ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед установкой и использованием прибора внимательно ознакомьтесь с инструкциями.
Данное руководство по эксплуатации и обслуживанию является неотъемлемой частью прибора.
Бережно храните его на протяжении всего срока службы печи для обращения к нему в случае необходимости.
Прибор предназначен для профессиональных целей и должен использоваться квалифицированным и подготовленным персоналом. Пользователи должны прочитать информацию, понять ее и применять правильным образом.
Smeg SpA оставляет за собой право вносить в любой момент модификации в содержимое руководства (изменять, удалять или дополнять предложения) без уведомления об этом пользователя.
Далее приводится контактная информация и способы обращения:
Smeg SpA - Via Leonardo da Vinci, 4 42016 Guastalla (RE) (Виа Леонардо да Винчи, 4 - 42016 Гуасталла (провинция Реджо-Эмилия))
тел.: +39 0522 8211 - Факс: +39 0522 821453
веб-сайт: https://www.smegfoodservice.com/
e-mail: foodservice@smeg.it

Работники компании Smeg предоставят вам всю необходимую информацию и указания для обеспечения правильной работы прибора, а также помогут вам связаться с ближайшим авторизованным сервисным центром. Весь ассортимент нашей продукции можно посмотреть на веб-сайте.

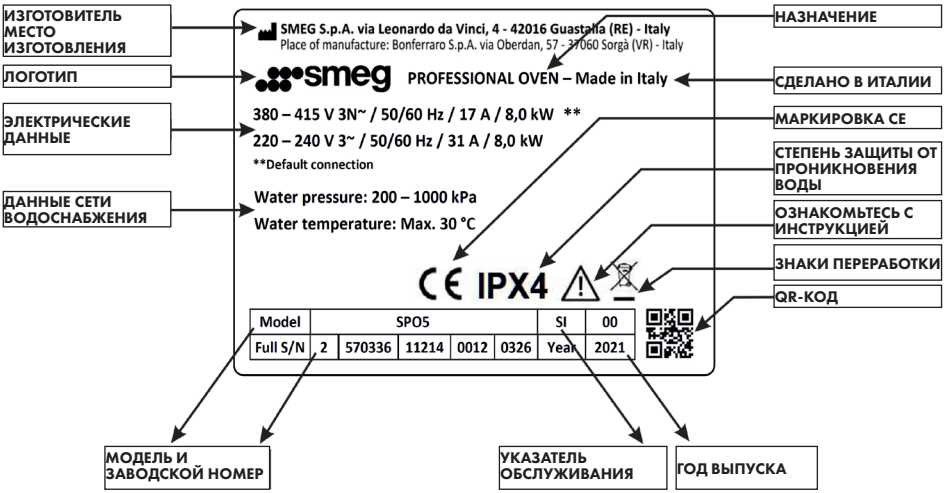
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ОПИСАНИЕ	SPO5*
ВЕС	95 кг
РАЗМЕРЫ ВНУТРИ КАМЕРЫ Д Х Г Х В	670 X 560 X 420 мм
ВНУТРЕННИЙ ОБЪЕМ	0,157 м^3
ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ	380-415 В 3N ~ /50-60 ГЦ (ПО УМОЛЧАНИЮ)** 220-240 В 3 ~ /50-60 ГЦ
НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ	PMAX 8700 ВТ ---a 415 В PMAX 8000 ВТ----a 400 В PMAX 7300 ВТ----a 380 В
ПОТРЕБЛЯЕМЫЙ ТОК	I(max) 17 A (ПО УМОЛЧАНИЮ) I(max) 31 A
УРОВЕНЬ ЗВУКОВОГО ДАВЛЕНИЯ	<70 дБ
КОЛ. ПРОТИВНЕЙ	5 ФОРМАТОМ GN 1/1 (в стандартном комплекте) 4 ФОРМАТОМ 600 X 400 мм (доп. вариант)
РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПРОТИВНЯМИ	70 мм (GN 1/1) 90 мм (60 X 40)
СТЕПЕНЬ ЗАЩИТЫ	IPX4
ТИПЫ ГОТОВКИ	КОНВЕКЦИЯ КОНВЕКЦИЯ С ПАРОМ ПАР
МАКС. ЗАГРУЗКА ПРОДУКТОВ	ГАСТРОНОМИЯ: 20 кг КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ: 8 кг ВЫПЕЧКА ХЛЕБА: 8 КГ
КОЛ. ПРОГРАММ АВТ. МОЙКИ	4 + ОПОЛАСКИВАНИЕ
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	ВНУТРИ ПОМЕЩЕНИЯ
МАКС. ВЫСОТА ЭКСПЛУАТАЦИИ	2000 м
РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	10-35 °C
ОТНОСИТЕЛЬНАЯ ВЛАЖНОСТЬ (РАБОЧЕЕ ПОМЕЩЕНИЕ)	80% ДЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ДО 25 °C С ЛИНЕЙНЫМ УМЕНЬШЕНИЕМ ДО 50% ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 35 °C
ДАВЛЕНИЕ В СИСТЕМЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ	200-1000 кПа (2-10 бар)

Технические данные

Ни в коем случае нельзя снимать идентификационную табличку. На ней приводится вся паспортная информация об изделии.

ТАБЛИЧКА С ХАРАКТЕРИСТИКАМИ



МОДЕЛЬ	*SPO5L2S	*SPO5L2SDL	*SPO5L2SD	*SPO5L2SL
Ширина	790 мм	790 мм	790 мм	790 мм
Высота	644 мм	644 мм	644 мм	644 мм
Глубина	914-899 мм ***	957 мм	957 мм	957 мм
Глубина с открытой дверцей	1581-1566 мм ***	1623 мм	1623 мм	1623 мм

***SPO5L2S** с заводским номером (FULL S/N на идентификационной табличке)

от:	**ПОЛНЫЙ СЕРИЙНЫЙ НОМЕР**	2	570345	20422	**0001**	0326
до:	**ПОЛНЫЙ СЕРИЙНЫЙ НОМЕР**	2	570345	20422	**0010**	0326

Способ ознакомления с руководством

Пиктограммы в руководстве и/или на приборе:



Предупреждение об опасности, в случае несоблюдения может привести к опасности для людей.



Опасность электрического удара



Опасность ожогов



Соединение между собой тех частей, которые обычно находятся на нулевом потенциале



Описание
Описание прибора и принадлежностей.



Использование
Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей.



Чистка и уход
Информация по правильной чистке прибора и уходу за ним.



Установка
Информация для квалифицированного специалиста: установка, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.



Информация



Рекомендация

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Прежде чем выполнять какие-либо действия с изделием, внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации и обслуживанию, которое является неотъемлемой частью прибора.

Бережно храните руководство и обращайтесь к нему всякий раз, когда в этом возникает необходимость.

1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
2. Удалите все этикетки (за исключением идентификационной таблички) с принадлежностей и из печи.
3. Снимите и вымойте все принадлежности прибора.

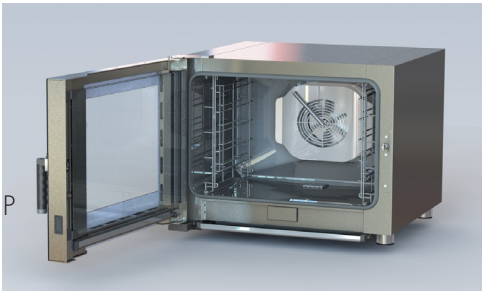
После установки изделия произведите первичную мойку, используя оригинальное моющее средство Smeg для профессионального теплового оборудования. Это необходимо для проверки герметичности гидравлических соединений и самого прибора.

Только выполнив данную процедуру, можно переходить к следующему пункту.

Перед первым действительным использованием печи необходимо включить ее на максимальной температуре и позволить работать в течение примерно 1 часа.

Это позволит устранить возможные остаточные запахи, которые остались в печи в процессе ее производства.

В случае неисправностей свяжитесь со службой техподдержки.



P

RU

Содержание

1 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 10
1.1 Общие меры предосторожности 10
1.2 Назначение 10
1.3 Распаковка 11
1.4 Расположение 11
1.5 Периодическое обслуживание 12
1.6 Остаточные риски 13
1.7 Идентификационная табличка 14
1.8 Ответственность изготовителя 14
1.9 Утилизация 14
1.10 Настоящее руководство по эксплуатации 15

2 ОПИСАНИЕ 16
2.1 Общее описание 16
2.2 Другие компоненты 17

3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 21
3.1 Использование печи 21
3.2 Меню приготовления 23
3.3 Настройка мультиприготовления 38

4 ОХЛАЖДЕНИЕ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ 42

5 ЧИСТКА И УХОД 43
5.1 Автоматическая мойка прибора 43
5.2 Опорожнение емкости 44
5.3 Заполнение моющего средства 46
5.3.1 Подача внешнего моющего средства 47
5.3.2 Внешняя емкость 47
5.4 Чистка прибора 48
5.4.1 Чистка дверцы 48
5.4.2 Чистка поддона дверцы 49
5.4.3 Чистка выдвижного поддона в основании печи 49
5.5 Ручная чистка рабочей камеры 50
5.6 Внеплановое обслуживание 50

Содержание

6 МЕНЮ НАСТРОЙКИ 51
6.1 Выбор языка 51
6.2 Настройка даты/времени 52
6.3 Настойка для USB-флеш-накопителя 53

7 УСТАНОВКА 54
7.1 Электрическое подключение 54
7.2 Подключение к сети электропитания 54
7.3 Подключение к водопроводной сети 57
7.4 Подключение к канализационной сети 58
7.5 Расположение 59

СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ И НЕИСПРАВНОСТЯХ62-63

RU

1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1.1 ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Внимательно прочитайте настоящее руководство.
- Данное руководство является неотъемлемой частью прибора. Храните его в целостном состоянии в легкодоступном месте до окончания срока службы прибора.
- Перед установкой и использованием прибора внимательно прочитайте инструкции из настоящего руководства. Неознакомление с материалом, содержащимся в этом руководстве, его недопонимание или неправильная интерпретация могут привести к повреждениям прибора и вреду для окружающей среды, а также стать источником опасности для оператора.
- Установкой, обслуживанием и ремонтом должны заниматься уполномоченные специалисты. Обслуживание и ремонт, которые пытались выполнить или осуществили неуполномоченные люди, не только отменяет действие гарантии, но и может нанести ущерб прибору и окружающей среде, а также стать источником опасности для оператора.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за использование прибора в целях, отличающихся от указанных в настоящем руководстве.
- Перед использованием прибора проверьте, чтобы внутри него не было инструкций, пакетов или любых других предметов, а также не оставалось следов от моющих средств. Убедитесь в том, что выпускной канал свободный.
- В случае неисправной работы или ухудшения функциональных и конструкционных характеристик прибора отключите его от электрической сети и свяжитесь с авторизованной службой техподдержки.

1.2 НАЗНАЧЕНИЕ

- Данный прибор предназначен для приготовления и готовки продуктов в профессиональной сфере, например, в кухнях ресторанов, столовых, больниц и таких торговых структур, как хлебопекарни, кондитерские, мясные лавки и т. д. Любой другой вид

применения считается неправильным и не отвечающим назначению.
- Прибор должен использоваться исключительно квалифицированным персоналом, прошедшим соответствующую подготовку.

1.3 РАСПАКОВКА

- Перед установкой прибора уберите с него весь упаковочный материал и защиту из полистирола при ее наличии.
- Проверьте, чтобы прибор не был поврежден во время транспортировки. В противном случае сразу же предупредите об этом грузоперевозчика и/или продавца.
- Упаковочный материал необходимо утилизировать в соответствии с требованиями действующих нормативов.

1.4 РАСПОЛОЖЕНИЕ

- Помещения, в котором устанавливается прибор, должны иметь хорошую вентиляцию и оснащаться постоянными воздухозаборными отверстиями. Кроме того, электропроводка, сеть водоснабжения и система вентиляции в них должны быть выполнены с соблюдением требований действующих нормативов по системам и безопасности на рабочих местах.
- Полностью уберите защитную пленку с компонентов из н/ж стали, проверяя, чтобы на поверхности не осталось следов клея. При необходимости удалите их посредством подходящего негорючего растворителя. Не используйте приборы, которые могут поцарапать поверхности, или кислотные/абразивные моющие средства.
- Перед перемещением прибора вручную проверьте его вес. Это позволит предотвратить опасность для людей, которые будут этим заниматься.
- Во время установки запрещается проход посторонних лиц.
- Прибор не пригоден для встраивания.
- Прибор разработан для размещения на опоре, столе или подставке в соответствующих помещениях, предназначенных для профессионального приготовления пищи. Не ставьте прибор непосредственно на пол.
- Не устанавливайте прибор рядом с другим оборудованием, которое может достигать высоких температур (напр., фритюрницы) и/или

RU

образовывать/выпускать пар (напр., макароноварка).

