Apach CHEF line

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

APACH CHEF LINE LEB...NB
LEI...NB
LGB...NB
LGI...NB

ВНИМАНИЕ! Прочитать инструкции перед началом применения прибора

RU

90041020rev01

Приготовление пищи само по себе - это наука. Только повар превращает его в искусство.

Уважаемый клиент!

Поздравляем с выбором **Naboo**.

Приобретенное вами изделие не просто печь комбинированного типа, а настоящий кухонный агрегат, который за счет инновационных технологических решений облегчит вашу работу и позволит достичь несравнимых и неизменных со временем результатов.

Рекомендуем вам внимательно прочесть предупреждения и советы из настоящего руководства.

Так вам будет проще эксплуатировать ваш новый агрегат и долго сохранять его эффективность.

По всем вопросам вы можете обратиться по

тел. +39 0438 9110 – или на email: lainox@lainox.it

Служба технической поддержки

МОДЕЛИ

Каждая буква в наименовании модели обозначает характеристику прибора. Цифра за ней обозначает объем модели.

NA____BS = Naboo с бойлером
NA____BV = Naboo с прямой подачей пара
NA____BM = Naboo с бойлером + Naboo с прямой подачей пара

AR_N = Aroma Naboo

__E_ = электрический

__G_ = газовый

ЕМКОСТЬ

6 x GN 1/1 (**061**)
6 x GN 2/1 (**062**)
10 x GN 1/1 (**101**)
10 x GN 2/1 (**102**)
16 x GN 1/1 (**161**)
20 x GN 1/1 (**201**)
20 x GN 2/1 (**202**)

5 x (600x400) (**054**)
8 x (600x400) (**084**)
13 x (600x400) (**134**)
15 x (600x400) (**154**)

ОГЛАВЛЕНИЕ

		СТР
1	• ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	5
2	• ОСОБЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ	11
3	• ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ	12
4	• ВКЛЮЧЕНИЕ NABOO	12
5	• ОСНОВНЫЕ ИКОНКИ	13
6	• ИНТЕРАКТИВНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	14
7	• НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ	16
8	• НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ ПРИ СМЕШАННОЙ ЗАГРУЗКЕ	18
9	• ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЕ РАСПОЗНАВАНИЕ СМЕШАННОЙ ЗАГРУЗКИ	21
10	• ВЫЗОВ ПАПКИ СО СМЕШАННОЙ ЗАГРУЗКОЙ	22
11	• СИСТЕМА МОЙКИ	23
12	• CALOUT	37
13	• ПРОГРАММИРОВАНИЕ	40
14	• МОЙ NABOOK	42
15	• КОНФИГУРАЦИЯ ДОСТУПА В CLOUD	44
16	• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ CLOUD	50
17	• ПРАКТИЧНЫЕ СОВЕТЫ	54
18	• ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	56
19	• ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	61
20	• ЧАСТЫЕ ВОПРОСЫ	62
21	• УСТАНОВКИ	67
22	• САМОДИАГНОСТИКА И УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НЕПОЛАДОК	97

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за возможные неточности настоящего Руководства, вызванные опечатками или ошибками при наборе текста. Изготовитель оставляет за собой право вносить в продукцию изменения, которые он считает необходимыми или полезными, если они не наносят вреда основным функциям печи.

Запрещается полное или частичное воспроизведение или копирование текстов или рисунков настоящего Руководства, без предварительного разрешения Фирмы-изготовителя.

Авторские права
Передача конкретной информации о продукте третьим лицам запрещена. Все права, включая права на перевод и воспроизведение, защищены.

- ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНАЯ ИНСТРУКЦИЯ -

Необходимые со временем работы и внеплановое обслуживание печи должны выполняться только персоналом, который уполномочен фирмой-производителем или является персоналом авторизованного сервисного центра.

- **Внимательно прочитайте** содержащиеся в настоящем руководстве предупреждения, поскольку в них содержатся важные указания по безопасности эксплуатации и обслуживания.
  Бережно храните настоящее руководство по эксплуатации!

- Данный прибор должен применяться **только для тех целей, для которых он был разработан:** приготовление пищевых продуктов. Любое другое применение считается ненадлежащим, а, следовательно, опасным.

- Только соответствующим образом обученный обслуживающий персонал может работать с прибором.

- Данным прибором могут пользоваться дети от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без необходимого опыта или знаний, если они находятся под присмотром или были обучены пользоваться прибором лицом, ответственным за их безопасность.

- Дети должны быть под присмотром, чтобы они не могли играть с прибором.

- Очистку и обслуживание нельзя поручать детям, если они находятся без присмотра.
- Необходимо следить за работой печи.

- Уровень эквивалентного звукового давления(A-weighted) ниже 70 дБ(A).

- Не использовать для очистки печи струи воды под давлением или пароочистители!

- **Внимание!** Во время работы печи ее поверхности горячие, как указано на наклейках с международным символом IEC 60417 - 5041 . Будьте предельно осторожны!

- **ВНИМАНИЕ:** При открытии дверцы возможен выход горячего пара. При использовании оборудования пользуйтесь средствами индивидуальной защиты от высокой температуры.

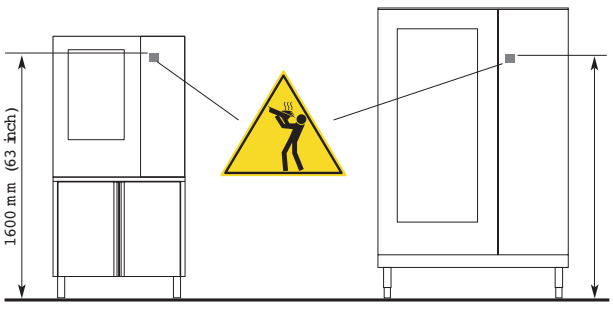
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения любых опасностей его замену должен выполнить производитель или его сервисный центр, либо лицо с подобной квалификацией.

- В случае поломок или неисправностей в работе **немедленно выключить печь!**

- ВНИМАНИЕ: Во время работ по очистке, обслуживанию и замене компонентов отключайте электрическое питание прибора.

- **ВНИМАНИЕ:** Пол поблизости от прибора **может быть скользким!**

- **Предохранительная наклейка**
- Максимальная высота закладки для емкостей с жидкостями.
- ВНИМАНИЕ, во избежание ожогов не использовать емкости, наполненные жидкостями или продуктами, которые в процессе готовки становятся текучими, на более высоких уровням, чем те, что доступны для наблюдения.



- Не работайте с машиной, используя средства, не пригодные для доступа к верхней части (например, используя лестницы или взбираясь на машину)

- Обращение с химическими веществами:
  принимайте соответствующие меры безопасности. Обязательно используйте паспорта с данными, касающиеся безопасности, и этикетки используемого продукта.
  Используйте средства индивидуальной защиты, рекомендованные в паспортах с данными, касающихся безопасности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- **См. паспорта безопасности средств для очистки.**
- **При попадании моющего средства на кожу (или волосы):** Снять загрязненную одежду. Немедленно принять душ. Незамедлительно обратиться к врачу.
- **В случае попадания в глаза:** Снять контактные линзы (если имеются). Немедленно и обильно промыть водой в течение 30/60 минут, широко раскрыв веки. Незамедлительно обратиться к врачу.
- **В случае вдыхания:** Немедленно вызвать врача. Вынести человека на открытый воздух далеко от места происшествия. Если прекратилось дыхание, сделать искусственное дыхание. Принять необходимые меры предосторожности для оказывающего первую помощь.
- **В случае проглатывания:** Выпить как можно больше воды. Незамедлительно обратиться к врачу. Не вызывать рвоту, если это не рекомендовано медиком. Покажите врачу паспорт безопасности проглоченного средства, который находится в стартовом комплекте каждого устройства.

- Оператор должен работать с оборудованием, надев средства персональной защиты

- В случае необходимости проведения сервисных технических работ **в запросе следует указать подробное описание неисправности**, чтобы сервисная служба смогла понять, о какой неполадке идет речь.

- У техника по установке следует запросить инструкции по установке смягчителя воды, поскольку отсутствие обслуживания или несоответствующее обслуживание является причиной образования известковых отложений, которые непоправимо нарушают работу прибора.

- **Помещение**, в котором установлена печь, **должно хорошо проветриваться!**

- Линия питания печи должна иметь всеполярный главный выключатель с минимальным расстоянием размыкания контактов не менее 3 мм для каждого полюса.

- Прибор предназначен для постоянного подсоединения к водопроводной сети.

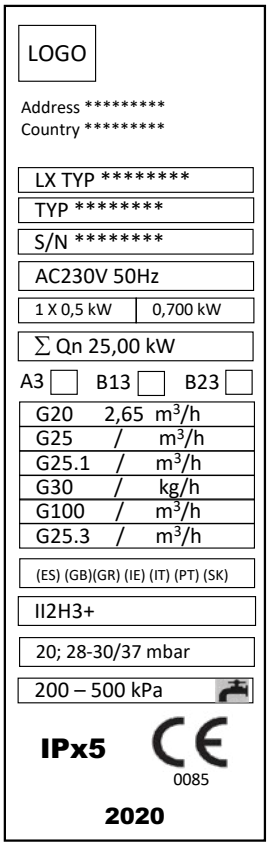
- Давление воды в сети должно составлятьот 200 до 500 кПа.

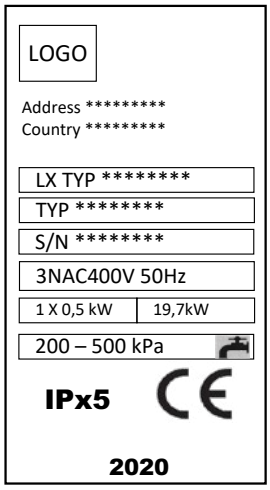
- Шланг для подвода воды должен поставляться установщиком и соответствовать стандарту IEC 61770. Нельзя повторно использовать существующие или использовавшиеся ранее соединительные трубы.

- Печь должна быть включена в эквипотенциальную систему. Такое подключение выполняется путем подсоединения к специальной клемме, расположенной на задней стенке печи и обозначенной международным символом IEC60417 – 5021, провода номинальным сечением до 10 мм^2.
  Подключение выполняется между всеми соседними приборами в помещении и системой рассеивания здания.

- Данное устройство предназначено для использования на высоте до 2000 м над уровнем моря. При необходимости установки на высоте более 2000 над уровнем моря обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Каждый прибор имеет табличку, на которой указана модель и основные технические характеристики. Далее приводится пример таблички для электрической печи и для газовой печи.





- Эти приборы предназначены для коммерческого использования, например, на кухнях ресторанов, столовых, больниц и коммерческих предприятий, таких как пекарни, магазины мяса и мясной кулинарии и т. п., но не для непрерывного массового производства продуктов питания.

- Настоящее руководство также имеется в электронном формате.
  Обратитесь в вашу сервисную службу или используйте QR-коды на машине.

• МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМАЯ НАГРУЗКА

Максимальная нагрузка прибора указана в таблице ниже.

К-во противней	Максимальная производительность на уровень	Максимальная производительность печи
6 GN 1/1	15 Kg	30 Kg
10 x GN 1/1	15 Kg	50 Kg
6 x GN 2/1 **12 x GN 1/1**	25 Kg	60 Kg
6 x GN 1/1 + **10 x GN 1/1**	15 Kg	30 Kg + 50 Kg
10 x GN 2/1 **20 x GN 1/1**	25 Kg	90 Kg
20 x GN 2/1 **40 x GN 1/1**	25 Kg	180 Kg
5 x 600x400	15 Kg	30 Kg
8 x 600x400	15 Kg	40 Kg
5 x 600x400 + **8 x 600x400**	15 Kg	30 Kg + 40 Kg
15 x 600x400	15 Kg	90 Kg

ВАЖНО:

Указанное значение включает вес комплектующих.

Не превышать указанные нагрузки. Превышение максимальной нагрузки может стать причиной повреждения прибора.

2 • ОСОБЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед первым использованием печи необходимо тщательно вымыть рабочую камеру (смотрите главу **«Ежедневная очистка»**)

- Тщательно очистите температурный щуп перед первым использованием. Перед каждым использованием рекомендуется очищать щуп и, в особенно, шток.

- Для обеспечения долгого срока службы и правильного функционирования печи тщательно очищайте ее внутри и снаружи в конце каждого рабочего дня.

- **Не пользуйтесь струями холодной воды для охлаждения печи.**

- **Не использовать для очистки печи струи воды под давлением!**

- Для ежедневной очистки используйте только предназначенные для этого **не коррозивные** (щелочные) средства. Не рекомендуется использовать абразивные материалы и продукты, так как они разрушают поверхность. Если печь оборудована автоматической системой мойки, то нужно использовать **ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО** продукты, рекомендованные производителем (смотрите главу **«Ежедневная очистка»**)

- Всегда отключайте печь по окончании рабочего дня от сетей подачи электричества, воды и газа (если это газовая модель).

- **Избегайте** любых операций, которые могут привести к **отложению пищевой соли** на поверхностях печи из нержавеющей стали. Если же жто произошло, то сразу же смойте соль водой.

- После осуществления приготовления в режиме пара, **с осторожностью открывайте дверь печи**, чтобы избежать попадания на вас остатков пара, которые выйдут из рабочей камеры после приготовления. Несоблюдение этой предосторожности может быть опасным для оператора.

- Для обеспечения безопасного функционирования печи **никогда нельзя блокировать отдушины и другие отверстия, присутствующие у печи!**



- **ВНИМАНИЕ**
  Запрещена готовка в печи с добавлением алкоголя!

Несоблюдение данных мер предосторожности, которые являются основой вашей безопасности, может повлиять на правильное функционирование печи и создать ситуации, опасные для оператора! Фабрика-производитель снимает с себя всякую ответственность в случае, если оригинальные функции печи были изменены вследствии нарушения ее целостности или несоблюдения указаний, приведенных в инструкции.

- **Для сохранения оригинальной эффективности печи в течение долгого времени, необходимо раз в год подвергать ее запланированному техническому обслуживанию. Для этого мы советуем заключить контракт на сервисное обслуживание с соответствующей сервисной компанией.**

3 • ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Вы можете взаимодействовать с NABOO, используя свои пальцы, чтобы нажимать, перетаскивать и прокручивать объекты на сенсорном экране.

Работать с сенсорным экраном можно следующими способами:

• Касаться
Прикоснитесь один раз,чтобы выбрать и запустить рецепт приготовления.

• Нажать и удерживать нажатым
Нажмите и удерживайте элемент более 2 секунд, чтобы выбрать один из доступных вариантов.

• Прокручивание
Перетаскивайте элементы вверх или вниз для прокрутки.
На некоторых экранах возможно также прокручивать из стороны в сторону.
Прокручивая пальцами элементы, вы сможете увидеть содержимое экрана, не выбирая и не активируя другие функции.

• Перетаскивать
Прикоснитесь к элементу и переместите его в другое место.

4 • ВКЛЮЧЕНИЕ NABOO

Когда на прибор подается электрическое питание, на дисплее отображается экран режима ожидания с белым значком питания.



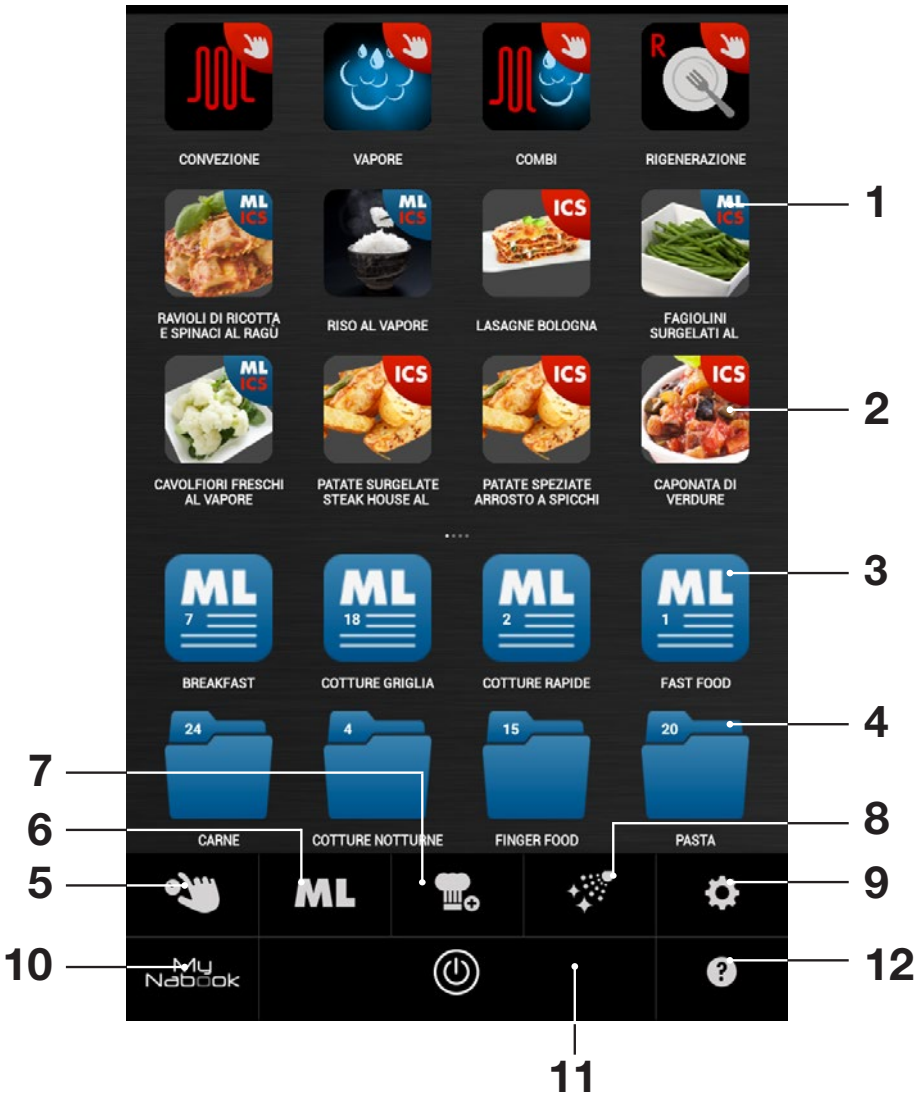
Чтобы запустить Naboo, нажмите и удерживайте значок в течение 3 секунд, пока не появится главное меню.

Если на дисплее появляется аварийное сообщение, см. главу «Самодиагностика и легенда неисправностей».



• Закрытие Набу
Чтобы отключить Naboo, выберите значок, расположенный в центре нижней части главной страницы.

5 • ОСНОВНЫЕ ИКОНКИ



1 - Многоуровневое Приготовление ICS

2 - Автоматическое Приготовление ICS

3 - Папка Многоуровневое приготовление

4 - Папка приготовление

5 - Ручной режим

6 - Режим Многоуровневого приготовления

7 - Режим программирования

8 - Мойка

9 - Настройки

10 - My Nabook – Архив рецептов, находящихся в Naboo

11 - Кнопка выключения

12 - Справка

6 • ИНТЕРАКТИВНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



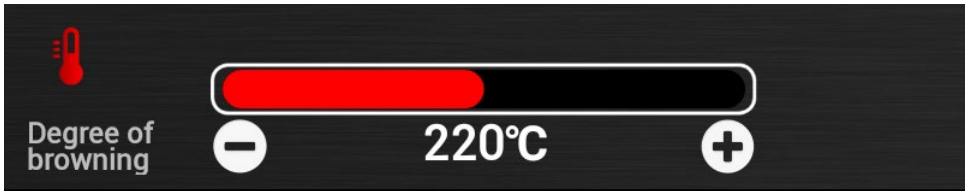
Выберите иконку **ICS**, чтобы одним касанием запустить программу приготовления с настройками по умолчанию.

Naboo начнет работу, и по достижении необходимой для приготовления температуры на экране появится всплывающее окно с сообщением, что нужно загрузить продукт.

В зависимости от выбранного типа приготовления ICS автоматически предложит необходимые параметры, которые при необходимости могут быть персонализированы.

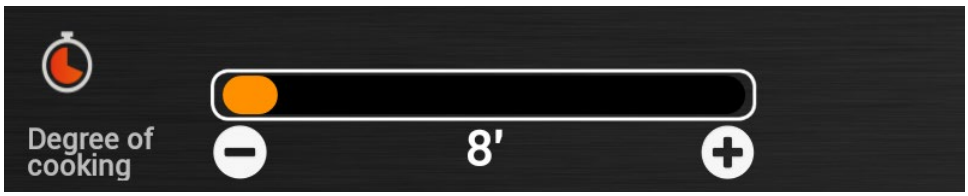
• СТЕПЕНЬ ПОДЖАРИСТОСТИ

Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете степень поджаристости, а влево уменьшаете. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.



• СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ

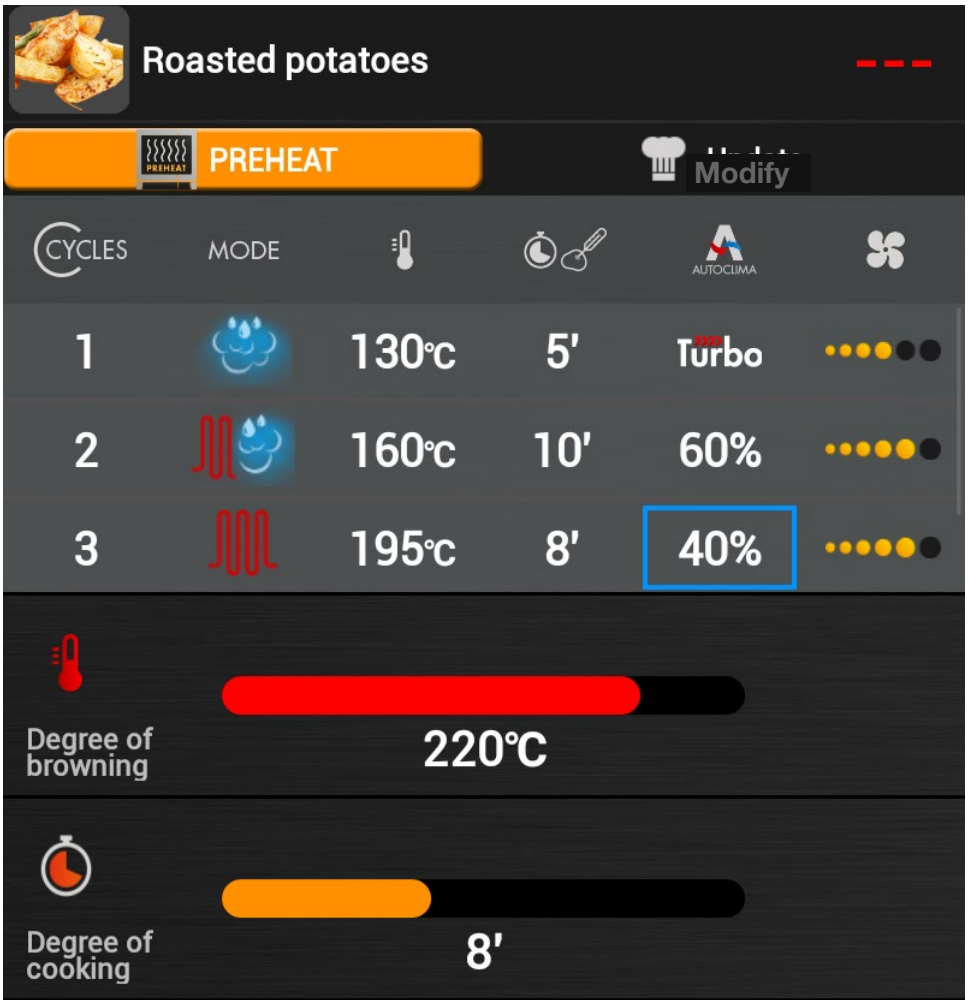
Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете степень прожарки, а влево уменьшаете. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.



Нажмите «**Показать рецепт**», чтобы увидеть все этапы приготовления.



Нажмите “**HACCP**”, чтобы увидеть график HACCP.



Звуковой сигнал и соответствующее всплывающее окно сообщат вам об окончании процесса приготовления.

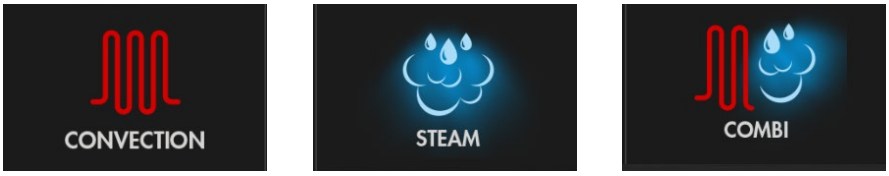
7 • НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ



Нажмите соответствующую иконку, чтобы перейти в режим Ручного приготовления.

• Выберите режим приготовления.

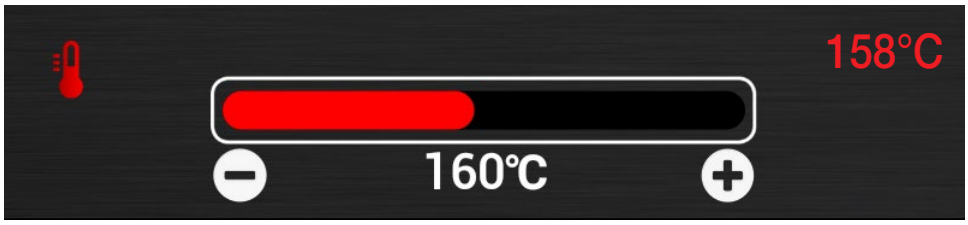
Возможные режимы приготовления: Конвекция, Пар и Смешанный режим.



Naboo начнет работу, используя температуру, установленную по умолчанию в зависимости от выбранного режима, без ограничений по времени (в режиме бесконечности).

После выбора режима приготовления возможно персонализировать параметры приготовления:

• Температура
Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете температуру, а влево уменьшаете. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.

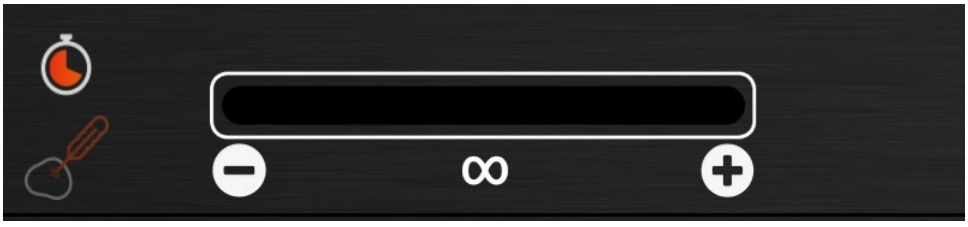


Значение, отображаемое в центре, - это установленное значение; значение, отображаемое справа, - это текущее значение.

• Время / Температурный щуп
По умолчанию настроено приготовление по времени.

Чтобы перейти к приготовлению с температурным щупом, нажмите соответствующую кнопку.

Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете температуру, а влево уменьшаете. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.

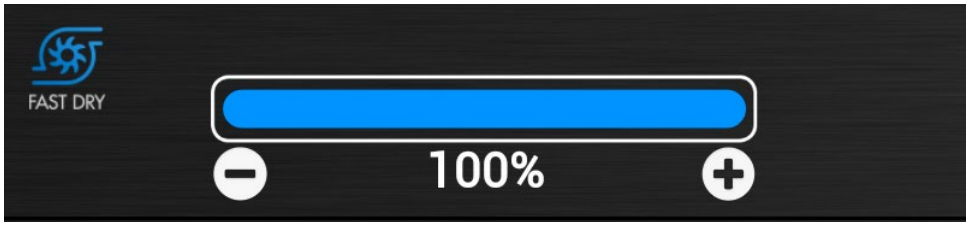


Значение, отображаемое в центре, - это установленное значение; значение, отображаемое справа, - это текущее значение.

7 • НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

• Fastdry/Autoclima

Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете значение, а влево уменьшаете. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.

