



РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

**ПЕЧЬ КОМБИНИРОВАННАЯ
ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ
INDOKOR IN-18L MWIC**

Содержание

СПЕЦИАЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ.....	3
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	3
ПОРЯДОК УСТАНОВКИ.....	3
БАЗОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ.....	3
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА.....	4
УСЛОВНЫЕ И СИСТЕМНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ.....	4
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	5
ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
ПРОТОКОЛЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ ПЕЧИ.....	8
КРИТЕРИИ НЕМЕДЛЕННОГО ПРЕКРАЩЕНИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	10
ТАБЛИЦА СОВМЕСТИМОСТИ КУХОННОЙ ПОСУДЫ.....	11
МОНТАЖ И УСТАНОВКА.....	12
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	16
ОЧИСТКА И УХОД.....	24
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	26

СПЕЦИАЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ

- Перед началом использования и эксплуатации внимательно ознакомьтесь с данным руководством и строго соблюдайте описанные процедуры.
- Производитель оставляет за собой право вносить изменения в информацию, содержащуюся в настоящем руководстве (включая конструкцию и комплектующие), без предварительного уведомления в ходе модернизации изделия или внесения корректировок.
- Материалы, характеристики, габаритные размеры, представленные в настоящем руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.
- Оборудование предназначено для предприятий общественного питания, пищеблоков, фудкорт, кафе, ресторанов. **Только для профессионального использования.**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед включением убедитесь, что напряжение питающей сети соответствует требованиям, указанным для данного оборудования.
- Не используйте устройство в условиях повышенной влажности или при высоких температурах окружающей среды.

ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

- Произведите распаковку и проверьте комплектность аксессуаров.
- Разместите устройство на устойчивой, хорошо вентилируемой поверхности.
- Подключите питание; убедитесь в наличии свечения индикатора питания.

БАЗОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Включение: Переведите переключатель питания в положение «ВКЛ».

Настройка параметров: Установка температуры/времени осуществляется через сенсорный интерфейс.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

- Протирайте корпус мягкой тканью только после отключения устройства от сети.
- Регулярно проверяйте шнур питания на предмет повреждений.

УСЛОВНЫЕ И СИСТЕМНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

Обозначение	Значение	Уровень опасности
ОПАСНО!	Непосредственная угроза, ведущая к тяжёлой травме или смерти при игнорировании.	  (например, поражение эл. током, пожар)
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!	Потенциально опасная ситуация, которая может привести к тяжёлой травме или смерти.	  (например, ожог от высокой температуры)
ВНИМАНИЕ!	Риск, способный привести к лёгкой травме или повреждению оборудования.	  (например, ошибки оператора)
ОПАСНО!	Угроза жизни. Несоблюдение правил безопасности грозит поражением током.	  (например, поражение электрическим током, отсутствие заземления)

ПРИМЕРЫ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1.ОПАСНО!

- **Запрещается** работать с вилок электропитания мокрыми руками — существует риск смертельного поражения электрическим током.
- **Запрещается** открывать дверцу печи во время работы — выход пара высокой температуры вызывает сильные ожоги.

2.ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Используйте только **оригинальные запчасти** производителя.
- Нестандартные аксессуары могут стать причиной пожара.
- **Не допускайте** нахождения детей рядом с работающим оборудованием.

3.ВНИМАНИЕ!

- Перед очисткой всегда отключайте питание во избежание короткого замыкания и повреждения цепей.
- Обеспечивайте сухость и хорошую вентиляцию рабочего места.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

- Наша инновационная технология комбинированного приготовления гарантирует высокое качество продуктов, значительно сокращая время готовки по сравнению с традиционными методами выпекания.
- После подтверждения параметров приготовления и рецептуры вы можете сохранить их в список предустановленных меню печи через сенсорный экран или импорт с USB-носителя для быстрого и удобного доступа. Сенсорная система поддерживает хранение до 99 пользовательских рецептов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размер	460x650x625 мм
Масса нетто	53,5 кг
Напряжение	220 В
Частота тока	50 Гц
Мощность	4,5 кВт
Частота диапазона радиоволн	2450 МГц
Модуляция	Аналоговая

✓ Хранение программ

Контроллер с сенсорным управлением позволяет хранить до 99 программ приготовления с возможностью вызова одним касанием для точного воспроизведения рецептов.

