

Apach
COOK *Line*

**РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**

ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ И ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ
APACH COOK LINE СЕРИИ AP...QM GAS/AP...QNDC GAS
AB...QM GAS/AB...QNDCG
AP...QMG/AP...QNDCG
AB...QMG/AB...QNDCG

СОДЕРЖАНИЕ

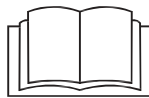
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	6
ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА	8
2.1 ЭТИКЕТКА С ДАННЫМИ	8
2.2 ТРАНСПОРТИРОВКА ОБОРУДОВАНИЯ	9
2.3 РАЗМЕЩЕНИЕ	9
2.3.1 УСТАНОВКА НА СТОЛ/ШКАФ	11
2.3.2 УСТАНОВКА НА РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ	11
2.3.3 УСТАНОВКА НА ПЕЧЬ ИЛИ ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ	12
2.3.4 УСТАНОВКА НА ПОДСТАВКУ	12
2.4 РЕГУЛИРОВКА ПОЛОЖЕНИЯ ДВЕРИ	12
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ	12
3.1 СТАНДАРТНЫЕ УСТРОЙСТВА	13
3.2 ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ	15
3.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ДРУГИМ ВИДАМ ГАЗА И ЗАМЕНА	15
3.4 УПРАВЛЕНИЕ НОМИНАЛЬНЫМ ТЕПЛОВЫМ ПОТОКОМ	17
3.5 ПРОВЕРКА ДАВЛЕНИЯ ПРИСОЕДИНЕНИЯ	17
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	19
4.1 КОНТРОЛЬ ПЛАМЕНИ	20
4.2 ЗАМЕНА ШНУРА ПИТАНИЯ	20
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ	21
5.1 ВОДА НА ВХОДЕ	21
5.1.1 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОДХОДЯЩЕЙ ВОДЫ	21
5.2 МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО НА ВХОДЕ	22
5.3 СТОЧНЫЕ ВОДЫ	23
ВЫПУСК ДЫМОВ И ДЫМОВЫХ ГАЗОВ	23
ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	24
7.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПЕРВОГО ЗАЖИГАНИЯ	26
7.1.1 УДАЛЕНИЕ ПЛЕНКИ	26
7.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	27
7.3 ВИДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	28
7.4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВРУЧНУЮ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО РЕЦЕПТУ	29
7.5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОЩУПА	30
МЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	31
ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 2.4 ЖК-ДИСПЛЕЙ	34
9.1 ГЛАВНЫЙ ЭКРАН	35
9.2 МАСТЕР ДЛЯ ПОКАЗА ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	35
9.2.1 УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	36
9.2.2 УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	36
9.2.3 УСТАНОВКА ЗОНДА В ПРОДУКТ	37
9.2.4 РЕГУЛИРОВАНИЕ ПАРА/ВЛАЖНОСТИ	37
9.2.5 НАСТРОЙКА СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА	37
9.2.6 СОЗДАНИЕ МНОГОЭТАПНОГО РЕЦЕПТА	38
9.2.7 ФАЗА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА	39

СПИСОК МЕНЮ	40
МЕНЮ ДЛЯ ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ	41
МЕНЮ СПИСКА РЕЦЕПТОВ	41
СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ ЦИКЛ	42
13.1 БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ.....	42
13.2 ЗАКАЧКА.....	43
13.3 ДЕЛЬТА Т ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	44
13.4 МНОГОТАЙМЕРНАЯ ПРОГРАММА.....	46
13.5 ПРОГРАММА ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА МОЙКИ.....	47
МЕНЮ МОЙКИ	48
СЕРВИСНОЕ МЕНЮ	48
15.1 ДОСТУП К ПАРАМЕТРАМ.....	49
15.2 ФУНКЦИИ USB.....	51
15.2.1 ОБНОВЛЕНИЕ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ С USB.....	52
15.2.2 ОБНОВЛЕНИЕ ЯЗЫКОВ С USB.....	52
15.2.3 ЭКСПОРТ НАССР НА USB.....	53
15.2.4 ЭКСПОРТ РЕЦЕПТОВ НА USB.....	54
15.2.5 ИМПОРТ РЕЦЕПТОВ С USB.....	55
15.2.6 ИМПОРТ ПАРАМЕТРОВ С USB.....	56
15.2.7 ИМПОРТ ИЗОБРАЖЕНИЙ С USB.....	57
15.2.8 ИМПОРТ РЕЦЕПТОВ + ИЗОБРАЖЕНИЙ С USB-накопителя.....	58
15.2.9 ПОЛНОЕ ОБНОВЛЕНИЕ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ С USB.....	58
15.4 ПРЯМОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СМАРТФОНУ.....	59
15.5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ WI-FI И ОБЛАКУ СЕРВЕР.....	60
15.5 ИНФОРМАЦИЯ О МАШИНЕ.....	62
15.6 НАСТРОЙКИ ЯЗЫКА.....	63
15.7 НАСТРОЙКА ДАТЫ И ВРЕМЕНИ.....	63
15.8 УДАЛЕНИЕ ИЗОБРАЖЕНИЯ.....	64
МЕНЮ ИЗМЕНЕНИЯ РЕЦЕПТА	65
16.1 СОХРАНЕНИЕ РЕЦЕПТА.....	65
16.2 КОПИРОВАНИЕ РЕЦЕПТ.....	66
16.3 ПЕРЕИМЕНОВАНИЕ РЕЦЕПТ.....	67
16.4 УДАЛЕНИЕ РЕЦЕПТА.....	67
16.5 СВЯЗЫВАНИЕ РЕЦЕПТА С ИЗОБРАЖЕНИЕМ.....	68
16.6 ОТСОЕДИНЕНИЕ РЕЦЕПТА ОТ ИЗОБРАЖЕНИЯ.....	68
16.7 БЫСТРАЯ СМЕНА РЕЦЕПТА (ВЕБ-СЕРВЕР).....	69
16.8 НАСТРОЙКА РЕЦЕПТА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ.....	71
ВЫБОР РЕЦЕПТА С ЛЮБИМЫМИ КЛЮЧАМИ	72
17.1 ВРЕМЕННАЯ МОДИФИКАЦИЯ РЕЦЕПТА.....	72
17.2 ЗАПУСК, ПРИОСТАНОВКА ИЛИ ПРЕРЫВАНИЕ РЕЦЕПТА.....	72
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	73
18.1 ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ОЧИСТКЕ.....	73
18.2 ОЧИСТКА ДВЕРИ И ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА.....	74
18.3 ОБЫЧНАЯ И РУЧНАЯ ОЧИСТКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	74
18.4 ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ.....	75

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ТРЕВОЖНЫЕ СИГНАЛЫ	75
19.1 НЕИСПРАВНОСТЬ ДАТЧИКА КАМЕРЫ	75
19.2 ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ	76
19.3 БЛОК ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ.....	76
ПРИЧИНЫ РАСПРОСТРАНЕННЫХ ПРОБЛЕМ	76
20.1 ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (ЕЖЕГОДНО)	77
ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ДЕЙСТВИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	78
ПЕРИОД НЕАКТИВНОСТИ	78
УТИЛИЗАЦИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СЛУЖБЫ	79
23.1 УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ	79
23.2 ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ (ЕВРОПЕЙСКИЙ СОЮЗ).....	79



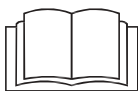
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ



Несоблюдение следующего руководства может привести к повреждению и травме, даже со смертельным исходом, аннулированию гарантии и освобождению Производителя от любой ответственности. Перед установкой, эксплуатацией и техническим обслуживанием оборудования внимательно прочитайте этот буклет и сохраните его для любых будущих консультаций с различными операторами. Если вы не понимаете всего содержания этой брошюры, обратитесь к производителю. В случае утери или порчи документации запросить у Производителя высылку взамен.



Опасность! Непосредственная опасность или опасная ситуация, которая может привести к травме или смерти.



Прочтите инструкцию по эксплуатации.



Символ заземления.



Символ эквипотенциальности.

- Оборудование должно быть установлено в помещениях с достаточной вентиляцией.
- Обеспечьте непрерывный воздухообмен снаружи, чтобы обеспечить правильное горение и предотвратить образование вредных для здоровья летучих веществ (опасность удушья).
- Убедитесь, что тип имеющегося газа соответствует типу, указанному на заводской табличке.
- Убедитесь, что трубы подключения газа соответствуют указанным диаметрам.
- Убедитесь, что давление в соединительной трубе газа правильное.
- Все операции по установке и внеочередному техническому обслуживанию должны выполняться только квалифицированным персоналом, уполномоченным

Производителем, в соответствии с правилами, действующими в стране использования, и с соблюдением правил, касающихся оборудования и техники безопасности.

- Перед установкой оборудования проверьте соответствие систем нормам, действующим в стране использования, и тому, что указано на табличке технических данных.
- Вмешательства, вмешательство или модификации, не разрешенные явным образом и не соответствующие положениям настоящего руководства, аннулируют гарантию. Любая установка или техническое обслуживание, отличные от указанных в данном буклете, могут привести к травмам или летальному исходу установщика и пользователя, а также нанести ущерб оборудованию в месте установки.
- Во время сборки оборудования запрещается проход или нахождение лиц, не задействованных в монтаже, вблизи рабочей зоны.
- После подключения газа проверьте герметичность компонентов, желательно с помощью неагрессивных пенообразующих веществ. Избегайте использования пламени.
- При первом вводе в эксплуатацию квалифицированный технический специалист должен провести анализ выхлопных газов горелки (CO, CO₂), зафиксировав измеренные значения на приборе.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его службой технической поддержки, или лицом с аналогичной квалификацией, чтобы предотвратить любой риск.
- В воздушном шуме уровень звукового давления по шкале A ниже 70дБ(A).

ИНСТРУКЦИИ


для УСТАНОВЩИКА

2.1 ЭТИКЕТКА С ДАННЫМИ

На табличке с техническими данными содержится важная техническая информация, необходимая в случае необходимости вмешательства для технического обслуживания или ремонта оборудования: поэтому рекомендуется не снимать, не повреждать и не модифицировать ее.

MADE IN ITALY

Your code/Name:

А _____ Art.: SQ04ADGC
 Б _____ Model.: SQ04ADGC
 С _____ Ref.: 9000000332164
 Д _____ Ser. N.: 
 Е _____ TYPE: Г-0И5000107

	IPX3 КPa: 150-200		
грамм	0,22 kW	220-240 1H~	50 Hz
ЧАС	G30 0,964 Kg/h	G20 1,27 m³/h	G20 20 mbar
	Σ Qn 12 kW		
я _____	KG: 117	Ord: 21/2548	

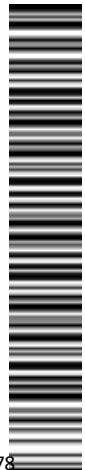
RoHS



0051-22



PIN-код: 12345678



- А – АРТИКУЛ
- Б – МОДЕЛЬ
- С – ССЫЛКА
- Д - СЕРИЙНЫЙ НОМЕР
- Е - РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ (ВОДА)
- Г - СТЕПЕНЬ ЗАЩИТЫ
- Г - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- Н - ТИП ГАЗА, ДЛЯ КОТОРОГО ПОДГОТОВЛЕНОБОРУДОВАНИЕ
- И - ВЕС ОБОРУДОВАНИЯ

2.2 ТРАНСПОРТИРОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

В средствах индивидуальной защиты доставьте оборудование в помещение для установки с помощью вилочного погрузчика. В случае печей на тележках вставляйте вилки с передней стороны, стараясь не повредить направляющие тележки и выхлопную трубу, расположенную в нижней части печи.



ВНИМАНИЕ!



Оборудование никогда не должно переворачиваться,
быть вверх ногами!

Во время обработки запрещается проход или нахождение не занятых лиц вблизи рабочей зоны. Упаковочный материал, как потенциально опасный, должен храниться в недоступном для детей или животных месте и утилизироваться надлежащим образом в соответствии с местными правилами.

2.3 РАЗМЕЩЕНИЕ

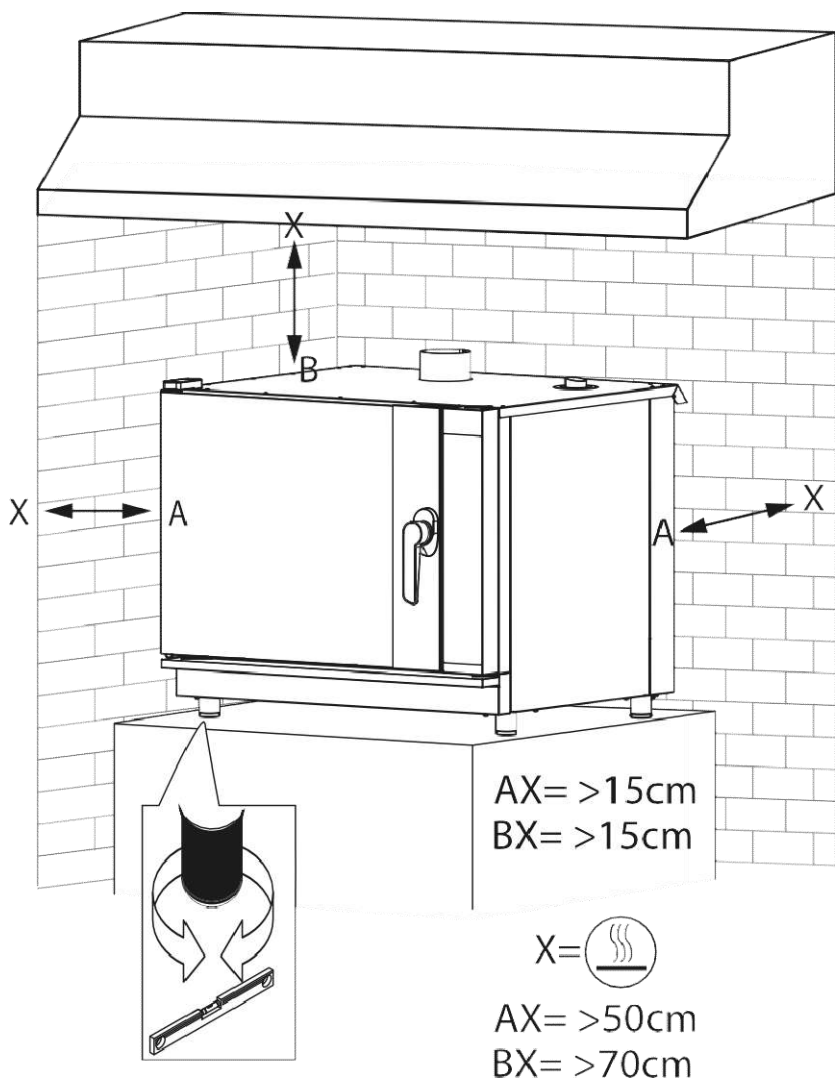
При выборе помещения для размещения учитывайте, что оборудование должно быть легко перемещаемым для любого внеочередного обслуживания: обратите внимание, чтобы любые кладочные работы после установки (например, возведение стен, замена дверей на более узкие, ремонт и т. д.) не мешали движению.

