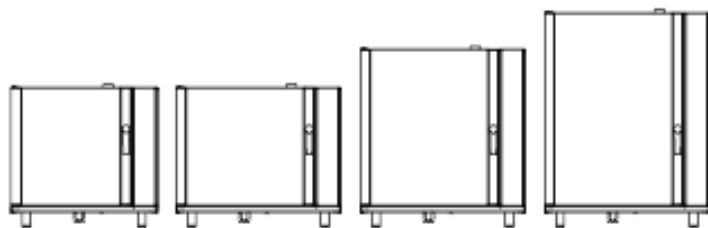


## Электрические конвекционные печи G|PRO



### ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

523 4-5 уровней 6-7 уровней 10-12 уровней

## Содержание

### 1-Введение

1.1 – Введение	3
1.2 - Памятка по работе с инструкцией	3
1.3 – Общие правила	3
1.4 – Технические характеристики и шильдик	5
1.5 – Погрузка, транспортировка и выгрузка	7
1.6 – Соответствие стандартам и директивам	8

### 2-Инструкции по установке и обслуживанию

2.1 – Место установки и расположение	8
2.2 – Подсоединение к электрической сети	10
2.3 – Заземление	10
2.4 – Подключение к водоснабжению	11
2.5 – Утилизация оборудования	11
2.6 – Запуск	11
2.7 – Предохранители	12
2.8 – Диагностика неполадок	12
2.9 – Замена и настройка деталей	13

2.9.1 – Замена предохранительного термостата	13
2.9.2 – Лампа печи	13
2.9.3 – Уплотнитель двери	14
2.9.4 – Электровентильатор	14
2.9.5 – Ручка и крючок	14
2.9.6 – Резистор рабочей камеры	15

### 3-Инструкции по эксплуатации

3.1 – Предварительные сведения	16
3.2.1 – Механическая панель управления	17
3.2.2 – Предварительный нагрев рабочей камеры	18
3.2.3 – Приготовление	18
3.3.1 – Аналоговая панель управления	19
3.4.1 – Цифровая панель управления	24
3.5 - Операции после эксплуатации	31
3.6 – Очистка и ежедневное обслуживание печи	31
3.6.1 – Очистка рабочей камеры	32
3.6.2 – Очистка вентилятора и нагревательной системы	32

## 1 – ВВЕДЕНИЕ

### 1.1 Введение

Мы ценим доверие, которое Вы оказываете, покупая наши продукты, и рекомендуем внимательно ознакомиться с данным руководством, перед началом эксплуатации печей.

Данное руководство содержит всю необходимую информацию для надлежащего использования и обслуживанию печей.

Цель данного руководства – позволить пользователю, прежде всего непосредственному пользователю, провести все необходимые замеры и подготовку оборудования, человеческих ресурсов и необходимых материалов для безопасного и длительного использования печей.

Данное руководство необходимо передать пользователю, ответственному за эксплуатацию и проведение повседневного технического обслуживания, который в свою очередь обязан хранить инструкцию в сухом, безопасном месте, таким образом, чтобы к ней можно было обратиться в любой момент.

В случае перепродажи печи, руководство должна прилагаться к устройству.

Данное руководство разработано для применения техническими специалистами во время пуско-наладки и планового обслуживания.

Оборудование предназначено исключительно для эксплуатации, предусмотренной производителем, запрещается эксплуатировать оборудование в целях, противоречащих положениям данного руководства.

Предусмотренная производителем эксплуатация оборудования возможна только при безупречном состоянии корпуса, отсутствии механических и технических повреждений.

Производитель не несет ответственность за повреждения, полученные вследствие ненадлежащего использования или использования неподготовленным персоналом, за изменения, проведенные собственными силами и ремонта неуполномоченным персоналом, а также за использование неоригинальных комплектующих деталей или деталей, неподходящих к данной модели печи.

### 1.2 Памятка по работе с инструкцией

Обращайте внимание на текст, выделенный **жирным шрифтом**, написанный **БОЛЬШИМИ БУКВАМИ** или подчеркнутый, так как в нем содержатся ссылки на важную информацию или действия.

Необходимо сохранить настоящее руководство до утилизации устройства в соответствующем месте, с целью возможности обращения к ней в любой момент.

Если данный документ утерян или его состояние не позволяет с ним полноценно работать, вы можете заказать копию инструкции непосредственно у производителя или у вашего дилера.

### 1.3 Общие правила

- Внимательно прочтите инструкции, содержащиеся в данном руководстве для получения наиболее полной информации касательно:
- установки печи;
- технического обслуживания;
- эффективной эксплуатации.

- Данное оборудование предназначено исключительно для использования по назначению, а именно для приготовления и разогрева еды, эксплуатация в любых других целях считается ненадлежащей и поэтому опасной.

Печь предназначена для профессионального использования и должна эксплуатироваться квалифицированным персоналом.

- Перед отгрузкой с завода-производителя, оборудование тестируется и настраивается квалифицированными экспертами, что гарантирует лучший результат во время по эксплуатации.

- Установка и все необходимые ремонтные работы или настройки должны быть выполнены квалифицированным персоналом с максимальной осторожностью и вниманием.

По этой причине мы рекомендуем всегда обращаться к дилеру, продавшему оборудованию, назвав выпуск, модель и серийный номер вашей печи.

В случае ремонта и/или замены комплектующих частей, внепланового обслуживания, неполадок или поломок всегда обращайтесь к уполномоченным специалистам компании-производителя.

- Используйте только оригинальные запасные части.

- Перед установкой убедитесь, что параметры электрической и водопроводной сети соответствуют значениям, указанным на шильдике прибора.

- Электрическая безопасность печей обеспечивается подсоединением к эффективной системе заземления (которая нуждается в регулярных проверках) в соответствии с действующим законодательством.

- Только специалисты, прошедшие специальное обучение, могут быть допущены к эксплуатации и обслуживанию оборудования.

- Не устанавливайте печь вблизи источников тепла, таких как фритюрницы, открытое пламя и т.д.

- Ни в коем случае не блокируйте вентиляционные отверстия, не препятствуйте распределению жара и не блокируйте отвод пара из печи.

Попросите установщика проинструктировать Вас по надлежащему использованию установки для умягчения воды/средства для удаления накипи.

(Предупреждение: Недостаточная регенерация смол может привести к коррозии оборудования)

- Перед первым запуском необходимо провести очистку печи:

- снаружи необходимо протереть влажной тканью;

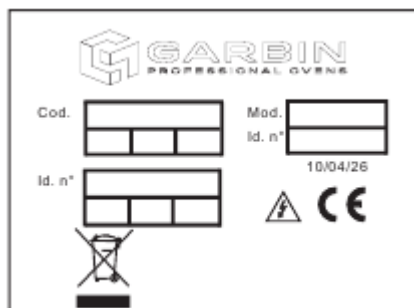
- внутренние поверхности рабочей камеры следует вымыть водой;

- Ни при каких обстоятельствах не следует использовать для очистки печи металлическую мочалку.

**Несоблюдение приведенных правил может негативно сказаться на безопасности, как оборудования, так и пользователя.**

**В случае невыполнения пользователем или техническим персоналом положений данного руководства производитель отказывается нести ответственность за неполадки или поломки, явившиеся следствием несоблюдения рекомендованных указаний.**

#### 1.4 – Технические характеристики и шильдик



Модель	523 M-A-D	5 M-A-D	4 M-A-D
Мощность	3600 Вт	7200 Вт	7200 Вт
Электропотребление	230В~; 50/60 Гц	400В~3N; 50/60 Гц	400В~3N; 50/60 Гц
Электрическое подсоединение	Тип «X»	Тип «X»	Тип «X»
Вес	54,5 кг	81,5 кг	81,5 кг
Размеры (мм)	635x742x690	980x836x620	980x836x620
Вместимость	№5 противни 2/3GN	№5 противни 1/1GN	№4 противни 600 x 400мм
Расстояние между уровнями	75 мм	75мм	80 мм
Максимальная загрузка	6 кг на один уровень (еда+контейнер)		
Тип электрокабеля	H07RN-F 3 x2.5 мм <sup>2</sup>	H07RN-F 3x4 мм <sup>2</sup> , 5x2.5 мм <sup>2</sup>	H07RN-F 3x4 мм <sup>2</sup> , 5x2.5 мм <sup>2</sup>
Водопотребление	3/4" G	3/4" G	3/4" G
Жесткость воды	Макс 3°F	Макс 3°F	Макс 3°F
Давление воды	150-300 кПа	150-300 кПа	150-300 кПа
Класс IP-защиты	IPX0	IPX0	IPX0
Установка печи	На подставке или платформе		

