

HOP

COOK AND CRISPY

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ VENIX HOP AIR FRYER



СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ	4
I. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	4
II. ПРОВЕРКА ИЗДЕЛИЯ	5
III. ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ	5
IV. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ	5
V. ВЫБОР МЕСТА УСТАНОВКИ ИЗДЕЛИЯ	6
VI. СНЯТИЕ ПЛЕНКИ, ИНФОРМАЦИОННЫХ НАКЛЕЕК И ПРИСПОСОБЛЕНИЙ.....	7
VII. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ	7
VIII. ЗАМЕНА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ.....	8
IX. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ	9
X. СЛИВНОЕ СОЕДИНЕНИЕ.....	11
XI. УСТАНОВКА НЕСКОЛЬКИХ ПЕЧЕЙ ДРУГ НА ДРУГА	11
XII. ЗАВОДСКАЯ ТАБЛИЧКА С ОСНОВНЫМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ	12
ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	13
I. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	13
II. ПЕРВЫЙ ЗАПУСК.....	15
III. ПРОВЕРКА РАБОТЫ	15
IV. ЧИСТКА ГОТОВОЧНОЙ КАМЕРЫ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ	15
V. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОЦЕССУ ГОТОВКИ	16
VI. ПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	16
VII. ВНЕПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	18
VIII. ДЕЙСТВИЯ ПРИ ПОЛОМКЕ	19
IX. СБРОС ТЕРМОСТАТА В ИСХОДНОЕ СОСТОЯНИЕ	20

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый Клиент, поздравляем вас с приобретением нашего изделия и благодарим вас; уверены, что факт этой покупки означает начало продуктивного и долгосрочного сотрудничества.

В данном руководстве содержится вся информация, необходимая для надлежащей эксплуатации, обслуживания и установки изделия. Цель руководства – ознакомить специалистов и пользователей со всеми действиями и мерами предосторожности, требующимися для безопасного, эффективного и продолжительного использования изделия.

Это руководство следует хранить в безопасном месте на протяжении всего срока службы изделия в качестве справочного материала для специалистов по его обслуживанию и настройке и допущенных к его использованию лиц. В случае утраты или повреждения руководства необходимо немедленно заказать новый экземпляр у изготовителя или поставщика.

Изготовитель не несет ответственности за любого рода ущерб, нанесенный каким-либо лицам или имуществу вследствие ненадлежащего использования изделия, внесения изменений в его конструкцию или проведения ремонта силами неквалифицированных лиц, а также использования запасных частей, не рекомендованных изготовителем и не предназначенных для использования в составе данной модели.

Описываемое здесь изделие отвечает требованиям действующих европейских стандартов (Директив ЕС).

УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

I. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Перед началом установки и запуском изделия необходимо внимательно ознакомиться с данным руководством.

- Любые операции по установке, монтажу, плановому и внеплановому обслуживанию изделия должны проводиться квалифицированными специалистами, допущенными к проведению подобных работ (имеющими соответствующие разрешения, выданные производителем или его торговым представителем), в строгом соответствии с действующими местными нормами, касающимися эксплуатационной безопасности оборудования и техники безопасности на рабочем месте.
- Нарушение требований к установке изделия, его подключению, обслуживанию, уходу, а также любого рода вмешательства в его работу и внесение изменений в его конструкцию могут привести к неполадкам, повреждениям и травмам.
- Перед началом установки изделия необходимо проверить соответствие характеристик используемых инженерных систем (электроснабжения и т.д.) действующим местным нормам и данным, указанным на заводской табличке изделия.
- Перед выполнением любого рода работ по монтажу или обслуживанию изделия его обязательно отключают от источника питания.
- Любые действия, вмешательства в работу изделия или вносимые в его конструкцию изменения, допустимость которых не оговорена напрямую в данном документе, ведут к аннулированию гарантии.
- В процессе сборки и монтажа изделия не допускается присутствие в месте проведения монтажных работ посторонних лиц.

- Замена кабеля питания должна выполняться только квалифицированным специалистом, имеющим надлежащее разрешение на производство таких работ. В качестве замены допускается использовать только кабель, обладающий аналогичными характеристиками: информацию о типе и площади сечения кабеля см. на заводской табличке изделия. Провод заземления должен обязательно иметь изоляцию желто-зеленого цвета.
- На заводской табличке приведена техническая информация, имеющая первостепенную важность при оформлении заявок на обслуживание и ремонт изделия; соответственно, крайне не рекомендуется снимать или заменять табличку или допускать ее повреждение.
- Упаковочные материалы - это источник потенциальной опасности, их следует хранить в месте, недоступном для детей и животных, и обеспечить их утилизацию в соответствии с действующими местными нормами.
- Изделие предназначено для профессионального использования (на кухнях заведений общественного питания) и не должно применяться для каких-либо иных целей, кроме приготовления или разогрева пищи. Использование его в каких-либо других целях означает нарушение правил эксплуатации и создает угрозу безопасности.

II. ПРОВЕРКА ИЗДЕЛИЯ

После получения изделия необходимо убедиться в отсутствии на нем повреждений, полученных в процессе транспортировки, и надлежащем состоянии упаковки. При наличии повреждений или отсутствующих деталей следует незамедлительно сообщить об этом перевозчику и поставщику/производителю, указав в уведомлении **артикул (Art.) и серийный номер (Ser N°)** изделия, имеющиеся на заводской табличке, и приложив фотографии повреждений.

III. ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ

Помещение, в котором предполагается разместить изделие, должно отвечать следующим требованиям:

- наличие хорошей вентиляции и защищенность от погодных воздействий;
- температура воздуха от +5 до +45°C и влажность ниже 70%;
- пол с гладкой и ровной поверхностью, без какого-либо уклона или неровностей, способный выдерживать вес изделия в рабочем состоянии (с загрузкой);
- помещение должно отвечать действующим нормам эксплуатационной безопасности и охраны труда;
- помещение должно быть предназначено для приготовления пищи;
- наличие достаточного запаса свободного пространства для размещения печи. Рекомендуется заранее проверить общие габариты и расположение электрических разъемов и водопроводной арматуры.
- отсутствие горючих веществ и (или) предметов (стен, мебели, перегородок, газовых баллонов) рядом с местом установки изделия (угроза пожара). Если обеспечить такое отсутствие невозможно, горючие поверхности/предметы следует закрыть огне- и теплостойким материалом и проверить соответствие помещения нормам пожарной безопасности.

IV. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Следует заблаговременно убедиться в отсутствии в месте установки посторонних предметов, которые могли бы загоразивать двери и мешать проходу.

Перемещение изделия в заранее подготовленное и осмотренное помещение следует осуществлять в защитной одежде.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: изделие в процессе перемещения может перевернуться, что чревато травмами и повреждениями. Следует использовать подходящие грузоподъемные средства, рассчитанные на вес изделия. Ни в коем случае не допускается перемещать изделие волоком или наклонять его. При подъеме и спуске изделие должно находиться в строго горизонтальном положении.

V. ВЫБОР МЕСТА УСТАНОВКИ ИЗДЕЛИЯ

Изделие можно разместить:

- 1) на уже имеющемся столе или шкафу, которые обладают подходящими габаритами и прочностными и т.п. характеристиками;
- 2) на печи совместимого типа;
- 3) на столе соответствующего типа, поставляемом производителем.

Устанавливать изделие непосредственно на полу не допускается. У производителя и (или) поставщика можно приобрести специальный стол, предназначенный для установки изделия.

Не допускается использовать печь без ножек

Печь исходно оснащена закрепленными снизу регулируемыми ножками.

При эксплуатации печи со снятыми ножками не происходит нормального охлаждения его электрооборудования и внешних поверхностей проходящим потоком воздуха, что ведет к перегреву и может угрожать выходом его из строя.

Нормальная работа печи обеспечивается в том случае, когда она установлена на ровной поверхности, а ее положение тщательно выровнено в горизонтальной плоскости с помощью регулируемых ножек и спиртового уровня. Ножки подкручивают, увеличивая или уменьшая их высоту, пока не будет достигнуто необходимое положение изделия.

Несоблюдение данного требования ведет к аннулированию гарантии на изделие и освобождает производителя от какой-либо ответственности за любой возможный ущерб.

Устанавливать друг на друга допускается не более двух изделий.

1) УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ ПОВЕРХ ОБЫЧНОГО СТОЛА/ШКАФА

При установке изделия на обычном столе или шкафу последние должны находиться в идеально ровном положении, быть устойчивыми и быть способны выдерживать вес изделия с полной загрузкой.

Поверхность стола/шкафа должна быть изготовлена из огнестойкого и, в идеале, устойчивого к высоким температурам материала.

2) УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ ПОВЕРХ ПЕЧИ СОВМЕСТИМОГО ТИПА

При установке изделия на другой печи совместимого типа необходимо использовать крепежный комплект, заказываемый у производителя.

Указания по сборке крепежного комплекта см. в прилагающейся к нему инструкции.

Изделие устанавливают таким образом, чтобы его дверца свободно открывалась до конца.