Комната позиционирования должна:

- хорошо проветриваться и не подвергаться воздействию атмосферных факторов;
- Иметь температуру от +5 до +45 °F (от +41 °F до +113 °F) и влажность ниже 70%;
- Иметь пол без шероховатостей, идеально выровненный и поддерживающий оборудование при полной нагрузке;
- Соблюдать действующие правила техники безопасности на производстве и на предприятиях;
- посвятить себя приготовлению пищи;

Оборудование устанавливается:

- Под вытяжным шкафом соответствующей мощности (внимательно прочитайте раздел, посвященный выхлопу);
- Таким образом, у вас есть доступ к соединениям;
- Вдали от легковоспламеняющихся и/или потенциально взрывоопасных материалов;
- С учетом того, что вы можете полностью открыть дверцу оборудования.



НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ ВБЛИЗИ ДРУГОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, КОТОРОЕ ДОСТИГАЕТ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУР.

В случае необходимости предусмотреть пространство не менее 50 см сбоку и 70 см сзади или установить изолирующую стену.

НЕ РАЗМЕЩАЙТЕ ОБОРУДОВАНИЕ РЯДОМ С МАТЕРИАЛАМИ ИЛИ ЕМКОСТЯМИ ИЗ ГОРЮЧИХ МАТЕРИАЛОВ (НАПРИМЕР, ПЕРЕГОРОДКИ, ГАЗОВЫЕ БАЛЛОНЫ И Т.Д.) ИЗ-ЗА ОПАСНОСТИ ПОЖАРА.

Покройте любые стены негорючим термоматериалом.

ОБОРУДОВАНИЕ НЕ ПОДХОДИТ ДЛЯ СКРЫТОЙ УСТАНОВКИ. ПРЯМАЯ ОПОРА ОБОРУДОВАНИЯ НА ЗЕМЛЮ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.

У Производителя и/или Продавца можно приобрести опоры (подставки), которые можно разместить под ним, чтобы получить желаемую высоту от земли. Не устанавливайте оборудование без штифтов.

Оборудование может быть размещено:

- на столе или шкафу из негорючего материала;
- Над совместимой печью или совместимым шкафом шоковой заморозки;
- На стенде

2.3.1 УСТАНОВКА НА СТОЛ/ШКАФ

Если оборудование располагается на рабочем столе или нейтральном шкафу, последний должен быть идеально ровным и устойчивым, должен поддерживать оборудование при полной нагрузке, а опорная поверхность должна быть огнеупорной и устойчивой к высоким температурам. При необходимости воздействуйте на ножки оборудования, чтобы отрегулировать настройку.

2.3.2 УСТАНОВКА НА РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ

Если оборудование размещается поверх расстоечного шкафа той же серии, достаточно разместить его поверх последнего, убедившись, что ножки устойчивы и входят в штифты нижней конструкции.

2.3.3 УСТАНОВКА НА ПЕЧЬ ИЛИ ШКАФ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

Если оборудование размещается над печами или камерами шоковой заморозки той же серии, необходимо установить комплект перекрытия, запрашиваемый у производителя, затем вставить основание ножек печи в штифты нижнего оборудования. Инструкции по сборке комплекта накладок см. на листе, содержащемся в его упаковке.

2.3.4 УСТАНОВКА НА ПОДСТАВКУ

Если оборудование расположено на подставке, вставьте основание его ножек в штифты нижней конструкции. Вы всегда можете дополнить свою композицию, добавив или заменив аксессуары и дополнительное оборудование, таким образом, вы можете удовлетворить любые потребности в приготовлении пищи или пространстве. Посетите наш веб-сайт или свяжитесь с нами для получения дополнительной информации.

2.3.5 РЕГУЛИРОВКА ПОЛОЖЕНИЯ ДВЕРИ

После того, как топка была правильно размещена в назначенном месте, необходимо проверить закрытие и герметичность уплотнителя. Если дверца с трудом закрывается, можно воздействовать на хек, вращая ее струбиной до получения идеального горизонтального положения или воздействуя на глубину, чтобы устранить утечку пара.

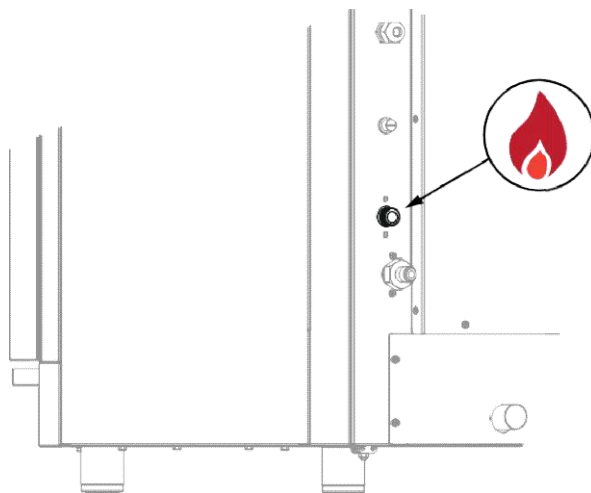
ПОДКЛЮЧЕНИЕ к ГАЗОВОЙ СЕТИ



ВНИМАНИЕ!



Подключение к сети газоснабжения и системам подключения должны соответствовать нормам, действующим в стране установки оборудования, и должны выполняться квалифицированным и уполномоченным персоналом. Несоблюдение этих правил может привести к повреждению и травмам и аннулированию гарантии.



3.1 СТАНДАРТНЫЕ УСТРОЙСТВА

Аппарат настроен, подготовлен и испытан на заводе для работы с:

- газом, указанным в таблице (п. 2.1);
- номинальным давлением питающей сети (клапан на входе газа) от паспортного значения (п. 2.1);
- максимальным и минимальным давлением на входе:

	MAX	MIN
ПРИРОДНЫЙ Й ГАЗ	25 мбар	17 мбар
LPG	45 мбар	25 мбар

Перед подключением убедитесь, что имеющийся газ и давление соответствуют указанным выше (эти данные также указаны на специальной табличке с техническими данными на печи).

Соединение 3/4" типа ISO 7-1 для подключения к газовой системе расположено в задней части печи: подключение может быть выполнено с помощью шланга длиной не более 1,5 м и путем установки запорного клапана (не входит в комплект) перед прибором в легкодоступном месте.

Трубка не должна иметь внутренний диаметр менее 20 мм.

Эксплуатируйте прибор в соответствии с инструкциями по эксплуатации, описанными ниже.

Возможно, что при первом розжиге духовка подаст сигнал блокировки.

В этом случае необходимо несколько раз нажать кнопку сброса, пока вы не удалите воздух из контура должным образом.

После запуска духовки проверьте пламя на горелке.

Если после повторных попыток зажигания пламя (после того, как искра зажигания закончилась) продолжает гаснуть, поменяйте местами фазу с нейтралью свечи (выньте свечу, поверните ее на 180 градусов и снова вставьте).

P. МАКС. (кВт)													
МОДЕЛЬ ПЕЧИ	ПОДНОСЫ	60x40			GN1\1			60x40			GN1\1		
		4	6	10	5	7	12	4	6	10	5	7	12
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ		МЕХАНИЧЕСКИЙ			МЕХАНИЧЕСКИЙ			ЦИФРОВОЙ			ЦИФРОВОЙ		
СОЕДИНЕНИЕ С ВНУТРЕННЕЙ РЕЗЬБОЙ		3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
G20		12	15	20	12	15	20	12	15	20	12	15	20
G30		12	15	20	12	15	20	12	15	20	12	15	20
G31		12	15	20	12	15	20	12	15	20	12	15	20

- ПОТРЕБЛЕНИЕ:

4-5 уровней = AP5_AB4_QMG/QNDCG

6-7 уровней = AP7_AB6_QMG/QNDCG

10 уровней = AP10_AB10_QMG/QNDCG

		4/5 ур	6-7 ур	10 ур
ГАЗ	м3/ч	1,27	1,6	2,12
ПРИРОДНЫЙ				
LPG	кг/ч	0,946	1,183	1,58

3.2 ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

- Убедитесь, что газовая труба не проходит вблизи горячих точек и не подвергается натяжению, скручиванию или сдавливанию.
- Газовая система и все используемые соединительные элементы должны быть одобрены и соответствовать нормам, действующим в стране установки.
- Компоненты, покрытые красной краской, не должны подвергаться манипуляциям!
- Рабочий режим может быть сброшен после 3-х сбоев при отключении питания только путем удержания кнопки сброса в течение 2 секунд.
- Для качества воздуха рабочей среды обеспечить воздухообмен не менее 35 м³/ч на каждый установленный кВт.
- Имейте в виду, что воздух, необходимый для сжигания горелок, составляет не менее 2 м³/ч на кВт установленной мощности.
- Труба подачи газа (жесткая или гибкая) должна соответствовать действующим национальным правилам, должна периодически проверяться и при необходимости заменяться.
- Газ по умолчанию может быть изменен только техническими специалистами.
- Если используются неметаллические материалы, такие как прокладки или крепежные хомуты, они должны быть сертифицированы и соответствовать действующим стандартам установки.
- Избегайте промежуточных переходов между редуктором и устройством.
- Рекомендуется установить газовый фильтр перед регулятором давления, чтобы обеспечить оптимальную работу печи.
- Всегда проверяйте герметичность газового контура.
- Ни при каких обстоятельствах не используйте открытое пламя для обнаружения утечек газа.

3.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ДРУГИМ ВИДАМ ГАЗА И ЗАМЕНА



ВНИМАНИЕ!



Делайте это только после закрытия газового запорного крана, расположенного перед печью, и отключения электропитания в случае, если печь уже подключена.

Замена форсунки необходима в том случае, если вы хотите подключиться к другому газу. Указано на технической табличке.

Адаптация должна выполняться специализированным персоналом.

Используйте только оригинальные форсунки согласно таблице!

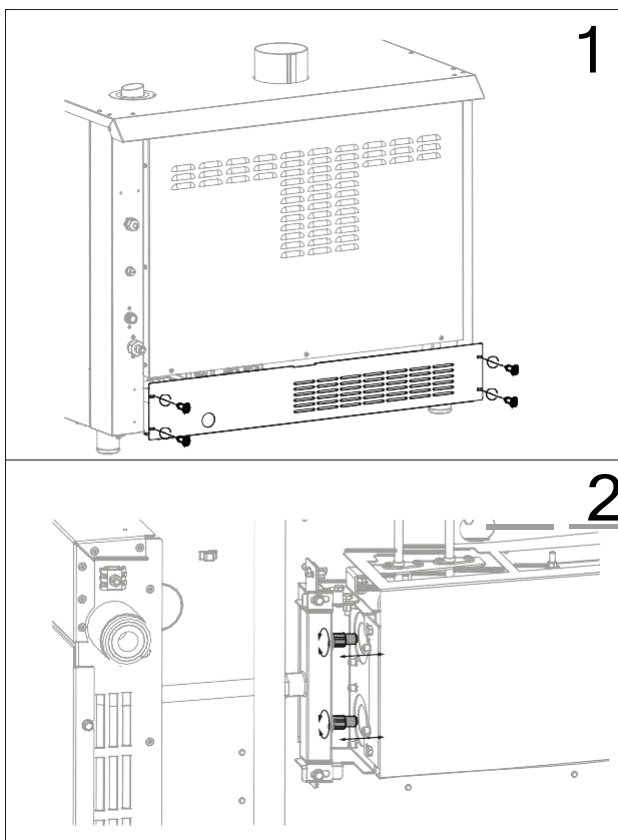
Форсунки размечены с точностью до сотых долей миллиметра.

Для подключения к газу, отличному от плиты, необходимо заменить форсунки/форсунки горелки следующим образом:

- Отвинтите насадку и замените ее (как показано в таблице ниже) на ту, которая соответствует типу газа, присутствующего в пользователе.
- Заменить уплотнительную шайбу.

После каждой адаптации на новый газ обязательно:

- Проверьте давление газа на клапане.
- Прикрепите к этикетке нестираемую наклейку с данными новой установки.
- Заново загерметизируйте отрегулированные детали.
- Выполните соответствующие проверки герметичности газового контура.
- Выполните общую проверку работы.



		4/5 уровней печь	6/7 уровней печь	10/12 уровней печь
G30				
Инжектор 28...30 мбар	Г30-28	105р	140	160
Инжектор 30 мбар	Г30-30	105р	140	160
Инжектор 37 мбар	Г30-37	100р	130	150
Инжектор 50 мбар	Г30-50	90р	120	140
G20				
Инжектор 13 мбар	Г20-13	190р	215р	250
Инжектор 20 мбар	Г20-20	165р	195р	225р
Инжектор 20..25 мбар	Г20-25	165р	195р	225р
Инжектор 25 мбар	Г20-25	165р	195р	225р

3.4 УПРАВЛЕНИЕ НОМИНАЛЬНЫМ ТЕПЛОВЫМ ПОТОКОМ

Тепловой расход должен быть проверен уполномоченным персоналом или соответствующим органом на основании данных, приведенных в данном руководстве пользователя. Эту проверку следует проводить в случае новой установки, переоборудования или адаптации к другим видам газа, а также после каждой операции технического обслуживания. Номинальный тепловой поток, а также давление подключения можно получить из таблицы ниже. Запечатанные компоненты (например, с краской) никогда не следует трогать.

