



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ С ИНЖЕКТОРНЫМ
И БОЙЛЕРНЫМ ТИПАМИ
ПАРОУВЛАЖНЕНИЯ**

LB.. / LV..

ИСПОЛНЕНИЕ Т

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

Уважаемый клиент!

Поздравляем с покупкой новой печи.

Благодаря своим инновационным технологическим решениям печь значительно облегчит вашу работу и обеспечит наивысшие результаты.

Советуем вам внимательно прочитать предупреждения и рекомендации из настоящего руководства, чтобы наилучшим образом использовать печь и поддерживать ее в исправном состоянии.

По всем вопросам вы можете обратиться по
тел. +39 0438 9110 – или на email: lainox@lainox.it

Служба технической поддержки



ОГЛАВЛЕНИЕ

	СТР
1 • ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	4
2 • ОСОБЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ	10
3 • ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ	11
4 • ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ	11
5 • ОСНОВНЫЕ ИКОНКИ	12
6 • ИНТЕРАКТИВНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	13
7 • НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ	15
8 • НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ ПРИ СМЕШАННОЙ ЗАГРУЗКЕ	17
9 • ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЕ РАСПОЗНАВАНИЕ СМЕШАННОЙ ЗАГРУЗКИ	20
10 • ВЫЗОВ ПАПКИ СО СМЕШАННОЙ ЗАГРУЗКОЙ	21
11 • СИСТЕМА МОЙКИ	22
12 • CALOUT	25
13 • ПРОГРАММИРОВАНИЕ	28
14 • MY RECIPE	30
15 • ПРАКТИЧНЫЕ СОВЕТЫ	32
16 • ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	33
17 • ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	37
18 • ЧАСТЫЕ ВОПРОСЫ	38
19 • УСТАНОВКИ	41
20 • САМОДИАГНОСТИКА И УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НЕПОЛАДОК	42

МОДЕЛИ

LBET / LBGT
LVET / LVGT

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.

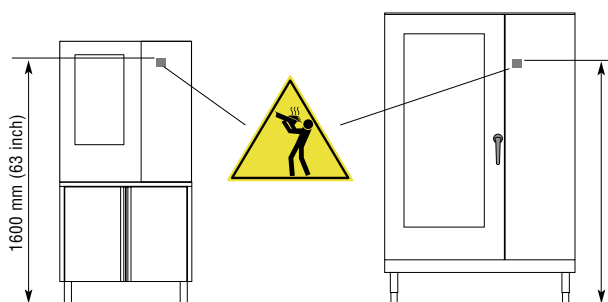
- ОРИГИНАЛЬНАЯ ИНСТРУКЦИЯ -

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!

1 · ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- **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 уровнях, 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



- **В случае попадания моющего средства на кожу:** Промойте кожу обильным количеством проточной воды с мылом. Если раздражение не проходит, обратитесь за медицинской помощью.
- **В случае попадания в глаза:** Немедленно промойте глаза обильным количеством воды. Обратитесь к врачу.
- **В случае вдыхания:** Переместите пострадавшего в незагрязненную среду. Сделайте искусственное дыхание и при необходимости немедленно обратитесь за медицинской помощью.
- **В случае проглатывания:** Немедленно обратитесь за медицинской помощью. 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 составлять от 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 мм². 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 м над уровнем моря обратитесь в авторизованный сервисный центр.

1 · ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
EN 203/A1	AC 230V 50Hz	
1 x 0.55 kW	TOT 1 kW	ΣQ_n 40 kW
A3 <input type="checkbox"/>	B13 <input type="checkbox"/>	B23 <input type="checkbox"/>
G 25 / m ³ /h	G 20 / m ³ /h	kPa 200 - 500 
Pmax / mbar	Pmax / mbar	G 30 3.16 Kg/h
Pmin / mbar	Pmin / mbar	Pmin / mbar
IT	Cat. II 2H3+	P mbar 20; 28-30/37
IPX 5  0085		

LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 0.25 kW	TOT 6.25 kW	kPa 200 - 500 
IPX 5 		

- 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 сервисный центр.

• **МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМАЯ НАГРУЗКА**

Максимальная нагрузка прибора указана в таблице ниже.

К-во противней	Максимальная производительность на уровень	Максимальная производительность печи
7 x GN 1/1	15 kg.	35 kg.
10 x GN 1/1	15 kg.	50 kg.
7 x GN 2/1 14 x GN 1/1	25 kg.	70 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.

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»)
- 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 коррозионные** (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 что 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 вследствие 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 печью, 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**

Нажимайте выбранный элемент в течение более 2 секунд.