## 1.4 Технические характеристики и шильдик

Модель	7 M-A-D	6 M-A-D
Мощность	9.600 Вт	9.600 Вт
Электропотребление	400 В~(3N); 50/60 Гц	400 В~(3N); 50/60 Гц
Электрическое подсоединение	Тип «X»	Тип «X»
Вес	92 кг	92 кг
Размеры (мм)	982x839x788	982x839x788
Вместимость	№7 противни 1/1GN	№6 противней 600 x 400мм
Расстояние между уровнями	75 мм	80 мм
Максимальная загрузка	6 кг на уровень (еда +контейнер)	
Тип электрокабеля	H07RN-F 5 x4 мм <sup>2</sup>	H07RN-F 5 x4 мм <sup>2</sup>
Водопотребление	¾" G	¾" G
Жесткость воды	Макс. 3°F	Макс. 3°F
Давление воды	150-300 кПа	150-300 кПа
Класс IP-защиты	IPX0	IPX0
Установка печи	На подставке или платформе	

Модель	12 M-A-D	10 M-A-D
Мощность	14.350 Вт	14.350 Вт
Электропотребление	400 В~(3N); 50/60 Гц	400 В~(3N); 50/60 Гц
Электрическое подсоединение	Тип «X»	Тип «X»
Вес	118 кг	118 кг
Размеры (мм)	982x838x1086	982x838x1086
Вместимость	№12 противни 1/1GN	№10 противней 600 x 400мм
Расстояние между уровнями	75 мм	80 мм
Максимальная загрузка	6 кг на уровень (еда +контейнер)	
Тип электрокабеля	H07RN-F 5 x4 мм <sup>2</sup>	H07RN-F 5 x4 мм <sup>2</sup>
Водопотребление	¾" G	¾" G
Жесткость воды	Макс. 3°F	Макс. 3°F
Давление воды	150-300 кПа	150-300 кПа
Класс IP-защиты	IPX0	IPX0
Установка печи	На подставке или платформе	

## 1.5 – Погрузка, транспортировка и выгрузка

- Упаковка печи проводится компанией в соответствии с установленными договоренностями или страной назначения и транспортным средством.
- После установки, упаковку можно использовать повторно или утилизирована в соответствии с требованиями страны покупателя.
- Оборудование должно быть доставлено в упаковке к месту установки
- Все действия по подъему и погрузке печи или ее отдельных компонентов должен выполнять квалифицированными специалистами
- Отгружаемые материалы подвергаются тщательной проверке перед передачей транспортной компании.

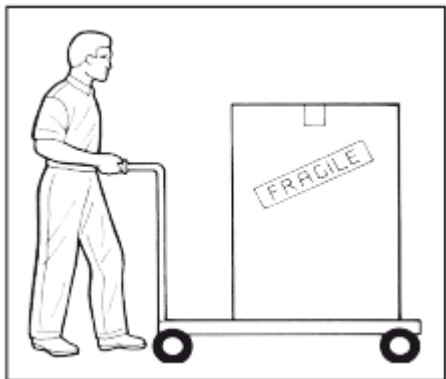


рис. 2

- При получении печи убедитесь в том, что отсутствуют повреждения, полученные во время транспортировки и упаковка нетронута и, следовательно, все детали в наличии.
- В случае обнаружения повреждений или нехватки деталей, пожалуйста, немедленно оповестите об этом перевозчика и производителя, предварительно сделав фотографии по данному факту.

**Рекомендуем проконтролировать, соответствуют ли доставленные товары спецификации по вашему заказу.**

**Никогда не тяните и не наклоняйте печь.**

**Печь следует поднять под прямым углом к полу, переместить в горизонтальное положение и поставить на место под прямым углом к полу.**

## 1.6 – Соответствие стандартам и директивам

Данные печи соответствуют положениям и требованиям по безопасности, указанным в следующих Европейских Директивах и специализированных стандартах:

Машины и Механизмы 2006/42 EC

Низковольтное оборудование 2006/95 EC

Директива по электромагнитной совместимости 2004/108/EC

CEI EN60335-1, CEI EN 60335-2-42; CEI EN55014-1, CEI EN55014-2; CEI EN61000-3-2; CEI EN 61000-3-3; CEI EN 61000-6-2; CEI EN 61000-6-4; CEI EN 50366

В силу вышеуказанных положений производитель заявляет о том, что его продукция соответствует действующему Европейскому законодательству, содержит маркировку ЕС и может продаваться в Европейских странах.

Кроме того, уровень шумов функциональных компонентов печи составляет менее 70 дб.

## 2-ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

## 2.1 – Место установки и размещение

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Установка, трансформация, а также нестандартное техническое обслуживание должно проводиться авторизованными установщиками или электрической компанией в соответствии с действующим законодательством относительно безопасности.

**ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ДАННОЙ ОПЕРАЦИИ НЕОБХОДИМЫ ЭФФЕКТИВНЫЕ ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ, КОТОРЫЕ ДОЛЖНЫ ПЕРИОДИЧЕСКИ ПОДВЕРГАТЬСЯ ПРОВЕРКАМ (см. Рис. пункт 1.4). Производитель не несет ответственность в случае несоблюдения вышеуказанных положений.**

Печь должна быть установлена в хорошо вентилируемом месте, предпочтительно под вытяжной системой, способной выводить из помещения пар.

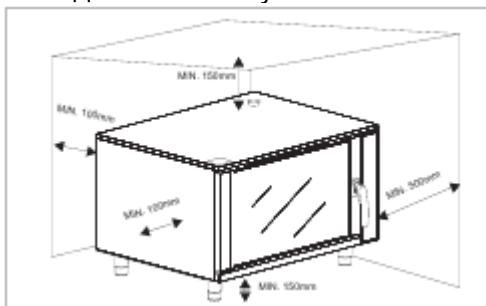


рис.3

Перед началом установки и обслуживания, убедитесь, что расстояние от левой стороны плиты до стены или другого оборудования составляет не менее 500мм.

**Убедитесь в том, что расстояние между потолком и печью составляет минимум 30 см, если потолок выполнен из взрывоопасного материала, или если не из теплоизолирующего.**

Перед запуском печи снимите защитную пленку с внешних панелей, удалите с поверхностей остатки клея при помощи растворителя.

Печь можно установить на зафиксированную кухонную стойку (на ножки) или на надежную поддерживающую платформу поставляемую производителем в качестве дополнительного аксессуара.



В любом случае:

- a) печь должна быть абсолютно устойчивой;
- b) печи не подходят в качестве встраиваемой или для линейной установки.
- c) Во время установки на кухонную стойку, регулируйте положение печи при помощи настраиваемых ножек ( см.рис. 4)

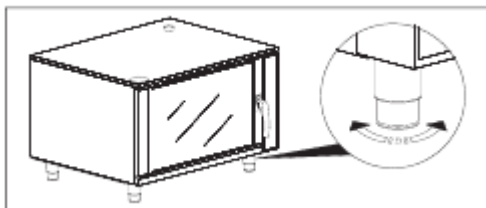


рис. 4

## 2.2 – Подсоединение к электрической сети

Подсоединение к энергетической сети должно проводиться в соответствии с международными, государственными и муниципальными нормами.

- Перед подключением печи, убедитесь, что напряжение и частота сети соответствует значениям, указанным на шильдике печи (рис.1), расположенным в нижней части задней панели.

Допустимое отклонение от максимального напряжения составляет  $\pm 10\%$

- Печь должна быть подключена к электрической сети при помощи уплотненного кабеля с резиновой неопреновой изоляцией H07RN-F типа с поперечным сечением электрической проводки, подходящим для максимального потребления тока (см. раздел 1.4).

- Омниполярный главный переключатель должен находиться между каждой печью и электрической сетью с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, электрическая емкость должна быть подходящей, печь должна быть оборудована устройством, защищающим электрическую сеть.

- Подходящие высокочувствительные устройства защитного выключения должны быть установлены для обеспечения защиты от прямого и непрямого контакта деталей под напряжением и током короткого замыкания в соответствии с действующим законодательством. Максимально допустимый ток утечки составляет 1 мА/кВт.

- Данный переключатель должен находиться на электрической линии, к которой подсоединено оборудование, в непосредственной близости с самим оборудованием так, чтобы пользователь мог обратиться к нему в любой момент.

- Убедитесь в том, что значения на шильдике соответствуют параметрам сети электропитания, главного переключателя и кабеля (см. пункт 1.4).

## 2.3 Заземление

- Печь должна быть подсоединена к эффективной системе заземления

- Для данной цели на задней панели печи расположена силовая плата, желтый кабель питания должен быть подсоединен к разъему силовой платы, отмеченному символом  $\perp$  (см.пункт 1.4).

- Печь должна быть включена в эквипотенциальную систему. Подсоединение осуществляется при помощи провода 2 с поперечным сечением как минимум  $10 \text{ мм}^2$ , подсоединенным к разъему силовой платы (А-рис. 5), отмеченному символом расположенному на нижней панели прибора.

