

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧЕЙ G|STARTER



***PICCOLO***



***PICCOLO DIGITAL***



***BRAVO***



***BRAVO DIGITAL***



***DELIZIOSO***



***DELIZIOSO DIGITAL***



***SUPERIORE***



***SUPERIORE DIGITAL***

| МОДЕЛЬ               | АКСЕССУАРЫ<br>(мм)    | ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ<br>(мм) | ВНУТРЕННИЕ<br>РАЗМЕРЫ (мм) | НАПРЯЖЕНИЕ                      | МОЩНОСТЬ<br>(Вт) |
|----------------------|-----------------------|-------------------------|----------------------------|---------------------------------|------------------|
| PICCOLO              | 3 противня<br>330x460 | L640xh535xp635          | L520xh285xp365             | 230 В                           | 2600 Вт          |
| PICCOLO<br>DIGITAL   | 3 противня<br>330x460 | L640xh535xp635          | L520xh285xp365             | 230 В                           | 2600 Вт          |
| BRAVO                | 4 противня<br>330x460 | L640xh610xp635          | L520xh365xp365             | 230 В                           | 3400 Вт          |
| BRAVO<br>DIGITAL     | 4 противня<br>330x460 | L640xh610xp635          | L520xh365xp365             | 230 В                           | 3400 Вт          |
| DELIZIOSO            | 3 противня<br>600x400 | L780xh550xp750          | L660xh285xp430             | 230В-<br>380В 2N-<br>230В<br>3F | 5000 Вт          |
| DELIZIOSO<br>DIGITAL | 3 противня<br>600x400 | L780xh550xp750          | L660xh285xp430             | 230В-<br>380В 2N-<br>230В<br>3F | 5000 Вт          |
| SUPERIORE            | 4 противня<br>600x400 | L780xh620xp750          | L660xh365xp430             | 230В-<br>380В 2N-<br>230В<br>3F | 6700 Вт          |
| SUPERIORE<br>DIGITAL | 4 противня<br>600x400 | L780xh620xp750          | L660xh365xp430             | 230В-<br>380В 2N-<br>230В<br>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<br>ДВИГАТЕЛЕЙ | РЕВЕРС<br>ВЕНТИЛЯТОРА | УВЛАЖЕНИЕ                        |
|-----------------|----------------------|-----------------------|----------------------------------|
| PICCOLO         | 1                    | НЕТ                   | ДА-РУЧНОЕ                        |
| PICCOLO DIGITAL | 1                    | НЕТ                   | ДА-РУЧНОЕ ИЛИ<br>ПРОГРАММИРУЕМОЕ |
| BRAVO           | 1                    | НЕТ                   | ДА-РУЧНОЕ                        |
| BRAVO DIGITAL   | 1                    | НЕТ                   | ДА-РУЧНОЕ ИЛИ<br>ПРОГРАММИРУЕМОЕ |
| DELIZIOSO       | 1                    | ДА                    | ДА-РУЧНОЕ                        |
| DELIZIOSO       | 1                    | ДА                    | ДА-РУЧНОЕ ИЛИ                    |

|                              |          |           |  |
|------------------------------|----------|-----------|--|
| <b>DIGITAL</b>               |          |           | <b>ПРОГРАММИРУЕМОЕ</b>                   |
| <b>SUPERIORE</b>             | <b>2</b> | <b>ДА</b> | <b>ДА-РУЧНОЕ</b>                         |
| <b>SUPERIORE<br/>DIGITAL</b> | <b>2</b> | <b>ДА</b> | <b>ДА-РУЧНОЕ ИЛИ<br/>ПРОГРАММИРУЕМОЕ</b> |

## 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 10мм<sup>2</sup>, 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.