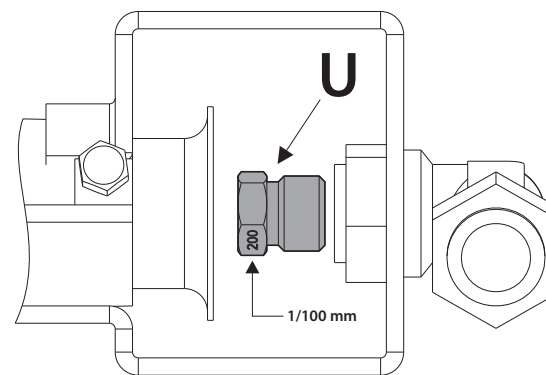
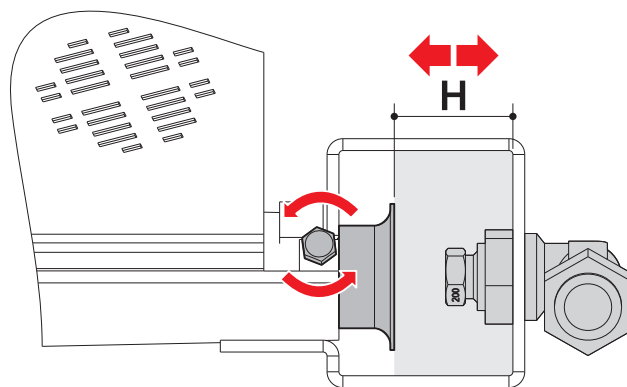


CATEGORIA KAT. /CAT.	p [mbar]	GAS	 <b>10 kW</b>	 <b>19 kW</b>		
2E;2E+;2H	20	G20	Ø 260 1/100 mm	Ø 360 1/100 mm		
					MAX 13,5 mbar	MAX 13 mbar
					MIN 9,5 mbar	MIN 7,5 mbar
			H 16 mm	H 24 mm		
3+;3B/P+	28-30/37	G30/G31	Ø 170 1/100 mm	Ø 230 1/100 mm		
					MAX 25 mbar	MAX 25 mbar
					MIN 13 mbar	MIN 13 mbar
			H 39 mm	H 39 mm		
3B/P	37	G30/G31	Ø 170 1/100 mm	Ø 230 1/100 mm		
					MAX 25 mbar	MAX 25 mbar
					MIN 13 mbar	MIN 13 mbar
			H 39 mm	H 39 mm		
3B/P	50	G30/G31	Ø 170 1/100 mm	Ø 230 1/100 mm		
					MAX 25 mbar	MAX 25 mbar
					MIN 13 mbar	MIN 13 mbar
			H 39 mm	H 39 mm		
2LL	20	G25	Ø 260 1/100 mm	Ø 360 1/100 mm		
					MAX 19 mbar	MAX 17,5 mbar
					MIN 11 mbar	MIN 11 mbar
			H 11 mm	H 14 mm		
2L	25	G25	Ø 260 1/100 mm	Ø 360 1/100 mm		
					MAX 19 mbar	MAX 17,5 mbar
					MIN 11 mbar	MIN 11 mbar
			H 11 mm	H 14 mm		
2S	25	G25.1	Ø 260 1/100 mm	Ø 360 1/100 mm		
					MAX 23,5 mbar	MAX 21 mbar
					MIN 12 mbar	MIN 12 mbar
			H 11 mm	H 14 mm		



**ПЕЧИ КОМБИНИРОВАННЫЕ ПАРОКОНВЕКЦИОННЫЕ | ЭЛЕКТРОННЫЕ | ПРОГРАММИРУЕМЫЕ**

**Общие предупреждения**

Оборудование, описанное в настоящей инструкции, произведено в соответствии с требованиями следующих Директив: "Низкое напряжение" **2004/108/CEE**, **2006/42/CEE** и **EN55014** "Электромагнитная совместимость". Установка должна осуществляться квалифицированным персоналом, в соответствии с нормами и предписаниями, действующим в стране монтажа оборудования, и в соответствии с настоящей инструкцией. Распакуйте устройство, снимите защитную пленку и при необходимости удалите остатки клея с помощью специального растворителя. Следует обеспечить утилизацию упаковки согласно требованиям действующего законодательства. Во время проведения монтажных работ следует соблюдать и выполнять требования следующих норм:

- соответствующие требования действующего законодательства;
- Региональные и/или местные нормы строительного регулирования;
- Предписания и нормы компании-энергопоставщика;
- Действующие правила техники безопасности;
- Правила пожарной безопасности;

**В целях правильного использования печи, необходимо соблюдать следующие меры безопасности:**

- Это оборудование разработано исключительно для приготовления пищи.
- Оборудование должно использоваться только под присмотром и предназначено для использования квалифицированным персоналом.

- Соблюдать осторожность во время использования, поскольку во время приготовления рабочие поверхности могут быть очень горячими.
- Отверстия и прорезы на внешней обшивке печи не должны закрываться, поскольку служат для отвода тепла из отсека с электрическими компонентами.
- Оборудование не предназначено для встраиваемого монтажа.
- Убедиться, что пар, выходящий из выпускных отверстий печи или из прилегающей аппаратуры, не достигает вентиляционных отверстий, которые служат для охлаждения внутренних компонентов, расположенных на днище печи.
- Тщательно придерживаться монтажных схем.
- Рекомендуется устанавливать оборудование под вытяжным зонтом для возможности отвода паров, образующихся во время приготовления.

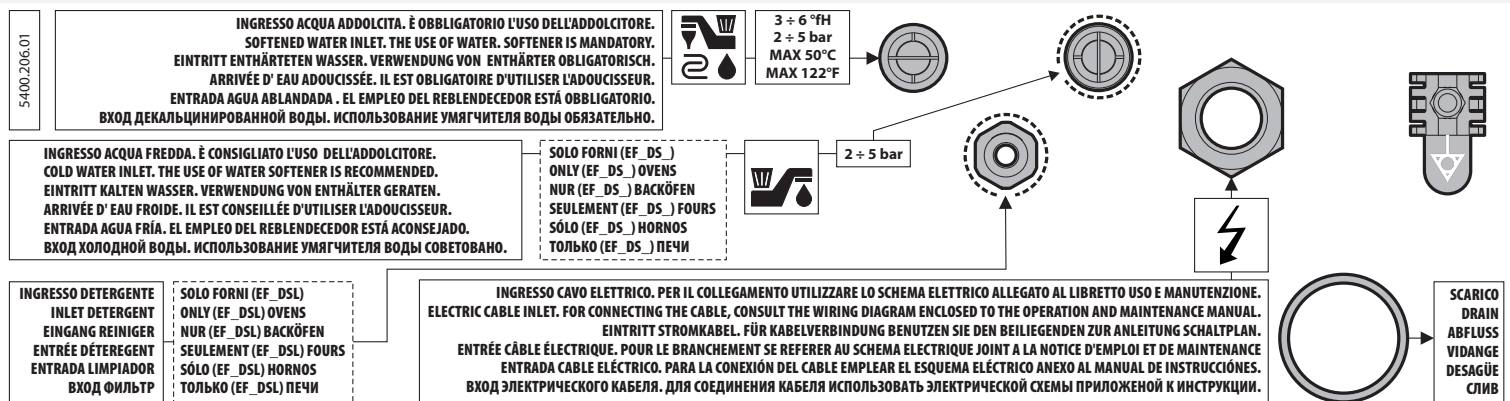
**Если оборудование установлено в группе:**

- Соблюдать минимальное расстояние (см. схему установки) между единицами оборудования и стенами из возгораемого материала, разделительными перегородками, кухонной мебелью или находящимися рядом оборудованием.
- Поверхности, находящиеся в контакте с оборудованием, должны быть покрыты теплоизоляционным невозгораемым материалом.
- Оборудование и, в частности, кабель питания не должны находиться вблизи источников тепла.
- Окружающая среда и оборудование не должны превышать температуру 40°C.