- Подключенный к печи кабель рекомендуется поместить в металлическую трубку со съемными деталями или в твердую пластиковую трубу.

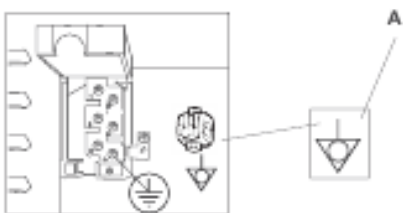


рис.5

## 2.4 – Подсоединение к водоснабжению

- Подсоедините трубу подачи воды к впуску воды  $\frac{3}{4}$  G, прикрутив разъем к соединению. Установите механический фильтр и запорный вентиль.
  - Для обеспечения нормальной работы необходима питьевая вода, максимальная жесткость которой составляет  $3^{\circ}$  F в целях предотвращения образования налета в камере.
- При необходимости установите соответствующий водоумягчитель на водяном контуре.
- Минимальное допустимое давление соответствует 200 кПа, максимальное – 300 кПа.



рис. 6

## 2.5 – Утилизация оборудования

- Устройство было разработано и собрано из материалов высокого качества и компонентов, которые могут быть переработаны и использовать повторно.
- Наличие на приборе знака мусорного контейнера на колесах, перечеркнутого крестом, означает, что продукт соответствует требованиям Европейской директивы 2002/96/CE.
- Следует ознакомиться с возможностями сбора электрических и электронных приборов согласно требованиям округа, где планируется проводить утилизацию.

- Изучите местные законодательные акты по утилизации отходов и не выбрасывайте использованные приборы вместе с прочими отходами в мусорные контейнеры.

Надлежащая утилизация оборудования помогает избежать загрязнения окружающей среды и потенциального вреда здоровью.

## 2.6 – Запуск

Необходимо проверить:

- Правильность установки печи, ее стабильность и выравнивание.
- Надлежащее подсоединение к электрической сети, соответствие электрокабеля, наличие и эффективность омниполярного переключателя электрической сети.
- Эффективность системы подачи воды и отвода пара на отсутствие протечек.
- Система вытяжки пара, образующегося в процессе приготовления, купольная система, например, эффективно функционирует.

После этого, запустите печь, следуя инструкциям по эксплуатации, и проверьте надлежащее выполнение всех функций (различное выполнение всех программ приготовления, термощуп). При необходимости обратитесь к главе, описывающей неполадки.

## 2.7 – Предохранители

Печь оборудована следующими устройствами защиты и безопасности:

- Предохранительный термостат камеры: в случае перегрева рабочей камеры это устройство отключает подачу питания на нагревательные элементы.
- Переключатель двери, при наличии, прекращает работу печи при открытой двери: нагревательная система и мотор вентилятора прекращают свою работу.
- Плавкий предохранитель, защищающий блок управления процессором, обладает следующими параметрами: 250В- 200 мА. Предохранитель находится в блоке управления процессом. Перед заменой предохранителя убедитесь в том, что прибор отключен от электрической сети.

## 2.8 – Диагностика неполадок

Неполадка	Возможные причины
Камера не нагревается	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Заданы неверные значения температуры</li> <li>• Предохранительный термостат отключен</li> <li>• Неисправность щупа измерения температуры</li> <li>• Неисправность термостата регулировки температуры</li> <li>• Неисправность подсоединения проводов, ведущих к нагревательным элементам</li> <li>• Дверь не полностью прикрыта</li> </ul>
Неверная регулировка температуры	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неисправность щупа камеры</li> <li>• Неисправность чувствительного элемента или его неверное расположение</li> </ul>
Вентилятор мотора не функционирует	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неисправность подсоединения проводов</li> <li>• Неисправность конденсатора</li> <li>• Наличие постороннего объекта, препятствующего</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>функционированию вентилятора</li> <li>• Дверь не полностью закрыта</li> </ul>
<b>Мотор вентилятора не меняет направления</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неисправность реверсирующего механизма</li> </ul>
<b>Печь самопроизвольно выключается</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сбой электропитания</li> <li>• Неисправность переключателя двери</li> </ul>

## 2.9 – Замена и настройка деталей

### ОСТОРОЖНО!

Работы по замене и настройке деталей не классифицируются как ежедневное техническое обслуживание, следовательно, они должны быть выполнены квалифицированными специалистами.

Перед началом проведения работ по ремонту или техническому обслуживанию необходимо отключить прибор от электрической сети с целью предохранения от любых электрических контактов. Необходимо также перекрыть подачу воды.

Перед завершением работы необходимо восстановить все уплотнения и изоляционные материалы.

### 2.9.1 – Замена предохранительного термостата

Лампочка термодатчика расположена с правой стороны рабочей камеры, за держателем уровня:

- 1) Откройте правую часть печи;
- 2) Выкрутите лампочку внутри камеры печи;
- 3) Вытяните провода термостата и открутите крепление термостата (**В** - рис.8), прикрепленное на задней стороне панели управления;
- 4) Верните крепление термостата и провода в исходную позицию.

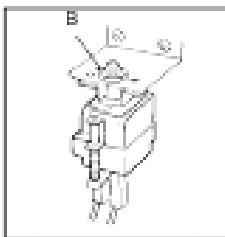


рис.8

### 2.9.2 – Освещение печи

Выполните действия, описанные ниже:

- 1) Откройте дверь печи (**А**-рис.9)

- 2) Откройте пластиковые замки блокировки внутреннего стекла (**В** – рис.9) и, раскрыв, положите их (как открытую книгу).
- 3) Замените лампу (**С**-рис. 9)
- 4) Установите все в обратном порядке.

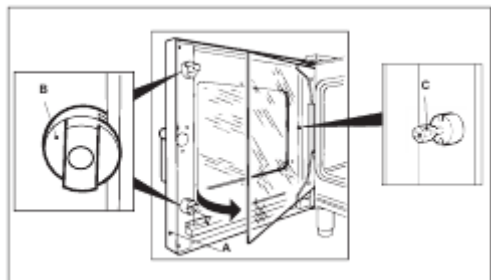


рис.9

### 2.9.3 – Уплотнитель двери

Уплотнитель прикреплен к проему, следовательно, его необходимо открепить и затем снова установить на место. В целях предотвращения повреждений данную процедуру необходимо выполнить вручную.

### 2.9.4 – Электровентилятор

Из внутренней части печи удалите защиту двигателя, открутите крепление вентилятора, снимите панель с левой части печи и извлеките вентилятор.

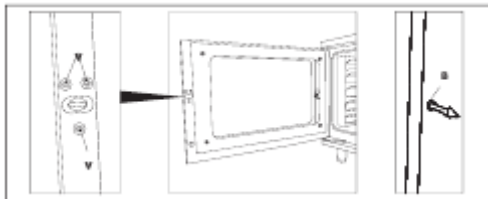
**ОСТОРОЖНО!**

**Старайтесь не погнуть вентилятор во время извлечения и установки**

### 2.9.5 Ручка и крючок

Следуйте инструкции, описанной ниже:

- 1) Откройте дверь печи
- 2) Открутите болты (**А** – рис.11)
- 3) Замените и вновь установите детали в обратном порядке.
- 4) При необходимости проверните болт крюка (**В**-рис.11) по часовой стрелке или против нее для регулирования правильного закрытия ручки, обращая внимание на то, чтобы кончик крючка был расположен правильно.



### 2.9.6 – Резисторы рабочей камеры

- 1) С правой стороны необходимо отсоединить электрические подключения резисторов.
- 2) Для обеспечения доступа к резисторам камеры необходимо извлечь держатели для гриля и транспортер.
- 3) Открутите винты, крепящие фланец резистора к камере.
- 4) Замените резисторы и установите все детали в обратном порядке, заменяя при необходимости силикон (используйте силикон, выдерживающий температуру 300° C)

### 3-ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

#### 3.1 - Общие правила

- Оборудование предназначено для профессионального использования и должно эксплуатироваться только подготовленным персоналом.
- Печь необходимо использовать исключительно для приготовления еды, любое другое использование считается ненадлежащим.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ очищать внутренние панели печи и стекло двери холодной водой под напором при температуре панелей выше 70°C.**

