DIGITAL LINE
РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ



Язык оригинала инструкций: итальянский

Операции по установке и внеочередному техобслуживанию должны осуществляться только квалифицированным и уполномоченным Изготовителем персоналом, а не пользователем.

Несоблюдение приведенных выше указаний может привести к ущербу и травмам, в том числе смертельным, обуславливает утрату гарантии и освобождает изготовителя от любой ответственности.

DIGITAL LINE
УСТАНОВКА



Уважаемый специалист по установке оборудования,

Данная инструкция содержит всю необходимую информация для безопасной и правильной установки устройства, поэтому рекомендуется внимательно ознакомиться с ней перед выполнением каких-либо операций и тщательно хранить для будущих консультаций.

В случае необходимости дополнительной информации или если какая-либо часть инструкции не совсем понятна, мы находимся в Вашем распоряжении для предоставления любых пояснений.

Хорошей работы!

указатель

1. Предупреждения по безопасности 4
   - 1.1. Правила техники безопасности для специалиста по установке оборудования 4
   - 1.2. Описание пиктограмм 4
2. После снятия упаковки 5
   - 2.1. Контроль устройства и комплектации 5
   - 2.2. Удаление пленки 5
   - 2.3. Этикетка с техническими характеристиками 5
3. Транспортировка 6
   - 3.1. Транспортировка устройства 6
   - 3.2. Характеристики помещения установки 6
4. Позиционирование 8
   - 4.1. Размещение на столе/шкафу 8
   - 4.2. Размещение на расстоечном шкафу 8
   - 4.3. Размещение на печи 8
   - 4.4. Размещение на тумбе 8
5. Электрические соединения 10
   - 5.1. Предупреждения 10
   - 5.2. Как выполнить соединение 11
   - 5.3. Замена силового кабеля 11
6. Гидравлические соединения 12
   - 6.1. Вода на входе 12
   - 6.2. Характеристики воды на входе 12
   - 6.3. Вода на выходе 13
   - 6.4. Используемая для мойки вода 13
7. Отвод дыма 14
8. Испытание 15

1. Предупреждения по безопасности



Несоблюдение приведенных в данном руководстве указаний может привести к ущербу и травмам, в том числе смертельным, обуславливает утрату гарантии и освобождает Изготовителя от любой ответственности. До начала монтажа, использования и техобслуживания устройства следует внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией и обеспечить ее тщательное хранение для возможности обращения в будущем для консультации. В случае неполного понимания содержания данного руководства, следует обращаться к Изготовителю. В случае утраты или повреждения документации, необходимо сделать соответствующий запрос Изготовителю для предоставления заменяющей документации.

1.1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТА ПО УСТАНОВКЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- **Все операции по установке и внеочередному техобслуживанию должны осуществляться только квалифицированным и уполномоченным Изготовителем персоналом, в соответствии с действующими нормами страны использования оборудования, а также при соблюдении норм, соответствующих установкам и правилам техники безопасности.**

- Перед установкой устройства, следует проверить соответствие систем нормам, действующим в стране использования, а также сведениям, приведенными на паспортной табличке ▶ **Рис. 2.3** .
- Следует отключить устройство от системы электропитания перед выполнением каких-либо работ по установке или техобслуживанию.
- Работы, несанкционированные вмешательства или изменения, без наличия соответствующего разрешения, в нарушение инструкций данного руководства, обуславливают утрату гарантии.
- Установка или техобслуживание в нарушение указаний данной инструкции могут привести к травмам или аварийным ситуациям со смертельным исходом как для монтажника, так и для пользователя, и нанести ущерб структурам места установки.
- При монтаже устройства запрещается прохождение или нахождение лиц, не занятых в работах по установке, рядом с рабочей зоной.
- Замена силового кабеля должна осуществляться только квалифицированным и обладающим соответствующим разрешением техническим специалистом. Кабель подлежит замене только на другой с аналоговыми характеристиками: на табличке технических данных всегда указывается используемый тип кабеля, а также его сечение. Заземляющий кабель должен быть всегда желто-зеленого цвета.
- На табличке с техническими характеристиками предоставлены важные технические сведения, которые являются необходимыми в случае заявки на проведение работ техобслуживания или ремонта устройства: поэтому не следует снимать ее, наносить повреждения или модификации.
- Упаковочный материал, в связи с тем, что может представлять опасность, должен храниться вдали от детей или животных, его утилизация должна осуществляться в соответствии с местными нормами.

1.2. ОПИСАНИЕ ПИКТОГРАММ

Инструкции по установке и эксплуатации действительны для всех моделей, за исключением случае других указаний следующих пиктограмм:



Опасность! Ситуация неминуемой опасности или опасная ситуация, которая может привести к травмам или смерти.



Следует ознакомиться с данным руководством до установки / использования устройства/устройств



Ссылка на другую главу



Символ заземления



Глава или текст с дополнительной информацией



Символ эквипотенциальной системы



Горячие поверхности, опасность ожогов

2.1. КОНТРОЛЬ УСТРОЙСТВА И КОМПЛЕКТАЦИИ

▶ **Рис. 2.1**

При получении следует проверить целостность устройства, отсутствие повреждений в ходе транспортировки, а также наличие всех компонентов, необходимых для установки и эксплуатации.

В случае ущерба или отсутствия деталей:

- определить данные устройства на табличке технических данных ▶ **Рис. 2.3**;
- сделать фотографии нанесенного ущерба;
- своевременно сообщить об этом перевозчику/изготовителю.

2.2. УДАЛЕНИЕ ПЛЕНКИ

▶ **Рис. 2.2**

Снять защитную пленку с печей, избегая использования абразивных/агрессивных веществ или металлических предметов (например, скребков).

Если остаются следы клея, протереть их мягкой тряпкой, смоченной не агрессивным или абразивным моющим средством на масляной основе, предусмотренным для поверхностей из нержавеющей стали. Избегать использования скребков, абразивных или режущих инструментов.

2.3. ЭТИКЕТКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ

▶ **Рис. 2.3**

A) Изделие
B) Модель
C) Номер
D) Серийный номер
E) Рабочее давление
F) Класс защиты
G) Электрические характеристики
H) Вес устройства

1) Печь
2) Руководство
3) Перемычки
4) Талон испытания
5) Всасывающая трубка моющего средства (где предусмотрена)
6) Предупреждающая наклейка опрокидывания противней
7) Фильтр

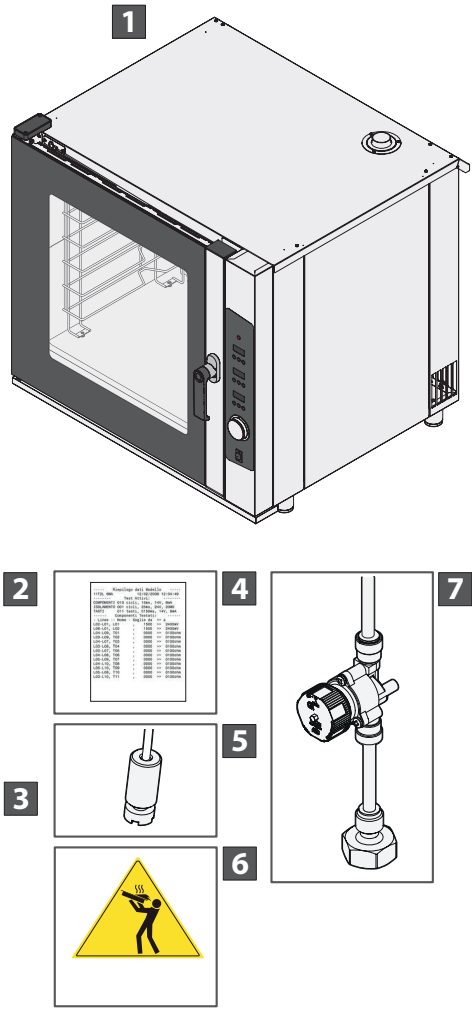


Рис. 2.1

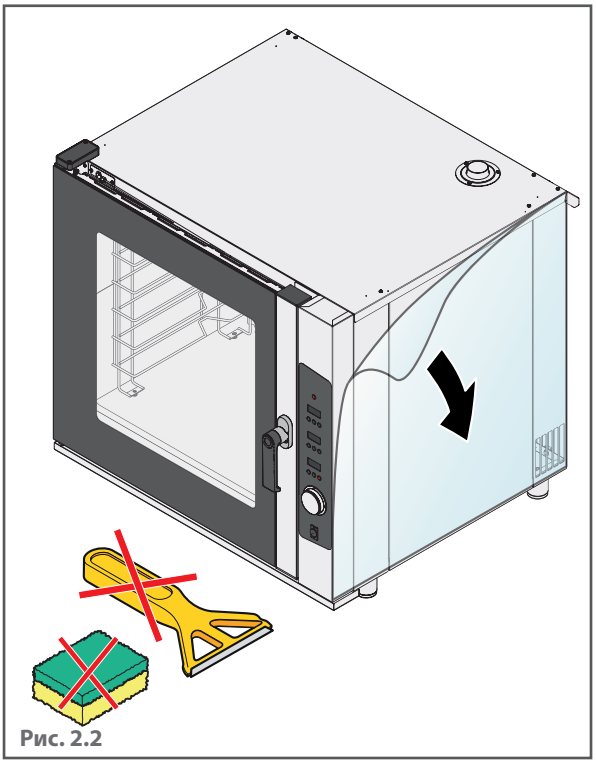


Рис. 2.2

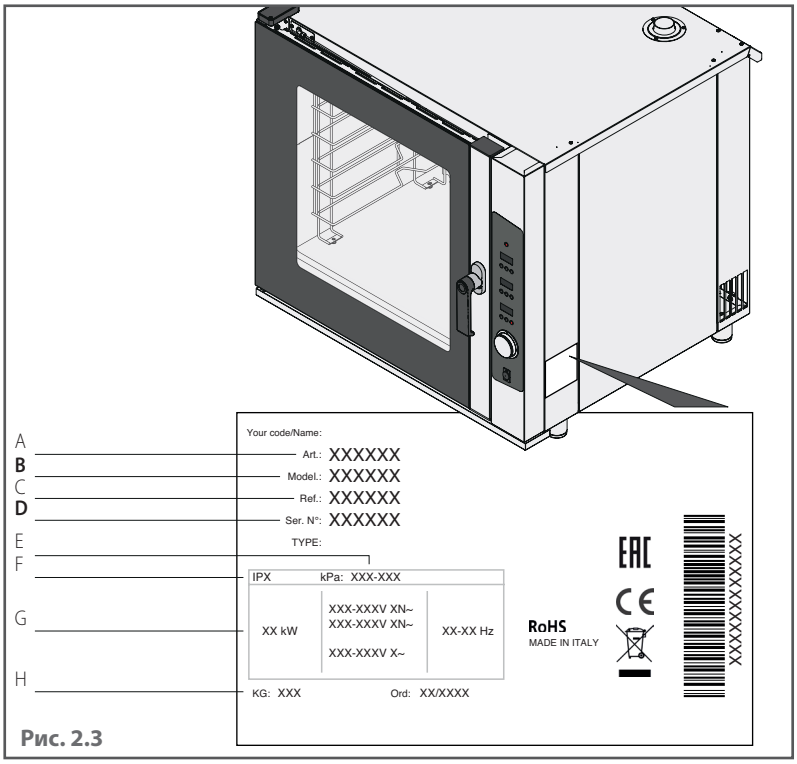


Рис. 2.3

3.1. ТРАНСПОРТИРОВКА УСТРОЙСТВА

Рис. 3.1

При использовании средств индивидуальной защиты, разместить устройство в место установки, с применением соответствующих средств и с учетом веса устройства.

Не допускается опрокидывание, волочение или переворачивание устройств! При перемещении устройства запрещается прохождение или нахождение лиц, не занятых в работах, рядом с рабочей зоной.



Рис. 3.1

3.2. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОМЕЩЕНИЯ УСТАНОВКИ

Рис. 3.2

Помещение установки должно:

- проветриваться и не подвергаться воздействию атмосферных агентов;
- иметь температуру от +5°C до +45°C (+41°F и +113°F) и относительную влажность 70%;
- пол должен быть ровным, не воспламеняемым или чувствительным к воздействию тепла, превосходно выровненным и выдерживающим полностью загруженное устройство;
- отвечать нормам, действующим в области техники безопасности на рабочем месте и на установках;
- быть предназначенным для приготовления пищи.

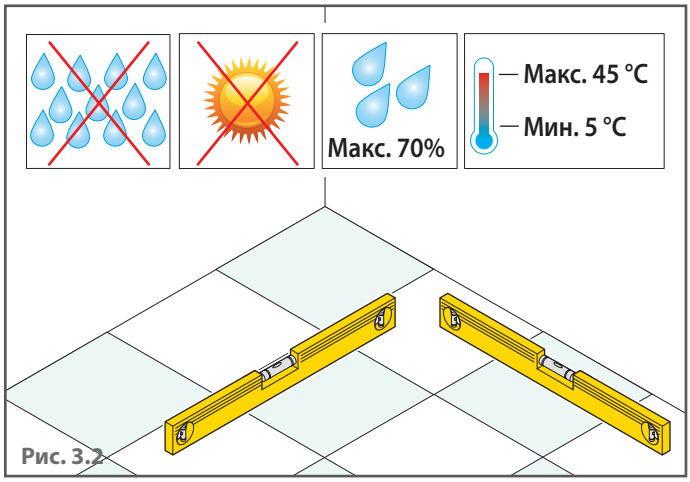


Рис. 3.2

Рис. 3.3

Следует устанавливать устройство:

- под вытяжкой соответствующей мощности; для достижения оптимальных показателей, рекомендуется устанавливать вытяжки Изготовителя;
- таким образом, чтобы иметь доступ к гидравлическим и электрическим соединениям;
- вдали от возгораемых и/или взрывоопасных материалов (например, газовых баллонов);
- с учетом возможности открытия дверцы устройства;
- соблюдая указанные на рисунке расстояния безопасности.

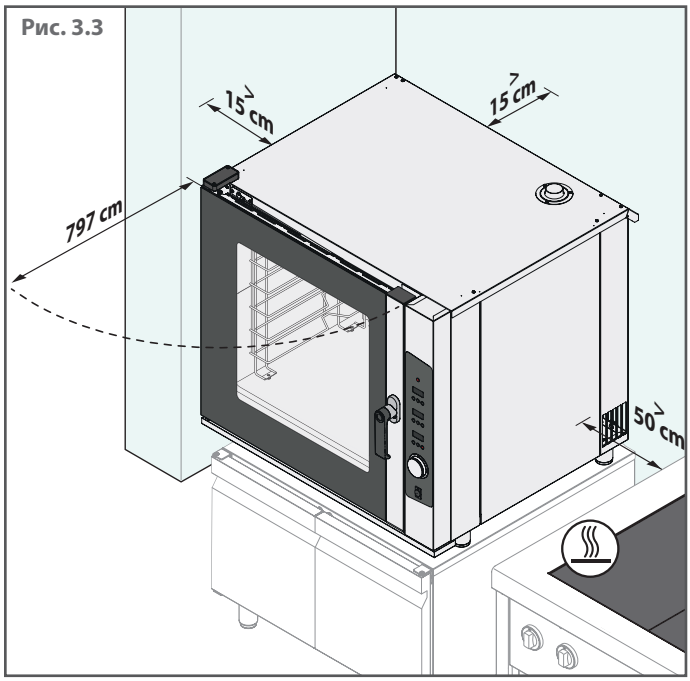


Рис. 3.3

Рис. 3.4 Не рекомендуется позиционирование рядом с другими, достигающими высокой температуры устройствами. В случае если в этом есть необходимость, предусмотреть пространство, по меньшей мере, 50 мм с боковых сторон и 70 см с задней стороны от них, или предусмотреть изолирующую панель.

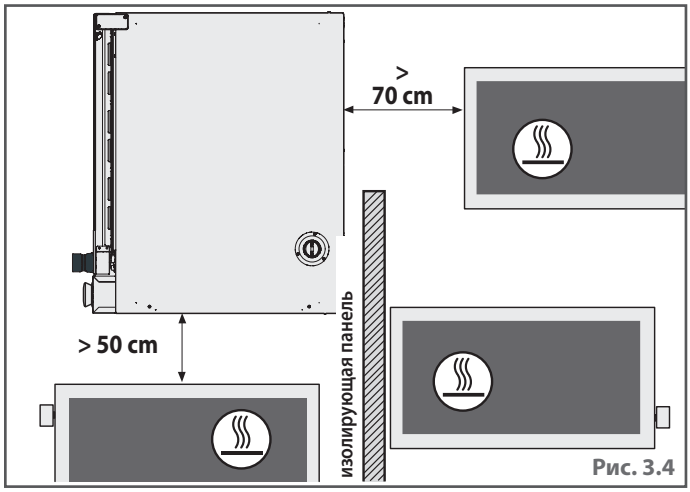


Рис. 3.4

▶ Рис. 3.5

Из соображений безопасности, не следует располагать последний противень на высоту, превышающую 160 см.

В случае необходимости, обязательно приклеить наклейку "опасность ожогов",  предоставляемую с комплектации с устройством, на указанной высоте (см. **▶ Рис. 2.1)** страница 5.

▶ Рис. 3.6

Не располагать устройство рядом с материалами или емкостями из возгораемого материала (например, перегородки, газовые баллоны и т.д..) в связи с опасностью возгорания. Покрыть имеющиеся стенки невозгораемым термическим материалом.
Устройство не пригодно для встраиваемой установки.

При выборе помещения для размещения устройства, следует учитывать, что должна быть предусмотрена возможность удобного перемещения устройства для работ внепланового техобслуживания: уделять внимание тому, чтобы строительные работы, выполненные после установки (например, сооружение стен, замена дверей на другие более узкие, реконструкция и т.д....) не препятствовали перемещению.