- Прибор нельзя ставить напрямую на печь или другие источники тепла. Некоторые модели или комбинации моделей могут использоваться установленными друг на друга путем монтажа специального оригинального комплекта от Smeg Foodservice. Для получения более подробной информации по этому типу установки обращайтесь к вашему продавцу или к Smeg Foodservice.
- Если прибор должен устанавливаться рядом со стенами, полками, стойками и им подобными конструкциями, последние должны быть изготовлены из невоспламеняющихся и термостойких материалов. В противном случае их необходимо соответствующим образом защитить подходящим покрытием. Все работы по теплоизоляции должны выполняться в соответствии с требованиями действующих нормативов по пожарной безопасности.
- Проверьте, чтобы опорная поверхность подходила под размеры и вес прибора и была горизонтальной.
- Прибор опирается на поверхность четырьмя ножками, которые ни в коем случаем нельзя убирать. Не запускайте прибор, если на нем нет ножек.
- Для должной циркуляции воздуха вокруг прибора оставьте не менее 10 см свободного пространства между его боковыми сторонами и стенами и/или другим оборудованием, а также между его обратной стороной и задней стеной.
- Прибор должен быть расположен таким образом, чтобы обеспечивался доступ к его задней стороне для выполнения возможного обслуживания.
- По окончании установки необходимо указать, расположена ли самая высокая рабочая поверхность (противень или гриль) на высоте более 1,6 м от пола. Если да, необходимо наклеить соответствующую наклейку из комплекта документации с внешней стороны печи на самой высокой рабочей поверхности.
- Во время готовки образуется дым, горячий пар и запахи, которые удаляются через выпускной канал.
  Если по нормативам требуется установка вытяжной

системы (вытяжки), а она отсутствует, рекомендуется использовать профессиональные вытяжки Smeg (www.smegfoodservice.com).

1.5 ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Периодический контроль прибора способствует продлению его полезного срока службы и обеспечивает правильное функционирование. Рекомендуется хотя бы раз в год или чаще (при интенсивном использовании) обращаться в авторизованную службу техподдержки для выполнения контроля и обслуживания.
- Все работы по обслуживанию должен проводить квалифицированный и подготовленный персонал с соблюдением действующих нормативов по системам и безопасности на рабочих местах.
- Перед выполнением любого вида обслуживания необходимо отсоединить прибор от электросети и дать ему остыть.
- Прибор оснащен электрическими компонентами. Никогда не чистите его струей воды или пара.
- Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за возможные неисправности прибора, причиной которой стало его неправильное или недостаточное обслуживание.

1.6 ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

- Всегда используйте средства индивидуальной защиты (СИЗ), наиболее подходящие к выполняемой работе.
- Из-за наличия очень горячих паров всегда медленно открывайте дверцу для предотвращения ожогов.
- При обращении с моющим средством для рабочей камеры тщательно соблюдайте указания, приведенные на его паспорте безопасности.
- Не лейте жидкость непосредственно на сильно нагретые противни или в печь особенно после приготовления блюд при высоких температурах.
- Не используйте пластмассовые столовые приборы или емкости внутри печи.
- Не ставьте на верхние и плохо просматриваемые уровни контейнеры с жидкостью, так как они могут опрокинуться, приводя к ожогам.
- Если прибор стоит на столе/

RU

опоре на колесах, проверьте, чтобы они были заблокированы, поскольку любое неожиданное движение может привести к повреждению электропроводки, гидравлических соединений или другим последствиям.
- При перемещении тележек для противней всегда закрывайте контейнеры с горячей жидкостью, чтобы предотвратить травмы и ожоги.
- Не беритесь за ручку для перемещения прибора.
- Не используйте воспламеняющиеся средства и/или материалы для очистки прибора.
- Убедитесь, что выпускной канал не закрыт никакими предметами или материалами.
- Предохранительные термостаты можно включать вновь только после устранения неисправности. Данные действия должен выполнять исключительно уполномоченный специалист.
- Перегоревшие предохранители необходимо заменять только после устранения неисправностей, которые привели к их выходу из строя. Данные действия должен выполнять исключительно уполномоченный специалист.
- Не пытайтесь потушить огонь или пожар водой. Выключите прибор и накройте его огнестойким покрывалом и/или используйте подходящий огнетушитель.

В СЛУЧАЕ ПОЖАРА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ ПЕЧИ НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ.

1.7 ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА

- Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой. Никогда не снимайте идентификационную табличку.

1.8 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:
- ненадлежащего использования прибора;
- несоблюдения предписаний из руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригиналь-

ных запчастей;
- использования неоригинальных принадлежностей;
- использования неоригинальных чистящих средств.

1.9 УТИЛИЗАЦИЯ



Данный прибор должен утилизироваться отдельно от других отходов (директива об отходах электрического и электронного оборудования 2012/19/EU).
Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.
Перед утилизацией прибора внимательно ознакомьтесь со следующей информацией:

- **Отключите общее электрическое питание.**
- **Выньте вилку из розетки.**
- **Отрежьте кабель электрического питания.**



ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ
ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

После этого необходимо передать прибор в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора.
Примите во внимание, что для упаковки прибора применяются безвредные материалы, пригодные для повторного использования.



ПЛАСТИКОВЫЕ УПАКОВКИ
ОПАСНОСТЬ УДУШЕНИЯ

1.10 НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

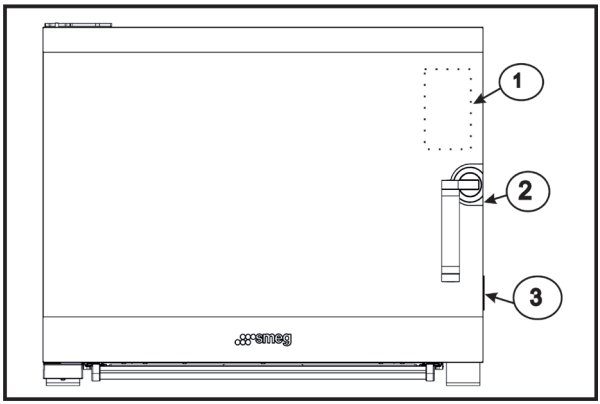
Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целостности и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.
Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

ПРИМЕЧАНИЕ: наличие и функции показанных на дисплее опций зависят от модели/приобретенной версии прибора.

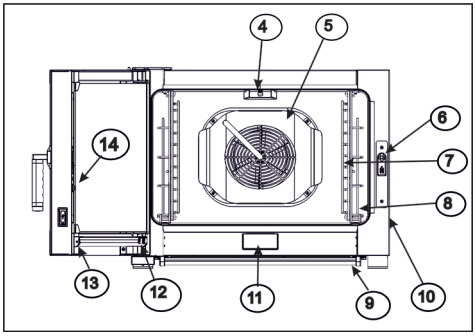
RU

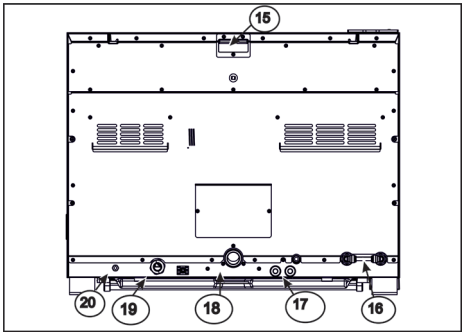
2 ОПИСАНИЕ

2.1 ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ



1 Дисплей
2 Ручка
3 USB-порт
4 Моющая форсунка
5 Дефлектор
6 Фиксатор замка
7 Боковые решетки для противней
8 Уровни для противней
9 Выдвижной поддон в основании печи
10 Вход многоточечного термощупа
11 Лоток для моющего средства (на некоторых моделях)
12 Клапан поддона
13 Выдвижной поддон дверцы
14 Светодиодная подсветка*
15 Выпускной канал
16 Байпас - удалитель накипи H2O (принадлежность, приобретаемая после покупки прибора)
17 Вход для воды
18 Слив воды
19 Кабель питания
20 Предохранительный термостат

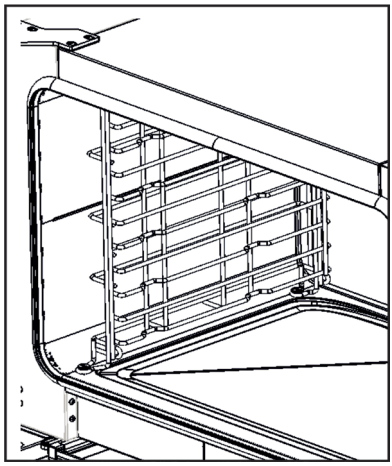




*Расположенная в дверце

2.2 ДРУГИЕ КОМПОНЕНТЫ

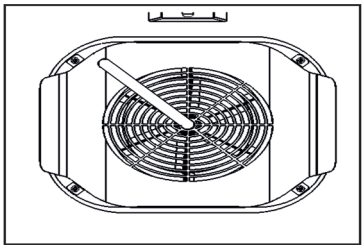
УРОВНИ ДЛЯ РАСПОЛОЖЕНИЯ ПРОТИВНЕЙ



ВНУТРЕННИЙ ВЕНТИЛЯТОР - ДЕФЛЕКТОР

Внутренний вентилятор и нагревательные элементы автоматически выключаются при открытии дверцы и возобновляют работу после ее закрытия.

Дефлектор покрывает вентилятор и служит для направления воздуха/пара. Его можно снять и осмотреть, но делать это разрешается только подготовленному специалисту.

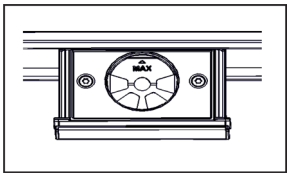


ЛОТОК ДЛЯ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА

Заполните лоток оригинальным моющим средством Smeg Foodservice.

Подливайте средство при появлении индикации на дисплее (смотрите следующие страницы).

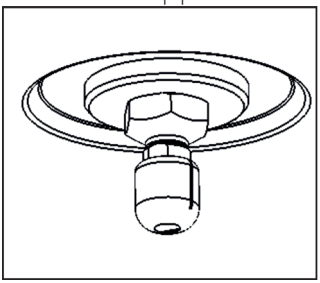
При использовании моющих средств всегда надевайте соответствующие СИЗ, как рекомендовано нормативами по безопасности и охране здоровья.



RU

МОЮЩАЯ ФОРСУНКА

Форсунка работает на гидравлическом давлении водопроводной сети. Если значения ниже указанных, это может повлиять на эффективность мойки.



В некоторых ситуациях, которые зависят от наличия растворенных в воде минералов, может забиться форсунка, что приведет к блокировке отверстия выхода воды.

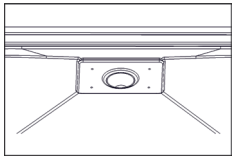
Отверните вилочным ключом 17 форсунку для ее осмотра и очистки.

СИСТЕМА СЛИВА И ВНУТРЕННИЙ ФИЛЬТР

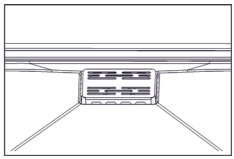
Во время приготовления еды и блюд фильтр задерживает крупные остатки пищи.

Внутреннюю систему слива (a) и фильтр промывочной воды (b) необходимо регулярно мыть в конце готовки. Перед тем как приступать к приготовлению еды, правильно вставьте фильтр, как показано на рисунке (b). Внутренняя система слива соединяется с внешней системой слива (c).