ДАННЫЕ ГОРЕЛКИ	печь на 4/5 противней	печь на 6/7 противней	печь на 10/12 противней
G30-G31 Мощность (кВт)	12	15	20
G20 Мощность (кВт) (кГ/ч)	12	15	20

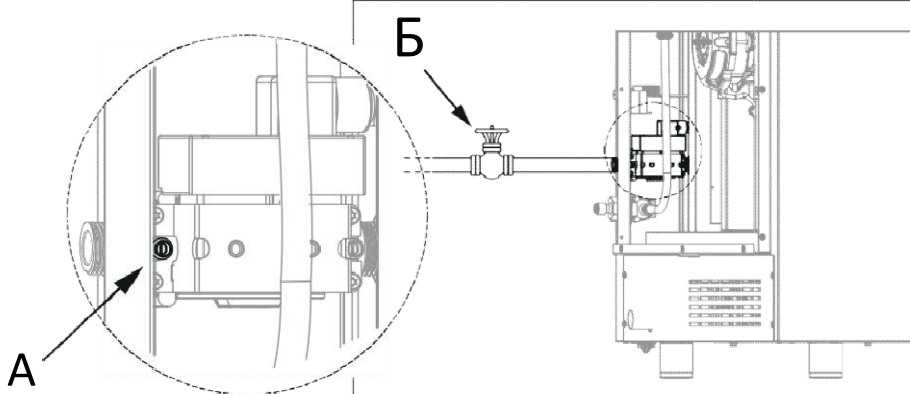
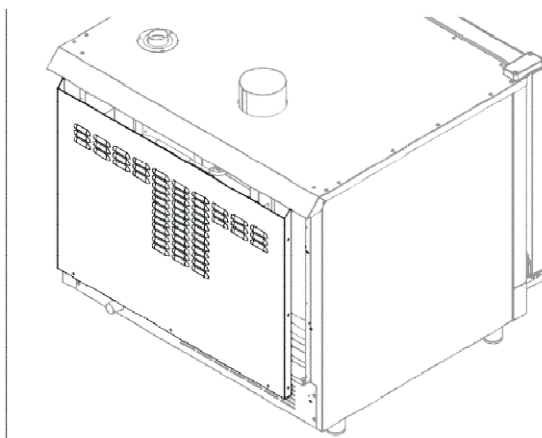
3.5 ПРОВЕРКА ДАВЛЕНИЯ ПРИСОЕДИНЕНИЯ

Убедитесь, что установленные форсунки соответствуют типу и давлению подаваемого газа. Для этой операции необходимо вооружиться цифровым или аналоговым манометром соответствующей шкалы и разрешением 0,1 мбар G.

Давление соединения должно быть измерено при работающем оборудовании с помощью измерителя давления жидкости.

Чтобы проверить давление соединения, выполните следующие действия:

- Отключите печь от сети.
- Закройте запорный газовый кран перед печью.
- Снимите заднюю панель оборудования.
- Отвинтите уплотнительный винт на штуцере клапана согласно рисунку (А).
- Подсоедините манометр к штуцеру давления.
- Аккуратно откройте запорный газовый кран перед печью и подайте на него электроэнергию.
- Отрегулируйте давление газа так, чтобы оно соответствовало значениям, указанным в таблице, воздействуя на регуляторы, расположенные перед печью (В).
- Когда настройка давления завершена, отключите печь от сети.
- Отсоедините манометр и снова закрутите винт на штуцере давления.
- Закройте заднюю часть оборудования панелью.
- Как только вы снова подключите духовку к сети, вы можете приступить к работе.





ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



ВНИМАНИЕ!



Прежде чем приступить к электрическому подключению, внимательно прочитайте предупреждения о безопасности на первых страницах данного руководства и всегда сравнивайте данные системы с данными, указанными в технических данных.

Подключение к источнику питания должно соответствовать нормам, действующим в стране установки оборудования, и должно осуществляться квалифицированным персоналом, уполномоченным производителем. Несоблюдение этих правил может привести к ущербу и травмам, аннулированию гарантии и освобождению Производителя от любой ответственности.

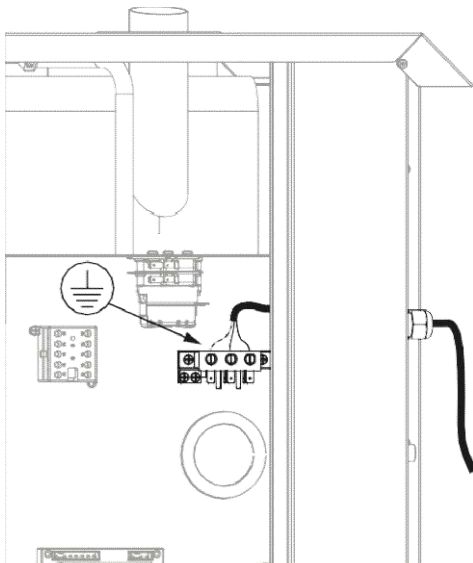
Во время работы прибора значение напряжения питания не должно отличаться на +/- 10% от значения, указанного в технических характеристиках.

Изображенное соединение и цвета кабелей являются ориентировочными, пожалуйста, обращайтесь ТОЛЬКО к схеме, показанной на оборудовании.

Для прямого подключения к источнику питания необходимо выполнить интерполяцию между оборудованием

сеть, устройство, размер которого соответствует нагрузке, которое обеспечивает отключение и контакты которого имеют расстояние размыкания, допускающее полное отключение в условиях категории напряжения

III. Требуется надлежащее заземляющее соединение, и заземляющий кабель ни в коем случае не должен прерываться. При наличии нескольких устройств в одном помещении необходимо обеспечить эквипотенциальное соединение с помощью соответствующего зажима, отмеченного символом, расположенным в нижней части устройства сзади. Этот зажим позволяет подключить заземляющий кабель в соответствии с действующим законодательством.



требования. На оборудовании имеется наклейка с указанием способа подключения к клеммной колодке в зависимости от имеющегося типа напряжения.

4.1 КОНТРОЛЬ ПЛАМЕНИ

Контроль пламени работает корректно только в том случае, если электрическое подключение печи выполнено с соблюдением положения фазы и нейтрали, между которыми должна быть разность потенциалов 230В 5%.

4.2 ЗАМЕНА ШНУРА ПИТАНИЯ

Замена шнура питания должна выполняться только квалифицированным и авторизованным специалистом. Кабель можно заменить только одним из аналогичных элементов: на табличке с техническими данными всегда указан тип используемого кабеля и его сечение.

Для замены кабеля выполните следующие действия:

- Отключить оборудование от сети
- Откройте правую сторону оборудования и найдите клеммную колодку.
- Отсоедините кабели от клеммной колодки, ослабив винты последней.
- Ослабьте кабельный канал в задней части духовки и вытяните шнур питания.

- Вставьте новый кабель через втулку. На наклейке сбоку всегда указывается тип используемого кабеля и его сечение, они зависят от напряжения и потребляемой мощности оборудования.
- Подсоедините провода кабеля в соответствии со схемой на внешней клейкой пластине: выполняйте ТОЛЬКО указанные соединения, не меняя их.
Заземляющий проводник должен быть не менее чем на 3 см длиннее других проводников.
 - PE: защитный провод заземления
 - N: нейтральный проводник
 - L1: фазный проводник

Неправильное подключение может привести к перегреву клеммной колодки, расплавлению и риску поражения электрическим током. Проверьте отсутствие рассеяния электричества между фазами и землей. Проверьте целостность электрической цепи между внешним каркасом и заземляющим проводом сети. Для проведения этих операций желательно использовать мультиметр. Закройте боковые стороны винтами и зафиксируйте кабель, ввернув гайку с втулкой.

Серия Q053 Максимальное сопротивление системы $Z_{\max} = (0,209 + j 0,131) \text{ Ом}$; $| Z_{\max} | = 0,2468 \text{ Ом}$
Серия Q04-05-06-07 Максимальное сопротивление системы $Z_{\max} = (0,073 + j 0,046) \text{ Ом}$; $| Z_{\max} | = 0,0864 \text{ Ом}$
Серия Q10-12 Максимальное сопротивление системы $Z_{\max} = (0,194 + j 0,121) \text{ Ом}$; $| Z_{\max} | = 0,2288 \text{ Ом}$

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДЕ

5.1 ВОДА НА ВХОДЕ

Оборудование снабжено основным входом воды для увлажнения с соединением 3/4". Второе подключение предусмотрено, если оборудование оснащено автоматической мойкой. в этом случае соединении 8 мм. Также поставляется 1,5-метровая трубка с фильтром в соответствии с действующими нормами, который необходимо установить во время установки.

Для соединения используйте только поставляемый материал, не используйте и не используйте повторно другие трубы. Перед подсоединением шланга к прибору слейте воду, чтобы удалить загрязнения из водопроводной трубы.

Предусмотрите задвижку для перекрытия подачи воды в случае необходимости.

Чтобы правильно выполнить подключение к водопроводу, всегда соблюдайте действующие правила.

5.1.1 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОДХОДЯЩЕЙ ВОДЫ

Входящая вода должна иметь следующие характеристики:

- Максимальная температура 30 °C (86 °F);
- Максимальная твердость 5 °F (французские), чтобы избежать отложений известняка внутри варочной камеры;
- быть пригодной для питья;
- Значения давления от 150 кПа (1,5 бар) до 200 кПа (2 бар).

Давление ниже 150 кПа (1,5 бар): оборудование может работать неправильно. Давление более 200 кПа (2 бар): Установите редуктор.
установленное давление 200 кПа (2 бар).

Жесткость воды указывает на содержание ионов магния, кальция и тяжелых металлов, присутствующих в воде. Он измеряется с использованием имеющихся в продаже наборов. Жесткость выражается во французских градусах (f) или немецких (dh) (1 единица dh - немецкий градус = 1,8 единиц французского градуса - $1f = 10$ мг карбоната кальция (3 единицы) на литр воды).

- КЛАССИФИКАЦИЯ ВОДЫ

Входящая вода должна иметь следующие характеристики:

- Очень мягкая до 7 плоских f
- Мягкая с 7 до 14
- Средняя с 14 до 22
- Довольно жесткая от 22 футов до 32 футов
- Жесткая с 32 до 54
- Очень жесткая свыше 54

В случае чрезмерно жесткой воды (> 5 F) используйте деминерализаторы (доступны у производителя/продавца); чрезмерная жесткость воды может привести к скоплению известкового налета внутри варочной камеры и повреждению внутренних труб, н а гревательных элементов, вентиляторов, электромагнитных клапанов.

5.2 МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО НА ВХОДЕ

Вставьте трубку в бак для моющего средства.

Рекомендуется использовать моющие средства и отбеливатели от производителя: это гарантирует наилучшие результаты стирки и безупречный уход за оборудованием.

Держите трубку очистителя подальше от сливной трубы, так как это может привести к ее повреждению.

Бак для моющего средства всегда должен располагаться на земле, а не над прибором.

После замены бака для очистки всегда запускайте цикл очистки, за которым следует программа ополаскивания.

Паспорт безопасности и химический состав моющего средства можно получить у производителя, рекомендуется запросить их и хранить в доступном для операторов месте.



5.3 СТОЧНЫЕ ВОДЫ

Подсоедините слив к гибкой НЕМЕТАЛЛИЧЕСКОЙ трубе, способной выдерживать высокие температуры (свыше 90 °С). Чтобы правильно подключить слив воды, всегда соблюдайте действующие правила.

Выброс должен иметь следующие характеристики:

- быть сифонного типа (сифон не предусмотрен);
- Быть длиной до одного метра;
- иметь минимальный уклон 4%;
- не иметь узких мест;
- иметь «воздушный зазор» не менее 25 мм;
- Иметь диаметр не менее диаметра выхлопного патрубка.

Если вы часто готовите большое количество жирной пищи (например, птицы), не используйте сифон, а добавьте сепаратор жира или слив прямо на решетку. В обоих случаях соблюдайте указанный «воздушный зазор».

«Воздушный зазор» означает свободное расстояние между выхлопной трубой и зоной эвакуации (решеткой или другой приемной трубой). Соблюдение этого правила гарантирует, что потенциально опасные бактерии НЕ смогут попасть в выхлопную трубу и заразить продукты питания.

ВЫПУСК ДЫМОВ И ДЫМОВЫХ ГАЗОВ

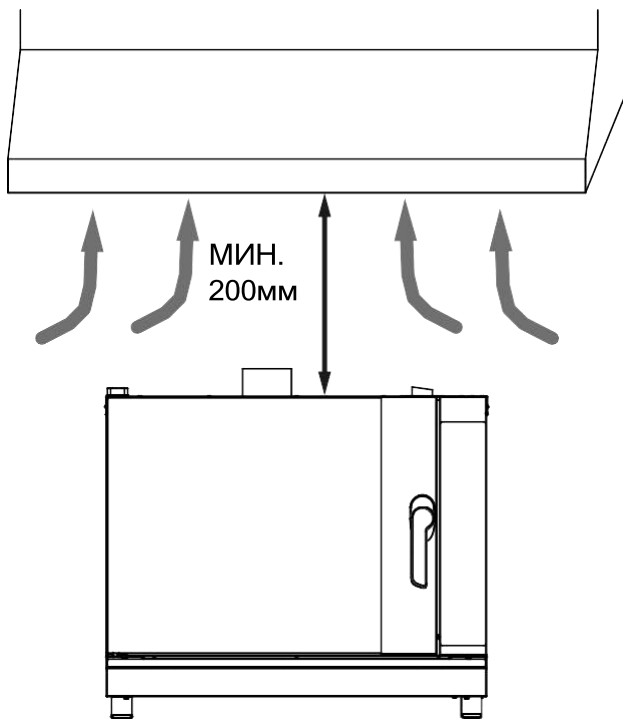
- Тип разряда А1:

Печи с соблюдением правил их установки должны устанавливаться в помещениях, оборудованных вытяжным оборудованием, гарантирующим удаление дыма и запахов из топочной камеры и дымовых газов. Их внешняя эвакуация должна соответствовать номинальной мощности устанавливаемого оборудования и соответствовать национальным/ местным правилам установки страны назначения.

Если прибор устанавливается под вытяжкой, необходимо убедиться в соблюдении следующих указаний:

- Объем всасывания должен быть больше, чем объем продуктов сгорания (см. действующее законодательство):
 - 2 м³/ч на кВт установленной для сжигания
 - 35 м³/ч установлено для качества воздуха в рабочей среде
- Вытяжка должна располагаться на расстоянии не менее 200 мм от выхлопной трубы.

- Материал, из которого изготовлен фильтр колпака, должен выдерживать температуру дымовых газов, которая на выходе из конвейера может достигать 500 °C (932 °F). Не используйте алюминиевые выхлопные трубы или материалы, не выдерживающие такие температуры.
- Убедитесь, что на выхлопной трубе нет предметов и/или материалов, которые могут препятствовать потоку дыма или быть повреждены температурой или самими парами. Не оставляйте легко воспламеняющиеся материалы возле дымоходов.



ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- Перед использованием и техническим обслуживанием оборудования внимательно прочтите эту брошюру и сохраните ее для дальнейших консультаций со стороны различных операторов.

Если некоторые части непонятны, обратитесь к производителю.