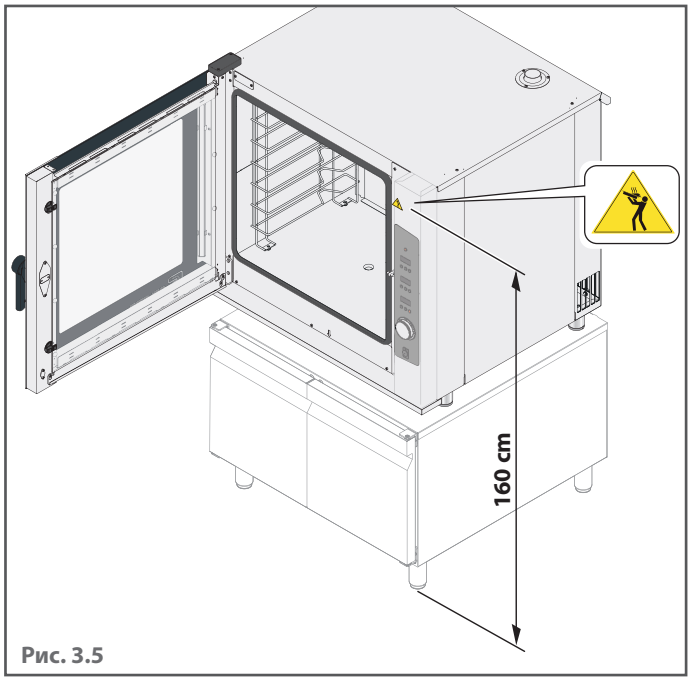
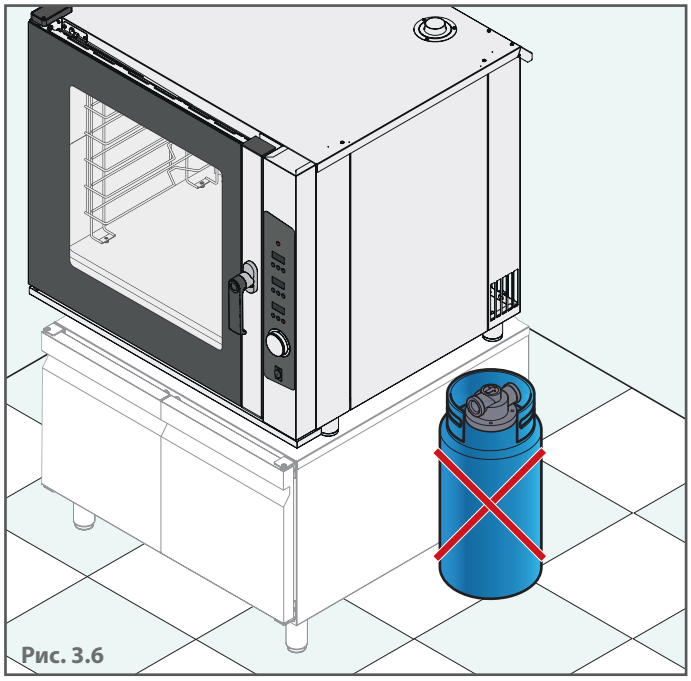


Рис. 3.5


Рис. 3.6

4. Позиционирование

Устройство может размещаться:
- на столе или шкафу пользователя;
- на совместимом расстоечном шкафу;
- на совместимой печи;
- на совместимом шкафу шоковой заморозки;
- на структуре Изготовителя (тумбе).

Не разрешается размещение устройства непосредственно на поверхности пола. У Изготовителя и/или Дилера в наличии имеются специальные, размещаемые под ним опорные приспособления, для достижения желаемой высоты.

Не устанавливать устройства без ножек.

Предусмотрены максимум два устанавливаемых друг на друга устройства.

4.1. РАЗМЕЩЕНИЕ НА СТОЛЕ/ШКАФУ

Рис. 4.1

При размещении устройства на рабочем столе или нейтральном шкафу, он должен быть выровненным и устойчивыми, должен выдерживать вес полностью загруженного устройства, а опорная поверхность должна быть огнестойкой и при возможности устойчивой к воздействию высоких температур. При необходимости воздействовать на ножки устройства для регулирования.

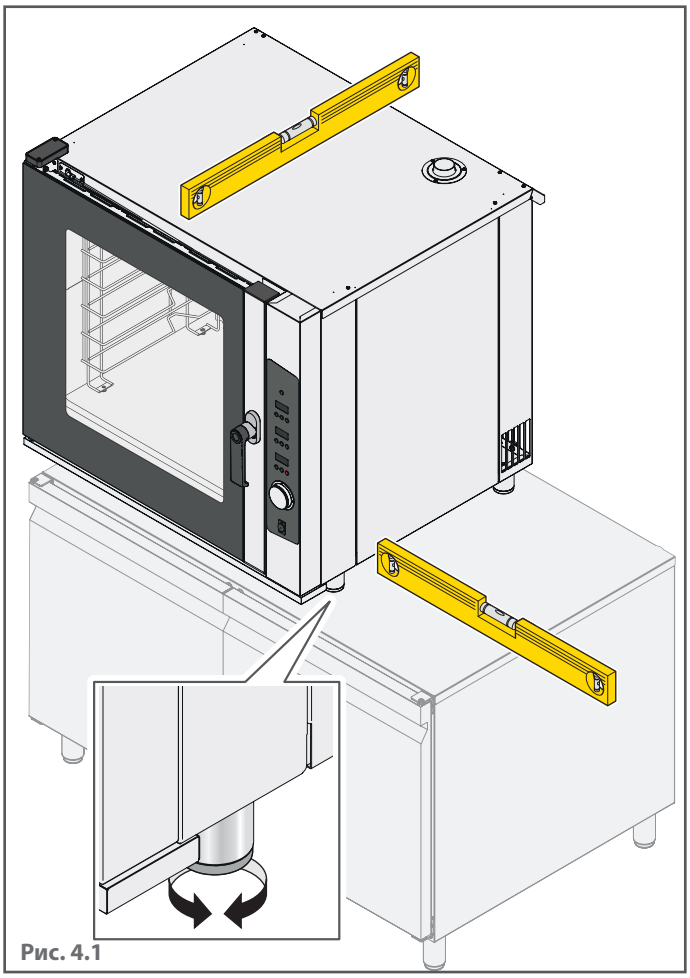


Рис. 4.1

4.2. РАЗМЕЩЕНИЕ НА РАССТОЕЧНОМ ШКАФУ

Рис. 4.2

При размещении устройства на расстоечном шкафу той же серии, достаточно установить его на него, проверяя стабильность ножек, а также их установку в штифты нижней структуры.

4.3. РАЗМЕЩЕНИЕ НА ПЕЧИ

Рис. 4.3

При размещении устройства на печи той же серии, следует обязательно монтировать установочный комплект, который можно запросить у Изготовителя, а затем вставить основание ножек печи в штифты нижнего устройства.
Для инструкций монтажа установочного комплекта, следует обращаться к информационному листу, находящемуся в упаковке.

4.4. РАЗМЕЩЕНИЕ НА ТУМБЕ

Рис. 4.4

При размещении устройства на тумбе, следует установить основание ножек в штифты нижней структуры.

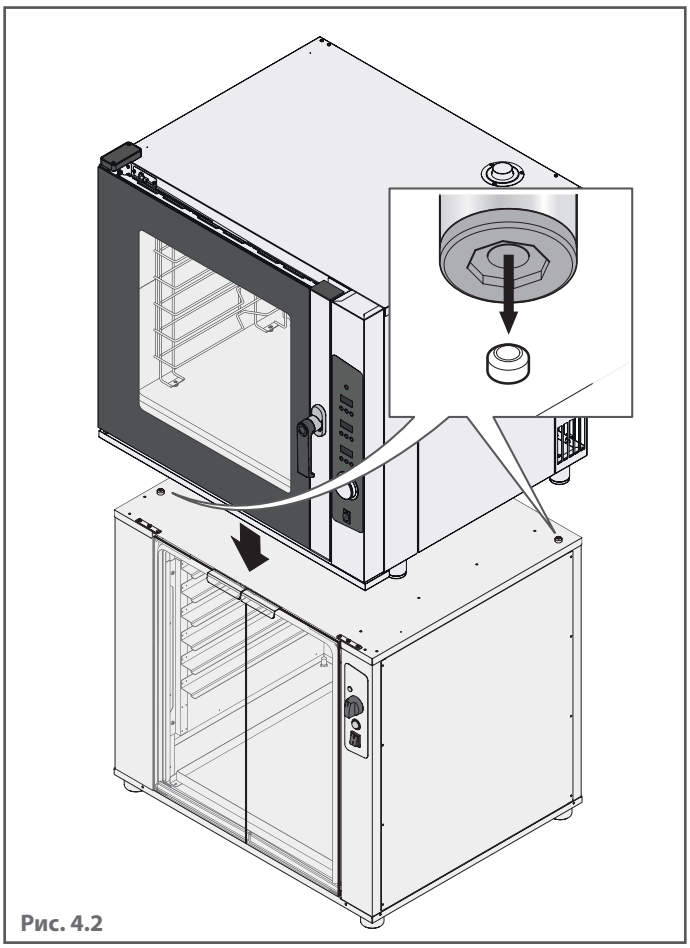
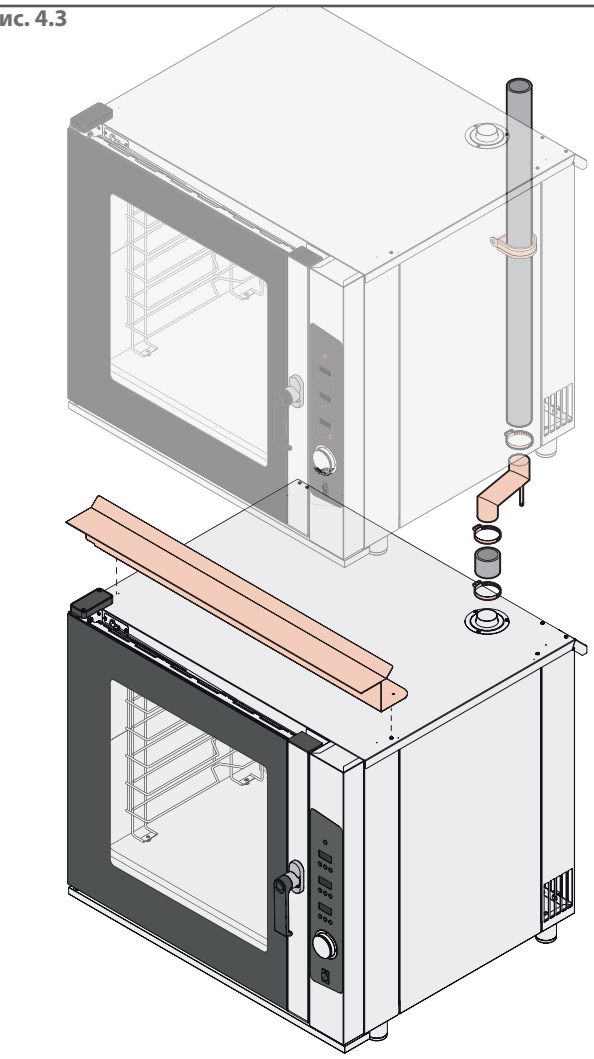
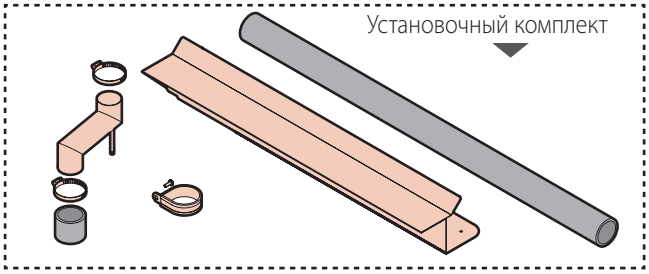


Рис. 4.2

Рис. 4.3





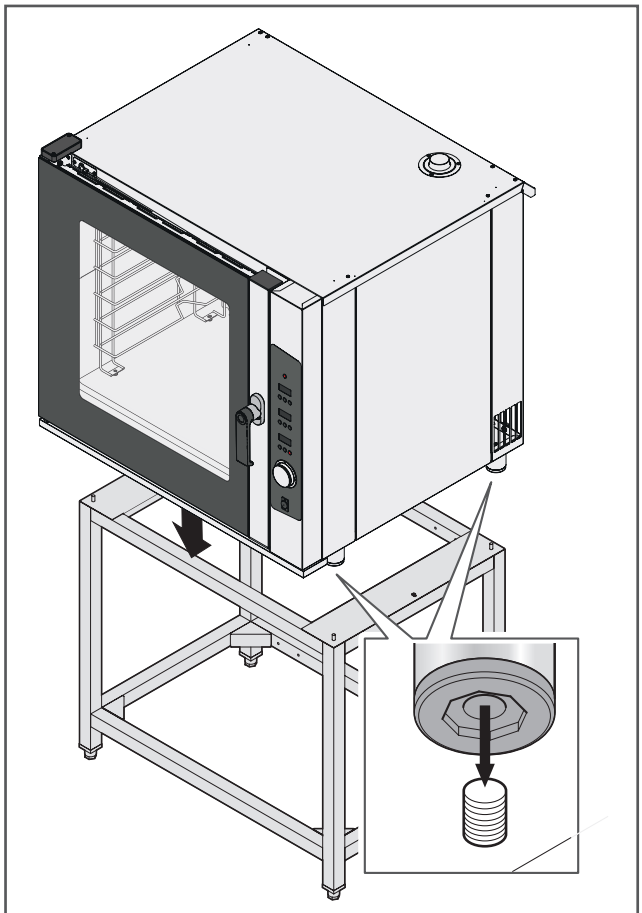


Рис. 4.4

Можно всегда завершить собственную композицию, добавляя или заменяя принадлежности и дополнительные устройства, таким образом, можно удовлетворить любые требования, связанные с процессом приготовления и пространством. Посетите наш сайт или свяжитесь с нами для получения необходимой информации.

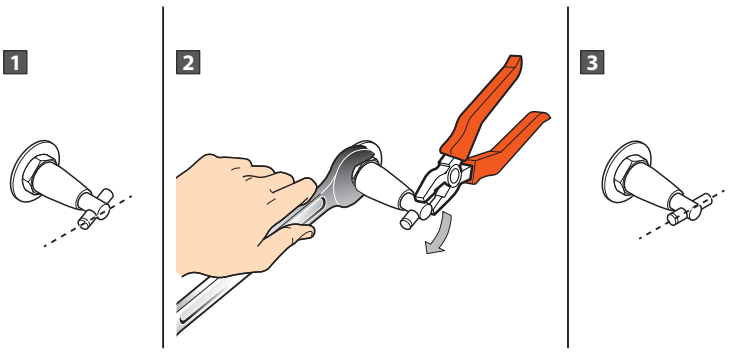


Рис. 4.5

РЕГУЛИРОВКА ДВЕРЦЫ

▶ Рис. 4.5

В случае сложностей при закрытии дверцы, можно воздействовать на носик, поворачивая его при помощи плоскогубцев для достижения точно горизонтального положения.

5.1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Перед подключением устройства к сети электропитания, следует внимательно ознакомиться с предупреждениями по безопасности (см.главу 1. Предупреждения по безопасности) и всегда сравнивать данные системы с данными устройства, указанными на паспортной табличке.

Соединение с сетью питания должно соответствовать нормам, действующим в стране установки устройства, и должно осуществляться квалифицированным персоналом, уполномоченным Изготовителем. Несоблюдение данных норм может привести к ущербу и травмам, обуславливает утрату гарантии и освобождает Изготовителя от любой ответственности.

Значение напряжения питания при работе устройства не должно отклоняться от указанного на паспортной табличке устройства на +/-10%.

Показанное соединение и цвета проводки являются ориентировочными, следует обращаться ТОЛЬКО к приведенной на устройстве схеме.

▶ Рис. 5.1

Устройство должно быть напрямую подсоединено к электрической сети и должно быть оснащено расположенным до него легко доступным выключателем, установленным в соответствии с нормами, действующими в стране установки устройства. Данный выключатель должен обладать всеполюсным контактным разделением для гарантии полного отсоединения при избыточном напряжении категории III.

▶ Рис. 5.2

Обязательно предусмотреть соответствующее **заземляющее соединение** ⏚, а заземляющий кабель ни в коем случае не должен прерываться защитным выключателем.

Обязательно предусмотреть **эквипотенциальное соединение** при использовании специальной клеммы, обозначенной символом ▽.

Данная клемма позволяет подсоединить заземляющий кабель в соответствии с положениями действующих законов. Эффективность эквипотенциальной системы должна проверяться должным образом в соответствии с указаниями действующего норматива.

▶ Рис. 5.3

На устройстве предусмотрена наклейка, указывающая подсоединение к клеммной колодке, в зависимости от предусмотренного типа напряжения.

Для выполнения соединений следует использовать только предоставленные перемычки.