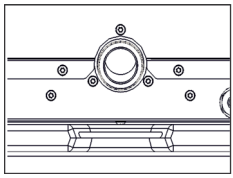
(a)



(b)



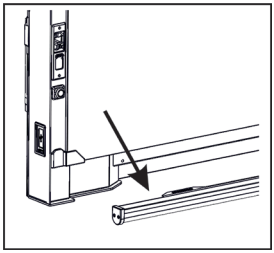
(c)



ВЫДВИЖНОЙ ПОДДОН ДВЕРЦЫ

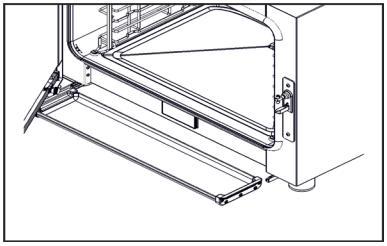
Выдвижной поддон, расположенный на дверце, собирает конденсат и остатки пара, образующиеся во время готовки и при открытии дверцы.

Он оснащен полуавтоматическим сливным клапаном. Поддон можно снять, осмотреть и помыть.



ВЫДВИЖНОЙ ПОДДОН В ОСНОВАНИИ ПЕЧИ

Выдвижной поддон, расположенный в основании печи, служит для сбора остающейся после приготовления жидкости. Его можно снять, осмотреть и помыть.



ТЕРМОЩУП

Для использования термощупа вставьте его разъем в специальное гнездо с внешней стороны печи.

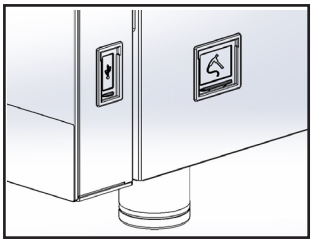
Перед активацией программы погрузите термощуп в соответствующий продукт.

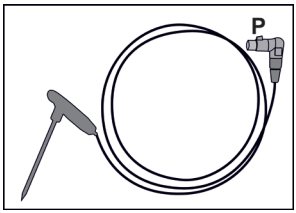
Термощуп оснащен четырьмя точками замера температуры.

Рекомендуется располагать кабель так, чтобы он проходил над замком дверцы.

Размещайте термощуп вне рабочей камеры только в тех случаях, когда он не используется, или на стадии предварительного разогрева.

Подробную информацию смотрите в приложении в конце руководства.





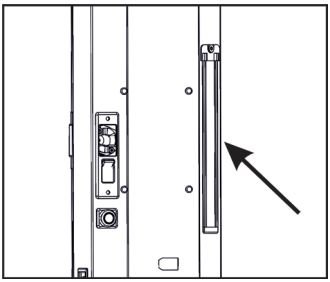
ПРИМ. Чтобы вынуть термощуп из гнезда, нажмите на кнопку разблокировки (P).

RU

ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ

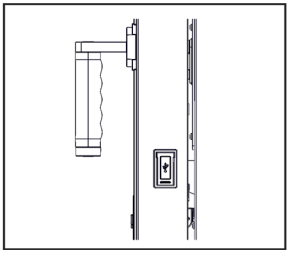
Внутреннее освещение представлено светодиодной рейкой.

Если понадобится заменить ее, делать это должен только квалифицированный и соответствующим образом подготовленный персонал.



ВХОД ДЛЯ ФЛЕШ-НАКОПИТЕЛЯ

Посредством входа для флеш-накопителя можно обновлять ПО.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Используйте только оригинальные принадлежности от уполномоченных дилеров.

3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

3.1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

СТРАНИЦА ЭКРАННОЙ ЗАСТАВКИ

После подачи питания на печь отображается версия ПО, а затем появляется экранная заставка.



СТРАНИЦА ВКЛ

При касании дисплея появляется следующая страница:



ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА

При продолжительном нажатии на иконку ВКЛ/ВЫКЛ появляется главная страница с основными функциями.



RU

ИКОНКИ И ФУНКЦИИ:

	ВКЛЮЧЕНА или ГОТОВА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ: при нажатии в течение 2 секунд приводит к выключению печи и возврату страницы ВКЛ.
	ПОДМЕНЮ
	ХРОНОЛОГИЯ
	ПОИСК
	НАСТРОЙКИ
	МОИ РЕЦЕПТЫ
	SMART COOKING
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Непосредственная настройка параметров (время, температура, влажность, скорость вентилятора, выпускной канал, термощуп и разница температур). Позволяет задать до 8 шагов приготовления, предварительный разогрев и режим поддержания тепла.
	МУЛЬТИГОТОВКА
	МОЙКА
	УДАЛИТЬ ДАННОЕ
	ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА
	ПОДТВЕРДИТЬ ДАННОЕ
	СОХРАНИТЬ
	ШАГИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
	ПОВТОРИТЬ
	ЗАПУСК
	ПАУЗА краткое нажатие, перевод цикла приготовления в режим паузы; продолжительное нажатие, мгновенное прерывание приготовления и возврат к главной странице.
	КРАТКАЯ ИНФОРМАЦИЯ
	ПРОПУСТИТЬ

ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ:

При появлении может использоваться для ввода требуемого значения без прокрутки курсором (доступна только для некоторых параметров).

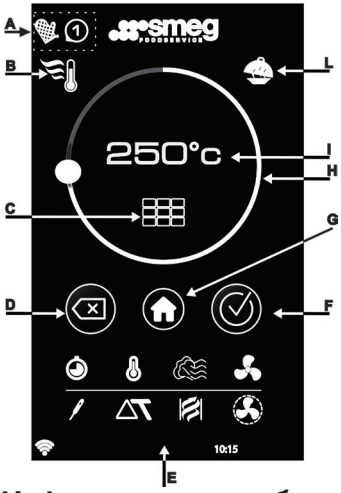
ПРОКРУТКА:

При появлении может использоваться для выбора требуемого значения без использования панели.

Переместите курсор (кружок) и отпустите его, когда дойдете до требуемого значения.

3.2 МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Находясь на начальной странице, нажмите на .



A: **Информационная область**
Указывает номер задаваемого шага (в меню приготовления доступно только 8 шагов) и меню, в котором он выполняется.

B: **Символ предварительного разогрева**
(светло-серого цвета, если значение не настроено; желтого, если значение задано).

C: **Цифровая панель**: доступна только для настройки некоторых параметров. При наличии ее можно использовать вместо функции прокрутки для ввода требуемого значения параметра.

D: **Удалить введенное значение**

E: **Настройка параметров**
(см. значение иконок в таблице параметров).

F: **Подтверждение параметров**
Появляется, если были заданы 2 основных параметра (подробнее - на следующих страницах). В этом случае настройка текущего шага сохраняется и происходит переход на страницу подытоживания шага.

G: **Возврат на ГЛАВНУЮ СТРАНИЦУ**
Возврат на ГЛАВНУЮ СТРАНИЦУ без подтверждения данных приводит к отмене всех выполненных настроек.

H: Настройка значения
Переместите курсор кружка и отпустите его, когда дойдете до требуемого значения параметра.

I: Отображение заданного значения.

L: **Иконка поддержания тепла**

RU

Далее указываются параметры приготовления, задаваемые на этой странице:

ТАБЛИЦА ПАРАМЕТРОВ

	ВРЕМЯ
	ТЕМПЕРАТУРА
	ПАР
	ПОСТОЯННАЯ СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА ПРОДОЛЖИТЬ
	ПРЕРЫВИСТАЯ СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА
	ТЕРМОЩУП
	РАЗНИЦА ТЕМПЕРАТУР
	ОТКРЫТИЕ ВЫПУСКНОГО КАНАЛА

Для одного шага можно задать максимум 4 параметра, из которых 2 являются основными/главными (напр., время + температура) и должны быть обязательно заданы для подтверждения шага.
Ниже указываются обязательные пары параметров для установки:

	+	
	+	
	+	

После установки основных параметров иконка подтверждения  окрашивается в желтый цвет, позволяя завершить шаг.
Для двух других параметров настройка необязательна.
Если они не задаются, будет выполнена активация по умолчанию.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Некоторые параметры блокируют другие параметры. Например, время нельзя совместить с термощупом.
Выбор насыщенного пара исключает следующие параметры: выпускной канал и работу вентилятора в непрерывном режиме.
Выбор острого пара исключает параметр выпускного канала.

КРАТКАЯ ИНФОРМАЦИЯ О НАСТРОЙКЕ ПАРАМЕТРОВ:

	ВРЕМЯ МИН-МАКС: 0-23:59 ШАГ: 1 ч для часов, 1 мин для минут
	ТЕМПЕРАТУРА МИН-МАКС: 30-270 °C ШАГ: 1 °C
	НАСЫЩЕННЫЙ ПАР ПО УМОЛЧАНИЮ 100%
	ОСТРЫЙ ПАР ПО УМОЛЧАНИЮ: 0% МИН-МАКС: 5-100% ШАГ: 5%
	ПОСТОЯННАЯ СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА ПО УМОЛЧАНИЮ: 100% МИН-МАКС: 50-100% ШАГ: 5%
	ПРЕРЫВИСТАЯ СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА ПО УМОЛЧАНИЮ: 100% МИН-МАКС: 50-100% ШАГ: 5%
	ТЕРМОЩУП МИН-МАКС: 20-100 °C ШАГ: 1 °C
	РАЗНИЦА ТЕМПЕРАТУР МИН-МАКС: 20-150° ШАГ: 1 °C
	ОТКРЫТИЕ ВЫПУСКНОГО КАНАЛА МИН-МАКС: 0-100% - ПО УМОЛЧАНИЮ 100% ШАГ: 25%

НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ ВЫПОЛНЯЕТСЯ ПРИ ПОМОЩИ КОЛЬЦА ПРОКРУТКИ БЕЗ НЕОБХОДИМОСТИ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ ИЛИ ПОСРЕДСТВОМ КНОПОЧНОЙ ПАНЕЛИ С ПОДТВЕРЖДЕНИЕМ КНОПКОЙ .

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ



Представлена белой иконкой , которая появляется на первой странице в меню приготовления.

Отображаются символ бесконечности (∞) и значение по умолчанию (00:00) или ранее заданное значение.

2 знака слева указывают на часы;

2 знака справа - на минуты.

При выборе знаки часов и минут окрашиваются в желтый цвет, указывая на возможность редактирования значений.

По умолчанию начальный цвет минут всегда желтый.

RU

НАСТРОЙКА НЕОГРАНИЧЕННОГО ВРЕМЕНИ



При нажатии иконки ∞ (становится желтой) кольцо прокрутки и панель отключаются, и можно задать неограниченное время.

Иконка ◔ становится желтой, и параметр заносится в память.

При нажатии иконки ⌫ осуществляется возврат на предыдущую страницу.

Для продолжения можно выбрать другую иконку.

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ



Нажмите на иконку 🌡, которая становится белой. Серое кольцо прокрутки, отображается - - - (по умолчанию) или ранее заданное значение. Значение задается при помощи кольца прокрутки или цифровой панели. При использовании кольца прокрутки для установки параметра последний заносится в память и сохраняется автоматически.

Как только иконка 🌡 становится желтой, параметр заносится в память.

Минимальное значение 30 °C, макс. значение 270 °C.

На этом этапе можно:

- Завершить шаг, нажав на иконку подтверждения, после чего появится страница с кратким описанием рецепта, и вы сможете запустить цикл приготовления (см. следующую страницу).
- Перейти к последующим настройкам, например, добавить предварительный разогрев или изменить дополнительные параметры (скорость вентилятора, открытие выпускного канала, настройка пара).



НАСТРОЙКА ПАРА



При нажатии иконки появляются иконки острого пара и насыщенного пара .

При выборе иконки насыщенного пара параметр автоматически устанавливается на 100%.

При нажатии параметра острого пара, значение которого по умолчанию равно 0%, можно выбрать значение до 100%.

Теперь можно выбрать кнопку , чтобы перейти к приготовлению.

RU

ОСТРЫЙ ПАР:

Может задаваться для всех приготовлений.



НАСЫЩЕННЫЙ ПАР

Задается для щадящей готовки с минимальной загрузкой, равномерно распределенной по противням.

По умолчанию вентилятор активируется с работой на прерывистой скорости, однако эту настройку можно отключить, нажав на иконку .



ПАР В РУЧНОМ РЕЖИМЕ



В случае приготовления с использованием функции конвекции при превышении температуры 130 °C в рабочей камере появляется иконка (не видна, если температура ниже 130 °C), которая позволяет сочетать импульсы пара в требуемое время. Можно активировать не более трех последовательных импульсов с уменьшающейся интенсивностью (представленных тремя линиями на иконке), после чего необходимо подождать хотя бы одну минуту, прежде чем функция снова станет доступной (иконка выключается, оставаясь видимой, и снова включается, когда становится доступной).