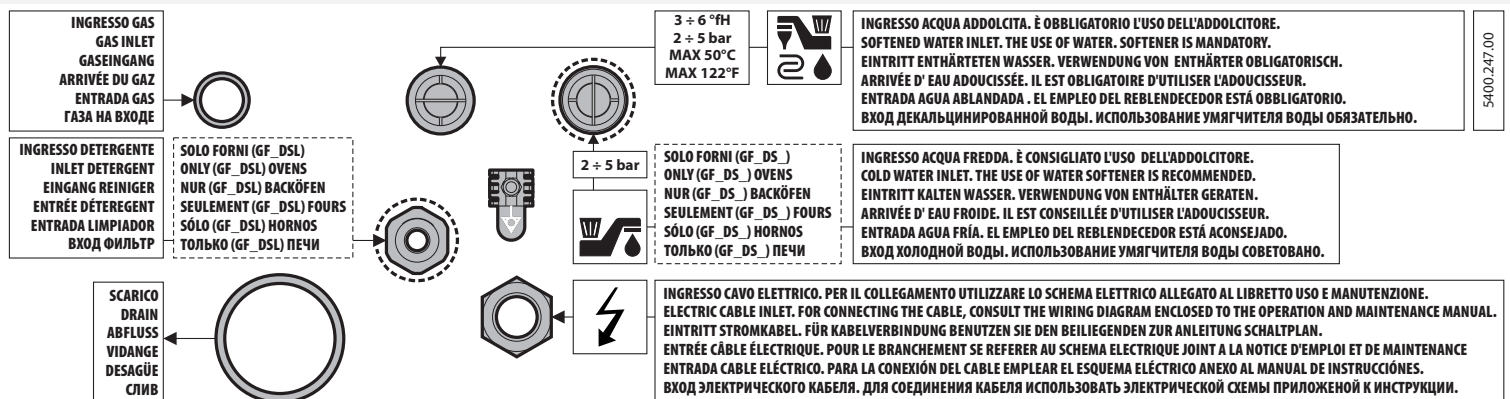
**!** Следует отключать оборудование в случае поломки или неисправной работы.

**Подключение к электрической сети**

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МОДЕЛИ – (рис.1)



ГАЗОВЫЕ МОДЕЛИ – (рис.1)



Перед началом проведения работ по подключению следует определить по заводской табличке технические характеристики, необходимые для установки: напряжение, частота, количество фаз и мощность.

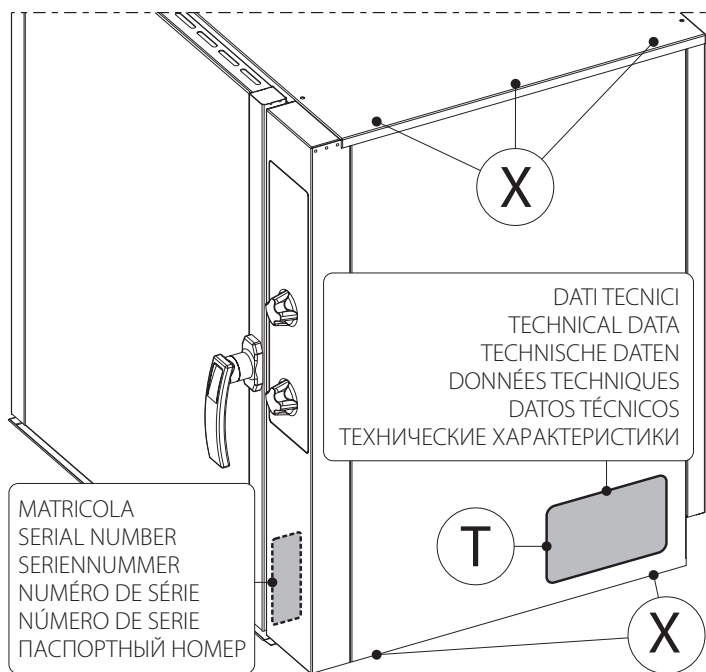


Рис. 1.1

**i** Заводская табличка с техническими данными | T | рис.1.1 из клейкого полиэстера находится на правой стенке - внутри и снаружи.

При монтаже оборудования необходимо предварительно предусмотреть установку легко доступного всеполюсного выключателя, отключающего устройство от сети электроснабжения. Минимальное расстояние между разомкнутыми контактами должно составлять не менее 3 мм на полюс.

### Подсоединение к сети водоснабжения

Давление воды в сети должно находиться в диапазоне 2-5 бар. Если значение превышает данные пределы, необходимо установить на входе в оборудование редуктор давления. Для питания паробразователя необходимо подключить холодную или горячую (макс. 50 °C) умягченную воду, согласно нижеприведенным характеристикам. Фитинг на подключении воды - R 3/4". Шланг для подвода воды должен обеспечиваться установщиком. На входе в печь следует установить отсечный кран для воды.

### Система слива воды

Необходимо установить муфту, гарантирующую минимальный перепад воздуха в 25 мм между пластмассовым коленом сливной трубы печи и канализационной системой рис. 3 - 4. Слив должен располагаться строго по внешнему периметру печи, чтобы избежать попадания паров, образующихся вследствие перепада воздуха, в вентиляционные отверстия на днище печи.

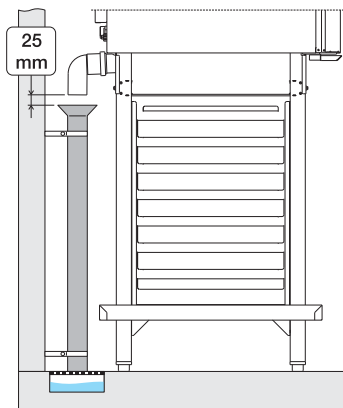


Рис. 3 Подсоединение к напольной решетке

### КАБЕЛЬ:

- Не должен находиться рядом с источниками тепла; температура окружающей среды не должна превышать 50 °C.
- Должен быть защищен металлической трубкой или жестким пластиком.
- Должен обладать характеристиками не менее H07 RN-F
- Должен иметь минимальное сечение, указанное на титульном листе инструкции

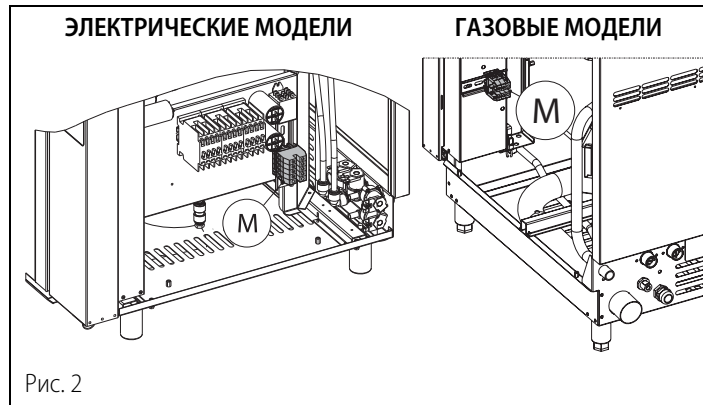


Рис. 2

Для доступа к клеммной колодке | M | рис. 2 следует снять заднюю панель, отвинчивая винты | X | рис.1.1, которые находятся в ее верхней и нижней части. Следуя инструкциям электросхемы, подсоединить проводники кабеля питания к клеммной колодке. Проложить кабель на днище, зафиксировав его специальным прижимом | ⚡ | рис. 1. Подключить оборудование к надежной системе заземления, подсоединив заземляющий провод к расположенному рядом с клеммной колодкой винту, обозначенному соответствующим символом  $\equiv$ . Оборудование должно быть также включено в эквипотенциальную систему, подобное соединение осуществляется посредством винта, обозначенного символом | ⚡ | рис. 1, который расположен в задней части оборудования. Эквипотенциальный провод должен иметь сечение 10 мм<sup>2</sup>.