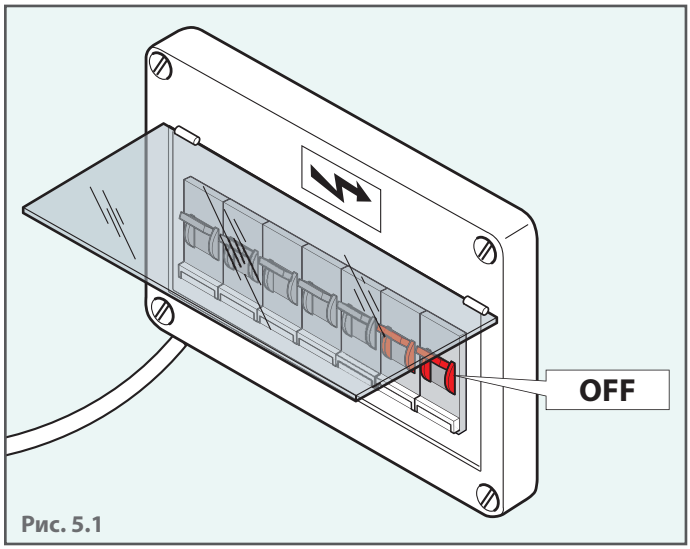


Рис. 5.1

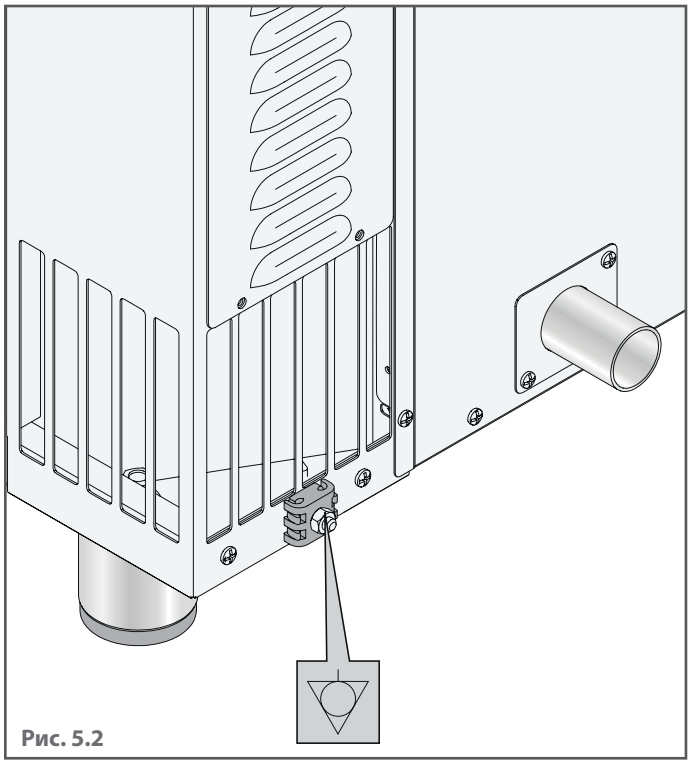

Рис. 5.2



Рис. 5.3

5.2. КАК ВЫПОЛНИТЬ СОЕДИНЕНИЕ

▶ **Рис. 5.4**

1 Открыть боковую панель устройства и определить клеммную колодку.

▶ **Рис. 5.3**

2 Ослабить кабельную муфту и провести через нее силовой кабель. На наклейке с боковой стороны всегда указывается используемый тип кабеля, а также его сечение, которые зависят от напряжения и потребления тока устройством (например, Кабель: 4x6 мм² H07RNF, см. ▶ **Рис. 5.3**).

▶ **Рис. 5.5**

3 Соединить провода кабеля, следуя приведенной на внешней наклейке схеме: осуществлять ТОЛЬКО указанные соединения, не модифицируя их. Заземляющий желтый/зеленый провод должен, по меньшей мере, на 3 см превышать другие провода.

PE (желтый/зеленый): защитный заземляющий провод
N (синий): нейтральный провод
L1/2/3 (коричневый/серый/черный): фазовые провода

Ошибочное соединение может привести к перегреву клеммной колодки, с ее соответствующим плавлением и рискам электрических ударов.

4 Проверить отсутствие электрического рассеивания между фазами и землей. Проверить электрическую непрерывность между внешним каркасом и заземляющим проводом. Для выполнения данных операций рекомендуется использовать мультиметр.

5 Закрыть боковину винтами и зафиксировать кабель, закручивая гайку кабельной муфты.

5.3. ЗАМЕНА СИЛОВОГО КАБЕЛЯ

Данная операция должна осуществляться только квалифицированным и авторизованным техническим специалистом.

Кабель подлежит замене только на другой с аналоговыми характеристиками: на табличке технических данных всегда указывается используемый тип кабеля, а также его сечение (например, кабель: 4x6 мм² H07RNF, см. ▶ **Рис. 5.3**). Заземляющий кабель должен быть всегда желто-зеленого цвета.

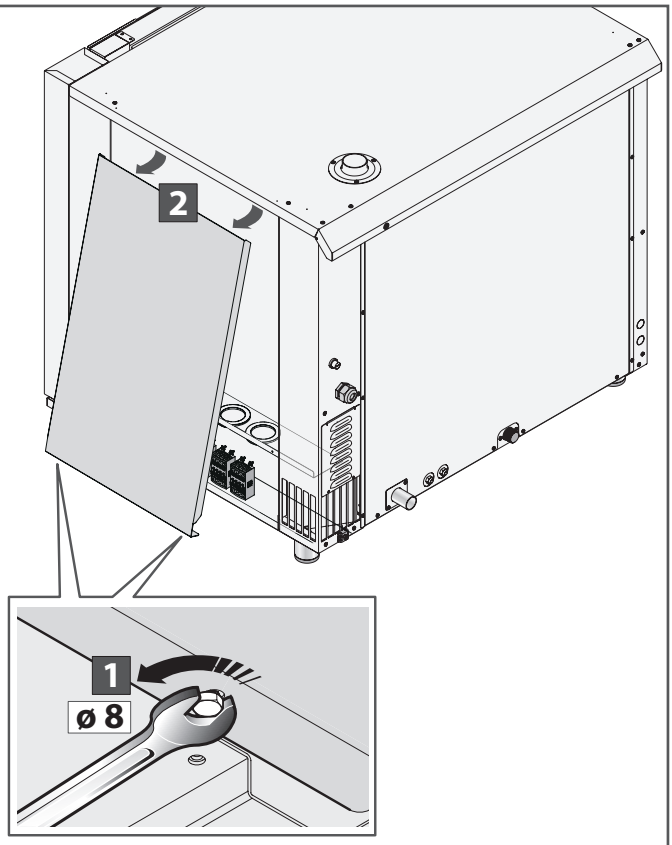
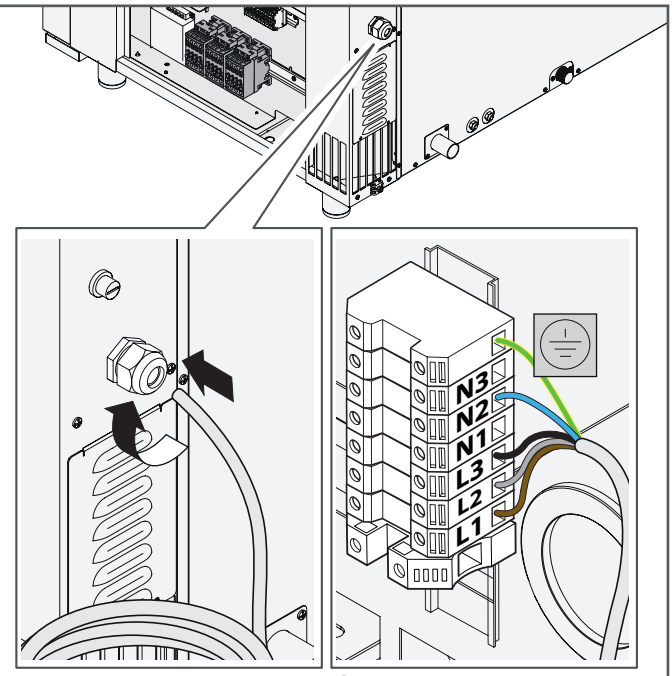


Рис. 5.4



Соединения и цвета являются ориентировочными, см. только схему, приведенную на внешней наклейке, см. ▶ **Рис. 5.3**

Рис. 5.5

6.1. ВОДА НА ВХОДЕ

Устройство оснащено входом ø 8 мм с фильтром. Кроме того, предусмотрена труба 1,5 м с соединениями G3/4" в соответствии с требованиями действующих норм, монтируемая при установке.

Для подключения следует использовать только предоставленный материал, не допускается использование или повторное использование других труб.

Перед подсоединением трубы к устройству, слить воду для удаления возможных загрязнений, присутствующих в трубопроводе.

Предусмотреть наличие задвижки для перекрытия подачи воды в случае необходимости.

6.2. ХАРАКТЕРИСТИКИ ВОДЫ НА ВХОДЕ

Вода на входе должна обладать следующими характеристиками:

- максимальная температура 30°C (86°F);
- максимальная жесткость 9°f (французских градусов) для предупреждения скоплений накипи в рабочей камере;
- должна быть питьевой
- иметь значения давления в пределах от 150 кПа (1,5 бар) до 200 кПа (2 бар);
- во входящей воде не должно быть следов хлорамина или его уровень не должен превышать 0,1 част.мил. (Нг/л). Внимание! На возможный ущерб, обусловленный хлорамином, гарантия не распространяется.

Давление менее 150 кПа (1,5 бар): функционирование устройства может быть несоответствующим.

Давление свыше 200 кПа (2 бар): установить редуктор давления, отрегулированный на 200 кПа (2 бар).

Слишком жесткая вода (> 9°F): использовать деминерализующие устройства (которые можно приобрести у Изготовителя/Дилера); чрезмерная жесткость воды может привести к скоплению накипи в рабочей камере и повреждению внутренних труб, нагревательных элементов, вентиляторов и электроклапанов.

Жесткость воды указывает на содержание ионов магния, кальция и тяжелых металлов в воде. Измеряется посредством специального комплекта, который можно легко найти в продаже. Жесткость выражается во французских (°f) или немецких градусах (dH).

1°f= 10 мг карбоната кальция ($CaCO_3$) на литр воды.

Классификация воды

- очень мягкая до 7 °f
- мягкая от 7 °f до 14 °f
- средне жесткая от 14 °f до 22 °f
- достаточно жесткая от 22 °f до 32 °f
- жесткая от 32 °f до 54 °f
- очень жесткая более 54 °f

Таблица преобразования единиц измерения

1°dH (немецкие градусы = 1.8 °f (французские градусы

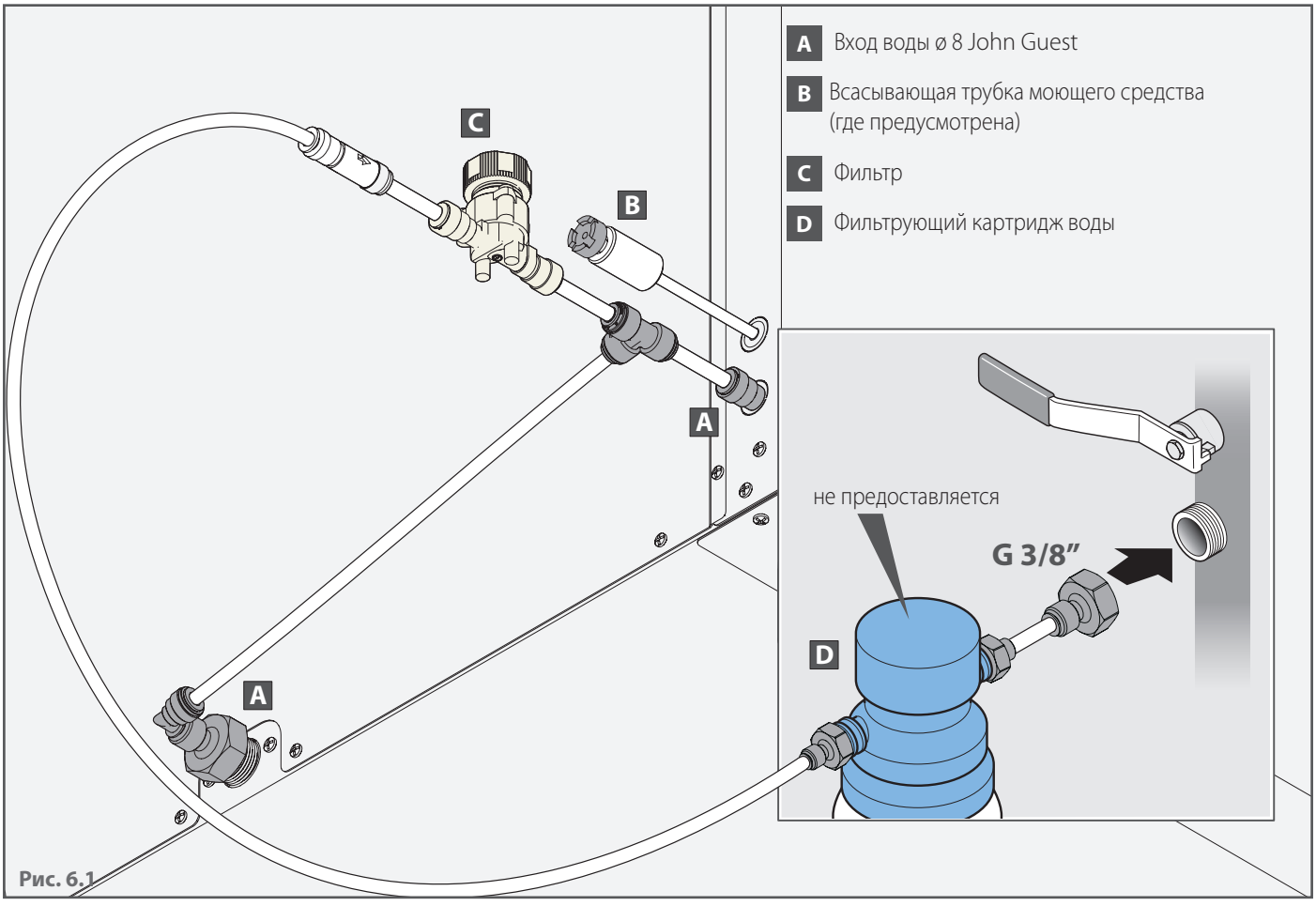


Рис. 6.1

6.3. ВОДА НА ВЫХОДЕ

Рис. 6.2

Подсоединить слив к НЕ металлическому, способному выдерживать высокие температуры (более 90°C) шлангу.

Слив должен обладать следующими характеристиками:

- должен быть сифонного типа (сифон не предоставляется в комплектации);
- быть максимальной длиной один метр;
- иметь минимальный наклон 4%;
- не иметь сужений;
- иметь **“воздушный зазор”**, по меньшей мере, 25 мм;
- иметь диаметр, не менее диаметра соединения слива.

При приготовлении большого количества жирной пищи (например, куры), не следует использовать сифон и добавить сепаратор жира или сливать непосредственно в решетку. В обоих случаях соблюдать указанный ”воздушный зазор”.

Наполнение сифона

Рис. 6.3

При завершении установки следует залить, по меньшей мере, 1 литр (0,264 гал.) в слив, находящийся в рабочей камере печи, для наполнения сифона.

Под “воздушным зазором” подразумевается свободное расстояние между сливной трубой и зоной отвода (решетка или другая принимающая труба). Соблюдение данной нормы гарантирует невозможность попадания потенциально опасных бактерий из сливной трубы и оказания воздействия на продукты питания.

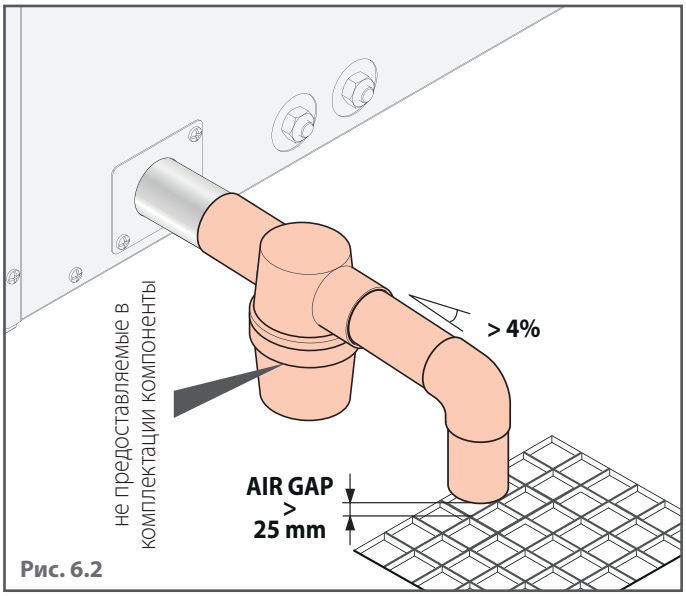
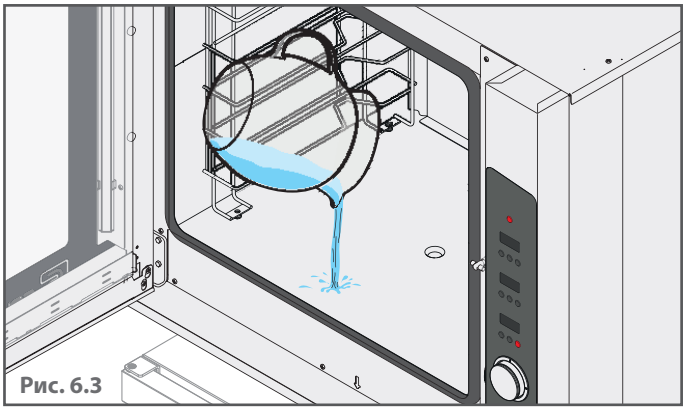


Рис. 6.2


Рис. 6.3

6.4. ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ДЛЯ МОЙКИ ВОДА (где предусмотрено)

Рис. 6.4

Пропустить трубку в емкость моющего средства.

Рекомендуется использовать моющие и придающие блеск средства Изготовителя: это гарантирует лучшие результаты мойки, превосходное состояние и уход за устройством.

Трубка моющего средства должна находиться вдали от сливной трубы, в связи с тем, что может получить повреждения.

Емкость моющего средства не должна располагаться на устройстве или горячих поверхностях.

В ходе проведения монтажных операций емкости моющего средства, следует использовать средства индивидуальной защиты. Не касаться голыми руками моющего средства. В случае его попадания на кожу или в глаза, тщательно промыть проточной водой и незамедлительно обратиться к врачу.

После замены емкости моющего средства, следует всегда запускать цикл с моющим средством, с последующей программой ополаскивания.

Паспорт безопасности и химический состав моющего средства можно получить у Изготовителя. Рекомендуется запросить их и держать в месте, доступном для обслуживающего персонала.