✓ Многоэтапное приготовление

- Система управления печи поддерживает сегментированные программы

приготовления, обеспечивая оптимальную текстуру и результат для различных ингредиентов.

- Каждая программа поддерживает до 6 пользовательских этапов с индивидуальными настройками:

- Времени
- Температуры
- Скорости вентилятора
- Уровня мощности СВЧ (зависит от модели)
- Прочих опциональных функций (зависит от модели)

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Защита от СВЧ-излучения

- 1. Эксплуатация печи с открытой дверцей категорически запрещена.**
 - Открывание дверцы во время работы приводит к утечке микроволн, что при длительном воздействии может нанести тяжёлый вред здоровью.
 - Строго запрещено открывать дверцу при активном СВЧ-излучении.
- 2. Обслуживание уплотнения дверцы.**
 - Не помещайте посторонние предметы между уплотнительными поверхностями дверцы.
 - Содержите уплотнительные поверхности в чистоте — не допускайте скопления остатков пищи или моющих средств.
- 3. Экстренное отключение и осмотр.**
 - В случае неисправности печи немедленно отключите питание и проведите диагностику.
 - Регулярно проверяйте целостность дверцы:
 - a. Отсутствие деформации дверцы.
 - b. Отсутствие трещин и ослабления петель/защёлок.
 - c. Отсутствие повреждений или износа уплотнителя.
- 4. Ремонт только уполномоченным персоналом.**
 - Ремонт должен выполняться исключительно сертифицированными специалистами.
 - Несанкционированное обслуживание аннулирует гарантию и создаёт риск облучения.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Данное изделие относится к оборудованию класса А и может создавать

радиопомехи. Пользователь обязан принять соответствующие меры предосторожности для обеспечения электромагнитной совместимости. Соблюдение требований данного руководства обеспечивает личную безопасность и продлевает срок службы вашей печи.

ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ

- Перед первым использованием внимательно изучите все инструкции по безопасности.
- В случае неисправности оборудования немедленно прекратите эксплуатацию и обратитесь в сервисную службу.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для снижения риска ожогов, поражения электрическим током, возгорания, травм и воздействия СВЧ-излучения неукоснительно соблюдайте следующие меры безопасности при эксплуатации данного прибора:

1. Общие правила безопасности

- Перед первым использованием внимательно изучите все инструкции.
- **Обеспечьте обязательное заземление:** Прибор должен быть подключён к розетке с исправным заземлением (см. раздел «Электрические соединения»).
- Запрещена самостоятельная эксплуатация прибора лицами младше 18 лет.
- Строго соблюдайте рекомендации раздела «Предотвращение воздействия интенсивного СВЧ-излучения».

2. Установка и обслуживание

- Запрещается снимать корпус или внутренние компоненты.
- Установка должна производиться только способом, указанным в данном руководстве.
- Ремонт должен выполняться только уполномоченными специалистами.

3. Электропитание и условия эксплуатации

- **Немедленно прекратите использование при:**

- (a) повреждении шнура питания;
- (b) возникновении отклонений в работе;
- (c) обнаружении неисправности.

- **Оберегайте шнур питания от:**

- (a) воды и иных жидкостей;

- (b) источников тепла;
- (c) острых кромок;
- (d) пережатия и защемления.
- Повреждённый шнур питания подлежит замене только сертифицированным специалистом.

4. Запреты при эксплуатации

- Используйте только посуду, пригодную для использования в СВЧ-печах.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ нагревать:

- (a) герметично закрытые ёмкости (стеклянные банки, яйца в скорлупе и т.п.);
- (b) продукты, содержащие алкоголь (опасность возгорания);
- (c) детское питание/бутылочки.

- Запрещена работа на холостом ходу, а также блокирование вентиляционных отверстий (охлаждающие решётки, фильтры и т.д.).
- Не допускайте контакта печи с водой — обеспечивайте сухие условия эксплуатации.

