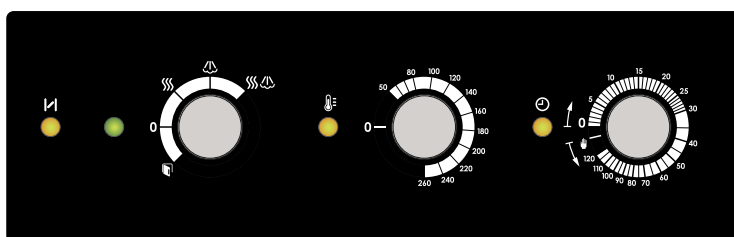
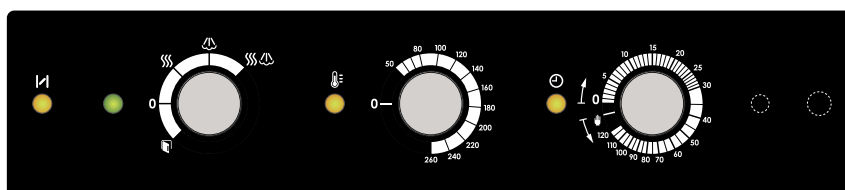


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КОМБИНИРОВАННАЯ ПЕЧЬ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА



ИСПОЛНЕНИЕ М

ВНИМАНИЕ! Прочитать инструкции
перед началом применения прибора

Приготовление пищи 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.

Служба технической поддержки



МОДЕЛИ

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

IC_M = КОМБИНИРОВАННАЯ ПЕЧЬ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА - ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ТИПА М

__E_ = Электрическая

__G_ = Газовая

ICCM = КОМБИНИРОВАННАЯ ПЕЧЬ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ - ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ТИПА М

ЕМКОСТЬ

(026) 6 x GN 2/3

(061) 6 x GN 1/1

(051) 5 x GN 1/1 - 5 x 600x400

(071) 7 x GN 1/1 - 7 x 600x400

(101) 10 x GN 1/1 - 10 x 600x400

ОГЛАВЛЕНИЕ

	СТР.
1 • ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	5
2 • ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ	9
3 • ОПИСАНИЕ КНОПОК	10
4 • ЗАПУСК ВЫПЕЧКИ	11
5 • ПРИНЦИП РАБОТЫ ПЕЧИ	12
6 • ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ...	13
7 • ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА	14
8 • ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	15
9 • ШТАТНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	16
10 • ВНЕПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	18

Фирма-производитель не несет никакой ответственности за возможные неточности в настоящем руководстве, допущенные из-за ошибок набора или написания. Производитель оставляет за собой право вносить в собственные изделия изменения, которые посчитает необходимыми или полезными, при этом не нарушая их основных характеристик.

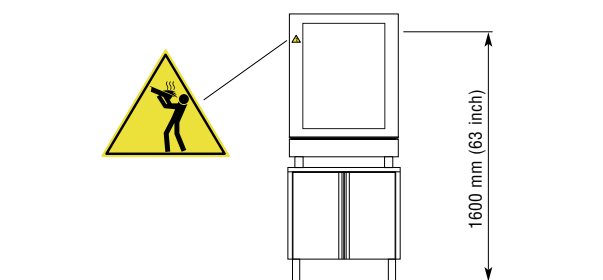
Запрещается воспроизведение или ксерокопирование, в том числе и частичное, текстов или изображений из настоящего руководства без предварительного разрешения фирмы-производителя.

- ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ -

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 эксплуатации следует учитывать, что поверхности печи горячие, как указано на маркировке символа IEC60417 – 5041  .
Будьте 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.
- 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 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 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.

LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
EN 203/A1	AC 230V 50Hz	
1 x 0.55 kW	TOT 1 kW	ΣQn 40 kW
A3 ☐	B13 ☐	B23 ☐
G 25 / m ³ /h	G 20 / m ³ /h	kPa 
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.

- 2.1 • Перед вводом печи в эксплуатацию для первого пуска необходимо тщательно очистить варочную камеру (см. главу “Ежедневная очистка”).
- 2.2 • После завершения рабочего дня тщательно очистить варочную камеру и весь прибор, чтобы обеспечить его исправную работу и длительный срок службы.
- 2.3 • **Для очистки печи не использовать струи воды под высоким давлением или пароочистители!**
- 2.4 • Для ежедневной очистки пользоваться **только щелочными средствами**, подходящими для этих целей. Абразивные материалы и средства не рекомендуются, поскольку царапают поверхность.
- 2.5 • Всегда выключать прибор после завершения его работы, отсекать и перекрывать подведенные сети (электроэнергии, воды и газа, если имеется).
- 2.6 • **Избегать** любых действий, которые приводят к **отложению поваренной соли** на стальных поверхностях печи. Если это происходит, сразу тщательно смыть.
- 2.7 • После завершения приготовления на пару **осторожно открыть дверь** во избежание попадания под струю пара, который выходит из варочной камеры. Несоблюдение этой меры предосторожности может стать опасным для оператора.
- 2.8 • В целях обеспечения безопасной работы печи **не следует закрывать отдушины и любые отверстия, имеющиеся на печи!**



2.9 • ВНИМАНИЕ!