- **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**

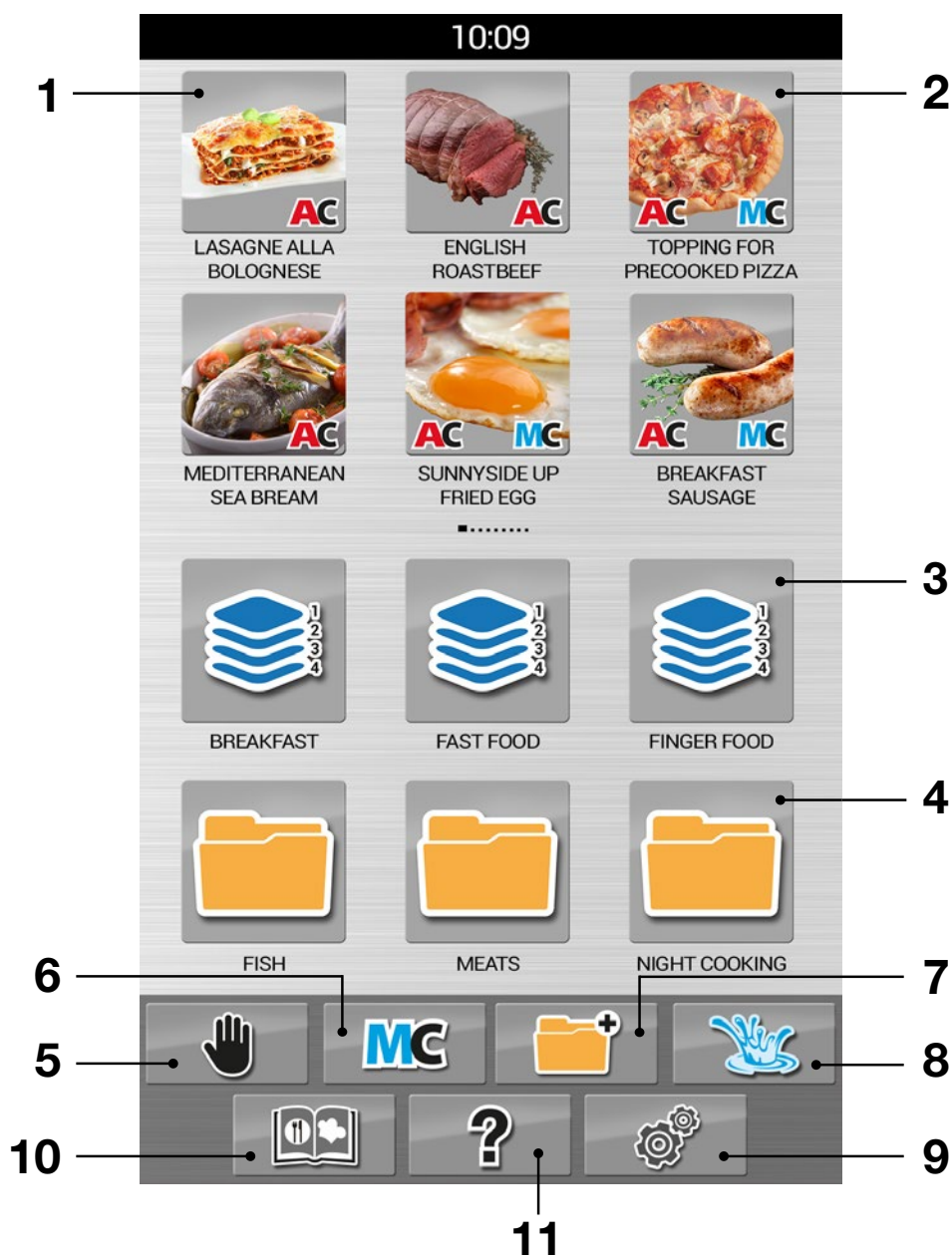
Прикоснитесь к элементу и переместите его в другое место.

4 • ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

Для включения печи необходимо держать нажатым переключатель Scroller в течение 5 секунд.



5 • ОСНОВНЫЕ ИКОНКИ



- 1 - Автоматическое Приготовление AC
- 2 - Многоуровневое Приготовление MC
- 3 - Папка Многоуровневое приготовление
- 4 - Папка приготовление
- 5 - Ручной режим
- 6 - Режим Многоуровневого приготовления

- 7 - Режим программирования
- 8 - Мойка
- 9 - Настройки
- 10 - My Recipe – Архив рецептов, находящихся в печи
- 11 - Справка

6 • ИНТЕРАКТИВНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



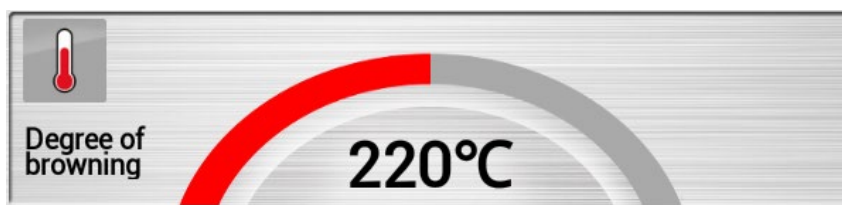
Выберите иконку АС, чтобы одним касанием запустить программу приготовления с настройками по умолчанию.

Печь 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 АС 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.