Должен обеспечиваться свободный доступ к задней и боковым сторонам изделия для подключения его к источнику питания и водоснабжения и удобства обслуживания.

Не следует устанавливать изделие в закрытых местах (нишах и т.п.); вокруг него должен иметься запас свободного пространства не менее 5 см.

Не допускается устанавливать печь рядом с источниками тепла, фритюрницами и другими подобными устройствами, которые могут содержать нагретые жидкости. Если этого невозможно избежать, расстояние до таких источников тепла и т.п. должно составлять не менее 50 см сверху и по бокам и 50 см с задней стороны изделия.

VI. СНЯТИЕ ПЛЕНКИ, ИНФОРМАЦИОННЫХ НАКЛЕЕК И ПРИСПОСОБЛЕНИЙ

После установки изделия на выбранном месте с него удаляют защитную пленку, информационные наклейки и защитные приспособления.

Не рекомендуется использовать для этих целей абразивные/химически активные вещества или металлические предметы (скребки и т.п.).

Если на печи остаются какие-либо следы клеящего материала, их необходимо удалить куском мягкой ткани, смоченным в моющем средстве на масляной основе, подходящем для ухода за поверхностями из нержавеющей стали и не содержащем коррозионно-активных или абразивных компонентов.

VII. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ

Подключение изделия к источнику питания должно выполняться квалифицированными специалистами с соблюдением действующих местных норм.

Несоблюдение изложенных здесь требований может вызвать повреждения и травмы, ведет к аннулированию гарантии и освобождает производителя от какой-либо ответственности за возможный ущерб.

Перед началом монтажа подключения следует убедиться, что напряжение (в В) и частота (в Гц) сети электропитания соответствуют данным, указанным на заводской табличке, закрепленной сзади изделия.

В ходе эксплуатации напряжение питания не должно отклоняться от номинальной величины, указанной на заводской табличке, более чем на $\pm 10\%$.

Изделие оснащено кабелем питания с вилкой типа F (стандарт CEE 7/4).

Для подключения изделия к сети питания необходимо просто вставить вилку в розетку соответствующего типа.

В обязательном порядке должно быть обеспечено надлежащее **заземление** изделия

(вывод с обозначением ) , при этом необходимо выбрать такую схему его подключения, в которой при срабатывании вводного защитного автомата никогда не происходило бы размыкание линии заземления. При наличии в одном помещении нескольких изделий описываемого типа необходимо предусмотреть их соединение с

системой **уравнивания потенциалов** через выводы, обозначенные символом . Этот вывод может использоваться для подключения провода заземления с характеристиками, отвечающими действующим нормам. Работоспособность системы уравнивания потенциалов надлежащим образом проверяют в соответствии с требованиями применимых норм и стандартов.

Печь подключают непосредственно к сети электропитания, при этом перед используемым разъемом (розеткой) сети должен быть предусмотрен удобно расположенный защитный выключатель. Монтаж выключателя выполняют в соответствии с применимыми международными и местными нормами.

Конструкция выключателя должна обеспечивать полное размыкание цепи питания и отвечать требованиям к устройствам защиты от перенапряжения категории III. Необходимо в обязательном порядке предусмотреть надлежащее заземление, при этом срабатывание защитного выключателя не должно приводить к размыканию линии заземления.

VIII. ЗАМЕНА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

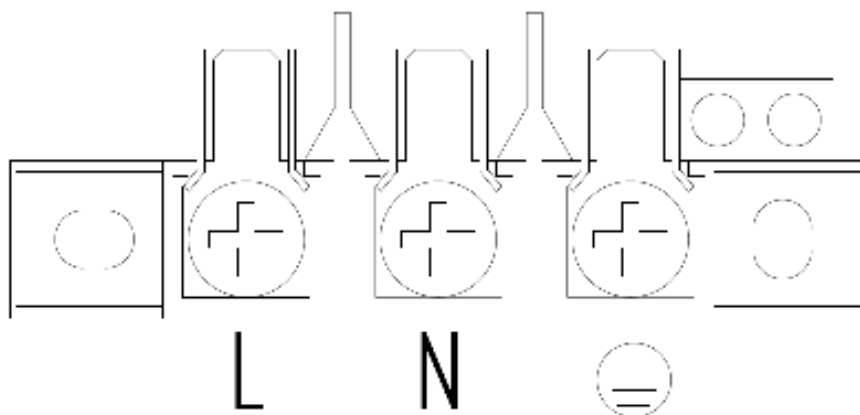
Данная операция должна выполняться исключительно специалистами, имеющими надлежащую квалификацию и разрешение на проведение такого рода работ. Провод заземления должен обязательно иметь изоляцию желто-зеленого цвета.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: если при монтаже подключения были допущены ошибки, это может привести к перегреву клеммной коробки и, соответственно, перегоранию предохранителя и угрозе поражения электрическим током.

Для подключения изделия к электропитанию используют кабель типа H07RN-F.

Замена кабеля питания выполняется в следующем порядке:

- **Отсоединить изделие от сети питания.**
- Выкрутить винты, крепящие заднюю панель печи.
- Снять заднюю панель печи.
- Ослабить заглушку, удерживающую уплотнение кабеля.
- В клеммной коробке ослабить винты зажимов, удерживающих жилы кабеля.
- Отсоединить жилы кабеля питания. Вытянуть требующий замены кабель из отверстия с уплотнением.
- Пропустить через вводное отверстие с уплотнением новый кабель питания.
- Смонтировать новые жилы в клеммной коробке, следуя электромонтажной схеме, показанной на табличке на задней стенке печи.
- Перед включением печи в розетку питания убедиться в надежности всех соединений.
- Установить на место заднюю панель печи, закрепив ее соответствующими винтами, зафиксировать кабель и установить на место его уплотнительную заглушку.



– желтый/зеленый: провод защитного заземления.

N – синий: нейтральный провод.

L – коричневый, серый, черный: фазный провод.

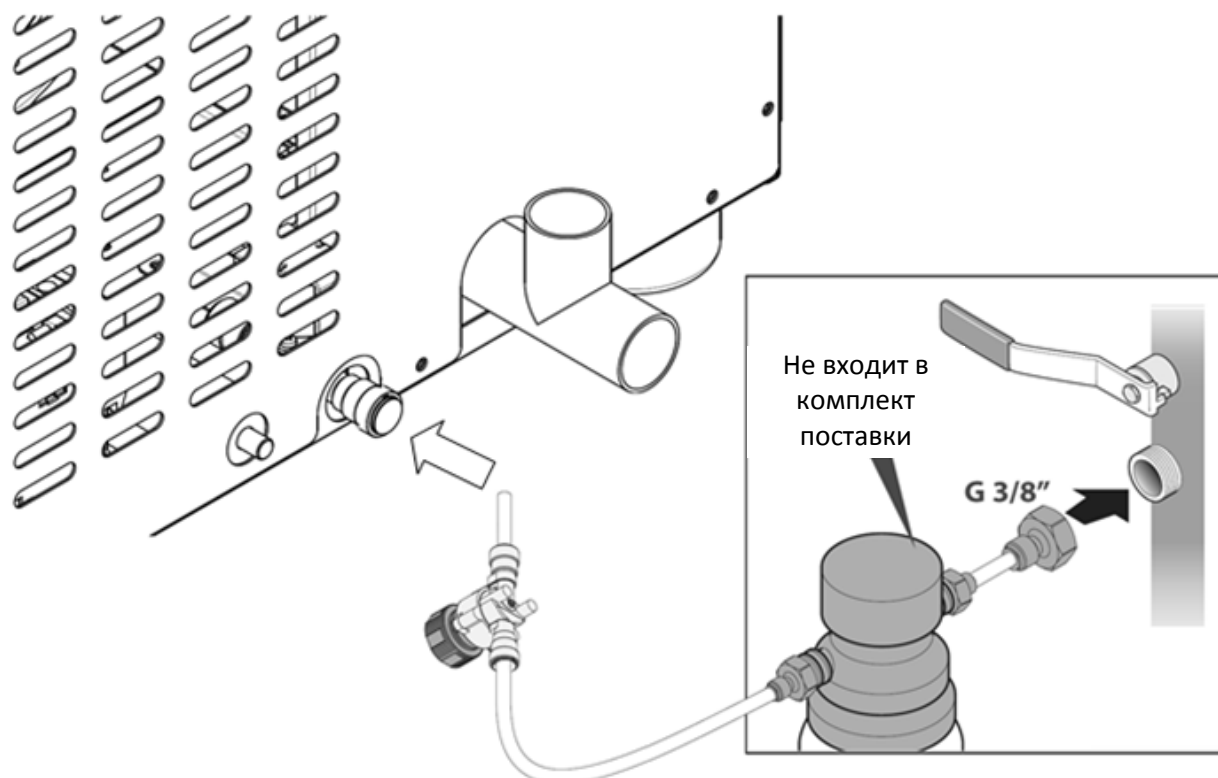
IX. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ

Изделие оснащено входным штуцером $\varnothing 8$ мм для подключения к сети водоснабжения. В стандартный комплект поставки изделия входит шланг длиной 1,5 м с переходником G3/4", отвечающий действующим нормам.