Не допускается приготовление с добавлением спирта!

- 2.10 • **Несоблюдение основных рекомендаций по технике безопасности может нарушить исправную работу печи и создать опасные ситуации для оператора!**
Фирма-производитель не несет никакой ответственности в случае нарушения изначальной функции печи, несанкционированного вмешательства или несоблюдения инструкций из настоящего руководства.

- 2.11 • **Чтобы печь надолго сохраняла свою исправную работу, необходимо раз в год проводить ее плановое обслуживание. В этих целях рекомендуется заключить договор на обслуживание с сервисной службой технического обслуживания.**

- 2.12 • **Не пользоваться струями холодной воды для охлаждения печи.**

3 • ОПИСАНИЕ КНОПОК

ПРЕДИСЛОВИЕ

На этой странице приводится описание и объяснение кнопок немедленного обслуживания

(в любой момент подключают дополнительные услуги, которые доступны на работающем приборе).

3.1 • ФУНКЦИИ НЕМЕДЛЕННОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

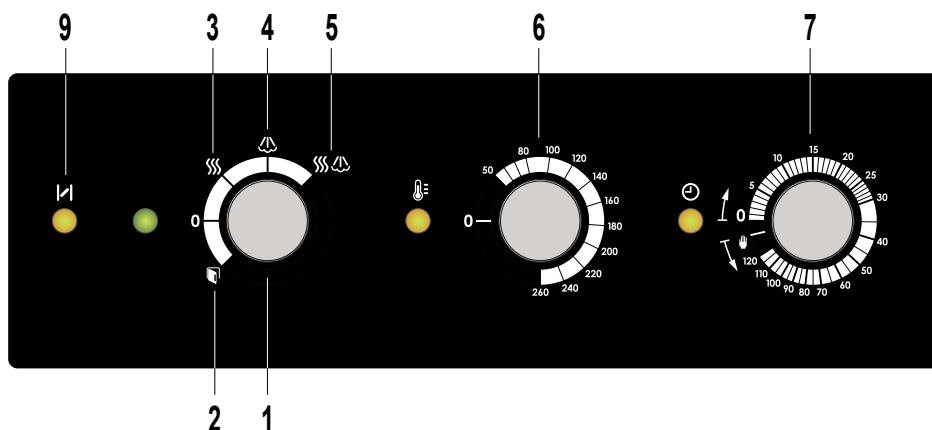
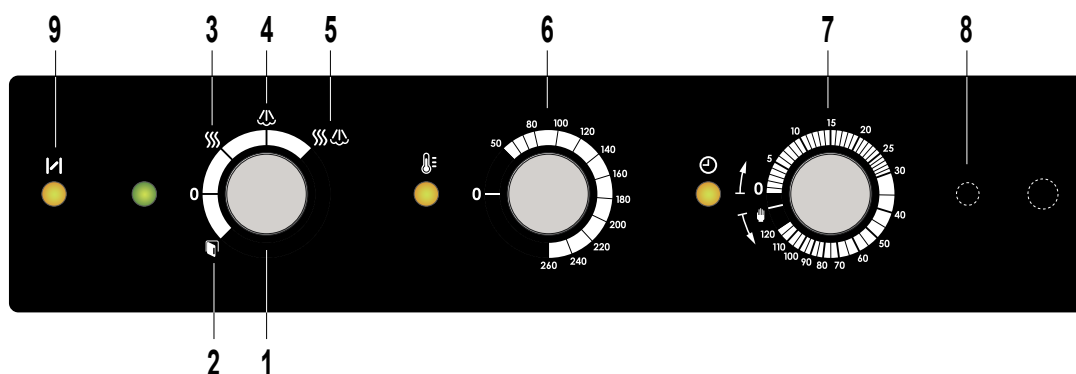
Включение двигателя для открытия отдушины выпуска пара из рабочей камеры.

С помощью переключателя, расположенного на левой стороне панели приборов, открывается или закрывается отдушина для выпуска пара.