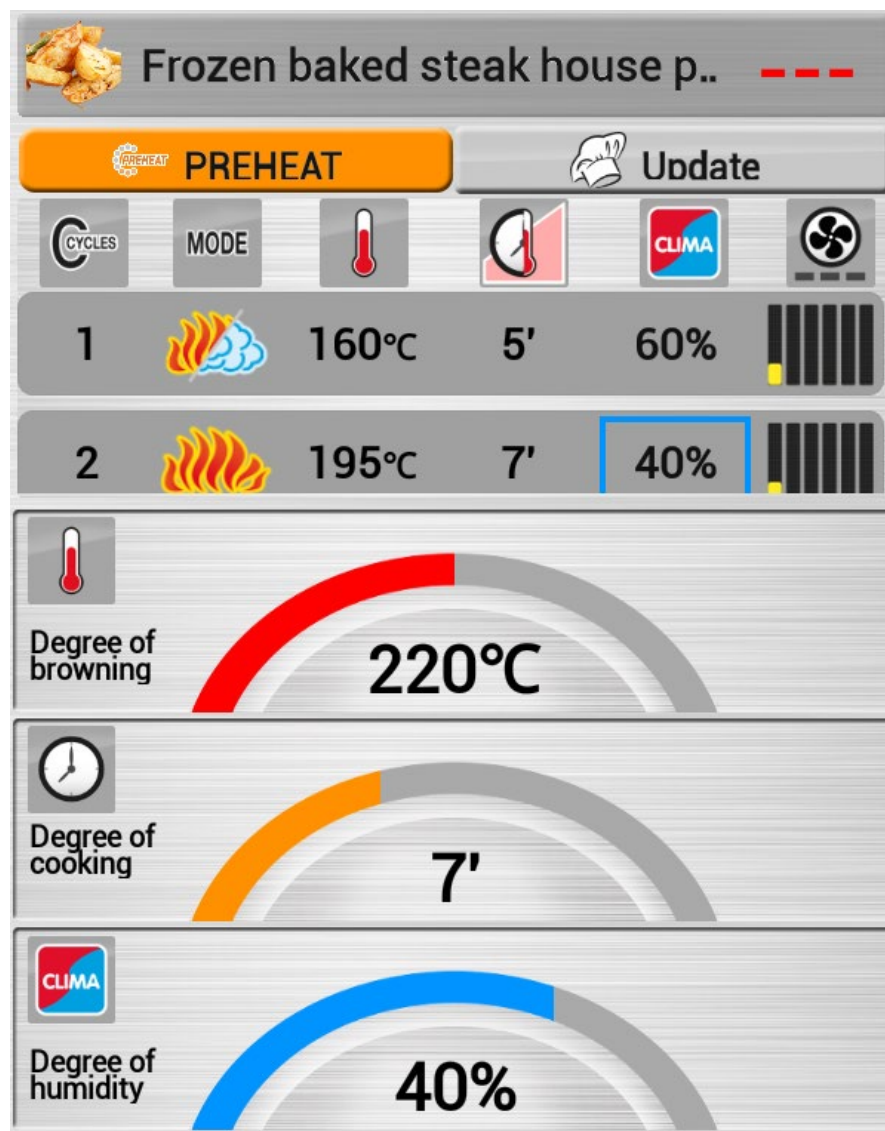
• СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ

Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете степень прожарки, а влево уменьшаете.



6 • ИНТЕРАКТИВНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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



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.

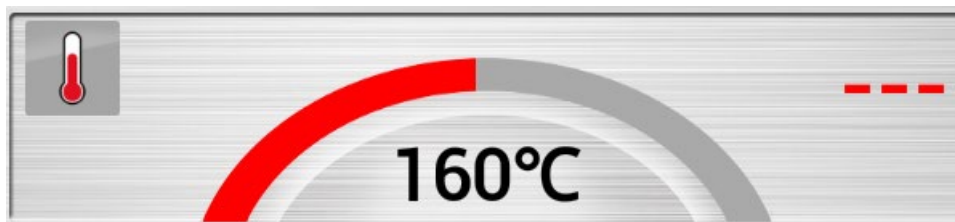


Печь начнет работу, используя температуру, установленную по умолчанию в зависимости от выбранного режима, без ограничений по времени (в режиме бесконечности).

После выбора режима приготовления возможно персонализировать параметры приготовления:

- **Температура**

Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете температуру, а влево уменьшаете.



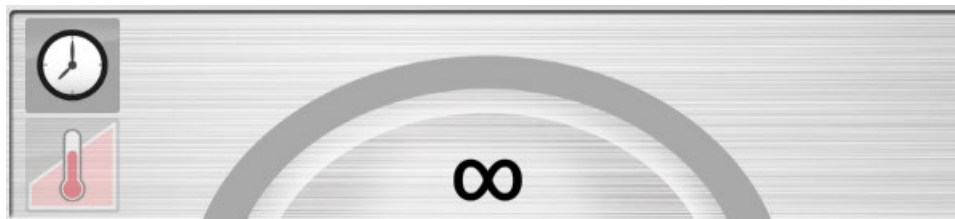
Значение температуры, которое находится в центре – это установленное значение, а то, что находится справа, – это реальная температура в данный момент.