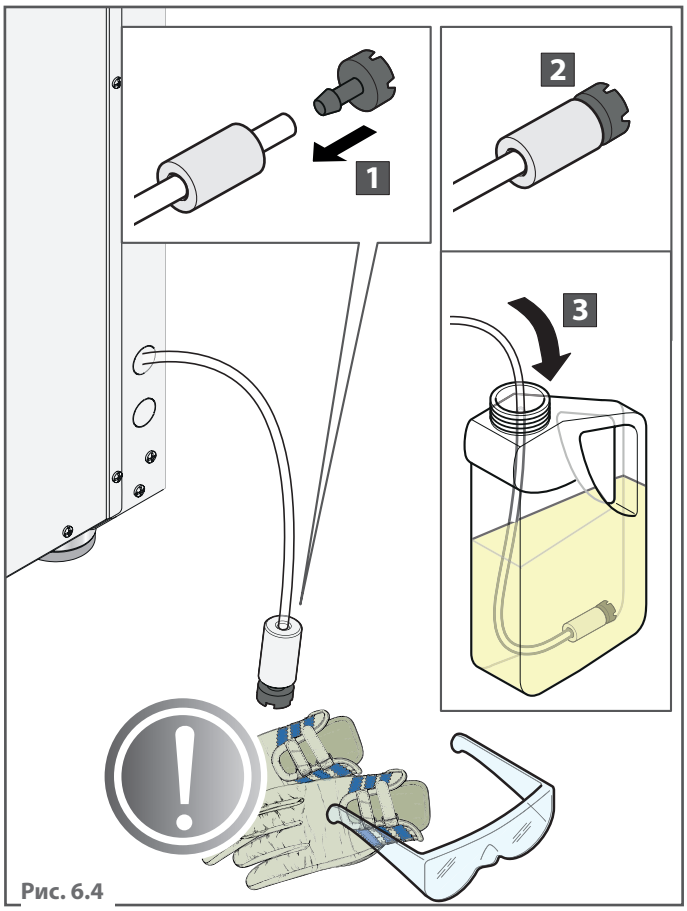


Рис. 6.4

7. Отвод дыма

Рис. 7.1

В процессе приготовления производятся горячие дымы и запахи, отводимые через дымоотвод, расположенный в верхней части устройства.

Они должны располагаться под вытяжкой соответствующей мощности и размеров, с соблюдением указанных на рисунке размеров.

Изготовитель рекомендует устанавливать вытяжки собственного изготовления; для их монтажа следует обращаться к инструкциям, содержащимся в упаковке самих вытяжек.

Вытяжка должна оставаться включенной в течение всего времени функционирования устройства.

Рис. 7.2

Убедиться, сто сверху дымоотвода отсутствуют предметы и/или материалы, которые могут препятствовать потоку дыма или быть повреждены высокой температурой или самим дымом.

Не оставлять возгораемые материалы рядом со выпускной трубой.

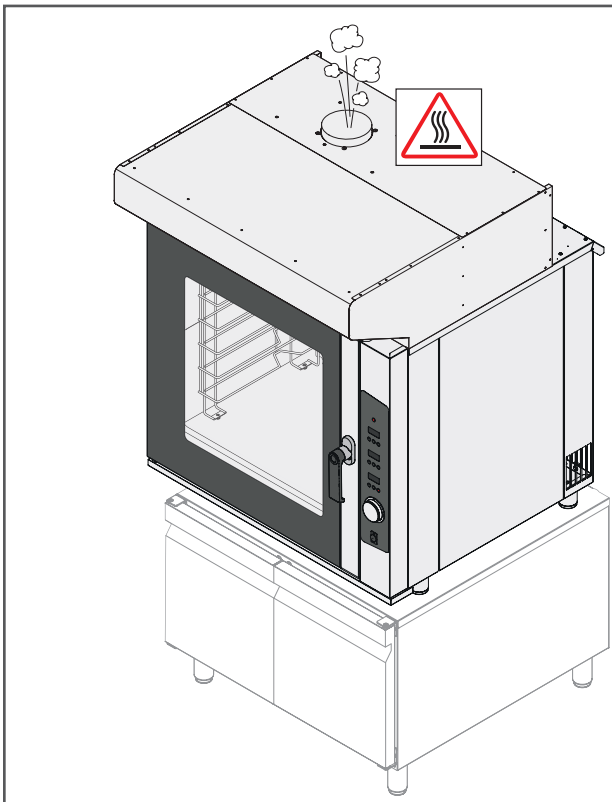


Рис. 7.1

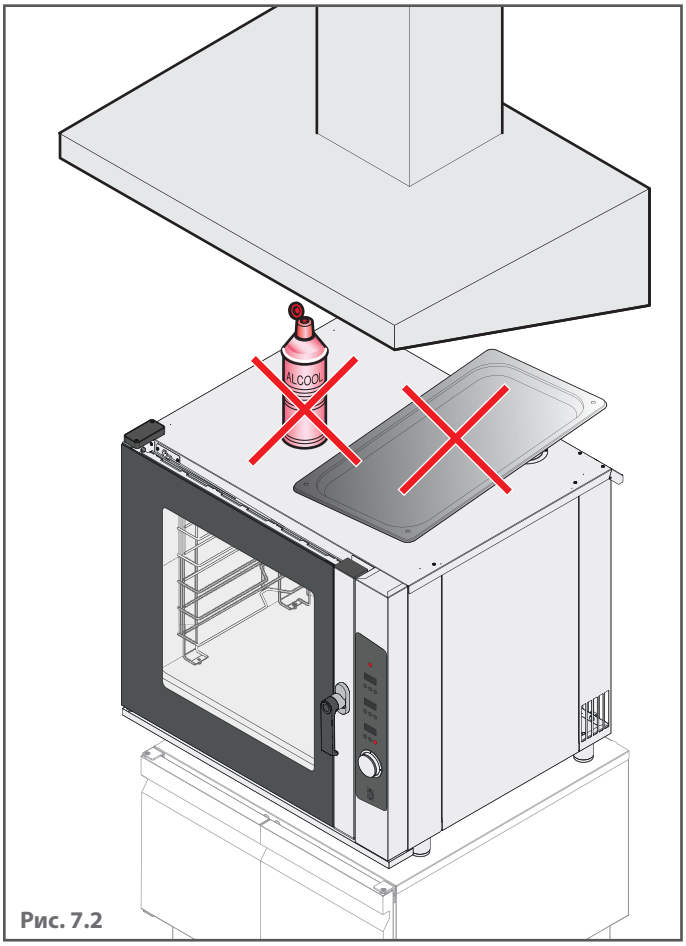


Рис. 7.2

8. Испытание

ДАТА: ____/____/ 20___

Для действительности гарантии, следует направить данную полностью заполненную страницу Изготовителю

Проверки позиционирования	**√**
Проверено соответствие монтажных помещений (правильный воздухообмен, минимальная/максимальная температура и т.д...	
Устройство размещено/зафиксировано к устройству, столу или нижней структуре и выровнено	
Соблюдено минимальное расстояние от стен (15 см) и другого оборудования (50 с боковых сторон)	
Со всех поверхностей снята защитная пленка	
В камере устройства, а также в трубах/воздуховыпускных устройствах нет посторонних предметов (инструкции, пластиковые пакеты и т.д..)	
Приклеена желтая наклейка «опасность ожогов», в случае необходимости (160 см от поверхности земли)	
Проверки, связанные с электрической системой	**√**
Напряжение сети соответствует данным паспортной таблички	
Электрическое подключение выполнено в соответствии с действующими нормами страны установки устройства, а также согласно схем, приведенных на паспортной табличке	
Устройство подсоединено к эквипотенциальной системе	
Устройство подсоединено к электрической сети и оснащено расположенным до него легко доступным выключателем.	
Проверки гидравлической системы	**√**
Устройство соответствующим образом подсоединено к гидравлической сети, а ручка перекрытия открыта	
Вода на входе соответствует приведенным в данной инструкции требованиям (определить данные):	
- зарегистрированное давление воды: .....(при значениях давления, превышающих 200 кПа (2 бар), необходимо установить редуктор давления)	
- зарегистрированная жесткость воды: ..... (макс.допустимая жесткость: 9°f - французских градусов)	
- макс.зарегистрированная температура воды:.....(макс.допустимая температура: 30 °C -86 °F)	
Устройство подсоединено соответствующим образом к сливу	
Проверки дымоотвода	**√**
Устройство позиционировано правильным образом под соответствующей вытяжкой или подсоединено снаружи при помощи соответствующей трубы	
Общие проверки после первого включения: начать цикл приготовления при 150°C в течение 10 минут, при среднем уровне влажности. В первый период функционирования выход белого дыма с задней стороны устройства, а также неприятный запах считаются нормальным явлением	**√**
Проверить, что при открытии дверцы блокируются вентиляторы, подача воды, нагрев и они вновь начинают функционировать при закрытии.	
Проверить выключение нагревательных элементов при достижении устройством заданной температуры	
Проверить: при включенной подсветке, если вентиляторы в рабочей камере вращаются в одном направлении, если они изменяют направление каждые 2 минуты, а также выход воды при цикле увлажнения.	
Запустить цикл мойки и ополаскивания и проверить, что он прерывается при открытии дверцы и отсутствие утечек воды	
Проверить наличие необходимой документации пользователя	
Проверить, что на устройстве установлена последняя версия программного обеспечения.	
Установить емкость моющего средства и запустить цикл с моющим средством с последующей программой ополаскивания (где предусмотрено)	

СЧЕТ-ФАКТУРА

Дата.....Номер.....

ДАННЫЕ УСТРОЙСТВА (НА ТАБЛИЧКЕ ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ)

Модель (Model): .....

Серийный номер (Ser. N°): .....

ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Имя и фамилия: .....

Название компании: .....

Ул.: .....№.....

Город: .....Обл.....

ПЕЧАТЬ И ПОДПИСЬ СПЕЦИАЛИСТА ПО УСТАНОВКЕ ОБОРУДОВАНИЯ

ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ СПЕЦИАЛИСТА ПО УСТАНОВКЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Имя и фамилия: .....

Название компании: .....

Ул.: .....№.....

Город: .....Обл.....

Тел./E-mail: .....

Компания-изготовитель сохраняет за собой право на внесение в любой момент времени, без предварительного предупреждения, изменений в целях улучшений, устройств или принадлежностей.
Запрещается частичное воспроизведение данного документа без разрешения Изготовителя. Указанные размеры являются ориентировочными и не обязывающими.
Язык составления руководства - итальянский: Изготовитель не несет ответственность за возможные ошибки перевода/толкования.

DIGITAL LINE
ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ



Язык оригинала инструкций: итальянский

Операции по установке и внеочередному техобслуживанию должны осуществляться только квалифицированным и уполномоченным Изготовителем персоналом, а не пользователем.

Несоблюдение приведенных выше указаний может привести к ущербу и травмам, в том числе смертельным, обуславливает утрату гарантии и освобождает изготовителя от любой ответственности.

Уважаемый пользователь,

поздравляем Вас и благодарим за выбор нашего оборудования!
Данная инструкция содержит всю необходимую информацию для эксплуатации и техобслуживания устройства, в целях возможности быстрого начала его использования, без каких-либо трудностей, поэтому рекомендуется внимательно ознакомиться с ней перед выполнением каких-либо операций и тщательно хранить для будущих консультаций. В случае необходимости дополнительной информации или если какая-либо часть инструкции не совсем Вам понятна, мы готовы ответить на Ваши вопросы.

указатель

Предупреждения по безопасности ..... стр. **20**
Некоторые сведения до начала ..... стр. **22**
Использование ..... стр. **26**
Ручные режимы приготовления ..... стр. **27**
Программы приготовления ..... стр. **35**
Приготовление с отложенным запуском ..... стр. **39**
Автоматический режим мойки ..... стр. **40**
Техобслуживание ..... стр. **42**



Несоблюдение приведенных в данном руководстве указаний может привести к ущербу и травмам, в том числе смертельным, обуславливает утрату гарантии и освобождает Изготовителя от любой ответственности. До начала монтажа, использования и техобслуживания устройства следует внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией и обеспечить ее тщательное хранение для возможности обращения в будущем для консультации. В случае неполного понимания содержания данного руководства, следует обращаться к Изготовителю. В случае утраты или повреждения документации, необходимо сделать соответствующий запрос Изготовителю для предоставления заменяющей документации.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- **До начала использования и планового техобслуживания устройства следует внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией и обеспечить ее тщательное хранение для возможности обращения в будущем для консультации. В случае неясности некоторых разделов, следует обратиться к Изготовителю.**
- **В случае передачи устройства, следует предоставить новому пользователю данное руководство.**
- **Использование, очистка и техобслуживание в нарушение приведенных и предусмотренных данной инструкцией указаний, считаются несоответствующими, и могут обусловить ущерб, травмы или смертельные несчастные случаи, обуславливают утрату гарантии и освобождает Изготовителя от любой ответственности.**

- Очистка и техобслуживание, предусмотренные для выполнения пользователем, не должны выполняться детьми без присмотра.
- Дети должны быть под присмотром для гарантии того, чтобы они не играли с устройством
- Данное устройство должно использоваться только для приготовления пищи на кухнях, предназначенных для профессионального использования квалифицированным персоналом: любое другое его использование не соответствует предусмотренному назначению, поэтому считается опасным.
- Рекомендуется присматривать за устройством при его функционировании.
- Устройство может использоваться детьми возрастом не менее 8 лет, а также лицами со сниженными физическими, чувственными или умственными способностями, или не обладающими опытом или необходимыми знаниями, только под наблюдением ответственного за их безопасность лица, или после того как ими были получены инструкции относительно безопасного использования устройства и осознания связанных с ним опасностей. Дети не должны играть с устройством. Очистка и обслуживание, предусмотренные для выполнения пользователем, не должны выполняться детьми без присмотра.
- Если устройство не функционирует, или при обнаружении его функциональных или структурных аномалий, следует отключить его от системы электропитания и обратиться в авторизованный Изготовителем сервисный центр, не делая попытки ремонта собственными силами. При проведении ремонтных работ следует запрашивать использование оригинальных запасных частей. Несоблюдение данного положения делает гарантию недействительной.
- В целях гарантии соответствующих условий использования и безопасности, следует осуществлять его проверку и техобслуживание, по меньшей мере, раз в году в авторизованном сервисном центре.
- Не закрывать воздухозаборники, присутствующие на устройстве.
- Пользователь должен выполнять только операции плановой очистки. Для проведения инспекций, работ внеочередного техобслуживания и замены неисправных компонентов, следует обращаться в авторизованный сервисный центр для предоставления специализированного подготовленного соответствующим образом специалиста.
- Перед выполнением каких-либо работ по очистке, необходимо отключить электропитание устройства и использовать соответствующие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и т.д...).
- Если устройство оснащено колесами или размещено на тумбе на колесиках, его свобода движения должна ограничиваться специальными приспособлениями (например, цепочками) в целях предупреждения повреждения электропроводки, а таже гидравлических и сливных труб при перемещениях.

ОПИСАНИЕ ПИКТОГРАММ

Инструкции по установке и эксплуатации действительны для всех моделей, за исключением случае других указаний следующих пиктограмм:


Опасность! Ситуация неминуемой опасности или опасная ситуация, которая может привести к травмам или смерти.


Ознакомиться с руководством по эксплуатации


Ссылка на другую главу


Символ заземления


Глава или текст с дополнительной информацией


Символ эквипотенциальной системы


Горячие поверхности, опасность ожогов

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И МОЙКИ

- **Перед использованием следует убедиться, что внутри камеры устройства нет посторонних предметов (инструкции по эксплуатации, пластиковые пакеты или другое) или остатков моющих средств; в то же время необходимо проверить, что отвод дыма не засорен и рядом с ним нет возгораемых материалов.**

- Для перемещения емкостей, принадлежностей, а также других предметов внутри рабочей камеры, следует всегда одевать термическую защитную одежду (СИЗ), пригодную для данного использования (например, термоперчатки).
- В процессе приготовления и до охлаждения внешние и внутренние детали устройства могут быть очень горячими (температура свыше 60°C / 140°F). В целях предупреждения опасности ожогов, рекомендуется не касаться обозначенных этим символом зон.
- Соблюдать максимальную осторожность при извлечении противней из камеры устройства, в большей степени, при наличии в них жидкостей. Не использовать в процессе приготовления легко воспламеняющиеся продукты или жидкости (например, спирт).

Убедиться, что держатели противней в рабочей камере хорошо зафиксированы к стенкам. В противном случае, противни с горячими блюдами или жидкостями могут упасть с риском ожогов.

- **Всегда поддерживать чистоту рабочей камеры, осуществляя ежедневную очистку: неудаленные жиры или остатки продуктов могут возгореться!**

- При использовании, вынуть проникающий температурный зонд из продуктов питания, перед извлечением противней. При обращении с зондом следует соблюдать осторожность в связи с тем, что он очень острый и после использования очень горячий.
- Использовать только проникающий температурный зонд, предоставляемый Изготовителем.
- В течение мойки не открывать дверцу устройства в связи с опасностью травм, вызванных движением крыльчатки, горячими парами и агрессивностью используемых химических моющих средств.
- Замена моющего средства должна осуществляться с большой осторожностью, избегая попадания его в глаза и на кожу. В случае его попадания в глаза, тщательно промыть проточной водой и обратиться к врачу.

- **Не приближать источники тепла (например, грили, фритюрницы и т.д.), легко возгораемые вещества рядом с устройством (например, дизельное топливо, бензин, бутылки с алкогольными напитками и т.д...).**

1 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- При **первом использовании устройства**, следует тщательно вымыть внутреннюю поверхность камеры. Убедиться, что в камере устройства, а также в трубах/воздуховыпускных устройствах нет посторонних предметов (инструкции, пластиковые пакеты и т.д..).