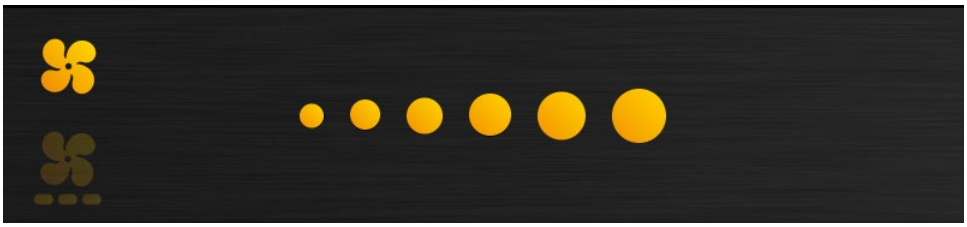


Значение, которое находится в центре – это установленное значение.

ПРИМЕЧАНИЕ:
В приборах, оборудованных парогенератором, отображаются кнопки выбора режима ECOVAPOR и TURBOVAPOR.



• Скорость вентилятора
Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете значение, а влево уменьшаете.



Нажатие кнопки  активирует прерывистую вентиляцию (подходит для особо деликатного приготовления или поддержания температуры).

Если установлено время / значение температурного щупа, то звуковой сигнал и соответствующее всплывающее окно сообщат вам об окончании процесса приготовления.

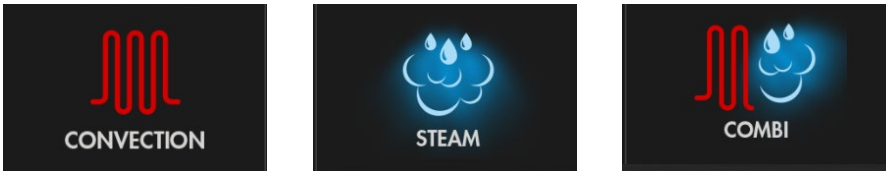
8 • НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ ПРИ СМЕШАННОЙ ЗАГРУЗКЕ



Нажмите соответствующую иконку, чтобы перейти в Ручной режим при Смешанной загрузке.

• Выберите режим приготовления.

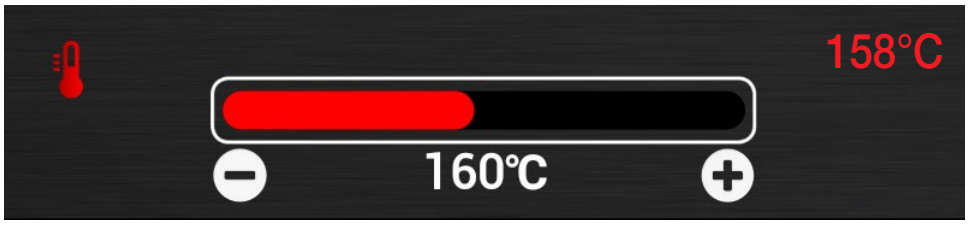
Возможные режимы приготовления: Конвекция, Пар и Смешанный режим.



Naboo начнет работу, используя температуру, установленную по умолчанию в зависимости от выбранного режима, без ограничений по времени (в режиме бесконечности).

После выбора режима приготовления возможно персонализировать параметры приготовления:

• Температура
Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете температуру, а влево уменьшаете. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.

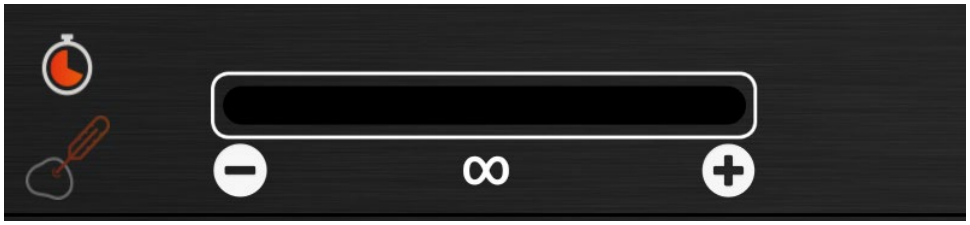


Значение, отображаемое в центре, - это установленное значение; значение, отображаемое справа, - это текущее значение.

• Время / Температурный щуп
По умолчанию настроено приготовление по времени.

Чтобы перейти к приготовлению с температурным щупом, нажмите соответствующую кнопку.

Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете температуру, а влево уменьшаете. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.

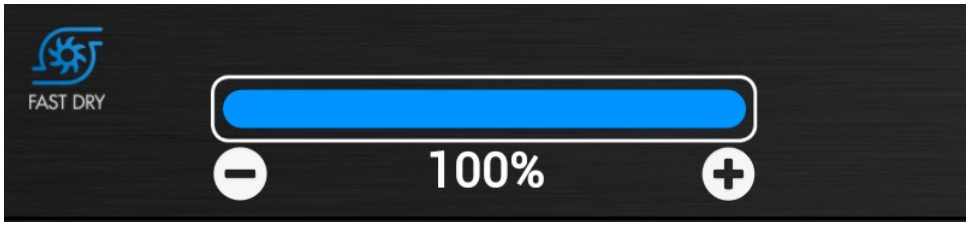


Значение, отображаемое в центре, - это установленное значение; значение, отображаемое справа, - это текущее значение.

8 • НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ ПРИ СМЕШАННОЙ ЗАГРУЗКЕ

• Fastdry/Autoclima

Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете значение, а влево уменьшаете. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.

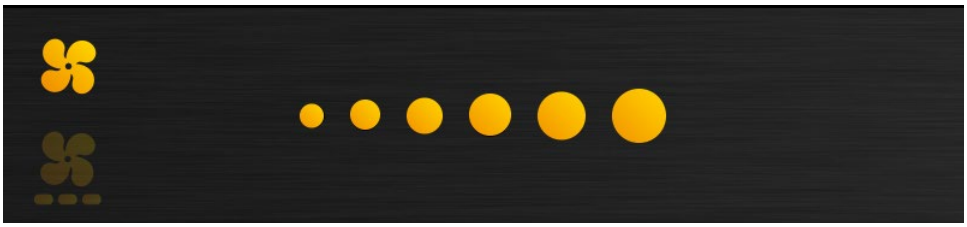


Значение, которое находится в центре – это установленное значение.

ПРИМЕЧАНИЕ:
В приборах, оборудованных парогенератором, отображаются кнопки выбора режима ECOVAPOR и TURBOVAPOR.



• Скорость вентилятора
Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете значение, а влево уменьшаете.



Нажатие кнопки  активирует прерывистую вентиляцию (подходит для особо деликатного приготовления или поддержания температуры).

Если установлено время / значение температурного щупа, то звуковой сигнал и соответствующее всплывающее окно сообщат вам об окончании процесса приготовления.

8 • НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ ПРИ СМЕШАННОЙ ЗАГРУЗКЕ

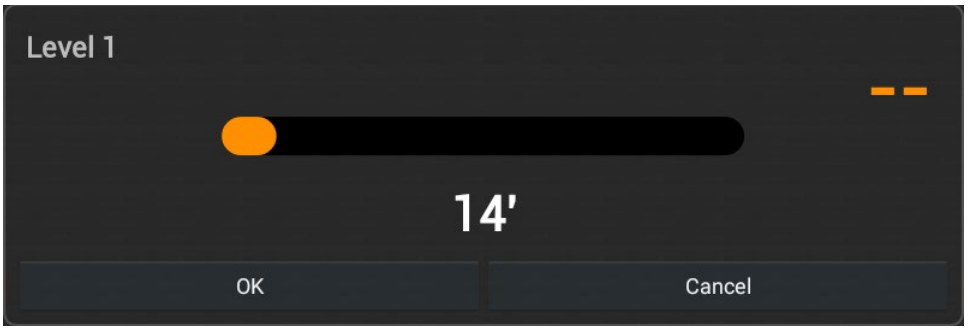


Нажимая на кнопку “**PLAY**”, вы запустите процесс приготовления и перейдете в меню для настройки уровней приготовления.

Выберите прямо на экране желаемые уровни.



• Персонализация уровней:
Нажмите один раз на нужный уровень, чтобы изменить значения и подтвердите, нажав OK.



Всплывающее окно каждый раз будет сообщать вам об окончании того или иного уровня.

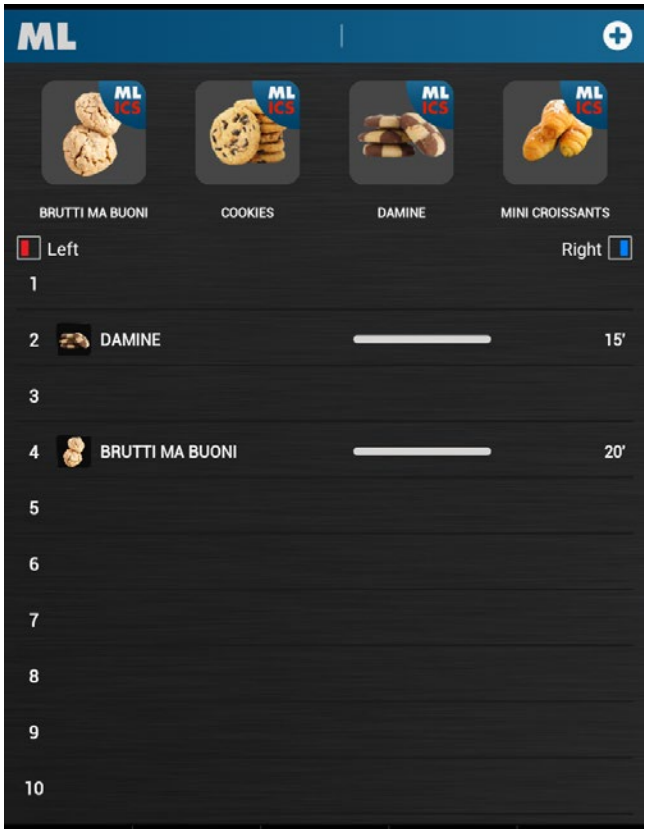
9 • ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЕ РАСПОЗНАВАНИЕ СМЕШАННОЙ ЗАГРУЗКИ



При нажатии иконки “ + ” при смешанной загрузке, Naboo проверит совместимость различных блюд для одновременного приготовления и предложит блюда, которые возможно готовить одновременно.

Выберите программы, которые вы хотите добавить и нажмите иконку “ADD”.





После добавления, программы можно перетаскивать на нужные уровни.





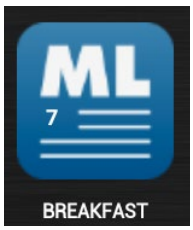
Многоуровневый варочный блок:
Если нажать и удерживать значок приготовления в течение 3 секунд, появится открытый замок.

Нажмите на замок, чтобы закрыть его и заблокировать приготовление пищи на выбранном уровне.

При выборе нового многоуровневого приготовления приготовление с блокировкой уже будет присутствовать на установленных уровнях.

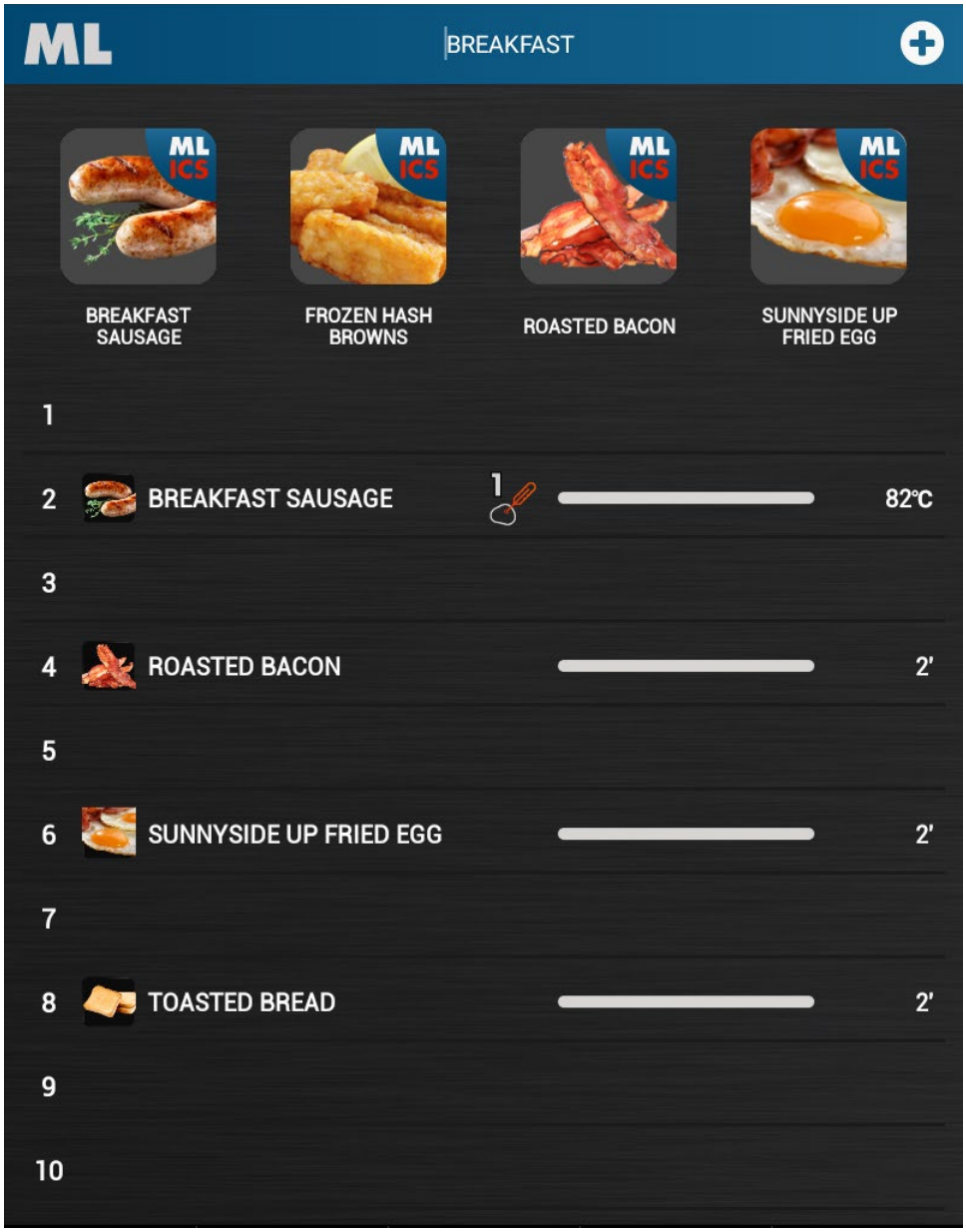
Чтобы снять блокировку, нажмите и удерживайте значок приготовления в течение 3 секунд, а затем нажмите на замок, чтобы открыть его.

10 • ВЫЗОВ ПАПКИ СО СМЕШАННОЙ ЗАГРУЗКОЙ



Выберите желаемую иконку папки смешанной загрузки.

Naboo запустится, перетащите программы непосредственно на нужные уровни.

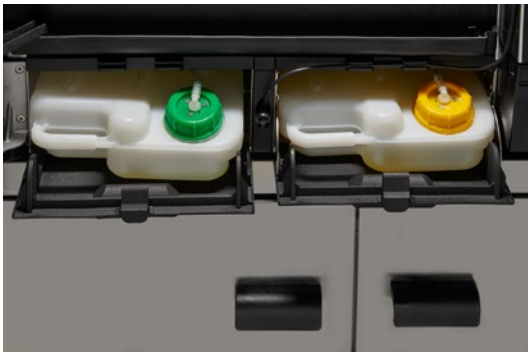


Всплывающее окно каждый раз будет сообщать вам об окончании готовки того или иного уровня.

11 • СИСТЕМА МОЙКИ

ВИДЫ СУЩЕСТВУЮЩИХ СИСТЕМ ПРОМЫВКИ

ДЛЯ НАСТОЛЬНЫХ МОДЕЛЕЙ: 61 / 101 / 062 / 102 / 054 / 084



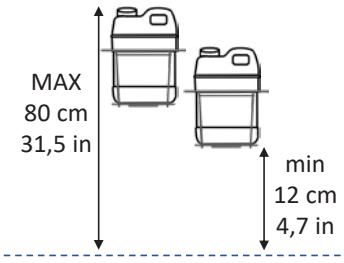
В настольных приборах моющие средства находятся в специальном отсеке, предусмотренном под рабочей камерой.

ДЛЯ НАПОЛЬНЫХ МОДЕЛЕЙ: 161 / 201 / 202 / 134 / 154



В напольных приборах моющие средства следует размещать в непосредственной близости от печи.

В случае установки опоры для моющего средства SPDP (опция) следуйте приведенным ниже инструкциям:



В комплект поставки входит бак с моющим/дезинфицирующим средством COMBIBLUE для первоначальной мойки и дезинфекции рабочей камеры духовки.
В дальнейшем для мытья духовки используйте только моющее средство COMBICLEAN.

ВАЖНО
Используйте только моющее средство COMBICLEAN и средство от накипи CALFREE или средства, одобренные производителем.

11 • СИСТЕМА МОЙКИ

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ ПРОМЫВКИ

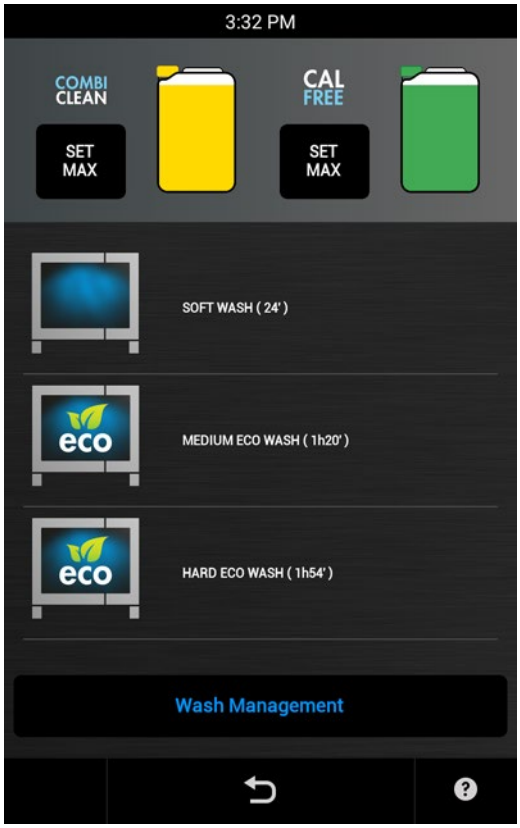
Очищайте прибор ежедневно.
Удалите возможные загрязнения перед разогревом прибора для приготовлении блюд.
Уберите все емкости и противни из рабочей камеры.

Во время мойки в рабочей камере настольных духовок могут оставаться держатели противней и стальные решетки.

Для напольных печей тележка обязательно должна быть вставлена в рабочую камеру перед началом мойки.



Нажмите на иконку, чтобы выбрать необходимый тип мойки.



Naboo обладает 7-тью программами мойки:

• **Ручная** (Простая программа, которая позволяет тщательно очистить печь за короткий период времени с ограниченным вмешательством оператора).

• **Ополаскивание** (Программа быстрого ополаскивания рабочей камеры, не требующая вмешательства оператора).

• **Fast** - Процедура быстрой мойки, направленная на удаление загрязнений между циклами приготовления, без прямого участия оператора в операциях по очистке.

• **Soft мойка** (Программа мойки, служащая для ежедневного удаления грязи, не требующая вмешательства оператора).

• **Medium Eco мойка** (Программа мойки, служащая для удаления стандартных загрязнений, не требующая вмешательства оператора). **Значительная экономия воды и моющего средства при незначительном увеличении времени мойки.**

• **Hard Eco мойка** (Программа мойки, служащая для удаления очень сильных загрязнений, не требующая вмешательства оператора). **Значительная экономия воды и моющего средства при незначительном увеличении времени мойки.**

• **GRILL** Процедура мойки, направленная на удаление стойких загрязнений (как, например, после готовки цыплят), без прямого участия оператора в операциях по очистке.

11 • СИСТЕМА МОЙКИ

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ ПРОМЫВКИ

Перед началом стирки всегда проверяйте, чтобы вода попала в прибор.

При выборе необходимого типа мойки, запускается процедура мойки.
Перед выполнением мойки всегда проверяйте количество моющего средства/средства для удаления накипи.

В духовках, оснащенных системой Smart Chemicals Control (опция), благодаря интеллектуальным датчикам, расположенным в системе стирки, она точно контролирует расход моющего средства, предупреждая вас о его окончании и предлагая стирку, подходящую для остаточного количества моющего средства. Кроме того, благодаря Smart Chemicals Control вы больше не будете подвергаться риску стирки без правильного количества моющего средства.

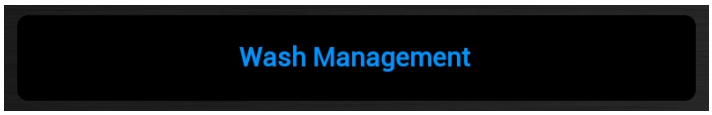
Автоматическая система очистки в напольных агрегатах допускается только в том случае, если тележка с держателем противней правильно размещена внутри рабочей камеры.
Убедитесь, что тележка правильно размещена в камере, прежде чем запускать нужную программу автоматической очистки.

В случае, если в рабочей камере накопилось большое количество грязи и она наслоилась на фильтре слива, который находится на дне в центре камеры, перед мойкой необходимо очистить слив, чтобы гарантировать свободный слив воды и моющего средства.

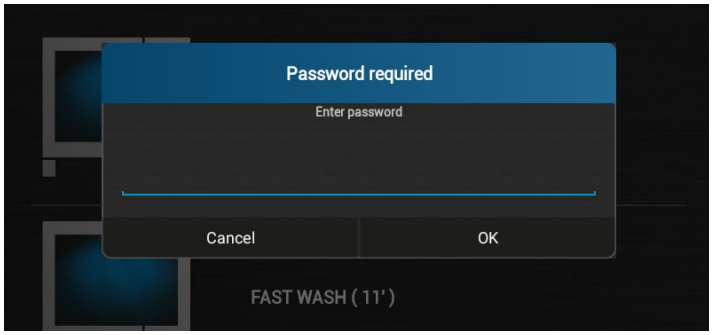
Цикличный звуковой сигнал и всплывающее окно сообщат вам об окончании программы мойки.

ПРИМЕЧАНИЕ: временные интервалы мойки указаны приблизительно и зависят от условий использования печи.

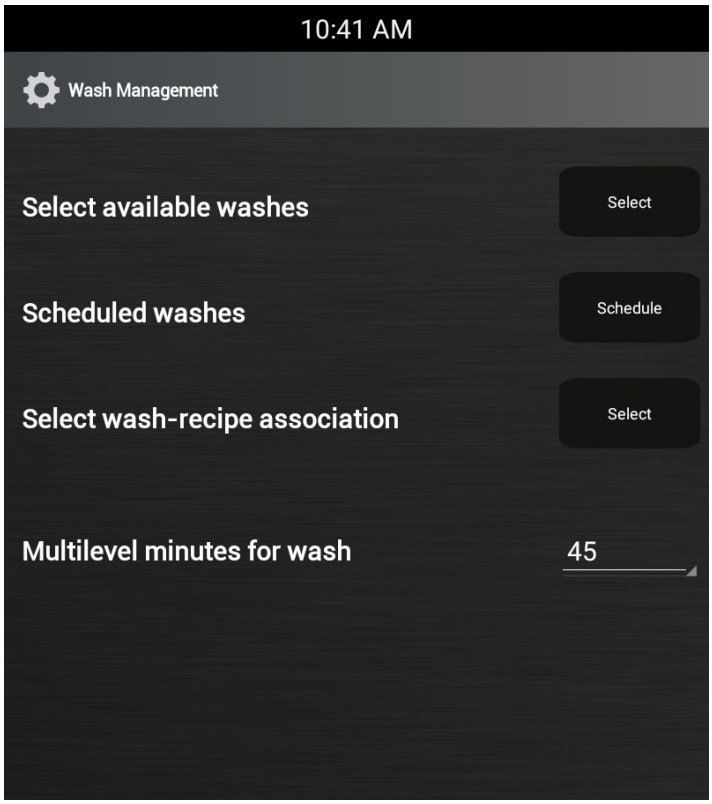
УПРАВЛЕНИЕ ТИПАМИ МОЙКИ



Выберите «**Управление типами мойки**»



Для доступа к настройкам управления типами мойки необходимо установить пароль.
Введите пароль и повторите его для подтверждения.



Выберите доступные типы мойки:
Позволяет установить, какие типы мойки делать видимыми с возможностью выбора пользователем.

Запланированные типы мойки:
Позволяет запланировать определяемые пользователем типы мойки на определенную дату и время. Уведомление предупреждает о необходимости выполнить мойку.

Выбор связи типа мойки с рецептом:
Позволяет связать тип мойки с определенными рецептами. После определенного количества запусков рецепта появится уведомление с предложением выполнить мойку.

Минуты многоуровневого приготовления для активации мойки:
Позволяет установить истекшее время программы многоуровневого приготовления для увеличения количества моек.

УПРАВЛЕНИЕ ТИПАМИ МОЙКИ

ВЫБЕРИТЕ ДОСТУПНЫЕ ПРОМЫВКИ



Нажмите кнопку «**Выбрать**»



Выберите типы мойки, которые будут отображаться на главной странице мойки.

Нажмите на кнопку **СОХРАНИТЬ**, чтобы сохранить сделанный выбор

11 • СИСТЕМА МОЙКИ

УПРАВЛЕНИЕ ТИПАМИ МОЙКИ

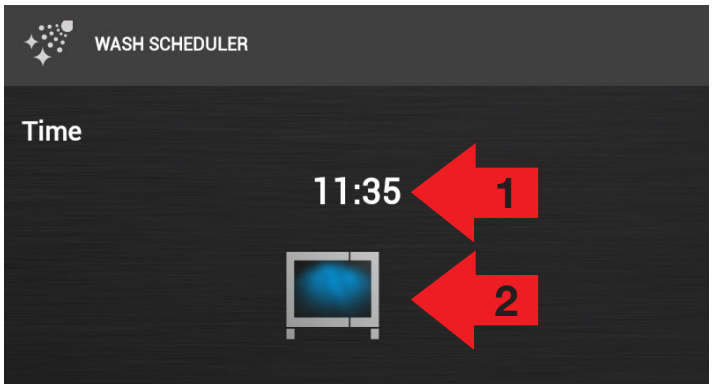
ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ МОЙКИ



Нажмите кнопку «**Запланировать**»



Нажмите кнопку [+], чтобы запланировать мойку.



Выберите указанное время (**1**) для установки времени выполнения мойки.

Выберите пиктограмму мытья печи. (**2**)

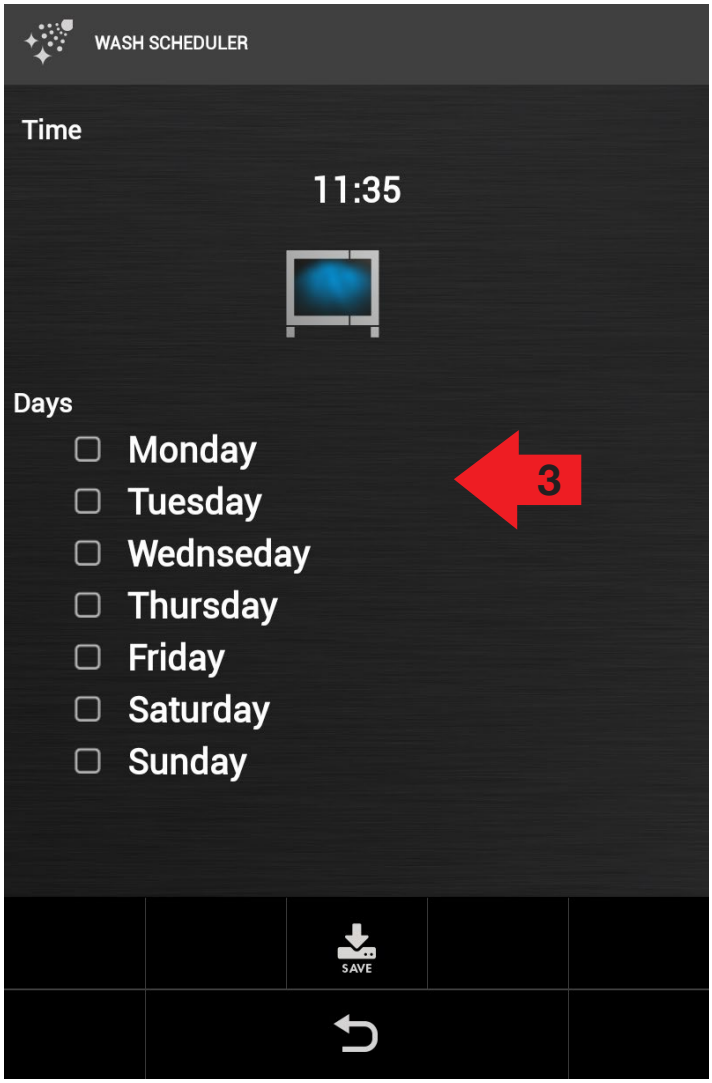


Выберите требуемый тип мойки и подтвердите нажатием кнопки **OK**.