- **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.

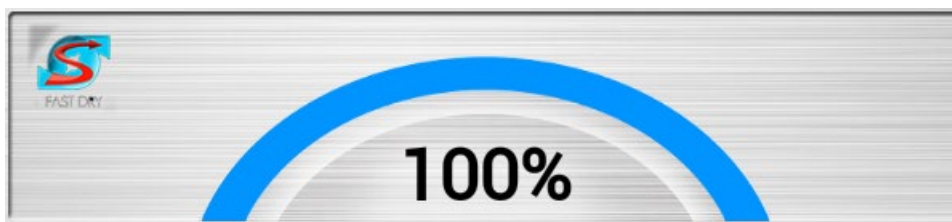


Значение, которое находится в центре – это установленное значение, а то, что находится справа, – это реальная температура в данный момент.

7 • НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

• Fastdry/Autoclima

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



Значение, которое находится в центре – это установленное значение.

ПРИМЕЧАНИЕ:

В паровом режиме для выбора отображаются также кнопки ECOVAPOR и TURBOVAPOR.



• Скорость вентилятора

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



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

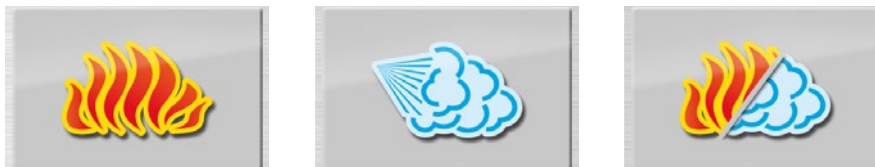
8 • НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ ПРИ СМЕШАННОЙ ЗАГРУЗКЕ



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

- Выберите режим приготовления.

Возможные режимы приготовления: Конвекция, Пар и Смешанный режим.

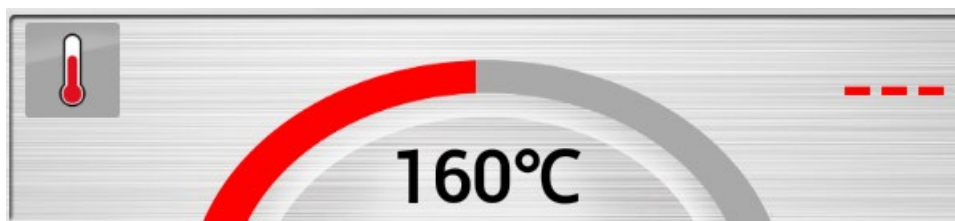


Печь начнет работу, используя температуру, установленную по умолчанию в зависимости от выбранного режима, без ограничений по времени (в режиме бесконечности).

После выбора режима приготовления возможно персонализировать параметры приготовления:

- **Температура**

Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете температуру, а влево уменьшаете.



Значение температуры, которое находится в центре – это установленное значение, а то, что находится справа, – это реальная температура в данный момент.

- **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.

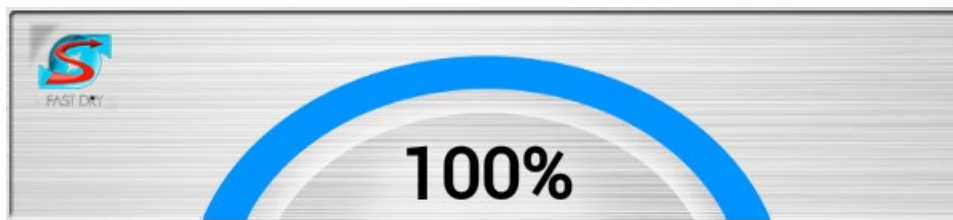


Значение, которое находится в центре – это установленное значение, а то, что находится справа, – это реальная температура в данный момент.

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.



Значение, которое находится в центре – это установленное значение.

ПРИМЕЧАНИЕ:

В паровом режиме для выбора отображаются также кнопки ECOVAPOR и TURBOVAPOR.



• Скорость вентилятора

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



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 ОК.



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

9 • ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЕ РАСПОЗНАВАНИЕ СМЕШАННОЙ ЗАГРУЗКИ



При нажатии иконки “ + ” при смешанной загрузке, печь 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.

10 • ВЫЗОВ ПАПКИ СО СМЕШАННОЙ ЗАГРУЗКОЙ



Выберите желаемую иконку папки смешанной загрузки.

Печь запустится, перетащите программы непосредственно на нужные уровни.



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



Нажмите на иконку, чтобы выбрать необходимый тип мойки.



Печь обладает 5-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).
- **Мягкая мойка** (Программа мойки, служащая для ежедневного удаления грязи, не требующая вмешательства оператора).
- **Интенсивная мойка** (Программа мойки, служащая для удаления стандартных загрязнений, не требующая вмешательства оператора).
- **Очень интенсивная мойка** (Программа мойки, служащая для удаления очень сильных загрязнений, не требующая вмешательства оператора).
- **Очень интенсивная 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.

При выборе необходимого типа мойки, запускается процедура мойки.