### Характеристики воды

Характеристики воды должны обязательно соответствовать указанным предельным значениям, являющимся основополагающими для соответствующей системы по обработке воды:

- **Жесткость:** в пределах от 3° до 6° fH.
- **ph:** выше 7,5.
- **Хлористые соединения:** менее 30 ppm (частей на миллион).

### Запрещается:

- Уменьшать диаметр слива.
- Подключать слив непосредственно к сливной системе, не обеспечив перепад давления воздуха.

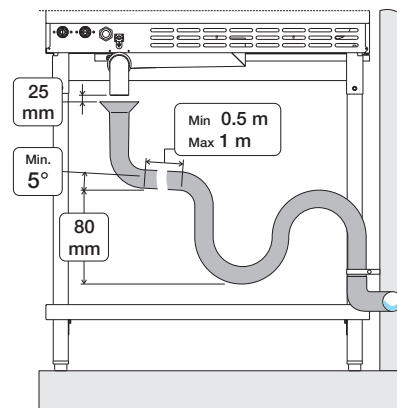


Рис. 4 Подсоединение с помощью сифона



Перед началом монтажа оборудования необходимо получить в организации-поставщика газа разрешение на монтаж, затем сравнить параметры, соответствующие предрасположению оборудования (табличка с характеристиками) подаваемому газу.

Распакуйте устройство, снимите защитную пленку и при необходимости удалите остатки клея с помощью специального растворителя. Обеспечить утилизацию упаковки согласно действующим предписаниям (для получения дополнительной информации см. главу "ЭКОЛОГИЯ И ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА").

Перед подсоединением оборудования к газовой сети, проверить на паспортной табличке, что этот тип оборудования предусмотрен и испытан для данного типа газа. В случае если газ, указанный на табличке, не соответствует типу подаваемого газа, см. параграф "ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА И НАСТРОЙКА".

Подсоединение к газовой распределительной сети осуществляется посредством металлических труб соответствующего диаметра, при позиционировании сертифицированного отсечного крана. При использовании гибких шлангов, они должны быть из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами.

В ходе монтажа необходимо соблюдать и выполнять все действующие нормативы:

- Норма безопасности UNI-CIG 8723, закон № 46 от 5 марта 1990 и распоряжение № 68.

- Региональные и/или местные нормы строительного регламента;
- Действующие правила техники безопасности;
- Правила пожарной безопасности.

Кроме того, устройство оснащено эквипотенциальным зажимом, (рис.1), расположенным в задней части.

Соблюдать минимальное расстояние 80 мм между единицами оборудования, стенами из возгораемого материала, разделительными перегородками, кухонной мебелью или близлежащим оборудованием.

Поверхности, находящиеся в контакте с оборудованием, должны быть покрыты теплоизоляционным невосгораемым материалом.

При завершении монтажа произвести контроль герметичности соединений. В целях обнаружения возможных утечек, рекомендуется использование средств на пенистой не коррозионной основе, типа спрея течеискателя.



В ходе испытания на герметичность не использовать огни!

Изготовитель не предоставляет гарантию в отношении ущерба, обусловленного несоблюдением инструкций по эксплуатации, или несоответствующим использованием. Кроме того, не принимает на себя никакие гарантийные обязательства в случае подключения, выполненного в нарушение действующих норм и правил пожарной безопасности.

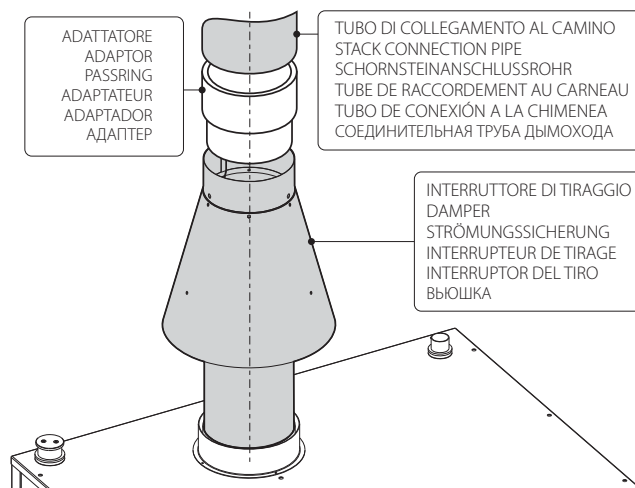
## Отвод отработавших газов

Кондитерские печи на 6 противней GN1/1 и 5 противней принадлежат к категории установки А3, которая не нуждается в дымоходе для отвода дымов. Отработавшие газы могут выводиться в установочную среду. Наличие хорошей и постоянной вентиляции играет большую роль!

Кондитерские печи на 10 противней GN1/1 и 8 противней обладают мощностью >14 кВт, для них предусмотрена установка типа В.

### Установка типа В13

Отвод путем натуральной вытяжки путем установки выключателя тяги, с термостойкой трубой, подсоединенной к дымоотводу. Категорически запрещается прямая канализация с механической системой вытяжки. При выборе данного типа установки, на печи следует установить специальный выключатель тяги для каждой печи.



## Контроль давления сети

Давление сети должно соответствовать значениям, приведенным в "таблице форсунок".

В случае если давление сети на месте установки не соответствует приведенным в таблице указаниям, необходимо поставить в известность учреждение по распределению газа и не подключать устройство пока причина не будет установлена и устранена.

Давление сети определяется посредством U-образного манометра (мин.показание 0.1 мбар), подсоединяемого к розетке давления (рис.6) за панелью команд.

Снять боковую панель (рис.1.1)

Для подсоединения манометра следует открутить уплотнительный винт розетки давления (рис.5)

Подключить устройство в соответствии с предоставляемыми инструкциями и проверить, что замеряемое давление соответствует допустимому диапазону давления.

Отсоединить манометр и тщательно затянуть винт (рис.5)

Восстановить начальную ситуацию.