11 • СИСТЕМА МОЙКИ

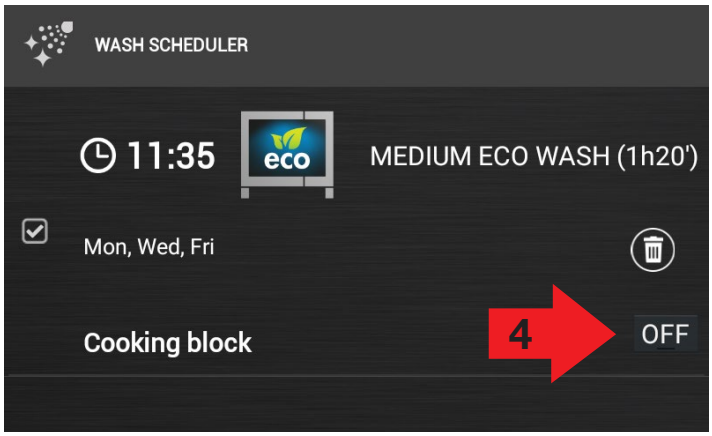
УПРАВЛЕНИЕ ТИПАМИ МОЙКИ

ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ МОЙКИ



Выберите дни, в которые необходимо запланировать мойку (**3**)

Нажмите на кнопку **СОХРАНИТЬ**, чтобы сохранить сделанный выбор



Блокировка приготовления (4)
Установите для функции значение ВКЛ, чтобы заблокировать выполнение программ приготовления, если не выполняется запланированная мойка.

Чтобы настроить новое расписание, повторите процедуру.

11 • СИСТЕМА МОЙКИ

УПРАВЛЕНИЕ ТИПАМИ МОЙКИ

ВЫБОР СВЯЗИ ТИПА МОЙКИ С РЕЦЕПТОМ



Нажмите кнопку «**Выбрать**»



Нажмите кнопку [+], чтобы установить связь мойка/рецепт.



Выберите требуемый тип мойки и подтвердите нажатием кнопки **OK**.

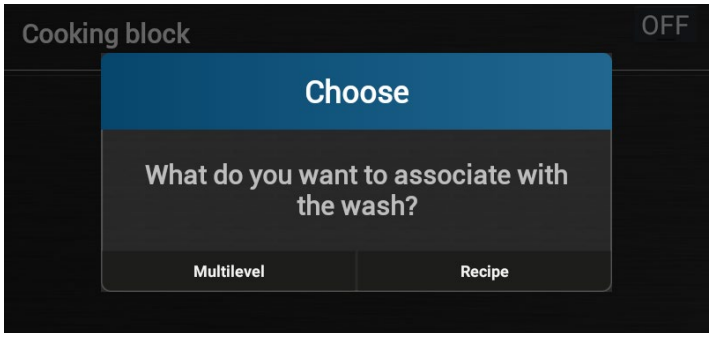
11 • СИСТЕМА МОЙКИ

УПРАВЛЕНИЕ ТИПАМИ МОЙКИ

ВЫБОР СВЯЗИ ТИПА МОЙКИ С РЕЦЕПТОМ



Нажмите кнопку [+] (**1**), чтобы установить связь мойка/рецепт.



Выберите тип приготовления, которое необходимо связать с мойкой: Многоуровневое приготовление или Рецепт

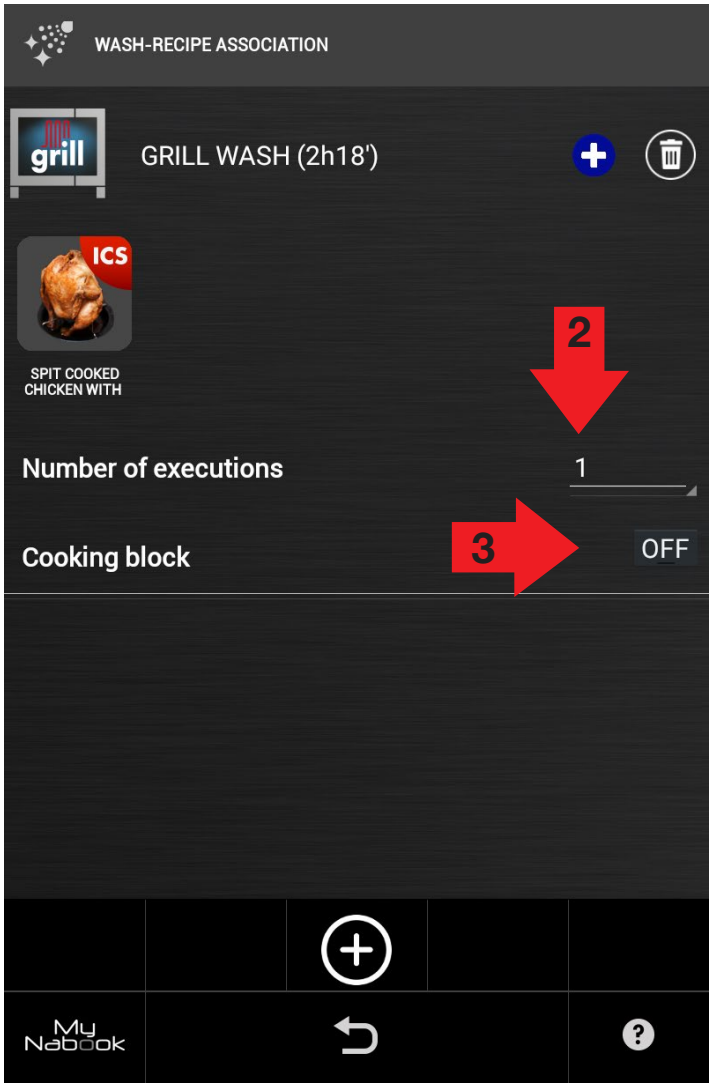


Выберите рецепты/многоуровневое приготовление, которые будут связаны с мойкой, и нажмите «**ДОБАВИТЬ**».

11 • СИСТЕМА МОЙКИ

УПРАВЛЕНИЕ ТИПАМИ МОЙКИ

ВЫБОР СВЯЗИ ТИПА МОЙКИ С РЕЦЕПТОМ



Установите количество запусков рецепта (**2**) до выполнения мойки

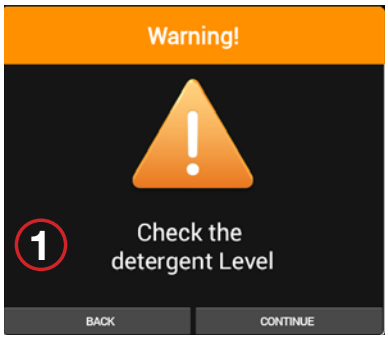
Блокировка приготовления (3)
Установите для функции значение ВКЛ, чтобы заблокировать выполнение программ приготовления, если не выполняется запланированная мойка.

Чтобы настроить новую связь мойка/рецепт, повторите процедуру.

11 • СИСТЕМА МОЙКИ

СИСТЕМА МОЙКИ С ЖИДКИМИ МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ

КОНТРОЛЬ УРОВНЯ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА/СРЕДСТВА ОТ НАКИПИ



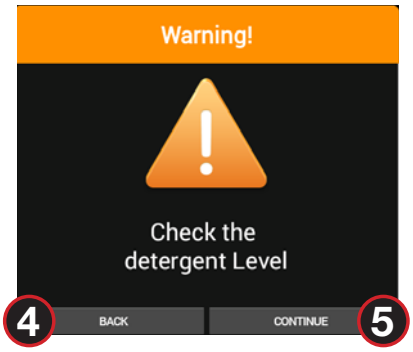
При нехватке моющего средства для выполнения требуемого цикла мойки, на дисплее появляется всплывающее окно с рекомендацией визуально проверить уровень моющего средства/средства от накипи **(1)**.



НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ:
Откройте дверцу печи и лючок, расположенный под рабочей камерой, и проверьте уровень моющего средства/средства о накипи, имеющегося в картридже **(2)**.



НАПОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ:
Проверьте уровень моющего средства, имеющегося в канистре **(3)**.



Если картридж (канистра) пуст, нажмите «НАЗАД» **(4)** и замените его, следуя указаниям раздела «ЗАМЕНА КАРТРИДЖА МОЮЩЕГО СРЕДСТВА/СРЕДСТВА ОТ НАКИПИ», в противном случае нажмите «ПРОДОЛЖИТЬ» **(5)** чтобы продолжить цикл мойки.

СИСТЕМА МОЙКИ С ЖИДКИМИ МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ

ЗАМЕНА КАРТРИДЖА МОЮЩЕГО СРЕДСТВА/СРЕДСТВА ОТ НАКИПИ



ВНИМАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Не допускайте попадания средств на кожу и в глаза, используя соответствующую защитную одежду и перчатки кат. I (стандарт EN 374). Не допускайте проглатывания паров и частиц продукта.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Картридж средства для удаления накипи **CALFREE** имеет пробку **ЗЕЛЕНОГО ЦВЕТА**

Картридж моющего средства **COMBICLEAN** имеет пробку **ЖЕЛТОГО ЦВЕТА**



НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ:

Откройте дверцу печи и лючок, расположенный под рабочей камерой, открутите пробку пустого картриджа и снимите его (подлежит 100 % переработке).

При замене картриджей осторожно вытаскивайте крышку, чтобы избежать попадания брызг.



Установите новый картридж в специально отведенное место в печи.

ВАЖНО: Перед снятием пробки дождитесь стабилизации уровня жидкости.

Не допускайте взаимозамены картриджей со средствами COMBICLEAN и CALFREE.



Выньте пробку нового картриджа.

11 • СИСТЕМА МОЙКИ

СИСТЕМА МОЙКИ С ЖИДКИМИ МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ

ЗАМЕНА КАРТРИДЖА МОЮЩЕГО СРЕДСТВА/СРЕДСТВА ОТ НАКИПИ



Вставьте пробку с системой вытяжки (**ЖЕЛТАЯ** для моющего средства **COMBICLEAN** и **ЗЕЛЕНАЯ** для средства от накипи **CALFREE**) таким образом, чтобы прозрачная трубка для всасывания моющего средства была направлена в сторону передней части картриджа, как показано на рисунке.





Плотно закройте пробку.

Установите картридж в гнездо и закройте лючок и дверцу печи.

11 • СИСТЕМА МОЙКИ

СИСТЕМА МОЙКИ С ЖИДКИМИ МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ

ЗАМЕНА КАРТРИДЖА МОЮЩЕГО СРЕДСТВА/СРЕДСТВА ОТ НАКИПИ



НАПОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ:
Снимите пробку канистры и вставьте трубку с пробкой (**ЖЕЛТАЯ** ЖЕЛТАЯ **COMBICLEAN** е **ЗЕЛЕНАЯ** для средства от накипи **CALFREE**) таким образом, чтобы она доставала до дна канистры, и плотно закройте пробку.



На дисплее печи нажмите кнопку «**SET MAX**», соответствующую замененному картриджу **COMBICLEAN** или **CALFREE**.



Индикатор показывает, что канистра полностью заполнена, выберите требуемый тип мойки, чтобы начать процедуру мойки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

См. паспорта безопасности средств для очистки.

При попадании моющего средства на кожу (или волосы): Снять загрязненную одежду. Немедленно принять душ. Незамедлительно обратиться к врачу.

В случае попадания в глаза: Снять контактные линзы (если имеются). Немедленно и обильно промыть водой в течение 30/60 минут, широко раскрыв веки. Незамедлительно обратиться к врачу.

В случае вдыхания: Немедленно вызвать врача. Вынести человека на открытый воздух далеко от места происшествия. Если прекратилось дыхание, сделать искусственное дыхание. Принять необходимые меры предосторожности для оказывающего первую помощь.

В случае проглатывания: Выпить как можно больше воды. Незамедлительно обратиться к врачу. Не вызывать рвоту, если это не рекомендовано медиком. Покажите врачу паспорт безопасности проглоченного средства, который находится в стартовом комплекте каждого устройства.

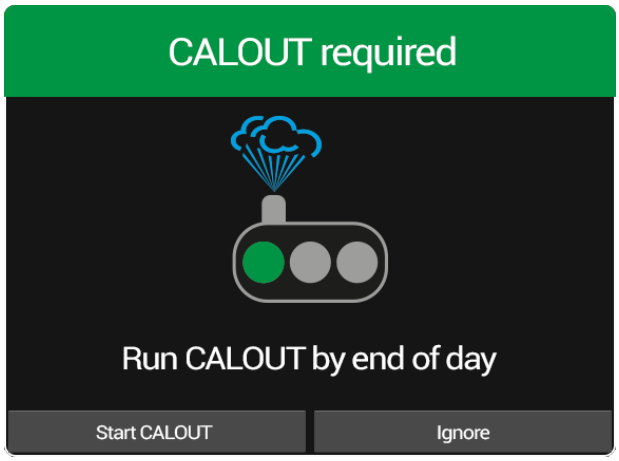
Условия безопасного хранения COMBICLEAN и CALFREE

Хранить только в оригинальной упаковке. Хранить в проветриваемом помещении, вдали от источников возгорания. Держать контейнеры плотно закрытыми. Хранить продукт в четко маркированных контейнерах. Избегать перегрева. Избегайте сильных ударов. Хранить контейнеры далеко от возможных несовместимых материалов.

12 • CALOUT

В модели Naboo предусмотрен подсчет часов работы парогенератора, поэтому она может предупредить оператора о необходимости активации цикла очистки устройства от накипи посредством системыCALOUT.

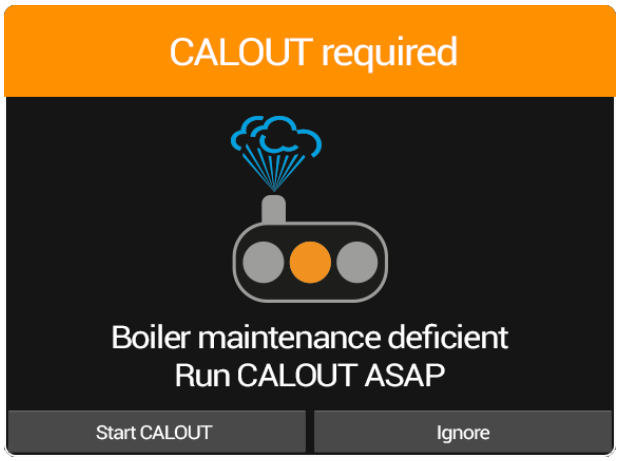
ОСНОВНЫЕ ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ СООБЩЕНИЯ



При необходимости выполнения цикла **CALOUT** появляется всплывающее сообщение: “**Выполните цикл CALOUT до конца дня**”. Нажмите “**Пуск CALOUT**” (см. следующий раздел), для немедленного выполнения цикла **CALOUT,** или “**Игнорировать**”, для его выполнения позднее (например, в конце дня).



При нажатии “**Игнорировать**” всплывающее окно пропадает, а в верхнем левом углу появляется зеленая предупреждающая пиктограмма. Нажмите на пиктограмму для открытия всплывающего окна (например, для выполнения цикла CALOUT в конце дня).

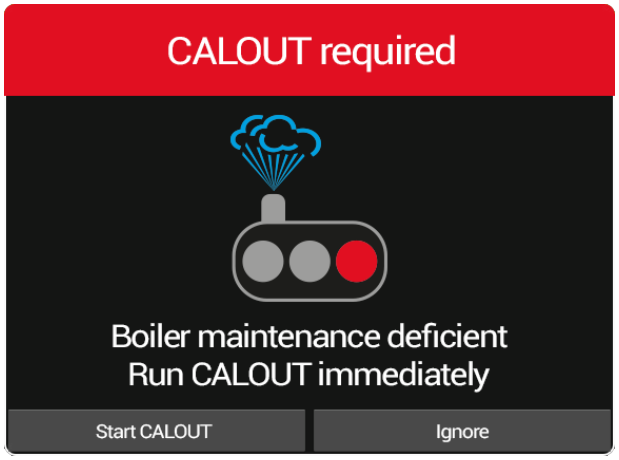


Если цикл **CALOUT** не выполняется до конца дня, на следующий день появляется всплывающее окно: “**Необходимо техобслуживание бойлера, выполните цикл CALOUT как можно скорее**”.
Нажмите “**Пуск CALOUT**” (см. следующий раздел), для немедленного выполнения цикла **CALOUT** или “**Игнорировать**”, для его выполнения позднее (например, в конце дня).



При нажатии “**Игнорировать**” всплывающее окно пропадает, а в верхнем левом углу появляется оранжевая предупреждающая пиктограмма. Нажмите на пиктограмму для открытия всплывающего окна (например, для выполнения цикла **CALOUT** в конце дня).

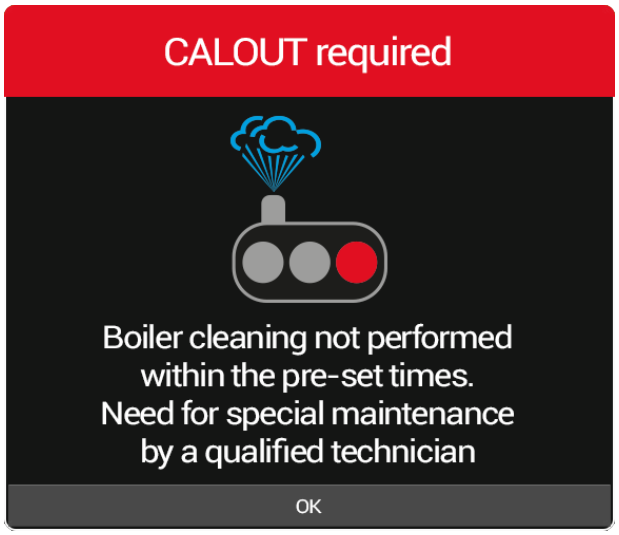
12 • CALOUT



Если цикл **CALOUT** не выполняется, по достижении максимального интервала техобслуживания появляется всплывающее окно: “**Необходимо техобслуживание бойлера, немедленно выполните цикл CALOUT**”.
Нажмите “**Пуск CALOUT**” (см. следующий раздел) для немедленного выполнения цикла **CALOUT**.



При нажатии “**Игнорировать**” всплывающее окно пропадает, а в верхнем левом углу появляется красная предупреждающая пиктограмма. Нажмите на пиктограмму для вызова всплывающего окна.

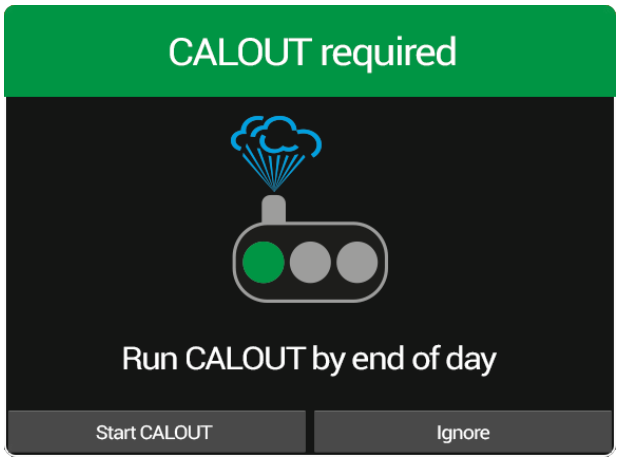


ВНИМАНИЕ!
При нажатии “**Игнорировать**” и превышении максимального интервала техобслуживания, при каждом новом ежедневном включении, появляется всплывающее окно: “**Плановая очистка бойлера не выполнена в установленные сроки. Необходимо проведение внепланового техобслуживания квалифицированным техником.**”

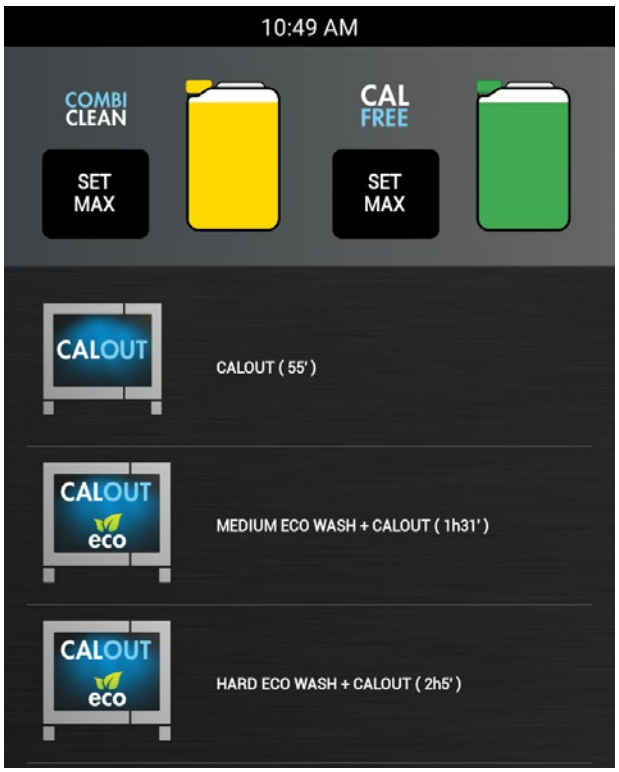
Оборудование Naboo продолжит работу в нормальном режиме, функция **CALOUT** отключается. Необходимо как можно скорей обратиться в сервисную службу для восстановления функции **CALOUT**.

12 • CALOUT

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ ЦИКЛА CALOUT



При необходимости выполнения цикла **CALOUT** появляется всплывающее сообщение: “**Выполните цикл CALOUT до конца дня**”. Нажмите на “**Пуск CALOUT**”.

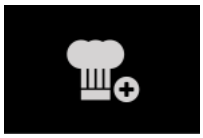


Выберите требуемый цикл **CALOUT** или **промывка + CALOUT**, осуществится пуск промывки.

Окончание программы промывки сигнализируется циклическим акустическим сигналом и всплывающим окном.

При наличии значительного количества накипи на сливном фильтре, который расположен в центре дна рабочей камеры, выполните очистку для обеспечения свободного тока воды и моющего средства.

13 • ПРОГРАММИРОВАНИЕ



Нажмите иконку, чтобы создать новую Программу Ручного режима, Программу Смешанной загрузки или чтобы модифицировать уже существующую программу.

НАСТРОЙКА ПРОГРАММЫ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ



Нажмите на иконку, чтобы создать новую Программу в Ручном режиме.

Продолжайте, как при настройке приготовления в Ручном режиме.



Чтобы добавить цикл, нажмите “ + “ и настраивайте параметры каждого последующего цикла, как при ручном приготовлении, до того момента пока вы не закончите создание программы.

НАСТРОЙКА ПРОГРАММЫ СМЕШАННОЙ ЗАГРУЗКИ



Нажмите иконку, чтобы создать новую программу Смешанной Загрузки.

Продолжайте, как при настройке приготовления в Ручном режиме.

ИЗМЕНЕНИЕ СУЩЕСТВУЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ



Нажмите иконку, чтобы изменить существующую программу.

Найдите программу, которую вы хотите изменить, набрав хотя бы часть ее названия.



Выберите нужный результат поиска и продолжайте.

13 • ПРОГРАММИРОВАНИЕ

СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММЫ



Нажмите иконку, чтобы войти в меню сохранения программы.

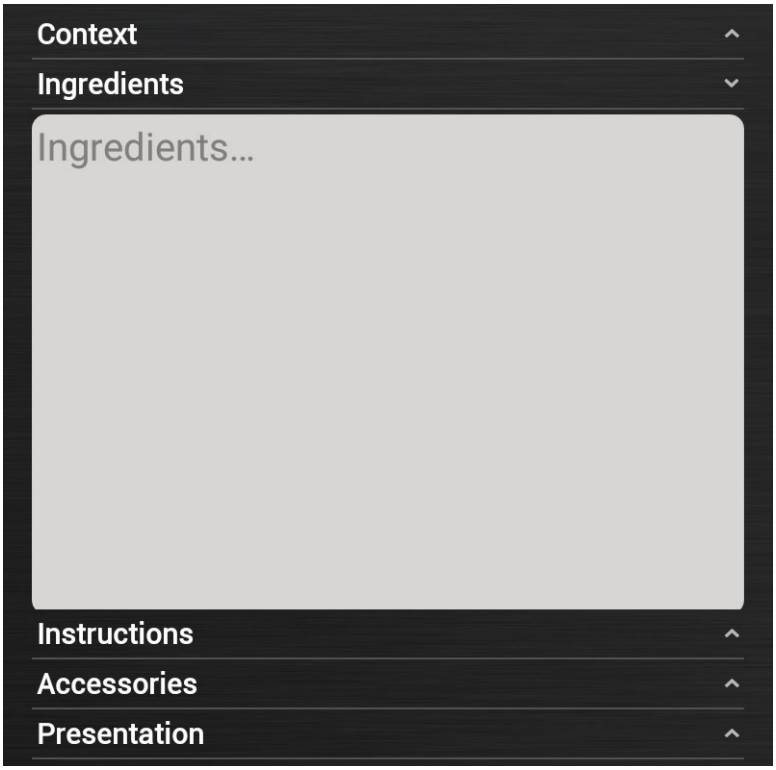
• Введите название программы (минимум 3 буквы).

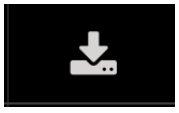


• Настройте иконку программы, нажимая на соответствующую иконку и выбрав один из предложенных результатов.

• Введите дополнительную информацию:

- Содержание: Информация относительно описания рецепта, сезонности, происхождения и его истории.
- Ингредиенты: Детальный список ингредиентов и их количества.
- Приготовление: Детальное описание реализации рецепта шаг за шагом.
- Аксессуары: Детальное описание реализации рецепта шаг за шагом.
- Презентация: Фотография готового блюда как пример его презентации.





• Нажмите иконку «**СОХРАНИТЬ**», чтобы сохранить программу.

Нажмите иконку, чтобы войти в **My Nabook**.



My Nabook – это архив всех программ приготовления Naboo.

Из раздела **My Nabook** возможно управлять всеми программами, содержащимися в Naboo.

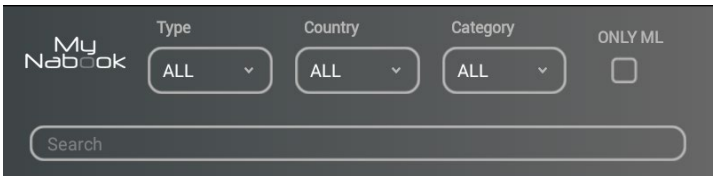
Выбирая программу становится возможным увидеть всю информацию относительно программы и циклы приготовления.

Например:



14 • MY NABOOK

ПОИСК ПРОГРАММ



В разделе **My Nabook** возможно искать программы по:

• **Названию**: набирая в соответствующем поле название, которое вы ищите.

• **Типу**: выбирая из предложенных категорий (например: Паста, Мясо, Овощи, Рыба, Копчение на гриле, Ночное приготовление, Выпечка итд).

• **Национальности**: выбирая из представленных категорий (например: Международный, Италия, Германия, Австрия, Франция, Россия итд.)