Перед выполнением мойки всегда проверяйте количество моющего средства/средства для удаления накипи.

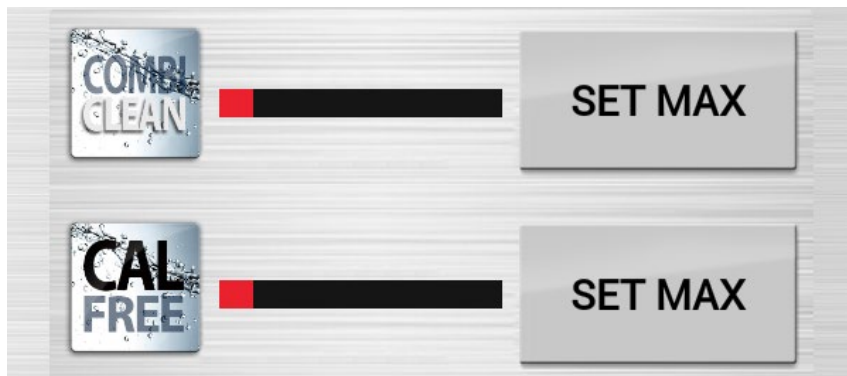
В случае, если в рабочей камере накопилось большое количество грязи и она наслоилась на фильтре слива, который находится на дне в центре камеры, перед мойкой необходимо очистить слив, чтобы гарантировать свободный слив воды и моющего средства.

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

11 • СИСТЕМА МОЙКИ

ЗАМЕНА КАРТРИДЖА МОЮЩЕГО СРЕДСТВА/СРЕДСТВА ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ

Перед выполнением мойки всегда проверяйте количество моющего средства/средства для удаления накипи.



Когда индикатор становится КРАСНЫМ, всплывающее окно предупреждает о необходимости проверить уровень моющего средства. Откройте дверь печи и окошко под варочной камерой, проверьте количество моющего средства в картридже.



Перед выполнением мойки всегда проверяйте количество моющего средства/средства для удаления накипи.

11 • СИСТЕМА МОЙКИ

Замена картриджа

Раскрутите пробку пустого картриджа и снимите его.

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

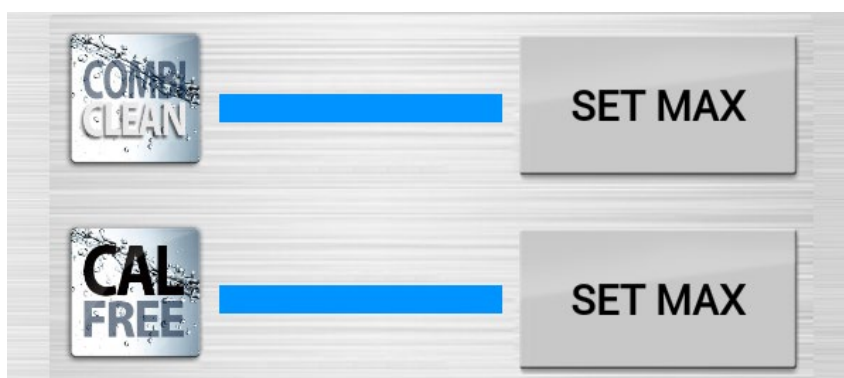
Картридж средства для удаления накипи **CALFREE** имеет пробку **ЗЕЛЕНОГО ЦВЕТА**

Установите новый картридж в специально отведенное место в печи.

ВАЖНО! Перед снятием пробки дождитесь стабилизации уровня жидкости.

Снимите пробку нового картриджа и введите трубку с пробкой (**ЖЕЛТАЯ** моющего средства **COMBICLEAN** и **ЗЕЛЕНАЯ** средства для удаления накипи **CALFREE**) так, чтобы трубка была обращена к передней стороне картриджа. Хорошо закрутите пробку.

Нажмите кнопку **SET MAX** замененного картриджа **COMBICLEAN** или **CALFREE**.

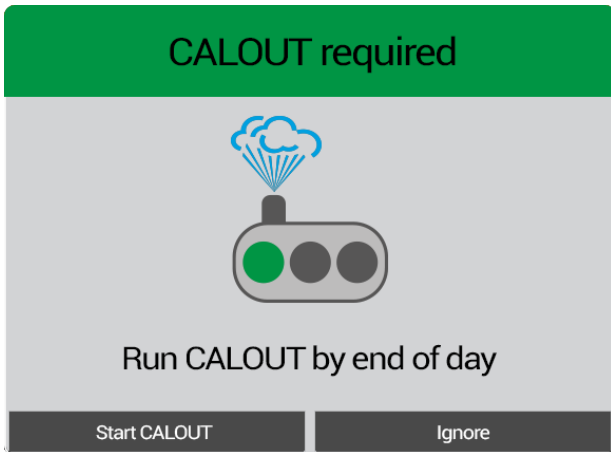


Теперь индикатор показывает полностью заполненную голубую шкалу, выбрать нужный тип мойки и запустить процесс.