5. Очистка и предотвращение пожаров

- Не используйте абразивные или коррозионно-активные чистящие средства.
- **Меры пожарной безопасности:**
 - (a) Избегайте чрезмерно длительного времени выпекания.
 - (b) Запрещается хранить предметы в рабочей камере.
- (c) **В случае возгорания:**
 - * Держите дверцу закрытой.
 - * Немедленно отключите электропитание.

6. Особые риски

- Жидкости могут подвергаться «запаздывающему вскипанию» — перед извлечением всегда перемешивайте их.
- Используйте термостойкие перчатки при извлечении горячей пищи/ёмкостей.
- Запрещается вешать какие-либо предметы (одежду и пр.) на дверцу печи.

7. Безопасность лиц

- Лица пожилого возраста и лица с ограниченными возможностями должны использовать прибор под наблюдением.
- Не допускайте нахождения детей рядом с прибором — запрещены игры вблизи устройства.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Несоблюдение данных требований может привести к пожару, поражению электрическим током или тяжёлой травме.

ПРОТОКОЛЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ ПЕЧИ

Обязательное условие: перед первым включением полностью изучите данное руководство.

1. **Ежегодная проверка электрооборудования.**
 - Как и любой электроприбор, печь должна проходить комплексную проверку электросистемы квалифицированным специалистом не реже одного раза в год.
2. **Регламент регулярной очистки.**
 - Производите ежедневную очистку внутренней камеры печи и уплотнителя дверцы в соответствии с инструкциями специализированного раздела руководства.
 - Несоблюдение данного требования может привести к пожару или риску утечки СВЧ-излучения.
3. **Ежедневная процедура отключения.**
 - По окончании каждого рабочего дня полностью отключайте печь от сети.
4. **Ограничения на применение.**
 - Запрещается использовать печь для сушки хлопчатобумажных/льняных тканей или иного текстиля.
5. **Предотвращение пожароопасности.**
 - Как и в случае с любым кухонным оборудованием, контролируйте процесс приготовления во избежание перегрева и возгорания внутри камеры.
6. **Требования к упаковке пищевых продуктов.**
 - Продукты, упакованные в легковоспламеняющиеся материалы (пластик/бумага), перед нагревом необходимо переложить в тару, пригодную для использования в СВЧ/духовых шкафах.
 - Несоблюдение может привести к плавлению или воспламенению упаковки.
7. **Инструкции по работе в режиме конвекции/комбинированного приготовления.**

- При использовании конвекционного нагрева или комбинированных функций:
 - (a) Полностью удалите всю внешнюю упаковку продукта.
 - (b) Обеспечьте достаточное пространство для циркуляции воздуха.
- 8. **Ограничения на приготовление яиц.**
 - **Запрещено к приготовлению:**
 - (a) Яйца в скорлупе (сырые).
 - (b) Целые варёные яйца в скорлупе.
- 9. **Потенциальная опасность взрыва из-за быстрого нарастания давления пара внутри камеры.**
 - **Подготовка продуктов с кожей/оболочкой.**
 Для ингредиентов, имеющих кожуру/оболочку (картофель, яблоки, сосиски и т.п.):
 - (a) Проколите кожу несколько раз (минимум 4-5 проколов).
 - (b) Убедитесь, что проколы проходят сквозь слой кожицы.
 - (c) Равномерно распределите отверстия по поверхности.
- 10. **Запрет на герметичную тару.**
 - **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ** нагревать продукты в полностью герметичных контейнерах.
 - (a) Нагрев создаёт давление пара, которое может привести к взрывному разрушению ёмкости.
 - (b) Всегда обеспечивайте наличие вентиляционных отверстий.
- 11. **Протокол работы с жирами/маслами.**
 - Перед нагревом или извлечением контейнеров с пищей:
 - (a) Слейте излишки масла/жира.
 - (b) Протрите края ёмкости.
- 12. **Порядок действий при разрушении стекла.**
 - В случае разрушения стеклянной посуды внутри печи:
 - ① немедленно отключите печь от сети.
 - ② тщательно проверьте пищу на наличие осколков стекла.
 - ③ при малейшем сомнении **УТИЛИЗИРУЙТЕ ВСЁ СОДЕРЖИМОЕ.**
 - ④ тщательно очистите камеру перед повторным использованием.
 - Используйте только посуду из закалённого стекла с маркировкой «пригодно для духовых печей/СВЧ».

