99 рецептов, каждый из которых состоит из 3 этапов приготовления, с возможностью настройки предварительного разогрева).

Для возврата в РУЧНОЙ режим нажмите на кнопку **P/M** и снова нажмите на нее в течение 5 секунд (на дисплее появится надпись "OFF", "ПРЯН").

Еще через 5 секунд без необходимости прикосновения к каким-либо кнопкам печь перейдет в РУЧНОЙ режим.

D ВЫБОР ПОЗИЦИИ ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ СОЗДАВАЕМОГО РЕЦЕПТА



С помощью кнопок ▲ (УВЕЛИЧЕНИЕ) или ▼ (УМЕНЬШЕНИЕ) выберите позицию для сохранения создаваемого рецепта (в примере позиция "P11").

Пиктограмма "БИБЛИОТЕКА ПРОГРАММ"  предоставляет сведения о состоянии выбранной позиции:

красная: позиция уже занята другим рецептом

зеленая: позиция свободна.

E СОЗДАНИЕ РЕЦЕПТА В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ: ПРОГРАММИРОВАНИЕ ЭТАПА 1



Каждый рецепт может состоять минимум из 1 и максимум из 3 этапов (STEP), каждый из которых характеризуется собственными параметрами приготовления (переход с одного этапа на другой - при наличии - выполняется полностью автоматически).

Программирование этапов выполняется полностью одинаково.

Пример:

Этап 1 = ПАУЗА длительностью 30 минут

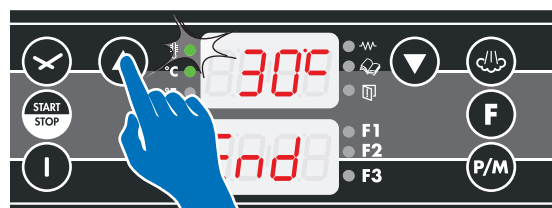
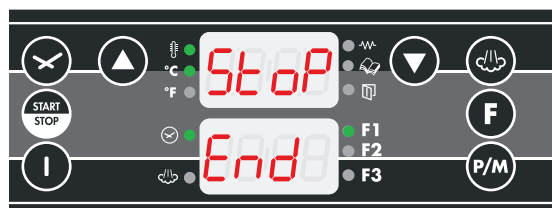
Этап 2 = длительность 1:30 минут, температура 180 °C, влажность 60%

Этап 3 = не используется - длительность на "END"

E1 НАСТРОЙКА ПАУЗЫ ИЛИ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Печь устанавливается в режим программирования этапа "1" (пиктограмма "F1" горит).

Теперь можно:

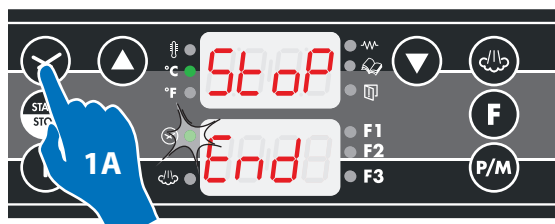


A установить этап "1" как **ЭТАП ПАУЗЫ**, во время которого нагрев, вентиляция и увлажнение отключены (это может понадобиться, например, для ожидания расстойки).

Печь по умолчанию находится в данном режиме (надпись "STOP" на дисплее); в этом случае достаточно установить продолжительность паузы (см. главу E2).

B установить этап "1" как **ЭТАП ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, после чего ввести температуру, нажимая на кнопки ▲ (УВЕЛИЧЕНИЕ) или ▼ (УМЕНЬШЕНИЕ) до тех пор, пока на верхнем дисплее не будет отображена требуемая температура (от 30°C до 260°C / от 86°F до 500°F). Установленную температуру можно изменить в любой момент, даже в процессе приготовления.

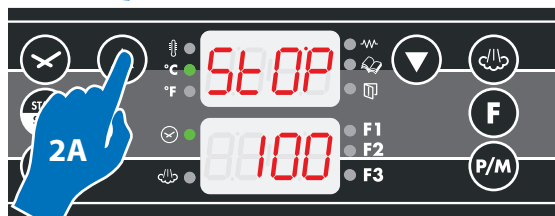
Е2) НАСТРОЙКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПАУЗЫ



Затем необходимо установить, **сколько** будет продолжаться этап "1", как в том случае когда он является **ЭТАПОМ ПАУЗЫ** (1A и 1B), так и в том случае когда он является **ЭТАПОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** (2A и 2B).

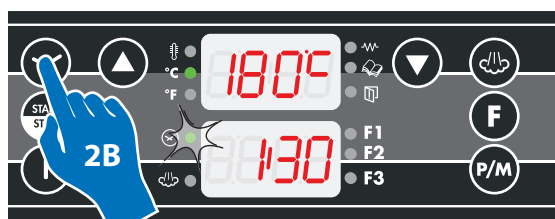
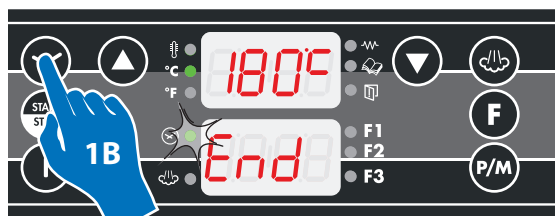
Для настройки требуемой длительности паузы или приготовления:

- 1 нажмите на кнопку "ВРЕМЯ": пиктограмма "ЧАСЫ" начнет мигать;
- 2 Нажимайте на кнопки ▲ (УВЕЛИЧЕНИЕ) или ▼ (УМЕНЬШЕНИЕ) до тех пор, пока на нижнем дисплее не будет отображена требуемая длительность (END ---> 00 часов и 01 минут ---> 15 часов и 59 минут ---> INF);
END= отключает ненужные этапы
INF= печь работает непрерывно до нажатия на кнопку "СТАРТ/СТОП".

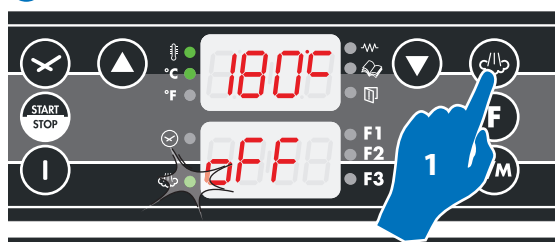


- 3 Подождите 5 секунд, не прикасаясь к каким-либо кнопкам, для сохранения в памяти заданной длительности (пиктограмма "ЧАСЫ" загорается непрерывным зеленым светом).