12 • CALOUT (если присутствует)

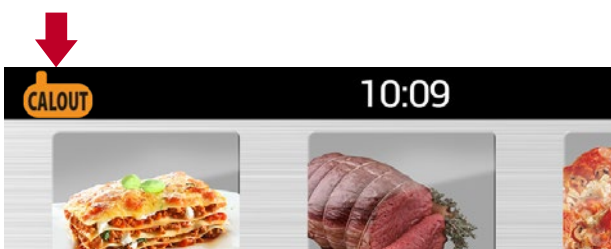
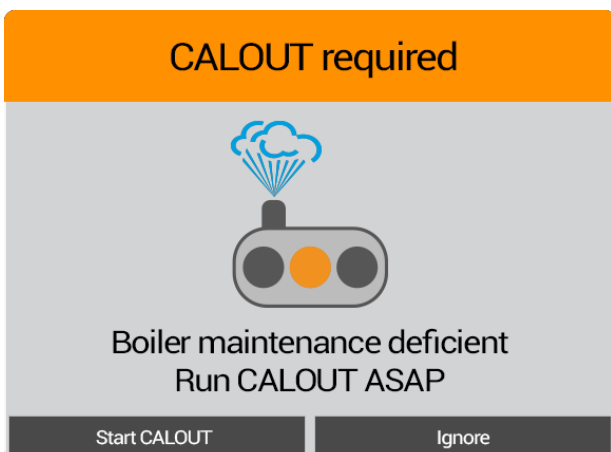
В модели печи предусмотрен подсчет часов работы парогенератора, поэтому она может предупредить оператора о необходимости активации цикла очистки устройства от накипи посредством системы CALOUT.

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).

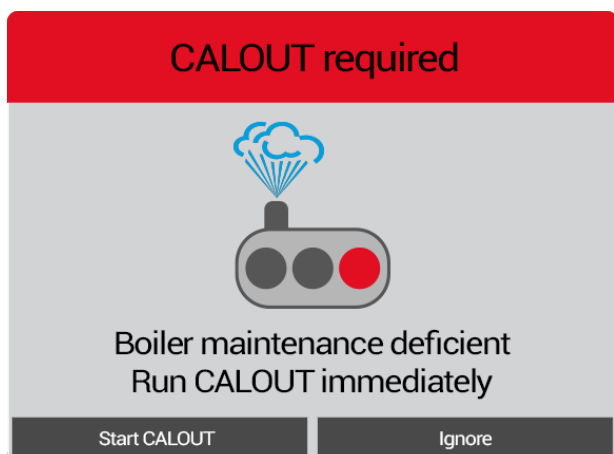


Если цикл **CALOUT** не выполняется до конца дня, на следующий день появляется всплывающее окно: **“Необходимо техобслуживание бойлера, выполните цикл CALOUT как можно скорее”**.

Нажмите **“Пуск CALOUT”** (см. следующий раздел), для немедленного выполнения цикла **CALOUT** или **“Игнорировать”**, для его выполнения позднее (например, в конце дня).

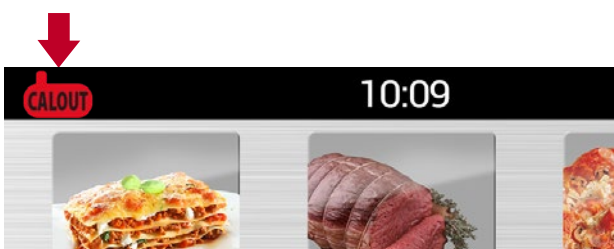
При нажатии **“Игнорировать”** всплывающее окно пропадает, а в верхнем левом углу появляется оранжевая предупреждающая пиктограмма. Нажмите на пиктограмму для открытия всплывающего окна (например, для выполнения цикла **CALOUT** в конце дня).

12 • CALOUT (если присутствует)

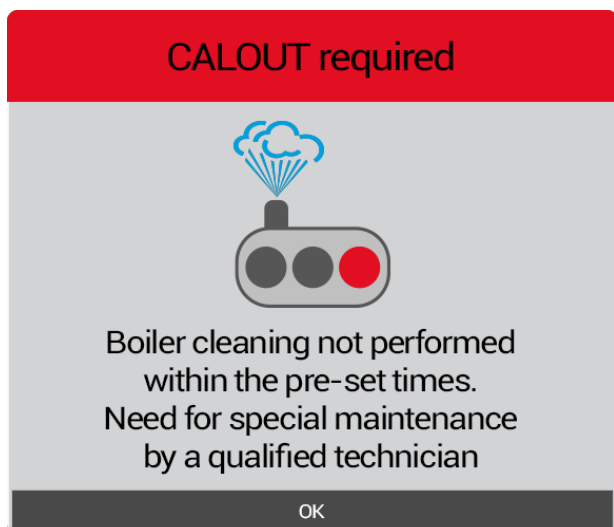


Если цикл **CALOUT** не выполняется, по достижении максимального интервала техобслуживания появляется всплывающее окно: **“Необходимо техобслуживание бойлера, немедленно выполните цикл CALOUT”**.