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ПОСТОЯННОЙ КОНВЕКЦИИ



При помощи кольца прокрутки задайте требуемое значение. Мин. 50%, макс. 100% с шагом 5%.

НАСТРОЙКА ПРЕРЫВИСТОЙ СКОРОСТИ



При нажатии иконки прерывистой скорости (становится желтого цвета) задается требуемое значение.
Значение по умолчанию равно 100%.
Минимальное значение составляет 50%, максимальное – 100%, шаг настройки – 5%.

НАСТРОЙКА ТЕРМОЩУПА

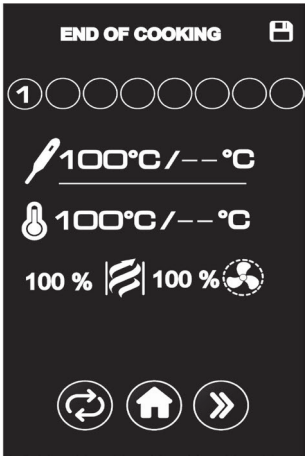
Для приготовления с термощупом необходимо настроить его температуру (мин. 20 °C ,макс. 100 °C) и температуру рабочей камеры (мин. 30 °C , макс. 270 °C).



Дополнительными активируемыми параметрами являются пар или открытие выпускного канала и вентилятор при постоянной/прерывистой скорости.
Если дополнительные параметры не выбраны, по умолчанию они установлены на следующие значения: выпускной канал открыт на 100%, скорость вентилятора 100% при постоянной скорости.
Можно активировать функцию предварительного разогрева и поддержания тепла.

RU

На следующей странице представлен завершившийся процесс приготовления с термощупом.



Для получения подробных указаний смотрите приложение в конце руководства.

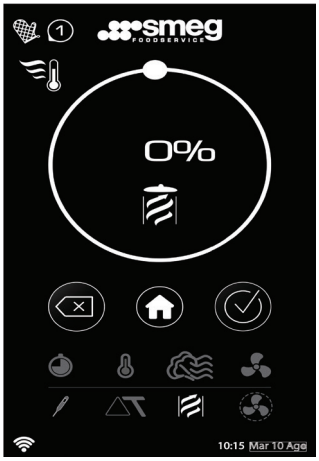
НАСТРОЙКА РАЗНИЦЫ ТЕМПЕРАТУР

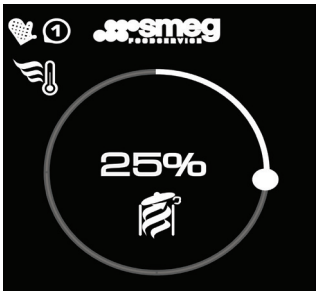


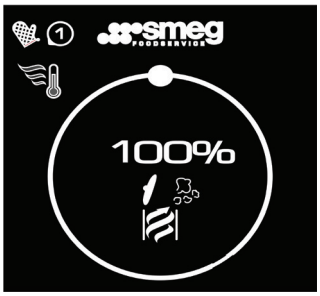
При нажатии иконки разницы температур (становится желтой) устанавливается требуемое значение.
Минимальное значение равно 20 °C, максимальное – 60 °C, шаг настройки – 1 °C.

НАСТРОЙКА ОТКРЫТИЯ ВЫПУСКНОГО КАНАЛА

Изображение выпускного канала с крышкой меняется с учетом выставленного процентного значения (0-100%) - смотрите изображения снизу.







НАСТРОЙКА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАЗОГРЕВА



При нажатии откроется страница, подобная странице настройки температуры.

Можно задать значение от 30 до 270°C. Как только появляется индикация температуры, кнопка предварительного разогрева под информационной областью на дисплее становится желтой (включенный предварительный разогрев) .



RU

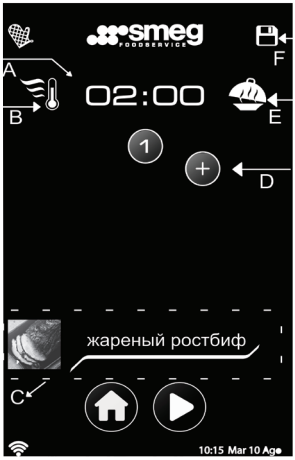
ПРИМЕР РЕЦЕПТА С НЕСКОЛЬКИМИ ШАГАМИ



Максимальное количество задаваемых шагов равно 8 (+ предварительный разогрев + поддержание тепла).
При нажатии кнопки, соответствующей шагу, происходит переход на страницу его краткого описания, на которой можно изменить значения шага.
Нажмите на (▶) для запуска процесса приготовления.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ШАГА

После настройки параметров первого шага и нажатия кнопки подтверждения (✓) открывается следующая страница.



A: Общая продолжительность приготовления по рецепту.
B: Активация/отключение предварительного разогрева.
C: Информационная область, в которой приводится название и фотография рецепта, если был вызван существующий рецепт.
D: Кнопка «+» добавляет шаг и переводит на страницу настроек.
E: Активация/отключение функции поддержания тепла.
F: Сохранение рецепта, которому можно присвоить имя и фотографию, приведенные в области C.
Теперь можно сохранить цикл приготовления или запустить его.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

На странице поддержания тепла расположены 3 задаваемых параметра (значения приводятся в таблице снизу).

Параметр			
По умолчанию	01:00	60 °C	20%
мин-макс	1 мин - 12 часов	60-150 °C	0-100%
шаг	1 минута для минут 1 час для часов	1 °C	1%







Иконка поддержания тепла станет желтой, поскольку оно активировано со значениями по умолчанию. При первом входе на страницу отображается время. После нажатия на требуемый параметр меняется страница настроек и соответствующая иконка в кольце окрашивается в белый цвет. Режим настройки действителен для всех параметров. Для активации/отключения функции поддержания тепла необходимо напрямую нажать на кнопку поддержания тепла.

При повторной активации функции поддержания тепла возвращаются значения, заданные до отключения функции.

Кнопка подтверждения возвращает на предыдущую страницу.

СТРАНИЦА ТЕКУЩИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ



Отображаются все введенные шаги приготовления.
Заданная температура (которую необходимо достичь) указывается с правой стороны. Температура в печи приводится с левой стороны.
Кружки шагов, окрашенные в серый цвет, указывают на то, что шаги еще подлежат выполнению. Поочередно загорающиеся красные кружки указывают на протекание цикла.
При нажатии кнопки (») пропуска осуществляется переход к следующему шагу.

СТРАНИЦА ТЕКУЩИЙ ШАГ



В верхней части указывается общее время (например, на изображении показано 02:00).
Поочередно загорающиеся красные кружки под временем указывают на протекание цикла.
Шаг красным цветом отображается на дисплее. Шаги серого цвета обозначают доступные шаги, а полупрозрачные – уже завершенные шаги.

В центральной части указываются основные параметры шага (время, температура, термощуп, разница температур), а в чуть меньшем формате:
- открытие выпускного канала;
- режим и скорость вентиляции.
Можно изменить их, выбрав иконку (▤), или воздействовать на каждый отдельный параметр.

Если во время отображения страниц ТЕКУЩИЙ ЦИКЛ, ТЕКУЩИЙ ШАГ и ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА, выбирается иконка в левом нижнем углу, будет выведена краткая информация о стадиях приготовления и предоставлена возможность изменения предварительно заданных параметров.

СТРАНИЦА ТЕКУЩИЙ РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА



Стадия поддержания тепла (если задана) начинается в конце цикла приготовления. Нажатие кнопки пропуска (») завершает цикл поддержания тепла. В конце цикла печь сигнализирует об этом чередующимся включением/выключением внутреннего освещения.

СТРАНИЦА КОНЕЦ ЦИКЛА

На странице конца цикла можно выполнить следующие действия:
сохранить цикл приготовления (💾) ;
повторить только что законченный цикл (🔁);
изменить параметры каждого шага путем нажатия соответствующей иконки (в этом случае времени, температуры, выпускного канала, скорости).



RU

СТРАНИЦА МОИ РЕЦЕПТЫ

В меню МОИ РЕЦЕПТЫ находятся все созданные пользователем рецепты, и оно отмечается иконкой, расположенной в левом верхнем углу .



СТРАНИЦА SMART COOKING

В меню SMART COOKING собраны все рецепты, созданные Smeg и находящиеся в распоряжении в этом меню.
Если в какой-либо рецепт вносятся изменения, его можно сохранить в меню МОИ РЕЦЕПТЫ.



При помощи функции прокрутки для обоих меню можно выбрать категорию блюд с возможностью выбора типа приготовления.

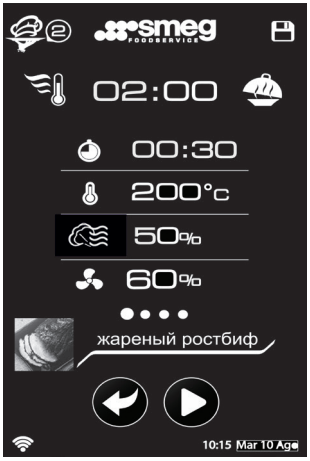


Для удаления рецепта нажмите на мигающую иконку корзинки, а затем удерживайте нажатым название удаляемого рецепта.

При выборе рецепта на странице МОИ РЕЦЕПТЫ открывается страница КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ШАГОВ данного рецепта, где можно внести изменения в шаги.



После изменения шага его можно сохранить нажатием на иконку (💾).



Теперь можно активировать цикл приготовления посредством кнопки запуска (▶) независимо от того, был ли рецепт сохранен или нет.

ПРИ ВЫХОДЕ БЕЗ СОХРАНЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЯ УТРАЧИВАЮТСЯ.

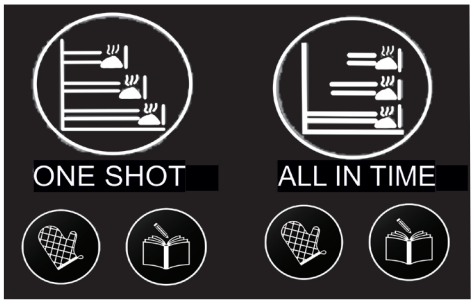
RU

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- **КОНВЕКЦИЯ:**
  Совместное действие вентилятора и нагревательных элементов позволяет довести продукты питания до готовности.
  Циркуляция горячего воздуха в рабочей камера обеспечивает мгновенное и равномерное распределение тепла.
- **КОНВЕКЦИЯ + ПАР:**
  Используя для приготовления функцию конвекции и пар, еда готовится в смешанно-комбинируемом режиме вместе с паром (теплая среда, создаваемая конвекцией, и пар, подаваемый в изменяемом процентном количестве, которое можно проконтролировать на дисплее).
- **ПАР:**
  Благодаря системе генерирования пара, запатентованной Smeg, можно готовить блюда в режиме стопроцентного пара.
  Таким образом сохраняются органолептические характеристики продуктов питания и блюда остаются сочными, не теряя содержащуюся в них жидкость.

3.3 НАСТРОЙКА МУЛЬТИПРИГОТОВЛЕНИЯ

При выборе иконки  на главной странице происходит переход в область мультиприготовления, где предлагаются режимы «ONE SHOT»  и «ALL IN TIME»  .

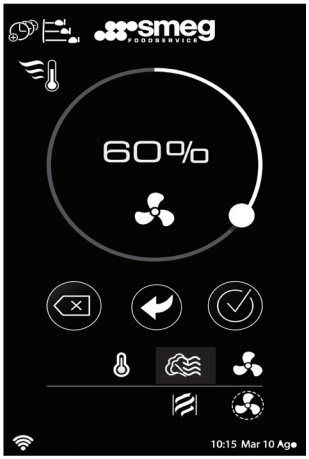


Для запуска режима приготовления one shot или all in time выберите иконку  . Символ  указывает на сохраненную область с соответствующими параметрами приготовления.