• **Категориям**: выбирая из представленных категорий (например: Быстрое приготовление, Приготовление на Гриле, Фингер Фуд, Фаст Фуд, Happy Hour итд.)

• **Смешанной загрузке**: нажмите иконку «**ТОЛЬКО ML**», чтобы увидеть только программы Смешанной загрузки.

ДОБАВЛЕНИЕ ПРОГРАММ НА ГЛАВНУЮ СТРАНИЦУ



Чтобы добавить программу на главную страницу Naboo, перетащите программу на иконку “**HOME**”.

Теперь программа будет отображаться на главной странице Naboo.

ВНИМАНИЕ:
Удаляя программу с главной страницы Naboo, вы не удаляете ее из раздела **My Nabook**.
Все программы на главной странице Naboo – это ссылки на программы в разделе **My Nabook**.

15 • КОНФИГУРАЦИЯ ДОСТУПА В CLOUD

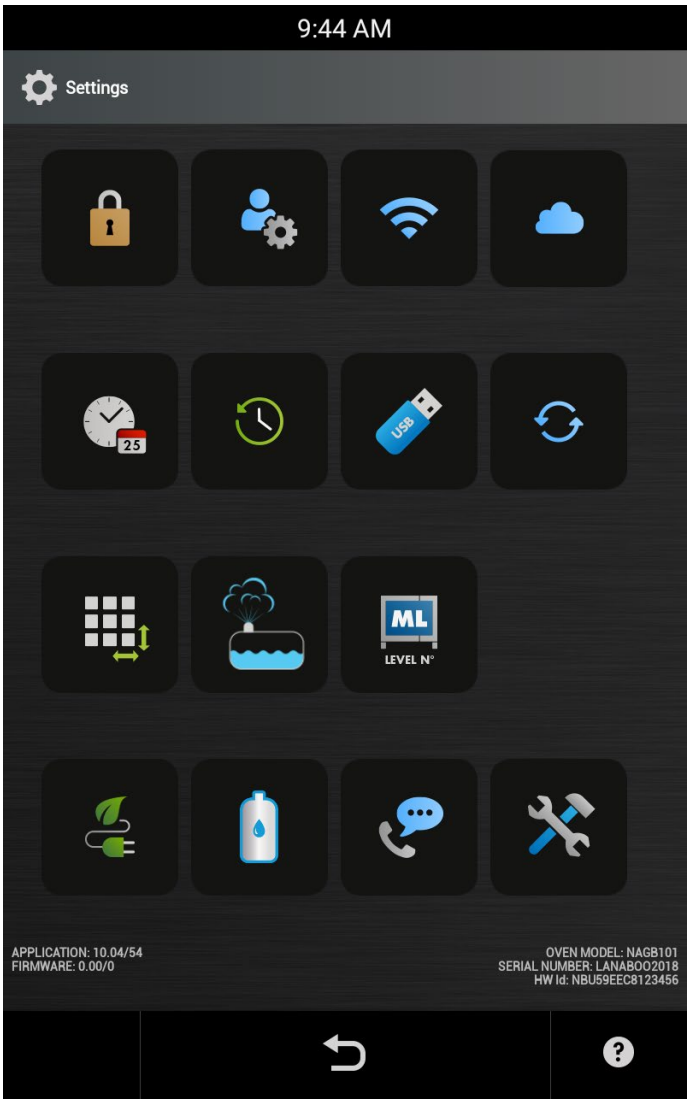
ВСТУПЛЕНИЕ

Необходимые условия для доступа к возможностям **Cloud от Naboo**:
Соединение Wi-Fi с доступом в Интернет
Регистрация аккаунта для доступа в Cloud.

ПРОВЕРКА ВЕРСИИ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ



Нажмите на иконку, чтобы войти в настройки Naboo.

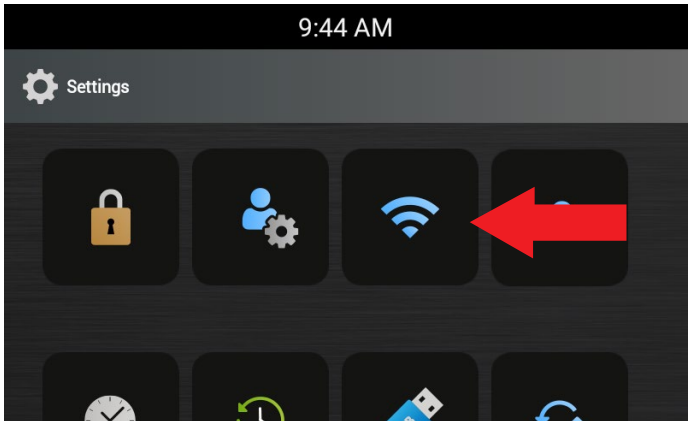


15 • КОНФИГУРАЦИЯ ДОСТУПА В CLOUD

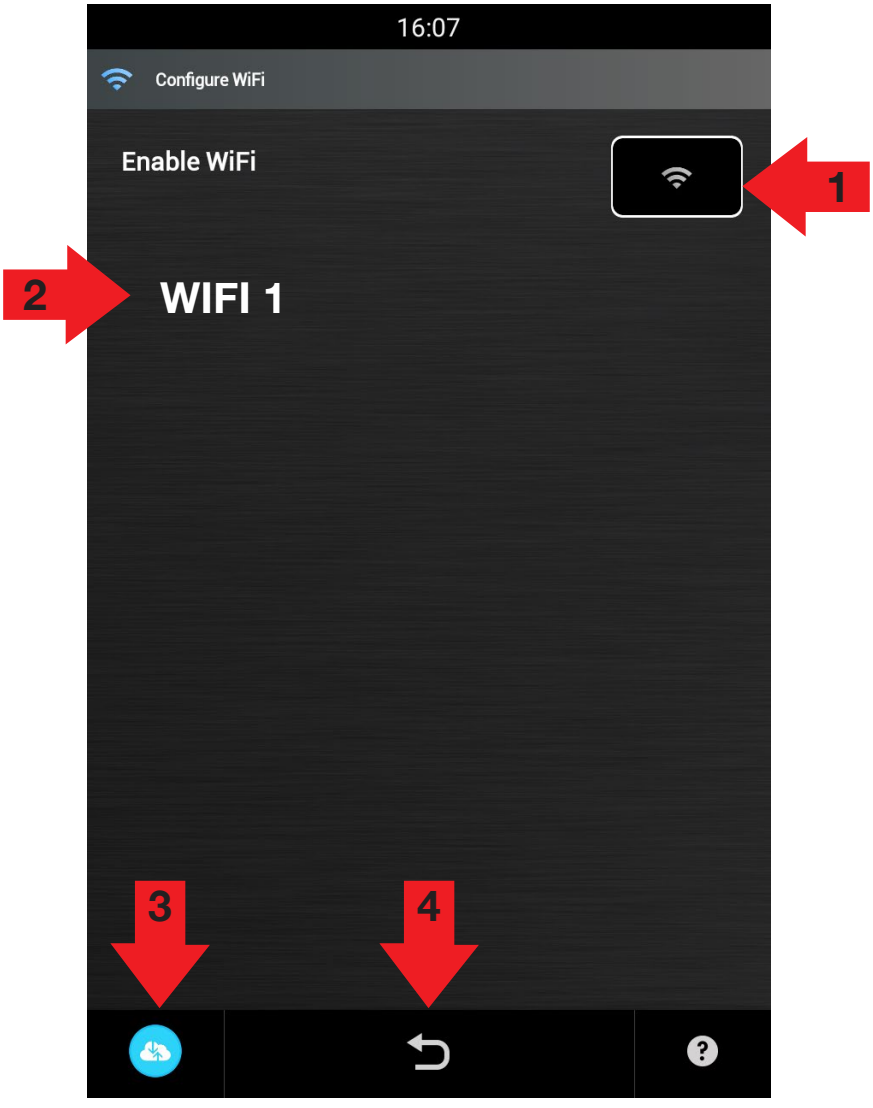
АКТИВАЦИЯ СОЕДИНЕНИЯ WI-FI



Нажмите на иконку, чтобы войти в настройки Naboo.



Нажмите иконку “**Настройка Wi-Fi**”, чтобы проконтролировать активацию и доступность соединения Wi-Fi.



Нажмите иконку “**Настройка Wi-Fi**”, чтобы проконтролировать активацию и доступность соединения Wi-Fi.

Нажмите иконку (**1**), настроив ее на ON для активирования соединения Wi-Fi Naboo.

Выберите одну из сетей Wi-Fi (**2**), отобразившихся на экране.

Из всех аналогичных сетей выберите ту, у который лучше сигнал.

Введите пароль для подсоединения к Wi-Fi, если это необходимо.

Нажмите икону (**3**) для проверки связи и исправности работы.

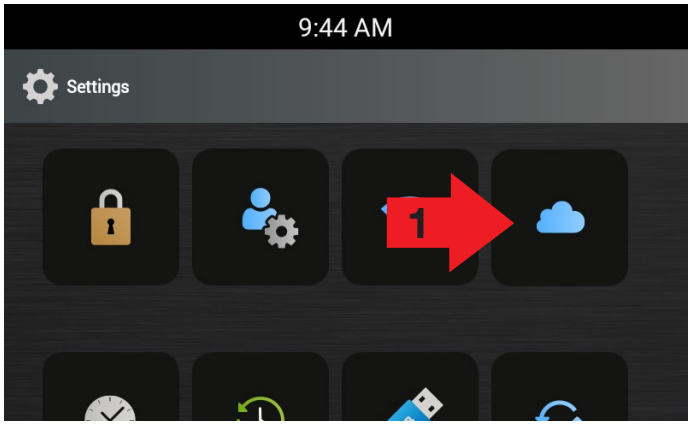
После выбора сети Wi-Fi нажмите на иконку назад (**4**).

15 • КОНФИГУРАЦИЯ ДОСТУПА В CLOUD

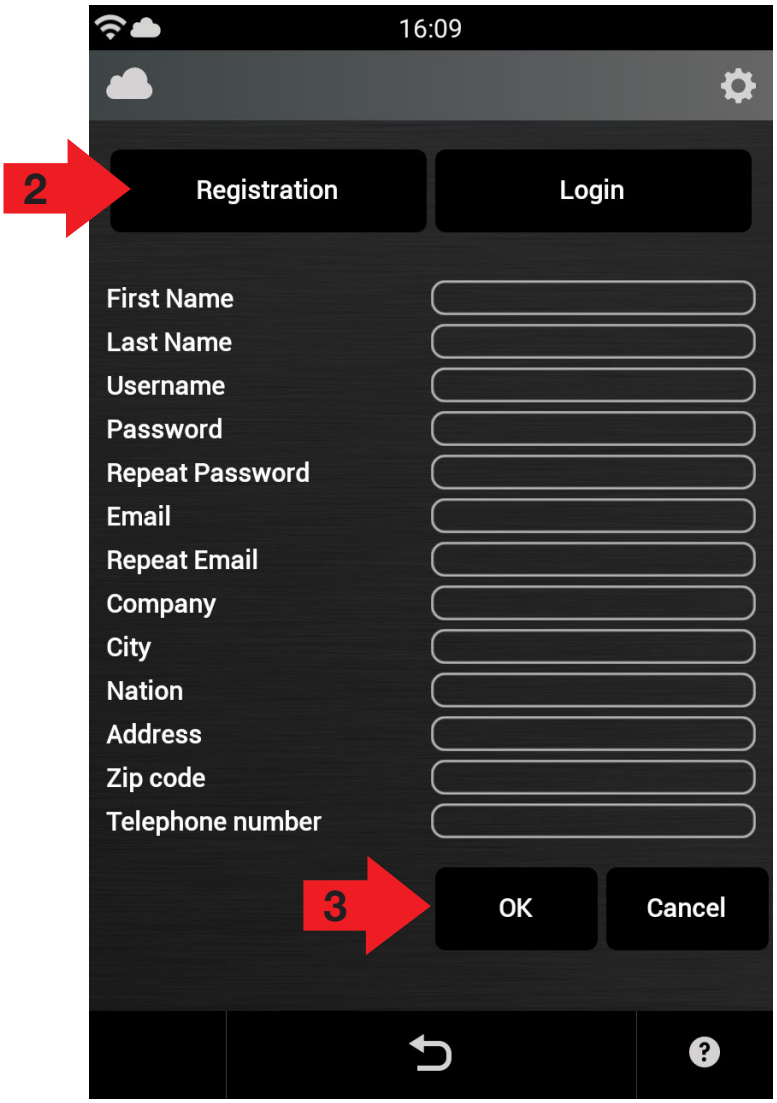
РЕГИСТРАЦИЯ АККАУНТА CLOUD



Нажмите на иконку, чтобы войти в настройки Naboo.



Нажмите иконку “**Настройки Cloud**” (**1**), чтобы войти на страницу Регистрации / Логина в Cloud Naboo.



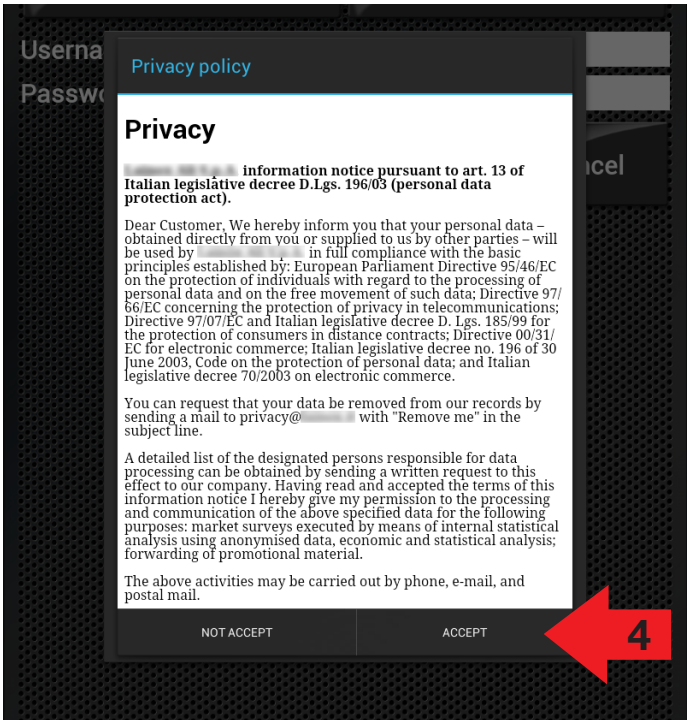
Выберите иконку «Регистрация» (**2**) и введите запрашиваемую информацию:

Имя
Фамилия
Логин
Пароль
Повторите пароль
Email
Повторите Email
Компания
Город
Страна
Адрес
Индекс
Телефон

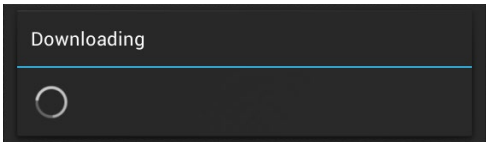
После введение всех запрашиваемых данных нажмите OK (**3**).

ВНИМАНИЕ:
- Имя и фамилия должны состоять минимум из двух букв
- Логин и пароль должны состоять минимум из 6 букв

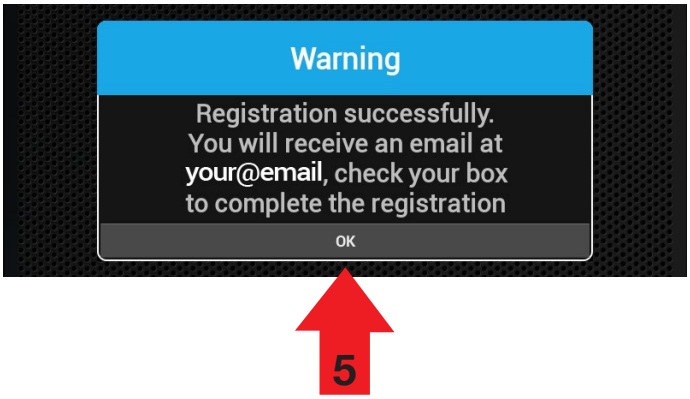
15 • КОНФИГУРАЦИЯ ДОСТУПА В CLOUD



Прочитайте условия обработки личных данных и выберите иконку “СОГЛАСЕН” (**4**), чтобы продолжить регистрацию.



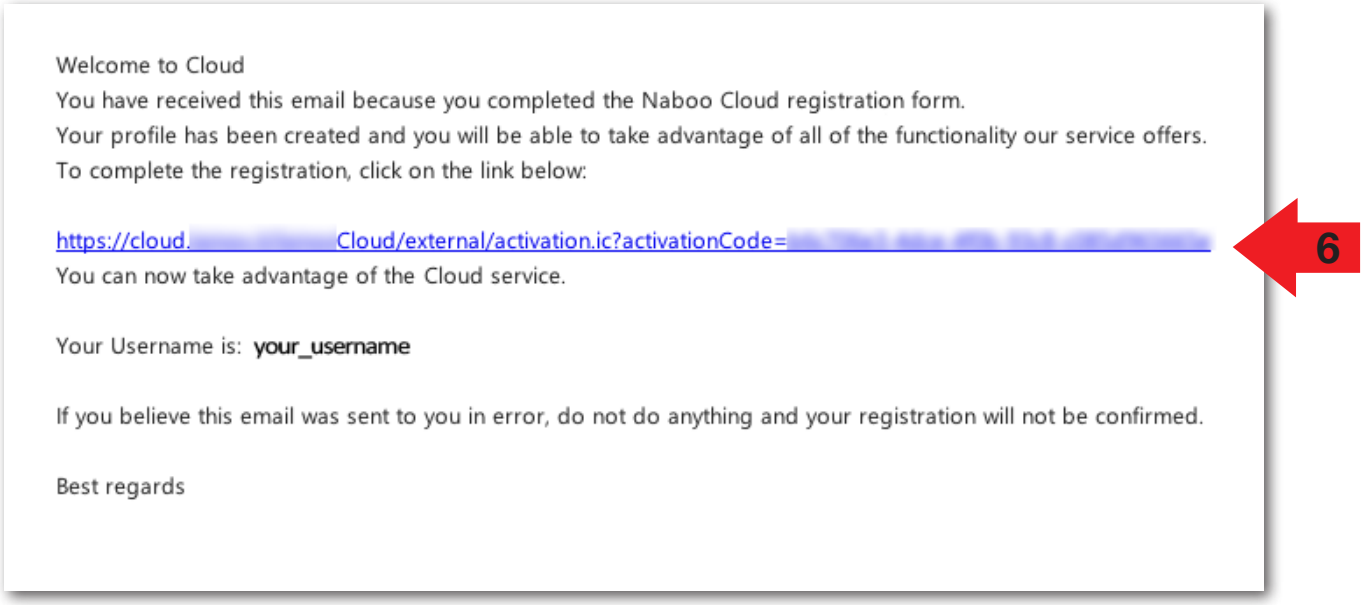
Подождите несколько секунд пока не появится это окно.



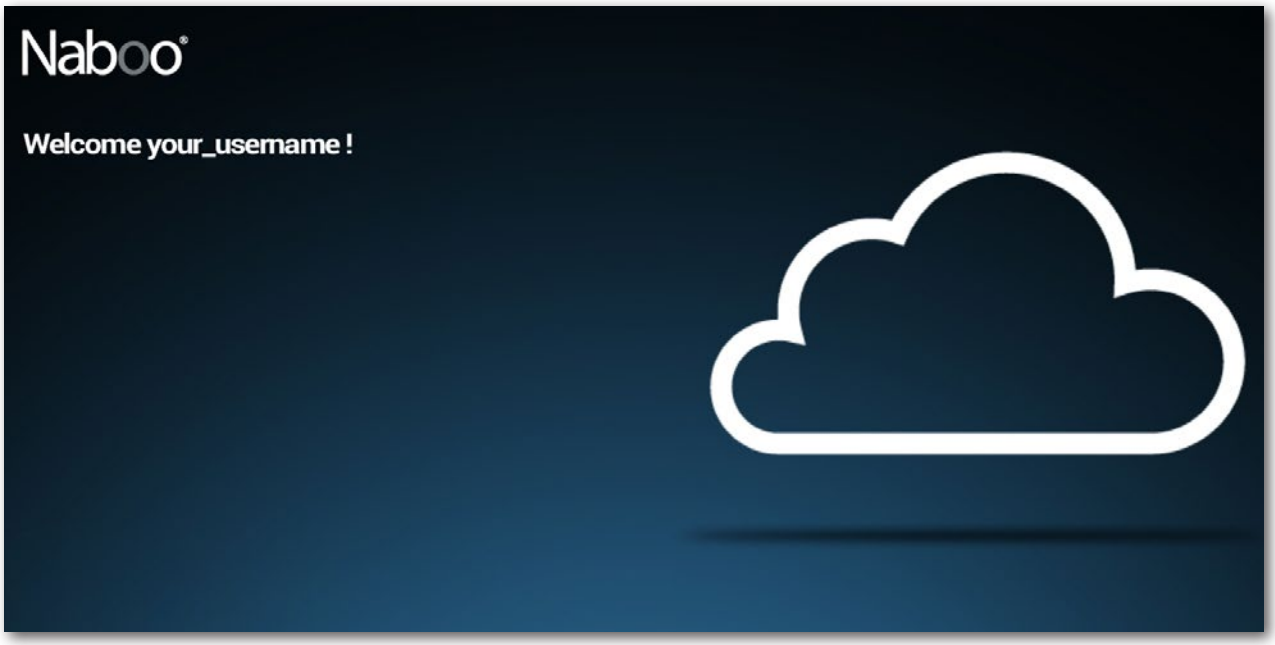
На дисплее появится сообщение, которое обозначает, что регистрация произошла успешно. Нажмите OK (**5**).

На электронный адрес, указанный при регистрации, вы получите письмо, содержащее ссылку, по которой нужно перейти для завершения регистрации.

Нажмите на ссылку в электронном письме (**6**) для завершения регистрации.



После получения подтверждения о правильной активации аккаунта браузер откроется на указанной странице.

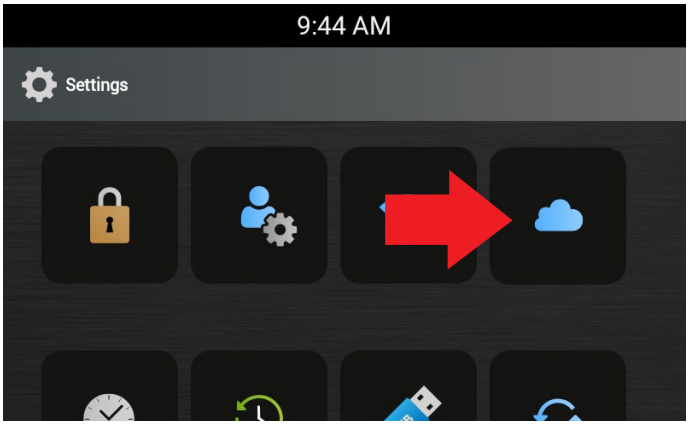


15 • КОНФИГУРАЦИЯ ДОСТУПА В CLOUD

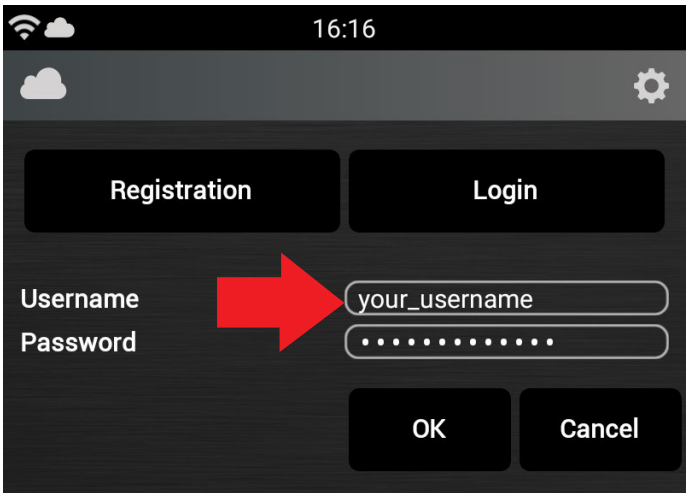
ЛОГИН АККАУНТА CLOUD



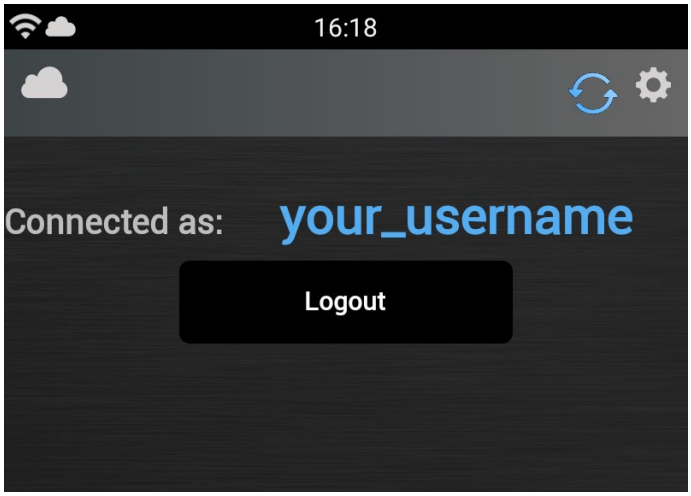
Нажмите на иконку, чтобы войти в настройки Naboo.



Нажмите иконку “**Настройки Cloud**” (**1**), чтобы войти на страницу Регистрации / Логина в Cloud Naboo.



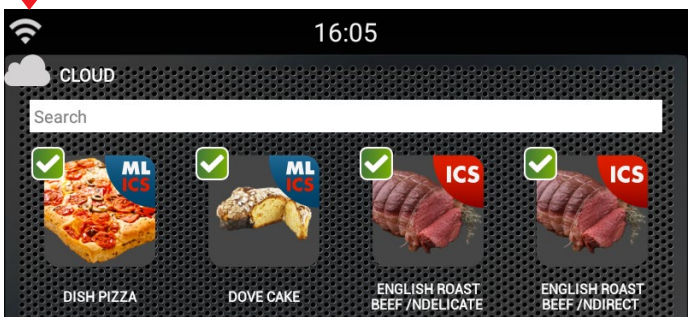
Введите “Логин” и “Пароль”, указанные вами во время регистрации, и нажмите OK.



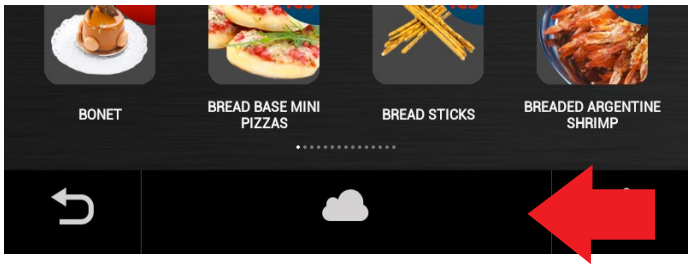
Через несколько секунд появится следующая страница, которая обозначает, что соединение с Cloud Naboo произошло.

15 • ИСПОЛЬЗОВАНИЕ CLOUD

ЗАГРУЗКА РЕЦЕПТОВ



Убедитесь, что в левом верхнем углу присутствуют символы, обозначающие соединение Wi-Fi и подключение к CLOUD.



Нажмите кнопку ОБЛАКО в разделе «My Nabook».



На дисплее появятся доступные в CLOUD рецепты.