Установленную длительность можно перевести в непрерывный цикл (INF) и наоборот в любой момент, даже в процессе приготовления.



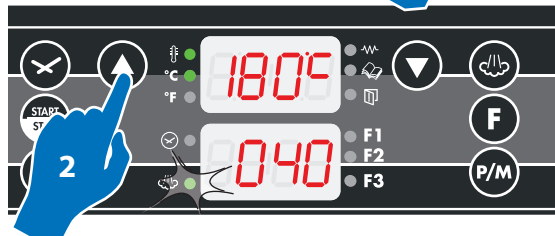
Е3) АВТОМАТИЧЕСКОЕ УВЛАЖНЕНИЕ (ФАКУЛЬТАТИВНО)



Автоматическое увлажнение можно включить как на данном этапе настройки, так и в процессе приготовления.

- 1 Нажмите на кнопку "УВЛАЖНЕНИЕ": пиктограмма "УВЛАЖНЕНИЕ" загорится, а на нижнем дисплее появится надпись "OFF".
- 2 Нажимайте на кнопки ▲ (УВЕЛИЧЕНИЕ) или ▼ (УМЕНЬШЕНИЕ) для выбора требуемого значения влажности (устанавливаемый диапазон влажности: OFF, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%).

Подождите 5 секунд, не прикасаясь к каким-либо кнопкам, для сохранения в памяти выбранного значения: система будет подавать пар автоматически во время приготовления согласно заданному значению.



ОБЩИЕ ПРИМЕЧАНИЯ:

Во время приготовления пиктограмма "ВЛАЖНОСТЬ" загорается, только когда в камере печи производится пар. В случае реверсирования вращения двигателя увлажнение мгновенно останавливается.

Функция увлажнения активируется при выполнении рецепта, только если фактическая температура камеры печи превышает 90°C.

F НАСТРОЙКА СЛЕДУЮЩИХ ЭТАПОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ЕСЛИ НЕОБХОДИМЫ)

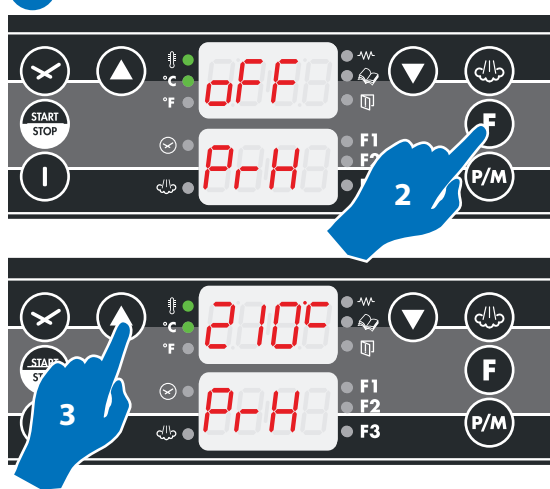
Было завершено программирование этапа "1".

Для программирования следующего этапа, то есть этапа "2":

- нажмите на кнопку **F**;
- загорится пиктограмма "F2", указывающая на выполнение программирования этапа "2";
- установите параметры приготовления так, как указано для предыдущего этапа "1".

Если этап "2" не требуется, оставьте его длительность на "END" (надпись "END" на дисплее). Таким же образом выполните программирование этапа "3", если он необходим.

G ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ (факультативно)



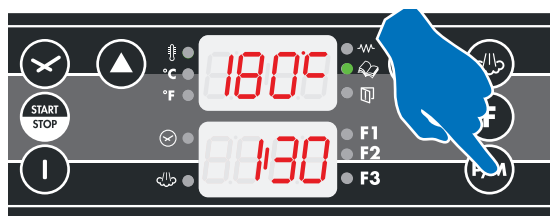
Эта функция необходима для компенсации потери тепла, которая происходит в момент открытия дверцы для помещения в печь продуктов. По умолчанию предварительный разогрев выключен: это означает, что он никогда НЕ выполняется, за исключением случаев его установки для каждого рецепта в автоматическом режиме, который будет создаваться.

Для настройки предварительного разогрева:

- 1 Установите температуру приготовления, длительность и увлажнение (если необходимо) для всех используемых этапов согласно указаниям предыдущих глав.
- 2 Нажимайте на кнопку **F** до тех пор, пока на нижнем дисплее не появится надпись "P-H" (предварительный разогрев), а на верхнем "OFF", указывающие на то, что в настоящий момент предварительный разогрев отключен (следовательно, при старте приготовления он выполняться не будет);
- 3 С помощью кнопок ▲ (УВЕЛИЧЕНИЕ) или ▼ (УМЕНЬШЕНИЕ) установите требуемую температуру предварительного разогрева (от 31°C до 270°C - как правило, рекомендуется устанавливать ее примерно на 30°C выше температуры приготовления).
- 4 Подождите 5 секунд, не прикасаясь к каким-либо кнопкам, для сохранения в памяти выбранного значения.

Повторите эту процедуру для каждого нового создаваемого рецепта в автоматическом режиме (по умолчанию предварительный разогрев всегда выключен, то есть не выполняется). При использовании уже имеющегося в памяти рецепта, предусматривающего предварительный разогрев, не требуется выполнять какие-либо действия: предварительный разогрев начнется автоматически при пуске рецепта.

H СОХРАНЕНИЕ УСТАНОВЛЕННОГО РЕЦЕПТА



После настройки требуемых этапов и предварительного разогрева (при необходимости) сохраните созданный рецепт, нажимая и удерживая кнопку **P/M** до тех пор, пока на дисплее не появится положение сохранения и надпись "MEM" (MEM).

- Рекомендуется записать в таблицах, расположенных на следующих страницах, позицию, занимаемую рецептом, и его характеристики (имя - напр., КУРИЦА - , температура и длительность каждого этапа и т.д.), чтобы впоследствии можно было легко найти его. Сделайте ксерокопии таблиц, чтобы всегда иметь несколько экземпляров.
- Если рецепт сохраняется в уже занятую позицию или если доступные позиции закончились, рецепт будет ЗАПИСАН ПОВЕРХ уже существующего рецепта, который больше нельзя будет восстановить.
- Первые позиции могут быть заняты предустановленными рецептами, которые пользователь может изменять по собственному желанию, меняя их параметры в обычном порядке.

I ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ



После настройки всех необходимых этапов приготовления, а также предварительного разогрева (при необходимости) нажмите на кнопку **“СТАРТ/СТОП”** для пуска приготовления.

Если рецепт предусматривает предварительный разогрев, НЕ ставьте продукты в печь сразу, а дождитесь сигнала окончания предварительного разогрева (звуковой сигнал продолжительностью 40 секунд и надпись **“P-H”**, чередующаяся с **“End”**).

Во время приготовления:

- **нижний** дисплей показывает, сколько времени осталось до конца приготовления в часах:минутах или в минутах:секундах (в примере 1 час и 30 минут или 1 минута и 30 секунд);
- **верхний** дисплей показывает установленную температуру (в примере на верхнем рисунке 180°C): чтобы узнать фактическую температуру в камере (в примере на нижнем рисунке 140°C), нажмите на кнопку **“F”** (во время отображения пиктограмма **“ТЕМПЕРАТУРА”** загорится красным светом примерно на 4 секунды).



- пиктограмма **“ТЭН”** предоставляет полезные сведения:

красная: ТЭНы включены → температура в камере печи ниже установленной температуры;

зеленая: ТЭНы выключены → камера печи достигла установленной температуры.

УВЛАЖНЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ (факультативно)

Нажатие во время приготовления на кнопку **“УВЛАЖНЕНИЕ”** обеспечивает подачу влаги в камеру в ручном режиме до отпускания кнопки: горящая пиктограмма **“УВЛАЖНЕНИЕ”** указывает на подачу, а на нижнем дисплее появится надпись **“OFF”**.

ДОСРОЧНАЯ ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Нажатие на кнопку **“СТАРТ/СТОП”** досрочно останавливает приготовление: при повторном нажатии на эту кнопку приготовление возобновляется с того момента, когда оно было прервано.

L ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление завершается по истечении установленного времени. На завершение приготовления указывают:

- надпись **“End”**, мигающая на дисплее;
- остановка вентиляции, увлажнения и нагрева;
- звуковой сигнал продолжительностью 40 секунд (для моделей с боковым открытием по истечении 40 секунд дверца автоматически открывается).

Для досрочной остановки звукового сигнала нажмите на кнопку **“СТАРТ/СТОП”**.

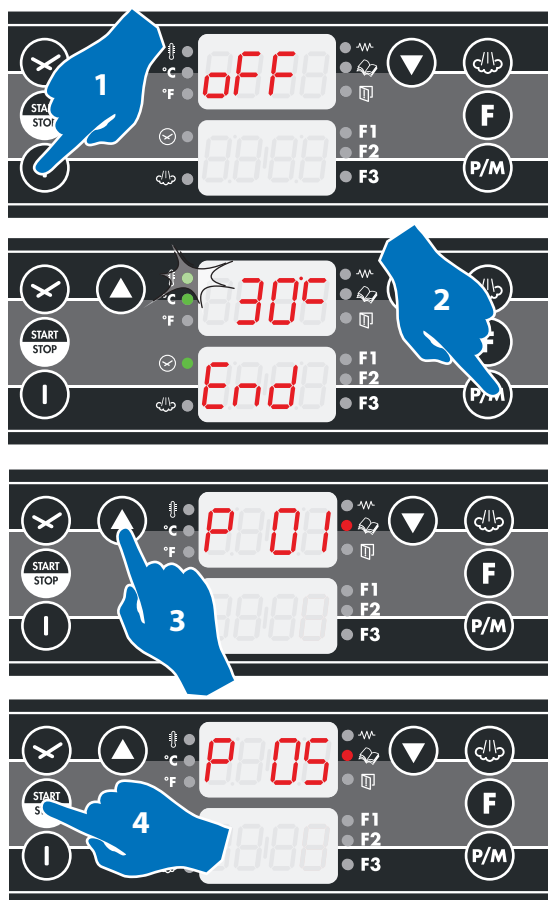


Если во время звукового сигнала продолжительностью 40 секунд выполняется нажатие кнопки **“СТАРТ/СТОП”**, приготовление возобновляется с такими же параметрами, как у только что завершившегося приготовления (одинаковое количество этапов, одинаковая температура, одинаковая длительность и т.д.).



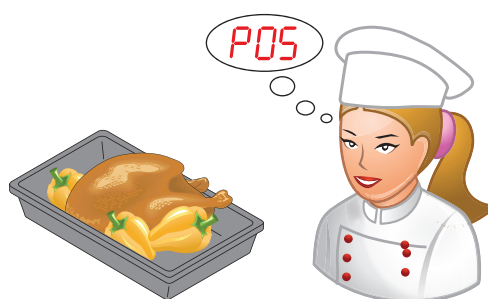
Через 15 минут после завершения приготовления печь переходит в режим **“OFF”** (ожидание): для приведения печи в действие достаточно нажать на кнопку **“ВКЛ./ВЫКЛ.”**.

M ВЫЗОВ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЦЕПТОВ, СОХРАНЕННЫХ РАНЕЕ

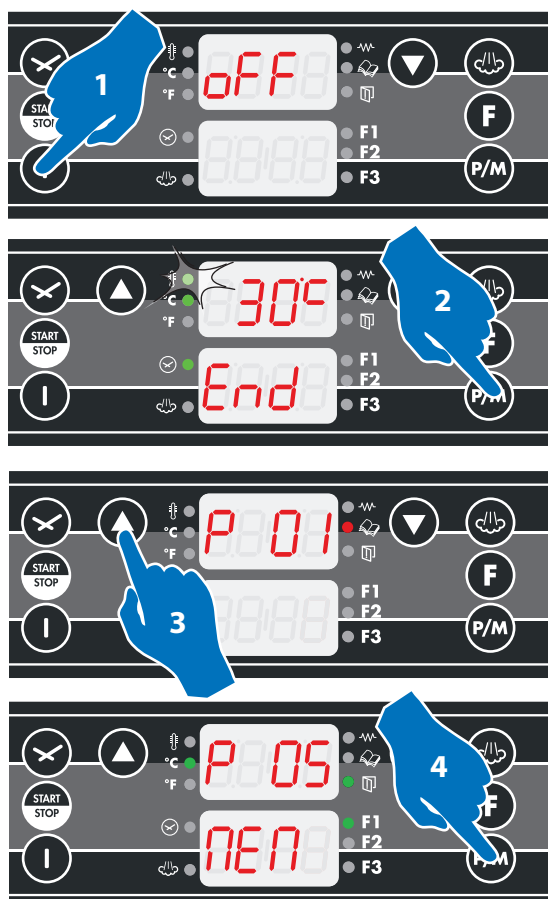


Для вызова и пуска сохраненного рецепта:

- 1 если печь находится в режиме ожидания, приведите ее в действие, нажимая на кнопку **“ВКЛ./ВЫКЛ.”**.
- 2 нажмите и отпустите кнопку **P/M**.
- 3 С помощью кнопок ▲ (**УВЕЛИЧЕНИЕ**) или ▼ (**УМЕНЬШЕНИЕ**) прокрутите на дисплее все позиции до обнаружения требуемого рецепта (в примере позиция **“P05”**).
Через 5 секунд на дисплее будут отображены параметры рецепта для проверки их соответствия приготавливаемому блюду.
- 4 Запустите рецепт, нажимая на кнопку **“СТАРТ/СТОП”**.



N ИЗМЕНЕНИЕ СОХРАНЕННОГО РЕЦЕПТА



Для изменения сохраненного рецепта:

- 1 если печь находится в режиме ожидания, приведите ее в действие, нажимая на кнопку **“ВКЛ./ВЫКЛ.”**.
- 2 Нажмите и отпустите кнопку **P/M**.
- 3 С помощью кнопок ▲ (**УВЕЛИЧЕНИЕ**) или ▼ (**УМЕНЬШЕНИЕ**) прокрутите на дисплее все позиции до обнаружения требуемого рецепта. Через 5 секунд на дисплее будут отображены параметры рецепта: измените их согласно указаниям главы **E**.
- 4 Затем удерживайте кнопку **P/M** до появления надписи **“ПЕП” (MEM)**: новые параметры сохранены. Новый рецепт окончательно заменяет предыдущий без возможности его восстановления.

0 УДАЛЕНИЕ СОХРАНЕННОГО РЕЦЕПТА



Для удаления рецепта и освобождения занимаемой им позиции:

- 1 если печь находится в режиме ожидания, приведите ее в действие, нажимая на кнопку **“ВКЛ./ВЫКЛ.”**.
- 2 Нажмите и отпустите кнопку **P/M**.
- 3 С помощью кнопок **▲ (УВЕЛИЧЕНИЕ)** или **▼ (УМЕНЬШЕНИЕ)** прокрутите на дисплее все позиции до обнаружения требуемого рецепта (в примере позиция **“P05”**).
Через 5 секунд на дисплее будут отображены параметры рецепта.
- 4 Долго удерживайте кнопку **“F”**: светодиоды 3 этапов начнут мигать.
- 5 Затем система покажет позицию выбранного рецепта и надпись **“MEM”** (MEM): теперь рецепт удален, и можно отпустить кнопку **“F”**.

При следующем выборе позиции пиктограмма **“БИБЛИОТЕКА ПРОГРАММ”** будет зеленого цвета, указывая, что позиция свободна.

ЭТАП 3	% ВЛАЖНОСТЬ																		
	ТЕМПЕРАТУРА (°C)																		
	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИНУТЫ)																		
ЭТАП 2	% ВЛАЖНОСТЬ																		
	ТЕМПЕРАТУРА (°C)																		
	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИНУТЫ)																		
ЭТАП 1	% ВЛАЖНОСТЬ																		
	ТЕМПЕРАТУРА (°C)																		
	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИНУТЫ)																		
РН Пр. разогрев	ТЕМПЕРАТУРА (°C)																		
ИМЯ РЕЦЕПТА (напр., курица)																			
ПОЗИЦИЯ		P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18

ЭТАП 3	% ВЛАЖНОСТЬ																		
	ТЕМПЕРАТУРА (°C)																		
	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИНУТЫ)																		
ЭТАП 2	% ВЛАЖНОСТЬ																		
	ТЕМПЕРАТУРА (°C)																		
	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИНУТЫ)																		
ЭТАП 1	% ВЛАЖНОСТЬ																		
	ТЕМПЕРАТУРА (°C)																		
	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИНУТЫ)																		
РН Пр. разогрев	ТЕМПЕРАТУРА (°C)																		
ИМЯ РЕЦЕПТА (напр., курица)																			
ПОЗИЦИЯ		P19	P20	P21	P22	P23	P24	P25	P26	P27	P28	P29	P30	P31	P32	P33	P34	P35	P36

ЭТАП 3	% ВЛАЖНОСТЬ																		
	ТЕМПЕРАТУРА (°C)																		
	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИНУТЫ)																		
ЭТАП 2	% ВЛАЖНОСТЬ																		
	ТЕМПЕРАТУРА (°C)																		
	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИНУТЫ)																		
ЭТАП 1	% ВЛАЖНОСТЬ																		
	ТЕМПЕРАТУРА (°C)																		
	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИНУТЫ)																		
РН Пр. разогрев	ТЕМПЕРАТУРА (°C)																		
ИМЯ РЕЦЕПТА (напр., курица)																			
ПОЗИЦИЯ		а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а

ЭТАП 3	% ВЛАЖНОСТЬ																		
	ТЕМПЕРАТУРА (°C)																		
	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИНУТЫ)																		
ЭТАП 2	% ВЛАЖНОСТЬ																		
	ТЕМПЕРАТУРА (°C)																		
	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИНУТЫ)																		
ЭТАП 1	% ВЛАЖНОСТЬ																		
	ТЕМПЕРАТУРА (°C)																		
	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИНУТЫ)																		
РН Пр. разогрев	ТЕМПЕРАТУРА (°C)																		
ИМЯ РЕЦЕПТА (напр., курица)																			
ПОЗИЦИЯ		а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а

Настройка параметров



Настройка базовых параметров может выполняться только при выключенной печи (на дисплее отображается "OFF")

НАСТРОЙКА ЯЗЫКА



1 Одновременно удерживайте нажатыми кнопки ▲ (УВЕЛИЧЕНИЕ) и ▼ (УМЕНЬШЕНИЕ) до тех пор, пока на дисплее не появится надпись "L1 RUUA (язык)" (если выбран русский язык);



2 нажмите на кнопку "УВЛАЖНЕНИЕ" для входа в меню;



3 воздействуйте на кнопки ▲ (УВЕЛИЧЕНИЕ) или ▼ (УМЕНЬШЕНИЕ) для выбора требуемого языка.