Подключение выполняют с помощью приспособлений и материалов, входящих в комплект поставки. Не следует использовать другие шланги, неважно, новые или уже бывшие в эксплуатации.

Перед подключением шланга к изделию его необходимо промыть водой, чтобы удалить возможные загрязнения.

На линии водоснабжения следует предусмотреть запорный кран, позволяющий при необходимости перекрывать подачу воды.



ХАРАКТЕРИСТИКИ ВОДЫ В СЕТИ ВОДОСНАБЖЕНИЯ

Подаваемая в изделие вода должна иметь следующие характеристики:

- температура не более 30°C;
- жесткость не более 5°fH (французских градусов жесткости) во избежание образования накипи в готовочной камере;
- питьевого качества;
- давление в водопроводе от 150 кПа (1,5 бар) до 200 кПа (2 бар).
- **При давлении ниже 150 кПа (1,5 бар)** возможна неправильная работа изделия.
- **При давлении выше 200 кПа (2 бар)** необходимо установить редуктор давления, настроенный на 200 кПа (2 бара).

При избыточной жесткости воды (> 5°fH): следует предусмотреть устройства для умягчения (их можно заказать у производителя изделия / его торговых представителей); чрезмерная жесткость воды может привести к образованию известковых отложений в готовочной камере и выходу из строя внутренних трубопроводов, нагревательных элементов, вентиляторов и электромагнитных клапанов.

На линии от сети водоснабжения к печи необходимо предусмотреть запорный кран и механический фильтр.

Перед подключением изделия к системе водоснабжения используемые трубопроводы необходимо промыть для удаления возможных загрязнений, потенциально способных попасть в электромагнитные клапаны.

Х. СЛИВНОЕ СОЕДИНЕНИЕ

ОТВОД ВОДЫ

Отводимая из печи вода может иметь высокую температуру (до 90°C).

Материал труб, используемых для устройства отвода воды, должен быть рассчитан на такую температуру.

Сливное соединение располагается в нижней части печи; подключение к нему выполняют жестким или гибким трубопроводом, другой конец которого подводится к открытому или сифонному сливу. Диаметр такого трубопровода должен быть не меньше диаметра выходного штуцера печи.

На отрезке между печью и канализационной сетью, в которую осуществляется отвод воды, рекомендуется предусмотреть гидравлический затвор (сифон), который предотвращал бы попадание пара из печи в канализацию и неприятных запахов из канализации в печь.

При монтаже трубопровода следует избегать перегибов (если используется гибкий шланг) или применения колен (если используется жесткий трубопровод).

Трубопровод должен иметь общий уклон не менее 5% для обеспечения надлежащего стекания воды.

Длина горизонтального участка не должна превышать одного метра.

Печь должна иметь собственный трубопровод для отвода воды.

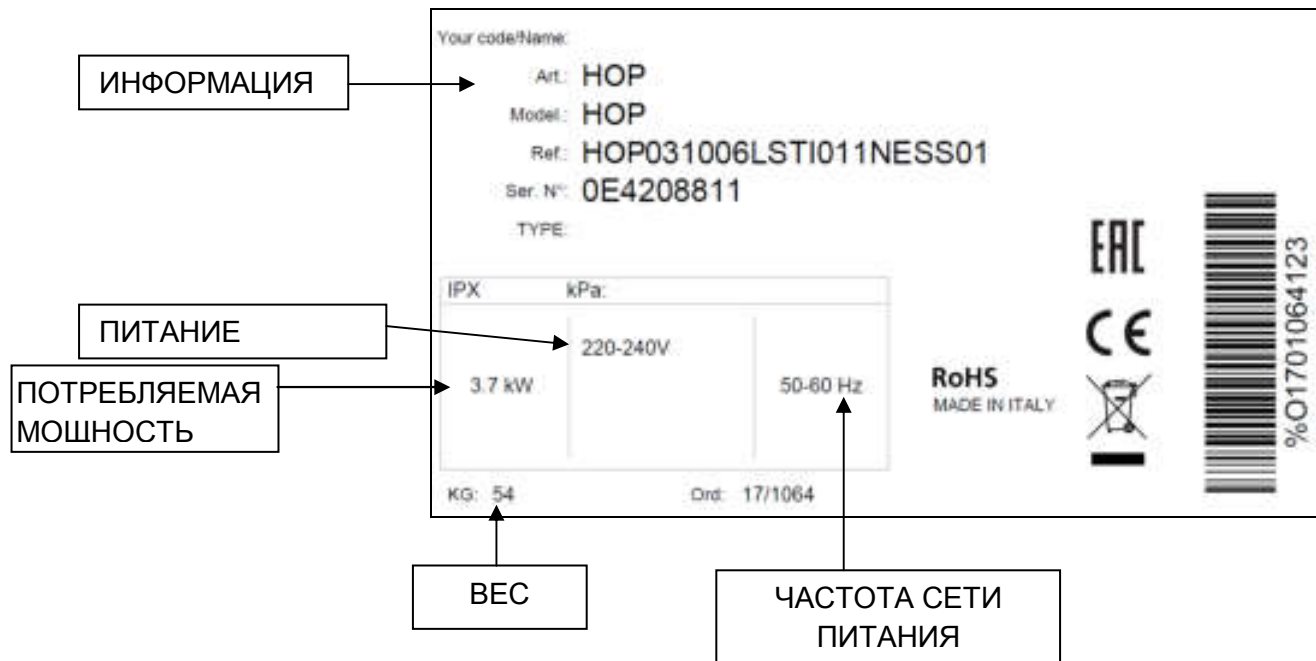
При одновременном подключении к одному трубопроводу нескольких изделий или другого оборудования его размер должен обеспечивать беспроблемный отвод воды в любых возможных условиях.

Подключение выполняют в строгом соответствии с применимыми местными нормами и стандартами.

ХІ. УСТАНОВКА НЕСКОЛЬКИХ ПЕЧЕЙ ДРУГ НА ДРУГА

Для установки нескольких печей друг на друга необходимо в обязательном порядке использовать специальный крепежный комплект, обеспечивающий наличие достаточного зазора между ними.

XII. ЗАВОДСКАЯ ТАБЛИЧКА С ОСНОВНЫМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ



Art./Model:	обозначение модели по классификации заказчика
Ref:	обозначение модели по внутренней классификации производителя
Ser. N°	серийный номер; отличается у каждого изделия
TYPE:	код сертификации
Информация:	IPX3 – степень защиты оболочки (защита от брызг воды) / kPa: ... – давление подаваемой в изделие воды.
Потребляемая мощность:	номинальная мощность изделия в кВт
Питание:	ТИП ПОДКЛЮЧЕНИЯ К СЕТИ ПИТАНИЯ ЧЕРЕЗ КЛЕММНУЮ КОРОБКУ
Частота сети питания:	частота питающего тока изделия в Гц.
Вес:	вес изделия в кг

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

I. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Просим внимательно ознакомиться с данным руководством, поскольку оно содержит важные указания по эксплуатации изделия и технике безопасности при работе с ним. Руководство следует сохранить для дальнейшего использования. Нарушение требований к установке изделия, его подключению, обслуживанию, уходу, а также любого рода вмешательства в его работу и внесение изменений в его конструкцию могут привести к неполадкам, повреждениям и травмам.

Изделие предназначено для приготовления пищи в закрытом пространстве и не должно применяться для каких-либо иных целей. Несоблюдение этого требования означает нарушение правил использования изделия и создает угрозу безопасности. Эксплуатация изделия должна осуществляться только лицами, имеющими надлежащую подготовку. Во избежание травм и повреждений оборудования также важно, чтобы допущенный к эксплуатации изделия персонал регулярно проходил инструктажи по технике безопасности.

Не рекомендуется допускать к использованию изделия лиц со сниженными физическими или умственными способностями, а также лиц, не обладающих надлежащей квалификацией, за исключением случаев, когда они действуют строго в соответствии с указаниями лиц, ответственных за их безопасность.

Не допускается оставлять изделие без присмотра в присутствии детей; необходимо ограничить их доступ к нему и внушить им, что оно не предназначено для игр.

Не рекомендуется располагать изделие рядом с источниками тепла.

Ни в коем случае не допускается оставлять рядом с изделием легковоспламеняющиеся или горючие материалы и вещества: это может привести к пожару.

Емкости для пищи, кухонная утварь и прочие используемые предметы в процессе и после завершения готовки могут нагреваться до высоких температур. Следует обращаться с ними с крайней осторожностью, избегая ожогов. Прикасаться к ним следует только используя защитные средства, например, теплозащитную одежду.

Необходимо всегда помнить об опасности ожогов!

Дверцу печи следует открывать с осторожностью: существует риск получения ожогов от выходящего из нее пара.

Печь оснащена предохранительной системой, обеспечивающей автоматическое выключение вентиляторов.

Не опускается располагать изделие рядом с другими источниками тепла (фритюрницами, плитами и т.д.).