КРИТЕРИИ НЕМЕДЛЕННОГО ПРЕКРАЩЕНИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

НЕМЕДЛЕННО ПРЕКРАТИТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ при:

- Нарушении закрытия/фиксации дверцы.

- Наличии видимых повреждений:
- Геометрии дверцы;
- Петлей/защёлок (трещины, ослабление);
- Уплотнительных прокладок.
- Деформации или трещинах в элементах дверцы.

ЭКСТРЕННЫЙ ПРОТОКОЛ ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ ДЫМА

Немедленные действия:

1. Отключите печь с помощью кнопки питания.
2. Отсоедините печь от электрической сети.
3. Держите дверцу закрытой для прекращения доступа кислорода к очагу возгорания (**НЕ ОТКРЫВАЙТЕ**).

ТАБЛИЦА СОВМЕСТИМОСТИ КУХОННОЙ ПОСУДЫ

Производителем проведены испытания и подтверждена пригодность соответствующих типов посуды для каждой функции приготовления. Ниже представлена стандартная таблица совместимости:

Категория	Тип материала	Допуск к использованию	Меры предосторожности
Термостойкая посуда	Закалённое стекло	Да	Запрещено использование утвари с металлическим декором.
	Стеклокерамика	Да	
	Керамика (фарфор, каменная керамика, эмалированная посуда)	Да	
	Специальный металлический поддон	Да	Металлический поддон может использоваться только на решётке внутри камеры.
Пластиковая	Пластиковые контейнеры, пригодные для СВЧ/духовки	Да	Запрещено использование при температурах выше предельно допустимых для

тара			данного типа пластика. Соблюдайте указания производителя посуды.
Одноразовая посуда	Запрещено использовать легковоспламеняющиеся материалы (бумага, картон и т.п.)	Нет	Такие легковоспламеняющиеся материалы, как бумага и алюминиевая фольга, запрещены .
	Алюминиевая фольга	Нет	
Прочая утварь	Пакеты с зажимом, этикетки	Нет	В процессе приготовления в камере не допускается наличие посторонних предметов, кроме самих ингредиентов.
	Столовая посуда (тарелки/миски общего назначения)	Нет	
	Термошупы	Нет	

МОНТАЖ И УСТАНОВКА

1. Порядок приёмки оборудования

- Визуальный контроль

(а) После получения оборудования проведите осмотр на предмет наличия видимых транспортных повреждений.

(b) При обнаружении повреждений незамедлительно уведомите транспортную компанию.

- Процедура распаковки

(а) Удалите все упаковочные материалы.

(b) Снимите защитную полимерную плёнку с поверхности печи.

(с) Утилизируйте отходы упаковки безопасным для окружающей среды

способом.

2. Требования к размещению и установке печи

• Условия размещения

- (a) Изоляция от источников тепла: Установка должна производиться на удалении от тепловыделяющего оборудования (грили, фритюрницы, жарочные шкафы и т.п.).
- (b) При установке в непосредственной близости от варочных поверхностей обязательна установка теплоизолирующего экрана, выступающего над верхней панелью печи.
- (c) Требования к опорной поверхности — платформа размещения должна быть:
 - Устойчивой к скольжению и выполненной из негорючих материалов;
 - Строго горизонтальной и обладать несущей способностью, соответствующей массе оборудования;
 - Исключать вибрационные воздействия.

• Вентиляционные зазоры (обязательные минимальные значения)

- (a) По бокам: не менее 60 мм для циркуляции воздуха.
- (b) Сверху: не менее 140 мм для отвода тепла.
- (c) Спереди (X1): пространство, достаточное для беспрепятственного открывания дверцы.