- Использование, очистка и техническое обслуживание, отличные от указанных в данном буклете, считаются неправильными и могут привести к повреждению, травмам или несчастным случаям со смертельным исходом, а также к аннулированию гарантии и освобождению Производителя от любой ответственности.
- Очистка и техническое обслуживание для пользователя не должны выполняться детьми без присмотра.
- Необходимо следить за детьми, чтобы убедиться, что они не играют с брекетами.
- Этот прибор должен использоваться для приготовления пищи только на профессиональных кухнях квалифицированным персоналом: любое другое использование не соответствует назначению и, следовательно, опасно.
- Целесообразно следить за оборудованием на протяжении всей его эксплуатации.
- Аппаратом могут пользоваться дети не младше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также без опыта или необходимых знаний, при условии, что они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и понимания присущих ему опасностей. Дети не должны играть с брекетами. Очистка и техническое обслуживание должны выполняться пользователем и не должны выполняться детьми без присмотра.
- Если оборудование не работает или отмечены функциональные или конструктивные отклонения, отключите его от электро-, водо- и газоснабжения. Обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя, не пытайтесь отремонтировать его самостоятельно.
- Чтобы убедиться, что прибор находится в идеальном состоянии для использования и безопасности, рекомендуется, чтобы он обслуживался и проверялся не реже одного раза в год в авторизованном сервисном центре.
- Не препятствуйте доступу воздуха к прибору. Пользователь должен выполнять только стандартные операции по очистке. Для осмотра, технического обслуживания и замены неисправных компонентов обратитесь в авторизованный сервисный центр, чтобы прислать специализированного и должным образом обученного техника.
- Перед выполнением любой операции по очистке необходимо отключить электропитание прибора и надеть соответствующие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и т. д.).
- Если аппарат оснащен колесами или расположен над передвижной установкой с колесами, его свобода передвижения должна быть ограничена устройствами, препятствующими перемещению (например, цепями), чтобы он не мог каким-либо образом повредить кабели и трубы во время движения.
- Не размещайте рядом с прибором источники тепла (например, грили, фритюрницы и т. д.), легковоспламеняющиеся или горючие вещества (например, дизельное топливо, бензин, бутылки из-под спирта и т. д.).

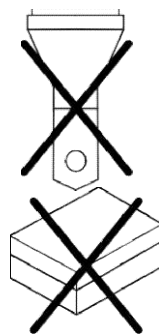
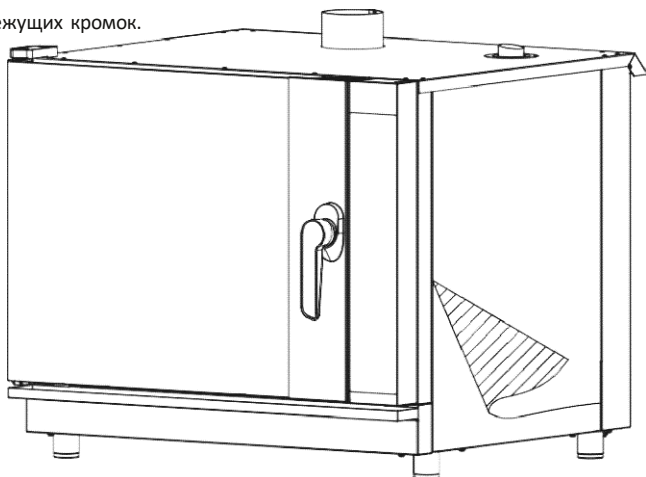
7.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПЕРВОГО ЗАЖИГАНИЯ

На следующих страницах мы шаг за шагом познакомим вас с оборудованием: это даст вам уверенность в получении результатов, которые всегда соответствуют вашим ожиданиям и обеспечат оптимальную производительность и долгий срок службы вашего оборудования.

- При первом использовании оборудования убедитесь, что в камере прибора и дымоходах / вентиляционных отверстиях нет несоответствующих предметов (буклетов, пластиковых пакетов и т. д.). Используйте оборудование при температуре окружающей среды от +5 и +45 °C (+41 °F и +113 °F).
- Перед использованием убедитесь, что внутри камеры прибора нет несовместимых предметов (буклетов с инструкциями, пластиковых пакетов или чего-либо еще) или остатков моющих средств; аналогичным образом убедитесь, что выхлопные газы свободны от препятствий и поблизости нет легковоспламеняющихся материалов.

7.1.1 УДАЛЕНИЕ ПЛЕНКИ

Снимите всю защитную пленку с оборудования, избегая использования абразивных/агрессивных веществ или металлических предметов (например, скребков). Если остатки клея остались, протрите мягкой тканью, смоченной маслянистым моющим средством, подходящим для неагрессивных или абразивных поверхностей из нержавеющей стали. Избегайте использования скребков, абразивных инструментов или режущих кромок.



7.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Будьте осторожны, открывая дверцу, когда духовка горячая.
- Избегайте соления продуктов в варочной камере. Если этого нельзя избежать, очистите оборудование как можно скорее.
- Не перекладывайте продукты и не перегружайте противни (максимум 4 кг на противень).
- Равномерно распределите противни по всей высоте рабочей камеры, соблюдая максимальное количество, указанное для каждого прибора. Всегда следуйте инструкциям по загрузке имеющегося у вас оборудования.
- В случае приготовления на гриле особо жирных продуктов (например, жаркого или птицы) вставьте противень с высокими бортиками на дно рабочей камеры для сбора жира с продуктов.
- Для достижения наилучших результатов не открывайте дверцу во время приготовления.
- Для работы с емкостями, аксессуарами и другими предметами внутри варочной камеры всегда надевайте защитную термоодежду (СИЗ), подходящую для соответствующего использования (например, термоперчатки).
- Во время приготовления и до охлаждения внешние и внутренние части оборудования могут быть очень горячими (температура выше 60 °C/140 °F). Во избежание риска ожогов рекомендуется не прикасаться к участкам, отмеченным этим символом.
- Будьте осторожны при извлечении противней из камеры прибора, особенно если они содержат жидкости. Не используйте легковоспламеняющиеся продукты или жидкости во время приготовления пищи (например, алкоголь). Убедитесь, что конструкции держателей противней внутри варочной камеры надежно зафиксированы на стенках, иначе противни с горячей пищей или жидкостями могут выпасть и вызвать ожоги.
- Всегда держите рабочую камеру в чистоте, проводя ежедневную уборку: жиры или остатки пищи, если их не удалить изнутри, могут загореться!
- Если используется, извлеките сердечный зонд из пищи, прежде чем извлекать кастрюли.
- Обращайтесь с зондом осторожно, так как он очень острый и после использования сильно нагревается.

7.3 ВИДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ВНИМАНИЕ!



Для приготовления необходимо предварительно разогреть духовку перед каждым приготовлением. Рекомендуется предварительно разогреть с установленной температурой как минимум на 30 °С выше, чем будет температура приготовления. Увеличивать температуру при полной нагрузке.

ОБЫЧНАЯ КУЛИНАРИЯ

Пища готовится благодаря сухому теплу, выделяемому сопротивлениями. Вентиляторы обеспечивают равномерное распространение горячего воздуха в камере приготовления.



При необходимости этот вид приготовления пищи позволяет вручную вводить влажность в помещение.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Еда готовится благодаря пару в помещении. Для обеспечения оптимальных результатов необходимо, чтобы значение влажности было установлено на «100%». Для удовлетворительной работы функции увлажнения температура должна быть установлена не ниже 80-100 °С.

Приготовление на пару идеально подходит для всех тех блюд, которые требуют



«деликатного» приготовления или для пастеризации кремов.

КОМБИ-ВАРКА

Пища готовится благодаря высокой температуре, создаваемой сопротивлениями, связанными с паром, автоматически подаваемым в помещение.



7.4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВРУЧНУЮ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО РЕЦЕПТУ

При ручном приготовлении пользователь, исходя из своего опыта, устанавливает



Желаемые параметры приготовления для одного или нескольких этапов приготовления:

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
РЕЦЕПТЫ
ВРЕМЯ ИЛИ С
ЗОНД СЕРДЦА

ТЕМПЕРАТУРА В
КОМНАТЕ

ВЛАЖНОСТЬ
РЕГЛАМЕНТ

СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА

Если установлено время приготовления:

Со временем (например, 1:40 часов: минут) срок его действия истечет.
последнего (0,00);

С зондом к сердцу он закончится, когда последний обнаружит, что температура в
сердцевине блюд достигла установленного пользователем значения (например, 85
С).

При приготовлении по рецепту пользователь использует ранее сохраненные рецепты.

Оборудование может хранить до 99 рецептов.



7.5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОЩУПА

Термощуп во время приготовления определяет температуру в «сердце» пищи: он сигнализирует, когда внутренняя часть пищи достигает значения, установленного



пользователем или производителем.

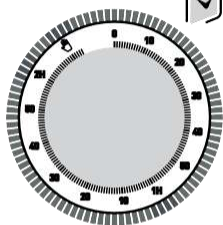
- Термощуп должен быть глубоко вставлен в приготовляемую пищу: убедитесь, что его кончик достигает «сердца» пищи, то есть в самой внутренней ее точке, не высвобождаясь.
- Будьте осторожны, чтобы не втыкать его в очень жирные места и близко к костям.
- Если пища имеет небольшую толщину, вставьте зонд параллельно опорной поверхности.
- Рекомендуется всегда содержать датчик в чистоте и дезинфицировать.
- Используйте только датчик сердца, предоставленный Производителем.

Обращайтесь с зондом осторожно, так как он заострен и после использования нагревается до высокой температуры.

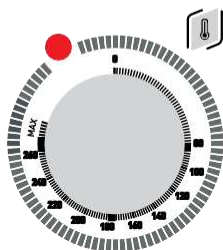
МЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



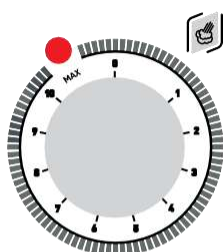
ЦИФРОВОЙ
ТЕМПЕРАТУРА
ОТОБРАЖАТЬ



НАЗНАЧИТЬ ВРЕМЯ



ТЕМПЕРАТУРА
ПАРАМЕТР



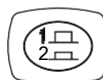
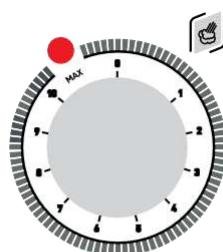
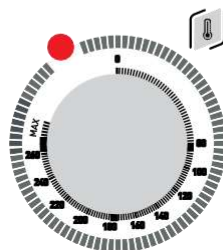
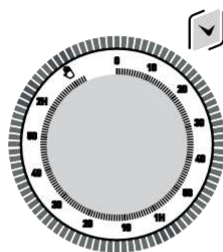
НАСТРОЙКА ПАР/
УВЛАЖНЕНИЕ



СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА



СБРОС ГОРЕЛКИ



- РЕГУЛИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ

Поворачивая ручку таймера, вы можете установить продолжительность цикла приготовления в диапазоне от 1 до 120 минут. По истечении установленного времени приготовление останавливается. При повороте ручки против часовой стрелки время приготовления устанавливается на бесконечность.

- РЕГУЛИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Эта ручка позволяет выбрать температуру, при которой поддерживается варочная камера.

- КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПА ТЕРМОСТАТА

Эта индикаторная лампа загорается при более низкой температуре в камере, чем установлено. Сопротивления или горелки включаются, чтобы вернуть температуру к заданному значению. Индикатор выключения показывает, что температура в камере для приготовления пищи достигла заданного значения, а резисторы/горелки выключены.

- СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ПАРА/ВЛАЖНОСТИ

Эта ручка позволяет активировать функцию увлажнения. Он регулируется от минимума до максимума поворотом ручки по часовой стрелке, впрыск пара внутри варочной камеры пропорционален установленному положению.



ВНИМАНИЕ!



Для оптимальной работы функции увлажнения необходимо, чтобы температура была установлена не ниже 80-100 °F. Кроме того, для правильного приготовления необходимо предварительно разогреть духовку до нужной температуры.

температуры перед активацией подачи пара.

- СВЕТОДИОДНАЯ ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА ДЛЯ УВЛАЖНЕНИЯ

Когда он включен, это означает, что вы впрыскиваете пар в варочную камеру.

Впрыск происходит независимо от температуры (необходимо убедиться, что температура в варочной камере достаточно высока для образования пара хорошего качества).

- СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА

Вентиляторы духовки можно настроить на две скорости:

1. Высокая скорость: вентиляторы вращаются на максимальной скорости, используется в большинстве аппаратов.
2. Низкая скорость: вентиляторы вращаются на минимальной скорости, используется специально для специальных кондитерских и хлебобулочных изделий.

- СБРОС ГОРЕЛКИ

После 3-х неудачных попыток розжига горелки срабатывает сигнализация блокировки цепи питания горелки и загорается кнопка.

Длительное нажатие на кнопку отменяет тревогу и блокировку горелки и позволяет сделать еще 3 попытки розжига горелки.

ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

2.4 ЖК-ДИСПЛЕЙ



9.1 ГЛАВНЫЙ ЭКРАН

Однократное нажатие кнопки ON/OFF приводит к активации состояния меню.



Если меню уже находится во включенном состоянии, нажатие кнопки ON/OFF в течение длительного времени переведет вас в состояние ожидания.

Если панель остается во включенном состоянии в течение заданного параметром времени простоя, она автоматически возвращается в состояние ожидания.

На домашней странице отображается экран ручного приготовления по умолчанию. В нижней части дисплея есть несколько значков состояния, а в центральном поле всегда отображается фактическая температура в помещении, когда мы не готовим, а когда мы готовим, у нас есть текущее время.

Значки управляемого состояния:

- Символ, указывающий на активный нагрев (нагревательные элементы включены).
- Сигнал присутствия WiFi.
- Предупреждающий треугольник
- Символ увлажнения
- Знак паузы/воспроизведение, чтобы показать состояние приготовления, когда вы открываете или закрываете дверцу.

9.2 МАСТЕР ДЛЯ ПОКАЗА ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

При нажатии кнопки ВКЛ/ВЫКЛ духовка переходит в состояние ВКЛ и загружает ручную программу приготовления со значениями по умолчанию.

Все программы, включая ручную, имеют функцию автоматического предварительного нагрева, в которой уставка равна уставке первой фазы, увеличенной на 20%.

На карте памяти можно сохранить до 100 программ с четырьмя фазами в каждой, и для каждой фазы предусмотрены следующие настройки приготовления:

- Установленная температура
- Установка времени или датчик сердца
- Сырость
- Скорость вентилятора

9.2.1 УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



нажать на кнопку
ТЕМПЕРАТУРА



нажать на
ПЛЮС и МИНУС



нажать на кнопку
ТЕМПЕРАТУРА до
подтвердить

9.2.2 УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



нажать на кнопку
ВРЕМЯ



нажатие на
ПЛЮС и МИНУС
кнопки

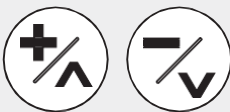


нажать на кнопку
ВРЕМЯ для подтверждения

9.2.3 УСТАНОВИТЕ ЗОНД В ПРОДУКТ



нажать на кнопку
ВРЕМЯ дважды



Установите температуру
в основе продукта,
нажимая на кнопки
БОЛЬШЕ и

МЕНЬШЕ

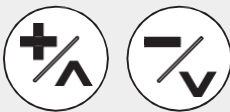


нажать на кнопку
ВРЕМЯ для подтверждения

9.2.4 РЕГУЛИРОВАНИЕ ПАРА/ВЛАЖНОСТИ



нажать на кнопку
ВЛАЖНОСТЬ



Установить
Процент
желаемого
пара
воздействуя на кнопки
ПЛЮС и МИНУС



нажать на кнопку
ВЛАЖНОСТЬ до
подтвердить

На начальном этапе длительное нажатие на кнопку пара открывает электромагнитный клапан воды на время нажатия кнопки, если вместо этого однократное нажатие на кнопку влажности показывает установленное значение и позволяет изменить его.