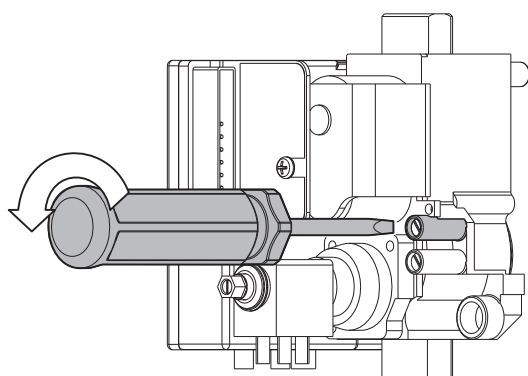


рис.5

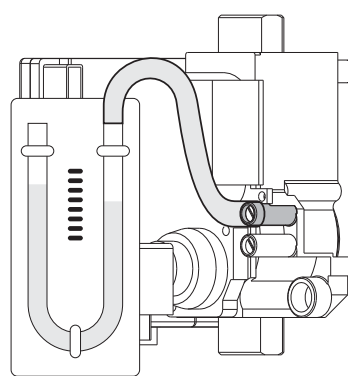


рис.6

## Переключение на другой тип газа и настройка

Для переключения с одного типа газа на другой, например, с метана на GPL, необходима замена форсунок горелки.

Все форсунки обозначены номером, указывающим диаметр в 1/100, и предлагаются в комплекте в пакете.

После переключения с одного типа газа на другой или настройки, следует провести испытание функций устройства и обновить дополнительную табличку, указывая выполненное переключение или настройки.



Рекомендуется поручать всю работу, относящуюся к подсоединению, установке и обслуживанию оборудования, только квалифицированному персоналу, при соблюдении всех правил техники безопасности!

Для настройки или регулировки следует получить доступ к клапану и к горелке путем снятия боковой правой панели (рис. 1.1).

Заменить форсунку | **U** | (рис.7) на новую, адаптированную к новому типу газа, см. "**таблица форсунок**" в разделе технических характеристик.

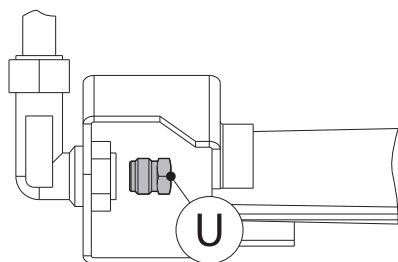


Рис.7

Переключение с одного типа газа на другой также обуславливает регулировку давления на выходе клапана, определяемого посредством U-образного манометра (мин. показание 0.1 мбар), подсоединяемого к розетке давления (рис.8).

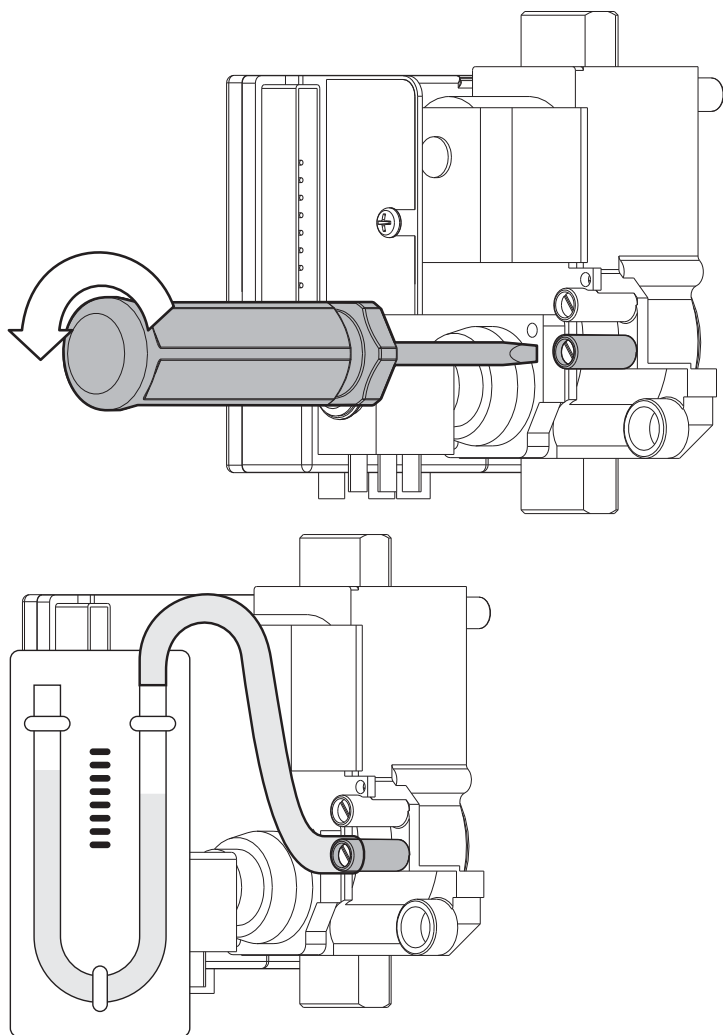


Рис.8

Регулировка давления осуществляется посредством винтов **A** - **B** (рис.9), контрольные значения указаны в "**таблице форсунок**":

- **B** - внешний винт с шестигранной головкой регулирует максимальное давление
- **A** - центральный винт регулирует минимальное давление

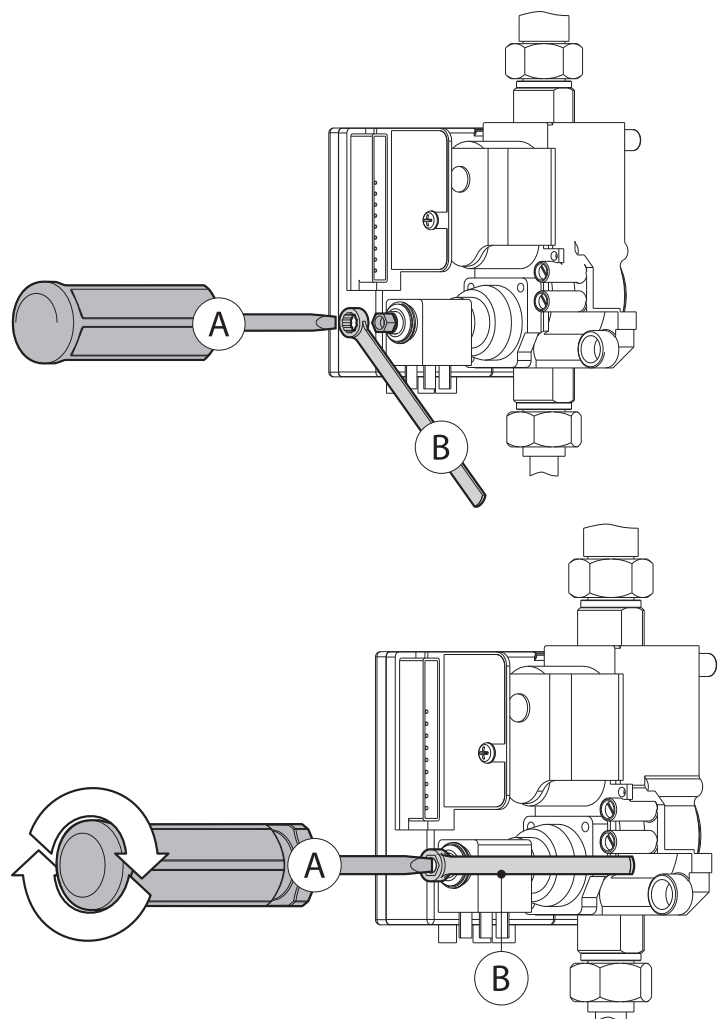
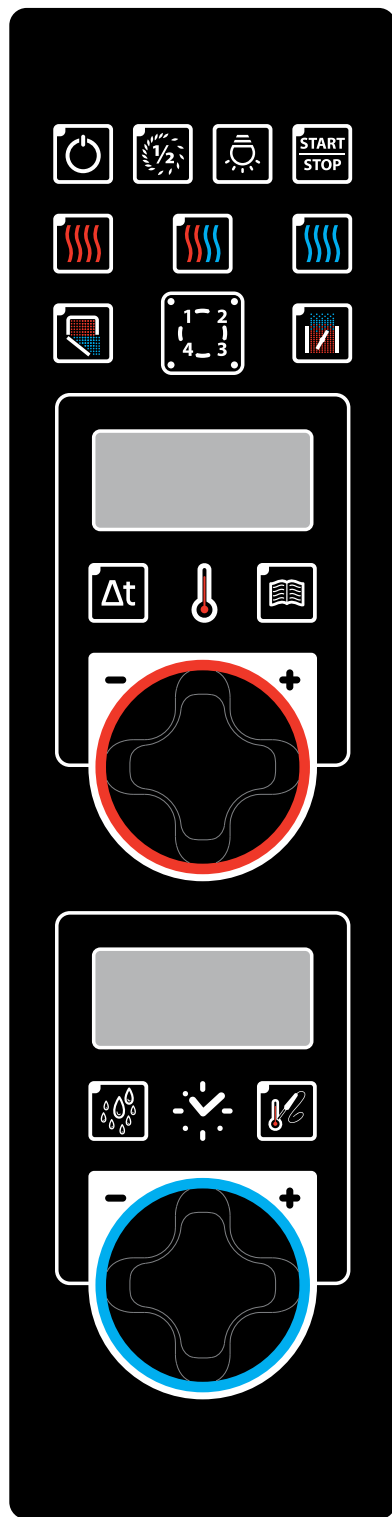