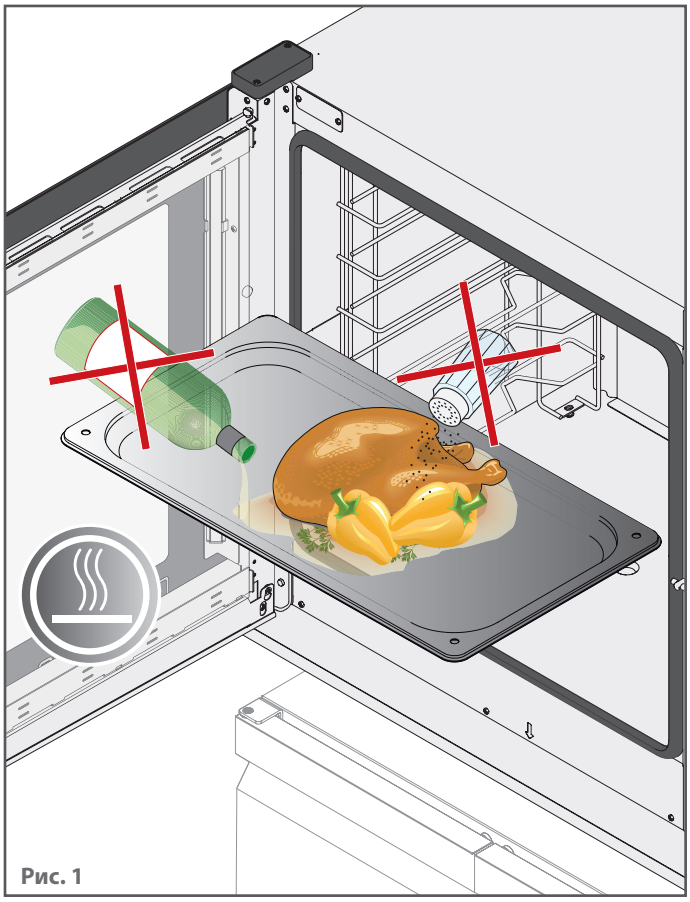


Рис. 1

Рис. 1

- Не солить блюда в рабочей камере. В случае если это необходимо, предусмотреть в максимальное короткое время очисткуустройства.

Рис. 2

- Стараться располагать равномерным образом продукты на противнях, избегая их наложения или чрезмерной загрузки (максимум 10 кг на противень). Равномерно размещать противни по всей высоте рабочей камеры, соблюдая максимальное количество, указанное для каждого устройства. Всегда соблюдать имеющиеся в вашем распоряжении указания по загрузке устройства.
- В случае приготовления при использовании решеток жирной пищи (например, жаркого или куры), установить противень с высокими бортами на днище рабочей камеры для сбора стекающего с пищи жира.
- Для достижения оптимальных результатов, в течение процесса приготовления следует открывать дверцу минимально возможное количество раз.
- Использовать устройство следует при температуре окружающей среды в пределах от +5°C до +45°C (+41°F и +113°F).

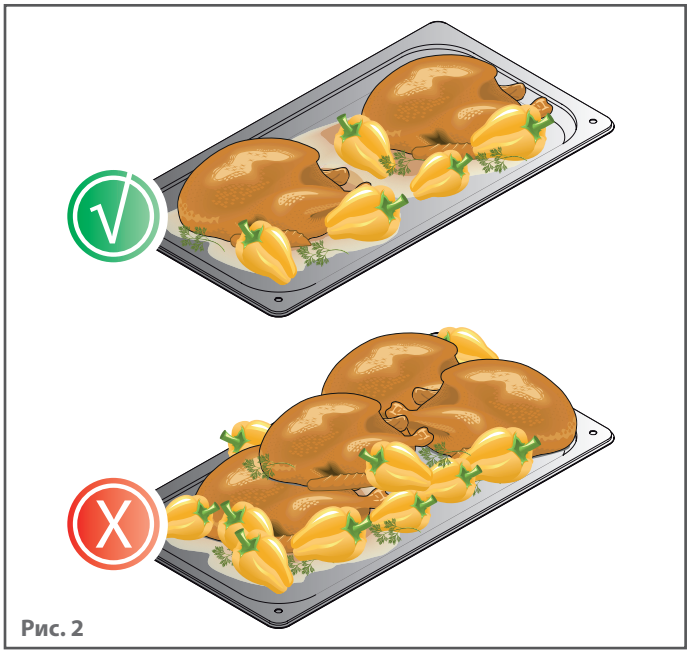


Рис. 2

2 РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПО РЕЦЕПТУ

Рис. 3

При **ручных режимах приготовления**, пользователь, на основе собственного опыта, устанавливает желаемые параметры приготовления для одной или нескольких фаз приготовления:

- **длительность процесса приготовления** по времени или с проникающим температурным зондом;
- **температура** в камере;
- **регулировка влажности** (факультативный);
- **скорость вентиляторов** (факультативный).
- **регулировка дымохода** (в моделях, где предусмотрен).

Если длительность процесса приготовления установлена:

- на **время** (например: 1:40 часы:минуты), он будет завершен по истечении этого времени (0.00);
- с **проникающим температурным зондом**, он завершается, когда зондом определяется достижение заданной пользователем температуры блюда (например, 85°C).

В **режимах приготовления при использовании рецепта** используются рецепты, сохраненные ранее пользователем. Устройство может содержать до 99 рецептов.

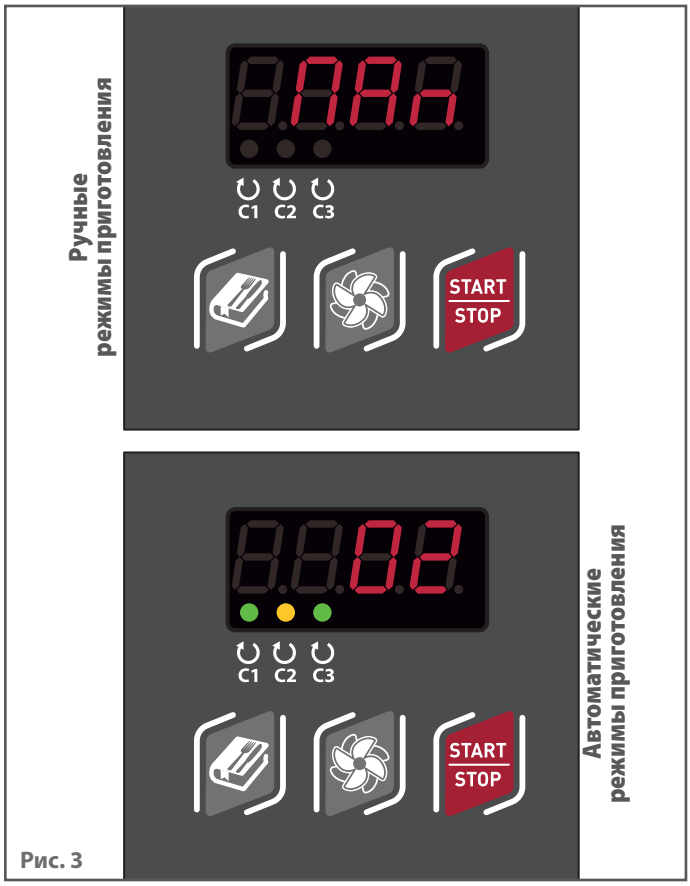


Рис. 3

3 КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ИГОЛЬЧАТЫМ ЗОНДОМ

Рис. 4

Игольчатый зонд в процессе приготовления определяет температуру «по центру» блюда: он указывает, когда внутри продукта достигается значение, заданное пользователем или на заводе.

- Игольчатый зонд должен устанавливаться в глубину приготавливаемого блюда: следует убедиться, что его наконечник достигает «центра» блюда, то есть самой внутренней точки, не выходя из него.
- Соблюдать осторожность, чтобы не вставлять его в очень жирные точки и рядом с костями.
- Если продукты питания незначительной толщины, следует устанавливать зонд параллельно опорной поверхности.
- Рекомендуется всегда держать зонд в условиях чистоты и гигиены.

При обращении с зондом следует соблюдать осторожность в связи с тем, что он очень острый и достигает высоких температур.

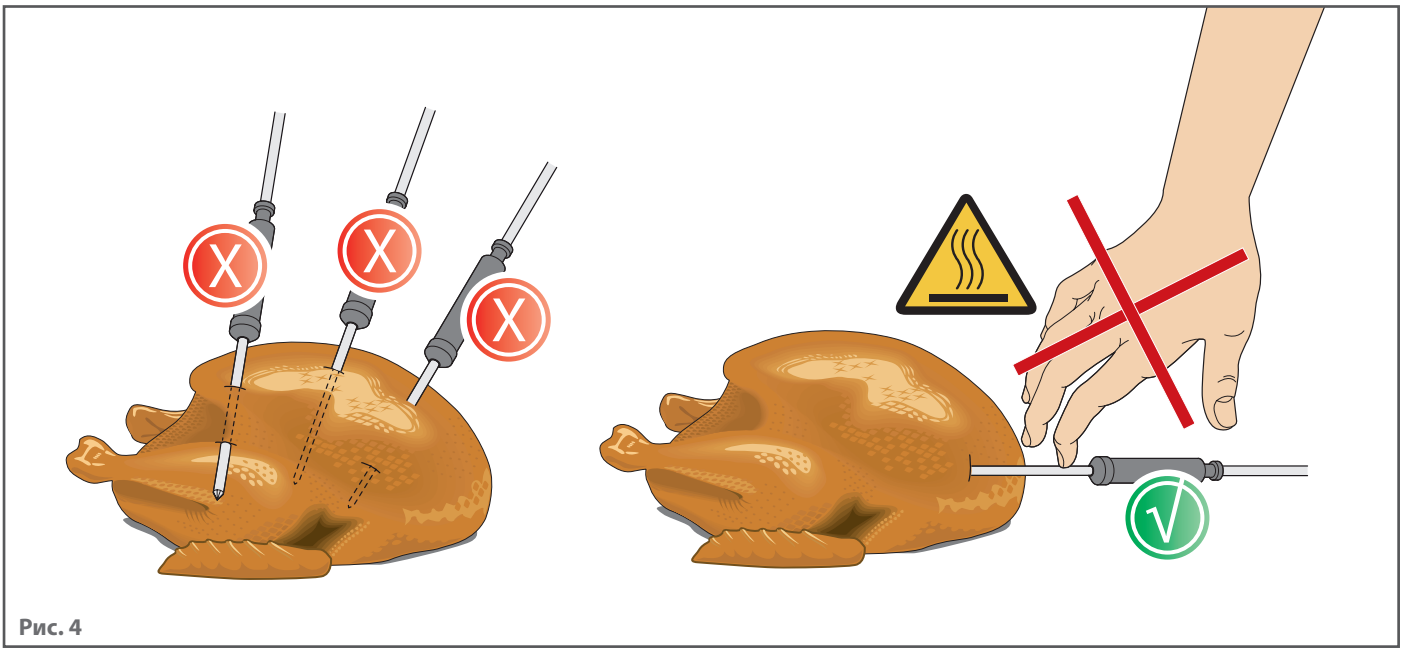
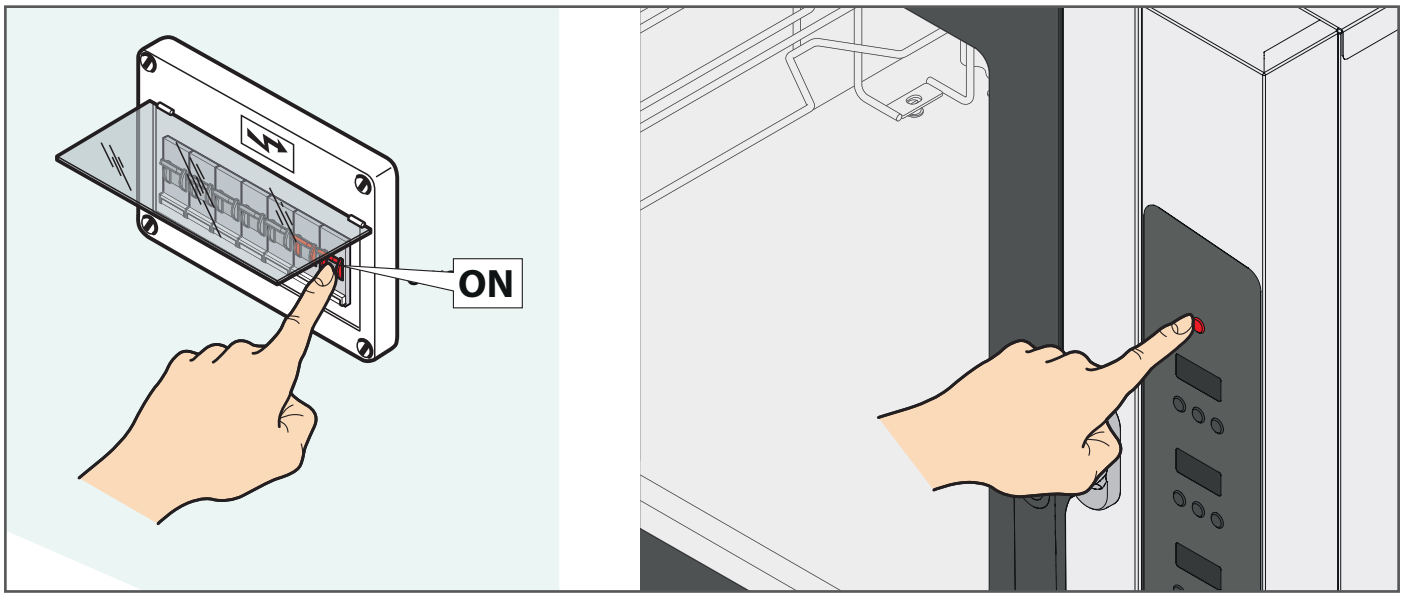


Рис. 4

Использование устройства является простым и интуитивным.
Далее описывается функционирование устройства: это предоставит вам детальные инструкции для гарантии достижения результатов, всегда отвечающих вашим ожиданиям, а также оптимальных и длительных результатов устройства.

A ВКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА И ДИСПЛЕЯ



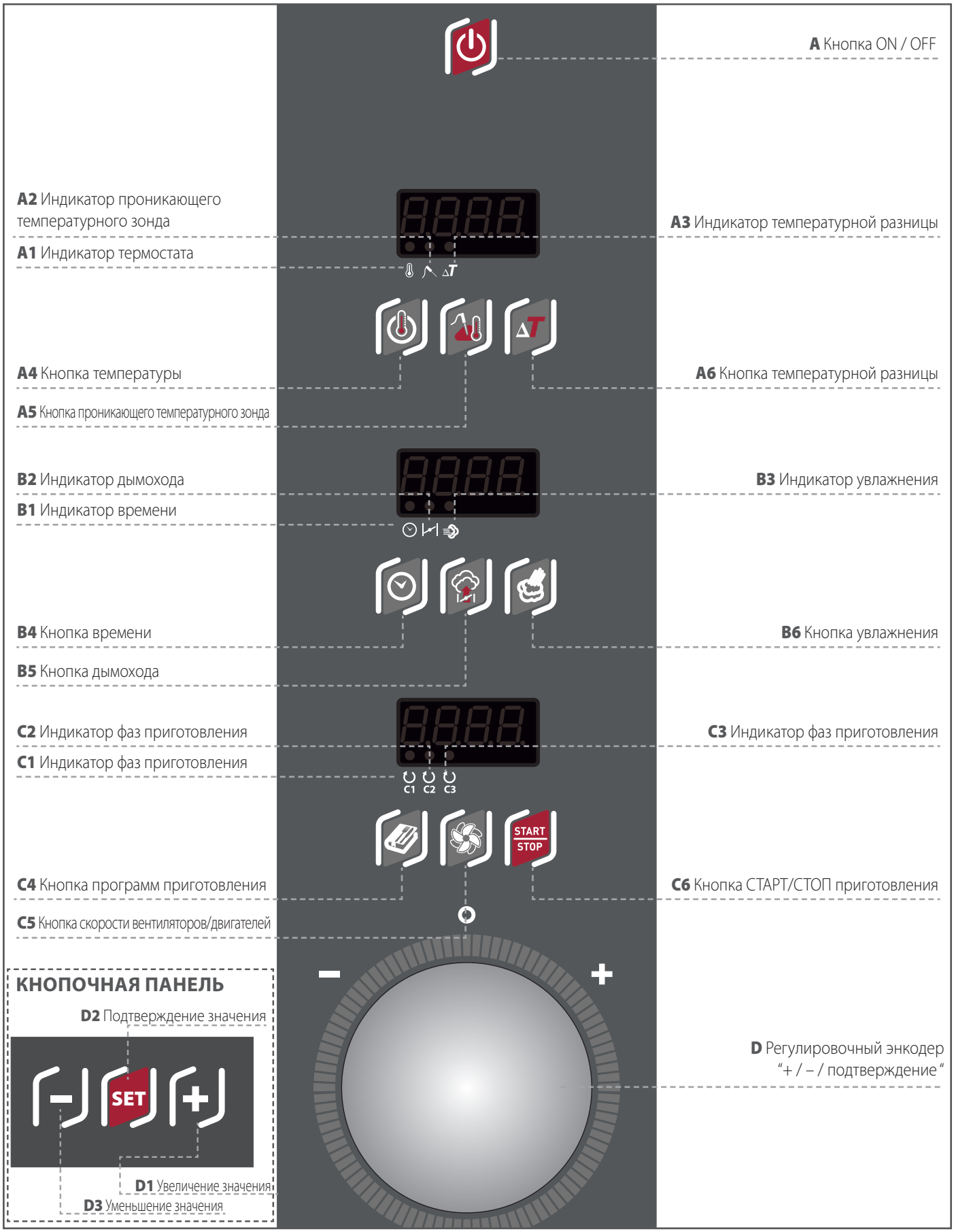
Что происходит в случае отключения электроэнергии...

В случае прерывания процесса приготовления, при восстановлении тока, процесс приготовления возобновляется с самого начала.

В случае прерывания мойки, при восстановлении тока, она возобновляется с самого начала для предупреждения попадания моющих средств при последующих режимах приготовления.

B ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Ваше устройство оснащено обширной панелью управления с ручкой энкодера.



РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При данном режиме приготовления пользователь устанавливает желаемые параметры приготовления для одной или нескольких фаз приготовления:

- **длительность процесса приготовления** по времени или с проникающим температурным зондом;
- **температура** в камере;
- **регулировка влажности** (факультативный);
- **скорость вентиляторов** (факультативный),
- **регулировка дымохода** (в моделях, где предусмотрен).