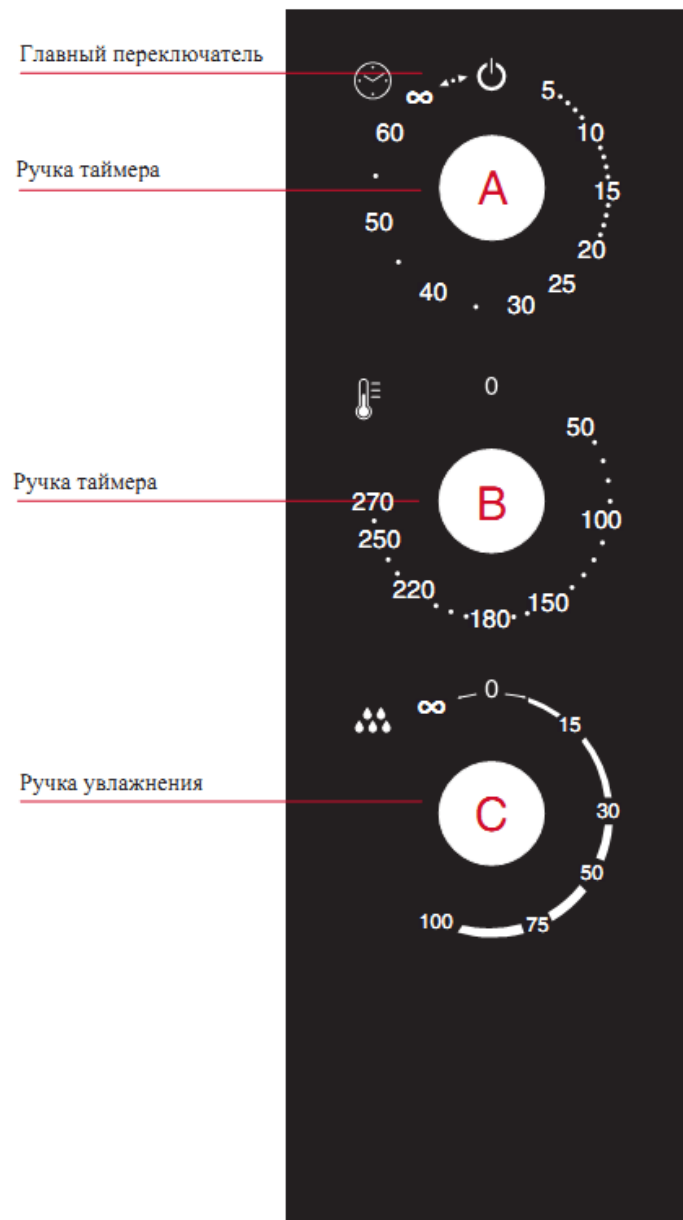
- Все процедуры по установке и неплановому техническому обслуживанию должны осуществляться высококвалифицированным авторизованным персоналом.
- Рекомендуется регулярно проводить техническую проверку оборудования. С целью проведения ремонтных работ необходимо обратиться в авторизованный Центр Поддержки и запросить оригинальные запасные части.
- При обнаружении ошибки или неисправности необходимо незамедлительно отключить прибор от электрической сети при помощи главного переключателя, а также перекрыть подачу воды.
- По вопросам ремонта необходимо обращаться в Центр Поддержки. В обязанности конечного пользователя входит проведение ежедневного технического обслуживания, в частности проверки общей эффективности и регулярной очистки.

**Несоблюдение данных положений освобождает производителя от любого вида ответственности.**

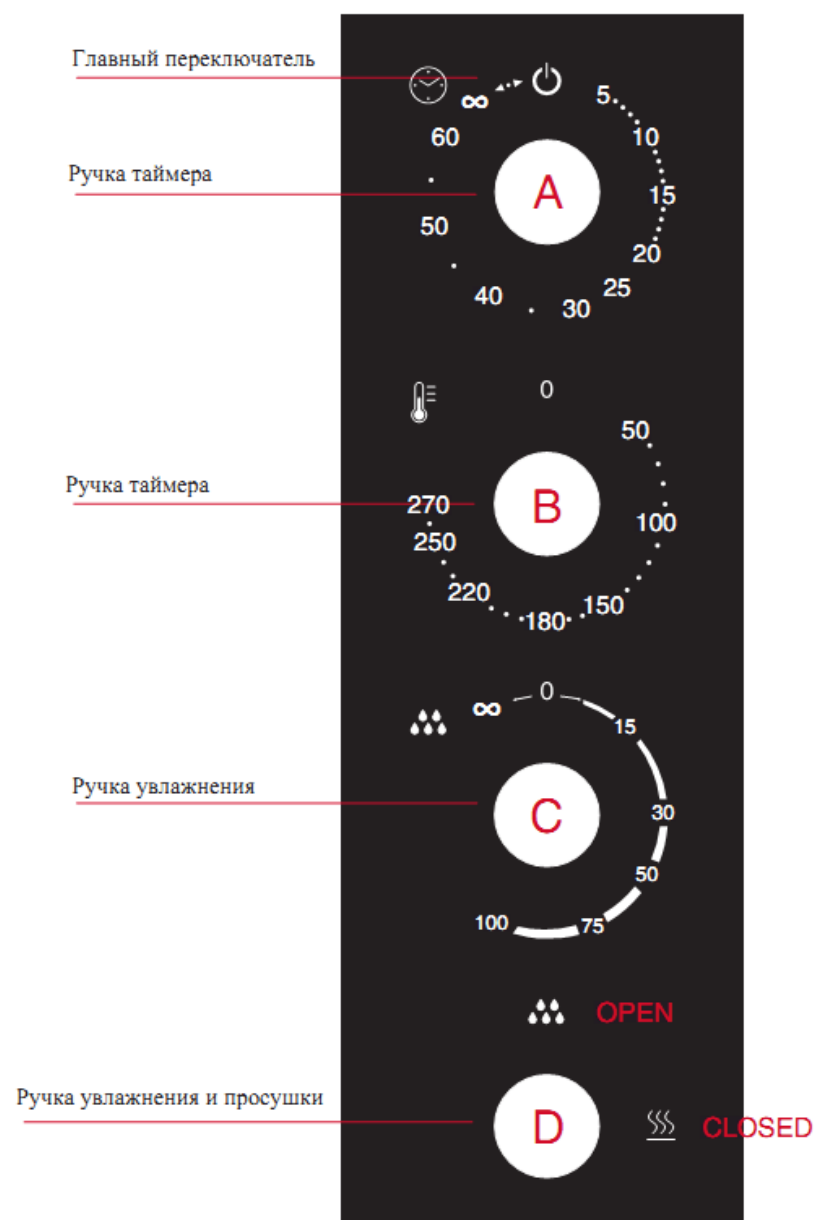
- Рекомендуется внимательно ознакомиться с данным руководством, так как оно содержит важную информацию и инструкции относительно безопасности во время установки, эксплуатации и технического обслуживания. Храните его в безопасном месте с целью возможности последующего обращения и технического обслуживания.
- Перед запуском прибора необходимо тщательно очищать поверхности, находящиеся в контакте с продуктами питания.

### 3.2.1 – Механическая панель управления

523M



5-4-7-6-12-10M





## ЗАПУСК ПЕЧИ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Запуск Таймера **A** запускает печь.

Зажигается свет в рабочей камере.

Позиция  обеспечивает функционирование печи в течение неограниченного периода времени.

Чтобы выключить печь, переведите ручку **A** в исходную позицию .

Время приготовления настраивается при помощи таймера **A**.

Данная операция позволяет перевести ручку по направлению часовой стрелки до необходимого значения.

## НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Значение температуры приготовления можно настроить, используя термостат **B**.

Для запуска данной операции необходимо повернуть ручку по часовой стрелке и установить желаемое значение, указанное на шкале

## УВЛАЖНЕНИЕ

Регулятор влажности **C** позволяет при необходимости увеличить влажность в рабочей камере. Если повернуть ручку против часовой стрелки, это позволит увлажнять камеру до тех пор, пока ручка не вернется в исходное положение. Если вместо этого повернуть ее по часовой стрелке, станет возможным увлажнять рабочую камеру через равные промежутки времени с увеличением интенсивности.

## КНОПКА УВЛАЖНЕНИЯ И ПРОСУШКИ

Когда ручка **D** установлена на OPEN (открыто), клапан дымохода открывается и лишний пар выходит. Когда ручка стоит в позиции CLOSED (закрыто), дымоход остается закрытым, и пар остается внутри камеры.

### 3.2.2- Предварительный нагрев рабочей камеры

- Перед началом работы необходимо подогреть рабочую камеру. Следуйте инструкциям:

- 1) Поверните ручку **A**, установив значение времени равное 10 минутам. При наличии в печи многофункционального селектора выберите тип резистора для активации.
- 2) Поверните ручку термостата **B** и установите желаемую температуру (например 150° C).
- 3) По окончании установленного времени печь выключается после звукового сигнала.  
Это означает, что печь готова к работе.