Сигнальная лампа оранжевого цвета 9 указывает на состояние отдушины:

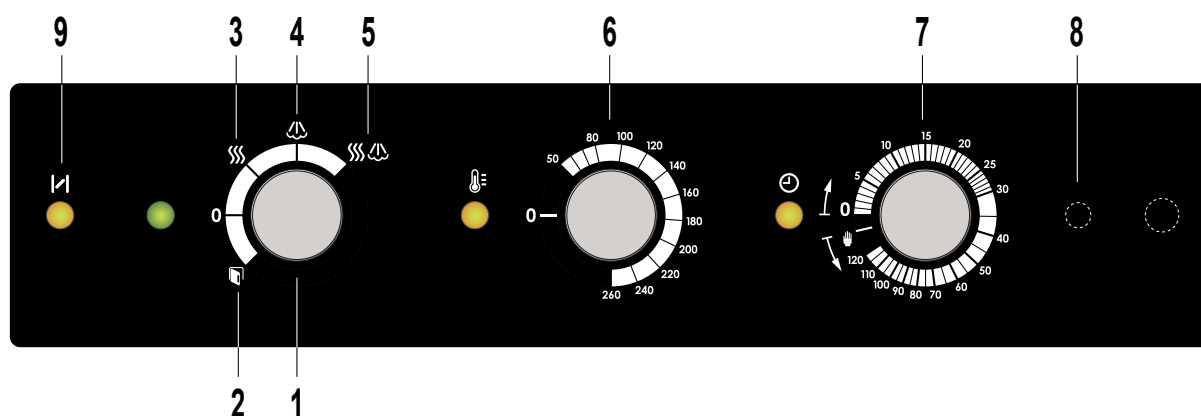
Не горит – отдушина закрыта

Горит – отдушина открыта



4 • ЗАПУСК ВЫПЕЧКИ

ДЕЙСТВИЯ



4.1 • ВЫБРАТЬ

Повернуть рукоятку 1 настройки режима приготовления для выбора способа приготовления конвекция 3, пар 4, комбинированный 5.

4.2 • НАСТРОИТЬ

Настроить температуру приготовления при помощи рукоятки 6.

4.3 • НАСТРОИТЬ - ЗАПУСТИТЬ

Настроить время приготовления при помощи рукоятки 7.
Теперь печь начнет приготовление.

4.4 • ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если выбрано бесконечное время, (👉) вручную выключить печь с помощью рукоятки 1 настройки режима приготовления.

Если задано ограниченное время приготовления, после его истечения звуковой сигнал предупредит о завершении приготовления и выключении печи. Чтобы прервать подачу сигнала, достаточно открыть дверцу.

Извлечь продукт из варочной камеры согласно инструкциям из параграфа 2.7 главы "Особые указания".

ТОЛЬКО ДЛЯ ГАЗОВЫХ МОДЕЛЕЙ

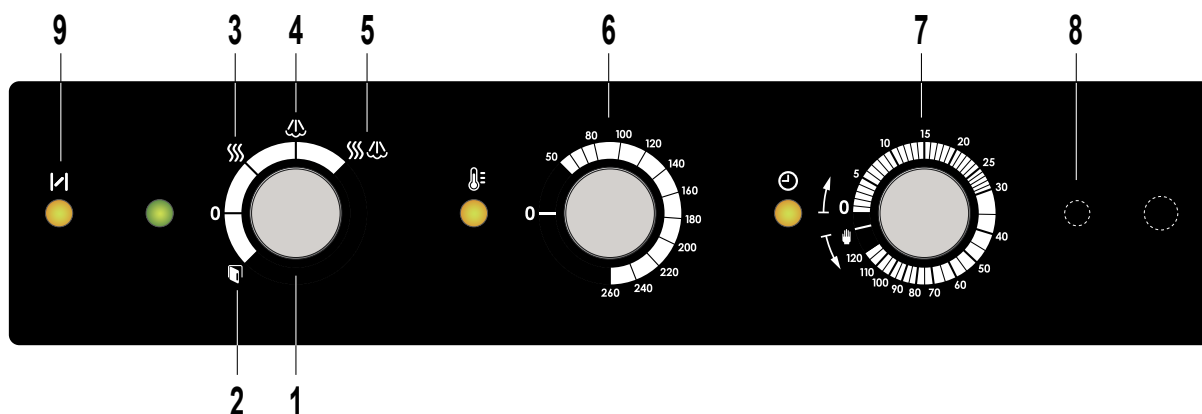
ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА 8

Горящий индикатор указывает на блокировку горелок печи.