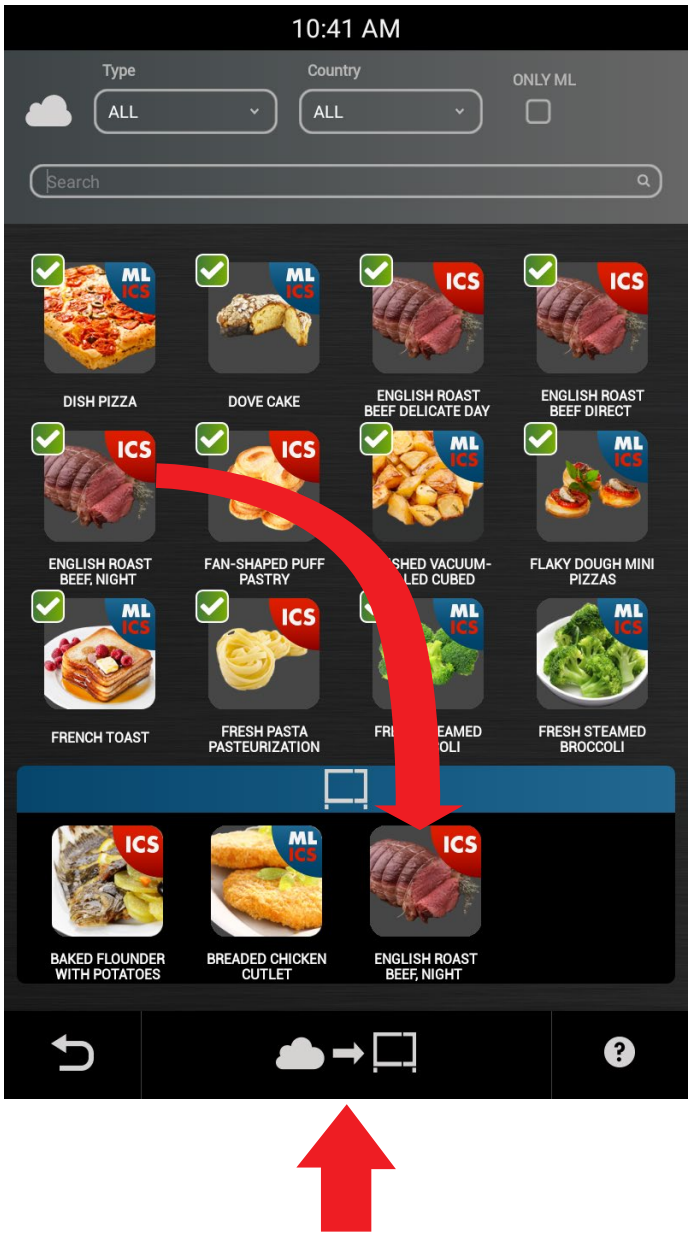


Рецепты зеленого цвета – это рецепты, которые уже присутствуют в вашем Naboo.



Рецепты с двумя крутящимися голубыми стрелочками, обозначают, что они более обновленные, чем те, которые находятся в Naboo.

Нажмите на рецепт, чтобы увидеть разную информацию относительно типа приготовления, времени итд.



Чтобы импортировать рецепты в Naboo, выберите рецепт для загрузки и перетащите его на иконку рецептов в соответствующем разделе.

Нажмите на иконку “Загрузить в Naboo»,чтобы начать загрузку.

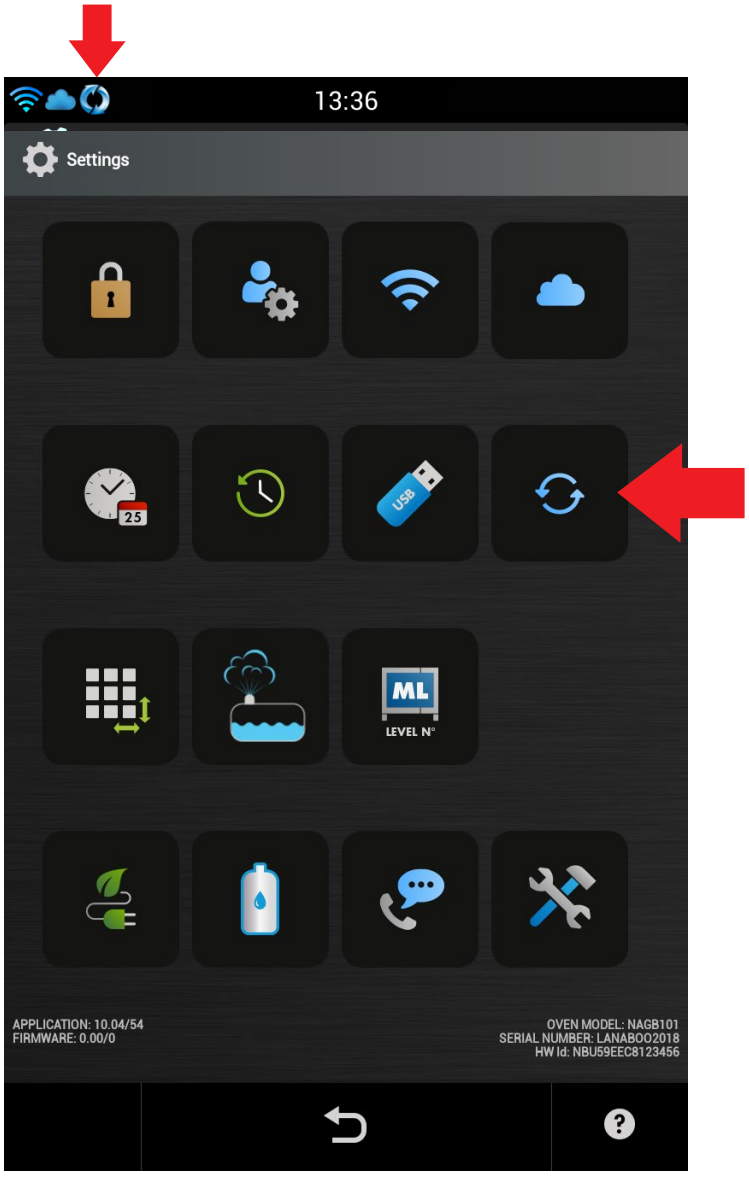
16 • ИСПОЛЬЗОВАНИЕ CLOUD

ОБНОВЛЕНИЕ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Naboo может быть всегда обновлен последней доступной версией программного обеспечения.



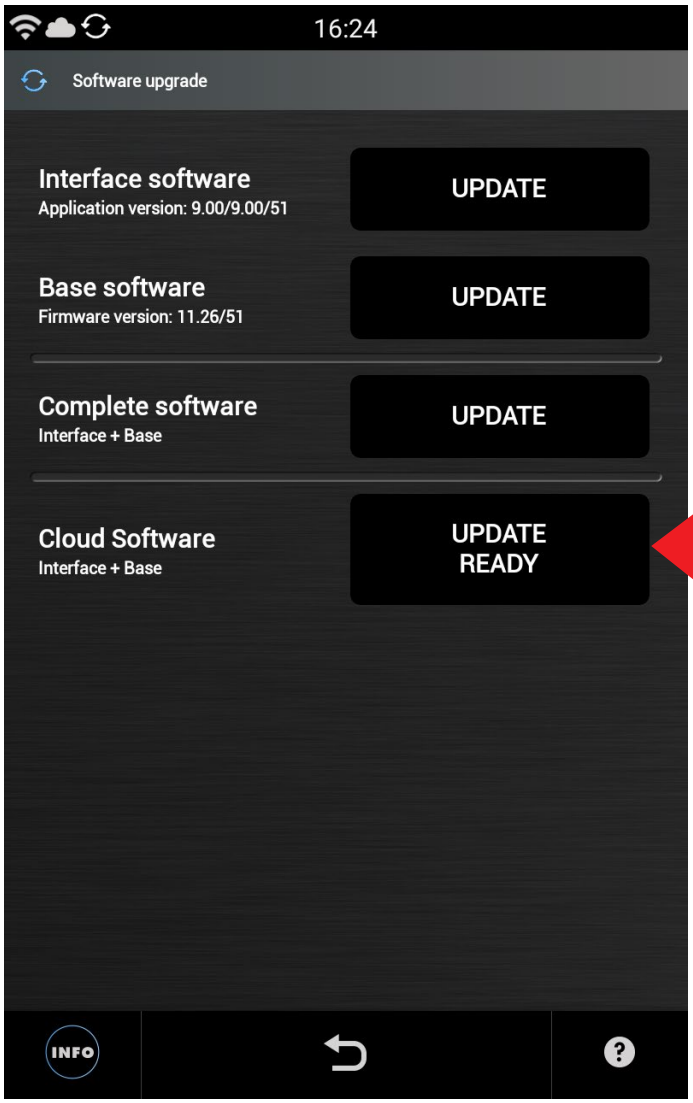
Нажмите на иконку, чтобы войти в настройки Naboo.



Доступность программного обеспечения для обновления будет отображаться специальной иконкой в разделе сообщений, в левом вехнем углу.

Нажмите на иконку “Обновление программного обеспечения”, чтобы войти на страницу обновлений.

16 • ИСПОЛЬЗОВАНИЕ CLOUD



Только для обновления посредством USB

Выберите «Проверка обновлений»

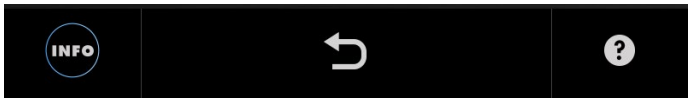


Naboo автоматически будет искать возможные обновления в Cloud.



Если обновления доступны, то нажмите иконку обновлений.





Если недоступно никакое обновление, то нажмите иконку “Назад”, чтобы вернуться на домашнюю страницу.

17 • ПРАКТИЧНЫЕ СОВЕТЫ

17.1 • ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Этап предварительного разогрева рабочей камеры очень важен и полезен для получения хорошего разультата приготовления.

Общее правило говорит о том, что нужно всегда разогревать пустую рабочую камеру, задавая температуру, которая примерно на 15% или 25% превышает температуру приготовления.

В случае приготовления на пару, хорошо разогрейте пустую камеру в конвекционном режиме, так как этот режим позволяет задавать температуру, превышающую 130°C.

17.2 • ЗАГРУЗКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ПРИ ГОТОВКЕ

Важно,чтобы высота противня соответствовала высоте продукта.

Чтобы получить равномерное приготовление, желательно распределить продукт на нескольких неглубоких противнях, а не загружать все в один глубокий противень.

Обращайте внимание на максимальный вес, указанный в следующей таблице.

К-во противней	Максимальная нагрузка на уровень	Максимальная загрузка печи
6 GN 1/1	4 Kg.	24 Kg.
10 x GN 1/1	4 Kg.	40 Kg.
6 x GN 2/1 12 x GN 1/1	4 Kg.	48 Kg.
10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	4 Kg.	80 Kg.
20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	4 Kg.	160 Kg.
5 x 600x400	4 Kg.	20 Kg.
8 x 600x400	4 Kg.	32 Kg.
15 x 600x400	4 Kg.	60 Kg.

Замечание:
Естественно, что при загрузке продуктов в печь, нужно иметь ввиду не только вес, но и размер, консистенцию и ширину продукта.

ВНИМАНИЕ
Не размещайте противни / емкости с жидкостями на уровни, превышающие 1,6 м.

17.3 • ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Предварительный разогрев и размер загрузки должны определяться, исходя из качества и вида продукта. Например, замороженный шпинат не должен подвергаться слишком высоким температурам, так как это может его слишком высушить и негативно повлиять на результат.

17.4 • ТИП ПРОТИВНЕЙ

Чтобы получить оптимальные результаты, необходимо использовать разнообразные противни в зависимости от типа продукта: алюминиевые противни для кондитерских и хлебобулочных изделий, перфорированные противни для готовки на пару, сетчатые противни для изначально приготовленных во фритюре продуктов, например, картофеля.

17.5 • РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПРОТИВНЯМИ

При загрузке продуктов в рабочую камеру рекомендуется обращать особое внимание на то, чтобы между противнями оставалась достаточно пространства. Это позволяет жару и воздуху равномерно распределяться для идеально равномерного результата приготовления. Этого не сможет произойти, если продукт, расположенный на одном противне, касается другого противня, находящегося выше.

17.6 • УМЕНЬШЕНИЕ ПРИПРАВ

Работая с печью такого типа, возможно снизить практически до нуля использования таких приправ, как растительное и сливочное масло, жиры и специи. При использовании меньшего количества приправ, подчеркивается натуральный вкус самого продукта, сохраняются его питательные свойства.



• ВНИМАНИЕ
Не разрешено готовить с добавлением алкоголя!

17.7 • НЕДОЗВОЛЕННЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ОЧИСТКИ

Не очищайте прибор, его функциональные компоненты и принадлежности следующими недозволенными средствами для очистки:

- Абразивные чистящие средства
- Соляная кислота, щелочные растворы, вещества, содержащие серу или другие вещества, потребляющие кислород
- Неразбавленный спирт, метанол или растворители, такие как ацетон, бензол, толуол или ксилол
- Абразивные губки для посуды
- Металлическая губка
- Очистители, работающие под высоким давлением
- Острые или заостренные инструменты

17.8 • ОЧИСТКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- Дайте принадлежностям остыть перед очисткой.
- Удаляйте остатки пищи и слои жира, крахмала и белков мягкой тканью.
- В случае стойких загрязнений замочите принадлежности в теплой воде, а затем удалите грязь мягкой тканью.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для получения дополнительной информации обратитесь к руководству по использованию принадлежностей

18 • ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

18.1 • ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД

Ежедневный уход за прибором позволяет продлить срок его службы и сократить расходы на техническое обслуживание.

ОХЛАЖДАТЬ УСТРОЙСТВО И НАДЕВАТЬ СИЗ

УПЛОТНИТЕЛЬНАЯ ПРОКЛАДКА

Во время перерывов в работе и на ночь следует оставлять дверь приоткрытой, а не закрытой.
Использовать функцию автоматического охлаждения с открытой дверью перед выключением по окончании работы.

Следует часто удалять с уплотнительных прокладок и внутреннего стекла двери отложения, образующиеся во время приготовления пищи.

Для очистки прокладок, стекол, внутренних и внешних поверхностей использовать только салфетки из микрофибры и нейтральные моющие средства.
Не использовать абразивные средства и агрессивные химикаты.





В приборах напольной установки следует всегда проталкивать тележку до упора в фасадную прокладку и блокировать колеса.
Только частичное введение тележки может привести к повреждению как фасадной, так и установленной на двери прокладки.

СТЕКЛА ДВЕРИ

Следует регулярно очищать мягкой тканью внутреннее стекло двери от остатков пищи.
Периодически открывать внутреннее стекло путем расцепления специальных зажимов и выполнять очистку обоих стекол.
Никогда не использовать абразивные средства во избежание повреждения поверхности стекла, которое может разбиться во время приготовления.



ЛОТОК ДЛЯ СБОРА ЖИРОВ И КОНДЕНСАТА

Ежедневно очищайте лоток для сбора жиров и конденсата и сливной канал, а также удаляйте имеющиеся загрязнения.

ЖИРОВОЙ ФИЛЬТР

Перед промывкой вконце рабочего дня необходимо снимать жироулавливающий фильтр и мыть его отдельно.

ПОДДОН ДЛЯ СБОРА ЖИРА

Удалять поддон перед каждой мойкой и мыть его отдельно, чтобы остатки не заблокировали систему слива жира.

• **ПОДАЧА ВОЗДУХА**

В нижней части передней панели находится пластиковая панель управления, в которой находится небольшой ящик для емкости с эссенцией Smoke и воздушного фильтра.



Внимание: убедитесь, что воздухозаборник не всасывает пар или горячий воздух, чтобы не повредить электронные компоненты, расположенные непосредственно над ним.

• **ВОЗДУШНЫЙ ФИЛЬТР**

Для моделей 061-062-101-102-054-084

Воздушный фильтр расположен на салазках на панели управления. Салазки можно полностью извлечь из панели, а металлический фильтр можно снять для очистки.



Для моделей 161-134

Воздушный фильтр расположен в нижней части передней панели. Металлический фильтр можно извлечь, потянув за язычок на передней части фильтра.



ВАЖНО

Рекомендуется еженедельная проверка состояния фильтра.

В любом случае, система профилактического обслуживания предупредит пользователя о необходимости очистки воздушного фильтра.

Металлический воздушный фильтр можно мыть в посудомоечной машине.

ТЕРМОЩУП ДЛЯ ТОЛЩИ ПРОДУКТА

Извлекать щуп из продукта, только взявшись за ручку щупа; не тянуть за провод щупа.

Регулярно удалять с кабеля щупа остатки от приготовления пищи.

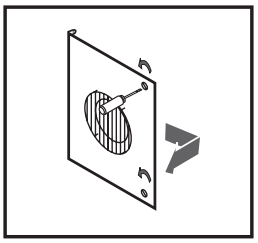
Если кабель щупа перекрутился, необходимо осторожно распутать его, при этом его не следует тянуть.

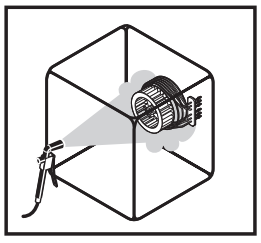
Не прилагать чрезмерного усилия при введении щупа в замороженные продукты.

- **ПЕРИОДИЧЕСКИ...**

... рекомендуется по мере необходимости выполнять очистку дефлектора и решеток для противней. Для этого необходимо выполнить следующее:

- прервать и перекрыть подачу электроэнергии, воды и газа (если имеется);
- извлечь направляющие для противней;
- с помощью отвертки соответствующего размера или монеты выкрутить винты дефлектора, чтобы иметь возможность очистки задней части; для обильной промывки рекомендуется использовать душ (опционально);





- если имеются углеродистые остатки, следует удалить их и увеличить уровень/частоту мойки;
- высушить чистой тряпкой;
- снятие дефлектора необходимо в случае сильного загрязнения; не использовать абразивные средства или металлические губки, которые повреждают стальную поверхность; если размеры позволяют, поместить дефлектор в посудомоечную машину.

Закрепить дефлектор в камере, убедившись, что два крепежных винта с правой стороны хорошо затянуты.

- Для моделей со съемной конструкцией. Очистите вставную рамку, удалив любые отложения, которые могут образоваться после приготовления.



СЛИВ ЖИРА - «КУРИЦА-ГРИЛЬ»

Вынуть поддон, затем удалить при помощи инструмента остатки, которые со временем могут привести к засорению сливной трубы.

Ежедневно проверять уровень жира в специальном сборнике и при необходимости опорожнять его.

18.2 • ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Если планируется оставить устройство в нерабочем состоянии на длительный период (более недели), необходимо выполнить нижеследующие операции в указанном порядке.

a) Если прибор оснащен функцией Aroma & Smoke, перед мойкой удалить картриджи, вставить трубку в емкость, заполненную водой, и выполнить несколько циклов копчения и ароматизации, чтобы очистить трубопроводы.

b) Запустить цикл мойки (с системой Calout)* надлежащего уровня для достижения оптимальной очистки камеры. Если требуемый уровень очистки не будет достигнут, повторить мойку, но без системы Calout*.

c) Удалить канистру с моющим средством и запустить цикл легкой мойки, подавая только воду (используйте старую канистру, заполненную водой, и не забудьте удалить ее по окончании).

d) Удалить перегородки и снять воздушный дефлектор в камере, чтобы осмотреть расположенную сзади зону, проверить, не отложились ли там загрязнения, и в случае необходимости удалить их.

e) Закрыть краны подачи воды.

f) Войти в меню настроек, выбрать меню бойлера*, затем команду опорожнения бойлера и дождаться завершения операции.

g) Отсоединить трубопроводы подачи воды.

h) Выключите прибор, нажав кнопку питания на 5 секунд.

i) Вынуть душ и нажать кнопку, чтобы выпустить воду, оставшуюся в контуре (разместить рукоятку на уровне пола).

j) Отключить электропитание и отсоединить вилку.

k) Закрыть кран отсечки газа.

l) Отсоединить сливную трубу для предотвращения попадания запахов или бактерий в прибор.

m) Оставить дверь приоткрытой.

n) Если установлен фильтр Brita, отсоединить его от линии, фильтр необходимо будет заменить в случае длительного неиспользования (макс. 1 год после установки).

o) Проверить степень износа уплотнительных прокладок, чтобы в случае необходимости запросить замену перед возобновлением работы.

p) Обеспечить защиту оборудования от мороза для предотвращения появление сообщений об ошибках при его последующем включении.

* Указание действительно только для единиц оборудования, оснащенных бойлером или системой Calout.

18.3 • ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ПОСЛЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ОСТАНОВА

После длительного перерыва в работе мы рекомендуем вам запросить в своем сервисном центре выполнение осмотра на предмет необходимости каких-либо операций по техобслуживанию.
Если вы хотите выполнить работы самостоятельно, придерживайтесь следующего порядка, помня, что производитель рекомендует проводить ежегодную проверку оборудования.

a) Продуть трубопроводы воды, чтобы возможные отложения или остатки не заблокировали электромагнитные клапаны, и вновь подсоединить трубопроводы подвода воды.

b) Если установлен фильтр Brita, проверить дату установки (фильтр должен быть заменен в течение года, в противном случае активированный уголь утратит свою активность, что может привести к распространению бактерий), продуть фильтр и в случае необходимости произвести его замену, как указано в руководстве по эксплуатации.

c) Проверить соединение/подсоединить сливную трубу.

d) Подключить электропитание и подать напряжение на прибор (следить за тем, чтобы не перепутать подключение фазы и нейтрали для газовых машин, во избежание появления сообщений об ошибках).

e) Открыть кран подачи газа.

f) Включите прибор, нажав кнопку питания на 5 секунд.

g) Подождать, чтобы прибор заполнил бойлер*.

h) Установить/подсоединить канистры с химикатами.

i) Проверить, чтобы не было утечек из гидравлических и газовых соединений.

j) Если появится сообщение, следует записать его или лучше сфотографировать экран и обратиться в свой сервисный центр.

k) Проверить, нет ли обновления программного обеспечения; это можно сделать с дисплея, если устройство подключено к интернету, в противном случае новая версия программного обеспечения будет доступна для загрузки на портале производителя.

l) Запустить программу мойки (с системой Calout) *, чтобы привести в действие насосы системы мойки/Calout и проверить на предмет утечек воды.

* Указание действительно только для единиц оборудования, оснащенных бойлером или системой Calout.

19 • ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Как указано в руководстве по установке и гарантии...

19.1 • Для обеспечения правильной и безопасной работы оборудования, необходимо не реже одного раза в год проводить обслуживание печи силами специалистов службы технической поддержки.

19.2 • **Рекомендуется заключить со службой технической поддержки договор на техобслуживание, чтобы оно выполнялось постоянно.**

Что касается умягчителя, необходимо следовать инструкциям поставщика.

CLOUD

Как я могу создать аккаунт и получить досиуп в Cloud?

- С помощью интернет соединения wi-fi или же с помощью простого hotspot смартфона или планшетника.
- С помощью соединения ethernet по запросу (опционально).

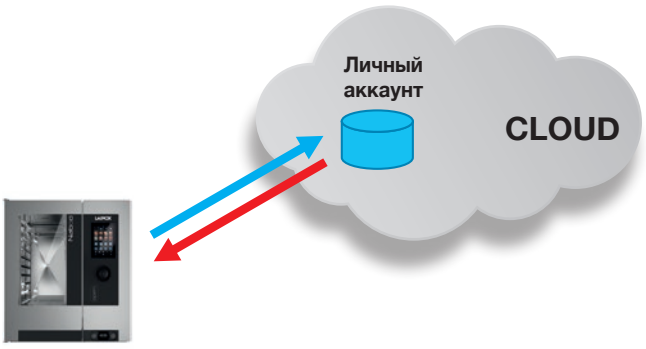
- Регистрируя наш Naboo с логином и паролем и персональным e-mail, выбранными пользователем.
  После регистрации Naboo отправляет ссылку на указанный электронный адрес. Эта ссылка должна быть подтверждена и через несколько минут вы получите доступ к Cloud.

Сколько стоит Cloud?

- Сервис бесплатный, необходимо только соединение Интернет.

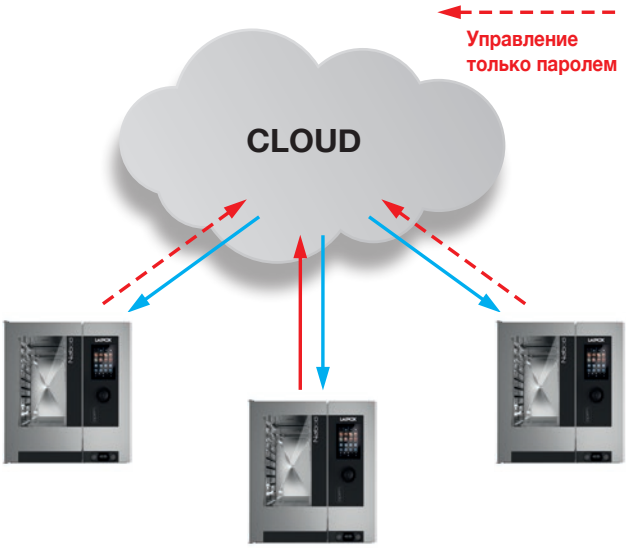
Как я могу сохранить мои рецепты в Cloud?

- После синхронизации с Cloud все настройки и рецепты, сохраненные в моем Naboo, сохраняются также в моем аккаунте Cloud, таким образом, невозможно ничего потерять.



Синхпронизация для Сетей Ресторанов и Супермаркетов

- В случае, если сеть использует совместный доступ к Cloud, то ее профиль можно будет воспроизвести на неограниченном количестве Naboo, которые она имеет в собственности.



Если я модифицирую рецепт в моем Naboo, я его также поменяю у всех, кто заходит в Cloud под моим аккаунтом?

- Да. Но есть возможность активировать блокировку, которая сделает невозможным какое-либо изменение. Снять блокировку можно с помощью пароля.

То есть я могу по ошибке поменять рецепты на всех Naboo, подсоединенных к одному аккаунту?

- Избежать ошибок очень просто, достаточно всего лишь активировать блокировку и Naboo не позволит нам ничего менять.

- Блокировка активируется по желанию пользователя введением его собственного пароля.

Если у моего Naboo нет доступа к интернету, как я могу обновить свой аппарат?

- Возможно обновить Naboo последней версией программного обеспечения с помощью USB (Запросить в Сервисной Службе).

Как нужно искать содержимое в Cloud?

- Поиск будет функционировать также, как в “My Nabook”, искать можно ьудет по Типу продукта или по стране-происхождения рецепта.

NABOO

Для чего нужен Мой Naboo?

- Мой Naboo собирает и располагает в алфавитном порядке все рецепты, присутствующие в аппарате. Как рецеты уже доступные в Naboo, так скачанные из Cloud и персональные рецепты пользователя. Поиск облегчается специальными фильтрами.

- Мой Naboo позволяет оотображать всю информацию, относящуюся к любому рецепту: приготовление, ингредиенты, советы, даже во время процесса приготовления, что позволяет все держать под контролем.

Почему, если я нажимаю на рецепт в Моем Naboo, приготовление не начинается?

- Мой Naboo представляет собой сборник рецептов, находящихся в аппарате. Для того, чтобы активировать рецепт, прежде всего, мы должны его выбрать и перетащить на нашу “Домашнюю страницу” с помощью домика, который появится внизу в центре начальной страницы. При появлении домика перетащите на него рецепт, домик станет голубым, после этого мы можем отпустить рецепт и он появится на нашей главной странице.

Почему на главной странице Naboo не отображены все рецепты?

- Главная страница Naboo представляет собой “Избранное” или “Домашнюю страницу”, то есть на ней отображаются наиболее часто используемые рецепты, которые заслуживают место на первом плане для простоты поиска и использования. Мы можем расположить на главной странице любые рецепты, которые хотим, организуя их также в папки стандартных рецептов и рецептов для смешанной загрузки.

20 • ЧАСТЫЕ ВОПРОСЫ

Как я могу расположить рецепт как в персональной папке, так и на Главной странице?

- При нажатии пальцем на рецепт в верхних правом и левом углах появляются 2 иконки, нужно использовать синюю иконку для копирования рецепта и перемещения его в папку; или же его можно перетащить на десктоп Моего Naboo (создание ссылки).

После использования рецепта, я могу удалить его со своей домашней страницы или же я его навсегда потеряю?

- Рецепт располагается в Моем Naboo, а на главной странице и в папках находятся только ссылки на него, поэтому возможно удалить рецепт с главной страницы и потом найти его в Моем Naboo при необходимости. Рецепт можно удалять с главной страницы и заново находить в Моем Naboo без ограничений.