4 подтвердите выбор, нажимая на кнопку "СТАРТ/СТОП";

5 выйдите из меню, нажимая на кнопку "ВКЛ./ВЫКЛ."

ПЕРЕВОД ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (°C) В ГРАДУСЫ ФАРЕНГЕЙТА (°F)



Печь использует по умолчанию градусы Цельсия (°C). Для их перевода в градусы Фаренгейта (°F):

1 Одновременно удерживайте нажатыми кнопки ▲ (УВЕЛИЧЕНИЕ) и ▼ (УМЕНЬШЕНИЕ) в течение 4 секунд;

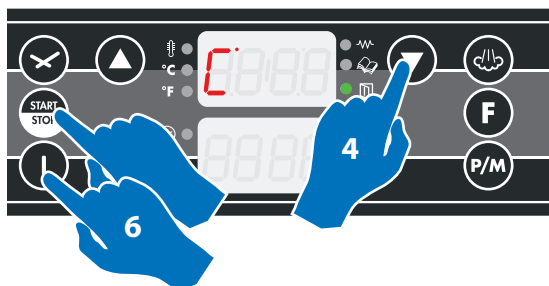
2 затем нажимайте на кнопку ▲ (УВЕЛИЧЕНИЕ) до появления на дисплее надписи "UEEUE (пользователь)".

3 нажмите на кнопку "УВЛАЖНЕНИЕ" для входа в меню;

4 воздействуйте на кнопки ▲ (УВЕЛИЧЕНИЕ) или ▼ (УМЕНЬШЕНИЕ) для настройки °C (градусы Цельсия) или °F (градусы Фаренгейта).

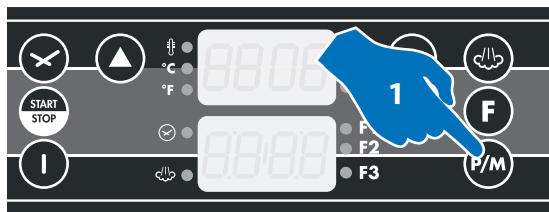
5 подтвердите выбор, нажимая на кнопку "СТАРТ/СТОП";

6 выйдите из меню, нажимая на кнопку "ВКЛ./ВЫКЛ."



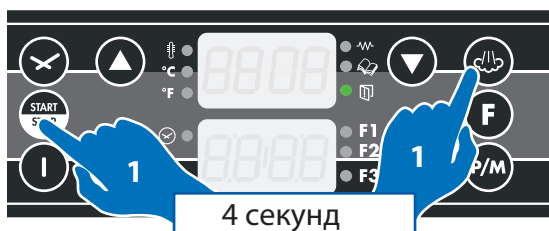
На панели управления печи в зависимости от выбранной шкалы температуры загорится пиктограмма ЦЕЛЬСИЙ или ФАРЕНГЕЙТ.

ОТОБРАЖЕНИЕ ВЕРСИИ ВСТРОЕННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ



- 1 При нахождении печи в режиме ожидания (выключена) нажмите на кнопку **P/M**.
- 2 На верхнем дисплее будет отображена версия встроенного программного обеспечения, установленного в электронной системе.

ЗАЩИТА РЕЦЕПТОВ



МОЖНО заблокировать возможность изменения параметров рецептов, имеющихся в памяти системы (рецепты, предустановленные на заводе и сохраненные пользователем).

- 1 При нахождении печи в режиме ожидания (выключена) нажмите и удерживайте одновременно кнопки **"СТАРТ/СТОП"** и **"ПАР"** до тех пор, пока на нижнем дисплее не появится надпись **"FEE"**.



- 2 С помощью кнопки ▲ (**УВЕЛИЧЕНИЕ**) или ▼ (**УМЕНЬШЕНИЕ**) выберите на верхнем дисплее **"01"** или **"00"**:

01 = Защита ПОДКЛЮЧЕНА (рецепты НЕ могут быть изменены)
 00 = Защита НЕ ПОДКЛЮЧЕНА (рецепты могут быть изменены)



- 3 Для выхода и сохранения настройки нажмите на кнопку **"ВКЛ./ВЫКЛ."**.

Сообщения и ошибки (только для цифровых печей)

В случае ошибки печь выключается, на дисплее появляется **код ошибки**, и подается звуковой сигнал продолжительностью около 1 минуты. Это оказывает помощь при устранении неисправности или ремонте в случае поломки.

При возникновении необходимости в обращении в сервисный центр укажите на расположенной ниже схеме **3** данные печи, которые приведены на заводской табличке.

КОД ОШИБКИ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ																
ER01	Аварийный сигнал датчика камеры. Появляется в случае неисправности датчика камеры (все, кроме света, отключается, и выполняемый цикл останавливается).	Обратитесь в уполномоченный сервисный центр, сообщите код ошибки и данные оборудования (1 - 2 - 3).																
ER02	Аварийный сигнал предохранительного термостата печи. Появляется в случае неисправности нагрева печи (все, кроме света, отключается, и выполняемый цикл останавливается).																	
ER04	Неисправна кнопка на панели управления. На нижнем дисплее отображается "P-X", где "X" указывает неисправную кнопку (см. расположенную внизу таблицу). Попробуйте нажать и отпустить кнопку, указанную как неисправную. Если проблема появится снова, обратитесь в уполномоченный сервисный центр, сообщите код ошибки и данные оборудования (1 - 2 - 3).																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>P-1</th> <th>P-2</th> <th>P-3</th> <th>P-4</th> <th>P-5</th> <th>P-6</th> <th>P-7</th> <th>P-8</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>УВЕЛИЧЕНИЕ</td> <td>ВКЛ./ВЫКЛ.</td> <td>СТАРТ/СТОП</td> <td>ЧАСЫ</td> <td>УМЕНЬШЕНИЕ</td> <td>ПАР</td> <td>F</td> <td>P/M</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">▲ Идентификация кнопок</p>		P-1	P-2	P-3	P-4	P-5	P-6	P-7	P-8	УВЕЛИЧЕНИЕ	ВКЛ./ВЫКЛ.	СТАРТ/СТОП	ЧАСЫ	УМЕНЬШЕНИЕ	ПАР	F	P/M	
P-1	P-2	P-3	P-4	P-5	P-6	P-7	P-8											
УВЕЛИЧЕНИЕ	ВКЛ./ВЫКЛ.	СТАРТ/СТОП	ЧАСЫ	УМЕНЬШЕНИЕ	ПАР	F	P/M											