Не следует солить поверхность пищевых продуктов, помещаемых в готовочную камеру печи.

Это может вызвать повреждение камеры. Если избежать этого невозможно, изделие после готовки нужно незамедлительно очистить.

Кнопки на панели управления допускается нажимать только пальцами. Использование других предметов может привести к повреждению изделия и аннулированию гарантии.

Температура внешних поверхностей печи может достигать до 60°C.

Соответственно, во избежание ожогов рекомендуется избегать прикосновений к участкам поверхности и деталям, на которых имеется данный символ.



При повреждении или разрушении стеклянных деталей, входящих в состав дверцы, их необходимо немедленно заменить (заказ можно оформить, связавшись с отделом обслуживания клиентов).

Если печь не планируется использовать в течение длительного периода времени (нескольких дней), рекомендуется отсоединить его от источников электропитания и водоснабжения.

Производитель не несет ответственности за любого рода ущерб, нанесенный людям или имуществу вследствие несоблюдения изложенных выше требований или вмешательства в работу изделия, внесения изменений в его конструкцию (в т.ч. в отдельные детали), а также использования неоригинальных запасных частей.

Изделие отвечает требованиям действующих европейских стандартов (Директив ЕС).

II. ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

Перед началом эксплуатации изделия необходимо тщательно проверить все используемые системы, расположение печи и смонтированные соединения на соответствие требованиям действующих норм и приведенным в данном руководстве указаниям, как технического характера, так и относящимся к технике безопасности.

Внутри изделия должны отсутствовать какие-либо посторонние предметы (пластиковые пакеты, инструкции, пленка, наклейки и т.д.).

Все упаковочные материалы, включая защитную пленку на стенках печи, необходимо заблаговременно удалить.

Выпускные отверстия и вентиляционные решетки изделия должны быть открыты и очищены от возможных засоров, рядом с ними должны отсутствовать какие-либо посторонние предметы, препятствующие прохождению воздуха.

В случае демонтажа изделия для обслуживания и т.д. при повторной сборке необходимо установить на место все детали.

III. ПРОВЕРКА РАБОТЫ

Печь необходимо предварительно испытать, проведя пробную готовку с целью проверки его надлежащей работы и отсутствия каких-либо проблем или неполадок.

Для этого печь запускают, установив температуру готовки на 150°C, а таймер – на 10 минут.

Далее проверяют, выполняются ли следующие пункты:

- горит ли светоиндикатор работы готовочной камеры.
- происходит ли прекращение работы печи (нагрева, вращения электродвигателя/вентилятора) при открытии дверцы и возобновление работы после ее закрытия.
- происходит ли по достижении заданной температуры готовки срабатывание термостата, ведущее к отключению нагревательных элементов.

IV. ЧИСТКА ГОТОВОЧНОЙ КАМЕРЫ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первой готовкой рекомендуется выполнить чистку изделия с целью удалить возможные загрязнения из готовочной камеры.

Любые операции по очистке необходимо проводить исключительно при обесточенном изделии; соответственно, необходимо выключить его питание и дождаться, пока оно охладится до температуры окружающего воздуха.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: запрещается использовать для мойки изделия струю воды или пара под напором.

Печь прогревают при температуре 200°C в течение приблизительно 30 минут, чтобы устранить запах теплоизоляции.

Стенки готовочной камеры промывают теплой водой с мылом и затем чистой водой; ни в коем случае не допускается использовать коррозионно-активные или кислотосодержащие моющие средства.

Со стенок камеры необходимо тщательно удалить любые возможные остатки чистящих или моющих средств.

Для этого их тщательно протирают смоченной водой тряпкой; выполнять эту операцию необходимо в средствах защиты глаз, рта и рук подходящего типа.

Рекомендуется всегда использовать только средства, подходящие для ухода за поверхностями из нержавеющей стали.

Средства других типов могут вызывать коррозию.

V. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОЦЕССУ ГОТОВКИ

При готовке особо жирных продуктов и блюд рекомендуется всегда использовать противень для сбора жира, входящий в стандартный комплект поставки изделия. Перед каждым использованием печи рекомендуется тщательно очищать корзину. Для равномерного приготовления не следует одновременно загружать в печь слишком большое количество продуктов.

Во избежание потерь тепла при открытии дверцы (при помещении продуктов внутрь готовочной камеры) рекомендуется предварительно нагреть печь до температуры на 30°C выше требуемой температуры готовки.

Если возникает необходимость в открытии дверцы в процессе готовки, она должна оставаться открытой как можно более короткое время, чтобы избежать падения температуры внутри до уровня, при котором невозможно нормальное приготовление блюд.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: рекомендуется открывать дверцу двумя отдельными движениями: вначале приоткрыть ее на 4-5 секунд на 3-4 см, затем открыть полностью. Это позволит избежать резкого выброса из печи нагретого воздуха и пара и, таким образом, снизить риск материального ущерба или ожогов.

Изделие оснащено системой конденсации пара, предназначенной для отвода пара, образующегося в процессе готовки, что обеспечивает поддержание качества приготовляемых замороженных продуктов на надлежащем уровне.

Благодаря этой системе ему не требуется дополнительный сборник конденсата или вытяжной зонт.

VI. ПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Пользователь отвечает исключительно за плановое обслуживание изделия и текущий уход за ним. При возникновении необходимости во внеплановом техническом обслуживании следует связаться с отделом обслуживания клиентов; проводиться такое обслуживание должно квалифицированным специалистом.

Перед выполнением каких бы то ни было операций по плановому обслуживанию и уходу необходимо выключить электропитание изделия и дождаться, пока оно охладится до температуры окружающего воздуха.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: запрещается использовать для мойки изделия струю воды или пара под напором.

ТЕКУЩИЙ УХОД ЗА ГОТОВОЧНОЙ КАМЕРОЙ

В конце каждого рабочего дня проводят чистку печи; это необходимо как из соображений санитарии, так и для предотвращения возможных неполадок.

Ни в коем случае не допускается использовать для очистки изделия устройства для напорной или паровой мойки.

Запрещено применение кислотосодержащих средств, абразивных веществ, моющих средств, обладающих коррозионной активностью, а также каустической соды.

Мойку следует выполнять в защитных перчатках.

Чистку печи выполняют в следующем порядке:

- Печи, если она в нагретом состоянии, дают охладиться, открывают дверцу и с помощью ручного распылителя опрыскивают водой все поверхности готовочной камеры, удерживая распылитель на расстоянии не менее 20 см от поверхности.
Внимание: не допускается использовать для этих целей соленую воду.
- Включают питание изделия, устанавливают температуру на 80°C и дают печи проработать в течение 10 минут.
- Изделие выключают и дают ему охладиться.
- Поверхности изделия промывают горячей водой с мылом подходящего типа, **затем смывают моющий раствор чистой водой.**

Примечание: если печь сильно загрязнена, в качестве замены мылу допускается использовать моющее средство для ухода за печами.

Строго запрещается выполнять мойку готовочной камеры при температуре выше 80°C. Это сопряжено с риском ожогов. Чистку уплотнения дверцы готовочной камеры выполняют ежедневно с помощью неабразивного чистящего средства. Для удаления засохших загрязнений следует использовать пластиковую щетку или губку, смоченную в растворе теплой воды и уксуса.

Внимание: любые остатки жира или пищи в камере могут воспламениться в процессе готовки, соответственно, крайне рекомендуется удалять их незамедлительно.

Необходимо использовать для ухода только средства, рекомендованные производителем изделия.

УХОД ЗА КОРЗИНОЙ

Вращающаяся корзина изготовлена полностью из нержавеющей стали, таким образом, для ее очистки можно использовать посудомоечную машину (с применением специальных моющих средств для стальных изделий).

Рекомендуется по возможности не использовать металлические щетки/мочалки во избежание повреждения стальной сетки, из которой изготовлена корзина.

Внимание: чистку корзины следует проводить как можно чаще, чтобы избежать образования твердых отложений, которые можно удалить только металлической мочалкой.

УХОД ЗА ВНЕШНИМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ

Очистку поверхностей из нержавеющей стали выполняют тряпкой, смоченной в воде или моющем средстве подходящего типа. Не допускается использовать средства на кислотной или аммиачной основе.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: запрещается использовать для мойки изделия струю воды или пара под напором.

ЗАМЕНА ЛАМП

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током и травм необходимо строго придерживаться приведенных ниже указаний:

- Печь отсоединяют от источника электропитания и дают ему остыть.
- Откручивают стеклянную крышку А, придерживая уплотнение С.
- Лампу В заменяют на новую, обладающую такими же характеристиками.
- Вкручивают обратно стеклянную крышку А, придерживая уплотнение С таким образом, чтобы оно встало на нужное место.



При повреждении или разрушении стеклянной крышки следует приостановить использование печи вплоть до ее замены (по вопросу заказа новой крышки необходимо связаться с отделом обслуживания клиентов).

VII. ВНЕПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Рекомендуется проведение регулярных (как минимум ежегодных) проверок изделия специалистом.