После настройки параметров приготовления (длительность, температура и т.д...) можно:

- запустить напрямую процесс приготовления: заданные параметры, при завершении приготовления, НЕ будут сохранены в памяти;
- сохранить заданный режим приготовления, а затем запустить его: заданные параметры при завершении цикла приготовления будут сохранены в памяти, таким образом можно будет вновь использовать рецепт в дальнейшем каждый раз при желании, без необходимости повторной настройки параметров.

Виды режимов приготовления

конвекционный режим: приготовление блюд осуществляется благодаря **сухому теплу**, генерируемому нагревательными элементами. Вентиляторы (см. ▶ **стр. 33**) обеспечивают равномерное распространение горячего воздуха в рабочей камере.
В случае необходимости, данный режим приготовления позволяет ввести влажность в рабочую камеру вручную (см. ▶ **стр. 31**), или открыть воздуховыпускной клапан, позволяя таким образом отвести влажность, создаваемую блюдами в процессе приготовления (см. ▶ **стр. 32**).
паровой режим: приготовление блюд осуществляется за счет **пара**, подаваемого в камеру. Для гарантии оптимальных результатов необходимо, чтобы значение влажности было установлено на "100%" (см. ▶ **стр. 31**). Паровой режим приготовления является идеальным для всех блюд, для которых необходим «деликатный» режим или для пастеризации кремов.
комбинированный режим: приготовление блюд осуществляется за счет **высокой температуры,** создаваемой нагревательными элементами, с **паром**, подаваемым в камеру автоматически.

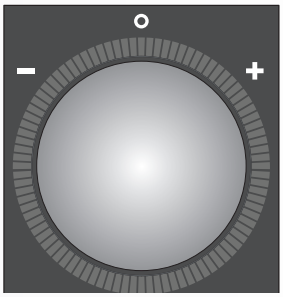
СТАРТ/СТОП

Данная кнопка обеспечивает запуск/остановку ранее установленной программы, автоматической программы приготовления или охлаждения.



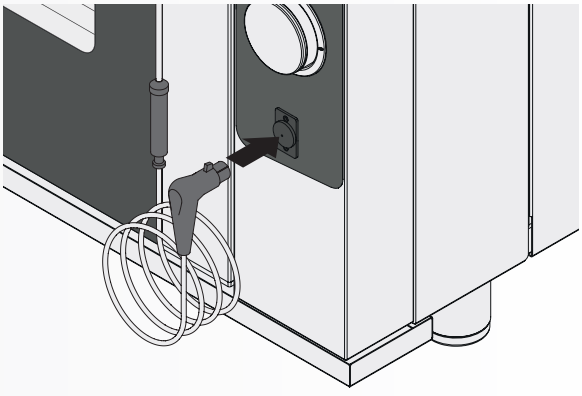
ЭНКОДЕР

Ручка энкодера поворачивается по часовой стрелке и против часовой стрелки, для возможности увеличения или уменьшения указанного на дисплее значения. Помните о необходимости нажатия энкодера для подтверждения, в противном случае, команда не активируется.



ПРОНИКАЮЩИЙ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗОНД

Отверстие, куда вводится проникающий температурный зонд.
При использовании программы с проникающим температурным зондом время приготовления не отображается в связи с тем, что оно завершается при достижении внутренней температуры, контролируемой зондом.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВКИ РУЧНОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

A Настройка подогрева

Функция подогрева может быть установлена, занимая первую фазу любой программы.

▶ **Рис. 5**

Настройка подогрева

Для включения подогрева печи

1 Отрегулировать установочную температуру камеры.

2 Воздействовать на энкодер в обратном направлении до появления "INF" (обозначает бесконечное время) + нажать на энкодер для подтверждения.

Теперь можно приступить к следующим фазам приготовления.

3 При нажатии кнопки СТАРТ/СТОП, печь начинает подогревать рабочую камеру (при функционировании на дисплее ВРЕМЕНИ будет отображена надпись "PrE") до достижения заданной температуры, после чего издается звуковой сигнал, и температура будет поддерживаться стабильной.

Сигнал прерывается при открытии дверцы (для размещения пищевых продуктов в печь), а при закрытии начинается вторая заданная программой фаза. Сигнал может быть остановлен без фазы активации и дезактивации подогрева, просто нажимая кнопку СТАРТ/СТОП.

Возможен подогрев при каждом запуске ручного цикла или программы.

Рекомендуется осуществлять подогрев с установочной температурой, по меньшей мере, на 30°C превышающей рабочую температуру.

Следует увеличивать температуру в случае полной загрузки.

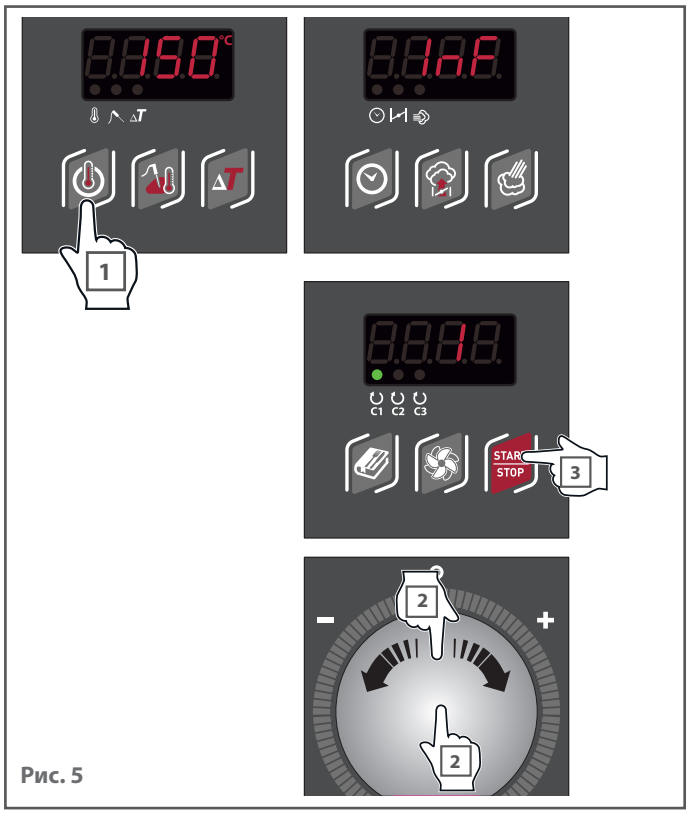


Рис. 5



B Настройка температуры приготовления

▶ **Рис. 6**

1 Нажать температурный переключатель.

2 Установить значение температуры путем воздействия на ручку энкодера.
Она поворачивается по часовой стрелке и против часовой стрелки, увеличивая или уменьшая таким образом отображаемую на дисплее температуру

3 Нажать энкодер для подтверждения.

Печь всегда отображает фактическую температуру рабочей камеры. Для визуализации заданной температуры следует нажать кнопку температуры.

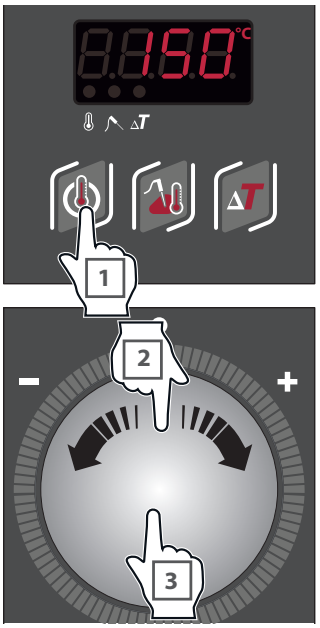


Рис. 6

C Настройка длительности приготовления

▶ **Рис. 7**

Длительность приготовления может быть установлена:

1 Вводя **время приготовления**: приготовление завершается по истечении времени, заданного пользователем;

2 При использовании **проникающего температурного зонда**: приготовление завершается при достижении температуры в центре блюда, заданной пользователем.

3 При использовании **функции температурной разницы**: приготовление завершается при достижении температуры в центре блюда, установленной пользователем.

- Ддля соответствующего использования зонда см. стр. **24.**

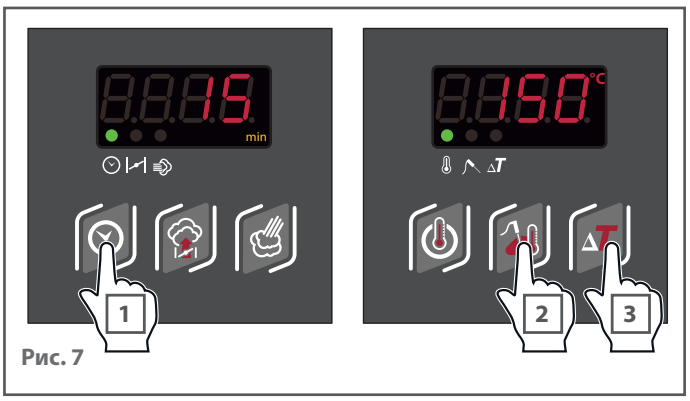


Рис. 7

Режимы приготовления с температурной разницей

Под температурной разницей подразумевается разница между **температурой в центре** блюда и температурой в **рабочей камере**. Печь, благодаря современной технологии, поддерживает **всегда постоянной** температурную разницу между рабочей камерой и центром блюда (Заданная температурная разница) до достижения заданной температуры в центре блюда.
Данный тип приготовления не воздействует на блюдо слишком высокими температурами и, главным образом, используется для приготовления мяса средних/крупных размеров (например, жаркого или окорока); чем больше разница, тем приготовление будет более быстрым; наоборот, чем ниже значение температурной разницы, тем больше будет время приготовления.

Пример

При желании приготовления окорока следует сделать следующие настройки:
*- температура в центре **68°C***
*- Температурная разница **10°C***

*В начале приготовления, если внутренняя температура окорока (определяемая игольчатым зондом) составляет **10°C**, в камере печи поддерживается температура **20°C** (20°C - 10°C= **10°C**, заданная температурная разница).*
При достижении в центре блюда температуры 60°C, печь функционирует при 70°C градусах.
*Когда игольчатым зондом достигается температура по центру **68°C** , режим приготовления завершается, а температура в рабочей камере будет составлять **78°C**.*

▶ **Рис. 8**

Настройка по времени

1 Нажать переключатель времени.

2 Установить значение времени приготовления путем воздействия на ручку энкодера.
Она поворачивается по часовой стрелке и против часовой стрелки, увеличивая или уменьшая таким образом отображаемое на дисплее время

3 Нажать энкодер для подтверждения.

Поворачивая энкодер полностью в левую сторону, устанавливается "неограниченное" время.
При выборе данного режима, печь будет работать в непрерывном режиме, без необходимости установки специального времени приготовления, необходимо останавливать ее вручную.

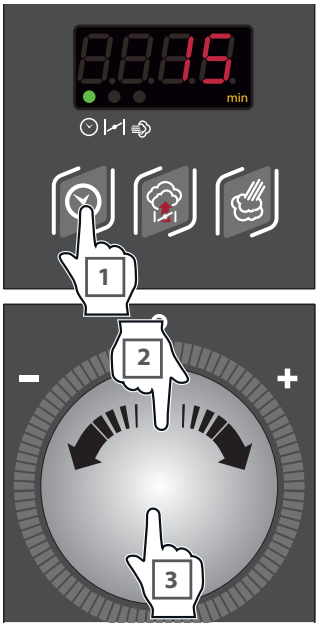


Рис. 8

▶ **Рис. 9**

Настройка с проникающим температурным зондом

Для приготовления с проникающим температурным зондом, следует вставить его в нижнюю часть панели управления, убирая заглушку,

1 Нажать кнопку проникающего температурного зонда

2 Установить значение температуры путем воздействия на ручку энкодера

3 Нажать на энкодер для подтверждения.

Когда печью регистрируется требуемая температура блюда, цикл приготовления останавливается с выключением двигателей, вентиляторов, нагревательных элементов и соответствующей блокировкой.

Следует помнить, что необходимо устанавливать проникающий температурный зонд в печи до данного выбора.

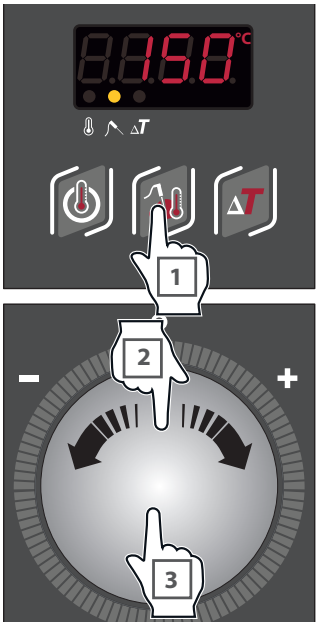


Рис. 9

▶ **Рис. 10**

Установка с температурной разницей

1 Нажать кнопку температурной разницы

2 Установить значение температуры проникающего температурного зонда путем воздействия на ручку энкодера

3 Нажать энкодер для подтверждения.

4 Установить значение температурной разницы (желаемая разница проникающего температурного зонда и рабочей камеры) путем воздействия на ручку энкодера

5 Нажать энкодер для подтверждения.

Следует помнить, что необходимо устанавливать проникающий температурный зонд в печи до данного выбора.

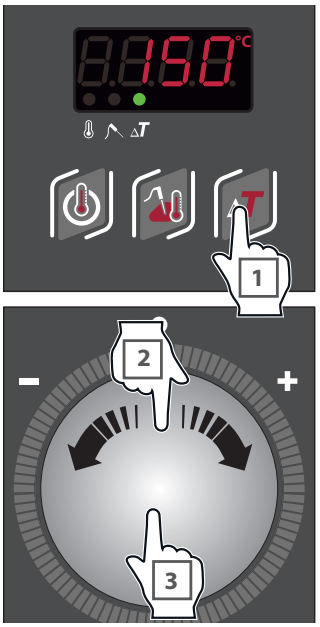


Рис. 10

D Регулировка пара/влажности

При запуске, если ранее не был установлен цикл увлажнения, нажатие кнопки ВЛАЖНОСТЬ обуславливает открытие электромагнитного клапана воды в течение времени нажатия кнопки (светодиод ВЛАЖНОСТЬ горит), если же предусмотрен цикл увлажнения, нажатие кнопки ВЛАЖНОСТЬ обуславливает отображение заданного параметра и позволяет осуществить изменение посредством энкодера.

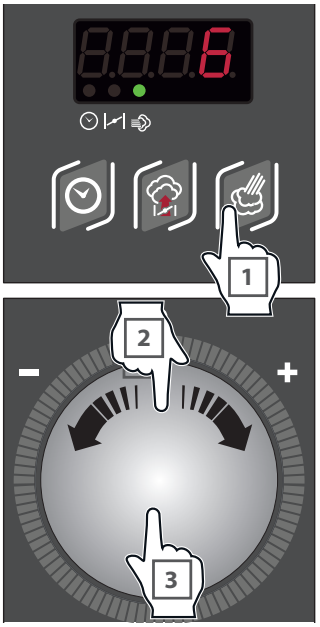


Рис. 11

Рис. 11

1 Нажать кнопку увлажнения.

2 Установить желаемый процент пара путем воздействия на ручку энкодера.
Можно установить значение в пределах 0 – 10, в приведенной ниже таблице указаны процентные значения:
Каждое значение представляет процент влажности внутри камеры.

Значение на дисплее	Процент пара в камере
0	0%
1	10%
2	20%
3	30%
4	40%
5	50%
6	60%
7	70%
8	80%
9	90%
10	100%

3 Нажать энкодер для подтверждения.

Светодиод "Пар" остается **включенным** на время подачи пара, **мигающим** на время паузы.

E Регулировка воздуховыпускного устройства

Регулировка воздуховыпускного устройства может осуществляться двумя способами, **запрограммированным** и **ручным.**

Рис. 12

- Для **программирования** открытия/закрытия воздуховыпускного устройства: убедиться, что устройство выключено, и на дисплее ВРЕМЯ не установлен БЕСКОНЕЧНЫЙ режим; затем действовать следующим образом:

1 Нажать кнопку воздуховыпускного устройства, на дисплее ВРЕМЯ отображается время в минутах, представляющее **время опережения открытия воздуховыпускного устройства** до завершения фазы; после этого светодиод ВОЗДУХОВЫПУСКНОГО УСТРОЙСТВА будет мигать.

2 Установить желаемое время путем воздействия на энкодер. Можно установить максимальное время, равное времени длительности фазы приготовления.

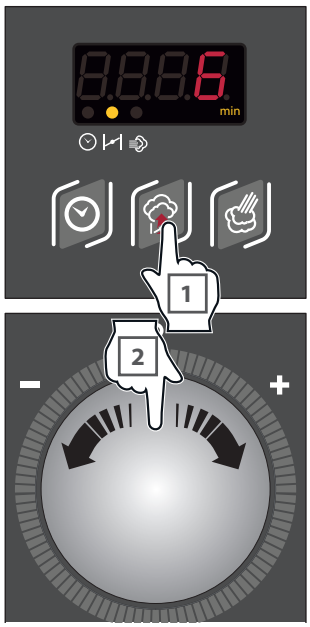


Рис. 12

Светодиод ВОЗДУХОВЫПУСКНОГО УСТРОЙСТВА указывает **статус**:

- **Выключенный светодиод** = закрытое воздуховыпускное устройство
- **Включенный светодиод** = открытое воздуховыпускное устройство.

Рис. 13

- Для **ручного** открытия / закрытия воздуховыпускного устройства:

1 Нажать на 3 секунды кнопку ВОЗДУХОВЫПУСКНОГО УСТРОЙСТВА;

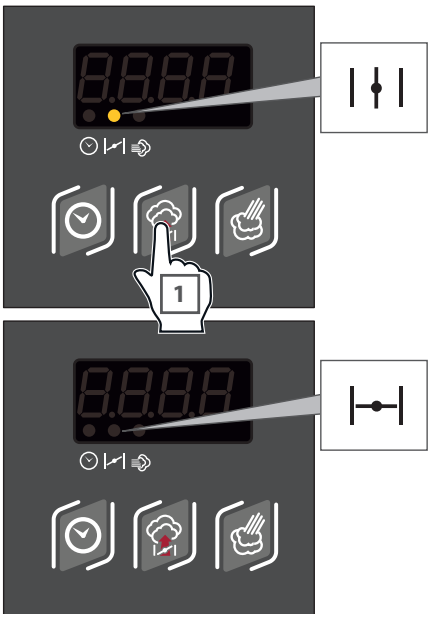


Рис. 13

воздуховыпускное устройство изменит собственный статус, светодиод ВОЗДУХОВЫПУСКНОГО УСТРОЙСТВА мигает, а затем выключается или остается горящим после завершения закрытия или открытия.