- Если вы удалите рецепт из Моего Naboo, его всегда можно будет найти в Cloud.

Почему, если я перемещаю рецепт в папку, он исчезает?

- Главная страница Naboo была задумана простой, быстрой и интуитивной. Как и на «Десктопе» рецепты можно систематизировать в папках и держать их всегда в максимальном порядке.
  Если же вы хотите, чтобы один и тот же рецепт находился в нескольких местах, то это не проблема. Вам нужно просто держать нажатой иконку нужного рецепта и как только она начнет вибрировать у вас есть два выбора: удалить его или скопировать. Копируем рецепт, выбирая синюю иконку, и перемещаем его куда необходимо. Эту операцию можно повторять неограниченное количество раз.
  (См. предыдущий пункт).

Приготовление в ручном режиме позволяет мне иметь те же функции, что и у рецептов?

- Да, единственное ограничение это невозможность добавления циклов приготовления и невозможность сохранения процедуры по окончании готовки.

Я удалил рецепт с моей главной страницы и создал похожий под тем же названием, но Naboo говорит мне, что «Рецепт уже существует», почему?

- Недостаточно удалить рецепт только с главной страницы Naboo, чтобы окончательно удалить его. Для окончательного удаления его нужно удалить из Моего Naboo.

Какое количество рецептов я могу создать и хранить в моем Naboo?

- Практически неограниченное количество рецептов можно сохранить в Cloud, пока полностью не заполниться доступная память.

Сколько рецепт изначально сохранено в Naboo?

- В “Моем Naboo” уже сохранено около 270 рецептов для гастрономии, кондитерских и хлебобулочных изделий, приготовления в вакуумной упаковке, ночного приготовления, регенерации и многих других. Некоторые из них уже организованы по папкам.

Могу я скачать зарегистрированные данные HACCP?

- Да, возможно получить доступ к данным HACCP за целый год работы Naboo и скачать данные за любой день на USB носитель.

20 • ЧАСТЫЕ ВОПРОСЫ

Что можно импортировать в Naboo?

- Рецепты, созданные другим Naboo или для другого Naboo (только посредством USB).
- Файлы jpeg (фотографии или рисунки), которые нужно сначала сохранить на USB носителе, а потом импортировать в Naboo.

Можно ли импортировать видео в Naboo?

- Нет. Видео могут находиться только в Cloud.

Как работает поддержание в температуре Naboo?

- Поддержание с щупом связано с последней температурой в сердце + предустановленная дельта температура, что обеспечивает точность температуры поддержания.
- Поддержание без щупа связано с температурой, при которой мы хотим поддерживать продукт.

Какие функции я могу найти внутри функции Поддержание?

- “Dry” поддерживает продукт в температуре в закрытой рабочей камере без эвакуации влажности.
- “To Dry” поддерживает продукт в температуре с работающей функцией fast dry.
- “30” поддерживает продукт в температуре при 30% влажности в смешанном режиме.

Сколько продуктов я могу поместить внутрь при готовке JIT?

- Количество зависит только от установленного в данный момент числа уровней, при условии, что все они готовятся по времени и без щупа.

При многоуровневом приготовлении возможно использовать щуп?

- Да, возможно.

SMOKEGRILL

Smokegrill - это опция Naboo для выполнения копчения и копчения на гриле.

Smokegrill функционирует благодаря SmokeEessence, натуральному продукту без аллергенов, глютена, созданного специально для Naboo.

Клиент не обязан использовать SmokeEssence, но в случае поломок из-за использования другого продукта, аппарат больше не обслуживается по гарантии.

Доза Smokegrill (soft/medio/hard) в любом рецепте может быть персонализирована только в процессе предразогрева рабочей камеры, а не во время процесса приготовления.

20 • ЧАСТЫЕ ВОПРОСЫ

Сколько SmokeEssence используется для одного цикла копчения soft, medium или hard?

- В Автоматических рецептах ICS со Smokegrill Шефы Naboo уже установили необходимое количество SmokeEssence.

- Доза аромата (soft/medio/hard) в любом рецепте может быть персонализирована только в процессе предразогрева рабочей камеры, а не во время процесса приготовления.

Возможно коптить, коптить на гриле или использовать ароматы во время ручного приготовления?

- Да, но только, если это запрограммировано на фазе предразогрева рабочей камеры. В случае создания нового рецепта, возможно внести нужную степень копчения напрямую с помощью циклов.

Ароматы и SmokeEssence поставляются в комплекте с Naboo, у которого была заказана опция Smokegrill?

- Нет, Ароматы и SmokeEssence не поставляются в комплекте с Naboo. Эти продукты заказываются отдельно по мере необходимости.

Почему они не поставляются в комплекте?

- Потому что это пищевые продукты и они не могут быть отправлены в любую страну, так как необходимо иметь специальные гигиенические сертификаты для их импорта и продажи. Дилер должен прежде всего быть заинтересован в импорте и дистрибуции.

CALOUT

Когда Naboo подает мне сигнал о необходимости осуществления Calout ?

- Модель Naboo сообщает о необходимости выполнения цикла Calout.
  Если цикл Calout не выполняется в течение установленного интервала времени, функция Calout отключается.
  После этого, для активации функции Calout, необходимо выполнение сервисного обслуживания.

  Рекомендуется выполнить цикл Calout после первого появления всплывающего окна или в конце рабочего дня.

21 • НАСТРОЙКИ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к настройкам Naboo.

• В данном меню можно изменять следующие настройки:



Настройки блокировки



Настройки пользователя
Яркость и экономия энергии, звуки, язык



Настройки Wi-Fi



Настройки облачного хранилища



Настройка даты и времени



Отложенный старт



Настройки USB
ХАССП, ИНФО, резервное копирование



Обновление ПО



Настройка размера пиктограммы главной страницы



Мойка / Calout



Многоуровневые настройки



Energy Monitor



Настройки умягчителя



Центр поддержки клиентов

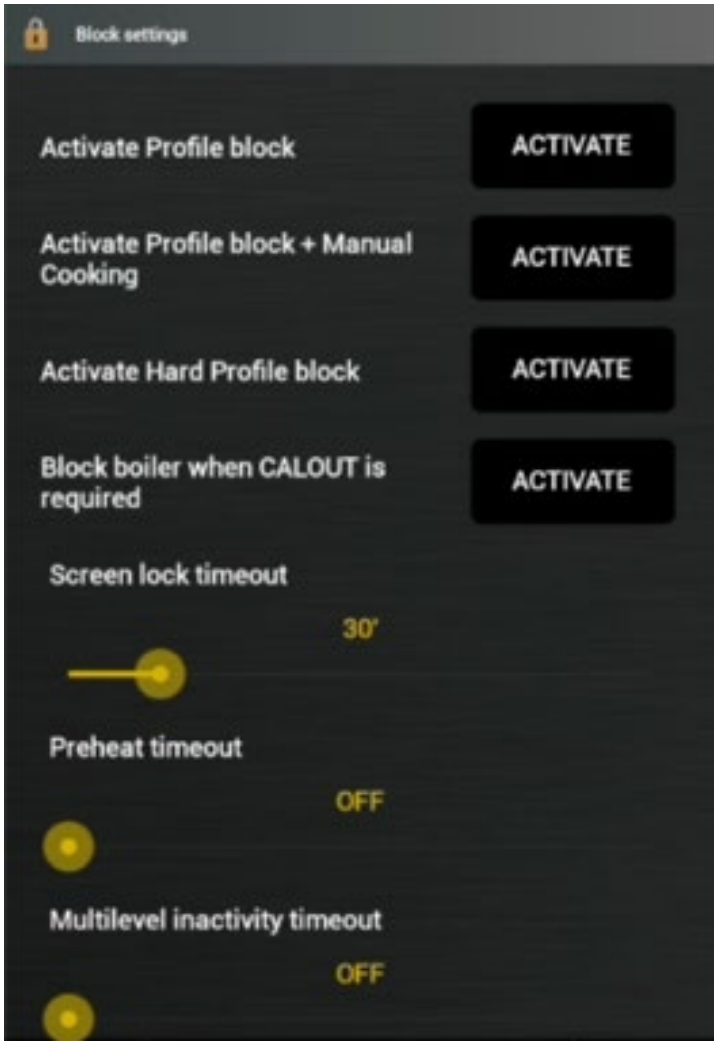


Меню СЕРВИС

НАСТРОЙКИ БЛОКИРОВКИ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к настройкам блокировки



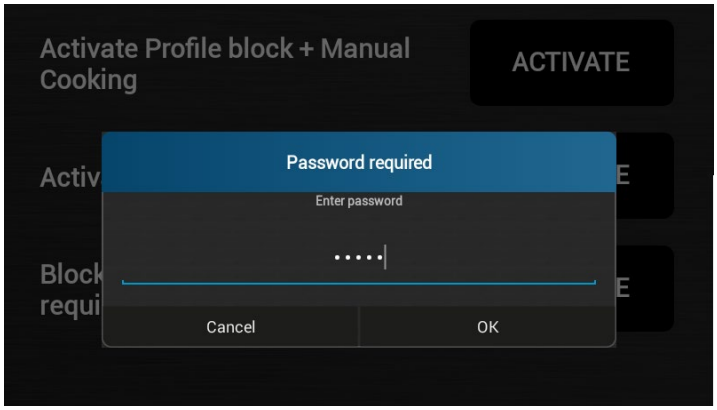
Возможные блокировки:

• Активирует блокировку профиля 1-й уровень (не удаляются/не сохраняются рецепты)

• Активирует блокировку профиля + приготовление в ручном режиме
2-й уровень (только рецепты и ручной режим)

• Активирует блокировку всего профиля
• 3-й уровень (только рецепты)

• Блокировка бойлера при запросе CALOUT
Бойлер будет заблокирован при наличии красного индикатора системы Calout



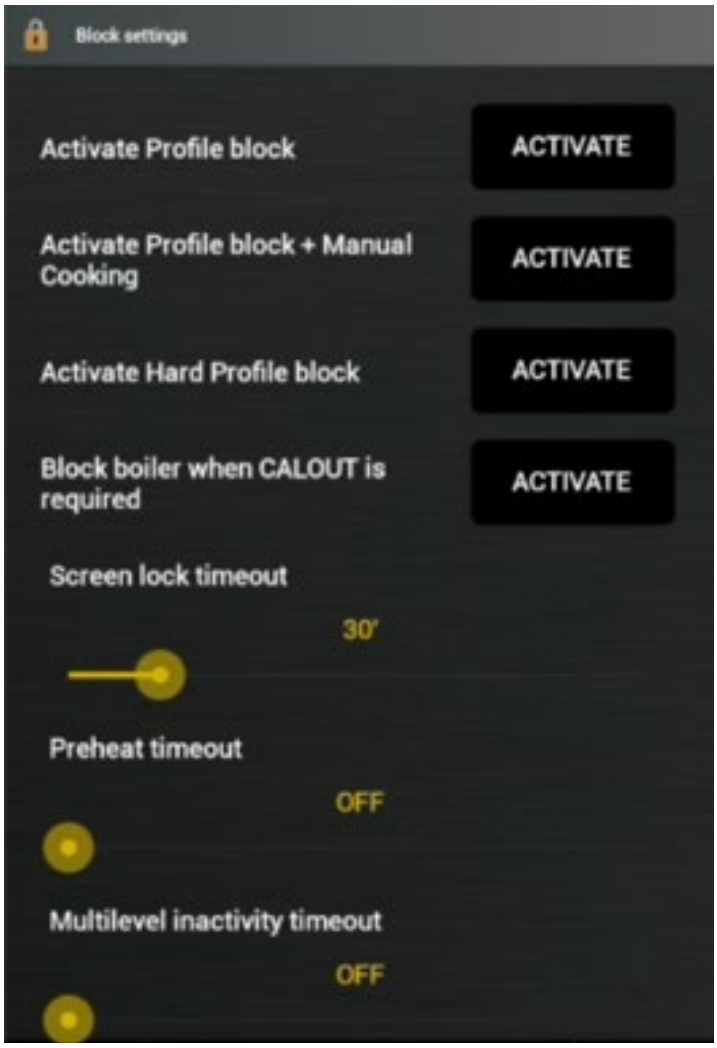
Для активирования выбранной блокировки нажать **«АКТИВИРОВАТЬ»,** ввести пароль и еще раз набрать его для подтверждения.

Для отключения блокировки нажать **«СНЯТЬ»**, ввести пароль.

21 • НАСТРОЙКИ

НАСТРОЙКИ БЛОКИРОВКИ





• Блокировка экрана

Его цель — предотвратить непроизвольные прикосновения пользователя.

Можно установить время ожидания блока от 2 до 180 минут.

Установите желаемое время.

По истечении времени бездействия, т. е. при отсутствии операций на дисплее, экран блокируется и появляется символ замка.

Чтобы разблокировать экран, нажмите на замок.

• Время ожидания предварительного нагрева

Его назначение - снизить потребление энергии и уменьшить износ компонентов.

Можно установить время ожидания от 1 до 10 минут.

По достижении температуры предварительного нагрева, если дверца не открывается для загрузки блюда в течение установленного времени, рецепт отменяется, и дисплей возвращается к начальной странице. Сообщение информирует пользователя о том, что лимит времени истек и рецепт необходимо запустить заново.

• Многоуровневый тайм-аут простоя.

Целью проекта является снижение энергопотребления и уменьшение износа компонентов.

Можно установить период тайм-аута от 1 до 120 минут.

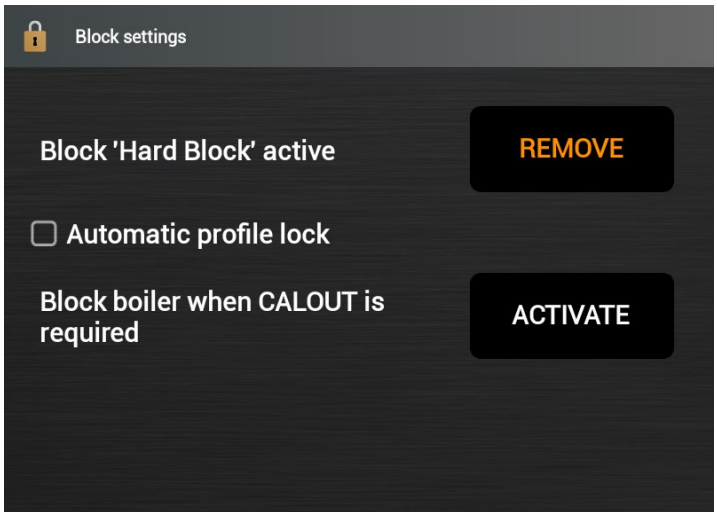
Установите желаемый пароль и введите его еще раз для подтверждения.

Установите желаемое время.

По истечении времени бездействия, т. е. при отсутствии процесса приготовления, многоуровневая программа автоматически прерывается и духовка возвращается на главный экран.

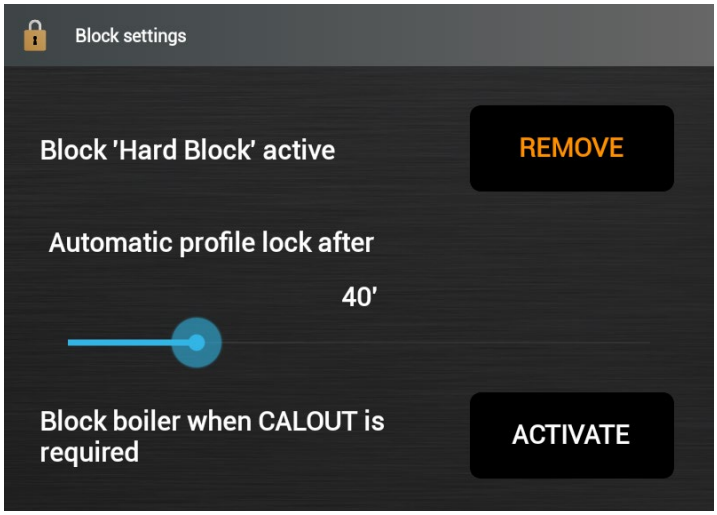
НАСТРОЙКИ БЛОКИРОВКИ

АВТОМАТИЧЕСКАЯ БЛОКИРОВКА ПРОФИЛЯ

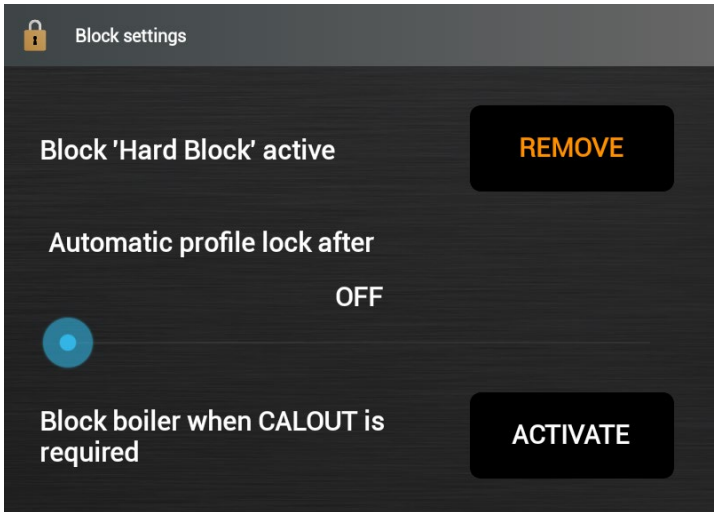


При активации этой функции, после снятия блокировки профиля, он автоматически заблокируется через установленный интервал времени.

Поставьте галочку в ячейке, чтобы активировать функцию автоматической блокировки профиля через определенное время.



После активации автоматической блокировки переместите курсор для установки интервала времени, через который активизируется блокировка.



Переместите курсор влево, чтобы отключить функцию автоматической блокировки.

21 • НАСТРОЙКИ

НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к настройкам пользователя



Яркость и экономия энергии:
Настройки яркости, мигания по окончании приготовления и экономия энергии

Звук:
Настройка громкости и конфигурации звуковой сигнализации

Язык:
Настройки языка, единиц измерения и
выбор/конфигурация клавиатуры

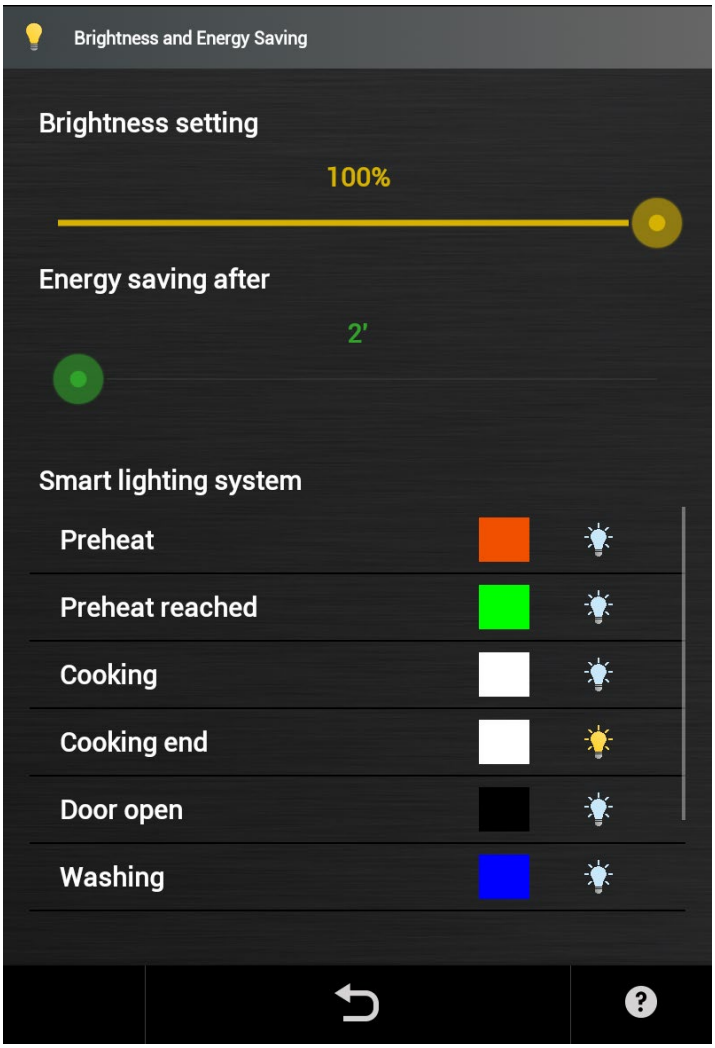
Naboo coach:
Настройка подсказок, связанных с плановым/внеплановым обслуживанием и с заданными рецептами.

НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ЯРКОСТЬ И ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к настройкам яркости и экономии энергии

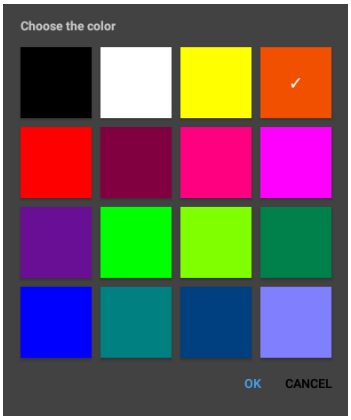


Настройка яркости:
Протяните курсор для увеличения или уменьшения яркости дисплея

Экономия энергии после:
Протяните курсор для установки времени, по истечении которого будет активироваться режим экономии энергии.

Протяните курсор влево для отключения данной функции.

Smart Lighting System:
Нажмите на цвет выбранной функции, чтобы установить желаемый цвет.



Если для этой функции не требуется подсветка, выберите черный цвет.



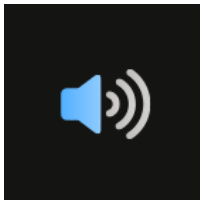
Выберите значок мигающего индикатора.

или

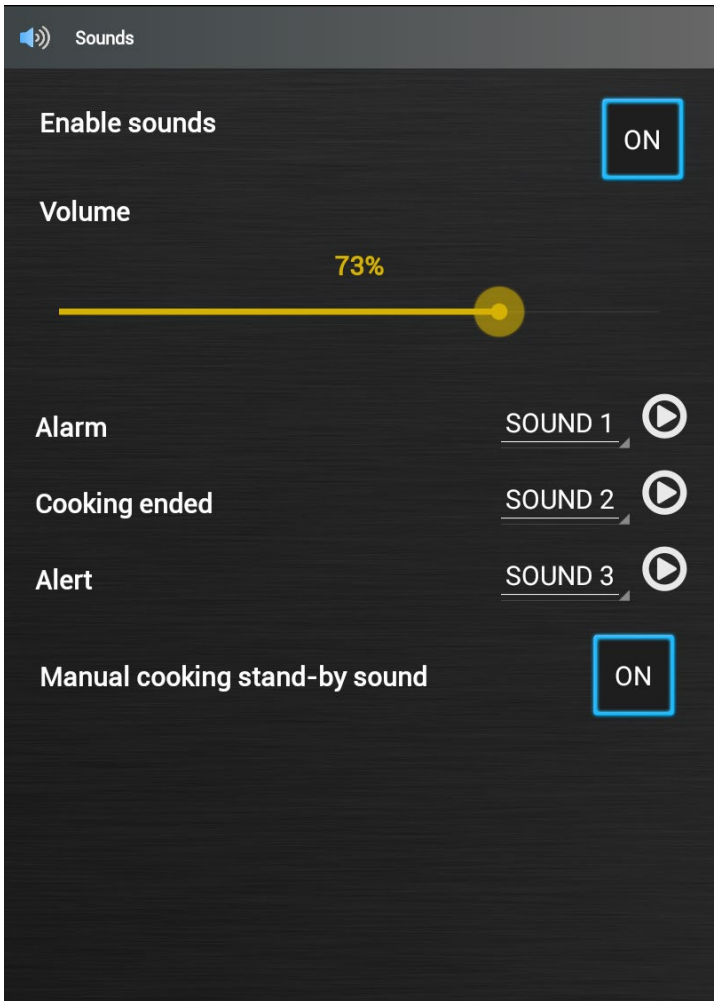
Выберите значок постоянного света.

НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ЗВУК



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к настройкам звука



Включить звук:
Чтобы включить звук, установите его в положение ВКЛ

Настройка громкости:
Протяните курсор для увеличения или уменьшения громкости

Аварийный сигнал: Выберите звуковое сопровождение для аварийных сообщений

Окончание приготовления: Выберите звуковое сопровождение для окончания приготовления

Предупреждение: Выберите звуковое сопровождение для сообщений/предупреждений

Звуковое сопровождение режима ожидания приготовления в ручном режиме:
Установите положение ВКЛ, чтобы активировать звуковое сопровождение режима ожидания приготовления в ручном режиме

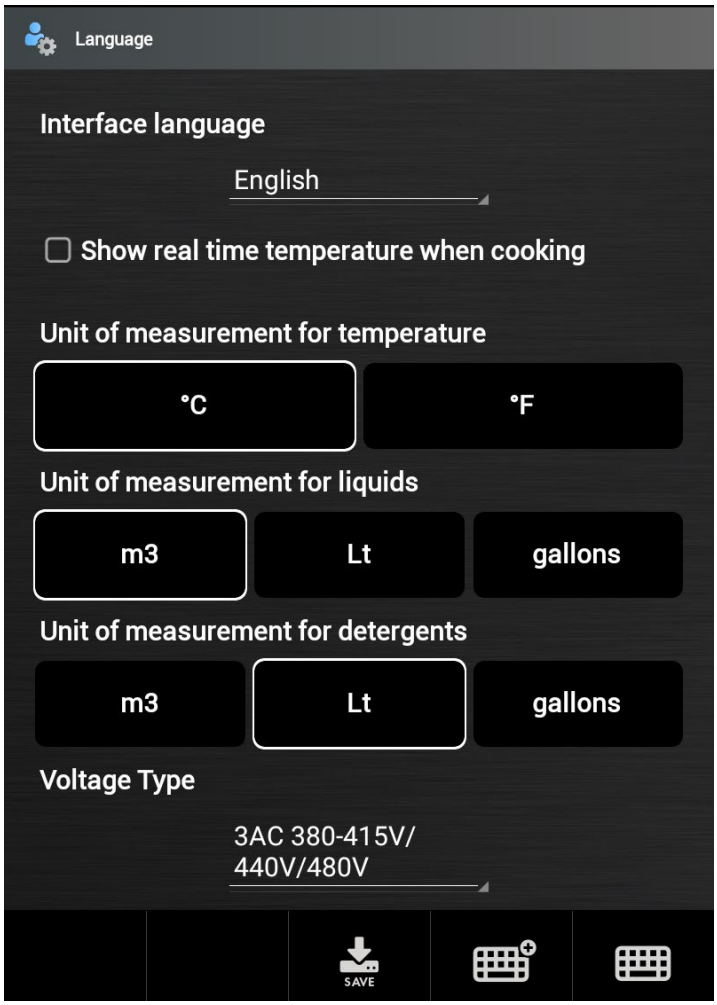
21 • НАСТРОЙКИ

НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ЯЗЫК



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к настройкам языков и единиц измерения



Настройка языка интерфейса:
Выберите язык из выпадающего меню

Активация настройки приготовления в мм:сс:
Поставьте галочку, чтобы активировать данную функцию.
Если эта функция активирована, время приготовления можно установить с шагом от 10 секунд до максимум 10 минут.

Показать температуру в камере во время приготовления:
Поставьте галочку, чтобы активировать данную функцию

Единица измерения температуры:
Нажмите на желаемой единице измерения (гр. Цельсия или гр. Фаренгейта)

Единица измерения количества газа:
Щелкните на желаемой единице измерения (кубометры, галлоны или кубические футы)

Единица измерения количества жидкостей
Нажмите на желаемой единице измерения (кубометры, литры или галлоны)

Нажмите на кнопку СОХРАНИТЬ, чтобы сохранить сделанный выбор

Кроме того, можно загрузить плагины для специальных клавиатур, таких как корейская, китайская и т.д., выбрав пиктограммы клавиатуры.