Любые работы по техническому обслуживанию, монтажу и ремонту изделия должны выполняться квалифицированными и имеющими надлежащие разрешения лицами (для организации проведения таких работ следует связаться с отделом обслуживания клиентов).

Перед выполнением любого рода работ по обслуживанию изделия его необходимо отсоединить от сети питания, перекрыть подачу воды и дать ему полностью остыть.

Если имеется необходимость в перемещении изделия, следует заранее убедиться в том, что оно полностью отсоединено от сети питания, водопровода и канализации.

Если изделие установлено на опоре с колесиками, перемещать его необходимо с осторожностью, чтобы не повредить проложенные по полу электрические кабели, трубопроводы или какие-либо иных предметы.

После остановки следует убедиться, что колесики заблокированы.

Не рекомендуется располагать изделие рядом с источниками тепла (фритюрницами и т.д.).

После выполнения нужных работ и возврата изделия в исходное положение необходимо проконтролировать правильность подключения соединений электропитания и водоснабжения.

VIII. ДЕЙСТВИЯ ПРИ ПОЛОМКЕ

При возникновении неполадок изделие в первую очередь отсоединяют от источника питания и перекрывают подачу воды. Перед тем, как связаться с отделом обслуживания клиентов, рекомендуем свериться с таблицей ниже.

ТИП НЕИСПРАВНОСТИ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Печь не включается при запуске готовки нажатием кнопки START («ПУСК»)	Открыта дверца печи	Проверить, закрыта ли дверца
	Возможное повреждение или отсоединение контактов микровыключателя, служащего для определения положения дверцы	Для проверки и ремонта соединений или замены деталей вызвать специалиста (связаться с отделом обслуживания клиентов)
Остановка электроприводного вентилятора во время готовки	Срабатывает устройство тепловой защиты электродвигателя вентилятора по причине его перегрева (из-за наличия близости источников тепла, отсутствия естественной вентиляции)	Выключить печь и дождаться автоматического возврата термореле защиты электродвигателя в исходное положение. Если проблема сохраняется, вызвать специалиста для замены электродвигателя (связаться с отделом обслуживания клиентов)
	Поломка конденсатора электродвигателя	Для замены конденсатора электродвигателя вызвать специалиста (связаться с отделом обслуживания клиентов)
Не горит лампа питания печи	Лампа вставлена не до конца	Правильно вставить лампу в патрон.
	Сгоревшая лампа	Заменить сгоревшую лампу (см. раздел «Плановое обслуживание»)
	Неполадки в работе управляющего реле (на электронной панели управления)	Для замены электронной панели управления вызвать специалиста (связаться с отделом обслуживания клиентов)
Неравномерная готовка	Остановка одного из вентиляторов	Для проверки и ремонта вентиляторов вызвать специалиста (связаться с отделом обслуживания клиентов)
	Поломка одного из нагревательных элементов	Для замены нагревательного элемента вызвать специалиста (связаться с отделом обслуживания клиентов)
	Неправильно установлено или повреждено уплотнение дверцы	Поправить уплотнение или вызвать специалиста для его замены, если оно повреждено (связаться с отделом обслуживания клиентов)
Печь не включается	Отсутствует электропитание	Восстановить подачу питания (перевести в положение ВКЛ термоманитный выключатель)
	Неправильно смонтировано подключение к сети электропитания	Проверить подключение к сети электропитания
	Сработал предохранительный термостат	Вернуть термостат в исходное состояние (см. раздел «Сброс термостата в исходное состояние»). При повторном возникновении проблемы вызвать специалиста (связаться с отделом обслуживания клиентов)
Выход пара в больших количествах из дымоотвода печи	Перекрыта подача воды	Открыть кран на линии подачи воды
	Неправильно смонтировано подключение к сети водоснабжения	Проверить подключение к сети водоснабжения, чтобы убедиться в отсутствии засоров
	Засорены фильтры на линии подачи воды.	Прочистить фильтры на линии подачи воды.
	Поломка/засорение электромагнитного клапана	Проверить работу электромагнитного клапана и убедиться в отсутствии в нем засоров. При повторном возникновении проблемы вызвать специалиста для его замены (связаться с отделом обслуживания клиентов)

ТИП НЕИСПРАВНОСТИ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
На табло выводится аварийное сообщение «Er1» (см. пункт «Сигналы и аварийные сообщения, генерируемые электронной панелью управления»)	Неисправен термостат в готовочной камере (поломка термостата или отсутствие электрического контакта).	Для проверки или замены вызвать специалиста (связаться с отделом обслуживания клиентов)
На табло выводится аварийное сообщение «Er2» (см. пункт «Сигналы и аварийные сообщения, генерируемые электронной панелью управления»)	Неисправность микрореле, служащего для контроля вращения электропривода рашперного агрегата (поломка реле или отсутствие электрического контакта)	Для проверки или замены микрореле вызвать специалиста (связаться с отделом обслуживания клиентов)
	Некорректная работа электродвигателя, приводящего во вращение рашперный агрегат (неисправность электродвигателя или отсутствие электрического контакта)	Для проверки или замены электродвигателя вызвать специалиста (связаться с отделом обслуживания клиентов)
На табло выводится аварийное сообщение «Er3» (см. пункт «Сигналы и аварийные сообщения, генерируемые электронной панелью управления»)	Неисправен термостат в пароконденсационной камере (поломка термостата или отсутствие электрического контакта).	Для проверки или замены устройства вызвать специалиста (связаться с отделом обслуживания клиентов)

Если проблему не удалось устранить, следуя указаниям выше, рекомендуется связаться с отделом обслуживания клиентов производителя или его торгового представителя, обозначив в заявке суть проблемы и **артикул (Art.)** и **серийный номер (Ser N°)** изделия. Эти данные указаны на ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ на задней панели изделия.

IX. СБРОС ТЕРМОСТАТА В ИСХОДНОЕ СОСТОЯНИЕ

Предохранительный термостат – это устройство, предназначенное для контроля температуры внутри печи; его срабатывание происходит, когда температура в готовочной камере поднимается до аномально высокого уровня, обычно в результате повреждения датчика регулятора температуры или наличия рядом с печью других источников тепла.

При срабатывании термостата происходит блокировка всех остальных функций.

При этом питание на клеммную коробку изделия продолжает подаваться.

Возврат термостата в исходное положение должен выполнять квалифицированный специалист. Данная операция сопряжена с риском поражения электрическим током.

Перед возвратом термостата в исходное состояние изделие отсоединяют от источника электропитания, после чего:

- 1) Дожидаются полного охлаждения печи и выкручивают 6 винтов, удерживающих боковую панель.
- 2) В нижней части стенки имеется кнопка сброса. Необходимо нажать на нее и удерживать, пока не раздастся щелчок. Это указывает на то, что термостат успешно сброшен на нуль.
- 3) Устанавливают на место и закрепляют 6 винтами съемную боковую панель.
- 4) Печь подсоединяют обратно к сети электропитания.

После нескольких срабатываний предохранительный термостат становится более чувствительным к колебаниям температуры.

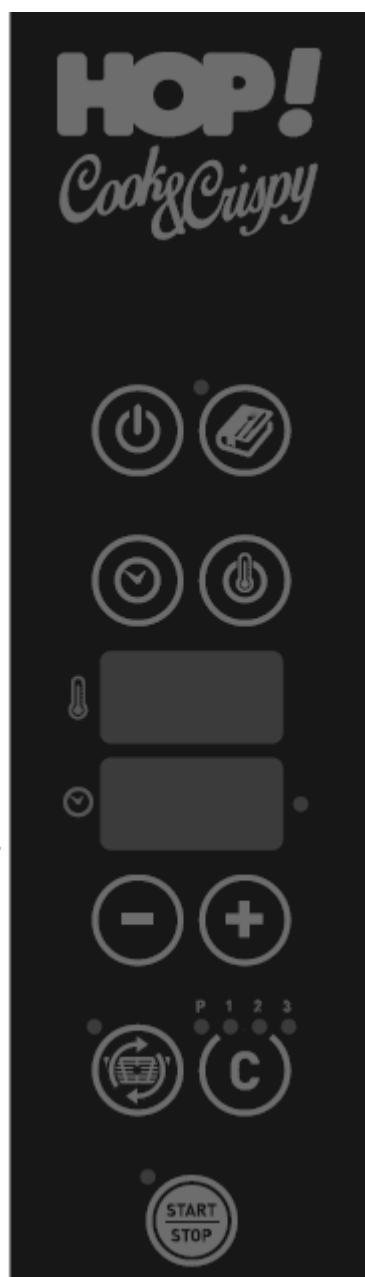
В таком случае при очередном срабатывании рекомендуется заменить его, обязательно проверив после установки нового термостата работу и правильность положения печи.

X. ЗАПЧАСТИ

Следует использовать только оригинальные запасные части, рекомендованные производителем. Все работы по замене деталей должны проводиться квалифицированными специалистами, имеющими разрешение на выполнение соответствующего рода работ.