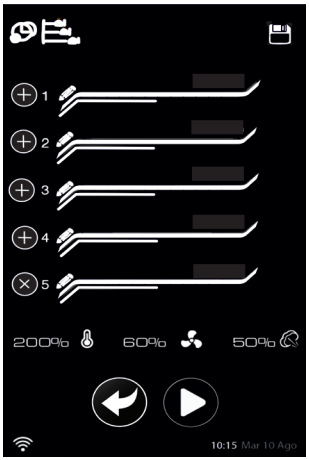
В обоих режимах приготовления задаются основные параметры (температура, скорость вентилятора, пар, выпускной канал) с присвоением различного времени приготовления для каждого противня.

ONE SHOT

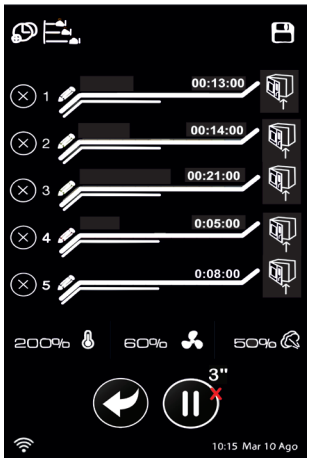
После активации режима one shot одним из доступных способов можно задать все параметры готовки, за исключением времени.



Кнопка подтверждения активирует страницу, отображающую все доступные уровни (противни) приготовления.



Для присвоения времени приготовления нажмите на «+».



Назвать уровни можно путем нажатия на .

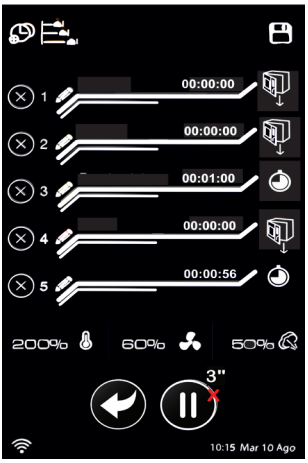
Для удаления и/или перенастройки данных, нажмите на «x».

Запустите цикл приготовления, выбрав иконку запуска .

Для каждого уровня (голубого цвета) появляется иконка ввода противня , которой присвоен звуковой сигнал и прерывистый свет.

Уровень противня, первым заканчивающим приготовление, становится желтым, остальные уровни окрашены в красный цвет.

RU



Звуковой сигнал и символ указывают на завершение приготовления для присвоенного уровня.
При нажатии кнопки можно вернуться на предыдущую страницу для изменения параметров рабочей камеры.

На дисплее все уровни остаются доступными для дополнительных изменений.

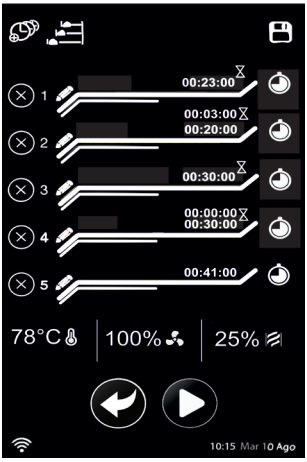
Теперь можно выбрать, сохранять ли ранее заданную область путем нажатия (сохраненные данные записываются в one shot-мои рецепты) или запустить другой цикл приготовления при помощи кнопки .
Если нажимать на иконку паузы более двух секунд, возвращается страница главного меню.

ALL IN TIME

После активации режима all in time одним из доступных способов можно задать все параметры готовки, за исключением времени.



Кнопка подтверждения активирует страницу, отображающую все доступные уровни (противни) приготовления.

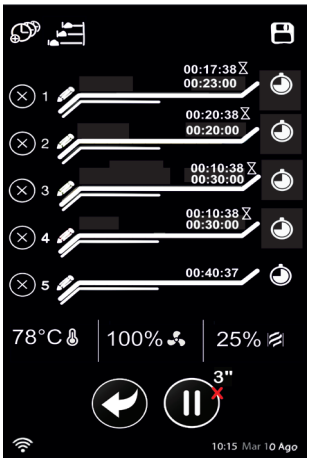


Для присвоения времени приготовления нажмите на «+».

Назвать уровни можно путем нажатия на .

Для удаления и/или перенастройки данных, нажмите на «x».

Запустите цикл приготовления, выбрав иконку запуска .



На странице сверху отобразится пример режима приготовления all in time на полной загрузке.

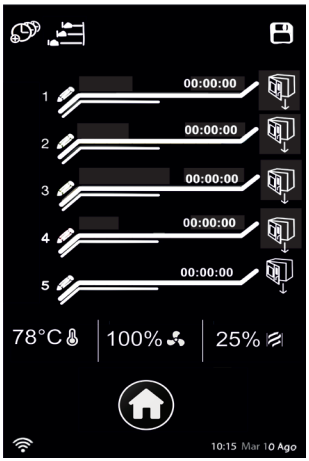
При выборе мультиприготовления (all in time) можно задать для всех противней готовность в одно и то же время.

На дисплее для каждого уровня (противня) появляется иконка ввода противня , которой присвоен звуковой сигнал и прерывистый свет. Самый длительный по приготовлению уровень (красного цвета) начинает мигать. Это продолжается до тех пор, пока не будет введен первый соответствующий противень.

После этого запускается подсчет времени. Затем, следующий по времени вставляемый противень окрашивается в желтый цвет.

Как только завершится приготовление для всех уровней, появится иконка , указывающая на необходимость извлечения противней.

После окончания программы появится сообщение КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Теперь можно выбрать, сохранять ли ранее заданную область путем нажатия (сохраненные данные записываются в all in time-мои рецепты) или запустить другой цикл приготовления при помощи кнопки .



3.4 ПОИСК И ХРОНОЛОГИЯ РЕЦЕПТОВ

Нажмите на иконку , чтобы открыть клавиатуру.



Достаточно ввести букву, чтобы увидеть список сохраненных рецептов и меню, в котором они находятся («мои рецепты» или «smart cooking»).

Нажмите на иконку , чтобы вывести на экран список выполненных рецептов и посмотреть, откуда они взяты («мои рецепты» , «smart cooking» , «one shot» , «all in time»).

RU

4.ОХЛАЖДЕНИЕ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

При необходимости пользователь может активировать данную функцию, чтобы снизить температуру внутри печи.
При нажатии на стрелку в строке состояния в нижней части дисплея открывается подменю, позволяющее включить функцию.



При нажатии на иконку появляется экран настройки температуры (минимальное значение 30 °C).



После установки требуемой температуры на дисплее появится сообщение о необходимости открытия дверцы.

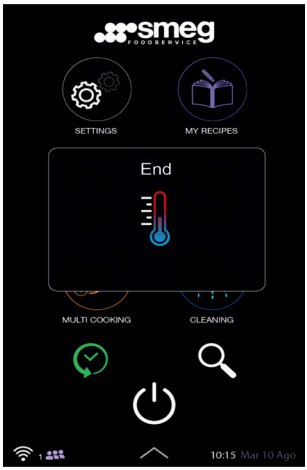


После открытия дверцы отобразится страница охлаждения с:

- Иконкой выполняемой функции.
- Постоянно обновляющейся текущей температурой в печи красного цвета.
- Заданной, заранее установленной, температурой синего цвета.



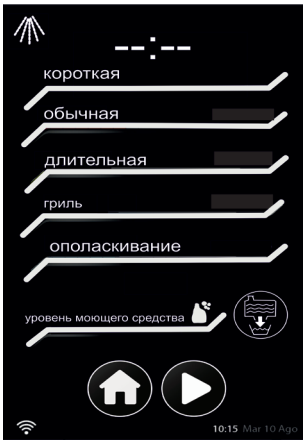
При достижении заданной температуры появится сообщение об окончании охлаждения.



5 ЧИСТКА И УХОД

5.1 АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА ПРИБОРА

Со страницы ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА нажмите на иконку . Появится следующая страница, на которой можно:



выбрать мойку из предложенных вариантов, проконтролировать уровень моющего средства и запустить опорожнение емкости.

При нажатии выбранного способа мойки на экран выводится соответствующее время с запуском.

После запуска мойки появляется надпись с остающимся временем работы (обратный счет).

ВНИМАНИЕ!

НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ ВО ВРЕМЯ МОЙКИ, ЧТОБЫ ПРЕДОТВРАТИТЬ СЛУЧАЙНЫЙ КОНТАКТ С МОЮЩЕЙ СМЕСЬЮ.

Если потребуется поставить цикл на паузу, это можно сделать при помощи

RU

иконки (II). Если же цикл необходимо остановить окончательно, нажмите на иконку (X).



Когда полоса уровня моющего средства мигает красным цветом (пустая емкость), на дисплее отображается предупреждение, что кроме ополаскивания невозможно выполнить никакую мойку. Необходимо заполнить емкость.

ПРИМЕЧАНИЕ: сообщение не активно, если установлена внешняя емкость (канистра).

Если процесс мойки прерывается автоматически, печь запускает ополаскивание.
Только в конце ополаскивания можно вернуться на главную страницу, чтобы перейти к новой функции.
Если вы попытаетесь активировать мойку или ополаскивание в условиях очень горячей камеры (температура свыше >70 °C), то выбранная программа не запустится, появится предупреждение (см. соответствующее изображение), и начнется процесс охлаждения.
Мойка начнется по окончании процесса охлаждения.



Не помещайте в печь никакие предметы, принадлежности или противни в то время, как осуществляется мойка. Кроме того, целесообразно оставить печь остыть перед тем, как приступать к мойке.
Всегда используйте рекомендуемые изготовителем средства.
https://www.smegfoodservice.com/

5.2 ОПОРОЖНЕНИЕ ЕМКОСТИ

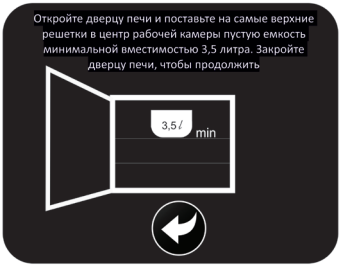
Опорожнение емкости рекомендуется в случае неиспользования прибора. Кроме того, оно также необходимо при обслуживании, когда в емкости и моечном контуре не должно быть воды.

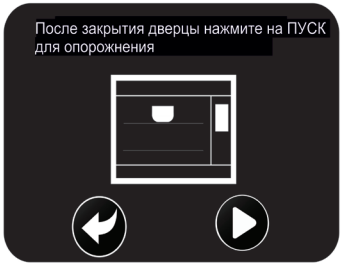
Используйте СИЗ, как указано в текстовых сообщениях на дисплее.

Нажмите на иконку , чтобы начать опорожнение. На дисплее шаг за шагом будут отображаться требуемые действия до конца операции, которая завершается окончательным ополаскиванием (показывается соответствующим индикатором выполнения), необходимым для повторной активации функциональности прибора.

Ручное прерывание опорожнения нажатием значка «X» под иконкой в любом случае не отменяет окончательное ополаскивание.

ПРИМЕЧАНИЕ: При начатом опорожнении невозможно выполнение никакой другой функции прибора до тех пор, пока не завершится окончательное ополаскивание.









ТЕКУЩИЙ УХОД

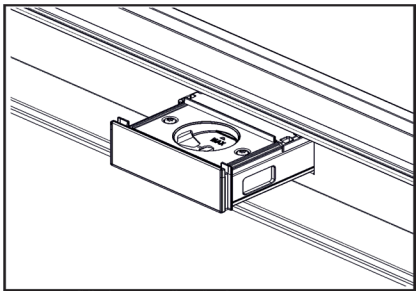
- Необходимо не реже одного раза в год производить полный контроль состояния прибора, приглашая для этого квалифицированного и подготовленного специалиста.
- Любые работы по техобслуживанию должны выполняться только квалифицированным техником.
- Перед выполнением любого вида обслуживания необходимо отключить прибор от электропитания и дождаться, пока он не остынет.

RU

5.3 ЗАПОЛНЕНИЕ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА

ВНИМАНИЕ! ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ СРЕДСТВА, ТАКИЕ КАК ПЕРЧАТКИ, ОЧКИ И Т. Д., И НЕ КАСАЙТЕСЬ ГОЛЫМИ РУКАМИ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА.

Уровень моющего средства в емкости указывается на дисплее в виде полосы «уровень моющего средства», цвет которой от зеленого (полная емкость) переходит на желтый (примерно посередине), красный (полупустая) и красный мигающий (подлежит заполнению).