Ручное вмешательство пользователя в течение цикла **прекращает** автоматическое функционирование воздуховыпускного устройства до завершения цикла.

Пользователь может воздействовать вручную на статус воздуховыпускного устройства, в том числе за пределами цикла, но данная установка будет иметь значение только до активации следующего цикла.
При завершении цикла воздуховыпускное устройство вернется в положение паузы.
В течение функции «быстрого охлаждения камеры» воздуховыпускное устройство открыто. При открытии дверцы печи, клапан воздуховыпускного устройства переходит в 'ОТКРЫТОЕ' положение, возвращаясь затем в первоначальное положение, в котором он находился до открытия дверцы, когда она закрывается

F Настройка скорости вентиляторов

Рис. 14

Печь предусматривает две различные скорости вентилятора/двигателя:

- **Макс.:** Без нажатия кнопки, двигатель находится на максимальной скорости и используется для большинства циклов приготовления; начальная скорость вентилятора всегда позиционируется на «Макс».
- **Мин.:** Нажимая кнопку скорости вентиляторов/двигателей, двигатель устанавливается на минимальную скорость, которая используется, в большей степени, для деликатных блюд, например, кондитерских изделий

Для регулировки скорости вентилятора следует нажать кнопку скорости и установить желаемую «Мин», которая отображается на дисплее, или максимальную, которая не обусловит появление на дисплее сообщений.
Для возврата в положение «Макс» из положения «Мин» необходимо вновь нажать кнопку скорости.

При подогреве НЕЛЬЗЯ изменить скорость вентиляторов.



Рис. 14

G Автоматическое охлаждение

Эта функция полезна если при завершении приготовления нужно приготовить другое блюдо, предусматривающее более низкую температуру в рабочей камере, или при необходимости очистки камеры печи вручную или при использовании автоматических программ.

Рис. 15 - Рис. 16

Для автоматического снижения температуры печи:

1 Установить установочную температуру рабочей камеры **ниже** фактической температуры рабочей камеры.

2 Нажать кнопку СТАРТ/СТОП **при открытой дверце**, будет активирована автоматическая программа охлаждения.
При достижении заданной температуры камеры, вентиляторы выключаются, звучит звуковой сигнал.

3 Прерывание функции возможно нажатием кнопки СТАРТ/СТОП.

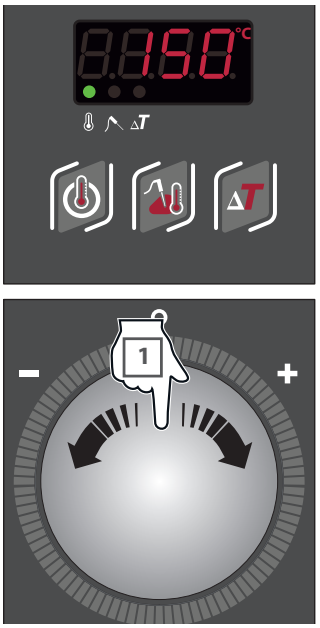


Рис. 15

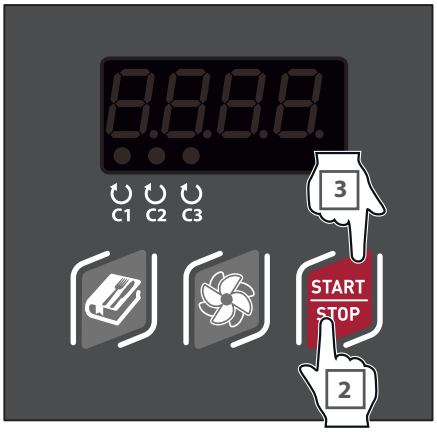


Рис. 16

H Приготовление завершено

Если процесс приготовления установлен:

- вводя **время приготовления**: он завершается по истечении времени, заданного пользователем;
- при использовании **проникающего температурного зонда**: он завершается при достижении температуры, заданной пользователем;
- при использовании **функции температурной разницы**: он завершается при достижении температуры, установленной пользователем.

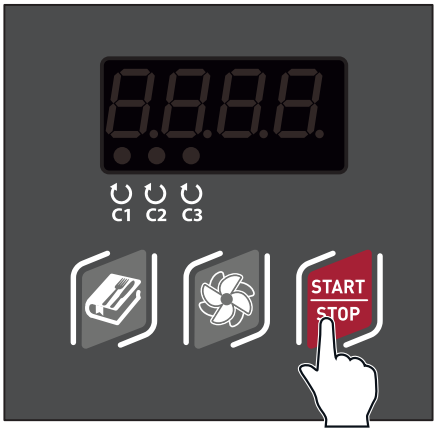


Рис. 17

▶ **Рис. 17**
Процесс приготовления может быть также завершен нажатием кнопки "**СТАРТ/СТОП**".

Для перемещения емкостей, принадлежностей, а также других предметов внутри рабочей камеры, следует всегда одевать термическую защитную одежду (СИЗ), пригодную для данного использования (например, термоперчатки).

В процессе приготовления и до охлаждения внешние и внутренние детали устройства могут быть очень горячими (температура свыше 60°C / 140°F). В целях предупреждения опасности ожогов, рекомендуется не касаться обозначенных этим символов зон. Соблюдать максимальную осторожность при извлечении противней из рабочей камеры, в большей степени, при наличии в них жидкостей.

При необходимости дальнейшего приготовления, предусматривающего меньшую температуру в камере, предусмотрена функция "Автоматическое охлаждение", см. ▶ **стр. 33.**

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В данном разделе можно сохранить до 99 рецептов с 4 фазами приготовления каждый. Возможность сохранения программ позволяет стандартизировать процессы приготовления и гарантирует одинаковое конечное качество.

A Программа загрузки уже сохраненного режима приготовления

Рис. 18

При необходимости использования сохраненной программы:

1. Нажать кнопку программ приготовления
2. При воздействии на энкодер можно выбрать желаемый номер программы
3. Нажать энкодер для подтверждения.
4. Нажать СТАРТ//СТОП для запуска цикла.

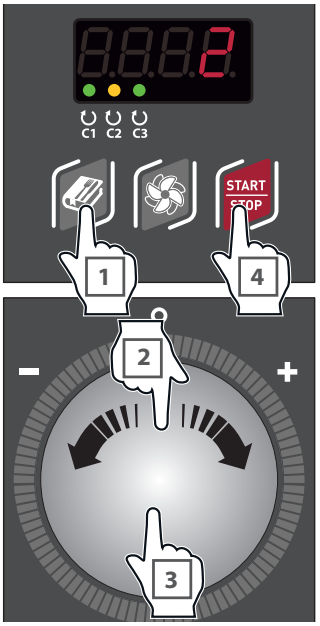


Рис. 18

B Новая программа приготовления

▶ **Рис. 19 Рис. 20**

При необходимости сохранения новой программы:

1 Нажать кнопку ПРОГРАММ, затем на дисплее ПРОГРАММЫ появится номер программы.

2 Следует использовать энкодер для прокручивания номеров программ (пустые мигают, сохраненные остаются включенными).

3 Подтвердить энкодером, выбранный номер становится фиксированным.

4 Нажать кнопку ПРОГРАММЫ.
Теперь можно начать вводить все сведения для первой фазы (температура, время, пар и т.д.).

5 Начнет мигать светодиод ПЕРВОЙ ФАЗЫ; (при выборе первой фазы с бесконечным временем, устанавливается **автоматический подогрев** см. ▶ **стр. 28**).

6 Нажатием КНОПКИ ПРОГРАММЫ сохраняется фаза и переход к следующей

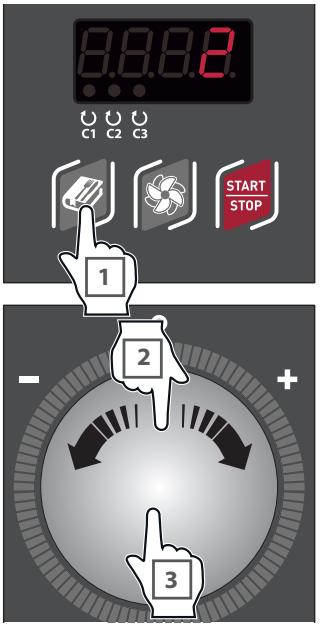


Рис. 19

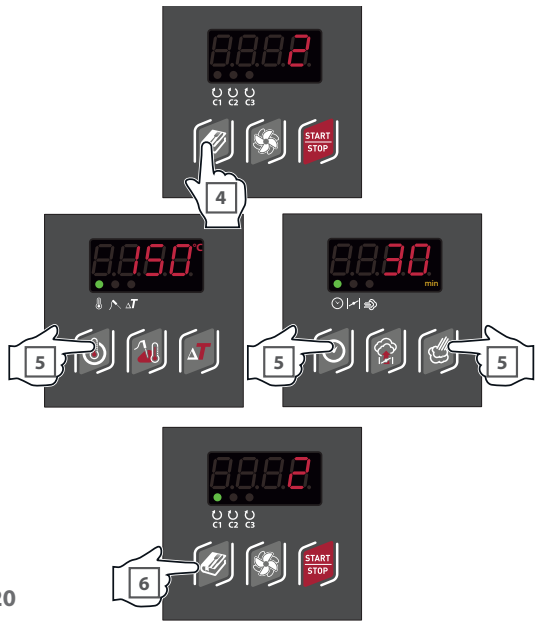


Рис. 20

Рис. 21
вторая фаза
Теперь начинает мигать СВЕТОДИОД ВТОРОЙ ФАЗЫ:

8 Установить вторую фазу.

9 Нажатием кнопки ПРОГРАММЫ сохраняется данная фаза и осуществляется переход к следующей.

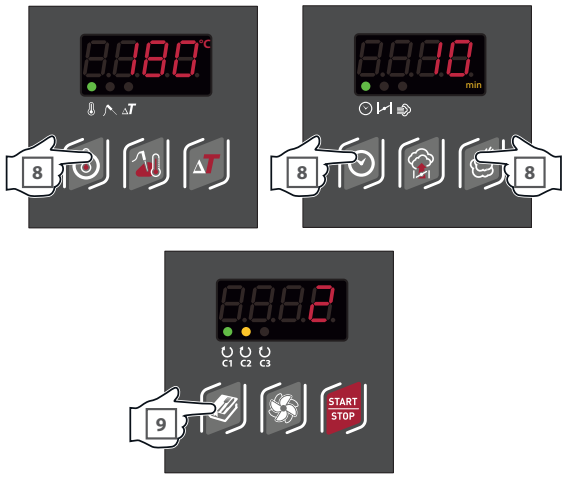


Рис. 21

Рис. 22
третья фаза
Теперь начинает мигать СВЕТОДИОД ТРЕТЬЕЙ ФАЗЫ:

10 Установить третью фазу.

11 Нажатием кнопки ПРОГРАММЫ сохраняется фаза, мигают три светодиода и можно установить четвертую фазу.

четвертая фаза (см. все 3 индикаторных светодиода).

12 Установить фазу

13 Нажать кнопку программ приготовления на 5 секунд пока на дисплее не появится MEM (означает, что программа была сохранена).

Внимание: удерживая в течение 5 секунд кнопку ПРОГРАММЫ, при завершении установки первой или второй или третьей фазы, сохраняется непосредственно программа с желаемыми фазами.

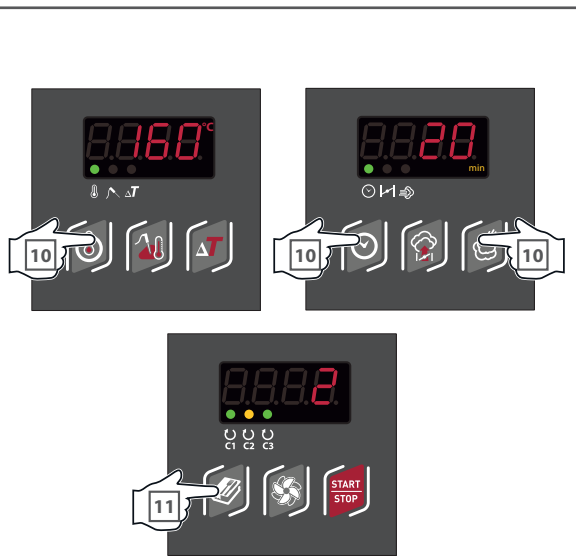


Рис. 22



C Удаление фазы или программы

При необходимости удаления фазы:

Для удаления фазы,
▶ **Рис. 23**

1 выбрать последнюю сохраненную фазу программы

▶ **Рис. 24**

4 нажать на 3 секунды кнопку ВРЕМЯ.
Светодиод, соответствующей удаленной фазе, выключается, а светодиод предыдущей фазы мигает.
Повторяя процедуру для всех установленных фаз с последующим сохранением, можно освободить программу.

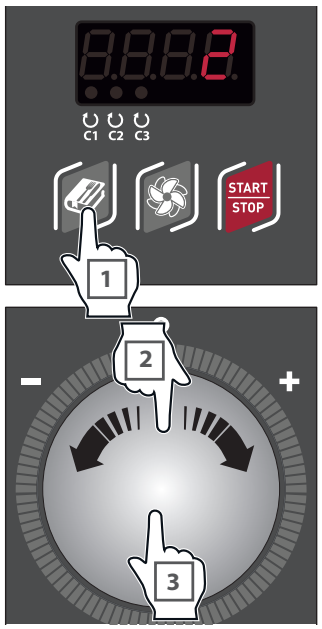


Рис. 23

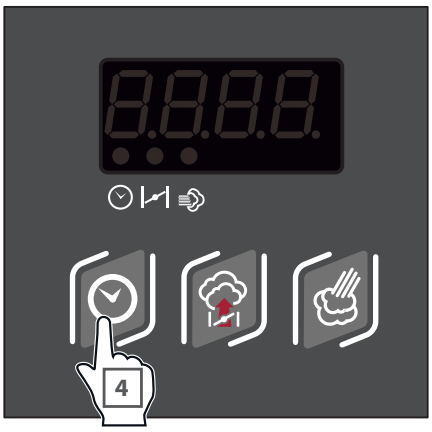


Рис. 24

D Возврат в ручной режим приготовления

▶ **Рис. 25**

Для выхода из функции программ и возврата к РУЧНОМУ режиме приготовления следует удерживать ручку энкодера до появления надписи MAN на дисплее.



Рис. 25

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ ЗАПУСКОМ

Как при использовании печи в ручном режиме, так и с программами приготовления, предусмотрена возможность установки отложенного запуска:

Рис. 26

При необходимости установки отложенного запуска, после установки или выбора программы, вместо нажатия кнопки СТАРТ/СТОП следует:

1 Нажать на 6 секунд кнопку ВРЕМЯ пока на дисплее ВРЕМЯ не появится время “000”.

2 Путем воздействия на энкодер можно выбрать минуты времени задержки запуска.

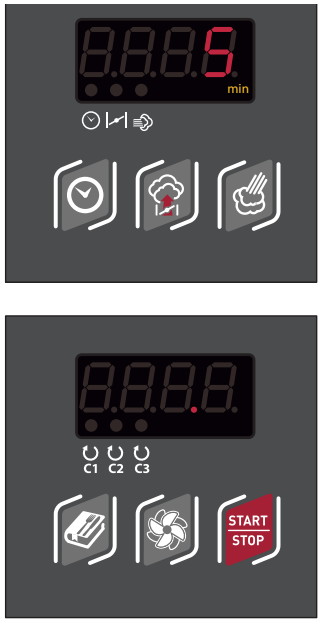
3 Подтвердить, нажимая на энкодер в течение 6 секунд.

Затем панель выключается, за исключением дисплея ВРЕМЕНИ, на котором отображается оставшееся время; светодиод дисплея ПРОГРАММЫ будет мигать.

- Для аннулирования процесса приготовления нажать ON/OFF.
- Для запуска цикла приготовления до начала обратного отсчета нажать СТАРТ/СТОП.



Рис. 26



АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА И ОПОЛАСКИВАНИЕ (где предусмотрено)

Функционирование системы мойки полностью автоматическое: достаточно выбрать желаемую программу.

Рис. 27
Мойка

С панелью управления в режиме OFF

1 Нажать ручку ЭНКОДЕРА.

На дисплее появится CLN_01.

2 Повернуть ручку ЭНКОДЕРА до появления желаемой функции.

3 Вновь нажать на ручку ЭНКОДЕРА для начала программы.

CLN_01	**КРАТКОВРЕМЕННЫЙ** цикл мойки (45 минут)
CLN_02	**СРЕДНИЙ** цикл мойки (56 минут)
CLN_03	**ДЛИТЕЛЬНЫЙ** цикл мойки (65 минут)
RIN	Ополаскивание (3 минуты)
Chr	Наполнение насоса моющего средства (3 минуты)

Наполнение насоса моющего средства с программой CHr должно производиться в следующих случаях:

- **при первом включении устройства после установки.**
- **каждый раз при завершении моющего средства в соответствующей емкости.**
- **после длительного периода простоя.**
- **обязательно осуществлять ополаскивание или мойку после каждой программы Chr.**

При мойке нажатие кнопки ЭНКОДЕРА обеспечивает блокировку цикла мойки и переводит на OFF плату. В случае если в течение цикла мойки отключается напряжение питания, при возврате питания, платой на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ отображается надпись "PF" и цикл мойки не возобновляется. Поэтому обязательно произвести автоматический цикл ополаскивания.



