TATRA

UA

Посібник з експлуатації та монтажу

Пароконвектомати TATRA

МОДЕЛІ:TPI 07 DC.V - TPI 07 MV

Завод виробник: **Venix S.r.l.**

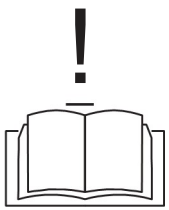
Адреса виробника: **Via della Fornace 49, 31023 Castelminio di Resana (TV) – Italia (Італія).**

EAC

1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 4
1.1 СТАНДАРТИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА 4
1.2 СТАНДАРТИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ 5
1.3 Роз'яснення піктограм 6
1.4 СТАНДАРТИ БЕЗПЕКИ ПРИ ПРИГОТУВАННІ ЇЖИ 6
1.5 ЯК ЧИТАТИ ТЕХНІЧНІ ДАНІ НА ЕТИКЕТЦІ 7
2. ТРАНСПОРТУВАННЯ 7
2.1 ТРАНСПОРТНЕ УСТАТКУВАННЯ 7
2.2 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИМІЩЕННЯ ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ МІСЦЯ ПОЛОЖЕННЯ 7
2.3 ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ 8
3. РОЗМІЩЕННЯ 8
3.1 РОЗМІЩЕННЯ НА СТОЛІ АБО НЕЙТРАЛЬНОЇ ШАФІ 9
3.2 РОЗМІЩЕННЯ НА СУМІСНОМУ ОБЛАДНАННІ 9
3.3 РОЗМІЩЕННЯ НА СУМІСНІЙ ПЕЧІ 9
3.4 РОЗМІЩЕННЯ НА ПІДСТАВЦІ 9
4. ЕЛЕКТРИЧНІ СПОЛУКИ 9
4.1 ЯК ВИКОНАТИ З'ЄДНАННЯ 9
4.2 ЗАМІНА КАБЕЛЯ ЖИВЛЕННЯ 10
5. ПІДКЛЮЧЕННЯ ВОДИ 11
5.1 ВОДА НА ВХОДІ 11
5.2 ХАРАКТЕРИСТИКИ ВОДИ НА ВХОДІ 11
5.3 МИЙНИЙ ЗАСІБ 12
5.4 ЗАСІБ ДЛЯ МИЙКИ 12
5.5 ВОДА НА ВИХОДІ 12
6. Витяжка 13
7. ПЕРШЕ ВКЛЮЧЕННЯ 13
7.1 ВИДАЛЕННЯ ПЛІВКИ 13
7.2 ТИПИ ПРИГОТУВАННЯ 14
7.3 ПРИГОТУВАННЯ В РУЧНОМУ РЕЖИМІ ТА ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ РЕЦЕПТУ 14
7.4 ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ТЕРМОЩУП 15
8. МЕХАНІЧНА ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ 16
9. ЦИФРОВА ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ 18
9.1 МАЙСТЕР НАЛАШТУВАННЯ ПРИГОТУВАННЯ У РУЧНОМУ РЕЖИМІ 19
9.1.1 ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ПРИГОТУВАННЯ 19
9.1.2 ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ 19
9.1.3 ВСТАНОВЛЕННЯ РІВНЯ ПАРОЗВОЛОЖЕННЯ 20
9.1.4 ВСТАНОВЛЕННЯ ШВИДКОСТІ ОБЕРТАННЯ ВЕНТИЛЯТОРА 21
9.1.5 АВТОМАТИЧНЕ ОХОЛОДЖЕННЯ 21
9.1.6 ПОПЕРЕДНИЙ НАГРІВ 21
9.1.7 ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ 21
9.2 ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ 22

9.2.1 ЗАВАНТАЖЕННЯ РАНІШЕ ЗБЕРЕЖЕНОЇ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ 22
9.2.2 НОВА ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ 22
9.2.3 ВИДАЛЕННЯ ЕТАПУ АБО ПРОГРАМИ 23
9.2.4 ПОВЕРНЕННЯ В РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ 23
9.3 ПРИГОТУВАННЯ З ВІДЛОЖЕНИМ СТАРТОМ 23
9.4 АВТОМАТИЧНЕ МИЙКА 24
10. ОЧИЩЕННЯ І ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ 25
10.1 ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО ОЧИЩЕННЯ 25
10.2 ОЧИЩЕННЯ ДВЕРІ І ВНУТРІШНЬОГО СКЛА 25
10.3 РУТИНА І РУЧНЕ ПРИБИРАННЯ РОБОЧОЇ КАМЕРИ 26
10.4 ОЧИЩЕННЯ ЗОВНІШНІХ ПОВЕРХНОСТЕЙ 26
10.5 ЗАМІНА ЛАМПИ 27
11. ПОВІДОМЛЕННЯ І СИГНАЛІЗАЦІЯ 27
12. ПЕРІОДИ БЕЗДІЇ 29
13. УТИЛІЗАЦІЯ В КІНЦІ ТЕРМІНУ СЛУЖБИ 29
13.1 УТИЛІЗАЦІЯ ОБЛАДНАННЯ 29
13.2 ІНФОРМАЦІЯ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ В ЄВРОПЕЙСЬКОМУ СПІЛКУ 30
14. МОДЕЛІ ТА ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ 30

1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



Недотримання нижченаведеного посібника може призвести до збитків та травм, аж до смертельних. Недотримання керівництва призводить до припинення гарантії та звільняє Виробника від будь-якої відповідальності. Уважно прочитайте цю брошуру перед встановленням, використанням та технічним обслуговуванням обладнання. Якщо ви не зрозуміли всього змісту цієї брошури, будь ласка, зв'яжіться з виробником. У разі втрати або псування документації зверніться до виробника для отримання копії документації.