С боковой стороны емкости можно увидеть уровень моющего средства.
Заполнение моющего средства:

1. Откройте емкость с моющим средством.
2. Полностью извлеките поддон в основании печи, служащий для сбора вытекающего моющего средства.
3. Заполните моющим средством емкость до максимально допустимого уровня (максимальная вместимость 3 литра).
4. Установите на место емкость и поддон (в основание печи).

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы избежать риска пролива, рекомендуется заливать моющее средство в небольшие емкости (например, в бутылки объемом 1 литр, а не в большие канистры).

ВНИМАНИЕ! ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕУТВЕРЖДЕННЫХ МОЮЩИХ СРЕДСТВ МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ МОЕЧНУЮ СИСТЕМУ И РАБОЧУЮ КАМЕРУ, ЧТО ПРИВЕДЕТ К АННУЛИРОВАНИЮ ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. В СВЯЗИ С ЭТИМ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРИМЕНЯТЬ ОДОБРЕННОЕ КОМПАНИЕЙ SMEG МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧИ, КОТОРОЕ МОЖНО ПРИОБРЕСТИ У УПОЛНОМОЧЕННЫХ ДИЛЕРОВ КОМПАНИИ.

5.3.1 ПОДАЧА ВНЕШНЕГО МОЮЩЕГО СРЕДСТВА

Для моделей без емкости с моющим средством в качестве альтернативы можно использовать комплект для внешней подачи моющего средства. Он включает специальные внешние трубки подачи, которые необходимо напрямую вставить в канистру.

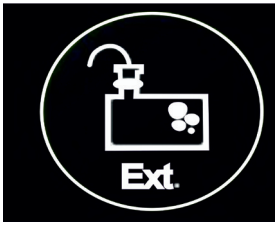
Комплект должен устанавливать только квалифицированный и обученный изготовителем персонал, а не пользователь.

5.3.2 ВНЕШНЯЯ ЕМКОСТЬ

Некоторые модели не оснащены емкостью с моющим средством, так как они были разработаны для использования с внешней емкостью (канистрой с моющим средством). Они поставляются со специальными внешними трубками подачи.

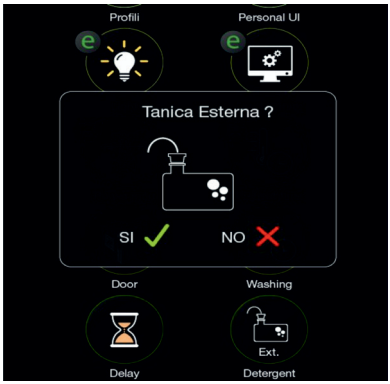
Комплект с внешними трубками подачи доступен и для моделей с внутренней емкостью моющего средства. Его можно приобрести на вторичном рынке у официальных дилеров. Комплект должен устанавливаться только квалифицированным специалистом.

Правильно расположите канистру для моющего средства и трубки подачи внутри нее, следуя соответствующим инструкциям, которые прилагаются к руководству для конкретных моделей или к отдельно приобретаемому комплекту внешних трубок подачи. Подготовьте систему подачи средства из внешней канистры, выбрав в меню опций иконку «Моющее средство из внешней канистры».



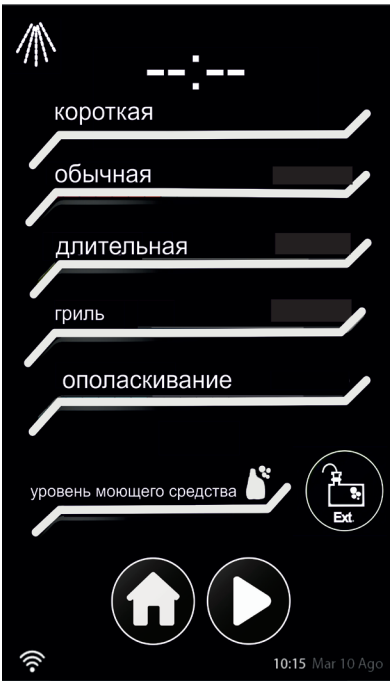
При выборе этого пункта появится страница, запрашивающая подтверждение на подачу моющего средства из внешней канистры. После подтверждения будет изменена индикация текущего уровня жидкости.

Печь готова к забору моющего средства из внешней канистры, и можно продолжать нормальную работу.



После подготовки печи к забору моющего средства из внешней канистры иконка «опорожнение емкости» справа от строки индикации уровня моющего средства на странице мойки прибора заменяется иконкой канистры с надписью «Ext».

RU



5.4 ЧИСТКА ПРИБОРА

Рекомендуется использовать чистящие средства, которые советует изготовитель прибора, см. https://www.smegfoodservice.com/

Рекомендации по очистке прибора.

Для хорошей сохранности поверхностей печи необходимо регулярно чистить их после каждого использования.

Через каждые 10 часов работы печи на дисплее появляется сообщение:

«ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ МОЙКИ».

ПЛАНОВАЯ ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

Используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивных и/или кислотных веществ на основе хлора. В связи с этим, всегда проверяйте этикетку средства.

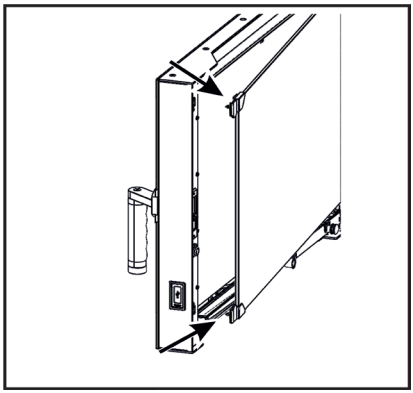
Налейте средство на влажную ткань и проведите ею по поверхности (при комнатной температуре), а затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Во избежание повреждения поверхностей категорически запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки для удаления пятен или остатков пищи.

Применяйте не абразивные средства. Тщательно сполосните поверхность и насухо протрите ее мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

5.4.1 ЧИСТКА ДВЕРЦЫ

Рекомендуется постоянно поддерживать стекла дверцы в чистоте. Трудноудаляемую грязь уберите влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

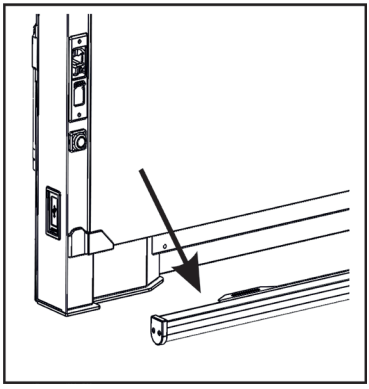


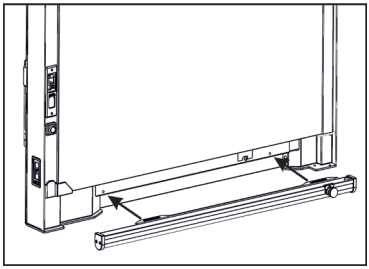
ВНИМАНИЕ!
ПЕРЕД НАЧАЛОМ МОЙКИ УБЕРИТЕ ПРОТИВНИ ИЗ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ПЕЧИ. ТАКЖЕ ПОМНИТЕ О ТОМ, ЧТО ПОВЕРХНОСТИ ДОЛЖНЫ НАХОДИТЬСЯ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ.
ВСЕГДА НАДЕВАЙТЕ ТЕРМОСТОЙКУЮ ОДЕЖДУ (ПЕРЧАТКИ И Т. Д...).

5.4.2 ЧИСТКА ПОДДОНА ДВЕРЦЫ

Рекомендуется осторожно отсоединить стекло, чтобы осмотреть и очистить поддон.

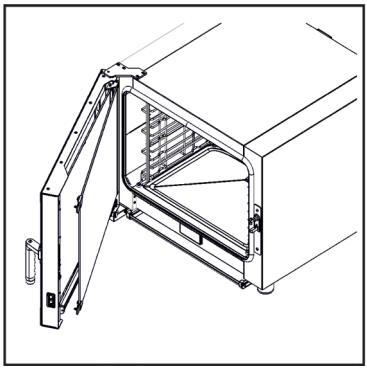
1. Для освобождения поддона, надавите на него вверх.
2. Выдвиньте поддон, следя за тем, чтобы не вылилась находящаяся в нем жидкость.
3. Опорожните и очистите поддон.
4. Верните на место поддон, выровняйте его петли с винтами дверцы и надавите.

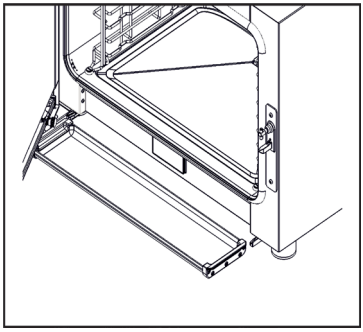




5.4.3 ЧИСТКА ВЫДВИЖНОГО ПОДДОНА В ОСНОВАНИИ ПЕЧИ

1. Поддон выдвигается как ящик.
2. Выдвиньте поддон, следя за тем, чтобы не вылилась находящаяся в нем жидкость.
3. Опорожните и очистите поддон.
4. Правильно установите поддон на свое место.





RU

5.5 РУЧНАЯ ЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

ЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Чтобы сохранить рабочую камеру в хорошем состоянии, регулярно очищайте ее.

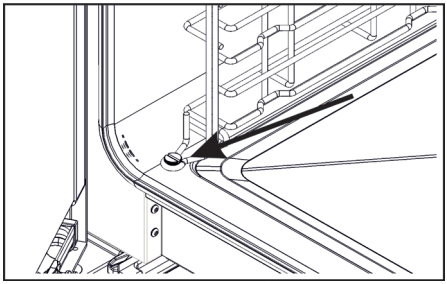
Запрещается разбрызгивать холодную воду в нагретую печь для предотвращения ее повреждения.

Старайтесь не оставлять внутри печи засохшие остатки еды, так как они могут испортить поверхности.

СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

Процесс очистки боковых стенок упрощается после демонтажа боковых решеток для противней.

1. Отверните крепежные гайки с передней стороны.
2. Выньте боковые решетки из рабочей камеры, потянув их наружу.
3. По окончании очистки установите боковые решетки для противней в печь и закрепите их крепежными гайками.

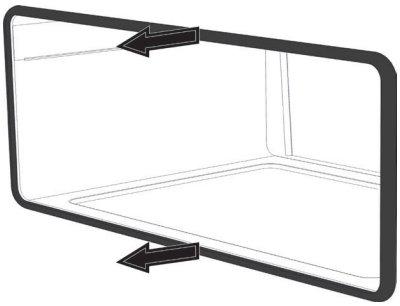


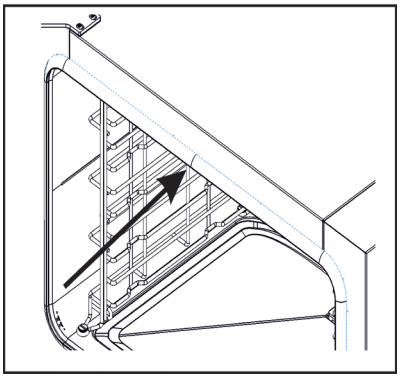
5.6 ВНЕПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для более простой очистки необходимо снять уплотнитель.

ЧТОБЫ СНЯТЬ УПЛОТНИТЕЛЬ:

- Потяните его наружу, начиная со стыка, расположенного в центральной части (см. фотографию), и продолжая вдоль бокового профиля открытия рабочей камеры.





После каждого приготовления удалите крупные остатки пищи и очистите уплотнитель при помощи неабразивной губки или влажной ветоши.

Уплотнитель должен оставаться мягким, эластичным и целым.

ДЛЯ МОНТАЖА УПЛОТНИТЕЛЯ:

Разместите его в верхней щели, а затем осторожно надавите, чтобы он смог плотно примкнуть к лицевой стороне прибора. Стык уплотнителя должен располагаться в верхней части, как показано на фотографии.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ

Данная операция должна выполняться квалифицированным и подготовленным мастером.

Светодиодная рейка расположена на дверце.

Части под электрическим напряжением
Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от электрического питания.

В рабочей камере находится светодиодная рейка мощностью 9 Вт.

Технический контроль или ремонт должны выполняться квалифицированным персоналом, так как попытки их самостоятельного выполнения опасны для пользователя.