Для оформления заказа на запасные части следует связаться с отделом обслуживания клиентов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



КНОПКА ВКЛ/ВЫКЛ



КНОПКА «ПРОГРАММА ГОТОВКИ»



КНОПКА ТАЙМЕРА



КНОПКА ВЫБОРА ТЕМПЕРАТУРЫ



КНОПКА УМЕНЬШЕНИЯ ЗНАЧЕНИЯ



КНОПКА УВЕЛИЧЕНИЯ ЗНАЧЕНИЯ



КНОПКА ЗАПУСКА ВРАЩЕНИЯ
КОРЗИНЫ



КНОПКА ВЫБОРА СТАДИИ ГОТОВКИ



КНОПКА СТАРТ/СТОП

Кнопка включения/выключения питания



При наличии напряжения в клеммной коробке на табло панели управления выводится надпись OFF (ВЫКЛ).

Это указывает на то, что на панель поступает питание, однако она находится в режиме ожидания.



Для перевода панели в активное состояние необходимо нажать

На верхнем табло в этом случае должна отобразиться температура в готовочной камере; также должен загореться лампа освещения готовочной камеры.

После этого панель можно использовать для задания вручную параметров готовки или выбора готовой программы (рецепта).

При отсутствии каких-либо действий в течение 10 минут печь переходит в режим ожидания, что обозначается появлением надписи «OFF» (ВЫКЛ) на верхнем табло.

ГОТОВКА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Для задания программы готовки вручную необходимо установить значения следующих параметров:

- Температура
- Время срабатывания таймера
- Вращение корзины

Температура



Значение температуры может задаваться в пределах от 30 до 300°C.

Примечание: температура 300°C может поддерживаться в течение не более чем 40 минут.

Для задания необходимой температуры нужно нажать кнопку  и кнопками  и  установить требуемое значение.

Оно должно отобразиться в мерцающем режиме на верхнем табло.

Далее нужно снова нажать кнопку  для подтверждения выбранного значения: заданная температура должна отобразиться на верхнем табло.

При отсутствии каких-либо действий в течение 5 секунд верхнее табло переключится в режим отображения текущей температуры в готовочной камере.

Примечание: в процессе готовки на верхнее табло выводится текущая температура в готовочной камере. Для отображения заданной температуры необходимо нажать кнопку



Время

Продолжительность готовки можно задать в пределах от «- - -» (неограниченное время готовки) до 120 минут.

Для задания необходимого времени готовки нужно нажать кнопку  и кнопками  и



установить требуемое значение.

Оно должно отобразиться в мерцающем режиме на нижнем табло.

Исходное отображаемое значение – «- - -». Оно означает неограниченную продолжительность готовки: повар в нужный момент сам останавливает цикл

приготовления нажатием кнопки .

В режиме неограниченного времени на нижнем табло отображается в минутах количество времени, прошедшего с начала готовки.

В режиме ограниченного времени на нижнем табло отображается в минутах количество времени, остающегося до конца цикла готовки.

Далее нужно снова нажать кнопку  для подтверждения выбранного значения: на нижнем табло должна отобразиться выбранная продолжительность готовки.

При отсутствии каких-либо действий в течение 5 секунд верхнее табло переключится в режим отображения текущей температуры в готовочной камере.



Вращение корзины

Данная функция позволяет задавать режим вращения корзины.

Для доступа к соответствующим настройкам после задания времени и температуры

готовки необходимо нажать кнопку .

На верхнем табло должна отобразиться надпись «rot» («вращение»), а на нижнем – мерцающая цифра «0».



С помощью кнопок  и  следует выбрать значение нужного режима вращения.

Имеется возможность задать следующие режимы:

0 – корзины постоянно неподвижна

1 – вращение в течение 18 секунд, приостановка вращения на 54 секунды

2 – вращение в течение 36 секунд, приостановка вращения на 36 секунд

3 – вращение в течение 54 секунд, приостановка вращения на 18 секунд

4 – корзина постоянно находится во вращении

После завершения настройки необходимо нажать кнопку  для подтверждения выбранного режима.

РАБОТА КОРЗИНЫ

Возврат в исходное положение при запуске печи

При каждом запуске печи (переходе из режима OFF (ВЫКЛ) в режим ВКЛ (ON)) изделие автоматически проверят положение корзины.

Если корзина находится не в исходном положении, запускается процесс ее возврата в него, сопровождающийся мерцанием надписи «. . .» на верхнем табло и выведением надписи «rot» («вращение») на нижнем.

Этот процесс автоматически доводится до конца, даже если при этом открыть дверцу.

После автоматического возврата корзины в исходное положение должен раздаться звуковой сигнал, сообщающий об успешном завершении данной операции, после чего на верхнем табло начинает отображаться текущая температура в готовочной камере.

Во время предварительного нагрева

На стадии предварительного нагрева вращения корзины не происходит; это позволяет поместить в нее предназначенную для приготовления пищу.

Возврат в исходное положение после завершения готовки

В конце цикла готовки печь, после проведения того же цикла операций, что и в начале, выполняет автоматическую проверку положения корзины.

Если корзины находится не в исходном положении, запускается процесс ее возврата в него, сопровождающийся мерцанием надписи «. . .» на верхнем табло и выведением надписи «rot» («вращение») на нижнем.

Этот процесс автоматически доводится до конца, даже если при этом открыть дверцу.

После автоматического возврата корзины в исходное положение должен раздаться звуковой сигнал, сообщающий об успешном завершении данной операции, после чего на верхнем табло начинает отображаться текущая температура в готовочной камере.

Примечание: В конце каждого цикла готовки заданное значение режима вращения корзины автоматически сбрасывается на «0».

Меры предосторожности при использовании

- К концу каждого цикла готовки корзина нагревается до очень высокой температуры. Ни в коем случае не допускается прикасаться к ней голыми руками. Необходимо использовать защитные рукавицы либо специальные приспособления для извлечения пищи, входящие в стандартный комплект поставки изделия.
- В процессе готовки должно обеспечиваться свободное вращение корзины. Соответственно, внутри камеры должны отсутствовать любого рода предметы, мешающие этому; перед началом готовки необходимо убедиться в отсутствии каких-либо препятствий для вращения корзины: **наличие таковых создает угрозу перегрева его приводного электродвигателя.**

Стадии готовки

В любом режиме работы печи можно задать готовку в 4 стадии (5 стадий при использовании имеющихся программ готовки, если для стадии предварительного нагрева выбран режим, в котором значение параметра P17 = 3).

При задании параметров готовки после завершения настройки каждой стадии загорается один из светоиндикаторов на индикаторном табло .

После окончания настройки очередной стадии переключиться на следующую можно

нажатием кнопки : на индикаторном табло  в этом случае загорится следующий индикатор.

Значения светоиндикаторов:

- Горение светоиндикатора «Р» обозначает стадию предварительного нагрева (только при использовании имеющихся программ готовки, когда для стадии предварительного нагрева выбран режим со значением параметра P17 = 3)
- Горение светоиндикатора «1» обозначает стадию 1
- Горение светоиндикатора «2» обозначает стадию 2
- Горение светоиндикатора «3» обозначает стадию 3
- Одновременное горение светоиндикаторов «1, 2, 3» обозначает стадию 4

Внимание: при задании неограниченного времени готовки возможность настройки многостадийного режима готовки отсутствует.

Примечание: в процессе готовки горение того или иного индикатора на табло  указывает на текущую стадию готовки.

Конец каждой стадии готовки обозначается коротким звуковым сигналом.

Нажатием кнопки  можно переключиться на следующую стадию готовки еще до истечения заданного времени.

Предварительный нагрев готовочной камеры

В изделии предусмотрены различные режимы предварительного нагрева, способные удовлетворить самые разнообразные потребности пользователя.

Для выбора режима предварительного нагрева необходимо изменить значение параметра P17 (см. раздел, посвященный изменению параметров).

Отсутствие предварительного нагрева (P17 = 0)

Функция предварительного нагрева выключена.

Автоматический предварительный нагрев (P17 = 1)

В этом режиме условия предварительного нагрева задаются изделием автоматически.

Сразу после запуска цикла готовки нажатием кнопки  на верхнем табло должна отобразиться температура в готовочной камере, а на нижнем табло – надпись «PrE». Значение температуры предварительного нагрева соответствует температуре, заданной для первой стадии готовки плюс 20% (значение этой процентной доли можно изменить, отрегулировав параметр P06 – см. раздел, посвященный изменению параметров). После достижения заданной температуры предварительного нагрева раздается звуковой сигнал, сообщающий о том, что можно открыть дверцу и поместить в печь предназначенную для приготовления пищу.

Отключить этот звуковой сигнал можно нажатием любой кнопки, при этом, однако, изделие продолжит работать в режиме предварительного нагрева, пока дверца не будет закрыта.

После закрытия дверцы начинается процесс готовки в соответствии с параметрами, заданными для первой стадии.

Максимальная температура предварительного нагрева составляет 300°C; она может поддерживаться на этом уровне в течение 20 минут, после чего снижается до 280°C.