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

12 • CALOUT (если присутствует)

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ ЦИКЛА CALOUT



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

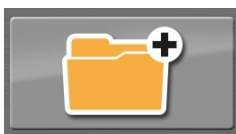


Выберите требуемый цикл **CALOUT** или **промывка + CALOUT**, осуществится пуск промывки.

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.

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.

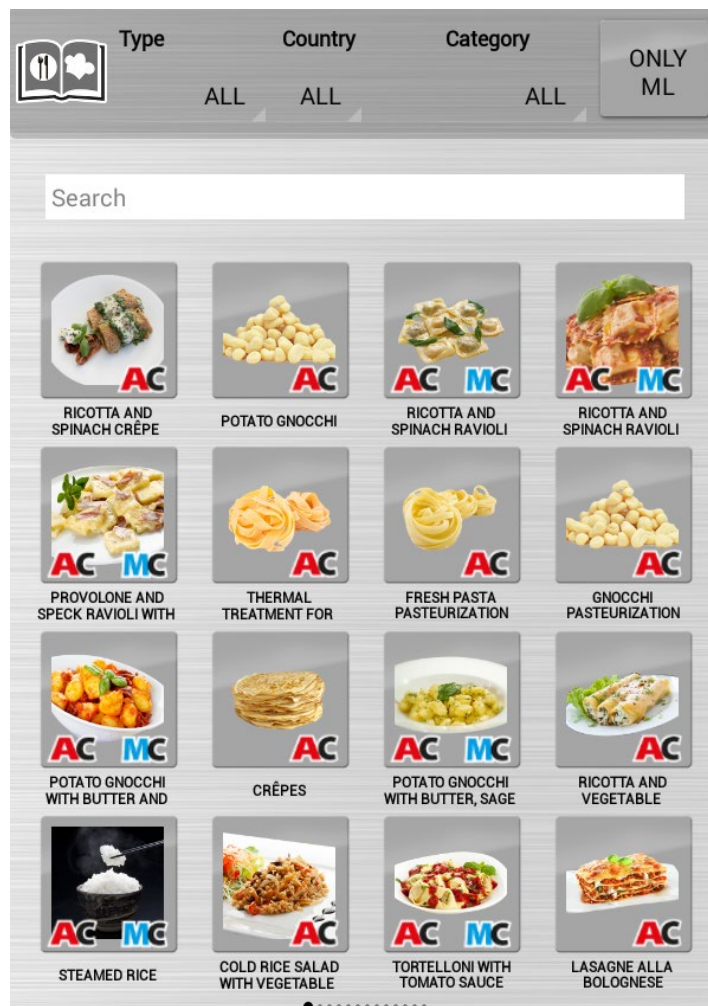
The screenshot shows a software interface with two tabs at the top: 'Note' and 'Presentazione'. The 'Note' tab is selected and highlighted. Below the tabs is a large, empty rectangular area, likely intended for entering text or images related to the recipe's notes or presentation.



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



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

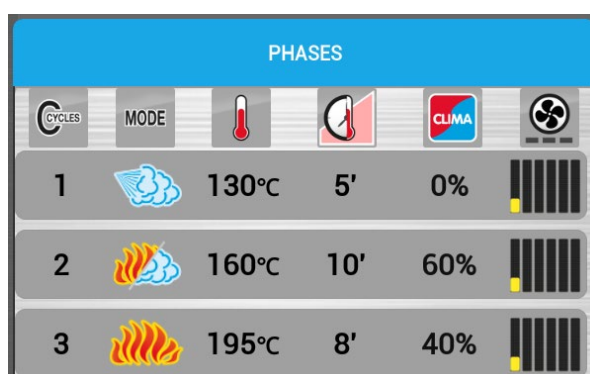


My Recipe – это архив всех программ приготовления печи.

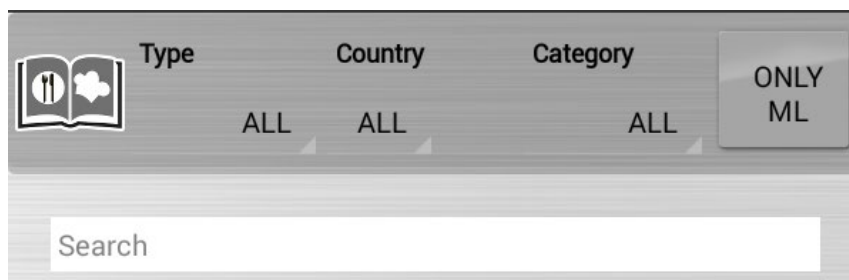
Из раздела **My Recipe** возможно управлять всеми программами, содержащимися в печи.

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

Например:



ПОИСК ПРОГРАММ



В разделе **My Recipe** 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, Нарру 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 печи, перетащите программу на иконку «**HOME**».

Теперь программа будет отображаться на главной странице печи.

ВНИМАНИЕ:

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

15.1 • ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

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

15.2 • 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.