### 3.2.3 – Приготовление

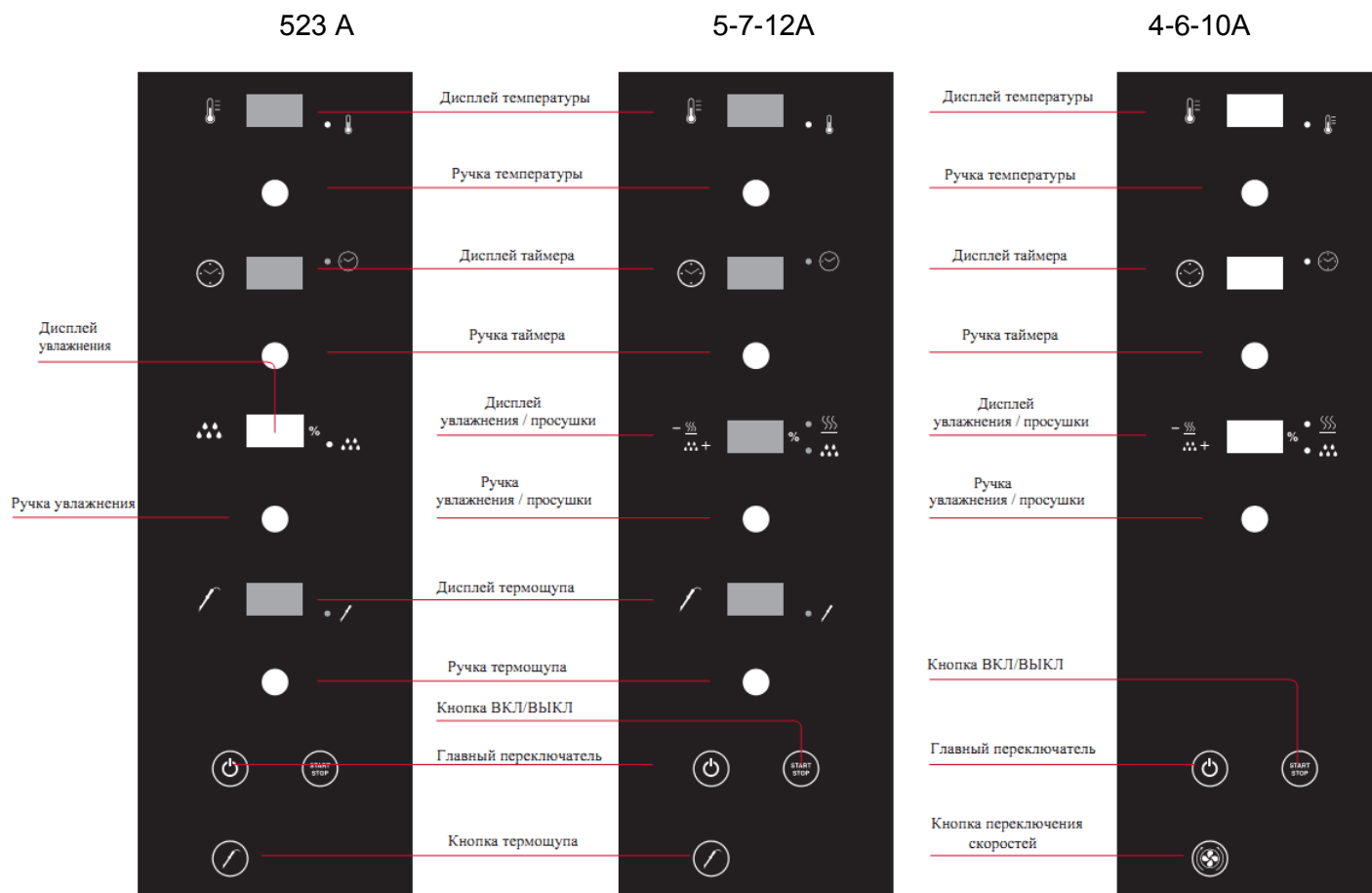
Для выполнения данного действия, следуйте нижеописанным инструкциям:

- 1) Положите еду вовнутрь рабочей камеры, в контейнерах или на гриле.
- 2) Установите температуру приготовления, ручка **A**
- 3) Установите время приготовления, ручка **B**
- 4) Во всех моделях печей есть возможность увлажнения путем регулирования ручки **C**

5) Для моделей, оснащенных ручкой **D**, имеется возможность открывать и закрывать дымоход.

**Обратите внимание = ЕСЛИ ТЕМПЕРАТУРА ДОСТИГАЕТ НУЛЕВОГО ЗНАЧЕНИЯ, ВСЕ РЕЗИСТОРЫ АВТОМАТИЧЕСКИ ВЫКЛЮЧАЮТСЯ.**

### 3.3.1 – Аналоговая панель управления



## Включение/выключение прибора

Когда прибор подключен к электрической сети, на его дисплее в течение нескольких секунд отображается версия программного обеспечения. Затем прибор автоматически переходит в статус OFF, загорается подсветка на дисплее времени и устройство переходит в режим ожидания.

При нажатии **ON/OFF** (ВКЛ/ВЫКЛ):

включается панель:

все дисплеи включаются и ожидают ввода данных:

температура по умолчанию 100 °С,

значение таймера по умолчанию 000, влажность по умолчанию 0.

Когда значения температуры введена при помощи регулировки соответствующей ручки, дисплей продолжает мигать в течение 15 секунд, затем принимает введенные данные, пока не будет отрегулирована другая ручка. В этом случае данные принимаются незамедлительно, при этом начинает мигать дисплей второй ручки.

Когда значения влажности введены при помощи регулировки соответствующей ручки, дисплей продолжает мигать в течение 15 секунд, после чего принимает введенные данные.

Во время цикла приготовления можно вносить изменения в параметры при помощи регулировки соответствующей ручки (температура, время, влажность) и ожидания в течение 15 секунд или регулировке другой ручки. Если печь неактивна и никакие операции не производятся в течение 15 минут, печь автоматически отключается, как при нажатии **OFF**.

Кнопка **ON/OFF** неактивна во время цикла приготовления. Для ее активации необходимо нажать кнопку **СТАРТ/СТОП**.

Когда печь отключается, либо при нажатии клавиши ON/OFF, либо при окончании цикла приготовления, последние установленные значения сохраняются в течение 5 минут. При запуске прибора через 5 минут после отключения панель возвращается к предыдущим значениям.

Кнопка **СТАРТ/СТОП**

При нажатии кнопки **СТАРТ/СТОП**:

Начинается цикл приготовления. Включается внутренний свет.

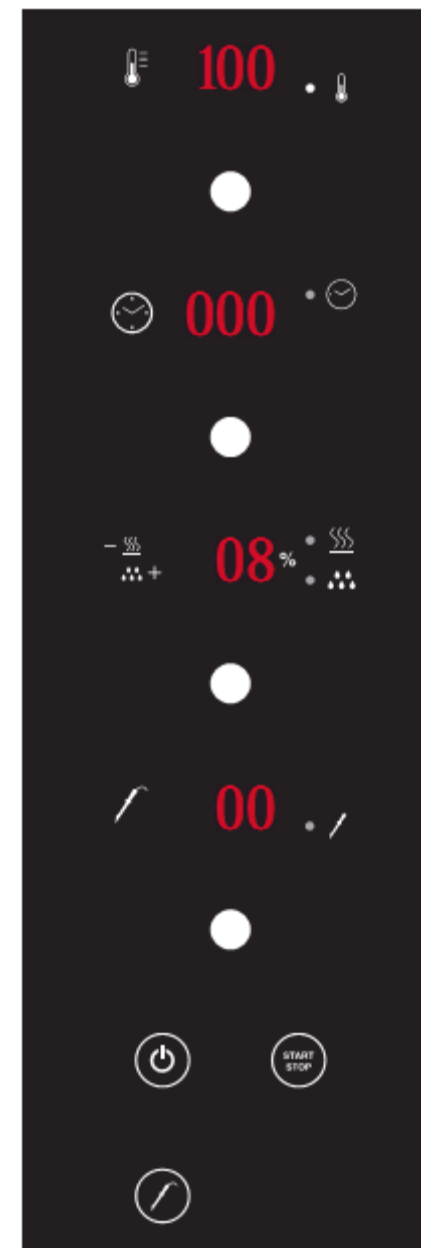
Дисплей температуры изменяется от показания установленной температуры до показания действительной температуры камеры, соответствующие индикаторы активны, пока не будет достигнута заданная температура.

Она превышает заданную температуру, затем снова опускается ниже установленного значения.

Дисплей таймера изменяется от показания установленного значения до показания обратного отсчета, соответствующие индикаторы мигают до тех пор, пока не закончится время.

Дисплей увлажнения постоянно отображает установленные значения, и соответствующие индикаторы горят, пока активен процесс увлажнения. Если термощуп неактивен, дисплей термощупа остается неактивным.

При повторном нажатии кнопки **СТОП** во время цикла приготовления, цикл приготовления приостанавливается. Все установленные параметры сохраняются. Время приготовления будет восстановлено с момента остановки.



