

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧЕЙ G|STARTER



PICCOLO



PICCOLO DIGITAL



BRAVO



BRAVO DIGITAL



DELIZIOSO



DELIZIOSO DIGITAL



SUPERIORE



SUPERIORE DIGITAL

МОДЕЛЬ	АКСЕССУАРЫ (мм)	ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ (мм)	ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ (мм)	НАПРЯЖЕНИЕ	МОЩНОСТЬ (Вт)
PICCOLO	3 противня 330x460	L640xh535xp635	L520xh285xp365	230 В	2600 Вт
PICCOLO DIGITAL	3 противня 330x460	L640xh535xp635	L520xh285xp365	230 В	2600 Вт
BRAVO	4 противня 330x460	L640xh610xp635	L520xh365xp365	230 В	3400 Вт
BRAVO DIGITAL	4 противня 330x460	L640xh610xp635	L520xh365xp365	230 В	3400 Вт
DELIZIOSO	3 противня 600x400	L780xh550xp750	L660xh285xp430	230В- 380В 2N- 230В 3F	5000 Вт
DELIZIOSO DIGITAL	3 противня 600x400	L780xh550xp750	L660xh285xp430	230В- 380В 2N- 230В 3F	5000 Вт
SUPERIORE	4 противня 600x400	L780xh620xp750	L660xh365xp430	230В- 380В 2N- 230В 3F	6700 Вт
SUPERIORE DIGITAL	4 противня 600x400	L780xh620xp750	L660xh365xp430	230В- 380В 2N- 230В 3F	6700 Вт

МЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. ON\OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) ТАЙМЕР 0-60 минут (по часовой стрелке), неограниченный (против часовой стрелки)
2. Термостат приготовления 0-280 °С
3. Кнопка увлажнения (ручное)



МОДЕЛЬ	КОЛ-ВО ДВИГАТЕЛЕЙ	РЕВЕРС ВЕНТИЛЯТОРА	УВЛАЖЕНИЕ
PICCOLO	1	НЕТ	ДА-РУЧНОЕ
PICCOLO DIGITAL	1	НЕТ	ДА-РУЧНОЕ ИЛИ ПРОГРАММИРУЕМОЕ
BRAVO	1	НЕТ	ДА-РУЧНОЕ
BRAVO DIGITAL	1	НЕТ	ДА-РУЧНОЕ ИЛИ ПРОГРАММИРУЕМОЕ
DELIZIOSO	1	ДА	ДА-РУЧНОЕ
DELIZIOSO	1	ДА	ДА-РУЧНОЕ ИЛИ

DIGITAL			ПРОГРАММИРУЕМОЕ
SUPERIORE	2	ДА	ДА-РУЧНОЕ
SUPERIORE DIGITAL	2	ДА	ДА-РУЧНОЕ ИЛИ ПРОГРАММИРУЕМОЕ

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

- Убедительно просим внимательно ознакомиться с данным руководством для обеспечения безопасного выполнения всех действий и обеспечить оптимальные эксплуатационные характеристики.
- Наше оборудование прошло заключительный контроль качества квалифицированными сотрудниками завода. Действия по установке и обслуживанию должны выполняться квалифицированным и уполномоченным персоналом.
- Перед установкой прибора необходимо убедиться, что значения источника электропитания в помещении совпадает со значениями, указанными на техническом шильдике печи.
- Электрическая безопасность оборудования гарантирована только в случае подсоединения к эффективной системе заземления, отвечающей нормам CEI (необходимо проверять на регулярной основе).
- Никогда не закрывайте решетки отверстия вентилятора горячего воздуха.
- Перед проведением очистки печи убедитесь, что она отключена от электрической сети.
- Ежедневно после эксплуатации тщательно очищайте рабочую камеру.
- Не используйте металлическую мочалку для очистки печи.
- Сохраните данное руководство в надежном месте для использования в будущем.

УСТАНОВКА

Подготовка машины

- Перед установкой печи, удалите клейкую пленку, защищающую нержавеющий корпус, и очистите его от остатков клея.

Место установки

- Печь следует устанавливать в проветриваемом помещении. Задняя панель прибора должна находиться минимум в 10 см от любой стены.

Электрическое подсоединение

- Перед подсоединением печи к источнику электропитания, ознакомьтесь с нормами безопасности, действующими в вашей стране.
- Перед подсоединением печи к источнику электропитания убедитесь, что значения напряжения и частоты соответствуют значениям, указанным на шильдике, который расположен на задней панели печи.
- Печь необходимо подсоединить к контуру заземления электросети, по этой причине на клеммной коробке имеется зажим со следующим символом



- Печь должна быть включена в эквипотенциальную систему, подключение должно быть выполнено при помощи провода с минимальным сечением 10мм², подсоединенного к зажиму со следующим символом на задней панели печи:



Используйте кабель H07 RN-F

Подсоединение к трубопроводу

- Печь должна быть подключена к водопроводу с питьевой водой <10 °F для предупреждения засора трубы подачи воды.
- Давление воды между 150 и 250 кПа (1,5-2 бар)
- Мы настоятельно рекомендуем установить смягчитель воды, чтобы избежать известкового отложения.

ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- После установки, включите печь и запустите ее в работу в первый раз пустой и при максимальной температуре для устранения остатков смазки.
- Перед выпеканием в печи, предварительно нагрейте рабочую камеру. Это действие является очень важным и должно выполняться минимум 10 минут каждый раз перед использованием печи.
- Когда вы запускаете таймер в версии с механической панелью управления, печь включена, загораются индикатор LED таймера и внутреннее освещение печи и устанавливается время приготовления еды.
- Для увлажнения рабочей камеры, нажмите кнопку увлажнения, расположенную на панели управления. Каждый раз при нажатии кнопки увлажнения в рабочую камеру поступает влага.
- **Для создания пара, температура внутри рабочей камеры не может быть менее 120°C.**

ДЕЙСТВИЯ ПО ОЧИСТКЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

- Каждый раз при проведении очистки ОТКЛЮЧАЙТЕ печь от электросети. Очистку следует выполнять очень часто, поскольку печь следует всегда содержать в чистоте.
- Ежедневная очистка должна выполняться при температуре печи около 40°/50°C, будьте аккуратны при очистке уплотнителя и шарниров двери, чтобы избежать проблем с закрытием.
- Используйте только специальные средства для очистки, которые не должны быть слишком агрессивными. Использование неподходящих средств или приспособлений может вызвать коррозию компонентов оборудования.