• Организация воздушных потоков

- (a) Входное вентиляционное отверстие расположено в основании дверцы.
- (b) Необходимо обеспечивать стабильность температуры окружающего воздуха.
- (c) КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНО использование горячего воздуха, отводимого от другого оборудования.
- (d) Уведомление о снижении производительности: Забор горячего воздуха приводит к падению КПД и сокращению срока службы компонентов.

• Маркировка

(a) Нанесение маркировки на корпус печи допускается исключительно предприятием-изготовителем.

(b) Запрещается нанесение на поверхность печи дополнительных наклеек, стикеров или иных обозначений.

3. Важные указания

• Безопасность транспортировки/перемещения

(a) При перемещении оборудования соблюдайте местные нормы и правила, регламентирующие работы с тяжеловесными грузами.

(b) Запрещено использовать ручки дверцы в качестве точек подъёма/фиксации — данное действие может привести к разрушению конструкции.

(c) Производитель не несёт ответственности за:

- Повреждение оборудования, вызванное нарушением правил транспортировки/перемещения;

- Травматизм персонала в ходе погрузочно-разгрузочных работ.

• Условия хранения (при длительном простое):

(a) Отключите оборудование от сети.

(b) Хранение должно осуществляться в сухом, защищённом от прямого солнечного света помещении.

(c) Запрещено штабелирование (установка друг на друга) — данное действие ведёт к деформации корпуса.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОМОНТАЖУ

1. Параметры питающей сети

• Защитное отключение (УЗО)

(a) Обязательна установка устройства защитного отключения (УЗО).

(b) Номинальный отключающий дифференциальный ток: ≥ 63 мА.

2. Выбор автоматического выключателя

• Минимальные требования: Выключатель типа В (стандартное исполнение

для кухонного оборудования).

- Рекомендовано: Выключатель типа С (оптимизирован для работы с СВЧ-излучателями и оборудованием, создающим электромагнитные помехи).
- Многопостовые системы (несколько печей): Каждая единица оборудования должна подключаться через индивидуальный автоматический выключатель соответствующей мощности.

3. Соответствие нормативным требованиям

- Оборудование соответствует требованиям ГОСТ IEC 61000-3-11-2022 (эмиссия гармонических составляющих тока).
- Обязательные предварительные проверки перед монтажом:
 - Согласованная с энергоснабжающей организацией схема подключения.
 - В условиях высокого риска электромагнитных помех рекомендуется использование источника питания с низким импедансом.

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

1. Порядок подключения кабеля питания

- Рекомендованная схема коммутации:

Источник питания → Устройство защитного отключения (УЗО) → Автоматический выключатель → Оборудование (печь)

- Критические указания:

- (a) Неукоснительно соблюдайте указанную последовательность подключения для обеспечения корректного функционирования защитных устройств.
- (b) Схема подключения: Принципиальная электрическая схема соединений представлена ниже.

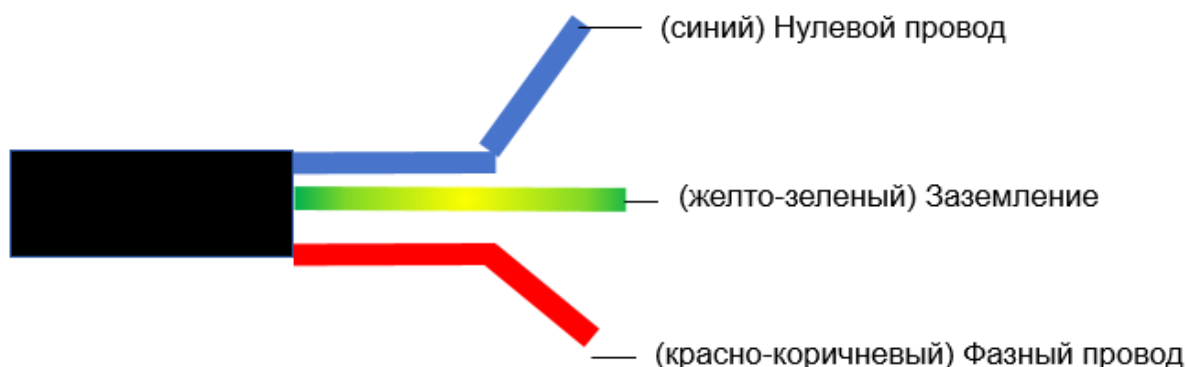


(Рекомендованная схема коммутации)