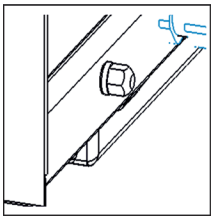
ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ

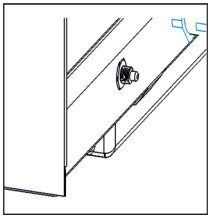
Прибор снабжен предохранительным устройством, срабатывающим в случае серьезных неисправностей.

При возникновении неисправности свяжитесь с отделом техподдержки.

Только для монтажника/персонала сервисной службы:

1. Отверните защитную крышку термостата.
2. Для восстановления работы предохранительного термостата нажмите на кнопку сзади.





RU

6 МЕНЮ НАСТРОЙКИ

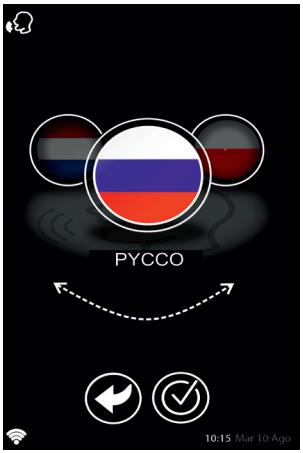
6.1 ВЫБОР ЯЗЫКА

При помощи иконки ⚙ можно настраивать и персонализировать параметры печи.

Иконка 🗣 позволяет получить доступ к выбору языка путем ее прокручивания вправо или влево.







6.2 НАСТРОЙКА ДАТЫ/ВРЕМЕНИ

Иконка служит для выбора формата времени: 24 часа или 12 часов AM/PM.
Выбранная настройка окрашивается в желтый цвет, а другая остается серой.
Нажимая на часы или минуты, можно настроить соответствующее значение кольцом прокрутки или при помощи цифровой панели.
Измененное значение окрашивается желтым цветом, другое значение остается белым.
Настройка даты осуществляется путем прокрутки дня, месяца и года.
После выполнения настроек нажмите для подтверждения на кнопку .
Если нажимается , то выбранные значения не сохраняются.

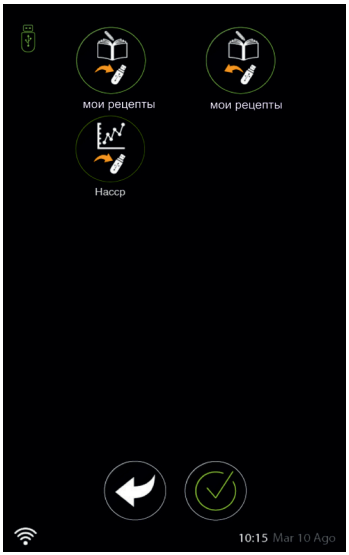


6.3 ФЛЕШ-НАКОПИТЕЛЬ

С помощью иконки «USB» в меню «настройки» можно загружать или скачивать информацию и данные в/из печь(-и).
При нажатии на иконку появится нижеприведенная страница, позволяющая выполнить следующее:
- Экспортировать данные из печи на USB-накопитель (оранжевая стрелка в направлении USB-накопителя).
- Импортировать данные с USB-накопителя в печь (исходящие данные с USB-накопителя).

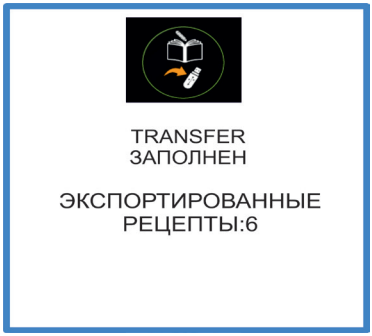
Далее указывается экспортируемая информация:
- личные рецепты;
- данные HACCP.

Далее указывается информация, импортируемая в печь:
- личные рецепты.



ПРИМЕЧАНИЕ: Если при вставке USB-накопителя появляется сообщение об ошибке (невозможно считать накопитель), его необходимо переформатировать с печи.

При выборе одной из иконок появится сообщение о необходимости вставить USB-накопитель.
USB-накопитель можно вставить до входа в соответствующее меню. В этом случае появятся сообщения об инициализации флеш-накопителя.
Если по истечении определенного времени не будет обнаружен вставленный флеш-накопитель, отобразится сообщение «Флеш-накопитель не вставлен» и на дисплей выведется предыдущая страница.
В зависимости от случая, после нажатия иконки требуемой операции или вставки флеш-накопителя автоматически начнется процедура загрузки/скачивания данных, во время которой отображается сообщение «идет передача данных».
После завершения операции появится сообщение «передача завершена».
Печь автоматически обновляется и перезапускается.



RU

7 УСТАНОВКА

7.1 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Клемма, обозначенная этим символом ⏚, соединяет между собой части, которые обычно имеют заземление. Для обеспечения равной мощности приборов подключите их надлежащим образом посредством этой клеммы.

Если напряжение фазы снизится ниже 190 В~, эксплуатационные качества прибора могут ухудшиться по независящим от него причинам.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационной табличке прибора. Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе. Никогда не снимайте эту табличку.

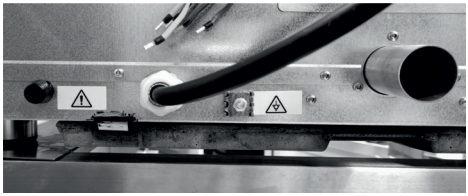
Выполните подключение к заземлению с помощью кабеля, длина которого должна не менее чем на 20 мм превышать длину других кабелей.

Прибор оснащен пятижильным кабелем типа H07RN-F (5 x 2,5 мм² — сечение внутреннего проводника).

7.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

- Соединять прибор с сетью электропитания должен только квалифицированный персонал в соответствии с требованиями действующих нормативов.
- Перед подключением к электросети проверьте, чтобы:
  - Напряжение и частота электропитания соответствовали значениям, приведенным на идентификационной табличке.
  - Система подачи электропитания подходила к запрашиваемой прибором мощности, указанной на идентификационной табличке печи.
  - Система подачи электропитания была оснащена заземлением, отвечающим требованиям действующих нормативов.
  - Между прибором и электросетью был установлен автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами при размыкании, входящим в категорию перенапряжения III. Автоматический выключатель должен подходить к электрической нагрузке прибора и соответствовать требованиям действующих нормативов.
  -Автоматический выключатель был хорошо опознаваемым и легкодоступным после установки прибора. Ни в коем случае провод заземления (желто-зеленый) не должен прерываться защитными и отсечными устройствами.
- Прибор должен подключаться к эквипотенциальной системе, чья эффективность была проверена в соответствии сдействующими

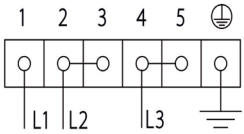
нормативами. Терминал для эквипотенциального соединения находится с задней стороны прибора.



СПОСОБ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

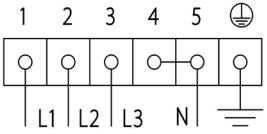
Схема с разрешенными способами подключения расположена с задней стороны прибора рядом с клеммником (см. изображение снизу).

- 220-240 В 3~



Четырехжильный кабель 4 x 6,0 мм².

- 380-415 В 3N~



Пятижильный кабель 5 x 2,5 мм².

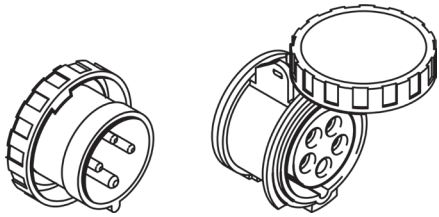
Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.

СТАЦИОНАРНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Установите на линии питания многополюсный переключатель в соответствии с нормами установки.
Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с прибором в легкодоступном месте.
Соединение посредством розетки и штепсельной вилки.

Для подключения:
220-240 В 3~
с четырехжильным кабелем 4 x 6,0 мм²
380-415 В 3N~
с пятижильным кабелем 5 x 2,5 мм²

Проверьте вилку (не входит в комплект поставки) и токоподводящую розетку: они должны быть одного типа, а проходящая способность должна соответствовать максимальной потребляющей мощности прибора.
Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.



(Пример вилки и розетки на 32A)

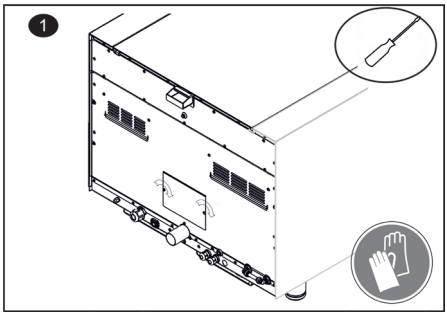
RU

ЗАМЕНА КАБЕЛЯ И ПОДКЛЮЧЕНИЕ КЛЕММНИКА

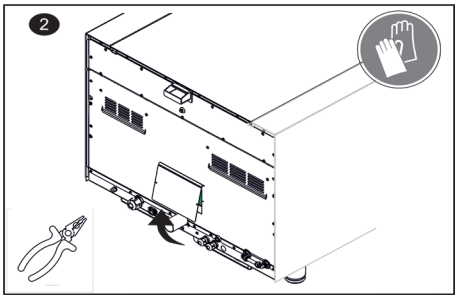
Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

- Отключите подачу общего электропитания.
- Замена электрического кабеля должна выполняться исключительно квалифицированным специалистом.

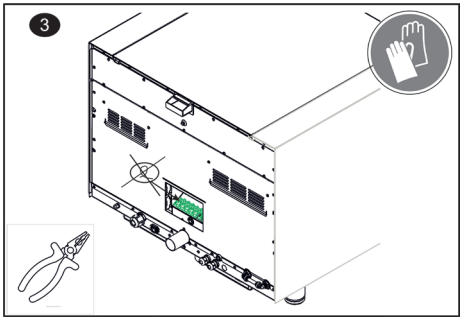
1. В задней части прибора отверните 2 винта и снимите металлическую крышку клеммника.



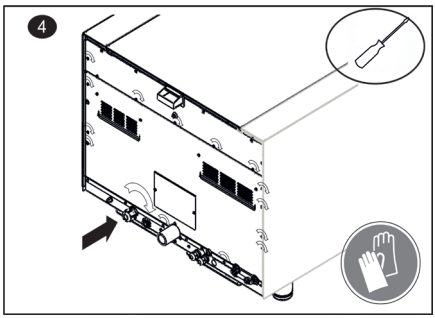
2. При помощи отвертки отцепите и приподнимите крышку, чтобы получить доступ к клеммнику.



3. Снимите хомутик кусачками и измените подключение клеммника.



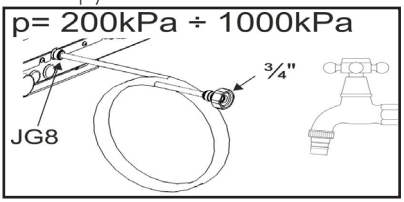
4. Отверните кабельную муфту, винты панели и выньте кабель изнутри.



После выполнения всех вышеуказанных действий замените кабель. Убедитесь в том, что провода проложены оптимально во избежание любого контакта с печью.

7.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДНОЙ СЕТИ

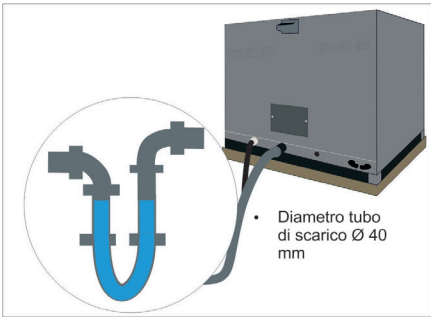
- Система водоснабжения должна соответствовать действующим нормам.
- На прибор должна подаваться питьевая вода.
- Максимальная температура воды на входе не должна превышать 30 °C.
- Содержание растворенного в воде хлорамина/хлора не должно превышать < 0,1 ppm (мг/л).
- Для моечного контура:
  - Общая жесткость (TH) воды на входе должна быть ≤20 °dH.
- Для контура генерации пара:
  - Карбонатная жесткость воды на входе должна быть ≤4 °dH.
- При использовании неподготовленной воды внутри рабочей камеры будет образовываться накипь, что приведет к значительному сокращению срока службы некоторых компонентов.
- Не подключайте печь к системе подачи умягченной воды, использующей солевой раствор. Наличие Na+ приводит к изменению характеристик воды.
- Возможный ущерб, понесенный вследствие использования воды с характеристиками, отличающимися от указанных, а также несоблюдения приведенных здесь инструкций, не покрывается гарантией.
- Между системой и трубой подачи воды на прибор установите запорный клапан, который при необходимости будет отсекать подачу воды.
- Прежде чем соединять трубу подачи воды прибора, слейте воду из системы, чтобы удалить возможную грязь из трубопроводов.
- Прибор поставляется с подходящей трубой John guest (фитинг ¾ дюйма, внут. резьба), соответствующим уплотнителем и механическим фильтром с одной стороны. С другой стороны можно соединить трубу, используя быстроразъемную муфту для труб размером 8 мм.
- Подключение к водопроводной сети должно осуществляться посредством быстроразъемного соединения, расположенного снизу прибора.
- Для подключения к водопроводной сети используйте только новые трубы. Старые трубы не пригодны для повторного использования.
- Давление водопроводной воды должно входить в следующий диапазон значений: 200-1000 кПа (2--10 бар). Идеальное давление для правильной мойки составляет 3 бара. Более низкие значения давления могут отрицательно сказаться на результате мойки и приготовления, осуществляемого на пару.