21 • НАСТРОЙКИ

НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

NABOO COACH

Naboo coach, настоящий виртуальный помощник, который проконсультирует вас на этапах приготовления, предложит наиболее подходящий тип мойки или даже уведомит вас, когда требуется техническое обслуживание.

Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к настройкам **Naboo Coach.**



Рекомендации по техобслуживанию:
Установите значение **ВКЛ**, чтобы получать ценную информацию о текущем и профилактическом обслуживании:

- уведомление о доступности обновления программного обеспечения
- совет по наиболее подходящему типу мойки
- напоминания о профилактическом обслуживании

Советы по приготовлению:
Установите значение **ВКЛ**, чтобы при запуске некоторых предопределенных рецептов отображались сообщения с полезными советами и идеями, чтобы максимально использовать возможности Naboo при приготовлении желаемых блюд.

21 • НАСТРОЙКИ

НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

SMART DIAGNOSTIC SYSTEM



Интеллектуальная система диагностики позволяет выполнять диагностику по 11 функциональным точкам, чтобы ваше оборудование всегда работало с максимальной производительностью, предупреждая вас в случае возникновения аномалий.
Нажмите значок, чтобы начать диагностику.



Во время выполнения индикатор выполнения указывает ход диагностики.



После завершения диагностики появится сводный экран всех проверенных функций.

В случае ошибки появится всплывающее окно с более подробной информацией о найденной аномалии.



Нажав на иконку, вы можете скачать журнал выполненного теста.

НАСТРОЙКА WIFI



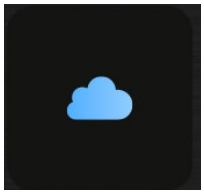
Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к настройкам сети WIFI



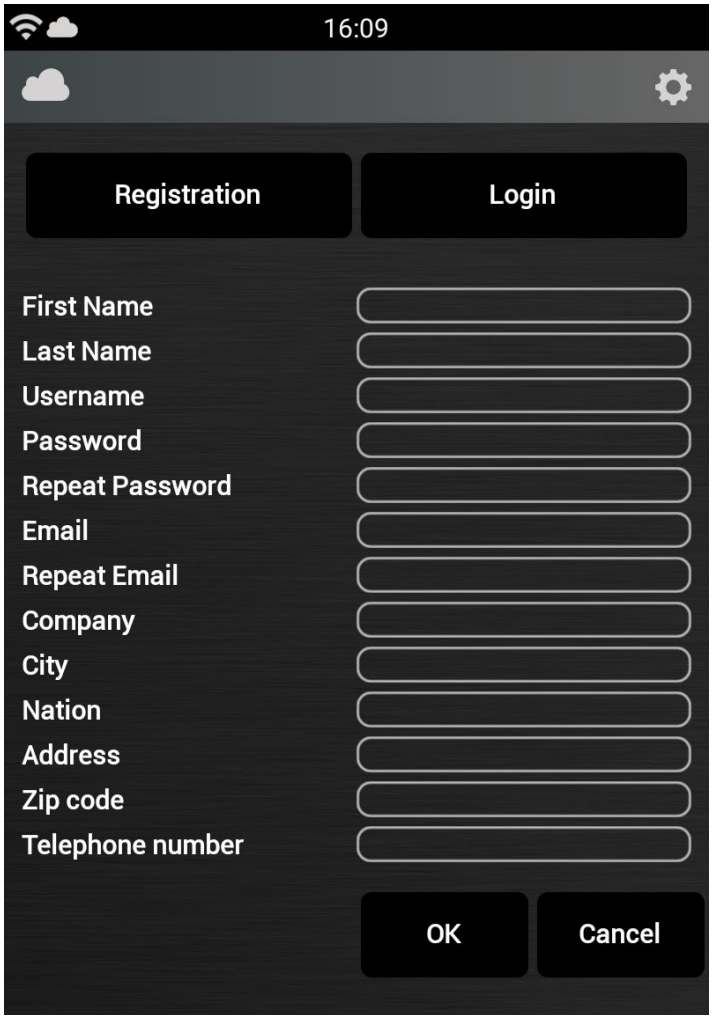
Нажмите пиктограмму **“Активировать WIFI”** чтобы получить доступ к имеющимся сетям WIFI.

См. страницу 40.

НАСТРОЙКИ ОБЛАЧНОГО ХРАНИЛИЩА



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к облачному хранилищу



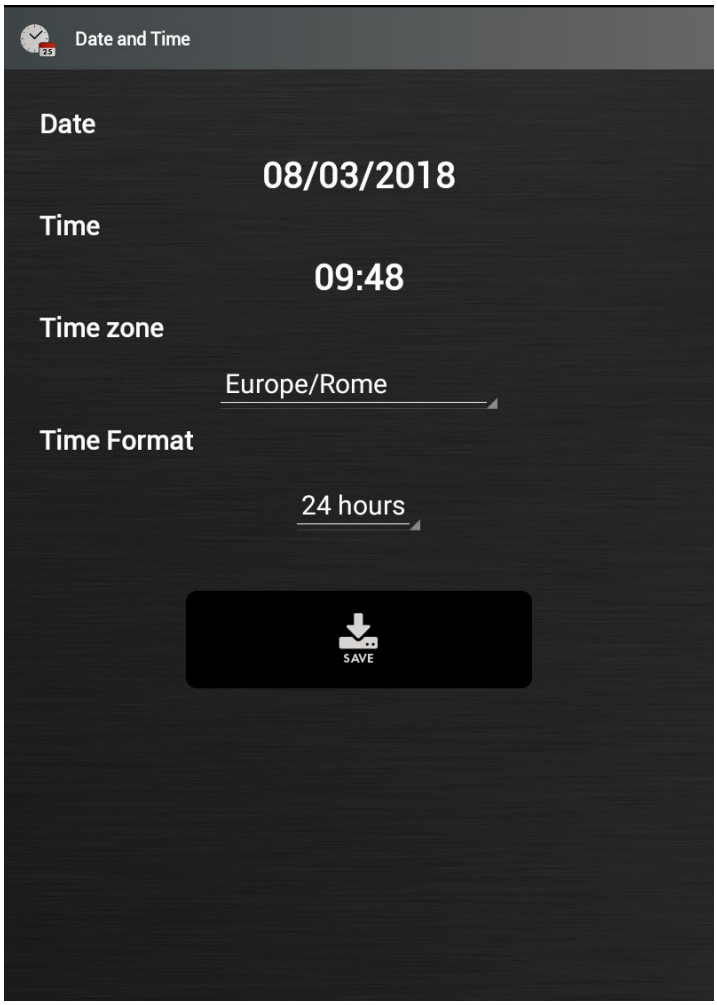
См. страницу 41.

21 • НАСТРОЙКИ

ДАТА И ВРЕМЯ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к настройкам даты и времени



Настройка даты:
Нажмите на дату и установите ее, выбрав из календаря

Настройка времени:
Нажмите на время и установите его, передвинув стрелки.

Часовой пояс:
Из выпадающего меню выберите часовой пояс для своей зоны.

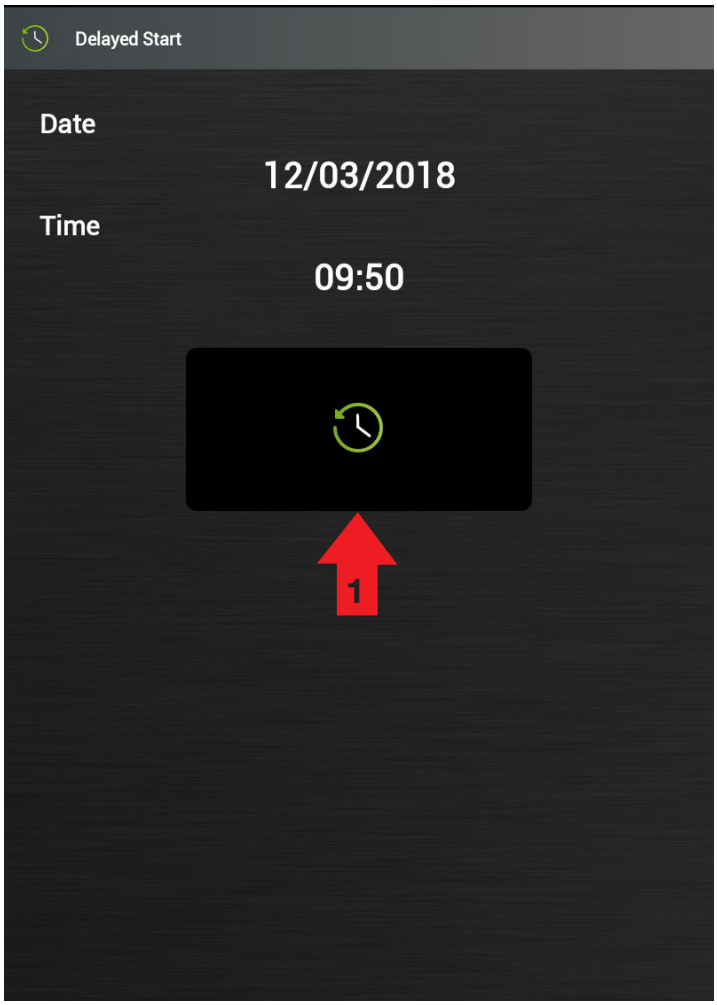
Формат времени:
Из выпадающего меню выберите желаемый формат времени.

Нажмите на кнопку СОХРАНИТЬ, чтобы сохранить сделанный выбор

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к настройкам отложенного старта

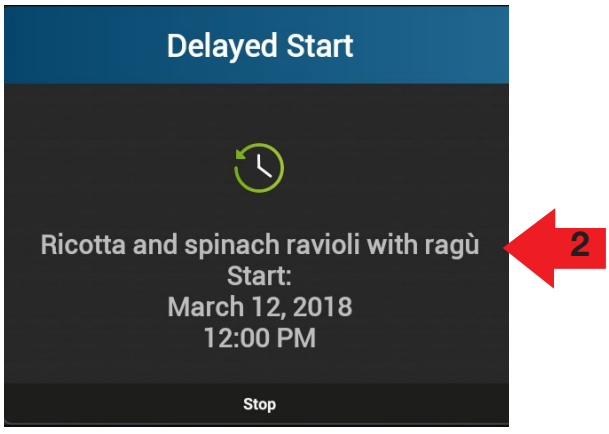


Настройка даты:
Нажмите на дату и установите ее, выбрав из календаря

Настройка времени:
Нажмите на время и установите его, передвинув стрелки.

Нажмите пиктограмму “Отложенный старт” **(1)** и выберите рецепт

Появится резюмирующее всплывающее меню **(2)**, которое показывает выбранный рецепт, дату и время отложенного старта.



USB



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к меню USB



ХАССП:
Позволяет скачивать журнал ХАССП в определенный период времени.

ИНФО:
Выполняет резервное копирование технических данных.

Резервное копирование:
Позволяет создавать или импортировать резервное копирование рецептов и/или настроек.

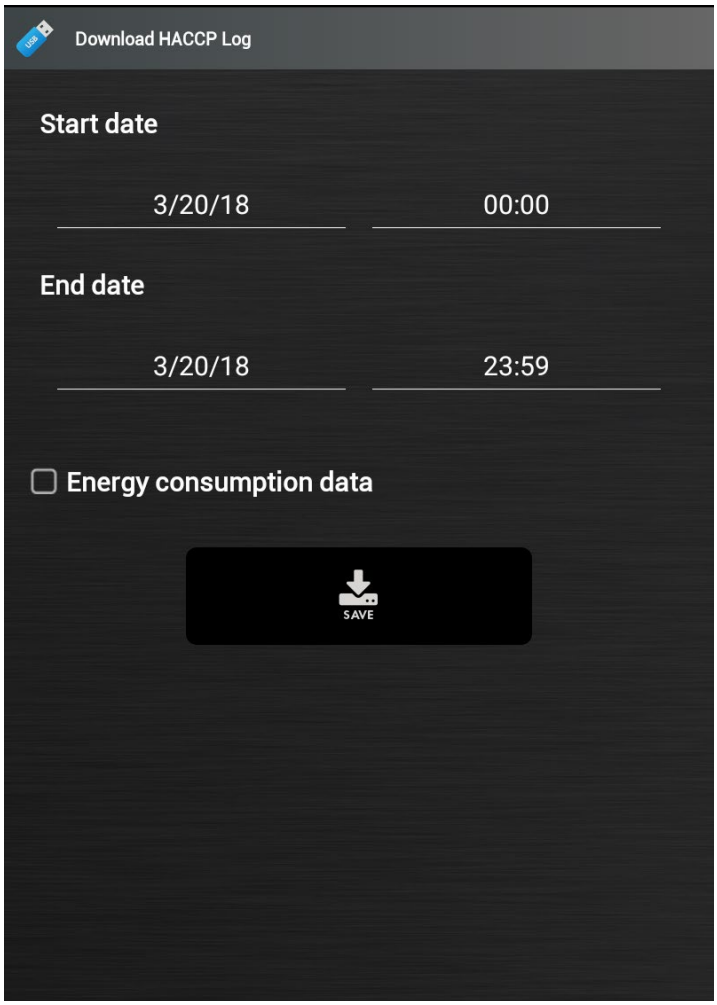
Резервное копирование пользовательских настроек:
Позволяет создавать или импортировать резервную копию пользовательских настроек.

USB

ХАССП



Нажмите пиктограмму, чтобы скачать журнал ХАССП



Выберите период, для которого необходимо скачать журнал ХАССП:

Задайте дату и время начала.

Задайте дату и время завершения.

Вставьте USB флеш-накопитель и нажмите кнопку СОХРАНИТЬ.

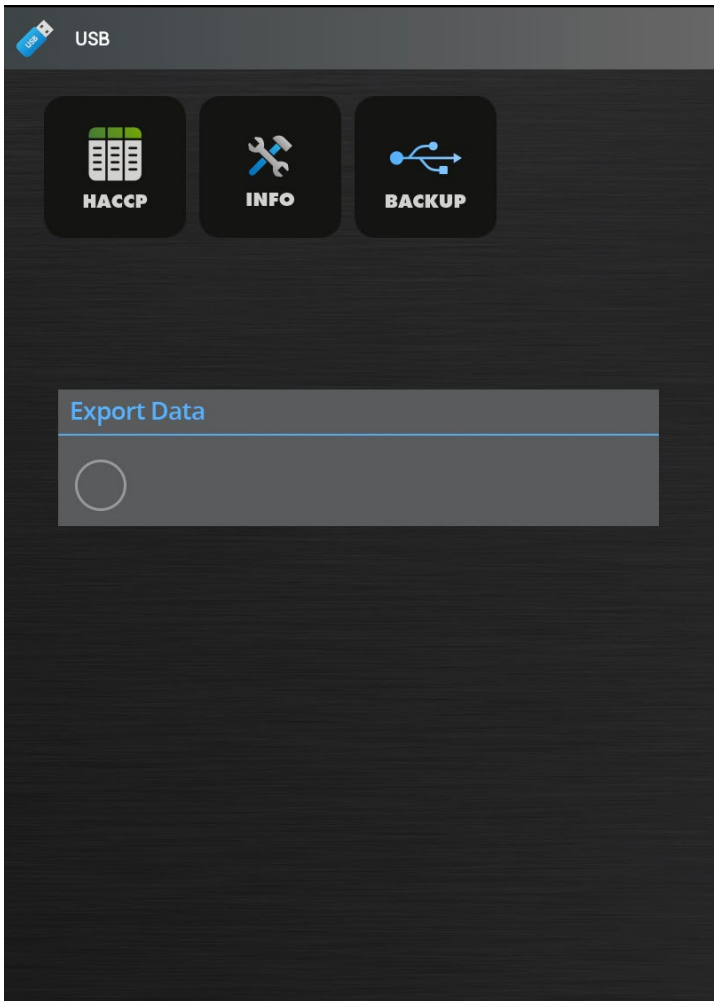
Всплывающее меню покажет, что операция прошла успешно.

USB

ИНФО



Нажмите пиктограмму, чтобы скачать техническую информацию по обслуживанию печи



Позволяет скачать журналы технической информации по обслуживанию печи

Вставьте USB флеш-накопитель и нажмите кнопку ИНФО

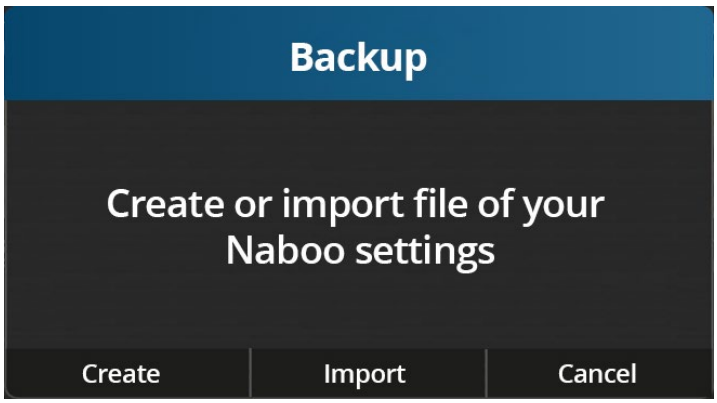
Появится всплывающее меню, указывающее экспорт данных на USB флеш-накопитель.

USB

РЕЗЕРВНОЕ КОПИРОВАНИЕ



Нажмите пиктограмму, чтобы создать или импортировать резервную копию рецептов и/или настроек.



Вставьте USB флеш-накопитель.

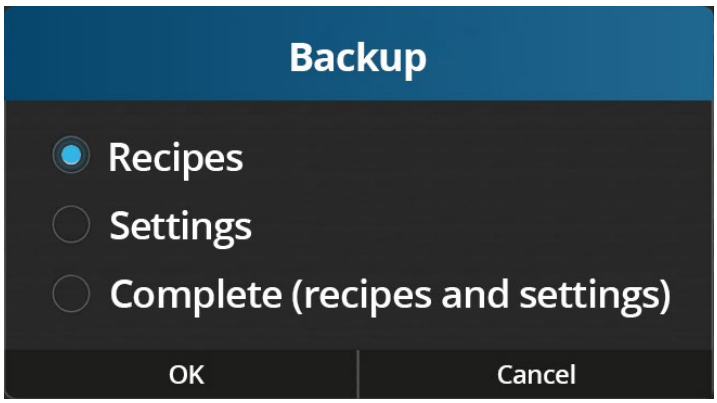
Выберите “**Создать**”, чтобы выполнить резервное копирование.

Выберите тип резервного копирования, которое вы собираетесь выполнить:

Рецепты: Сохраняет на USB флеш-накопитель только рецепты

Настройки: Сохраняет на USB флеш-накопитель только настройки

Полное: Сохраняет на USB флеш-накопитель рецепты и настройки



Либо выберите “**Импортировать**” для импорта резервной копии с USB флеш-накопителя.

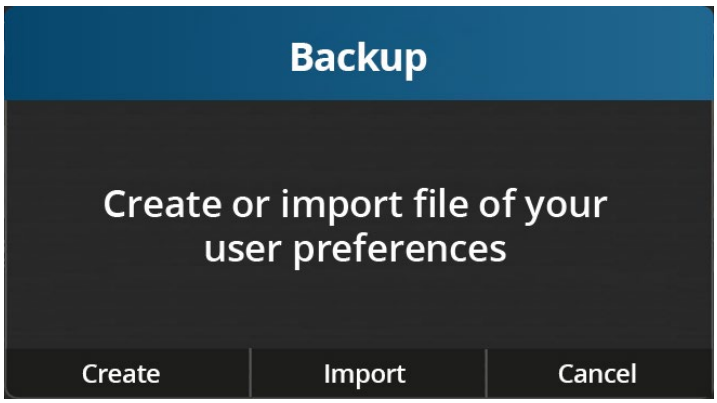
Выберите резервную копию для импорта.

USB

РЕЗЕРВНОЕ КОПИРОВАНИЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИХ НАСТРОЕК



Нажать на значок, чтобы создать или импортировать резервную копию пользовательских настроек.



Вставить USB флеш-накопитель.

Выбрать «**Создать**» для резервного копирования пользовательских настроек.

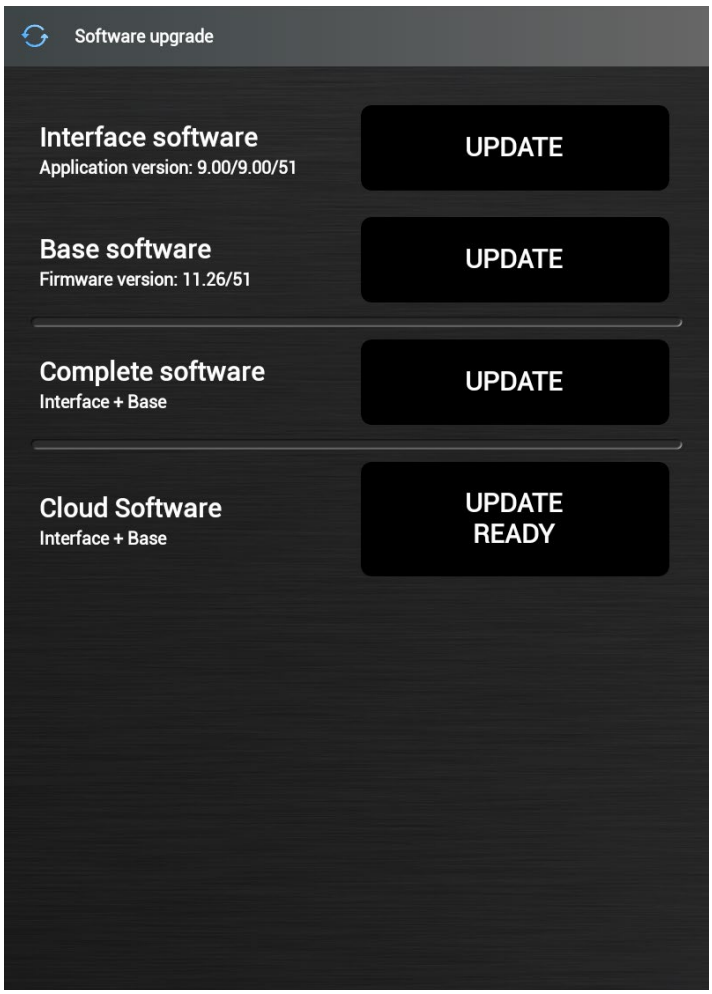
Или выбрать «**Импортировать**», чтобы импортировать резервную копию с USB флеш-накопителя.

Выбрать резервную копию для импорта.

ОБНОВЛЕНИЕ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к обновлению ПО.



Выберите тип обновления, которое необходимо выполнить:

С USB флеш-накопителя:
- Интерфейс)
- Базовое)
- Полное (интерфейс + базовое)

С облачного хранилища:
- Полное (интерфейс + базовое)

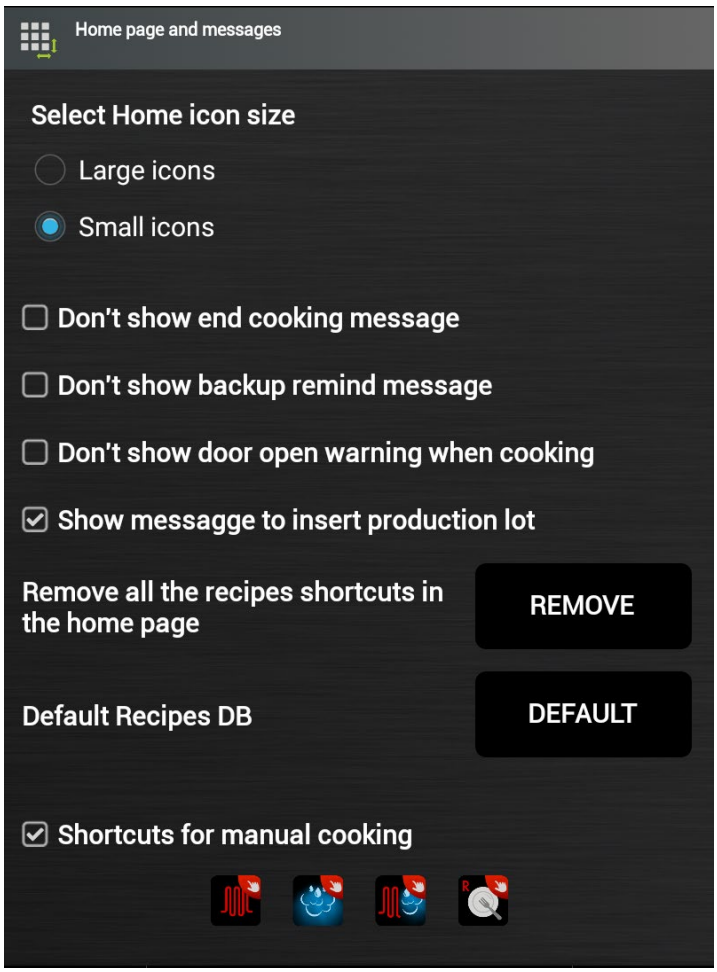
См. инструкции на странице 47

Рекомендуется всегда выполнять полное обновление

ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА И СООБЩЕНИЯ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к настройкам главной страницы и сообщений.



Выберите размер пиктограмм на главной странице:
Позволяет выбрать размер пиктограмм на главной странице.

Малые пиктограммы: позволяет отображать 20 пиктограмм на главной странице

Большие пиктограммы: позволяет отображать 12 пиктограмм на главной странице

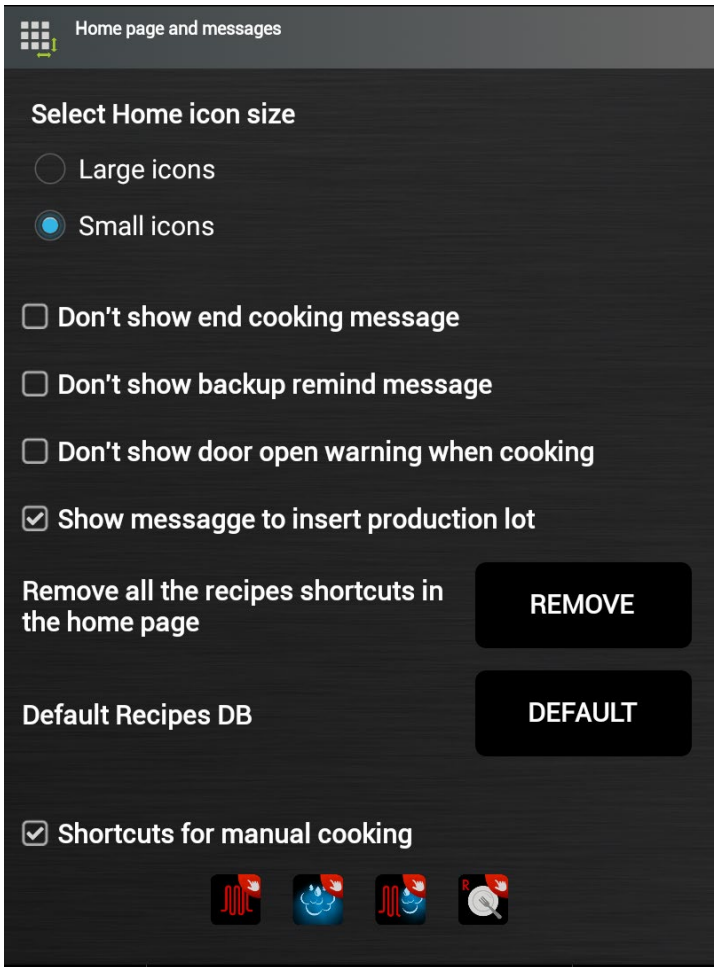
Не показывать сообщение по окончании приготовления:
Если выбрана данная настройка, сообщение об окончании приготовления не появляется.

Не показывать сообщение о необходимости резервного копирования данных:
Если выбрана данная настройка, сообщение о необходимости резервного копирования данных не появляется.