Кол-во противней	Максимальная загрузка для противня	Максимальная загрузка для печи
7 x GN 1/1	4 Кг.	28 Кг.
10 x GN 1/1	4 Кг.	40 Кг.
7 x GN 2/1 14 x GN 1/1	4 Кг.	56 Кг.
10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	4 Кг.	80 Кг.
20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	4 Кг.	160 Кг.

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.

15.3 • 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.

15.4 • 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.

15.5 • 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.

15.6 • 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!

16.1 • ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД

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

ОХЛАЖДАТЬ УСТРОЙСТВО И НАДЕВАТЬ СИЗ

УПЛОТНИТЕЛЬНАЯ ПРОКЛАДКА

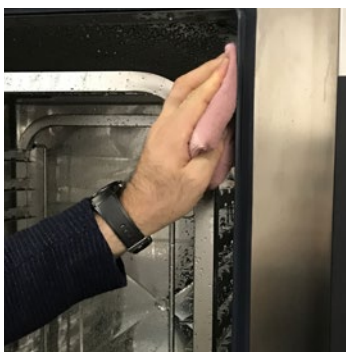
Во время перерывов в работе и на ночь следует оставлять дверь приоткрытой, а не закрытой.

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.



ЖИРОВОЙ ФИЛЬТР

Перед промывкой вконец рабочего дня необходимо снимать жирулавливающий 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.

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.

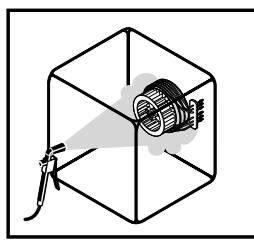
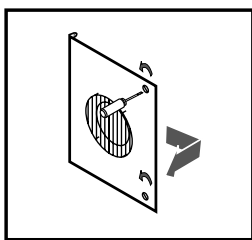
Если кабель щупа перекрутился, необходимо осторожно распутать его, при этом его не следует тянуть.

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.

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.

16.2 • 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) Закрывать 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) Выключить прибор путем нажатия на ручку включения/выключения в течение не менее 3 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) Закрывать 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 появления сообщений об ошибках при его последующем включении.

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

16.3 • 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) Включить машину путем нажатия на ручку включения в течение 3 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.

17 • ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Как указано в руководстве по установке и гарантии...

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

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

Что касается умягчителя, необходимо следовать инструкциям поставщика.

ПЕЧЬ

Для чего нужен My Recipe?

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

Почему, если я нажимаю на рецепт в моей печи, приготовление не начинается?

- My Recipe 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 печи не отображены все рецепты?

- Главная страница печи 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.

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 My Recipe (создание ссылки).

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

- Рецепт располагается в моей печи, а на главной странице и в папках находятся только ссылки на него, поэтому возможно удалить рецепт с главной страницы и потом найти его в моей печи при необходимости. Рецепт можно удалять с главной страницы и заново находить в моей печи без ограничений.
- Если вы удалите рецепт из My Recipe, его всегда можно будет найти в Cloud.

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

- Главная страница печи 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 печь говорит мне, что «Рецепт уже существует», почему?

- Недостаточно удалить рецепт только с главной страницы печи, чтобы окончательно удалить его. Для окончательного удаления его нужно удалить из My Recipe.

Сколько рецепт изначально сохранено в печи?

- В “My Recipe” 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 НАССР?

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

Что можно импортировать в печь?

- Рецепты, созданные другой печью или для другой печи (только посредством USB).
- Файлы jpeg (фотографии или рисунки), которые нужно сначала сохранить на USB носителя, а потом импортировать в печь.

Можно ли импортировать видео в печь?

- Нет. Видео могут находиться только в Cloud.

Как работает поддержание в температуре печи?

- 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.

CALOUT

Когда печь подает мне сигнал о необходимости осуществления Calout ?

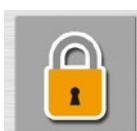
- Модель печи сообщает о необходимости выполнения цикла Calout.
Если цикл Calout не выполняется в течение установленного интервала времени, функция Calout отключается.
После этого, для активации функции Calout, необходимо выполнение сервисного обслуживания.

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



Нажмите иконку, чтобы войти в раздел настроек печи.

- В этом меню возможно изменять следующие настройки:



Настройка Блокировки



Обновление Программного Обеспечения



Настройки яркости, мигания после завершения приготовления и экономии энергии.



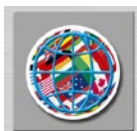
Меню СЕРВИС



Настройка уровня громкости и мелодий.



Задержка пуска



Настройка языка и выбор/конфигурация клавиатуры



Настройка размера иконок Главной страницы



Скачать Log HACCP



Настройка Даты и Времени



Настройка Смешанной загрузки



Мойка / Calout

20.1 • При включении, после нажатия рукоятки **16** в течение 3 секунд, 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.

20.2 • 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 большой расход воды) до вмешательства сервисной службы

A13

Неполадка термощупа. Если появляется данное сообщение, необходимо убедиться, что соединитель хорошо вставлен в гнездо (**A1**). 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.

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

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, обратитесь 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.



LA90029470 GIUDA USO LB-LV - Versione T - RU