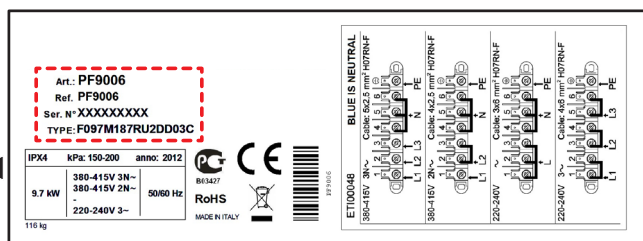
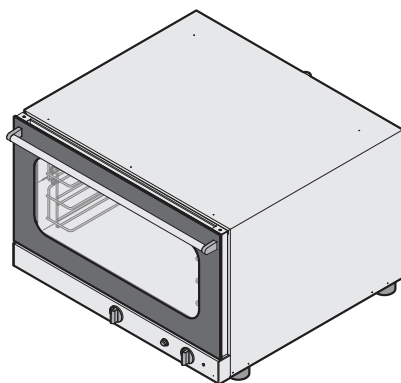


ДВЕРЦА ПЕЧИ

При открытии дверцы печь переходит в режим "паузы", и световой индикатор пиктограммы "ДВЕРЦА" становится красным. После закрытия дверцы (пиктограмма "ДВЕРЦА" горит зеленым светом) цикл приготовления возобновляется с того момента, когда он был прерван.

1 Обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к Изготовителю.

3 Сообщите данные, приведенные на заводской табличке:
 Артикул (Art.): _____
 Код (Ref): _____
 Серийный № (Ser. N°): _____
 Тип (Type): _____



РЕМОНТ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Не пытайтесь отремонтировать оборудование самостоятельно, так как это может причинить серьезный ущерб людям, животным и предметам и вызывает отмену Гарантии.

Всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр для запроса ремонта и ОРИГИНАЛЬНЫХ запасных частей.

Наиболее частые неисправности

НЕИСПРАВНОСТЬ	УСТРАНЕНИЕ
Печь не включается.	<ul style="list-style-type: none"> - Проверьте, что всеполярный выключатель замкнут и что присутствует напряжение сети. - Проверьте целостность плавких предохранителей печи. - Срабатывание предохранительного термостата. <p>Если ни одно из предложенных решений не устранил проблему, обратитесь в уполномоченный сервисный центр.</p>
Печь включается, но приготовление не начинается.	<ul style="list-style-type: none"> - Убедитесь, что дверца печи плотно закрыта. - Убедитесь, что параметры приготовления были заданы правильно.
Приготовление выполняется неравномерно.	<ul style="list-style-type: none"> - Вентиляторы не выполняют инверсию хода (обратитесь в уполномоченный сервисный центр). - Один из вентиляторов не работает (обратитесь в уполномоченный сервисный центр). - Один из ТЭНов поврежден (обратитесь в уполномоченный сервисный центр). - Камера печи перегружена приготавливаемыми продуктами, расположите продукты так, чтобы обеспечивалась циркуляция воздуха.
Из трубок увлажнения не подается вода.	<ul style="list-style-type: none"> - Подвод воды закрыт, откройте его. - Неправильное подключение к водопроводной сети или водопроводная сеть прервана, проверить обе возможности. - Фильтры подвода воды засорены, очистите фильтры.
Вытекает вода при закрытой дверце.	<ul style="list-style-type: none"> - Уплотнение загрязнено или повреждено, очистите его или в случае повреждения обратитесь в уполномоченный сервисный центр для замены. - Неисправность механизма закрытия дверцы, обратитесь в уполномоченный сервисный центр для замены.
Вентилятор останавливается во время работы.	<ul style="list-style-type: none"> - Вентилятор поврежден, обратитесь в уполномоченный сервисный центр для замены.

Текущее техобслуживание

! Перед выполнением любых работ по очистке необходимо отключить электропитание оборудования и надеть соответствующие средства индивидуальной защиты (напр., перчатки и т.д....).

! Пользователь должен выполнять только операции текущего техобслуживания. Для проведения внепланового техобслуживания обращайтесь в сервисный центр, заказывая услуги уполномоченного специалиста.

! Завод-изготовитель не предоставляет гарантии на ущерб, нанесенный в результате невыполнения техобслуживания или неправильной очистки (напр., использования несоответствующих моющих средств).

! Для очистки любого компонента или комплектующего **НЕ** использовать:

- абразивные или порошковые средства;
- агрессивные или коррозионные моющие средства (напр., соляную/серную кислоту, каустическую соду и т.д....). Внимание! Не использовать такие вещества даже для очистки опорной конструкции/пола под оборудованием;
- абразивные или острые предметы (абразивные губки, скребки, щетки с металлической щетиной, и т.п.);
- струи воды или пара под давлением.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

При первом использовании запустите оборудование вхолостую на 30-40 мин. при температуре 200°C для удаления остатков заводской смазки; подождите, пока камера охладится, и выполните мойку камеры в ручном режиме, используя салфетку, смоченную в горячей мыльной воде, после чего выполните ополаскивание и сушку. Перед каждым использованием тщательно мойте и вытирайте насухо также комплектующие и противни.

ОЧИСТКА КАМЕРЫ ПЕЧИ

Ежедневно очищайте камеру для поддержания высокого уровня гигиеничности и сохранения во времени блеска стали и рабочих параметров оборудования. Кроме того, частички жира и остатки пищи во время приготовления могут загореться, нанося ущерб людям и оборудованию. Очистка должна всегда выполняться при холодной камере с использованием салфетки, смоченной в горячей мыльной воде, и заканчиваться ополаскиванием и сушкой.