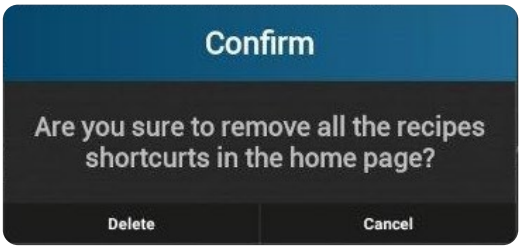
Не показывать предупреждение об открытой дверце при приготовлении:
При выборе предупреждение об открытой дверце при приготовлении не отображается.

Показывает сообщение для ввода производственной партии:
Если этот флажок установлен, в конце приготовления появится всплывающее окно с просьбой подтвердить введенную ранее производственную партию.
Производственная партия также записывается в журнал HACCP.

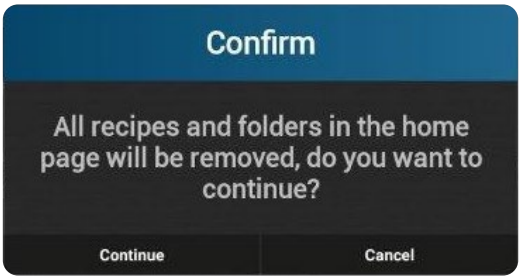
ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА И СООБЩЕНИЯ



Удалить все ярлыки рецептов на главной странице:
Нажмите кнопку «УДАЛИТЬ», чтобы удалить все ярлыки рецептов с главной страницы.



Появится всплывающее окно подтверждения удаления всех ярлыков с главной страницы.
Подтвердите, нажав «Удалить» или «Отменить», чтобы окно закрылось.



При выборе «Удалить» появляется дополнительное всплывающее окно подтверждения удаления всех рецептов и папок с главной страницы.
Подтвердите, нажав «Продолжить» или «Отменить», чтобы окно закрылось.

21 • НАСТРОЙКИ

ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА И СООБЩЕНИЯ



При нажатии «Продолжить» главная страница полностью очистится.

Чтобы добавить рецепты на главную страницу, можно:

- Создать новые рецепты
- Импортировать рецепты с My Naboo
- Импортировать рецепты из облачного хранилища

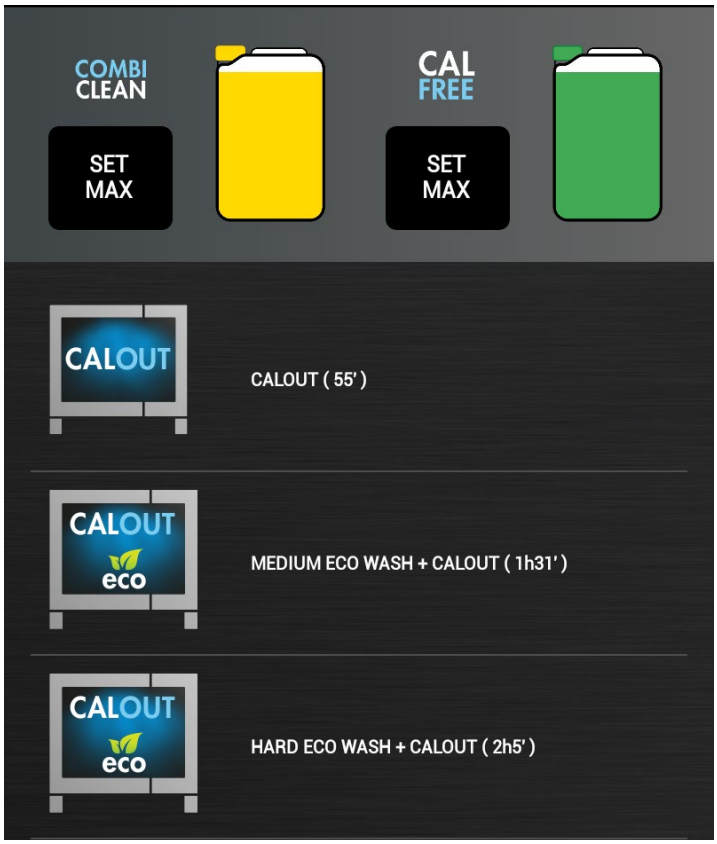


Пиктограммы быстрого доступа для приготовления в ручном режиме:
Если выбрана данная настройка, на главном экране отображаются Пиктограммы быстрого доступа для приготовления в ручном режиме и восстановления.

БОЙЛЕР



Нажмите пиктограмму для получения доступа к меню бойлера



Позволяет получить доступ к меню мойки бойлера.

Из данного меню можно активировать цикл CALOUT, даже если нет ожидающего запроса системы.

Функция промывки бойлера позволяет выполнить промывку бойлера для проверки работы сливного клапана и, иногда, для удаления возможной накипи.

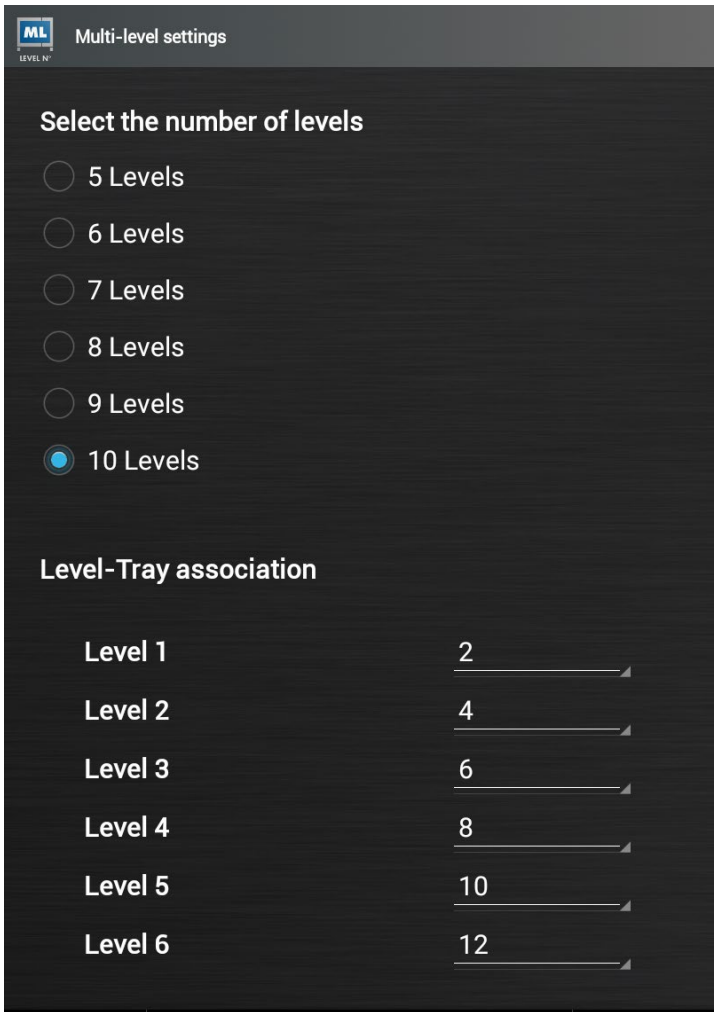
Выберите требуемый тип мойки и подтвердите выбор, нажав OK в появившемся всплывающем окне.

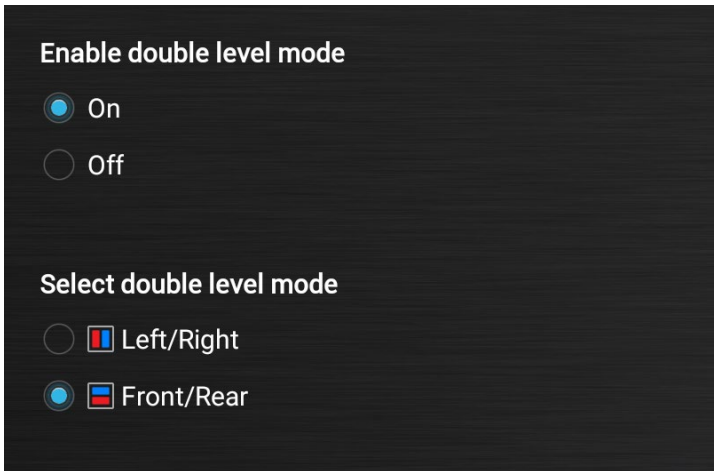
После окончания мойки появляется сообщение, сообщающее о ее завершении.

НАСТРОЙКИ МНОГОУРОВНЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к конфигурации уровней печи





Выберите количество уровней:
позволяет выбрать количество уровней, которые вы собираетесь использовать в духовке.
(полезно, если, например, вы собираетесь использовать только 10 уровней в духовке, в которой их 20)
Выберите желаемое количество уровней.

Ассоциация уровня-лотка:
позволяет вам связать уровень, который вы собираетесь использовать, с физическим уровнем духовки.
Выберите физический уровень, соответствующий уровню, который вы собираетесь использовать.

Как только уровень будет связан, при многоуровневом приготовлении загорятся соответствующие светодиоды.

Активировать режим двойного уровня:
позволяет активировать разное приготовление 2 продуктов на каждом уровне.

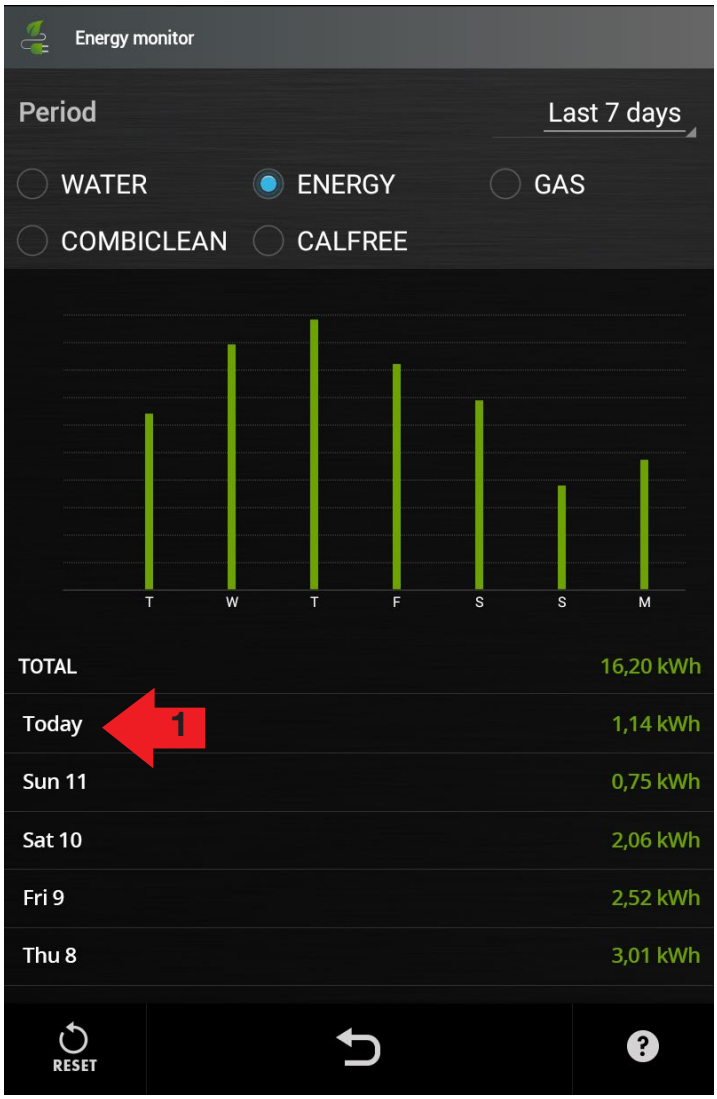
Выберите ВКЛ для активации функции
Выберите ВЫКЛ для отключения функции

Выбор режима двойного уровня:
Выберите “Левый/правый” или “Передний/задний”, в зависимости от типа вашей печи.

МОНИТОРИНГ РАСХОДОВ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к мониторингу расходов печи.



Energy Monitor позволяет отображать информацию, касающуюся расходов печи в определенный период.

Период:
Выберите период, для которого вы хотите проанализировать данные расхода, из:

- Последняя операция
- Последние 24 часа
- Последние 7 дней
- Последние 30 дней
- Последние 12 месяцев
- Искать по дате (чтобы проанализировать особый отрезок времени)

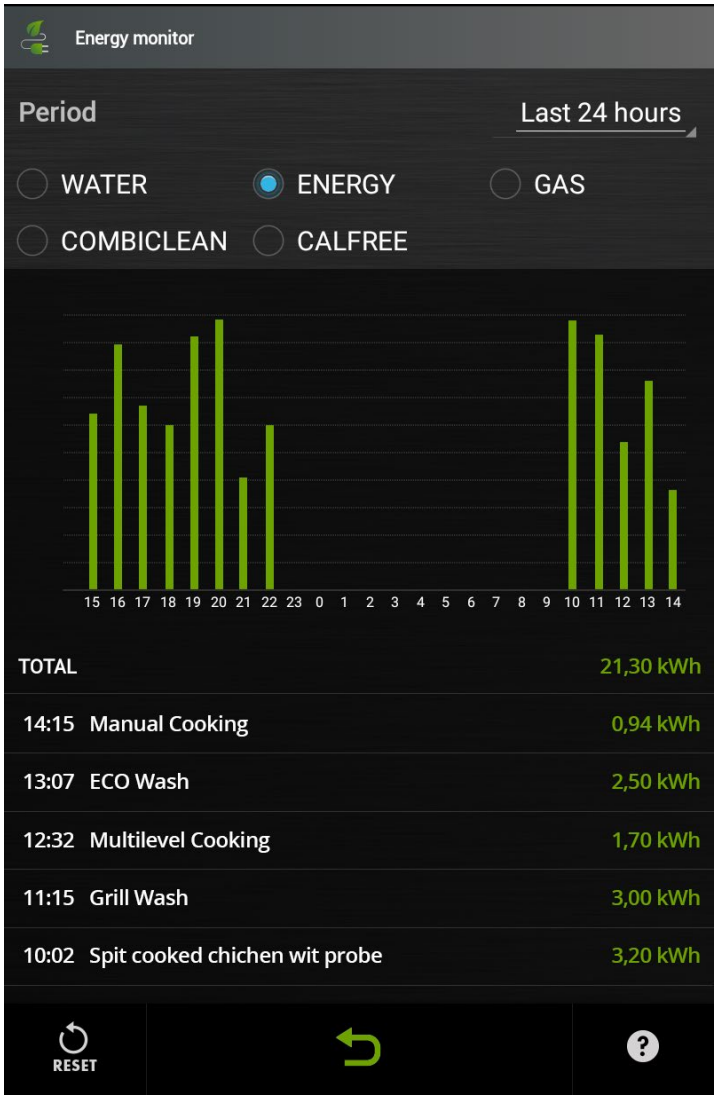
Выберите тип расхода из:

- Вода
- Энергия
- Gas
- Combiclean/Solid Clean
- Calfree/Solid Cal

Отображаются график и таблица расходов, относящиеся к данному периоду.

При выборе какого-либо значения из таблицы выполняется переход к детальному отображению (**Пример 1 -** при выборе какого-либо дня недели выполняется переход к отображению по дням с разделением на часы).

МОНИТОРИНГ РАСХОДОВ



При детальном отображении можно контролировать расходы, касающиеся последних операций.

Иконка НАЗАД зеленого цвета позволяет вернуться к предыдущему отображению расходов.

Чтобы вернуться к предыдущему отображению, нажмите зеленую пиктограмму НАЗАД.

ВАЖНО:
РАСХОДЫ ВОДЫ, ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ И ГАЗА ПРЕДСТАВЛЕНЫ В КАЧЕСТВЕ ПРИМЕРА.

Расходы воды рассчитаны для давления 3,5 бар и указаны в $м^3$, литрах или галлонах.

Расходы электроэнергии имеются для следующих типов питания: 230 В-1 Н, 400 В-3, 400 В-3 Н, 440 В-3, 440 В-3 Н, 480 В-3, 208 В-3, 120 В и выражены в кВтч.

Расходы газа рассчитаны для: природного газа G20 - 20 мбар и для сжиженного нефтяного газа G30 - 30 мбар и выражены в $м^3$, кг, галлонах или кубических футах.

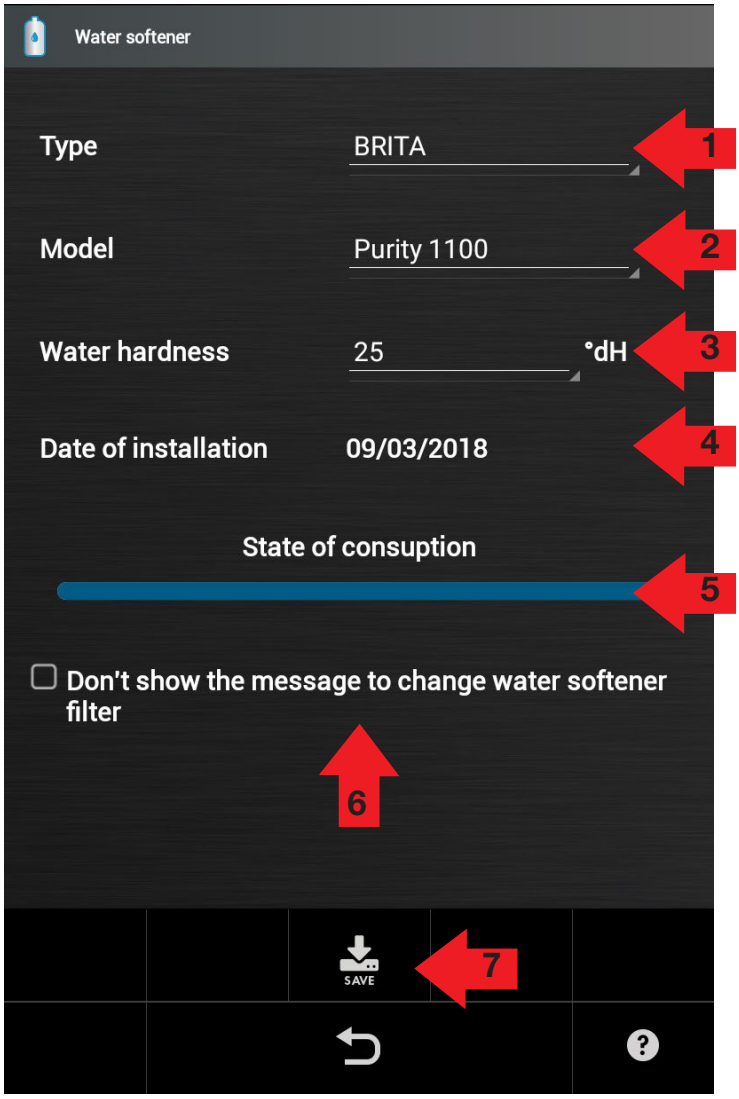
Циклы мойки указаны в литрах или галлонах и касаются только оригинальной продукции.

21 • НАСТРОЙКИ

УМЯГЧИТЕЛЬ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к мониторингу и контролю эффективности и техобслуживания внешнего умягчителя воды (опциональный умягчитель).



1) Установите тип умягчителя
Введите пароль “waterfilter” и задайте тип установленного умягчителя

2) Установите модель умягчителя

3) Установите жесткость воды, выраженную в °dH

4) Выберите “Дата установки”, предлагается текущая дата, подтвердите, нажав “конец”

5) Износ фильтра умягчителя отображается в виде полосы голубого цвета.
Когда необходимо заменить фильтр умягчителя, появляется сообщение о необходимости замены фильтра умягчителя.

6) Выберите, если хотите запретить сообщение о необходимости замены фильтра умягчителя

7) Нажмите кнопку СОХРАНИТЬ для сохранения выбранных настроек

ЗАМЕНА КАРТРИДЖА ФИЛЬТРА:
Замените фильтр и измените “Дату установки”, как описано в пункте **4**, нажмите кнопку **7**, чтобы сохранить настройки.

ВАЖНО:
Значения расхода были рассчитаны в стандартных условиях (для давления воды 3,5 бар).
Обратитесь к руководству по эксплуатации умягчителя.

Функция недоступна для моделей 161 и 134.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к меню сервисного обслуживания клиентов

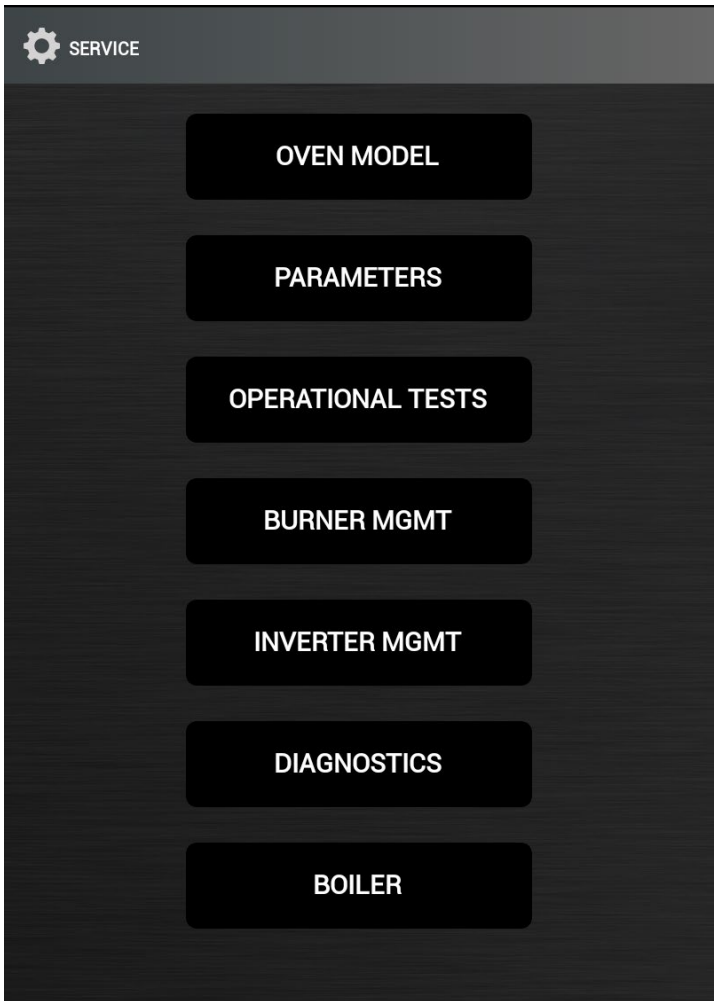


Позволяет задавать и отображать количество работ по сервисному обслуживанию клиентов:
Поддержка шеф-повара и техническая поддержка .

СЕРВИСНЫЕ НАСТРОЙКИ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к сервисным настройкам.



ТОЛЬКО ДЛЯ АВТОРИЗОВАННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА

Нажмите пиктограмму **“Сервисные настройки”** , чтобы получить доступ к настройкам печи.

Введите служебный пароль, чтобы получить доступ к функциям.

23 • САМОДИАГНОСТИКА И УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НЕПОЛАДОК

23.1 • При включении, после нажатия рукоятки **16** в течение 3 секун, автоматически выполняется электронный контроль основных рабочих устройств. Если после выполнения самодиагностики оборудование находится в идеальном состоянии, на дисплее температуры рабочей камеры отображается реальное значение температуры в рабочей камере, а светодиоды кнопок режимов приготовления мигают. После этого можно задать параметры приготовления.

23.2 • Если выявлены неполадки в работе печи, они указываются на дисплее **15**. Отображение ошибок на экране очень важно для выполнения техобслуживания, поскольку само сообщение об ошибке уже указывает на тип неисправности. Сообщение на дисплее сопровождается звуковым сигналом продолжительностью 5 сек., которое повторяется каждую минуту до выключения оборудования.

Основными сообщениями о неполадках являются:

СООБЩЕНИЯ

A10
Неполадка датчика температуры рабочей камеры. **Немедленно выключите** печь и обратитесь в службу технической поддержки.

A11
При неисправности зонда предварительного нагрева бойлера печь может работать только в режиме конвекции. Режим **приготовления на пару и смешанный режим не работают**. Обратитесь за помощью в сервисный центр.

A12
Неполадка датчика температуры конденсации выводных паров. Конденсация пара происходит непрерывно, однако печь может работать под **строгим наблюдением** (наблюдается больший расход воды) до вмешательства сервисной службы

A13
Неполадка термощупа. В этом случае печь можно использовать вплоть до вмешательства службы технической поддержки, но без применения данного приспособления.

A04
Означает, что не поступает вода, поэтому необходимо **убедиться,** что отсечной вентиль открыт, а в водопроводной сети имеется вода. Если отсутствие воды зависит от сети, предупредить коммунальную службу. Если вода в сети имеется, обратиться в службу технической поддержки. Печь может использоваться в режиме конвекции.

A01
Срабатывание **тепловой защиты двигателя. Немедленно выключить** печь и обратиться в службу технической поддержки.

A02
Срабатывание предохранительного **термостата варочной камеры. Немедленно выключить** печь и обратиться в службу технической поддержки.

A03
Срабатывание предохранительного термостата бойлера. Немедленно отключите печь и обратитесь в службу технической поддержки.

A07
В отсеке **электрических** компонентов обнаружена **повышенная** сверх меры температура. Печь может использоваться под строгим надзором вплоть до вмешательства службы технической поддержки.

23 • САМОДИАГНОСТИКА И УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НЕПОЛАДОК

Основными сообщениями о неполадках являются:

СООБЩЕНИЯ

A08
В отсеке компонентов обнаружена **слишком высокая температура,** которая может нарушить исправность компонентов. **Немедленно выключить** печь и обратиться в службу технической поддержки.

ДВЕРЦА ОТКРЫТА
Появляется при открытой двери и указывает, что микровыключатель двери не замыкает контакт. Убедиться, что дверь хорошо закрыта, если сигнал продолжается, обратиться в службу технической поддержки.

A60 - A61 - A62
Неисправность парогенератора.
Немедленно выключите печь и обратитесь в службу технической поддержки.

НЕОБХОДИМО ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ
Появляется после выключения оборудования и сигнализирует о необходимости запустить цикл чистки парогенератора от известкового налета.

ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ CALOUT
Появляется после выключения оборудования и сигнализирует о необходимости запустить цикл чистки парогенератора от известкового налета.

A05 - A65
Сигнализирует о невыполнении слива воды из парогенератора. Если эта неисправность возникает при выполнении программы удаления накипи **“dE” работа оборудования прерывается.** Обратитесь в службу технической помощи.

БОЙЛЕР ОТКЛЮЧЕН
Бойлер отключен, поскольку процесс слива не закончен правильно. Обратитесь в службу технической поддержки.

A30 - A31 - A32 - A33 - A34 - A35 - A36 - A37
Неисправность инвертора.
Немедленно выключить печь и обратиться в службу технической поддержки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ГАЗОВЫХ МОДЕЛЕЙ

A06
Отсутствие газа. Убедиться, что отсечной вентиль открыт, а в сети имеется газ. Если отсутствие газа зависит от сети, предупредить коммунальную службу. Если газ в сети имеется, обратиться в службу технической поддержки.

A21 - A23 - A25 - A27
Газовое оборудование оснащено устройством зажигания с автоматическим возобновлением зажигания. Если после нескольких попыток автоматическое зажигание не выполняется, то на дисплее **15** появляется код ошибки **A21 - A25** для горелок камеры или **A23 - A27** для горелок бойлера.
Звуковой сигнал предупреждает оператора. Нажмите кнопку **14** для восстановления включения. Если неполадка повторяется, необходимо обратиться в службу технической поддержки.

Примечание: *блок горелки является предохранительным условием, поэтому возникновение такой ситуации не является неполадкой прибора.*

Если после проведения вышеуказанных проверок прибор не работает, обратиться в службу технической поддержки.

Примечание: *при обращении в службу технической поддержки следует предоставить как можно более подробные сведения о неполадке, а также все данные на паспортной табличке.*

A20 - A22 - A24 - A26
Аварийный сигнал горелок
Немедленно выключить печь и обратиться в службу технической поддержки.

ALI Group S.r.l. - Via Schiaparelli 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy - Tel. (+39) 0438 9110 - Fax (+39) 0438 912300



LA90041020 MANUALE USO NABOO 5.0 / AROMA NABOO 5.0 - RU