Рис.9

## Описание панели управления



	Служит для активации панели управления. Светодиод горит > оборудование под напряжением, панель управления выключена. Светодиод не горит > панель управления включена и готова к использованию.
	Обеспечивает циклический переход с высокой на низкую скорость вращения крыльчатки вентилятора. Светодиод горит > активирована низкая скорость. Светодиод не горит > активирована высокая скорость.
	Нажатием на кнопку включается и выключается освещение внутри рабочей камеры. При запущенном рабочем цикле свет включается автоматически при открытии дверцы.
	Кнопка пуска и остановки процесса приготовления. START (ПУСК) > светодиод горит > цикл приготовления начал. STOP ( ПАУЗА ) > светодиод мигает > временное прекращение приготовления, осуществляется открытием дверцы или одноразовым нажатием на кнопку. При закрытии дверцы или повторном нажатии на кнопку цикл приготовления возобновится. STOP (СТОП) > светодиод не горит > окончательное прекращение процесса приготовления, подобное тому, которое происходит после истечения заданного времени. Осуществляется 3-секундным нажатием кнопки, раздается 3 коротких звуковых сигнала.
	Включает режим "КОНВЕКЦИОННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ".
	Включает режим "КОМБИНИРОВАННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ".
	Включает режим "ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ".
	Быстрое охлаждение при открытой дверце: полезная функция для быстрого падения температуры в рабочей камере до 50°. Светодиод мигает > крыльчатки вентилятора начинают вращаться на высокой скорости, можно открыть дверцу для более быстрого снижения температуры; если охлаждение активируется при закрытой дверце, раздаются 2 кратковременных звуковых сигнала с интервалом в 5 сек., сигнал отключается при нажатии на любую кнопку или при открытии дверцы.
	Открытие вантуза для отвода пара: при нажатии на кнопку вантуз открывается, выпуская накопившуюся в рабочей камере влажность. Для закрытия клапана-вантуза достаточно повторно нажать на кнопку. Светодиод горит > вантуз открыт Светодиод не горит > вантуз закрыт
	Автоматические циклы приготовления: служит для настройки, вызова и отображения циклов приготовления.
	Приготовление с ΔT, режим для приготовления крупных продуктов. Этот тип приготовления является длительным, поскольку температура в камере регулируется автоматически в зависимости от внутренней температуры продукта, при этом поддерживается постоянная разница между первой и второй от начала и до конца приготовления. Режим для печей, оснащенных термощупом (только модели DS и DSL).
	Выбор программ   рецепты   мойка, служит для задания, вызова и отображения индивидуально настроенных программ приготовления, рецептов, внесенных в память самим изготовителем, а также программ мойки.
	Уровень пара в рабочей камере, кнопка для дозирования уровня пара в камере. В режиме Комбинированный > светодиод горит > 10 выбираемых уровней. В любом режиме > выполняет функцию ручного увлажнителя, когда цикл приготовления подключен, следует нажать и удерживать кнопку на время, в течение которого влажность должна поступать в камеру.
	Термощуп > служит для задействования термощупа для тех или иных видов приготовления. Режим для печей, оснащенных термощупом (только модели DS и DSL).
	Температурный дисплей > дисплей отображает температуру в рабочей камере, программы, рецепты, режимы мойки и температуру ΔT.
	Временной дисплей > дисплей отображает оставшееся время приготовления или заданное время, внутреннюю температуру продукта или уровень пара в комбинированном режиме приготовления
	Разъем термощупа: разъем для подключения термощупа (только для моделей DS и DSL).

### Открытие дверцы

Стандартное полное открытие дверцы:

- Повернуть ручку дверцы в любую сторону до упора. Выполняемая программа приготовления будет прервана.

МОДЕЛИ С СИСТЕМОЙ ЗАЩИТЫ (ФАКУЛЬТАТИВНО)

Печь оснащена системой защиты, которая защищает от потока пара при полном открытии дверцы:

- Повернуть ручку дверцы по часовой стрелке до упора, при этом срабатывает система защиты, и выполняемая программа приготовления прерывается.
- Повернуть ручку дверцы против часовой стрелки до упора, чтобы полностью открыть дверцу.

### Настройки для цикла простого приготовления

#### Включение печи



Нажать на кнопку, после чего наблюдаются следующие условия:

- светодиод кнопки погаснет
- некоторые функции печи начнут мигать
- на дисплее отображается температура в камере

#### Выбор режимов приготовления



Светодиоды режимов приготовления мигают, следует нажать на кнопку требуемого режима приготовления.

После выбора один светодиод останется гореть, остальные погаснут.

#### Настройка температуры



На температурном дисплее отображается заранее установленная температура в зависимости от выбранного режима приготовления.

Для изменения температуры нажать на соответствующий регулятор на температурном дисплее и выбрать нужную температуру (вправо - для увеличения, влево для уменьшения). Нажать для подтверждения.

#### Настройка времени приготовления



На временном дисплее отображается | INF | повернуть соответствующий регулятор на временном дисплее вправо для задания определенного времени приготовления, влево - для задания бесконечного времени | INF |.

#### Внесение в память данных о цикле приготовления



Если необходимо внести в память данные о цикле приготовления, следует нажать на 3 секунды на кнопку, после чего появится надпись с номером программы, в которой такие данные будут сохранены.

#### Запуск цикла приготовления



Нажать на кнопку для запуска цикла приготовления. Соответствующий светодиод продолжает гореть.

- На температурном дисплее отображается текущая температура в рабочей камере.
- На временном дисплее отображается время, оставшееся до окончания приготовления.