9.2.5 НАСТРОЙКА СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА

Печь имеет две скорости вращения вентилятора/двигателя:

- 2=Макс.: без нажатия какой-либо кнопки двигатель работает на полной скорости и используется в большинстве случаев обжига; начальная скорость вентилятора всегда устанавливается на «Макс.».
- 1=Мин.: При нажатии кнопки скорости вентилятора/двигателя двигатель достигает минимальной скорости, которая в основном используется для деликатных блюд, таких как выпечка.

Чтобы отрегулировать скорость вентилятора:



нажать на кнопку
**РЕГЛАМЕНТ
ВЕНТИЛЯЦИЯ**



Установите значение 1
или 2 с помощью
кнопок ПЛЮС и МИНУС



нажать на кнопку
**РЕГЛАМЕНТ
ВЕНТИЛЯЦИЯ**
подтвердить

Во время предварительного нагрева НЕЛЬЗЯ изменять скорость вращения вентилятора.

9.2.6. СОЗДАНИЕ МНОГОЭТАПНОГО РЕЦЕПТА

Каждая программа, включая ручную программу, может состоять из:

1. Предустановленная фаза предварительного нагрева и до 3 фаз приготовления.
2. Фиксированный цикл предварительного нагрева и до 4 этапов приготовления.

Чтобы создать рецепт с несколькими шагами:

- Получите доступ к экрану ручного приготовления и установите параметры первой фазы.
- Нажмите кнопку FASI, чтобы перейти ко второй фазе, или нажмите кнопку СТАРТ-СТОП, чтобы начать приготовление.



- Установите желаемые параметры для второго этапа.
- Нажмите кнопку PHASES, чтобы перейти к третьему этапу, или нажмите кнопку START STOP, чтобы начать приготовление.
- Установите желаемые параметры для третьего этапа или нажмите кнопку START STOP, чтобы начать приготовление.
- Нажмите кнопку PHASES, чтобы перейти к четвертому шагу.
- Установите желаемые параметры для четвертого этапа.
- Нажмите кнопку START STOP, чтобы начать приготовление.
- Для отмены фазы необходимо довести заданное время фазы до нулевого значения.

ВНИМАНИЕ!

- Вы не можете установить 0 времени для первого шага.
- Если на какой-либо фазе заданное время бесконечно, установить время для последующих фаз будет невозможно.
- Невозможно установить бесконечное время для фазы, если включена одна из следующих фаз;
- нельзя удалить фазу если следующая активная фаза наоборот можно время от времени отключать только последнюю активную фазу);
- Во время цикла приготовления можно принудительно перейти к следующему этапу до истечения времени текущего этапа, установив время приготовления текущего этапа на ноль.

9.2.7. ФАЗА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

Каждая программа, включая ручной цикл, может иметь собственную фазу предварительного нагрева.

Чтобы включить фазу предварительного нагрева, нажав кнопку PHASES, выберите фазу предварительного нагрева (P), нажав кнопку TEMPO, вы можете включить или отключить фазу предварительного нагрева.

Существует несколько режимов работы фазы предварительного нагрева, которые пользователь может выбрать, изменив параметр P20 (см. параграф «Доступ к параметрам»):

- P20 = 0 Предварительный нагрев отключен
- P20 = 1 Температура предварительного нагрева равна температуре фазы 1, увеличенной на 20%, предварительный подогрев можно отключить.
- P20 = 2 Температура предварительного нагрева устанавливается равной температуре фазы 1, увеличенной на 20 °C (68 °F), предварительный нагрев можно отключить.
- P20 = 3 Пользователь вручную устанавливает значение температуры предварительного нагрева.
- P20 = 4 Температура предварительного нагрева равна температуре фазы 1, увеличенной на 20%, невозможно изменить или отключить фазу предварительного нагрева.

Чтобы отключить или изменить предварительный нагрев:

- Выберите нужную программу или перейдите к ручному приготовлению.
- Выберите фазу «P», нажав кнопку FAS1.
- Если значение P20 установлено на 1 или 2, вы можете отключить его, только нажав кнопку таймера.
- Однако, если P20 установлен на 3, вы можете регулировать температуру и скорость вентилятора.
- Нажмите кнопку PHASES, чтобы вернуться к первому этапу приготовления.

Когда достигается температура предварительного нагрева, включается зуммер и мигает индикатор. Температура предварительного нагрева поддерживается в варочной камере до тех пор, пока дверца не будет открыта. Когда дверца духовки закрыта, автоматически запускается первая фаза цикла приготовления. Зуммер, сигнализирующий о температуре предварительного нагрева, отключается при открытии дверцы или нажатии любой кнопки. Если во время фазы предварительного нагрева и до достижения температуры предварительного нагрева достигается, дверца печи открывается, фаза предварительного нагрева прерывается.

СПИСОК МЕНЮ

Множественное нажатие кнопки MENU (когда не выполняется цикл приготовления) прокручивает список меню:



- Меню последних использованных программ
- Меню списка рецептов
- Меню специального цикла
- Меню мойки
- Обслуживание меню

Удерживая нажатой кнопку МЕНЮ (когда цикл приготовления не выполняется) в новой программе или уже сохраненном рецепте, вы получаете доступ к меню редактирования рецепта.

МЕНЮ для ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

В этом меню вы можете увидеть 10 последних использованных программ приготовления. В этом меню вы можете получить доступ к поваренной книге.



Прокрутка с помощью МИНУС и ПЛЮС - выбор программы в списке



Нажмите кнопку СТАРТ/кнопка СТОП - подтверждение программы



Нажатие СТАРТ/СТОП кнопка снова - запуск выбранной программы

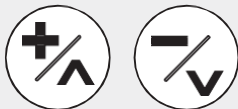
МЕНЮ СПИСКА РЕЦЕПТОВ

Книга рецептов разделена на пять категорий; в них вы можете сохранить до максимум 100.

Каждая программа может быть сохранена в четыре шага.

Использование программ позволяет стандартизировать процессы приготовления и всегда гарантировать одинаковое качество результата.

Чтобы запустить программу из поваренной книги:



Выберите нужную категорию, нажав ПЛЮС и МИНУС



ПОТВЕРДИТЕ СВОЙ ВЫБОР НАЖАТИЕМ МЕНЮ



Выберите нужную программу, нажав ПЛЮС и МИНУС



ПОДТВЕРЖДЕНИЕ,
нажав на МЕНЮ



НАЖАТИЕ
СТАРТ/СТОП ДЛЯ
ЗАПУСКА ПРОГРАММЫ

СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ

ЦИКЛ

В этом меню вы можете получить доступ к специальным циклам:



- Быстрое охлаждение
- Расстойка
- Кулинарная дельта T
- Мультитаймер
- отложенный старт стирки

13.1 БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Чтобы запустить цикл быстрого охлаждения камеры:



Выберите нужный цикл,
нажав ПЛЮС И МИНУС



Подтвердите
выбор цикла
нажав на
МЕНЮ



УСТАНОВКА
ТЕМПЕРАТУРЫ,
НАЖАВ ПЛЮС И
МИНУС

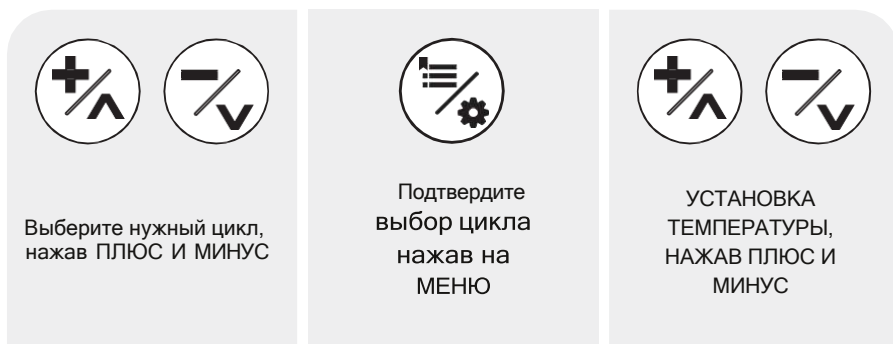


В верхней части экрана отображается прогрессивная полоса, которая показывает ход выполнения цикла по мере снижения температуры в камере для приготовления пищи. Цикл быстрого охлаждения заканчивается, когда температура в камере ниже установленного значения. Цикл быстрого охлаждения может осуществляться как при открытой, так и при закрытой дверце. При закрытой дверце в варочную камеру впрыскивается вода для ускорения процесса.

13.2 РАССТОЙКА

Чтобы запустить цикл РАССТОЙКА:

Вы можете получить доступ к циклу расстойки через меню специальных циклов или



альтернативно (только для устройств, оснащенных этой опцией) с помощью кнопки быстрого программирования P1.



В цикле расстойки предварительный нагрев не активируется в начале цикла. В цикл заквашивания нельзя добавлять этапы.

Во время цикла расстойки можно добавить любую программу к циклу расстойки, нажав кнопку, соответствующую нужной программе.

Постановка программы в очередь подтверждается звуковым сигналом.

Вы можете изменить связанную программу, нажав нужную кнопку, новая настройка заменит предыдущую.

Окончание цикла закваски сопровождается звуковым сигналом; чтобы начать цикл приготовления, просто нажмите кнопку СТАРТ-СТОП.

ВНИМАНИЕ



Если этого требует рецепт, приготовление начинается с предварительного разогрева.



13.3 ДЕЛЬТА Т ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Цикл приготовления Delta T позволяет приготовить продукт, сохраняя разницу температур между сердцевиной продукта и варочной камерой. Это условие поддерживается до тех пор, пока не будет достигнута температура, установленная в сердцевине продукта.

Для запуска специального цикла «Дельта Т приготовления»:



Выберите нужный цикл,
нажав ПЛЮС И МИНУС



Подтвердите
выбор цикла
нажав на
МЕНЮ



Нажмите на кнопку
ТЕМПЕРАТУРА



Установите значение
дельты кнопками ПЛЮС и
МИНУС



нажмите
ТЕМПЕРАТУРА
кнопка для подтверждения



Нажмите
ВРЕМЯ



Установите значение
температуры в
толще продукта



Нажмите ВРЕМЯ
кнопка для
подтверждения



Установите скорость
вентилятора и
влажность



Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы запустить программу

13.4 МНОГОТАЙМЕРНАЯ ПРОГРАММА

Цикл с несколькими таймерами позволяет вам управлять разными таймерами в течение одного и того же цикла. Это позволяет вам готовить несколько продуктов одновременно с разным временем приготовления с помощью одного цикла.

Для запуска специального цикла «Мультитаймер»:



Выберите нужный цикл, нажав ПЛЮС И МИНУС

Подтвердите выбор цикла нажав на МЕНЮ

Установите скорость вентилятора и влажность



Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы запустить программу

В этот момент управление запускает бесконечный временной цикл с параметрами, соответствующими заданным.

Чтобы активировать отдельные таймеры:

- Выберите нужный таймер, нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС.
- Таймер в выбранном меняет цвет, а соответствующий текст выделяется красным.
- Активируйте выбранное изменение таймера, нажав кнопку TIME, и установите желаемое значение, нажав кнопки PLUS и MINUS.
- Подтвердите настройку значения, нажав кнопку TIME.
- Таймер начнет отсчет, как только дверца прибора будет открыта и закрыта.
- Если перед открытием двери установлены два или более таймера, все они запускаются одновременно при открытии и закрытии двери.
- В нижней части экрана во время цикла отображаются значки состояния, а в центральной части отображается температура рабочей камеры.
- Чтобы остановить цикл, нажмите кнопку СТАРТ СТОП.

13.5 ПРОГРАММА ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА МОЙКИ

Для запуска специального цикла «Отложенная МОЙКА»:



Выберите нужный цикл,
нажав ПЛЮС И МИНУС



Подтвердите
выбор цикла
нажав на
МЕНЮ



Выберите тип мойки,
нажав ПЛЮС/МИНУС



Подтвердите
выбор ТИПА
нажав на
МЕНЮ



Выберите период
НАЧАЛА ЦИКЛА,
нажав
ПЛЮС/МИНУС

- Сегодня: цикл начинается в запланированное время текущего дня.
- + 24ч: цикл начинается в запланированное время через 24 часа после текущего дня.
- + 48ч: цикл начинается в запланированное время через 48 часов после текущий день.



Подтвердите
выбор, нажав
на Кнопка
МЕНЮ



Установите желаемое
НАЧАЛО ЦИКЛА

ВНИМАНИЕ

24-часовой формат [ч]:[мм]



Подтвердите
выбор, нажав
на МЕНЮ

После подтверждения цикла печь перейдет в режим ожидания. Информация о времени и дате отложенного запуска цикла отображается на экране. Как только время и день отправления достигнуты, цикл запускается автоматически.

МЕНЮ МОЙКИ

В этом меню вы можете получить доступ к циклам мойки и ополаскивания оборудования:

- Полоскание: Выполните цикл мойки с водой без использования моющих средств.
- Короткая: выполните цикл быстрой мойки с использованием моющего средства.
- Длительный: Выполните цикл глубокой мойки с использованием моющего средства.
- Загрузка моющего средства: Выполняет цикл включения насоса и заполнения гидравлического контура моющего средства.

Рекомендуется выполнять этот цикл при первом использовании, после замены бака для моющего средства и после длительного бездействия автоматической системы промывки. После загрузки моющего средства рекомендуется выполнить цикл ополаскивания, чтобы удалить остатки моющего средства из рабочей камеры.