Нажать кнопку восстановления горения горелок, которая находится на правой стороне печи.

5 • ПРИНЦИП РАБОТЫ ПЕЧИ

ДЕЙСТВИЯ



5.1 • ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ И ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОХЛАЖДЕНИЯ С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ

Для включения печи повернуть рукоятку 1 на нужный режим приготовления:

3 конвекция

4 пар

5 комбинированный

Чтобы быстро охладить варочную камеру, открыть дверцу и повернуть рукоятку на символ 2. Включается вентиляция, которая обеспечивает быстрое снижение температуры в варочной камере. Данная функция может использоваться, если одна закладка следует за другой, для которой требуется значительно более низкая температура приготовления.

5.2 • РУКОЯТКА НАСТРОЙКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

С помощью рукоятки 6 настроить температуру предварительного нагрева пустой варочной камеры или желаемую температуру приготовления.

Когда в варочной камере будет необходимая температура, индикатор рядом с рукояткой погаснет. С помощью индикатора можно следить за термостатацией:

если индикатор горит, нагревательные элементы работают; если индикатор не горит, нагревательные элементы выключены.

5.3 • РУКОЯТКА НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

С помощью рукоятки 7 задать необходимое время приготовления. Если для приготовления не требуется настройка времени, установить рукоятку на бесконечное время (∞).

Только после настройки этого последнего параметра печь начнет работу.

Если приготовление выполняется с заданным временем, после его истечения печь выключится и подаст звуковой сигнал. Подачу сигнала можно прервать открытием дверцы или отключением печи. Если выбрано бесконечное время, необходимо выполнить ручное выключение путем приведения рукоятки в изначальное положение.

Горящий индикатор указывает, что печь находится в работе.

В данном параграфе приводится перечень всех неполадок, которые могут быть устранены пользователем, а также всех ситуаций, которые не нарушают безопасность.

- 6.1 • ... контрольная лампа наличия напряжения не загорается**
после поворота переключателя режима приготовления. **Убедиться**, что главный выключатель электроэнергии на входе включен и открыт.
- 6.2 • ... в варочной камере не образуется пар**
после выбора режима приготовления на пару. **Убедиться**, что отсечной кран воды открыт.
- 6.3 • ... вентиляция печи не включается, печь не нагревается**
после настройки и включения. **Убедиться**, что дверца хорошо закрыта.

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.*

7.1 • ТЩАТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА ...

... означает безупречное приготовление и наилучшую отдачу:

- собственный вкус продукта остается неизменным;
- во время работы не образуется дым, вызванный сгоранием остатков предыдущих продуктов;
- экономия энергии;
- снижение необходимости в обслуживании и более длительный срок службы печи;
- простота процедуры обеспечивает тщательную очистку за несколько минут:
 - около 5 минут время действия средства для очистки
 - 10 минут цикл с паром
 - 5 минут ополаскивание
 - 5 минут сушка

7.2 • ВНИМАНИЕ!

Не использовать прямые струи воды или струи под давлением для очистки наружных стенок печи.

Категорически избегать использования коррозионных и (или) абразивных средств, а также железных губок или лопаток на стальных поверхностях во избежание их непоправимого повреждения. Кроме того, **слишком агрессивные**, не щелочные, с высоким процентом соды и аммиака средства **могут за краткое время повредить прокладки, что приводит к нарушению герметичности печи.**

Внешние поверхности следует мыть губкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства, подходящего для данного вида оборудования.

7.3 • ДЛЯ ОЧИСТКИ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ ...

... после завершения работы выполнить следующее:

- 1 • когда переключатель режимов установлен на охлаждении с открытой дверцей (2), оставить печь охлаждаться до 50°C. Если печь холодная, предварительно нагреть варочную камеру до 50 °C;
- 2 • шпателем, который не царапает сталь, удалить остатки продуктов, оставшиеся после приготовления;
- 3 • распылить аэрозоль для очистки печей, которая находится в обычной продаже; рекомендуется щелочной некоррозийный продукт;
- 4 • закрыть дверцу и оставить средство подействовать на рекомендованное производителем время, обычно от 5 до 10 минут;
- 5 • запустить печь в режиме пара на срок от 4 до 10 минут; полностью отключить прибор и медленно открыть дверцу;
- 6 • обильно промыть варочную камеру чистой водой и губкой провести также по прокладкам дверцы;
- 7 • запустить прибор на цикл конвекции на 5 минут; этап сушки;
- 8 • перекрыть подачу электроэнергии, воды и газа (если имеется).
Когда печь не используется, рекомендуется оставить дверцу приоткрытой.