#### Окончание приготовления



Если выбрано бесконечное время (то есть, непрерывный режим), следует остановить вручную режим приготовления, нажав и удержав несколько секунд кнопку (светодиод возле кнопки не горит). Прозвучат 3 коротких звуковых сигнала. Если установлено время приготовления или температура для термошупа, по истечении времени или при достижении заданной для термошупа температуры, звуковой сигнал оповещает об окончании процесса приготовления (светодиод возле кнопки не горит). Для отключения сигнала достаточно открыть дверцу или нажать на любую кнопку.

Извлечь приготовленный продукт из рабочей камеры.

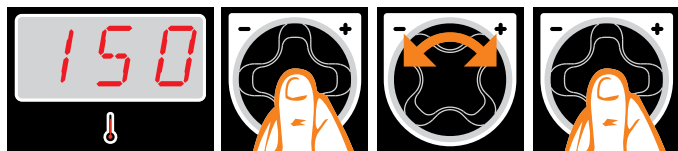
#### Отображение/изменение заданных значений



Если в процессе приготовления возникла необходимость в проверке или изменении заданных параметров, следует нажать на регулятор или на кнопку, соответствующие параметру, который нужно вызвать на дисплей или изменить. После чего регулятором изменить значения и нажать на него же для подтверждения.

## Настройки для приготовления в виде ряда последовательных циклов

### Вступление | ЦИКЛ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА



Приготовление в несколько этапов позволяет осуществлять предварительный нагрев пустой камеры, достаточно задать время цикла | 1 | на бесконечное | INF |, после достижения температуры предварительного нагрева, звуковой сигнал оповестит о необходимости ввода продукта в камеру, после закрытия дверцы индикатор цикла приготовления переходит на | 2 | и начинается собственно приготовление.

### Включение печи



Нажать на кнопку, после чего наблюдаются следующие условия:

- светодиод кнопки погаснет
- некоторые функции печи начнут мигать
- на дисплее отображается температура в камере

### Выбор режимов приготовления



Светодиоды способов приготовления мигают, следует нажать на кнопку требуемого режима приготовления.

После выбора один светодиод останется гореть, остальные погаснут.

### Настройка температуры | ЦИКЛА 1



На температурном дисплее отображается заранее заданная температура в зависимости от выбранного режима приготовления.

Для изменения температуры нажать на соответствующий регулятор на температурном дисплее и выбрать нужную температуру (вправо - для увеличения, влево для уменьшения).

### Настройка времени приготовления | ЦИКЛА 1



На временном дисплее отображается | INF |, повернуть соответствующий регулятор на временном дисплее вправо для настройки времени приготовления, влево - для задания бесконечного времени | INF |, используя, таким образом, первый цикл в качестве предварительного нагрева.

### Настройка | ЦИКЛА 2 (до 4 циклов)



Нажать на кнопку цикла для выбора цикла | 2 |. Затем выполнить настройки, также как для цикла 1.

### Внесение в память данных о цикле приготовления



Если необходимо внести в память данные о цикле приготовления, следует нажать на 3 секунды на кнопку, после чего появится надпись с номером программы, в которую эти данные будут сохранены.

### Запуск цикла приготовления



Нажать на кнопку для запуска цикла приготовления, соответствующий светодиод включен. На индикаторах соответственно отображаются фактическая температура в рабочей камере и время, оставшееся до конца приготовления.

### Окончание процесса приготовления



Если выбрано бесконечное время (то есть, непрерывный режим), следует остановить вручную процесс приготовления 3-секундным нажатием на кнопку (светодиод возле кнопки не горит). Если задано время приготовления или температура для термощупа, по истечении времени или при достижении заданной для термощупа температуры, звуковой сигнал оповещает об окончании процесса приготовления (светодиод возле кнопки не горит). Для отключения сигнала достаточно открыть дверцу или нажать на любую кнопку.

Извлечь приготовленный продукт из рабочей камеры.

### Отображение/изменение заданных значений



Если в процессе приготовления возникла необходимость в проверке или изменении заданных параметров, следует нажать на регулятор или на кнопку, соответствующие параметру, который нужно вызвать на дисплей или изменить. После чего регулятором изменить значения и нажать на него для подтверждения.



## Включение печи



Нажать на кнопку, после чего наблюдаются следующие условия:

- светодиод кнопки погаснет
- некоторые функции печи начнут мигать
- на дисплее отображается температура в камере

## Выбор программы



Неоднократно нажать на кнопку программ приготовления до появления | P01 | на температурном дисплее.

Поворотом регулятора выбрать номер, под которым будет зарегистрирована программа. Нажать на регулятор для подтверждения.

Программа занята, если горит один из светодиодов "режимов приготовления", программа свободна, когда на дисплее мигают точки:



## Выбор режимов приготовления



Светодиоды кнопки режима приготовления мигают. Нажать на кнопку требуемого режима приготовления. После выбора один светодиод останется гореть, остальные погаснут.

## Настройка температуры | ЦИКЛА 1



На температурном дисплее отображается заранее заданная температура в зависимости от выбранного режима приготовления. Для изменения температуры нажать на соответствующий регулятор на температурном дисплее и выбрать нужную температуру (вправо - для увеличения, влево для уменьшения). Нажать для подтверждения.

## Настройка времени приготовления | ЦИКЛА 1



На временном дисплее отображается | INF |. Повернуть соответствующий регулятор на временном дисплее вправо для задания определенного времени приготовления, влево - для задания бесконечного времени | INF |, используя, таким образом, первый цикл в качестве предварительного нагрева. Нажать для подтверждения.

## Настройка | ЦИКЛА 2 (до 4 циклов)



Нажать на кнопку цикла для выбора цикла | 2 |. Затем выполнить настройки, также как для цикла 1.

## Внесение в память программы



Если необходимо внести в память программу, следует нажать на 3 секунды на кнопку. После чего появится надпись с номером программы, в которой сохранены такие данные.

## Выбор и запуск программы из памяти

### Включение печи



Нажать на кнопку, после чего наблюдаются следующие условия:

- светодиод кнопки погаснет
- некоторые функции печи начнут мигать
- на дисплее отображается температура в камере

### Вызов программы



Неоднократно нажимать на кнопку программ приготовления до появления | P01 | на температурном дисплее.

Поворотом регулятора выбрать номер, который будет использоваться.

Нажать для подтверждения.

### Запуск цикла приготовления



Нажать на кнопку для запуска цикла приготовления, соответствующий светодиод включен. На дисплеях соответственно отображаются текущая температура в рабочей камере и время, оставшееся до конца процесса приготовления.

### ОСОБЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

**ПРИМЕЧАНИЕ 1: (ТОЛЬКО МОДЕЛИ DS И DSL):** если на одном из этапов приготовления программой предусмотрено использование термошупа, следует подключить его к передней панели. В противном случае появляется предупреждение | Er4 |, прозвучит звуковой сигнал и начнет мигать светодиод кнопки.



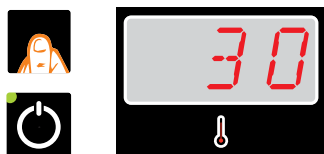
**ПРИМЕЧАНИЕ 2:** для пропуска предварительного нагрева, предусмотренного в запущенной программе, следует нажать на 3 секунды на кнопку циклов. Происходит автоматический переход к циклу 2, исключая фазу предварительного нагрева.



**ПРИМЕЧАНИЕ 3:** при необходимости можно временно изменить (то есть, только для выполняемого цикла) параметры вызванной из памяти программы. Изменять параметры можно только при запущенной программе.