Рис. 27

Для предупреждения того, чтобы моющее средство оставалось в рабочей камере, с последующим загрязнением продуктов питания, после заполнения, следует обязательно запустить цикл ополаскивания.

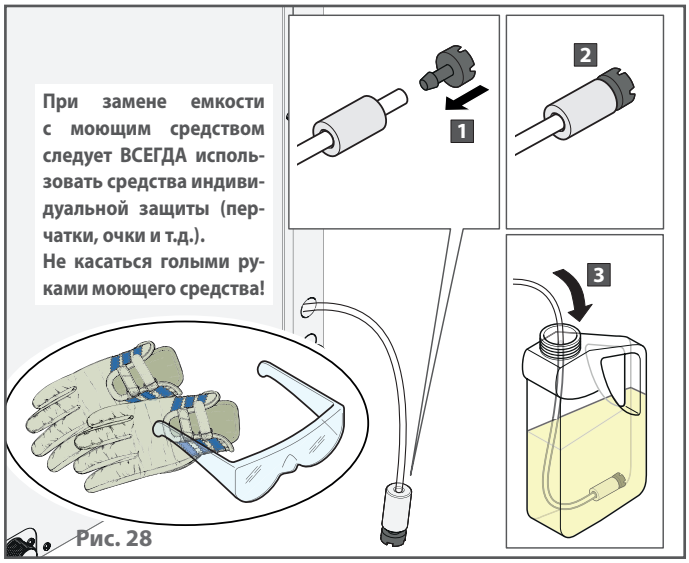


Рис. 28

Важные предупреждения относительно мойки!

- **ВНИМАНИЕ: для соответствующего функционирования системы мойки, убедиться, что до запуска программы очистки (CLN_01, CLN_02, CLN_03) температура в рабочей камеры менее 70°C. В противном случае, произвести автоматическое охлаждение (см. ▶ стр. 33). Более высокие температуры могут сказаться на соответствующем выполнении фазы мойки.**
- Оборудование должно быть предназначено для очистки печей профессионального назначения, любого другого использования следует избегать в связи с тем, что считается несоответствующим и опасным.
- До начала цикла мойки, убедиться, что слив воды в нижней части рабочей камеры свободен для предупреждения заполнения камеры.
- Перед тем как пользоваться моющим средством, следует внимательно ознакомиться с паспортом безопасности на средство.
- **В процессе мойки не следует открывать дверцу устройства в связи с наличием опасности повреждения глаз, слизистой оболочки и кожи, обусловленной контактом с используемыми химическими средствами, в связи с тем, что они разбрызгиваются крыльчаткой внутри рабочей камеры и перемещаются сильными потоками воздуха.**
- При завершении каждого цикла мойки проверять, что в рабочей камере отсутствуют следы моющего средства. Удалять остатки моющего средства, ополаскивая рабочую камеру.
- Рекомендуется использование моющих средств, утвержденных Изготовителем: использование несоответствующего моющего средства может нанести ущерб моечной системе и целостности рабочей камеры, делая гарантию недействительной.

1 ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ОЧИСТКЕ

Перед выполнением каких-либо работ по очистке, необходимо отключить электропитание устройства и использовать соответствующие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и т.д...).

Пользователь должен выполнять только операции плановой очистки. Для проведения инспекций, работ внеочередного техобслуживания и замены неисправных компонентов, следует обращаться в авторизованный сервисный центр для предоставления специализированного подготовленного соответствующим образом специалиста.

Изготовитель не признает гарантию на ущерб, вызванный недостаточным техобслуживанием или ошибочной очисткой (например, использованием несоответствующих моющих средств).

Перед очисткой подождать охлаждения рабочей камеры (температура не более 70°C).

Для очистки любых компонентов или принадлежностей устройства **НЕ** использовать:

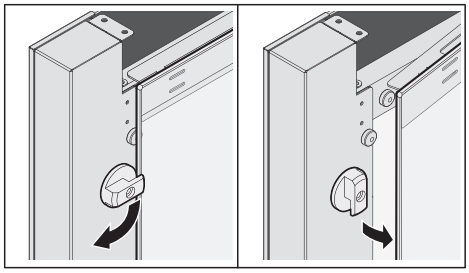
- абразивные или порошковые моющие средства;
- агрессивные или коррозионные чистящие средства (например, соляная кислота/хлористоводородная или серная кислота, каустическая сода и т.д...). Внимание! Не использовать такие вещества даже для очистки основания/пола под устройством;
- абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, стальные щетки и т.д..);
- струи воды в виде пара или под давлением.

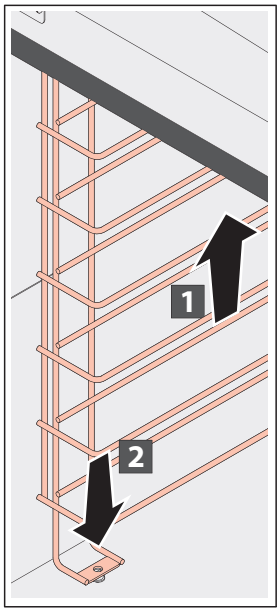
Обращаться к рисунку на стр. 43 для получения информации относительно правильной очистки всех компонентов устройства.

ОЧИСТКА СТЕКОЛ

Использовать мягкую тряпку, слегка смоченную нейтральным средством, специально предусмотренным для стекол, следуя указаниям изготовителя моющего средства.

Внутреннее стекло может открываться для удобной очистки.

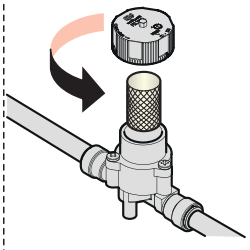




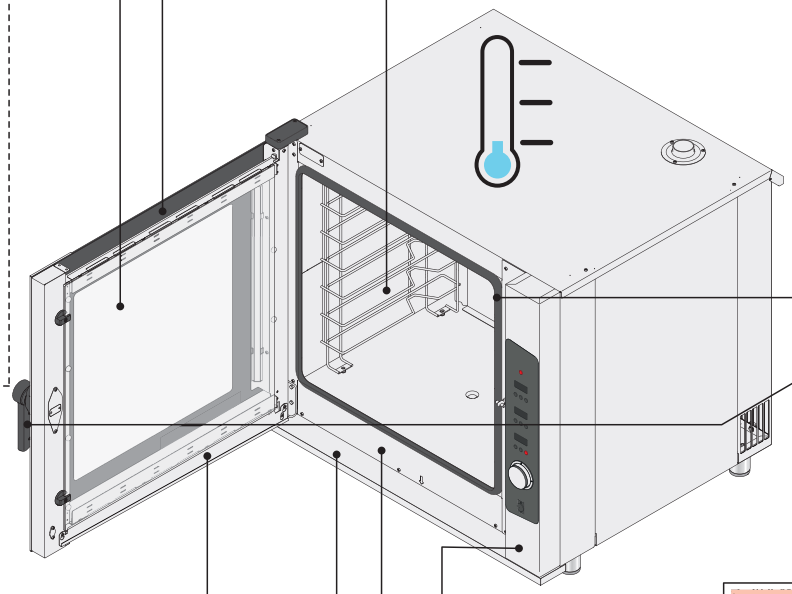
ОЧИСТКА КАМЕРЫ

Производить **ежедневную очистку** рабочей камеры для поддерживания высокого уровня гигиены и блеска стали, а также характеристик устройства. Частицы жира или остатки продуктов могут загореться в процессе приготовления, нанося ущерб людям и самому устройству. Очистка должна всегда осуществляться при холодной камере: затем использовать одну из программ мойки, описанных в главе "**Автоматическая мойка и ополаскивание**" на стр. **40** или, в качестве альтернативы, в случае необходимости ручной мойки, использовать мягкую тряпку, смоченную горячей мыльной водой, и завершить ополаскиванием и сушкой. Мойка должна осуществляться БЕЗ противней в рабочей камере.

Внутренние решетки могут удаляться в целях более удобной очистки.

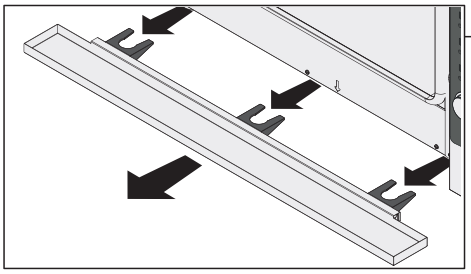


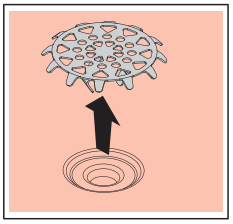
Периодически проверять фильтр на входе воды.

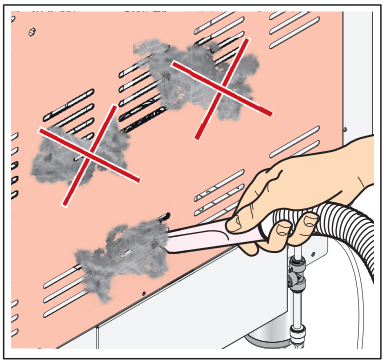


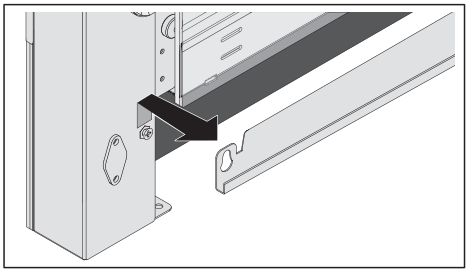
ОЧИСТКА ПЛАСТИКОВЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Использовать мягкую тряпку, слегка смоченную нейтральным средством, специально предусмотренным для деликатных поверхностей, следуя указаниям изготовителя моющего средства.









ОЧИСТКА ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Использовать мягкую тряпку, смоченную горячей мыльной водой или специальными средствами для стали. Завершить ополаскиванием и сушкой, при возможности оленьей замшей.

Сборочная емкость конденсата может извлекаться для тщательной очистки: в случае необходимости удаления налета, достаточно использовать горячий уксус или специальное средство.

2 АВАРИЙНАЯ СИГНАЛИЗАЦИЯ

Все аварийные сигналы сопровождаются зуммером.
Зуммер можно выключить нажатием кнопки.

Er1 - АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ ЗОНДА КАМЕРЫ:
Появляется в случае неисправности зонда камеры. Все отключается, кроме подсветки, выполняемый цикл прерывается.

Er2 - АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ ПРОНИКАЮЩЕГО ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДА
Появляется в случае неисправности проникающего температурного зонда для режимов приготовления, где он используется. Все отключается, кроме подсветки, выполняемый цикл прерывается.

ALL - АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ ДВИГАТЕЛЯ
Появляется в случае перегрева двигателя. Все отключается, кроме подсветки, выполняемый цикл прерывается.
При исчезновении аварийного сигнала, следует нажать кнопку ON/OFF на 1 секунду для сброса аварийного сигнала (панель управления переводится на OFF).

H-t - АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ ТЕМПЕРАТУРЫ ПЛАТЫ КОМАНД
Появляется в случае перегрева платы команд. Текущий цикл прерывается.
При исчезновении аварийного сигнала, следует нажать кнопку ON/OFF на 1 секунду для сброса аварийного сигнала (панель управления переводится на OFF).



3 ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ

В течение периодов простоя, следует отключать источники электрической и гидравлической энергии, убирать емкость моющего средства и тщательно закрывать. Обеспечить защиту внешних стальных деталей, протирая их мягкой смоченной вазелиновым маслом тряпкой.
Оставить дверцу полуоткрытой для гарантии соответствующего воздухообмена.
При восстановлении, перед использованием:

- произвести тщательную очистку устройства и принадлежностей;
- вновь подключить устройство к системе электропитания, гидравлического питания;
- Произвести контроль устройства до начала его повторного использования;
- Выполнить цикл мойки HARD.

В целях гарантии соответствующих условий использования и безопасности, следует осуществлять его проверку и техобслуживание, по меньшей мере, раз в году авторизованном сервисном центре.

4 УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ.

Для предупреждения неавторизованного использования и связанных с ним рисков, перед утилизацией устройства:

- **убедиться в невозможности его использования: в этих целях силовой кабель должен быть отрезан или удален (при отсоединенном от электросети устройстве).**
- **обеспечить невозможность случайного попадания детей в рабочую камеры при игре, в связи с этим заблокировать открытие дверцы (например, клейкой лентой или фиксаторами).**

УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА



В соответствии со ст. 13 Законодательного Декрета 49 2014 "Приведение в действие Директивы RAEE 2012/19/EU в отношении электрического и электронного оборудования", обозначение перечеркнутого мусорного ящика указывает на то, что устройство было выпущено после 13 августа 2005 и при завершении срока эксплуатации оно не должно утилизироваться вместе с другими отходами, а подлежит отдельной утилизации. Все устройства изготовлены из металлических, подлежащих переработке материалов (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованный лист, медь и т.д.) в процентном соотношении, превышающем 90% веса.
Необходимо уделять внимание обработке данного устройства в конце срока его службы, снижая отрицательное воздействие на окружающую среду и улучшая уровень эффективности использования ресурсов, с применением принципа «кто загрязняет, платит», профилактики, подготовки к переработке, утилизации и восстановления. Следует помнить, что незаконная или несоответствующая утилизация продукции обуславливает применение санкций, предусмотренных действующим законом.

ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ В ИТАЛИИ

В Италии электрическое и электронное оборудование должно передаваться:

- в сборочные центры (также называемые экологические центры или платформы)
- в торговую точку, где приобретается новое оборудование, которая должна произвести изъятие на безвозмездной основе ("один на один").

ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ В СТРАНАХ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА

Директива ЕС в отношении электрического и электронного оборудования была создана отдельно для каждой страны, поэтому при необходимости утилизации данного оборудования, рекомендуется связаться с местными органами или с дилером для получения информации относительно соответствующей утилизации.

5 СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА КЛИЕНТОВ

1 Определить **данные печи** (паспортная табличка), а также **дату и номер счета фактуры** устройства.

2 **Обратиться в** авторизованный Сервисный Центр и сообщить полученные данные.

3 В случае необходимости замены неисправных компонентов, обеспечить их сохранность и передать уполномоченному монтажнику для замены в целях их отправки Изготовителю для проверки.

4 В случае необходимости отправки печи или деталей в Сервисный центр или Изготовителю (**предварительно получив их разрешение**), необходимо использовать **ОРИГИНАЛЬНУЮ** упаковку.

В случае ее отсутствия, использовать собственную упаковку таким образом, чтобы устройство не получило повреждений при транспортировке; рекомендуется нанесение надписей «ХРУПКИЙ-НЕ ПЕРЕВОРАЧИВАТЬ» снаружи упаковки.

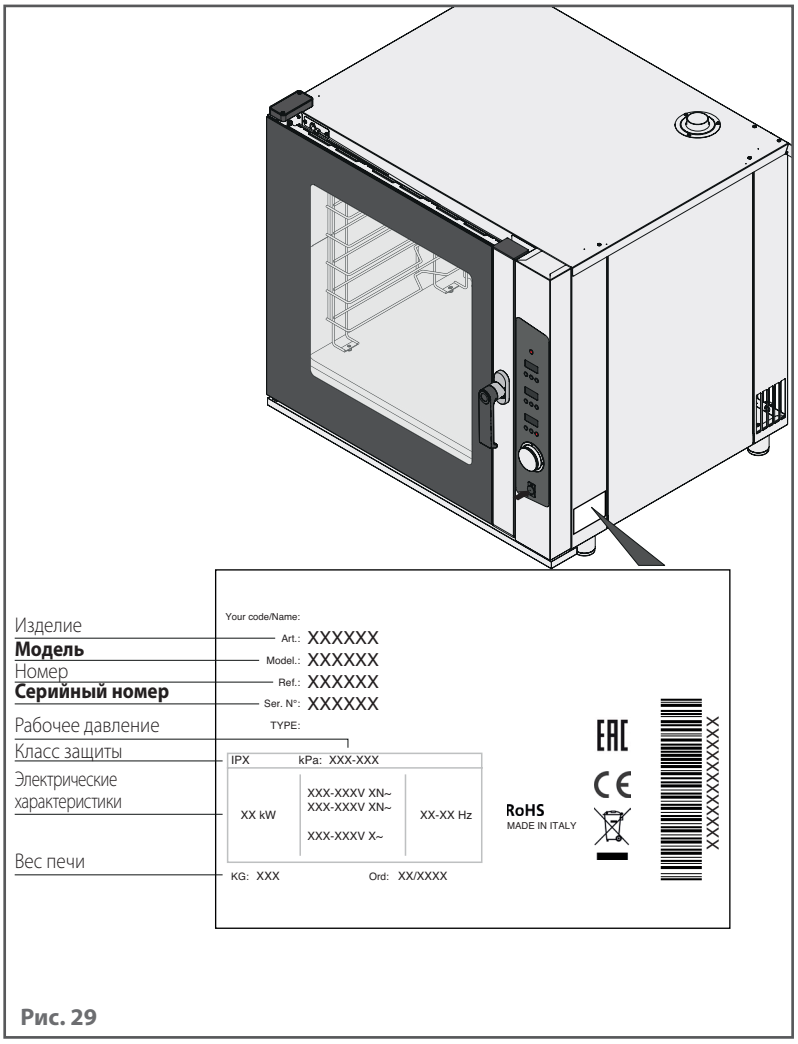


Рис. 29

РЕМОНТ И ЗАПЧАСТИ

Не пытаться производить ремонт печи собственными силами, это может нанести серьезный ущерб людям, животным и имуществу и обуславливает утрату Гарантии. Обращаться в авторизованный сервисный центр и запрашивать использование ОРИГИНАЛЬНЫХ запчастей.

Несоблюдение данного положения делает гарантию недействительной.

Компания-изготовитель сохраняет за собой право на внесение в любой момент времени, без предварительного предупреждения, изменений в целях улучшений, устройств или принадлежностей.
Запрещается частичное воспроизведение данного документа без разрешения Изготовителя. Указанные размеры являются ориентировочными и не обязывающими.
Язык составления руководства - итальянский: Изготовитель не несет ответственность за возможные ошибки перевода/толкования.