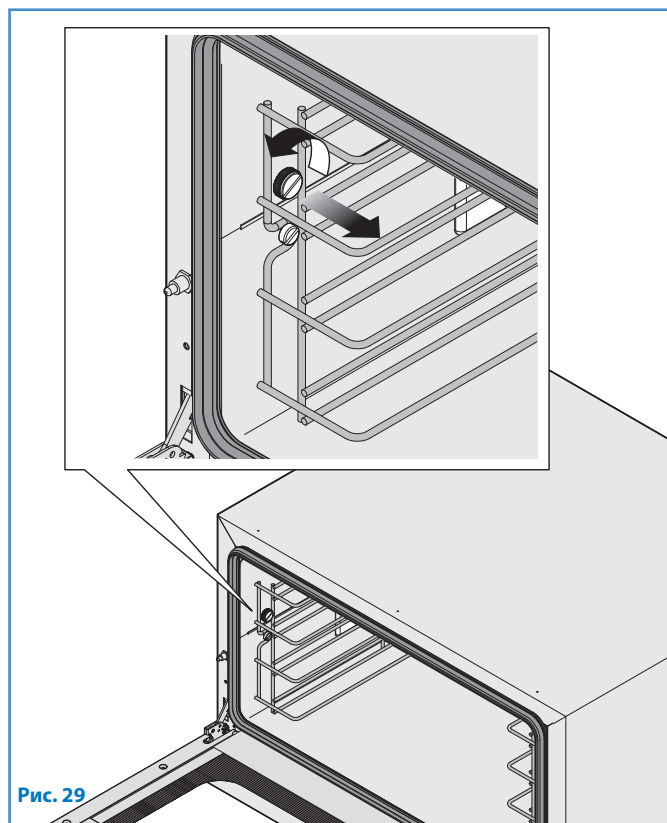


Рис. 29

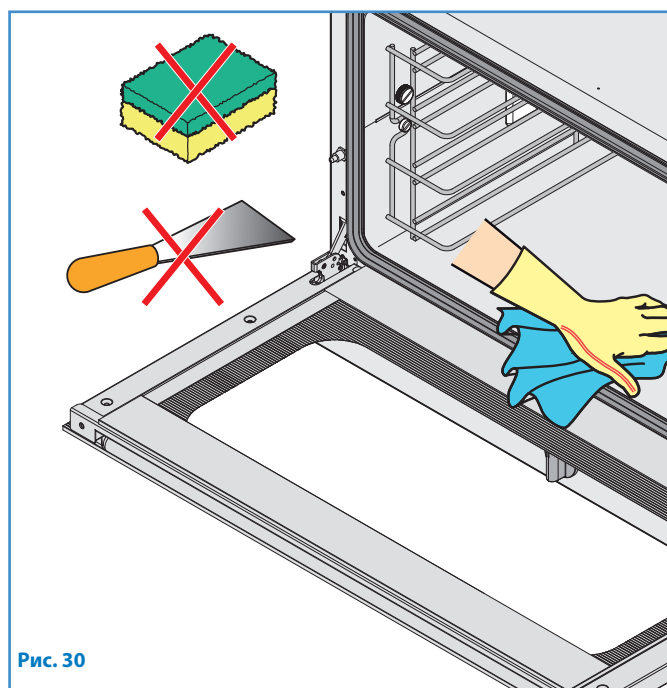


Рис. 30

НАРУЖНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Дождитесь охлаждения оборудования и используйте салфетку, смоченную в горячей мыльной воде, или специальные средства для стали. В заключение выполните ополаскивание и сушку.

НАРУЖНОЕ СТЕКЛО

Дождитесь охлаждения оборудования и используйте салфетку, слегка смоченную в специальном средстве для стекла, по указаниям производителя моющего средства.

ДЛИТЕЛЬНЫЕ ПРОСТОИ

Во время длительных простоев следует отключать электропитание и подачу воды (при наличии). Обеспечивайте защиту наружных стальных частей оборудования, протирая их мягкой салфеткой, слегка смоченной вазелиновым маслом. Оставьте дверцу приоткрытой для обеспечения правильного воздухообмена.

Перед возобновлением работы:

- выполняйте тщательную очистку оборудования и комплектующих;
- снова подсоедините оборудование к подаче тока, воды (при наличии);
- перед началом работы проверьте устройство;
- включите устройство при низкой температуре минимум на 60 минут без загрузки продуктов.

! Рекомендуется обращаться в уполномоченный сервисный центр, который должен не менее одного раза в год проверять функционирование и систему безопасности устройства.

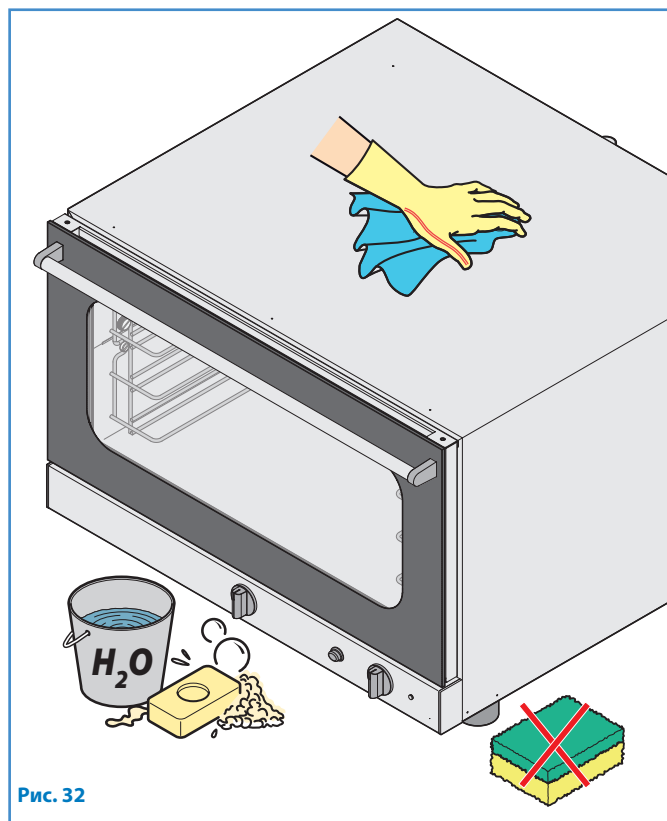



Рис. 32



Рис. 33

Утилизация в конце срока службы

 Для предупреждения неуполномоченного использования и связанных с этим рисков перед утилизацией оборудования:

- проверьте, что его больше невозможно использовать: для этого токоподводящий кабель следует отрезать или отсоединить (на оборудовании, отсоединенном от электросети).
- принять меры против того, чтобы в камере печи случайно не оказался закрытым ребенок, для этого заблокировать открытие дверцы (например, скотчем или стопорами).