## Выбор и запуск рецепта из памяти

### Включение печи



Нажать на кнопку, после чего наблюдаются следующие условия:

- светодиод кнопки погаснет
- некоторые функции печи начнут мигать
- на дисплее отобразится температура в камере

### Вызов рецепта из памяти



Неоднократно нажимать на кнопку программ приготовления до появления на температурном дисплее | r01 |. Поворотом регулятора

выбрать номер, соответствующий рецепту, который будет использоваться, и нажать для подтверждения.

### Запуск цикла приготовления



Нажать на кнопку для запуска цикла приготовления. Соответствующий светодиод будет включен.

На дисплеях соответственно отображаются текущая температура в рабочей камере и время, оставшееся до конца процесса приготовления.

### Копирование заданного рецепта

Предоставляется возможность копирования рецепта в личные программы: выбрать рецепт и изменить его.



Нажать и удерживать кнопку 3 сек. Рецепт будет внесен в память в первую свободную программу, на температурном дисплее отобразится номер программы.

### Вступление

Термощуп обеспечивает приготовление, регулируемое внутренней температурой продукта.

Устройство останавливает приготовление, как только готовящийся продукт достигает заданной внутренней температуры, при этом время приготовления не принимается во внимание.



Термощуп может использоваться в качестве портативного термометра.

Фактически, вставляя его в гнездо на передней панели работающей печи, в любом рабочем режиме, регулируемом временными параметрами, если нажать и удерживать на несколько секунд кнопку термощупа, на дисплее на несколько секунд отобразится температура иглы (напр., 65°C).

Это позволяет измерить внутреннюю температуру продукта до начала приготовления.

### Инструкции

Подключить термощуп к разъему на передней панели.

Если на одном из этапов приготовления программой предусмотрено использование термощупа, следует подключить его к передней панели. В противном случае, появится предупреждение | Er4 |, прозвучит звуковой сигнал и начнет мигать светодиод кнопки.



### Настройка температуры в камере

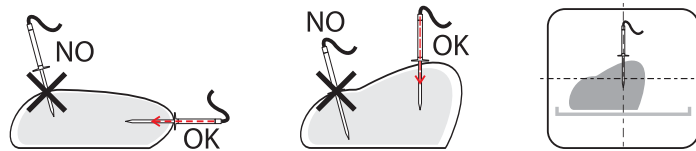


Нажать на кнопку термощупа и повернуть регулятор в соответствии с дисплеем, чтобы отрегулировать внутреннюю температуру продукта. С подключенным к разъему передней панели термощупом вставить иглу в продукт и затем приступить к приготовлению выбранным способом.

### Соответствующее использование термощупа и преимущества

Положение термощупа во время приготовления играет большую роль:

- Термощуп должен быть полностью вставлен сверху вниз в центр готовящегося продукта.
- Если толщина готовящегося продукта не достигает двойной толщины иглы, его следует вставлять горизонтально относительно опорной поверхности, таким образом чтобы кончик иглы оказался в центре продукта.
- Рекомендуется вставлять иглу по центру камеры.



### Использование термощупа:

- Улучшает контроль над приготовлением, сводя на нет риски потерь и нерационального расходования продукта.
- Гарантирует приготовление по строгим инструкциям, независимо от качества или массы продукта.
- Обеспечивается экономия времени благодаря автоматическому контролю над температурой.
- Гарантирует соответствие жестким санитарно-гигиеническим требованиям, поскольку точное определение температуры делает ненужным переворачивание продукта или его прокалывание.
- Идеально для крупных продуктов. Точность до градуса по стоградусной шкале при приготовлении таких деликатных блюд, как ростбиф.

## РУЧНАЯ МОЙКА

Для всех моделей предусмотрена возможность ручной мойки:

- | L00 | > РУЧНАЯ МОЙКА

### Активация цикла мойки | L00 |



Неоднократно нажать на кнопку программ до появления на температурном дисплее | L00 |. Нажать на регулятор для подтверждения выбора и нажать на кнопку START/STOP для запуска цикла мойки.

## АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА (только модели DSL)

Оборудование оснащено моечной системой ( модели DSL ), которая обеспечивает мойку рабочей камеры без участия оператора путем проведения трех циклов:

- | L01 | > МОЙКА ЛЕГКОЙ ИНТЕНСИВНОСТИ > для ОБЫЧНЫХ загрязнений (33 минуты).
- | L02 | > МОЙКА СРЕДНЕЙ ИНТЕНСИВНОСТИ > для СЛОЖНЫХ загрязнений (47 минут).
- | L03 | > МОЙКА СИЛЬНОЙ ИНТЕНСИВНОСТИ > для СТОЙКИХ загрязнений (1:17 минут).

Моющее средство равномерно распределяется с помощью специального распылителя, что предупреждает контакт с оператором.

Не рекомендуется использовать моющие средства, отличные от поставляемых производителем, поскольку они могут не обеспечить надлежащей очистки или нанести вред всей системе мойки.

Цикл автоматической мойки начинается, когда температура в рабочей камере автоматически достигает 50°C.

Если температура печи очень высокая, рекомендуется быстро охладить ее при открытой дверце, перед началом мойки, нажать соответствующую кнопку.



### ВНИМАНИЕ! НЕ РАЗВОДИТЬ МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО.

#### Перед каждым циклом мойки:

- Перед мойкой рабочей камеры следует удалить фильтр жировых отложений.
- Проверить, что соединительная муфта моющего средства надежно вставлена;
- Проверить, что в баке содержится не менее 2 л моющего средства;

## Фазы цикла | L00 |:

- Предварительный нагрев при 50 °C с вводом пара, обо окончании оповещает звуковой сигнал.
- Открыть дверцу и вручную разбрызгать моющее средство в рабочую камеру
- Закрыть дверцу и снова нажать на кнопку START/STOP.
- Об окончании цикла мойки оповестит звуковой сигнал.
- Открыть дверцу и ополоснуть камеру изнутри с помощью душа (дополнительная принадлежность), удаляя остатки средства.
- Протереть губкой или тряпкой прокладку в передней части печи, чтобы предотвратить порчу прокладки. Когда печь не работает, рекомендуется оставлять дверцу полуоткрытой и перекрывать все источники питания (электроэнергию, воду).

- Если на фильтре, установленном на сливном отверстии в центре на дне рабочей камеры, обнаружены значительные отложения, очистить его, чтобы обеспечить свободный проток воды и моющего средства.
- Протереть губкой или тряпкой прокладку в передней части печи, чтобы предотвратить порчу прокладки.
- Когда печь не работает, рекомендуется оставлять дверцу полуоткрытой и перекрывать все источники питания (электроэнергию, воду).

### Активация цикла автоматической мойки L01-L02-L03



Неоднократно нажимать на кнопку программ до появления на температурном дисплее | L00 |. Поворотом регулятора выбрать требуемую интенсивность мойки | L01 | или | L02 | или | L03 | и нажать на регулятор для подтверждения. Нажать на кнопку для запуска мойки.

Об окончании программы мойки оповещает звуковой сигнал, чтобы его отключить, достаточно открыть дверцу. Во время мойки не разрешено выключать оборудование кнопкой ON/OFF; чтобы выключить оборудование, необходимо дождаться звукового сигнала.