ОДНОФАЗНАЯ КОНФИГУРАЦИЯ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

1. Требования к номинальному току

- **Автоматический выключатель:** Тип С, номинальный ток **не менее 32 А**.
- **Спецификация электропроводки:** Однофазная трёхпроводная сеть, согласно схеме ниже.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Порядок включения

Шаг	Действие	Иллюстрация	Комментарий
1	Включить главный выключатель питания		Однофазная трёхпроводная сеть
2	Включить кнопку питания на печи		Загорится индикатор питания, сенсорный экран перейдет в режим ожидания

2. Руководство по эксплуатации

- **Интерфейс управления**

- (a) При включении выключателя питания активируется сенсорный экран и переходит в режим ожидания.
- (b) Нажмите кнопку [] на сенсорном экране для доступа к интерфейсу управления (см. ниже).

Начало работы



Rapid Furnace



После подключения к питанию, нажмите на кнопку ВКЛ.



Для входа в режим настройки рецепта, нажмите на кнопку рецептов в меню.



Далее выберите нужный рецепт



После выбора нужного рецепта, вы можете настроить с помощью ползунка 4 параметра — время, температуру, микроволны и конвекцию.



Далее, если необходимо, можно выбрать следующие фазы приготовления рецепта и настроить их. Для этого нажмите на переключение фазы в левом нижнем углу и так же настройте 4 параметра.



Вы так же можете настроить разогрев печи напрямую без выбора рецепта через функцию Rapid Heating (Быстрый нагрев). Для этого нажмите на значок температуры в меню и выберите нужное значение. При этом функции микроволн и конвекции будут настроены автоматически.



После этого нажмите кнопку запуска чтобы начать разогрев печи.

Загрузка продукта и запуск цикла приготовления

Откройте дверцу печи. Используя термоизоляционные перчатки или щипцы, поместите подготовленные ингредиенты в рабочую камеру, равномерно распределив их на противне/решетке. Плотнo закройте дверцу. Для запуска процесса приготовления нажмите кнопку **[Begin|Пуск]**.



Проверка готовности и извлечение продукта

По окончании цикла приготовления откройте дверцу и визуально оцените степень готовности ингредиентов. Если продукт достиг требуемой кондиции, извлеките его из печи. Если продукт не готов, верните его в печь и продолжите приготовление (при необходимости, запустив дополнительный цикл).

Расположение USB-порта: сбоку от панели управления.

Назначение: подключение USB-накопителя для загрузки/импорта рецептов, изображений и пр.



ПРИМЕЧАНИЯ

1. Предупреждения по технике безопасности:

- Неправильный монтаж устройства защитного отключения (УЗО) или автоматического выключателя может привести к повреждению оборудования или поражению электрическим током.
- Подключение кабеля питания должно производиться **исключительно квалифицированным специалистом-электриком**. **Запрещено** самостоятельное изменение электрической схемы.

2. Совместимость оборудования: при подключении нескольких печей к одной линии электропитания необходимо убедиться, что суммарная нагрузка не превышает пропускную способность питающей линии.

ОЧИСТКА И УХОД

1. Охлаждение печи

Важно: перед началом очистки печь **должна быть охлаждена**.

Способы охлаждения печи:

- При включенном оборудовании нажмите клавишу  — устройство перейдет в режим принудительного (быстрого) охлаждения.
- Откройте дверцу печи. **Оператору запрещается находиться напротив рабочей камеры** во избежание воздействия потока горячего воздуха.
- Режим принудительного охлаждения автоматически отключается при снижении температуры **ниже 70 °С**.

Примечание: запрещено производить очистку печи в процессе охлаждения. Полный цикл охлаждения занимает от 20 до 30 минут в зависимости от текущей температуры печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Рабочая температура печи может достигать **280 °С**. Перед очисткой необходимо обеспечить полное охлаждение. Несоблюдение данного требования может привести к травматизации.