После нажатия кнопки **СТАРТ/СТОП** цикл возобновляется, сохраняя все параметры. По окончании приготовления в течение 10 секунд будет звучать звуковой сигнал, пока дверь не будет открыта, а прибор не будет отключен кнопкой **OFF**.  
Открытие двери во время рабочего цикла эквивалентно нажатию кнопки **СТОП**, но если дверь снова закрыта, то печь автоматически возобновляет работу.

### РУЧКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Настраивается от 0°C до 270°C

Значение по умолчанию: 100C

Во время цикла приготовления заданное значение можно изменить, повернув ручку температуры; дисплей начнет мигать и ввод данных повторяется.



### РУЧКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Настраивается от 0.00 до 9.59

Значение по умолчанию: 000

Выберите время приготовления в часах и минутах.

При увеличении времени свыше 9.59 переключается неограниченный режим приготовления и на дисплее появляется надпись **INF**.

**На этом уровне печь работает неограниченное время.**

И, наоборот, при уменьшении времени от неограниченного режима приготовления, Вы возвращаетесь к минимальному времени.



### ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Поворачивая ручку в направлении против часовой стрелки ниже значения 0.00, активизируется функция предварительного нагрева.

Вместо времени на дисплее отразится сообщение "PRE".

Запустив процесс приготовления нажатием кнопки СТАРТ, печь начинает работу и при достижении заданной температуры раздастся звонок, пока дверь не будет открыта, затем значения обнулятся и пользователь вернется к изначальным значениям настройки.

Поворачивая ручку по часовой стрелке, значение на дисплее возвращается к значению 000, предварительный нагрев становится неактивен.



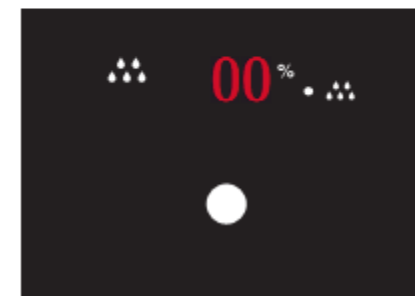
### РУЧКА УВЛАЖНЕНИЯ/ПРОСУШКИ

Настраивается от 0 до 100

Значение по умолчанию 00

На дисплее мигает значение 0, поворачивая ручку можно установить необходимое значение.

При повороте ручки, загорается индикатор LED режима увлажнения и можно установить необходимый процент влажности.



Повернув ручку в противоположном направлении, значение на дисплее вернется назад к 0, загорается индикатор LED просушки и настраивается необходимый процент открытия дымохода.

Чем выше процент, тем большая часть дымохода открывается (100% -общее открытие дымохода)

### РУЧКА УВЛАЖНЕНИЯ

(только для модели 523A)

На дисплее мигает заданное значение 0, поворачивая ручку можно установить требуемое значение.

Во время цикла приготовления заданный параметр можно изменить, повернув ручку: дисплей замигает и повторится ввод данных.

### КНОПКА ТЕМПЕРАТУРЫ ТЕРМОЩУПА

При нажатии кнопки термощупа:

Загорается красный LED. Время на дисплее меняется с трехзначного на двухзначное (00).

Возможно настроить от 0 °C до 99 °C.

Значение по умолчанию 0 °C.

Функция установки времени приготовления исключается и соответствующий дисплей показывает три тире (---).

Повернув ручку термощупа по часовой стрелки устанавливается нужное значение.

Когда печь запущена в работу, на дисплее времени отражается время с начала цикла приготовления.

Когда достигнуто установленное значение термощупа, печь работает так же как и режиме ожидания, когда таймер достигает 0.

### МНОГОСКОРОСТНАЯ КНОПКА

Для выбора скорости двигателя, нажмите многоскоростную кнопку, на дисплее времени отразятся уровни скорости.

Дисплей времени начнет мигать и если не повернуть ручку, через 10 секунд он вновь станет показывать временные параметры.

При изменении значения скорости, также проверяется максимальная температура.

Если лимит превышен, система автоматически устанавливает верхнюю максимальную границу температуры, дисплей температуры начинает мигать и на 1 секунду раздается звонок.

Скорость двигателя возможно изменить в том случае, если печь находится в режиме ON или STOP, во время режима приготовления изменить скорость невозможно.

При установке скорости на 1 уровень, печь запускается в работу с максимальной скоростью, пока не достигнет заданной температуры.

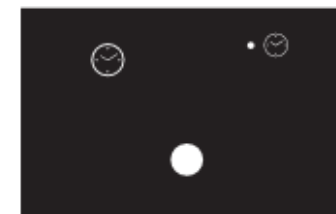
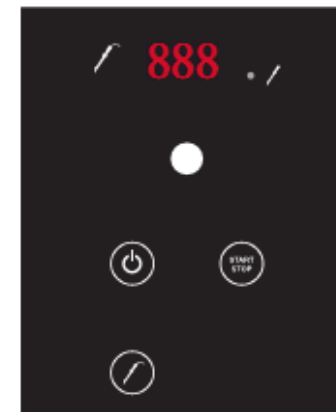
Существуют следующие скорости:

1 = 2100/1800 оборотов в минуту

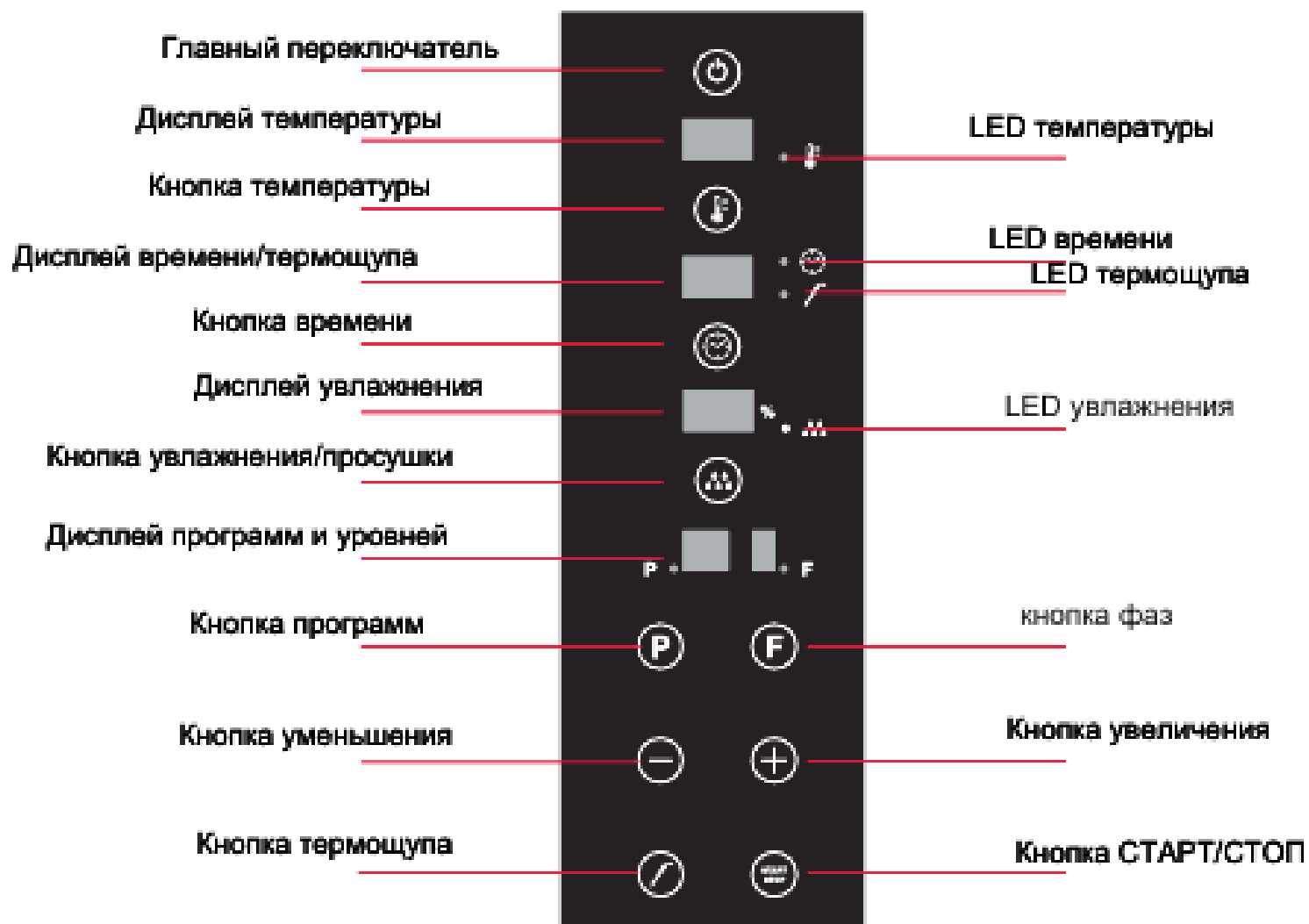
Максимальная температура 220°C

2 = MAX 2800 оборотов в минуту

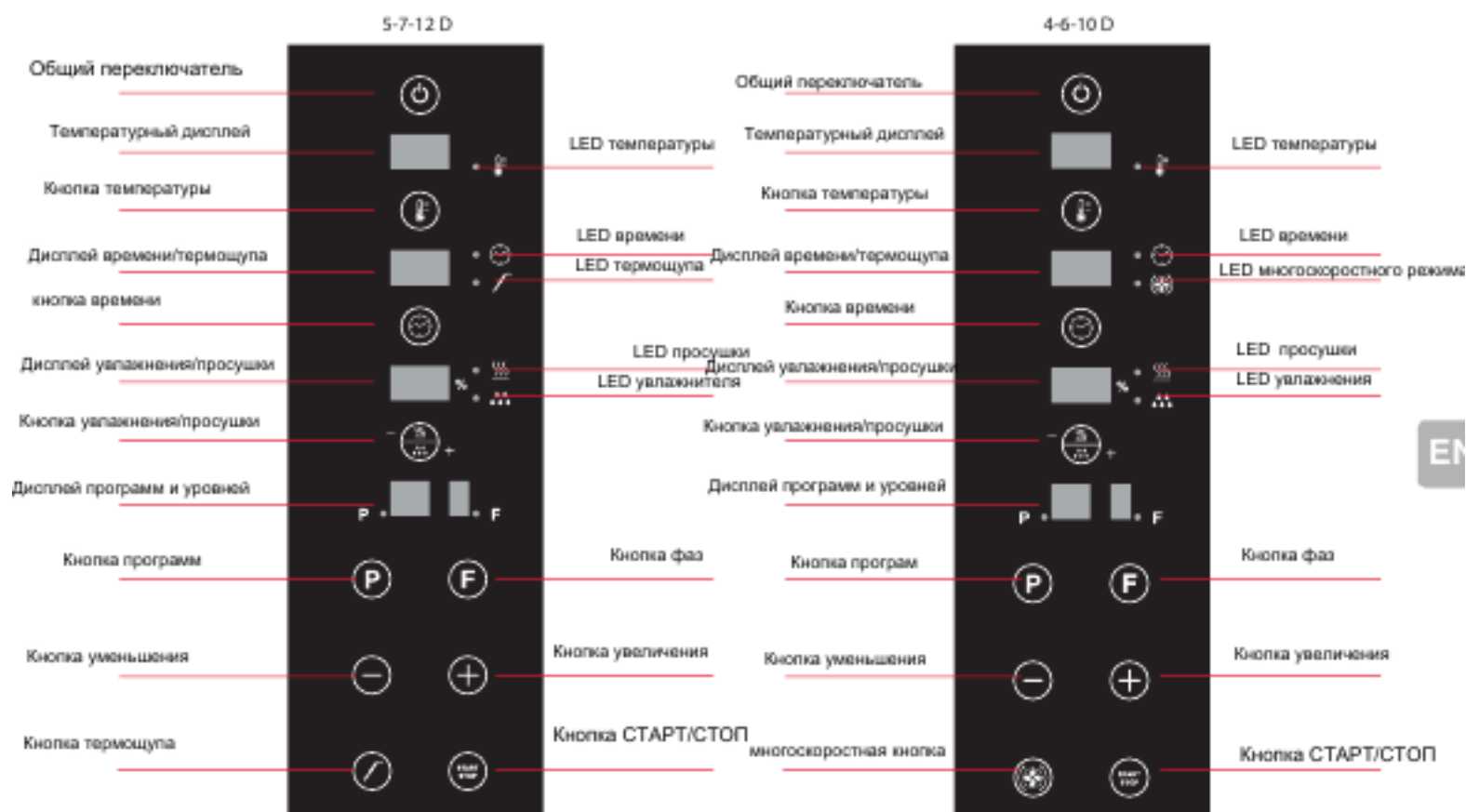
Максимальная температура 270°C



### 3.4.1 – Цифровая панель управления



### 3.4.1 – Цифровая панель управления



EN

## ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ

При подключении прибора к электросети, включается плата и на дисплее на несколько секунд отображается версия программного обеспечения. Затем печь переходит в статус OFF (ВЫКЛ), на дисплее времени загорается LED индикатор и печь переходит в режим ожидания.

При нажатии кнопки **ON/OFF**:

Вы активизируете плату;

Включаются все дисплеи;

Температурный дисплей мигает в режиме ожидания ввода параметров:

- Значение температуры по умолчанию – 100 °С,
- Значение времени по умолчанию 000,
- Значение влажности по умолчанию 0,
- Программа по умолчанию – **MA** (ручное управление печи)

Когда температура установлена при помощи кнопок + или -, дисплей продолжает мигать в течение 15 секунд и затем принимает заданный параметр, или, при нажатии кнопки температуры сразу же принимает заданный параметр и дисплей непрерывно показывает установленное время, а дисплей влажности автоматически начинает мигать.

После установки влажности при помощи кнопок + или -, дисплей продолжает мигать в течение 15 секунд и затем принимает заданное значение, или при нажатии кнопки влажности принимает заданное значение сразу.

С этого момента все дисплеи остаются неизменными и показывают заданные значения. Дисплей выбора программ остается в позиции **MA** и не мигает до тех пор пока нажата кнопка **P**, для того чтобы войти в режим программирование.



Во время цикла приготовления, на фазе изменения установленных значений, нажав соответствующую кнопку (температура, время, влажность) и используя кнопки + или -, возможно изменить параметры, подождяв 15 секунд или нажав соответствующую кнопку и программа не перейдет автоматически к следующему значению как в изначальной фазе.

При выключении печи нажатием кнопки **ON/OFF** или в конце цикла приготовления установленные параметры сохраняются в течение 5 минут.

Через 5 минут после выключения панель при повторном запуске возвращается к ручному режиму управления.



## КНОПКА СТАРТ/СТОП

При нажатии кнопки СТАРТ/СТОП

Запускается цикл приготовления, активируется внутренний свет (печь не запускается в работу во время ввода параметров или в конце ввода параметром, если вы используете специальную команду СТАРТ).

Дисплей температуры переходит от визуализации настройки значений к настройкам температуры камеры. Загорается соответствующий LED до тех пор, пока настройка значений не будет завершена, после этого дисплей отключается и запускается вновь уже с установленными значениями.

При активации функции увлажнения, дисплей влажности показывает заданное значение и загорается соответствующий индикатор LED.

Дисплей программ остается в ручном режиме или, если программа уже настроена, показывает номер программы и соответствующую фазу цикла.

При повторном нажатии кнопки СТОП во время цикла приготовления:

- цикл приготовления приостановится
- заданные значения сохраняются
- время приготовления при повторном запуске будет отсчитываться с момента остановки

При нажатии кнопки СТАРТ/СТОП повторно, цикл приготовления повторно запустится с сохраненными заданными значениями (возможно измененными) на данный момент.

В конце цикла приготовления:

В течение 10 секунд или до открытия двери прозвучит звуковой сигнал и печь отключится

Открытие двери во время работы печи эквивалентно нажатию кнопки СТОП, но, когда дверь вновь будет закрыта, печь автоматически продолжит работу.



## КНОПКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Настраивается от 0 °C до 270 °C

Значение температуры по умолчанию: 100 °C

Во время цикла приготовления возможно изменить установленные значения нажатием кнопки температуры; тогда дисплей начнет мигать и повторится действие ввода данных.

## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Настраивается от 0.00 до 9.59

Значение по умолчанию: 000

Удерживайте кнопку нажатой для активации функции предварительного прогрева, описанную выше

Выберите значение времени приготовления в часах и минутах, используя + и -.

При введении времени ниже 000 запускается неограниченный режим приготовления и на дисплее появляется надпись INF.

На этой фазе печь работает неограниченное время.

И, наоборот, при увеличении времени от неограниченного режима вы возвращаетесь к минимальному времени. Для возврата к функции времени приготовления, установите время на дисплее на 000.

### ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Удерживайте кнопку времени нажатой, чтобы запустить функцию подогрева.

Функция подогрева активируется, если печь находится в ручном режиме или по время создания/изменения первой фазы программы, вместо времени на дисплее выводится сообщение “PRE”

Если запуск производится нажатием кнопки СТАРТ, печь начинает работу и когда будет достигнуто установленное значение температуры, раздастся звуковой сигнал, который прекратится после открытия двери.

Когда дверь закроется вновь, если была запущена программа, то автоматически запустится следующая фаза данной программы. Если печь была в ручном режиме, значения обнулятся и пользователь вернется назад к исходной фазе.