**Вступление**

Во время включения с помощью главного выключателя автоматически производится электронный контроль основных рабочих устройств. Если после самодиагностики подтверждаются оптимальные рабочие условия для оборудования, на температурном дисплее рабочей камеры появляется значение фактической температуры в камере, а светодиоды кнопок способов приготовления начинают мигать. После этого можно задавать параметры приготовления.

Если же обнаружены неполадки в состоянии печи, они появятся на "временном" дисплее. Визуализация кодов на дисплее является важным для персонала сервисной службы, поскольку дает им представление о существующих неполадках. Появляющееся на дисплее сообщение сопровождается звуковым сигналом. Сигнал отключается при нажатии на любую кнопку.

**Перечень кодов неполадок**

дисплей	Возможная причина	Необходимые действия
	Срабатывание защиты из-за перегрева рабочей камеры.	Незамедлительно выключить печь и позвонить в техническую сервисную службу.
	Срабатывание тепловой защиты двигателя.	Незамедлительно выключить печь и позвонить в техническую сервисную службу.
	Неисправность температурного датчика в рабочей камере.	Незамедлительно выключить печь и позвонить в техническую сервисную службу.
	Неисправность термощупа.	Проверить, что разъем термощупа плотно вошел в гнездо на передней панели печи. Если проблема не устранена, разрешается использовать печь для регулируемых временем режимов приготовлений, дожидаясь тем временем помощи из сервисного центра и не применяя сам термощуп.
	В отсеке компонентов температура превышает допустимую, что может сказаться на целостности компонентов.	Незамедлительно выключить печь и позвонить в техническую сервисную службу.
	В отсеке электрических компонентов температура превышает допустимую.	Разрешается использование печи под жестким контролем, дожидаясь тем временем помощи из сервисного центра.
 	На дисплее отображается  Er7  +  H2O , обозначает, что нет поступления воды, поэтому необходимо проверить, что открыт отсечный кран для воды и что вода имеется в водопроводной сети.	Если отсутствие воды связано с сетью водоснабжения, необходимо связаться с соответствующей организацией, при наличии воды в водопроводе необходимо обратиться в техническую сервисную службу. Тем временем разрешается использование печи в режиме конвекции.
	Неисправность датчика температуры конденсации для отводимого пара.	Наблюдается непрерывная конденсация пара. Несмотря на это, под строгим контролем печь можно использовать (потребление воды увеличится), ожидая специалистов из сервисной службы.
 	На дисплее отображается  Er9  +  BrU , блокировка горелки.	Газовые приборы оснащены устройством зажигания с функцией автоматического восстановления. Если автоматическое восстановление спустя несколько попыток не происходит, на дисплее выводится код ошибки. Звуковой сигнал предупреждает оператора. Нажать кнопку [Старт Стоп] для восстановления зажигания. В случае если проблема возникает вновь, следует вызвать техническую сервисную службу. Причиной данной ошибки может быть отсутствие газа, следует проверить, если отсечный кран открыт, а также, что в сети присутствует газ. Если отсутствие воды связано с сетью водоснабжения, необходимо связаться с соответствующей организацией, при наличии воды в водопроводе необходимо обратиться в техническую сервисную службу.

**Плановое периодическое техобслуживание**

Рекомендуется по мере необходимости очищать дефлектор и решетки для противней.

Следует действовать следующим образом: прервать и перекрыть все источники питания (электрическую энергию, воду); извлечь направляющие для противней; отверткой соответствующих размеров или монетой открутить винты дефлектора и вынуть его из рабочей камеры, чтобы обеспечить очистку находящейся за ним задней части. Для тщательного ополаскивания рекомендуется использовать специальный душ (дополнительная принадлежность). Вытереть насухо чистой тряпкой. Не использовать абразивные вещества и мочалки из металлической стружки, поскольку они могут повредить стальные поверхности. Если размеры позволяет это, вымыть дефлектор в посудомоечной машине. Закрепить дефлектор в рабочей камере, проверив, что два крепежных винта в верхней части хорошо затянуты.

**Общая чистка**

Не направлять прямые или находящиеся под давлением воздушные струи на наружные части печи. Избегать использования коррозионных и/или абразивных средств, а также мочалок из металлической стружки или скребков, в целях предупреждения повреждений стальных поверхностей. Кроме того, слишком агрессивные моющие средства, не щелочные и с высоким процентом натрия и аммиака, могут за короткое время повредить прокладки и нарушить герметичность дверцы печи. Наружные поверхности следует мыть губкой и горячей водой с использованием обычного моющего средства, соответствующего данным целям. Ручная очистка должна осуществляться только при охлажденном и отключенном оборудовании. В любом случае, когда наблюдается неисправная работа оборудования, необходимо выключить электропитание и оповестить авторизованную

**Очистка рабочей камеры**

Процедура чистки рабочей камеры приводится в разделе "Специальные программы", в главах, посвященных ручной и автоматической мойке.

**Поломки**

Для изготовления данного оборудования были использованы только высококачественные компоненты.

**Экология и окружающая среда**

Наше оборудование разработано и оптимизировано посредством лабораторных тестов в целях достижения высоких эксплуатационных характеристик и производительности. В любом случае, для уменьшения энергозатрат (электричество, газ и вода), рекомендуется избегать длительной работы оборудования впустую, или при условиях, при которых не обеспечивается оптимальная производительность. Все материалы, использованные для упаковки, являются экологически совместимыми. Они безопасны в хранении или могут быть сожжены в специальных мусоросжигающих установках. Пластиковые компоненты, пригодные для утилизации и переработки:

- Полиэтилен: внешняя защитная пленка и/или п्लюрибол

**Длительный простой**

Если печь не будет работать длительное время, ее следует тщательно очистить, удаляя все остатки использованных средств. Оставить дверцу приоткрытой для обеспечения циркуляции воздуха внутри рабочей камеры. Перекрыть все имеющиеся источники питания (электроэнергию, воду). Для более комплексного ухода можно обработать наружные поверхности специальными защитными средствами; такие средства можно легко найти в продаже.

**Внеплановое техобслуживание**

Исправная и безопасная работа оборудования требует технического обслуживания печи (не реже одного раза в год), проводимого работниками службы технического обслуживания.

сервисную службу. Съемные части должны промываться отдельно горячей водой и моющим средством, а затем ополаскиваться водопроводной водой. Стальные компоненты могут очищаться посредством влажной тряпки и неабразивного моющего средства, затем протираться мягкой и сухой тряпкой. Для очень стойких пятен следует использовать горячую воду с уксусом.

Не производите обслуживание самостоятельно, несанкционированные вмешательства в оборудование влекут за собой утрату гарантии!

В целях снижения уровня загрязнения окружающей среды, рекомендуется производить очистку устройства посредством средств с биоразлагаемостью более 90%.

Возможные неисправности могут быть вызваны перепадами напряжения, пылью и/или грязью, проникающими в рабочие компоненты.

- Полипропилен: держатели
- Пенополистирол: угловые элементы, листы и защитные кубы

При завершении срока службы оборудования, не допускать его выброса в окружающую среду. Наше оборудование реализовано из металлов (нержавеющая сталь, железо, алюминатные листы и т.д.) в процентном отношении, превышающем 90%, поэтому возможна переработка его частей посредством традиционных структур по переработке, в соответствии с действующими нормами страны.



Обеспечить невозможность дальнейшего использования оборудования, предназначенного для утилизации, вынимая кабель питания.