Ручной предварительный нагрев (P17 = 2)

В этом режиме условия предварительного нагрева задаются вручную для каждого цикла готовки.

При запуске заданной программы готовки нажатием кнопки  раздается звуковой сигнал, указывающий на необходимость задания параметров предварительного нагрева. На верхнем табло должно отобразиться в мерцающем режиме значение заданной температуры.

На нижнем табло должна отобразиться надпись «PrE».

При этом светоиндикатор рядом с кнопкой  должен мерцать, а индикатор предварительного нагрева – гореть ровно.

С помощью кнопок  и  следует задать температуру предварительного нагрева.

Далее следует нажать кнопку  для начала нагрева.

После достижения заданной температуры предварительного нагрева раздается звуковой сигнал, сообщающий о том, что можно открыть дверцу и поместить в печь предназначенную для приготовления пищу.

Отключить этот звуковой сигнал можно нажатием любой кнопки, при этом, однако, изделие продолжит работать в режиме предварительного нагрева, пока дверца не будет закрыта.

После закрытия дверцы начинается процесс готовки в соответствии с параметрами, заданными для первой стадии.

Максимальная температура предварительного нагрева составляет 300°C; она может поддерживаться на этом уровне в течение 20 минут, после чего снижается до 280°C.

Предварительный нагрев в ручном программируемом режиме (P17 = 3)

В этом режиме, как и в варианте выше, условия предварительного нагрева задаются вручную для каждого цикла готовки.

Тем не менее, данный режим также обозначен как «программируемый», так как позволяет сохранять значение температуры предварительного нагрева даже в случае программ готовки, составленных пользователем.

При этом в процессе выполнения программы первой стадией процесса готовки будет являться стадия предварительного нагрева.

На верхнем табло в мерцающем режиме должна отобразиться температура предварительного нагрева.

На нижнем табло должна отобразиться надпись «PrE», указывающая на то, что цикл готовки будет включать стадию предварительного нагрева.

Для исключения из цикла этой стадии следует нажать кнопку , затем : на нижнем табло отобразится надпись «no» («нет»), указывающая на то, что предварительный

нагрев отключен. Для подтверждения необходимо нажать кнопку .

Чтобы оставить стадию предварительного нагрева активной, но изменить ее

температуру, следует нажать кнопку  и кнопками  и  задать требуемое значение. После этого для подтверждения следует нажать кнопку .

После завершения настройки параметров нужно нажать кнопку  для перехода к настройке других стадий готовки (см. раздел, посвященный заданию программ готовки). Как и в случае уже описанных выше режимов, после достижения заданной температуры предварительного нагрева должен раздаться звуковой сигнал, сообщающий о том, что можно открыть дверцу и поместить в печь предназначенную для приготовления пищу. Отключить этот звуковой сигнал можно нажатием любой кнопки, при этом, однако, изделие продолжит работать в режиме предварительного нагрева, пока дверца не будет закрыта.

После закрытия дверцы начинается процесс готовки в соответствии с параметрами, заданными для первой стадии.

Максимальная температура предварительного нагрева составляет 300°C; она может поддерживаться на этом уровне в течение 20 минут, после чего снижается до 280°C.

Кнопка

Эта кнопка служит для запуска/остановки выполнения заранее заданной программы или цикла готовки.

ГОТОВКА В ПРОГРАММИРУЕМОМ РЕЖИМЕ. СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ

В памяти печи можно сохранить 99 программ готовки, состоящих из 4 стадий каждая (5 стадий, если учитывать стадию предварительного нагрева в тех случаях, когда задано значение параметра P17 = 3).

Для создания новой программы готовки необходимо при включенном печи нажать кнопку



, в результате чего на нижнем табло должна появиться надпись «P01», которая будет мерцать, если раздел памяти для сохранения программы свободен, и гореть ровно, если он занят.

Для перемещения по списку программ готовки можно использовать кнопки  и .

После выбора нужной программы следует нажать кнопку : на верхнем табло в этом случае отобразится текущая температура в готовочной камере, а на нижнем – номер выбранной программы.

Для перехода к следующему этапу настройки программы готовки следует нажать кнопку



 или .

За исключением случаев, когда параметр P17 имеет значение 3, т.е. когда настройка цикла готовки будет осуществляться во время задания параметров предварительного нагрева, на верхнем табло должно отображаться в мерцающем виде значение заданной температуры.

По тому, какой из индикаторов на табло  горит в данный момент, можно определить, к какому этапу это значение относится.

Следует задать требуемые значения параметров готовки.

После завершения настройки первого цикла нажатием кнопки  можно перейти к настройке второй (должен загореться второй индикатор), третьей (должен загореться третий индикатор) и четвертой (должны одновременно загореться индикаторы 1, 2 и 3) стадий программы готовки.

Переход от одной стадии к другой всегда сопровождается включением соответствующего светоиндикатора. После завершения настройки всех стадий готовки следует нажать

кнопку  для подтверждения заданных параметров.

Затем нужно снова нажать кнопку  и удерживать ее до появления на верхнем табло мерцающей надписи «STO», подтверждающей сохранение программы.

Примечание: в процессе готовки можно менять значения параметров имеющихся программ исходя из конкретных условий. Однако такие изменения будут действовать только в рамках данного цикла готовки и не будут сохранены.

Примечание: во время готовки по многостадийной программе можно досрочно, до завершения текущей стадии, переключиться на следующую стадию, нажав и удерживая кнопку .

ГОТОВКА В ПРОГРАММИРУЕМОМ РЕЖИМЕ. ВОЗВРАТ В РУЧНОЙ РЕЖИМ

Чтобы при открытом списке программ готовки, при мерцающем индикаторе , вернуться в режим ручной готовки, следует нажать кнопку  и затем кнопку . На верхнем табло должно отобразиться значение температуры в готовочной камере.

ГОТОВКА В ПРОГРАММИРУЕМОМ РЕЖИМЕ. ОТКРЫТИЕ ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ

Для открытия списка программ готовки необходимо, когда печь находится в режиме ON (ВКЛ), нажать на кнопку .

Для перемещения по списку используются кнопки  и . Для выбора нужной программы следует нажать кнопку . После этого должен загореться светоиндикатор рядом с кнопкой , а на нижнем табло – отобразиться название выбранной программы.

Далее можно изменить параметры выбранной программы или нажатием кнопки  запустить готовку с исходными параметрами.

ГОТОВКА В ПРОГРАММИРУЕМОМ РЕЖИМЕ. УДАЛЕНИЕ ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ

Для открытия списка программ готовки необходимо, когда печь находится в режиме ON (ВКЛ), нажать на кнопку .

Перемещаясь по списку кнопками  и , нужно выбрать программу, которую предполагается удалить.

Для удаления необходимо нажать кнопки  и  одновременно. После удаления ее отображающийся на табло идентификационный номер (например, P01) начнет мерцать.

ГОТОВКА В ПРОГРАММИРУЕМОМ РЕЖИМЕ. УДАЛЕНИЕ СТАДИИ ГОТОВКИ

Для открытия списка программ готовки необходимо, когда печь находится в режиме ON (ВКЛ), нажать на кнопку .

Перемещаясь по списку кнопками  и , нужно выбрать программу, стадию которой предполагается удалить.

Далее следует нажать кнопку  и затем дважды кнопку . С помощью кнопки  нужно выбрать стадию, которую предполагается удалить (ориентируясь при этом по светоиндикаторам на индикаторном табло ).

Для окончательного удаления стадии необходимо одновременно нажать кнопки  и .

После удаления стадии на табло изделия начнут отображаться данные стадии, предшествующей удаленной.

Примечание: удаление стадии готовки ведет к удалению ее самой и всех стадий после нее. Например, при удалении стадии 3 в 4-стадийной программе произойдет также удаление стадии 4.

Функция быстрого охлаждения готовочной камеры

В изделии предусмотрена функция быстрого охлаждения готовочной камеры, позволяющая за короткое время понизить температуру внутри камеры после завершения программы готовки.

Для доступа к ней необходимо, когда печь находится в режиме ON (ВКЛ), нажать кнопку  и далее нажать и удерживать кнопку , пока на нижнем табло не появится надпись «COO».

После этого для подтверждения следует нажать кнопку : на верхнем табло отобразится температура, до которой изделие должно охладиться перед отключением.

С помощью кнопок  и  следует установить необходимое значение.

Далее следует нажать кнопку  для начала быстрого охлаждения готовочной камеры. Для ускорения процесса охлаждения рекомендуется открыть дверцу; если ее после этого закрыть, охлаждение прекратится независимо от фактической температуры внутри печи. В процессе охлаждения на верхнем табло должна отображаться температура в готовочной камере, а на нижнем – мерцающая надпись «COO», указывающая на то, что в настоящее время идет охлаждение.

После достижения необходимой температуры печь автоматически выключается, а на верхнем табло появляется надпись «OFF» («ВЫКЛ»).

ФУНКЦИЯ USB (только для моделей с USB-накопителем)

В изделии предусмотрен ряд функций, связанных с использованием USB-совместимого флеш-накопителя.