УТИЛИЗАЦИЯ АККУМУЛЯТОРА СИЛОВОЙ ПЛАТЫ

На силовой плате предусматривается аккумулятор. Не выбрасывать данное оборудование как бытовые отходы, утилизировать его согласно нормам, действующим в стране эксплуатации.

УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ



В соответствии со ст. 13 Законодательного декрета № 49 от 2014 “О принятии Директивы RAEE 2012/19/EC об утилизации электрического и электронного оборудования” символ мусорного бака на колесиках с перечеркнутой черной линией сверху означает, что прибор поступил на рынок после 13 августа 2005 года и по окончании эксплуатации не должен утилизироваться вместе с другими отходами, а должен утилизироваться только отдельно. Все оборудование было произведено с использованием металлических материалов, пригодных для переработки (нержавеющая сталь, железо, алюминий, цинковые пластины, медь и т.п.), что составляет более 90% от его веса.

Необходимо также уделить внимание управлению данным продуктом по окончании его эксплуатации; снижению любого негативного влияния на окружающую среду и повышению эффективности использования ресурсов, используя принципы “платит тот, кто загрязняет”; профилактике, подготовке для повторного использования, переработке и восстановлению оборудования. Напоминаем, что при незаконной или неправильной утилизации оборудования действуют санкции, предусмотренные действующим законодательством.

ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ В ИТАЛИИ

В Италии подлежащие утилизации электрические и электронные устройства должны сдаваться:

- в Центры сбора (также называемые экологические острова или экологические платформы)
- дилерам, у которых приобретается новое оборудование. Они обязаны забирать старое оборудование бесплатно (“одно старое устройство за одно приобретенное новое”).

ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ В СТРАНАХ ЕС

В разных государствах ЕС были приняты различные Директивы об оборудовании с символом WEEE, поэтому для правильной утилизации оборудования мы рекомендуем Вам обратиться в местные органы власти или к своему дилеру для получения указаний по правильной утилизации.

Проверки перед включением

ДАТА: _____ / _____ / 20_____

Перед включением оборудования **проверьте, что:**

Проверки позиционирования	Глава для справки	✓
Было проверено соответствие помещений для установки оборудования (правильный воздухообмен, минимальная/максимальная температура и т.д.)	гл. "Транспортировка в помещение установки" на стр. 8	
Печь абсолютно точно выставлена по уровню	гл. "Позиционирование" на стр. 9	
Печь полностью опирается/прикреплена к оборудованию, столу или расположенному ниже комплекту	гл. "Позиционирование" на стр. 9	
Соблюдены минимальные расстояния от стен (15 см) и от другого оборудования (50 по бокам - 70 см сзади)	гл. "Позиционирование" на стр. 9	
Была снята защитная пленка со всех поверхностей		
Камера печи свободна от посторонних предметов (инструкции, полиэтиленовые пакеты и т.д....)		
Была наклеена желтая наклейка "опасность ожогов" (на высоте 160 см от пола)	гл. "Позиционирование" на стр. 9	
Электрические проверки	Глава для справки	✓
Напряжение сети соответствует данным, указанным на заводской табличке	гл. "Подключение к электросети" на стр. 11	
Подключение к электросети выполнено согласно нормам, действующим в стране установки оборудования и согласно схемам, приведенным на заводской табличке		
Печь подсоединена к эквипотенциальной системе		
Печь напрямую подсоединена к электросети, а перед ней установлен легко доступный выключатель, отдельный для каждого устройства		
Проверки подачи воды (для предусматривающих их печей)	Глава для справки	✓
Печь правильно подсоединена к водопроводу, и отсечная ручка открыта	гл. "Подсоединение к водопроводу" на стр. 13	
Подаваемая вода отвечает требованиям, приведенным в этом руководстве (определите данные):		
- измеренное давление воды:(при значениях давления выше 200 кПа (2 бар), необходимо установить редуктор давления)		
- измеренная жесткость воды:		
- макс. измеренная температура воды:.....(макс. допустимая температура: 60°C -140°F)		
Печь соответствующим образом подсоединена к сливу		
Проверки выхода дымов	Глава для справки	✓
Печь правильно установлена под соответствующей вытяжкой или подсоединена к выходящему наружу трубопроводу	гл. "Выпуск дыма" на стр. 14	
Разное	Глава для справки	✓
Пользователь имеет всю документацию и правильно проинструктирован по использованию печи		
Были сделаны фотографии оборудования (подключение к электросети/водопроводу, выпуск дымов и т.д....) - ДОПОЛНИТЕЛЬНО		

Тест первого включения

ДАТА: _____ / _____ / 20_____

Включите оборудование и **проверьте, что:**

Общие проверки	Глава для справки	✓
Если дверца автоматическая, проверьте, что она хорошо закрывается и что прокладка хорошо прижимается к стеклу (попробовать провести лист бумаги между прокладкой и стеклом дверцы).		
Запустите цикл приготовления при 200°C на 30 - 40 минут при 50% влажности. В начальный период выход дыма в задней части печи и выделение неприятных запахов считается нормальным.	гл. "ЭКСПЛУАТАЦИЯ" на стр. 16	
Проверьте, что при открытии дверцы блокируются вентиляторы, подача воды и нагрев.		
Проверьте, что, когда печь достигает установленной температура (150°C), ТЭНы выключаются.		
В печах с двунаправленными двигателями проверьте, что инверсия хода выполняется приблизительно каждые 2 минуты и что все вентиляторы вращаются в одном направлении.		

СЧЕТ-ФАКТУРА НА ПОКУПКУ

Дата.....

Номер.....

ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ЗАКАЗЧИКА:

Имя и фамилия:

Наименование:

Ул.: Д.....

Страна: Провинция.....

Тел./E-mail:.....

ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБОРУДОВАНИЯ (с заводской таблички):

Артикул: Модель:

Серийный номер:

ПЕЧАТЬ И ПОДПИСЬ МОНТАЖНИКА

ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ МОНТАЖНИКА:

Имя и фамилия:

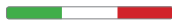
Наименование:

Ул.: Д.....

Страна: Провинция.....

Тел./E-mail:

Изготовлено в Италии



код ПБ30110 01/2018

Следите за нами