Чтобы запустить цикл стирки:

 <p>Выберите нужный цикл, нажав ПЛЮС И МИНУС</p>	 <p>Подтвердите выбор цикла нажав на МЕНЮ</p>	 <p>Нажмите кнопку СТАРТ/ СТОП, чтобы запустить программу</p>
---	--	--

СЕРВИСНОЕ МЕНЮ

В этом меню вы можете получить доступ к следующим функциям машины:

- Параметры
- Функция USB
- Wi-Fi подключение - веб-сервер / информация о подключении
- Информация о машине

- Язык
- Дата и время
- Удаление изображений из программ

15.1 ДОСТУП К ПАРАМЕТРАМ

Для доступа к меню настройки параметров:



Выберите услугу
меню, нажав МЕНЮ



Выберите элемент
Действующие «параметры»
НАЖАВ
ПЛЮС/МИНУС



Подтвердите
выбор, нажав
на МЕНЮ

Для входа в этот раздел требуется пароль



Введите пароль,
НАЖАВ
ПЛЮС/МИНУС
(пароль пользователя: 30)



Подтвердите
выбор, нажав
на МЕНЮ

Если введенный пароль неверный, управление помещается в главное меню.

Нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС, вы можете прокручивать список параметров:



Выберите
параметр



Установите значение
параметра
в установленных
пределах,
нажав ПЛЮС/МИНУС



Подтвердите
выбор, нажав
на МЕНЮ

Выйдите из меню параметров, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, в качестве альтернативы выход из меню происходит автоматически через 2 минуты бездействия.

Все параметры, которые можно изменить, перечислены ниже:

ПАРАМЕТР	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ	ОГРАНИЧЕНИЕ	ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ
P01	Единица измерения температуры - 0=°C - 1=°F	0	0-1	КОЛИЧЕСТВО
P06	Приготовление с заданным значением по умолчанию	150	30-260	°C
P09	Уставка охлаждения по умолчанию	50	30 ÷ 70	°C
P11	Макс. фаза времени	240	60 ÷ 999	Минуты
P12	Расширение времени приготовления по умолчанию	1	1 ÷ 999	Минуты
P13	Отсрочка для продления приготовления	120	1 ÷ 600	Секунды
P20	Режим предварительного нагрева 0= отключено + 3 шага приготовления 1= дельта % от темп. фаза 1 + 3 стадии приготовления 2= дельта C от темп. этап 1 + 3 этапа приготовления 3= ручная установка температуры. + 3 шага приготовления 4= предварительный нагрев при фиксированном % + 4 шага приготовления	1	0 ÷ 4	Число
P21	Предпусковой подогрев Delta в ручном режиме	20	0 ÷ 100	%/°C
P24	Редактируемый процент P20=4	20	0 ÷ 100	%
P25	Активный предварительный нагрев в ручной программе	1	0 ÷ 1	Флаг
P120	Режим подсветки духового шкафа включен: 0=временно по нажатию клавиши, 1=всегда включено во время приготовления, 2=всегда включено при включении	1	0 ÷ 2	Флаг
P121	Время активации освещения (для P120=0)	1	0 ÷ 120	Секунды
P138	Температура сердечного датчика по умолчанию	50	30 ÷ 280	°C
P140	Звук зуммера (0=всегда воспроизводится)	0	0 ÷ 999	Секунды
P204	Время простоя печи для автоматического переключения в режим ожидания	10	1 ÷ 60	Минуты
P220	Номер программы, связанный с клавишейP1 - 0 = нет связанной программы	0	0 ÷ 100	Число
P221	Номер программы, связанный с кнопкойP2 - 0 = нет связанной программы	0	0 ÷ 100	Число
P222	Номер программы, связанный с кнопкойP3 - 0 = нет связанной программы	0	0 ÷ 100	Число
P223	Номер программы, связанный с кнопкойP4 - 0 = нет связанной программы	0	0 ÷ 100	Число
P224	Номер программы, связанный с кнопкойP5 - 0 = нет связанной программы	0	0 ÷ 100	Число
P225	Номер программы, связанный с кнопкойP6 - 0 = нет связанной программы	0	0 ÷ 100	Число

P332	Установить камеру Мультитаймер	130	30 ÷ 260	°C
P333	Установка влажности	0	0 ÷ 100	%
P351	Установить температуру на подъеме	30	20 ÷ 60	°C
P352	Установить время подъема	60	1 ÷ 599	Минуты
P380	Набор контактов для программы Delta T	50	50	30 ÷ 260
P381	Дельта T комплект помещения	30	30	20 ÷ 60
P382	Установка влажности для программы delta T	0	0	0 ÷ 100
P400	Включение стирки	1	0 ÷ 1	Число
500 p.	Время журнала для НАССР - 0 = журнал НАССР отключен	5	0 ÷ 10	Минуты
P501	Дельта температуры для журнала НАССР (*)	5	0 ÷ 30	°C
P703	Номер программы, связанный с клавишей P7 - 0 = нет связанной программы	0	0 ÷ 100	Число
P704	Номер программы, связанный с клавишей P8 - 0 = нет связанной программы	0	0 ÷ 100	Число
P705	Номер программы, связанный с клавишей P9 - 0 = нет связанной программы	0	0 ÷ 100	Число
P706	Номер программы, связанный с клавишей P10 - 0 = нет связанной программы	0	0 ÷ 100	Число
P707	Номер программы, связанный с клавишей P11 - 0 = нет связанной программы	0	0 ÷ 100	Число
P708	Номер программы, связанный с клавишей P12 - 0 = нет связанной программы	0	0 ÷ 100	Число

15.2 ФУНКЦИИ USB

Меню USB позволяет выполнять следующие операции:

- Обновить прошивку (появляется только при обнаружении совместимого файла).
 - Обновление языков (появляется только при обнаружении совместимого файла).
 - Экспорт ХАССП.
 - Экспорт рецептов.
 - Импортировать рецепты (появляется только при обнаружении совместимого файла).
 - Параметры импорта (появляется только при обнаружении совместимого файла).
 - Импорт изображений (появляется только в том случае, если файл .jpg обнаружен в соответствующей подпапке).
 - Импорт рецептов + картинок:
 - Полное обновление (появляется только при обнаружении совместимой файловой группы).
- Если вы попытаетесь получить доступ к этому меню без USB, появится сообщение, предупреждающее об отсутствии флешки.

15.2.1 ОБНОВЛЕНИЕ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ С USB

Чтобы начать обновление:

- Загрузите файлы обновления на USB-накопитель. Используйте только и



Выберите услугу
меню, нажав МЕНЮ



Выберите элемент
«USB»
клавиши ПЛЮС/МИНУС



Подтвердите с помощью
МЕНЮ

Исключительно при получении разрешения от производителя.

После подтверждения начинается первая фаза обновления микропрограммы, которая



В конце первой фазы обновления нажатие кнопки START STOP запускает вторую и последнюю фазу обновления, которая может занять несколько минут. По окончании процесса управление переключается в режим ожидания.

Может занять несколько минут.

15.2.2 ОБНОВЛЕНИЕ ЯЗЫКОВ С USB

Чтобы начать обновление:



Выберите услугу
меню, нажав МЕНЮ



Выберите элемент
«USB»
клавиши ПЛЮС/МИНУС



Выберите элемент
«Обновить языки»
клавиши ПЛЮС/МИНУС



Подтвердите с помощью
МЕНЮ

- После подтверждения,
обновление начинается и может
длиться несколько минут.

- В конце вы отправляете
уведомление.



Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ
несколько раз, чтобы
вернуться домой



ВНИМАНИЕ!



Процедура обновления языков безвозвратно удаляет
ранее существовавшая база данных. Это занимает несколько минут.

15.2.3 ЭКСПОРТ НАССР НА USB

Чтобы экспортировать журнал НАССР:



Выберите услугу
меню, нажав МЕНЮ



Выберите элемент
«USB»
клавиши ПЛЮС/МИНУС



Выберите элемент
«Экспорт ХАССП»
ПЛЮС/МИНУС



Подтвердите с помощью
МЕНЮ



Подтвердите с помощью
МЕНЮ снова,
чтобы начать
процесс



В конце процесса появится уведомление. Несколько раз нажмите кнопку ON/OFF, чтобы вернуться на домашнюю страницу.

Процедура экспорта НАССР позволяет сохранить рабочие данные, хранящиеся в системе управления, на USB-накопителе.

Для каждого дня использования экспортируется файл с именем типа гг_мм_дд и расширением «.csv».

Каждый файл журнала сопровождается файлом с таким же именем, но расширением«.md5», что позволяет проверить целостность.

Экспортированные данные операции определяют возможный набор событий:

- Стартовое событие
- Событие смены фазы
- Событие останавливается или в конце цикла приготовления
- Возможные состояния тревоги
- Одна запись каждые 5 минут:
- Температура
- Установить точку
- Пропущенное время в конце фазы
- Продолжительность фазы
- Одна запись каждые пять градусов изменения температуры в помещении.

15.2.4 ЭКСПОРТ РЕЦЕПТОВ НА USB

Чтобы экспортировать все рецепты:

- Вставьте пустой USB-накопитель



Выберите услугу меню, нажав МЕНЮ



Выберите элемент «USB» клавиши ПЛЮС/МИНУС



Выберите пункт «Экспорт рецептов» ПЛЮС/МИНУС



Подтвердите с помощью
МЕНЮ



Подтвердите с помощью
МЕНЮ снова,
чтобы начать
процесс



В конце процесса появляется всплывающее окно.
Несколько раз нажмите кнопку ON/OFF, чтобы вернуться к
домашняя страница

15.2.5 ИМПОРТ РЕЦЕПТОВ С USB

Чтобы импортировать все рецепты:

- Вставьте флешку с тщательно подготовленным файлом



Выберите услугу
меню, нажав МЕНЮ



Выберите элемент
«USB»
клавиши ПЛЮС/МИНУС



Выберите
пункт «Импорт рецептов»
ПЛЮС/МИНУС



Подтвердите с помощью
МЕНЮ



Подтвердите с помощью
МЕНЮ снова,
чтобы начать
процесс



В конце процесса появляется всплывающее окно.
Несколько раз нажмите кнопку ON/OFF, чтобы вернуться к домашней странице

15.2.6 ИМПОРТ ПАРАМЕТРОВ С USB



ВНИМАНИЕ!



Неправильный импорт параметров может привести к необратимому сбою оборудования

Чтобы импортировать параметры:

- Загрузите файлы обновления на USB-накопитель. Используйте только искл. производителем



Выберите услугу меню, нажав **МЕНЮ**



Выберите элемент «USB» клавиши ПЛЮС/МИНУС



Выберите элемент «Импорт параметров» ПЛЮС/МИНУС



Подтвердите с помощью **МЕНЮ**

После подтверждения начинается обновление базы данных, может занять несколько минут.

- В конце процесса появляется уведомление.



Нажмите **ВКЛ/ВЫКЛ** **ДЛЯ ВОЗВРАТА** **ДОМОЙ**

15.2.7 ИМПОРТ ИЗОБРАЖЕНИЙ С USB

С помощью процедуры можно импортировать серию изображений (тематические рецепты).

Файлы изображений для импорта должны иметь следующие характеристики:

- Они должны находиться внутри папки с именем «jpg».
- Они должны иметь формат «.jpeg» и расширение. Рекомендуется разрешение 300x160 пикселей.
- Должен иметь максимальный размер 64Kbytes

Чтобы импортировать изображения:

- Вставьте в USB-накопитель единственную папку с именем «jpg», содержащую все изображения для импорта.



Выберите услугу
меню, нажав **МЕНЮ**



Выберите элемент
«USB»
клавиши ПЛЮС/ МИНУС



Выберите элемент
«Импорт изображений»
ПЛЮС/МЕНЬШЕ



Подтвердите с помощью
МЕНЮ

После подтверждения начинается
Обновление базы данных,
которое может занять
несколько минут.

- В конце процесса
появляется
уведомление.



Нажмите **ВКЛ/ВЫКЛ**
ДЛЯ ВОЗВРАТА
ДОМОЙ



ВНИМАНИЕ!



С помощью этой операции все загруженные ранее изображения необратимо удаляются.
удалены из памяти управления базой данных.

15.2.8 ИМПОРТ РЕЦЕПТОВ + ИЗОБРАЖЕНИЙ С USB

С помощью этой функции вы можете импортировать рецепты и связанные изображения с помощью одной процедуры.

Чтобы импортировать рецепты и связанные изображения:

- Вставьте в USB-накопитель, содержащий:
 - Одна папка с именем «jrg», содержащая все изображения для импорта.
 - Правильно подготовленный файл рецепта.



Выберите услугу меню, нажав **МЕНЮ**



Выберите элемент «USB» клавиши ПЛЮС/МИНУС



Выберите элемент «Импорт рецептов + образы» ПЛЮС/МИНУС



Подтвердите с помощью **МЕНЮ**

После подтверждения вы начинаете обновлять базу данных, может занять несколько минут.

- В конце процесса появляется уведомление.



Нажмите **ВКЛ/ВЫКЛ** ДЛЯ ВОЗВРАТА ДОМОЙ

15.2.9 ПОЛНОЕ ОБНОВЛЕНИЕ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ С USB

Чтобы начать обновление:

- Загрузите файлы обновления на USB-накопитель. Используйте только и исключительно разрешено производителем.



Выберите услугу меню, нажав МЕНЮ



Выберите элемент «USB» клавиши ПЛЮС/ МИНУС



Выберите элемент «Массовое обновление» ПЛЮС/МИНУС



Подтвердите с помощью МЕНЮ

- Подтверждение процесса запускает первую фазу обновления прошивки, которая может занять несколько минут.
- В конце первой фазы обновления нажатие кнопки START STOP запускает вторую и последнюю фазу обновления, которая может занять несколько минут.
- По окончании процесса управление переключается в режим ожидания.



ВНИМАНИЕ!



Эта процедура одновременно обновляет все файлы операции сканирования. Если внутри USB-накопителя находятся не все необходимые файлы, функция недоступна в меню выбора.

15.4 ПРЯМОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СМАРТФОНУ

Вы можете создать прямое соединение между вашим смартфоном и оборудованием. Прямое подключение позволяет получить локальный (в пределах 6 метров от устройства) доступ к книге рецептов через смартфон и/ или выполнить необходимые операции для подключения к сети Wi-Fi.

Чтобы подключить оборудование напрямую к смартфону:

- Включите прибор.



Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ
кнопка для возврата
ДОМОЙ

- Отсканируйте ПЕРВЫЙ qrcode «Connect», который отображается на экране, используя смартфон с подключением к Интернету.

- Примите сетевое подключение на экране смартфона.

- Дождитесь установления связи между смартфоном и оборудованием.



Нажмите МИНУС
для связи и QR-Code

- Отсканируйте ВТОРОЙ qrcode, появившийся на экране, с помощью ранее использовавшегося смартфона.

- Подтвердить доступ к предложенному сайту на экране смартфона.

- Смартфон отображает экран, позволяющий получить доступ к книге рецептов устройства, а затем нажать кнопку «Перейти к книге рецептов».



Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы
отключить Смартфон

- На вашем смартфоне отображается структура книги рецептов, в которой вы можете просматривать, создавать, редактировать, сохранять, связывать изображения или удалять рецепты.