Для доступа к этим функциям необходимо в первую очередь вставить флеш-накопитель в USB-порт изделия.

Далее, когда печь находится в режиме ON (ВКЛ), нужно нажать кнопку  и далее

нажать и удерживать кнопку , пока на нижнем табло не появится надпись «uSb».

После этого для подтверждения следует нажать кнопку : на верхнем табло отобразится надпись «uSb», а на нижнем – надпись «ESP».

С помощью кнопок  и  следует выбрать одну из нижеперечисленных функций:

“ESP”: эта функция служит для **экспорта** программ готовки из памяти изделия на USB-накопитель.

“iNP”: эта функция служит для **импорта** программ готовки из USB-накопителя в память изделия.

Далее следует нажать кнопку  для подтверждения выбора функции и запуска соответствующей операции.

В обоих случаях после завершения операции на нижнем табло должна отобразиться надпись «End» («Конец»). После этого нужно перейти в список программ готовки

нажатием кнопки .

Для возврата в режим ручной готовки следует нажать кнопку  после выбора любой программы готовки из списка.

Редактирование программы в текстовом формате

После экспорта файла программы готовки его можно открыть (в формате «Блокнота»). Открытый в текстовом редакторе файл имеет вид, аналогичный показанному ниже.

С точки зрения структуры программа состоит из нескольких элементов.

```
>>oven Recipes
>> 99;1;
001;
00000;-0001;
00010;00210;00002;
00005;00180;00002;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
002;
00000;-0001;
-0001;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
003;
00000;-0001;
-0001;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
004;
00000;-0001;
-0001;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
005;
00000;-0001;
-0001;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
006;
00000;-0001;
-0001;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
007;
00000;-0001;
-0001;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
008;
00000;-0001;
-0001;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
```

Первая строка:

В первой строке указан номер программы готовки, например, «001».

Вторая строка

Во второй строке указаны значения параметров предварительного нагрева.

Если первое значение равно «00000», предварительный нагрев деактивирован.

Если это значение равно «00001», предварительный нагрев будет протекать в соответствии со значением параметра 17.

Второе значение указывает на заданную температуру предварительного нагрева; максимально возможное значение – «00300» (соответствует 300°C).

Третья, четвертая, пятая, шестая строки

В строках, следующих за второй, указываются значения параметров различных стадий готовки. Первое значение определяет продолжительность готовки.

Чтобы программа поддавалась исполнению, это значение должно находиться в пределах от «-0001» (обозначает неограниченное время готовки, соответственно, задать прочие стадии невозможно) до 00120 (время готовки равно двум часам).

Второе значение определяет температуру готовки и может находиться в пределах от «00030» до «00300».

Третье значение определяет режим вращения корзины:

00000 – корзина постоянно неподвижна

00001 – вращение в течение 18 секунд, приостановка вращения на 54 секунды

00002 – вращение в течение 36 секунд, приостановка вращения на 36 секунд

00003 – вращение в течение 54 секунд, приостановка вращения на 18 секунд

00004 – корзина постоянно находится во вращении

Восстановление программы

Для восстановления программы в исходном виде следует откорректировать ее в соответствии с данными в программе 2, показанной слева.

Крайне важно точно соблюдать вышеописанный порядок действий при создании новых программ или редактировании имеющихся.

Наличие неправильно заданных значений параметров приведет к неполадкам в работе изделия.

После завершения составления или редактирования программы документ необходимо сохранить и перенести его на USB-накопитель для дальнейшей загрузки в память изделия с помощью функции импорта («iNP»), описанной в разделе «Функция USB» выше.

Доступ к параметрам пользователя и их изменение

В изделии предусмотрено меню, предназначенное для настройки ряда пользовательских параметров.

Доступ к нему осуществляется в режиме ожидания, т.е. когда на верхнем табло печи отображается надпись «OFF» (ВЫКЛ).

Необходимо нажать кнопку  и удерживать ее, пока на верхнем табло не появится надпись «PAS», а на нижнем – мерцающая цифра «0».

Далее кнопкой  следует увеличить значение, отображаемое на нижнем табло, до 30.

Для подтверждения необходимо нажать кнопку : на верхнем табло отобразится название параметра, а на нижнем – его значение.

Следует выбрать нужный параметр из списка с помощью кнопок  и .

После выбора требуемого параметра следует нажать кнопку : значение на нижнем табло начнет мерцать; далее необходимо кнопками  и  изменить его.

После задания требуемого значения (см. таблицу ниже) нужно нажать кнопку , чтобы подтвердить изменение. После изменения требуемых параметров необходимо нажатием кнопки  вернуть изделие в режим «OFF» (ВЫКЛ).

Таблица редактируемых параметров

ПАРАМЕТР	ОПИСАНИЕ ПАРАМЕТРА	ЗАДАННОЕ ЗНАЧЕНИЕ	ДИАПАЗОН	ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ
P01	Единицы измерения температуры: 0= °C, 1= °F	0	0 – 1	/
P06	Степень увеличения температуры предварительного нагрева в процентах (максимально возможное значение температуры всегда равно 300°C)	20	0 – 100	%
P15	Работа лампы готовочной камеры: 0 = включается при нажатии кнопок 1 = постоянно горит во время готовки 2 = постоянно горит с момента перевода печи в режим «ON» (ВКЛ)	2	0 – 2	/
P16	Быстрота включения лампы при нажатии кнопки (при значении параметра P15 = 0)	45	0 – 120	Секунд
P17	Режим предварительного нагрева: 0 – отключен 1 – автоматический предварительный нагрев 2 – ручной предварительный нагрев 3 – предварительный нагрев в ручном программируемом режиме	1	0 – 3	/
P47	Температура предварительного нагрева	150	30 - 280	°C

Нарушение электропитания При прекращении подачи электропитания во время цикла готовки изделие после восстановления питания переходит в выключенный режим, на что должна указывать надпись «OFF» (ВЫКЛ) на верхнем табло.

Сигналы и аварийные сообщения, генерируемые электронной панелью управления

Все аварийные сообщения, оповещающие о некорректной работе изделия, выводятся в мерцающем режиме на верхнее табло панели.

Каждое аварийное сообщение сопровождается звуковым сигналом, отключить который можно нажатием любой кнопки на панели управления. Любое сообщение автоматически исчезает после устранения причины неполадки.

Аварийное сообщение «Er1» Появление данного сообщения сопровождается **прекращением любого цикла готовки** и указывает на поломку или пропадание электрического контакта у датчика температуры в готовочной камере. Необходимо вызвать квалифицированного специалиста для проверки устройства и, при необходимости, его замены.

Аварийное сообщение «Er2» Появление данного сообщения сопровождается **прекращением любого цикла готовки** и указывает на обнаружение неполадок в работе электродвигателя, приводящего в движение корзину. Оно выводится в следующих случаях:

1. Микровыключатель контроля работы корзины не регистрирует работу электродвигателя в течение 92 секунд.
2. Микровыключатель контроля работы корзины регистрирует остановку электродвигателя более чем на 20 секунд в период времени, когда корзина должна вращаться.

Оба случая могут объясняться поломкой либо микровыключателя, либо приводного электродвигателя корзины, соответственно, при появлении данного сообщения необходимо проверить эти два устройства. При возникновении сообщения «Er2» сопровождающий ее звуковой

сигнал можно отключить кнопкой  , чтобы иметь возможность продолжить использование печи в режиме без вращения корзины; возможность задания программ готовки и управления работой изделия при этом сохраняется.

Внимание: если после отключения звукового сигнала снова запустить готовку в режиме, предполагающем вращение корзины (при значении параметра вращения корзины, отличном от 0), аварийное сообщение «Er2» появится снова.

Аварийное сообщение «Er3» Появление данного сообщения сопровождается **прекращением любого цикла готовки** и указывает на поломку или пропадание электрического контакта у датчика температуры в пароконденсационной камере. Необходимо вызвать квалифицированного специалиста для проверки устройства и, при необходимости, его замены. При возникновении сообщения «Er3» сопровождающий ее звуковой

сигнал можно отключить кнопкой  , чтобы иметь возможность продолжить использование печи. **Система конденсации пара при этом, однако, будет отключена.**

Экспорт параметров (*только для моделей с USB-портом*)

Для экспорта параметров изделия необходимо в первую очередь подсоединить пустой флеш-накопитель к USB-порту печи.

В режиме ожидания, т.е. когда на верхнем табло печи отображается надпись «OFF»

(ВЫКЛ), необходимо нажать кнопку  и удерживать ее, пока на верхнем табло не появится надпись «PAS», а на нижнем – мерцающая цифра «0».

Далее кнопкой  следует увеличить значение, отображаемое на нижнем табло, до 20.

Для подтверждения необходимо нажать кнопку : на верхнем табло отобразится надпись «uSb», а на нижнем – надпись «PAr».

После завершения экспорта на нижнем табло должна появиться мерцающая надпись «OK».

Теперь накопитель можно извлечь из USB-порта изделия.

Далее изделие следует вернуть в режим ожидания нажатием кнопки .