ПОЯСНЕНИЕ: перед тем как подключить прибор к местной сети водоснабжения, убедитесь в том, что она оснащена предохранительным устройством, защищающим питьевую воду от загрязнения противотоком (согласно стандарту DIN EN 1717). Если система водоснабжения жилья выполнена должным образом, клапаны и/или краны подачи воды уже оборудованы этими обязательными устройствами безопасности.

7.4 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К КАНАЛИЗАЦИОННОЙ СЕТИ

- Подключение к канализационной сети должно выполняться в соответствии с действующими нормами.
- Подключение к канализационной сети должно осуществляться посредством трубы, расположенной снизу прибора. Трубу необходимо соединять с трубами с внешним диаметром 40 мм (Ду 40), устойчивыми к воздействию высоких температур (90-100 °C). Не используйте металлические трубы.
- Трубы сливного контура должны быть жесткими и не иметь сужений. Кроме того, при их прокладывании необходимо учесть, что наклон должен быть не менее 4–5%.
- Длина трубопроводов между прибором и сливной точкой не должна превышать 2 метра. Ограничьте использование отводов (90°).
- Между прибором и точкой слива необходимо установить сифон (не входит в комплект), чтобы предотвратить возврат паров и запахов. Регулярно проверяйте и очищайте сифон и сливные трубы (см. рисунок снизу).
- При подключении нескольких приборов к одному и тому же сливному каналу проверьте, чтобы труба была подобрана должным образом для обеспечения правильного беспрепятственного дренажа.



СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ СЛИВНОЙ ВОДЫ

Некоторые модели оснащены системой охлаждения сливной воды, позволяющей значительно снизить температуру воды насливе.

Для моделей, в которых данная система отсутствует, можно установить комплект охлаждения на устройстве.

Для получения информации о совместимости/доступности данного комплекта обращайтесь к официальному каталогу smegprofessional или к веб-сайту www.smegfoodservice.com.

Комплект должен устанавливать только квалифицированный персонал.

7.5 РАСПОЛОЖЕНИЕ

Тяжелый прибор

Опасность получения травм из-за раздавливания

- Располагать прибор должны несколько человек с соблюдением требований местных действующих нормативов.

Давление на открытую дверцу

Риск повреждения прибора

- Запрещается использовать открытую дверцу в качестве рычага при расположении прибора.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.

Распространение тепла во время работы прибора

Опасность пожара и ожогов

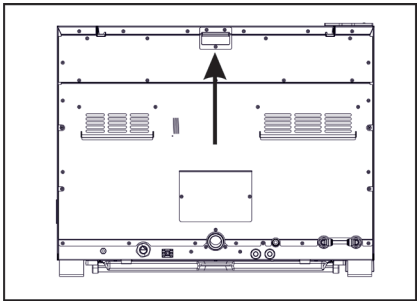
Неправильная установка

Опасность получения травм

- Рабочая поверхность самого высокого противня не должна быть выше 1,60 м от пола.

КАНАЛ ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА

С задней стороны прибора находится канал для выпуска пара, образующегося в процессе приготовления.



Он никогда не должен быть загроможденным. Следите за тем, чтобы канал не упирался в стены и не касался их.

УСТАНОВКА ГРУППЫ ПРИБОРОВ

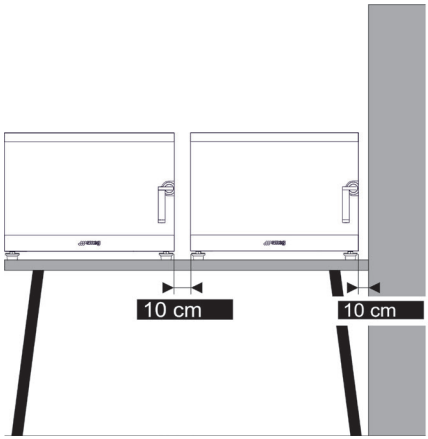
Вес: 95 кг

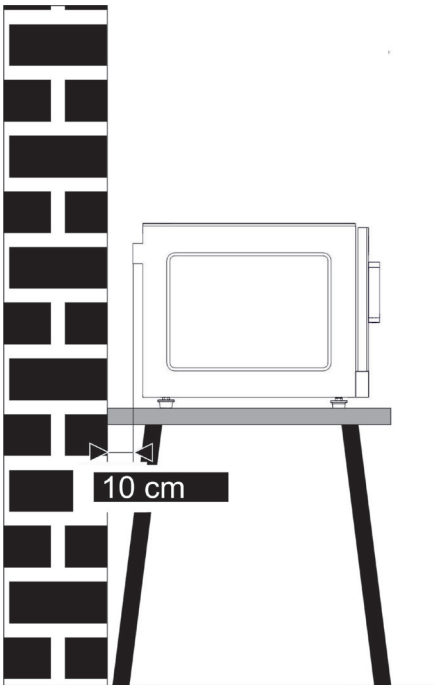
Установите прибор на расстоянии не менее 10 см от задней стены и не менее 10 см от боковых стен. В случае установки нескольких приборов в линию сохранять минимальное расстояние между ними в 10 см.

Не устанавливайте прибор на пол.

RU

Установка



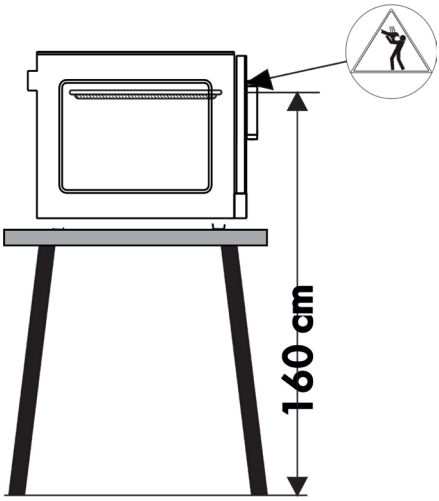


Прибор должен устанавливаться на выровненном рабочем столе.



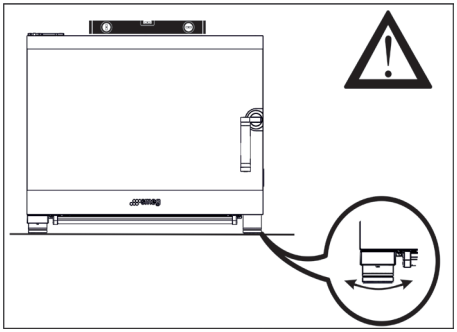
Высокая температура продуктов питания
Опасность ожогов

- По соображениям безопасности НЕ устанавливайте последний противень на высоте более 160 см.
- В случае необходимости ОБЯЗАТЕЛЬНО наклейте наклейку из комплекта на высоте, показанной на рисунке снизу.



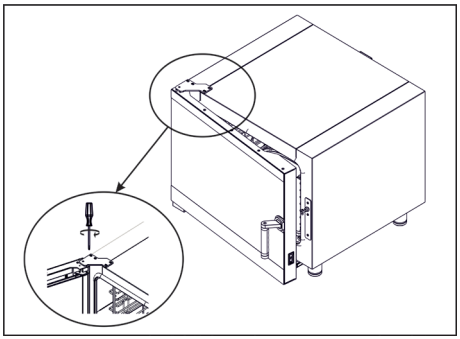
РАСПОЛОЖЕНИЕ ПЕЧИ

Можно выровнять печь, устранить уклон и правильно расположить прибор.
При необходимости отрегулируйте положение опорных ножек, поворачивая их вручную по часовой стрелке или против часовой стрелки (см. рисунок ниже).
Обязательно проверьте идеальную выровненность при помощи пузырькового или цифрового уровня, чтобы обеспечить безупречную устойчивость и безопасность.



РЕГУЛИРОВКА ДВЕРЦЫ

После расположения и выравнивания печи приступайте к регулировке дверцы. Для этого отверткой torx (T25) отверните 4 винта с верхней петли, выровняйте дверцу, а затем затяните винты.



RU

Сообщения об ошибках

Возможные сообщения об ошибке отображаются на дисплее в соответствии с приведенной далее таблицей. Только некоторые неисправности блокируют работу печи, остальные в любом случае позволяют использовать ее и дальше. Несмотря на это, необходимо всегда обращаться в службу техподдержки.

КОДЫ ОШИБОК	
КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ НА ДИСПЛЕЕ
E01	Название = «ОШИБКА СВЯЗИ» Описание = «ПРОВЕРЬТЕ СИЛОВУЮ ПЛАТУ»
E02	Название = «НЕПРАВИЛЬНАЯ ВЕРСИЯ ПРОШИВКИ» Описание = «ОБНОВИТЕ СИЛОВУЮ ПЛАТУ»
E03	Название = «НЕТ ДАВЛЕНИЯ ВОДЫ» Описание = «ПРИОСТАНОВЛЕН ЦИКЛ»
E04	Название = «ТАЙМ-АУТ» Описание = «ОШИБКА ВО ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ»
E05	Название = «БАЗА ДАННЫХ МОЕК» Описание = «НЕВОЗМОЖНО СЧИТАТЬ БАЗУ ДАННЫХ, ПЕРЕУСТАНОВИТЕ ПРОШИВКУ».
E06	Название = «ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ» Описание = «ПЕРЕГРЕВ ПЕЧИ»
E07	Название = «ТЕРМОРЕЛЕ ДВИГАТЕЛЯ» Описание = «ПЕРЕГРЕВ ДВИГАТЕЛЯ»
E08	Название = «ОТКАЗ ТЕРМОЩУПА» Описание = «СЛОМАЛСЯ ТЕРМОЩУП РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ»

КОДЫ ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИХ СООБЩЕНИЙ	
КОД ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИХ СООБЩЕНИЙ	ОПИСАНИЕ НА ДИСПЛЕЕ
W01	Название = «ВНИМАНИЕ» Описание = «НИЗКОЕ ДАВЛЕНИЕ ВОДЫ НА ВХОДЕ»
W02	Название = «НЕ ИЗМЕРЕНЫ ОБОРОТЫ ДВИГАТЕЛЯ»

Неисправности

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
С дверцы капает вода.	Сплющено/повреждено уплотнение.	Замените уплотнение. Предупреждение: - После использования всегда очищайте уплотнение влажной ветошью. - При частом приготовлении продуктов на гриле (скопление жира) очищайте уплотнение и между производственными циклами.
Шум в рабочей камере во время функционирования печи.	Неправильно закреплены боковые решетки для противней.	Когда печь остынет, правильно закрепите решетки.
Не работает освещение рабочей камеры	Сломалась лампочка	Вызовите специалиста для замены светодиодной рейки
Печь не создает пар	Приостановлена подача воды	Проверьте кран воды
Мойка не работает	Приостановлена подача воды	Проверьте кран воды
Печь не включается	Разомкнут главный выключатель	Замкните главный выключатель
	Сработал предохранитель системы	Проверьте предохранители системы
С дверцы выходит пар	Дверца открыта. Неисправный микровыключатель дверцы.	Проверьте закрытие дверцы. Свяжитесь со службой техподдержки.
Повреждено уплотнение	Проверьте уплотнение	Замените уплотнение.
Блокировка форсунки	Накипь внутри механизма	Удалите накипь. Вызовите специалиста.

RU