При нажатии кнопки времени еще раз, дисплей возвращается к значению 000, предварительный нагрев невозможен.

### РУЧКА УВЛАЖНЕНИЯ/ПРОСУШКИ

Значение по умолчанию 00

Дисплей мигает, исходное значение равно 0, при помощи кнопок + или – задается нужное значение.

Используя кнопку +, включается LED увлажнения и можно настроить желаемый процент увлажнения.

Используя кнопку -, значение на дисплее возвращается к 0, загорается LED просушки и можно настроить желаемый процент открытия дымохода.

Чем выше процент, тем большая часть дымохода остается открытой (при 100% дымоход открыт полностью).

### КНОПКА УВЛАЖНЕНИЯ (только для модели 523 D)

На дисплее мигает исходное значение 0, при помощи кнопок + и - вводится значение.

Во время цикла приготовления можно изменить заданные параметры нажав кнопку увлажнения; дисплей замигает и повторится ввод данных.

### КНОПКА ТЕМПЕРАТУРЫ ТЕРМОЩУПА

При нажатии кнопки термощупа:

- загорается и остается гореть желтый LED
- дисплей времени меняется с трехзначного на двухзначный (00)

- Доступны настройки от 0 °C до 100 °C
- Значение по умолчанию – 0 °C
- кнопка времени недоступна

Процедура настройки значений та же самая. Дисплей времени мигает и показывает заданное значение.

Когда печь запущена в работу, дисплей времени показывает температуру, которую определил термощуп.



Когда будет достигнуто заданное значение, действия печи будут аналогичными как при достижении таймером 0 в режиме установленного времени.

## КНОПКА ВЫБОРА МНОГОСКОРОСТНОГО РЕЖИМА

Для выбора скорости двигателя нажмите кнопку многоскоростного режима, дисплей времени покажет уровни скорости и загорится иконка скорости. Дисплей времени начнет мигать и если кнопки + и - не будут нажаты через 10 секунд, вернется к режиму отображения времени.

При изменении значения скорости, также проверяется максимальная температура.

Если лимит превышен, система автоматически устанавливает верхнюю максимальную границу температуры, дисплей температуры начинает мигать и на 1 секунду раздается звуковой сигнал.

Скорость двигателя можно изменить, только если печь в режиме ON или STOP, во время приготовления скорость невозможно изменить.

При установке скорости на 1 печь запустится на максимальной скорости до достижения максимальной температуры.

Имеются следующие режимы скорости:

1=2100/1800 оборотов в минуту

Максимальная температура 220 °C

2= МАКС 2800 оборотов в минуту

Максимальная температура 270 °C

## ПРОГРАММЫ/ФАЗЫ

Печь должна находиться в позиции с включенной картой памяти с мигающим дисплеем температуры (исходная фаза)

Нажимая кнопку **P**, Вы получаете доступ к программированию и начинает мигать соответствующий дисплей в ожидании ввода данных.

Программа выбирается при помощи кнопок + и -.

Для возврата к ручному режиму нажмите кнопку + или - для установки MA и подтвердите выбор нажатием кнопки **P**, или подождите 15 секунд.

## ПРОГРАММЫ

Пользователь может установить 20 программ (от 1 до 20) и программы отобразятся на дисплее в пронумерованном порядке. Вы можете установить 6 фаз для каждой отдельно взятой программы.

### Установка новой программы

- Выбор номера программы:

Нажмите кнопку, дисплей программ замигает, используя кнопки + или - выберите номер программы для сохранения или изменения, подождите подтверждения 15 секунд или подтвердите нажатием кнопки **P**.

- Введение номера программы:



После выбора программы, удерживайте нажатой кнопку P для доступа в режим программирования, далее происходит возврат в фазу установки параметров ручного режима.

Если программа пуста, дисплей имеет вид как при ручном управлении и готов к вводу данных; если, напротив, имеется уже сохраненная программа, соответствующие дисплеи отображают введенные данные.

Процедура установления значений выполняется как обычно; если необходимо ввести другую фазу, удерживайте нажатой кнопку F, кнопкой + выберите следующую фазу, затем вернитесь обратно к стандартной процедуре установки значений и проделайте то же самое для следующих фаз.

Нет необходимости вводить все 6 фаз, для того чтобы сохранить программу. Для сохранения программы удерживайте нажатой кнопку P.

- Временные изменения:

Даже в цикле программирования при нажатии кнопок температуры, времени, влажности возможно изменить введенные значения без изменения изначально сохраненных программ.

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ КОММАНДЫ

Кнопка ручного увлажнения

Действует только с одним активным циклом.

Удерживайте нажатой кнопку просушки/увлажнения на 3 секунды, дисплей влажности покажет время в секундах в течение максимально 10 секунд.

Запустится соответствующее реле и когда кнопка будет отпущена, дисплей покажет предыдущее значение влажности в процентах.

Функция неактивна, если температура в камере ниже 100°C.

Кнопка не работает, если печь остановлена.

## Аварийные сигналы

### Появляются следующие предупреждения:

“Pr1” щуп камеры открыт или в нем произошло короткое замыкание.

“Pr2” щуп камеры открыт или в нем произошло короткое замыкание, или он утерян.

“Pr5” дисплей и плата неактивны.

“Pr” появляется на дисплее температуры.

“ERR” появляется на дисплее времени.



## 3.5 - Операции после эксплуатации

- 1) Выключите прибор.
- 2) Поверните водопроводные краны. Отключите прибор от электрической сети.

### **3.6 - Очистка и ежедневное техническое обслуживание**

При напряженном графике работы печь необходимо очищать ежедневно в целях поддержания гигиены и обеспечения максимальной эффективности эксплуатации.

При обнаружении неисправности не рекомендуется пытаться решить проблему самостоятельно. Необходимо связаться с сервисной службой технической поддержки, ответственной за решение подобных вопросов.

Не рекомендуется демонтировать оборудование самостоятельно, поскольку такие работы должны производиться специализированным персоналом.

Ежедневную очистку необходимо проводить в соответствии с приведенными инструкциями:

- Перед очисткой необходимо отсоединить прибор от электрической сети, перекрыть водяной кран и дать печи остыть.
- Раз в день необходимо очищать детали из нержавеющей стали при помощи мыльного раствора или подходящих чистящих средств, тщательно полоскать и высушивать. Не рекомендуется использовать хлорсодержащие чистящие средства (отбеливающие вещества, хлористоводородная кислота и т.д.), а также очищать стальные поверхности при помощи металлических мочалок, щеток или скребков, способствующих коррозии металла.
- Не рекомендуется оставлять пищу на поверхностях, выполненных из нержавеющей стали (особенно такие продукты, как соль, уксус, лимон...), так как они могут повредить поверхности.
- Несмотря на то, что на печь периодически могут попадать капли воды, не рекомендуется очищать внешнюю поверхность печи при помощи струй воды, направленных прямо внутрь печи, так как попавшая внутрь вода может негативно сказаться на безопасности прибора. Рекомендуется использовать только влажную ткань.
- Не рекомендуется использовать коррозионные субстанции (например, соляную кислоту) для очистки верхней панели подставки для печи, так как это может повредить нижнюю панель прибора.
- Не реже, чем раз в год необходимо обращаться в авторизованную, региональную службу технической поддержки для обеспечения общей проверки оборудования.

#### **3.6.1 – Очистка рабочей камеры**

По окончании рабочего дня необходимо очищать камеру, температура которой должна быть не выше 50-60 °С, в соответствии со следующими указаниями:

- при необходимости извлеките держатели для противней, не снимая крепления, расположенные на правой боковой панели камеры и очистите их.
- Выдвиньте или извлеките держатели противней и направляющие.
- Распылите по стенам камеры соответствующее неагрессивное чистящее средство, которое можно использовать с пищевыми продуктами.
- Оставьте чистящее средство на 15-20 минут и закройте дверь.
- Чистой водой ополосните камеру печи.
- Запустите цикл конвекции при 150 °С для того, чтобы просушить камеру.

#### **3.6.2 - Очистка вентилятора и нагревательной системы**

- С регулярными промежутками необходимо очищать резистор и вентилятор в целях предотвращения образования загрязнений, чем дольше будут интервалы, тем сложнее будет удалить загрязнения.

Для очистки необходимо выполнить следующие указания:

- Извлеките противни и лопасти вентилятора.
- Следуйте указаниям, приведенным в предыдущем разделе «Очистка камеры».
- Ополосните внутреннюю поверхность камеры чистой водой;
- Установите на место поочередно лопасти вентилятора и противни.

**Производитель не несет ответственность в случае несоблюдения мер по технике безопасности, требований по утилизации отходов в стране, где данная печь установлена.**

**Производитель оставляет за собой право вносить изменения в настоящую инструкцию в любое время.**