15.5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ WI-FI И ОБЛАЧНОМУ СЕРВЕРУ

Чтобы подключить ваше оборудование к облачному серверу:



Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ
кнопка для возврата
ДОМОЙ

- Отсканируйте ПЕРВЫЙ qrcode «Connect», который отображается на экране, используя смартфон с подключением к Интернету.
- Примите сетевое подключение на экранесмартфона.
- Дождитесь установления соединения между смартфоном и оборудованием.



Нажмите МИНУС
для связи и QR-Code

- Отсканируйте ВТОРОЙ qrcode, появившийся на экране, с помощью ранее использовавшегося смартфона.
- Подтвердить доступ к предложенному сайту на экране смартфона.
- На экране смартфона отображается экран, позволяющий подключить оборудование к сети Wi-Fi. затем нажмите кнопку «Подключитьпечь».



Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы
отключить Смартфон

- Выберите одну из предложенных доступных сетей, к которой вы хотите получить доступ (если ни одна сеть не станет доступной, нажмите кнопку «Сканировать сети»). Введите пароль сети Wi-Fi и нажмите кнопку «Подключиться».
- Подождите, пока не появится зеленое поле с надписью «Онлайн». Отключиться от устройства через меню управления подключением Wi-Fi смартфона.



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы отключить смартфон;
подождите 30 секунд и нажмите кнопку ON/OFF на

устройство дважды



Нажмите МИНУС четыре
раза до тех пор, пока
«Шефклаудконнект» QR-
code
не появится
на экране

- Сканируйте qrcode, который появляется на экране, с помощью вашего смартфона.

- Нажмите кнопку «Копировать текст», отображаемую на вашем смартфоне.

- Откройте страницу браузера и вставьте текст.

- Следуйте инструкциям на веб-странице, чтобы настроить ОБЛАЧНОЕ соединение.



ВНИМАНИЕ!



Для получения дополнительной информации запросите специальное руководство пользователя.

15.5 ИНФОРМАЦИЯ О МАШИНЕ

Чтобы получить доступ к информации об устройстве:



Выберите услугу
меню, нажав МЕНЮ



Выберите элемент
«Информация»
ПЛЮС/МИНУС



Подтвердите с помощью
МЕНЮ

Следующее информация
выводится на экран:

- Версия прошивки
- Дата выпуска прошивки
- Серийный или серийный номер.



Нажмите кнопку ON/OFF несколько раз.
время вернуться домой

15.6 НАСТРОЙКИ ЯЗЫКА

Чтобы изменить язык устройства:



Выберите услугу
меню, нажав **МЕНЮ**



Выберите элемент
«Язык»
ПЛЮС/МИНУС



Подтвердите с помощью
МЕНЮ

Выберите желаемый язык



Подтвердите с помощью
МЕНЮ



Нажмите **ВКЛ/ВЫКЛ**
кнопка несколько раз
чтобы **вернуться**
домой

15.7 НАСТРОЙКА ДАТЫ И ВРЕМЕНИ

Чтобы изменить дату и время вашего устройства:



Выберите услугу
меню, нажав **МЕНЮ**



Выберите нужный
элемент, нажав
ПЛЮС/МИНУС



Подтвердите с помощью
МЕНЮ



Подтвердите с помощью
МЕНЮ



Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ
кнопка несколько раз
чтобы вернуться
домой



ВНИМАНИЕ!



Если оборудование подключено к сети Wi-Fi, раздел настройки даты и времени будет недоступен. Необходимая информация автоматически устанавливается через сеть.

15.8 УДАЛЕНИЕ ИЗОБРАЖЕНИЯ

Чтобы удалить изображения из библиотеки:



Выберите услугу
меню, нажав МЕНЮ



Выберите «Удалить
изображения»
ПЛЮС/МИНУС



Подтвердите с помощью
МЕНЮ



Выберите изображение
для удаления
ПЛЮС/МИНУС



Подтвердите с помощью
МЕНЮ



Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ
кнопка несколько раз
чтобы вернуться
домой

МЕНЮ

ИЗМЕНЕНИЯ РЕЦЕПТА

С помощью этого меню можно:

- Save - Сохранить новый рецепт
- Copy - Копировать рецепт
- Rename- переименовать рецепт
- Cancel - Удалить рецепт навсегда
- Associate - связать рецепт с изображением
- Disassocia - диссоциация рецепта на изображение
- Quick Edit - изменение рецепта с помощью прямого подключения к смартфону
- Delayed Start - Установите рецепт отложенного старта

16.1 СОХРАНЕНИЕ РЕЦЕПТА

Чтобы сохранить новый рецепт или сохранить изменения, внесенные в рецепт:



ДЛИТЕЛЬНОЕ НАЖАТИЕ
МЕНЮ



Выберите «Сохранить»
нажав ПЛЮС/МИНУС



Подтвердить с
помощью
СТАРТ/СТОП

Установите имя рецепта не более чем из 20 символов:

- Вы можете прокручивать буквы, действуя на кнопки ПЛЮС и МЕНЬШЕ
- Подтвердите выбранную букву и перейдите к следующей, нажав кнопку МЕНЮ
- Введите любые пробелы между буквами, нажав кнопку TIME
- Удалить буквы, нажав кнопку ТЕМПЕРАТУРА



Затем выберите категорию, ПЛЮС/МИНУС



Подтвердите с помощью МЕНЮ



Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ кнопки несколько раз, чтобы вернуться домой и посмотреть рецепт

Чтобы выйти из сохраненного рецепта, вернитесь к списку рецептов и выберите «Вручную».

16.2 КОПИРОВАТЬ РЕЦЕПТ

Чтобы скопировать рецепт:



ДЛИТЕЛЬНОЕ НАЖАТИЕ МЕНЮ НА СОХРАНЯЕМЫЙ РЕЦЕПТ



Выберите «Копировать» нажав ПЛЮС/ МИНУС



Подтвердить с помощью СТАРТ/СТОП

Установите имя рецепта не более чем из 20 символов:

- Вы можете прокручивать буквы, действуя на кнопки ПЛЮС и МЕНЬШЕ
- Подтвердите выбранную букву и перейдите к следующей, нажав кнопку МЕНЮ



Затем выберите категорию, ПЛЮС/МИНУС



Подтвердите с помощью МЕНЮ



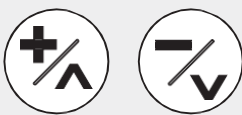
Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ кнопки несколько раз, чтобы вернуться домой и посмотреть рецепт

16.3 ПЕРЕИМЕНОВАТЬ РЕЦЕПТ

Чтобы переименовать рецепт:



ДЛИТЕЛЬНОЕ НАЖАТИЕ
МЕНЮ НА
СОХРАНЯЕМЫЙ РЕЦЕПТ



Выберите «Переименовать»
ПЛЮС/МИНУС



Подтвердить с помощью
СТАРТ/СТОП



Затем выберите
категорию,
ПЛЮС/МИНУС



Подтвердите с помощью
МЕНЮ



Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ
кнопка несколько раз, чтобы
вернуться домой
и посмотреть
рецепт

16.4 УДАЛЕНИЕ РЕЦЕПТА

Чтобы удалить существующую программу:



ДЛИТЕЛЬНОЕ НАЖАТИЕ
МЕНЮ НА
СОХРАНЯЕМЫЙ РЕЦЕПТ



Выберите «Удалить»
нажав
ПЛЮС/ МИНУС



Подтвердите с помощью
МЕНЮ

16.5 СВЯЗЫВАНИЕ РЕЦЕПТА С ИЗОБРАЖЕНИЕМ

Чтобы связать изображение с программой


ДЛИТЕЛЬНОЕ НАЖАТИЕ
МЕНЮ НА
СОХРАНЯЕМЫЙ РЕЦЕПТ

 
Выберите
«Ассоциировать»
нажав
ПЛЮС/ МИНУС


Подтвердить с помощью
СТАРТ/СТОП

 
Выберите затем
образ, который будет
связан с действием
ПЛЮС/МИНУС


Подтвердите с помощью
МЕНЮ

При наличии USB-накопителя с изображениями, вставленными в соответствующую папку, после последнего изображения в локальном архиве вы начинаете прокручивать список изображений на USB-накопителе. Выбрав изображение на USB-накопителе, оно импортируется в базу данных оборудования.

16.6 ОТСОЕДИНЕНИЕ РЕЦЕПТА К ИЗОБРАЖЕНИЮ

Чтобы отключить изображение от программы:



ДЛИТЕЛЬНОЕ НАЖАТИЕ
МЕНЮ НА
СОХРАНЯЕМЫЙ РЕЦЕПТ



Выберите «Отключить»
ПЛЮС/МИНУС



Подтвердить с помощью
СТАРТ/СТОП

16.7 БЫСТРАЯ СМЕНА РЕЦЕПТОВ (ВЕБ-СЕРВЕР)

Функция быстрого редактирования позволяет модифицировать рецепт посредством прямого подключения к смартфону.

Есть две процедуры для доступа к быстрому изменению:

1. Первая процедура

- Выберите рецепт для редактирования.



ДЛИТЕЛЬНОЕ НАЖАТИЕ
МЕНЮ НА
СОХРАНЯЕМЫЙ РЕЦЕПТ



Выберите запись
«Быстрое
редактирование»
ПЛЮС/МИНУС



Подтвердите с помощью
МЕНЮ

- Сканируйте ПЕРВЫЙ QR CODE, который появляется на экране, используя смартфон с подключением к Интернету.

- Примите сетевое подключение на экране смартфона.

- Дождитесь установления связи между смартфоном и оборудованием.



Нажмите МИНУС,
чтобы просмотреть
настройки
подключения.



Нажмите снова
МИНУС, чтобы увидеть
ВТОРОЙ qr-code

- Отсканируйте ВТОРОЙ qrcode, появившийся на экране, с помощью ранее использовавшегося смартфона.
- Подтвердить доступ к предложенному сайту на экране смартфона.
- Выбранный рецепт отображается на экране смартфона. Установите параметры, сохраните, свяжите изображения или удалите рецепт со своего смартфона.



Нажмите кнопку ON/OFF, чтобы отключить

2. Вторая процедура

- Выберите рецепт для редактирования.



Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ
несколько раз

- Сканируйте ПЕРВЫЙ QRCODE, который появляется на экране, используя смартфон с подключением к Интернету.
- Примите сетевое подключение на экране смартфона.
- Дождитесь установления связи между смартфоном и оборудованием.



Нажмите МИНУС,
чтобы просмотреть
настройки

- Отсканируйте ВТОРОЙ qrcode, появившийся на экране, с помощью ранее использовавшегося смартфона.
- Подтвердить доступ к предложенному сайту на экране смартфона.
- Выбранный рецепт отображается на экране смартфона. Установите параметры, сохраните, свяжите изображения или удалите рецепт со своего смартфона.



Нажмите кнопку ON/OFF, чтобы отключить

16.8 НАСТРОЙКА РЕЦЕПТА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Чтобы запустить рецепт с отложенным стартом:



ДЛИТЕЛЬНОЕ НАЖАТИЕ
МЕНЮ НА
СОХРАНЯЕМЫЙ РЕЦЕПТ



Выберите запись
“Отложенный
старт”
ПЛЮС/МИНУС



Подтвердите с помощью
МЕНЮ



Выберите период запуска, нажимая клавиши
ПЛЮС и МИНУС из возможных значений:

- Сегодня
- + 24 часа
- + 48ч



Подтвердите с
помощью
МЕНЮ



Установите желаемое
начало
время

24-часовой формат
[чч]:[мм]



Подтвердить



ВНИМАНИЕ!



Установка программы с отложенным запуском не позволяет запускать другие циклы. Чтобы отменить настройку отложенного запуска, просто нажмите кнопку ON OFF.

кнопка.

ВЫБОР РЕЦЕПТА С ЛЮБИМЫМИ КЛЮЧАМИ

Вы можете быстро выбрать рецепт, нажав одну из ваших любимых клавиш P1-P6 (только если не запущены другие циклы). Соответствующий рецепт отображается и готов к запуску. Нажатие одной из горячих клавиш, с которой не связан ни один рецепт, вызовет звуковой сигнал ошибки. Рецепт не выбран.

Длительное нажатие одной из любимых кнопок P1-P6 позволяет просмотреть изображение, связанное с соответствующим рецептом.

Чтобы связать программу с одной из ваших любимых клавиш:

- Доступ к меню «Список рецептов»



Установите желаемое начало
время

ВНИМАНИЕ
24-часовой формат [чч]:[мм]

- Нажмите кнопку избранного, которую вы собираетесь связать с рецептом.

- Затем вы увидите сообщение с запросом подтверждения.



Затем утвердите с
кнопка МЕНЮ

17.1 ВРЕМЕННАЯ МОДИФИКАЦИЯ РЕЦЕПТА

Вы можете временно изменить настройки рецепта как до, так и во время выполнения. Эти изменения являются временными и не сохраняются в памяти оборудования.

17.2 ЗАПУСК, ПРИОСТАНОВКА ИЛИ ПРЕРЫВАНИЕ РЕЦЕПТА

Чтобы запустить выбранный рецепт, просто нажмите кнопку СТАРТ/СТОП.



Открытие запущенного порта предписания временно останавливает цикл, который возобновляется, когда дверца снова закрывается. Символ паузы отображается в нижней части экрана, чтобы продолжить прерывание цикла.

Окончательная остановка рецепта происходит по истечении установленного времени последней фазы приготовления или нажатием кнопки СТАРТ/СТОП. По окончании рецепта на экран выводится уведомление и раздается звуковой сигнал.

Звуковой сигнал остается активным до тех пор, пока дверь не будет открыта или пока не будет нажата любая клавиша.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

18.1 ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ОЧИСТКЕ

- Перед выполнением любой операции по очистке необходимо отключить электропитание прибора и надеть соответствующие средства индивидуальной защиты (например, перчатки).
- Пользователь должен выполнять только стандартные операции по очистке. Для осмотра, технического обслуживания и замены неисправных компонентов обратитесь в авторизованный сервисный центр, чтобы прислать специализированного и должным образом обученного техника.
- Производитель не признает в гарантии повреждения, возникшие в результате неправильного обслуживания или неправильной очистки (например, использование неподходящих моющих средств).
- Перед любой очисткой дождитесь, пока варочная камера остынет (температура не выше 70 °C).
- Не открывайте дверцу прибора во время мойки из-за опасности получения травм из-за движения крыльчатки, горячих паров и агрессивности используемых химических моющих средств.
- Замена упаковки моющего средства должна производиться очень осторожно, избегая попадания в глаза и на кожу. При попадании в глаза тщательно промыть проточной водой и обратиться к врачу. См. паспорт безопасности моющего средства.