8.1 • МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМАЯ НАГРУЗКА

Максимальная нагрузка прибора указана в таблице ниже.

К-во противней	Максимальная нагрузка на уровень	Максимальная загрузка печи
6 x GN 2/3	7 Kg.	18 Kg.
6 x GN 1/1	10 Kg.	30 Kg.
5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	15 Kg.	25 Kg.
7 x GN 1/1 7 x 600 x 400	15 Kg.	35 Kg.
10 x GN 1/1 10 x 600 x 400	15 Kg.	50 Kg.

ВАЖНО:

Указанное значение включает вес комплектующих. Не превышать указанные нагрузки. Превышение максимальной нагрузки может стать причиной повреждения прибора.

8.2 • ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Этап предварительного нагрева варочной камеры очень важен и полезен для получения хорошего результата приготовления.

Обычно следует предварительно нагревать пустую варочную камеру до температуры от 15% до 25% выше относительно значения температуры, требуемой для дальнейшего приготовления.

Для приготовления на пару хорошо предварительно нагреть пустую варочную камеру в конвекционном режиме, поскольку он позволяет настроить значение температуры свыше 130 °C.

8.3 • ОХЛАЖДЕННЫЕ/ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Предварительный нагрев и загрузка печи для таких продуктов должны выполняться при соблюдении их качества и свойств. Например, замороженный шпинат не следует подвергать слишком высоким температурам, поскольку он может засохнуть снаружи.

8.4 • ТИПЫ ПРОТИВНЕЙ

Для достижения оптимальных результатов необходимо использовать противни в зависимости от типа продуктов: противни из алюминия или алюминатной жести для кондитерских и хлебобулочных изделий, перфорированные противни для приготовления на пару, решетчатые противни для предварительно обжаренных продуктов, как, например, картофеля.

8.5 • ПРОСТРАНСТВО МЕЖДУ ПРОТИВНЯМИ

При закладке продуктов в варочную камеру рекомендуется особое внимание обращать на сохранение расстояния между противнями. Это позволяет теплу и воздуху равномерно распределяться для достижения более равномерного результата. Такое не происходит, если продукт на противне соприкасается с верхним противнем.

8.6 • УМЕНЬШЕНИЕ ПРИПРАВ

При работе с таким типом печи можно свести к минимуму использование таких приправ, как растительное и сливочное масло, жиры и ароматизаторы. При использовании минимального количества приправ при приготовлении отчетливо проступает собственный вкус продуктов, поддерживается уже присутствующее в продуктах процентное соотношение питательных веществ и обеспечивается более диетическая кухня.



ВНИМАНИЕ!

Не допускается приготовление с добавлением спирта!

9.1 • 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.

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 в конце 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.

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.

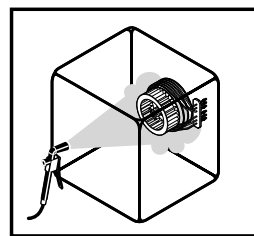
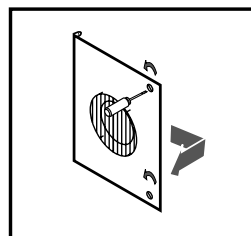
Если кабель щупа перекрутился, необходимо осторожно распутать его, при этом его не следует тянуть.

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.

9.2 • ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

a) Запустить цикл мойки надлежащего уровня для достижения оптимальной очистки камеры.

b) 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).

c) 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.

d) Закрыть краны подачи воды.

e) Отсоединить трубопроводы подачи воды.

f) Выключить прибор путем нажатия на ручку включения/выключения в течение не менее 3 секунд.

g) Отключить электропитание и отсоединить вилку.

h) Закрыть кран отсечки газа.

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

j) Оставить дверь приоткрытой.

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

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

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

9.3 • 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) Установить/подсоединить канистры с химикатами.

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

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

j) Проверить, нет ли обновления программного обеспечения; оно доступно для загрузки на портале производителя.

k) Запустить программу мойки, чтобы привести в действие насосы системы мойки/Calout и проверить на предмет утечек воды.

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

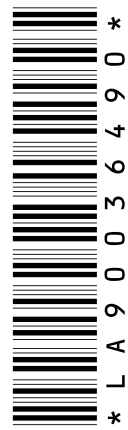
10 • ВНЕПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Как указано в руководстве по установке и гарантии...

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

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

Что касается умягчителя, необходимо следовать инструкциям поставщика.



LA90036490 MANUALE USO FORNO MISTO A VAPORE DIRETTO - Versione M - RU