Примечание: Процедура охлаждения должна быть полностью завершена до начала очистки для обеспечения достаточного охлаждения всех компонентов. Несоблюдение может привести к ожогам.

2. Подготовка принадлежностей для очистки печи

Для поддержания эффективности работы печи необходимо содержать в чистоте рабочую камеру, воздушный фильтр дверцы и жировой фильтр. Ежедневная очистка обеспечивает чистоту и гигиеническое состояние вашей высокоскоростной печи. Регулярное техническое обслуживание оборудования повышает эффективность работы и продлевает срок его службы.

Необходимые принадлежности для очистки:

- Неагрессивное (некоррозионное) чистящее средство для духовых шкафов;
- Термостойкие перчатки;
- Защитные резиновые перчатки;
- Неабразивные нейлоновые чистящие губки;
- Салфетки для очистки, чистая ветошь, щетки;
- Защитные очки и противопылевые респираторы.

ВНИМАНИЕ: при проведении очистки используйте резиновые перчатки, соответствующие экологическим требованиям.

Запрещается использовать острые инструменты или сильные абразивы для очистки любых частей печи.

ВНИМАНИЕ: запрещается использовать агрессивные чистящие средства на любых поверхностях печи — это может привести к необратимому повреждению.



УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Таблица диагностики неисправностей и методов устранения

В нижеследующей таблице приведены типичные признаки неисправностей, возможные причины и соответствующие способы устранения. Выберите решение, соответствующее фактической ситуации.

Признак неисправности	Возможная причина	Способ устранения
Высокоскоростная печь не включается	Отключено главное питание.	Включить главный выключатель питания, перезапустить печь.
	Не вставлена вилка шнура питания.	Проверить надежность подключения вилки.
	Сработал	Выполнить сброс

	термопредохранитель (ТСО).	термопредохранителя (кнопка сброса расположена на задней панели печи), перезапустить печь.
Печь не нагревается	Печь не включена.	Включить печь, запустить режим предварительного разогрева.
	Дверца закрыта неплотно.	Плотно закрыть дверцу печи.
После закрытия дверцы продолжает отображаться «DOOR OPEN» (ДВЕРЬ ОТКРЫТА)	Продукт блокирует дверцу, препятствуя ее полному закрытию.	Открыть дверцу, удалить препятствие.
	Дверца печи закрыта неплотно.	Несколько раз открыть и закрыть дверцу, убедиться в ее плотном закрытии.
	Нарушение работы механизма открывания/закрытия дверцы.	Обратиться в сервисную службу.
Приготовленное блюдо не соответствует стандарту	Печь загрязнена (скопление жира, нагар, посторонние частицы, потери СВЧ).	Произвести очистку печи согласно процедуре очистки.
	Выбрано некорректное меню для приготовления.	Проверить корректность выбранного меню и программы.
	Исходное состояние продукта некорректно (например, охлажденное или замороженное).	Убедиться, что продукт находится в требуемом состоянии перед загрузкой в печь.
	Спецификация продукта некорректна (несоответствие веса, размера).	Убедиться, что продукт соответствует стандартным спецификациям (вес, размер).
Дисплей показывает	Неисправность датчика температуры печи.	Обратиться в сервисную службу.

«Temperature probe failure» (Неисправность термодатчика)		
Низкая температура приготовления	Засорение сопел подачи горячего воздуха, вентиляционных отверстий обратного потока, жировых фильтров.	Производить ежедневную очистку печи, обеспечивая отсутствие засорений соответствующих компонентов. Примечание: Стеклоянные и керамические детали гарантийному обслуживанию не подлежат .
	Печь не полностью разогрета (предварительный нагрев не завершен).	Дать печи возможность разогреться до установленной температуры и выдержать в режиме холостого хода 5 минут.
	Неисправность ТЭНа (нагревателя).	Обратиться в сервисную службу.
Перегрев магнетрона.	Отсутствие поступления холодного воздуха.	Удалить предметы, блокирующие воздухозаборник; произвести очистку воздухозаборного фильтра.
Перегрев двигателя печи.	Отсутствие поступления холодного воздуха.	Открыть дверцу высокоскоростной печи.