Для очистки любой части оборудования или аксессуаров НЕ используйте:

- Абразивные или порошкообразные моющие средства;
- Агрессивные или вызывающие коррозию моющие средства (например, соляная/соляная или серная кислота, каустическая сода и т.д.). Внимание! Не используйте такие вещества даже для очистки основания/пола под оборудованием;
- Абразивные или заостренные инструменты (например, абразивные губки, скребки, стальные щетки ит. д.);
- Струи пара или воды под давлением.

18.2 ОЧИСТКА ДВЕРИ И ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА

Чтобы очистить стекло внутри дверцы, подождите, пока духовка полностью не остынет. Внутреннее стекло можно открыть для легкой очистки. Используйте мягкую ткань, только что смоченную нейтральным продуктом, предназначенным для удаления кристаллов, следуя инструкциям производителя моющего средства.

18.3 ОБЫЧНАЯ И РУЧНАЯ ОЧИСТКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В конце рабочего дня необходимо чистить оборудование, как из гигиенических соображений, так и во избежание неисправностей.

Запрещается очищать печь прямой струей воды или струей воды под высоким давлением. Точно так же нельзя использовать для очистки прибора железные чистящие губки, щетки или обычные стальные скребки.



ВНИМАНИЕ!



Жир и остатки пищи в камере для приготовления пищи могут загореться во время использования духовки, поэтому их рекомендуется удалить быстро.

- Подождите, пока варочная камера остынет.
- Снимите боковые решетки, удерживающие противни.
- Удалите все остатки, которые можно удалить вручную, и поместите съемные части в посудомоечную машину.
- Очистите варочную камеру теплой мыльной водой.
- Затем все пораженные поверхности следует тщательно промыть, стараясь не оставлять следов моющего средства.
- Для очистки духовки снаружи используйте влажную ткань и мягкое моющее средство.

Чтобы правильно выполнить ручную очистку, выполните следующие действия:

- Включите прибор и установите температуру на 176 °C F (80 °C).
- Оставьте на 10 минут (с функцией пара, для предустановленных духовых шкафов).
- Выключите прибор и дайте ему остыть.
- Снимите держатели боковых лотков.
- Распылите моющее средство по всей внутренней поверхности духовки и подождите 10 минут.
- Тщательно промойте рабочую камеру в конце цикла очистки.

Категорически запрещается мыть варочную камеру при температуре выше 70 °C (158 °F).

18.4 ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Ежедневная очистка покрытия пекарной камеры печи должна производиться неабразивным моющим средством для обеспечения ее надлежащего функционирования.

Используйте пластиковую щетину или губку, смоченную в уксусе и горячей воде, в случае сухих остатков.

Используйте только влажную ткань, смоченную горячей водой, или средства, подходящие для очистки нержавеющей стали. Не используйте продукты с кислотой или аммиаком.



ВНИМАНИЕ!



Не рекомендуется чистить прибор струями воды или пар под давлением.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И БУДИЛЬНИКИ

19.1 НЕИСПРАВНОСТЬ ДАТЧИКА КАМЕРЫ

Этот сигнал тревоги появляется, если датчик оказывается:

- Короткое замыкание
- Прервано
- Вне диапазона измерения

Этот аварийный сигнал сбрасывается автоматически, затем, при устранении причины неисправности, аварийный сигнал сбрасывается автоматически. Этот аварийный сигнал является серьезным аварийным сигналом, который прерывает любой текущий процесс приготовления. Зуммер работает непрерывно и может быть отключен нажатием любой клавиши.

С помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ вы можете выйти из экрана ошибки, но если условия тревоги не устранены, при следующей попытке выполнить зажигание снова появится экран тревоги и возобновится звук зуммера.

19.2 ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ

Этот аварийный сигнал появляется, если превышена максимальная рабочая температура оборудования. Это аварийный сигнал с ручным сбросом, термостат можно сбросить, нажав красную кнопку на нем. Убедитесь, что фильтры охлаждающего вентилятора чистые и соблюдены монтажные расстояния.



ВНИМАНИЕ!



Если аварийный сигнал повторяется несколько раз, дождитесь технического вмешательства, прежде чем переходить к дальнейшему ручному сбросу, чтобы не повредить оборудование.

19.3 БЛОК ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ

Этот аварийный сигнал появляется после 3 неудачных попыток розжига горелки. Используйте кнопку сброса с непрерывным нажатием в течение двух секунд, чтобы сбросить сигнал тревоги. После сброса устройство предпримет еще 3 попытки розжига. Если проблема не устранена, попробуйте изменить полярность источника питания (убедитесь, что между нейтралью и землей 0 В), в противном случае обратитесь в службу технической поддержки.

ПРИЧИНЫ РАСПРОСТРАНЕННЫХ ПРОБЛЕМ

Если прибор неисправен, отключите его от сети и перекройте воду. Прежде чем звонить в службу поддержки клиентов, проверьте таблицу ниже...

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РАЗРЕШАЮЩАЯ СПОСОБНОСТЬ
При СТАРТе оборудованиене запускается	Дверь открыта	Убедитесь, что дверь закрыта.
	Микропереключатель двери остается открытым даже при закрытой двери	Обратитесь к техническому специалисту для проверки или замены детали (послепродажная поддержка)
Оборудование делает не прожариваются равномерно	Вентиляторы больше не меняют направление вращения	Обратитесь к техническому специалисту для проверки или замены детали (послепродажная поддержка).
	Один из вентиляторов не работает	
	Не работает один из нагревательных элементов	Правильно переместите уплотнитель дверцы в нужное место.
Уплотнитель дверцы неправильно установлен		

Оборудование полностью выключен	Отсутствие источника питания	Восстановить напряжение питания
	Подключение к электросети подача не правильная	Проверить подключение к электросети согласно технической табличке.
	Сработал защитный термостат	Обратитесь к техническому специалисту для проверки или замены детали (послепродажная поддержка).
Вода не выходит из трубки увлажнения	Водопровод закрыт	Открытая линия воды.
	Подключение к электросети линия не правильная	Проверить подключение к водопроводу согласно инструкции к оборудованию.
	Фильтр на входе воды засорен примесями	Очистите сетку фильтра.
При закрытой двери из лобового уплотнителя выходит вода	Прокладка грязная	Протрите прокладку влажной тканью.
	Поврежденная прокладка	Обратитесь к техническому специалисту для проверки или замены детали (послепродажная поддержка).
	Проблема с дверью закрывающий механизм	
Вентилятор останавливается во время работы	Сработал защитный термостат двигателя	Выключите оборудование и дождитесь автоматического закрытия тепловой защиты двигателя. Проверьте, соответствует ли установка указания в руководстве. Если это повторится, обратитесь к техническому специалисту для проверки или замены детали (послепродажная поддержка).
	Конденсатор двигателя вышел из строя	Обратитесь к специалисту для проверки или замены детали (послепродажная поддержка).
Горелка не включается или сразу останавливается	Электрическое подключение неправильное	Обратитесь к техническому специалисту для проверки или замены детали (послепродажная поддержка).
	Отсутствие газоснабжения	
	Впускной клапан газа имеет неправильный размер	
	Пламенные сопла неправильного размера	

20.1 ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (ЕЖЕГОДНО)

Для ежегодного технического обслуживания прибора рекомендуется связаться с дилером, чтобы он прислал специалиста.

Ежегодно рекомендуется проводить следующие проверки:

- Проверьте полярность входа 220-240 В переменного тока и заземление.
- Убедитесь, что установка настроена на правильное давление и тип газа.
- Выполните полную проверку безопасности выбросов CO-CO2 газовой системы в соответствии с моделью печи.
- Проверьте все соединения утечки газа с помощью электронного детектора утечки газа.
- Проверьте ток ионизации от датчика пламени.

ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ДЕЙСТВИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

В приведенной ниже таблице показано общее техническое обслуживание, которое может периодически выполнять пользователь. Несоблюдение этих процедур может привести к неправильной работе или отказу прибора.

ОПИСАНИЕ	ЧАСТОТА ОПЕРАЦИЙ			
	Повседне вняя	Еженедел ьно	Ежемеся чно	Ежегодн ый
Общий визуальный осмотр	Икс			
Очистка варочной камеры	Икс			
Очистка фильтра подачи воды		Икс		
Проверка работы умягчителя			Икс	
Очистка электрических компонентов				Икс
Проверка электрических зажимов				Икс
Проверка уровня моющего средства		Икс		
Общая проверка работоспособности		Икс		

ПЕРИОД НЕАКТИВНОСТИ

В периоды бездействия отключите электро- и водоснабжение, выньте бак для моющего средства и тщательно его закройте. Защитите внешние стальные части оборудования, протирая их мягкой тканью, смоченной в вазелиновом масле.

Оставьте дверь приоткрытой, чтобы обеспечить надлежащий воздухообмен.

При сбросе перед использованием:

Провести тщательную чистку оборудования и аксессуаров; вновь подключить оборудование к электроснабжению, воде;

Проверьте оборудование перед повторным использованием; Запустите ЖЕСТКИЙ цикл стирки.

Чтобы убедиться, что прибор находится в идеальном состоянии для использования и безопасности, рекомендуется, чтобы он обслуживался и проверялся не реже одного раза в год в авторизованном сервисном центре.

УТИЛИЗАЦИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СЛУЖБЫ

Во избежание несанкционированного использования и связанных с этим рисков перед утилизацией оборудования:

Убедитесь, что использовать его больше невозможно: для этого шнур питания необходимо перерезать или вынуть (при отключенном оборудовании от сети).

Следите за тем, чтобы ни один ребенок не был случайно зажат внутри рабочей камеры для игры, для этого заблокируйте открытие дверцы (например, липкой лентой или застежками).

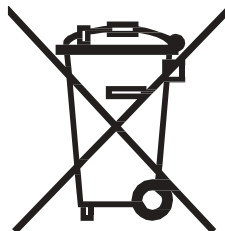
23.1 УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

В соответствии со ст. 13 Законодательного декрета №. 49 от 2014 г. «Выполнение Директивы WEEE 2012/19/ЕС об отработанном электрическом и электронном оборудовании». Знак с зачеркнутой решеткой указывает на то, что изделие было выпущено на рынок после 13 августа 2005 г. и что в конце срока службы оно не следует обращаться с ними как с другими отходами, а следует утилизировать отдельно. Все оборудование изготовлено из перерабатываемых металлических материалов (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованный лист, медь и т. д.) в процентном соотношении более 90% по весу.

Необходимо обратить внимание на управление этим продуктом в конце его срока службы путем снижения негативного воздействия на окружающую среду и повышения эффективности использования ресурсов, применяя принципы «загрязнитель платит», профилактику, подготовку к повторному использованию, переработку и восстановление. Обратите внимание, что неправильная или неправильная утилизация изделия влечет за собой применение санкций, предусмотренных действующим законодательством.

23.2 ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ (ЕВРОПЕЙСКИЙ СОЮЗ)

Директива ЕС об оборудовании WEEE была транспонирована по-разному в каждой стране, поэтому, если вы хотите утилизировать это оборудование, мы рекомендуем вам связаться с местными властями или торговым посредником, чтобы узнать о правильном методе утилизации.



СТРАНА	КАТЕГОРИЯ	ДАВЛЕНИЕ ГАЗА (мбар) (справочно)				
		G30	G31	G20	G25	G25.3
АВСТРИЯ	II2H3B/P	50	50	20	-	-
БЕЛГИЯ	II 2Э+3B/П	28-30	37	20	25	-
БОЛГАРИЯ	II2H3B/P	30	30	20	-	-
ШВЕЙЦАРИЯ 1	II2H3+	28-30	37	20	-	-
ШВЕЙЦАРИЯ 2	II2H3B/P	50	50	20	-	-
КИПР 1	II2H3+	28-30	37	20	-	-
КИПР 2	II2H3B/P	30	30	20	-	-
ЧЕШСКАЯ РЕСПУБЛИКА	II2H3+	28-30	37	20	-	-
ГЕРМАНИЯ	II2E3B/P	50	50	20	-	-
ДАНИЯ	II2E3B/P	30	30	20	-	-
ЭСТОНИЯ	II2E3B/P	30	30	20	-	-
ИСПАНИЯ	II2H3+	28-30	37	20	-	-
ФИНИЛДИЯ	II2H3B/P	30	30	20	-	-
ФРАНЦИЯ	II2E+3+	28-30	37	20	25	-
СОДИННОЕ КОРОЛЕВСТВО	II2H3+	28-30	37	20	-	-
ГРЕЦИЯ 1	II2H3+	28-30	37	20	-	-
ГРЕЦИЯ 2	II2H3B/P	30	30	20	-	-
ВЕНГРИЯ	I3B/P	30	30	-	-	-
ИРЛАНДИЯ	II2H3+	28-30	37	20	-	-
ИСЛАНДИЯ	I3B/P	30	30	-	-	-
ИТАЛИЯ	II2H3+	28-30	37	20	-	-
ЛИТВА 1	II2H3+	28-30	37	20	-	-
ЛИТВА 2	II2H3B/P	30	30	20	-	-
ЛЮКСЕМБУРГ	I2E	-	-	20	-	-
ЛАТВИЯ	II2H3B/P	30	30	20	-	-
МАЛЬТА	I3B/P	30	30	-	-	-
ГОЛЛАНДИЯ 1	II2K3B/П	30	30	-	-	25
ГОЛЛАНДИЯ 2	II2EK3B/P	30	30	20	-	25
НОРВЕГИЯ	II2H 3B/P	30	30	20	-	-
ПОЛЬША	II2E3B/P	37	37	20	-	-
ПОРТУГАЛИЯ	II2H3+	28-30	37	20	-	-
РУМЫНИЯ	II2H3B/P	30	30	20	-	-
ШВЕЦИЯ	II2H3B/P	30	30	20	-	-
СЛОВЕНИЯ 1	II2H3+	28-30	37	20	-	-
СЛОВЕНИЯ 2	II2H3B/P	30	30	20	-	-
СЛОВАКИЯ 1	II2H3+	28-30	37	20	-	-
СЛОВАКИЯ 2	II2H3B/P	30	30	20	-	-
СЛОВАКИЯ 3	II2H3B/P	50	50	20	-	-
АЛБАНИЯ 1	II2H3+	28-30	37	20	-	-
АЛБАНИЯ 2	II2H3B/P	30	30	20	-	-
ХОРВАТИЯ	II2H3B/P	30	30	20	-	-
СЕВЕРНАЯ МАКЕДОНИЯ 1	II2H3+	28-30	37	20	-	-
СЕВЕРНАЯ МАКЕДОНИЯ 2	II2H3B/P	30	30	20	-	-
ТУРЦИЯ 1	II2H3+	28-30	37	20	-	-
ТУРЦИЯ 2	II2H3B/P	30	30	20	-	-