1.1 СТАНДАРТИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

- Перед використанням та регулярним обслуговуванням обладнання уважно прочитайте цю брошуру та зберігайте її в надійному місці для подальшого використання різними операторами. Якщо деякі деталі незрозумілі, зверніться до виробника.
- У разі передачі обладнання передайте цей буклет новому користувачеві.
- Використання, очищення та технічне обслуговування, відмінні від зазначених у цій брошурі, вважаються неналежними і можуть призвести до пошкоджень, травм або нещасних випадків зі смертельним наслідком, анулюють гарантію та звільняють Виробника від будь-якої відповідальності.
- Очищення та технічне обслуговування, що їх виконує користувач, не повинні виконуватися дітьми без нагляду.
- Діти повинні знаходитись під наглядом та не грати з обладнанням.
- Цей апарат дозволяється використовувати для приготування їжі на професійній кухні тільки кваліфікованому персоналу: будь-яке інше використання не відповідає призначенню і, отже, небезпечне.

- Рекомендується контролювати обладнання протягом усієї роботи.

- Пристроєм можуть користуватися діти віком не менше 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або з недостатнім досвідом або необхідними знаннями, за умови, що вони знаходяться під наглядом або отримали інструкції щодо безпечної експлуатації пристрою та розуміння властивих йому небезпек. Діти не повинні грати із обладнанням. Чищення та технічне обслуговування, що їх виконує користувач, не повинні виконуватися дітьми без нагляду.

- Якщо обладнання не працює або Ви помітили будь-які функціональні або структурні аномалії, від'єднайте його від мережі електро- та водопостачання та зверніться до авторизованого сервісного центру, не намагаючись ремонтувати його самостійно. Для можливого ремонту попросіть використання оригінальних запасних частин. Недотримання цієї вимоги анулює гарантію.

- Для забезпечення бездоганного стану пристрою та його безпеки ми рекомендуємо не рідше одного разу на рік проводити його технічне обслуговування та перевірку в авторизованому сервісному центрі.
- Не блокуйте вентиляційні отвори на обладнанні. Користувач повинен виконувати лише звичайні операції з очищення. Для проведення інспекційних робіт, позачергового технічного обслуговування та заміни несправних компонентів зверніться до Уповноваженого сервісного центру, щоб вони надіслали кваліфікованого та спеціалізованого спеціаліста.
- Перед проведенням робіт з очищення необхідно вимкнути живлення приладу та надіти відповідні засоби індивідуального захисту (наприклад, рукавички тощо).
- Якщо апарат оснащений колесами або розміщений на шафі з колесами, його свобода пересування повинна бути обмежена пристроями, що перешкоджають руху (наприклад, ланцюгами), щоб під час руху не можна було жодним чином пошкодити електричні кабелі та водопровідні та каналізаційні труби.

1.2 СТАНДАРТИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ

- Усі роботи з встановлення та технічного обслуговування повинні здійснюватися тільки кваліфікованим персоналом, уповноваженим заводом-виробником, відповідно до правил, що діють у країні використання, та з дотриманням правил, що стосуються обладнання та техніки безпеки на робочому місці.
- Перед встановленням обладнання перевіряється відповідність систем діючим країни використання правилам і тому, що вказується на табличці технічних даних.
- Обладнання повинно бути від'єднане від джерела живлення до проведення будь-яких робіт із встановлення чи технічного обслуговування.
- Втручання, фальсифікація чи модифікація, які прямо не дозволені та які не відповідають положенням цього посібника, припиняють дію гарантії. Встановлення або технічне обслуговування, крім зазначених у цій брошурі, може призвести до травм або нещасних випадків зі смертельними наслідками для інсталятора та користувача та завдати шкоди об'єктам інсталяції.

- Під час встановлення обладнання забороняється присутність у безпосередній близькості від місця встановлення осіб, які не беруть участь у установці обладнання.
- Заміна силового кабелю здійснюється лише кваліфікованим та уповноваженим спеціалістом. Кабель може бути замінений тільки на відповідний характеристик: на табличці технічних даних завжди вказується тип кабелю, що використовується, і його переріз. Заземлюючий провід завжди має бути зелено-жовтим.
- Табличка технічних даних містить важливу технічну інформацію, необхідну у разі подання заявки на технічне обслуговування або ремонт обладнання: тому рекомендується не видаляти, не псувати та не змінювати її.

• Пакувальний матеріал, як потенційно небезпечний, повинен залишатися поза досяжністю дітей або тварин і належним чином утилізуватися відповідно до місцевих стандартів.

1.3 Роз'яснення піктограм

В усіх інструкціях із встановлення та експлуатації використовуються такі піктограми:

Це небезпечно! Безпосередня небезпека або небезпечна ситуація, яка може призвести до каліцтв або смерті

Прочитайте посібник зі встановлення та експлуатації

Символ заземлення

Символ еквіпотенційної сполуки

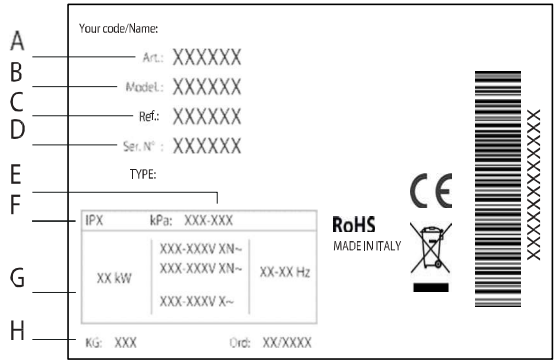
1.4 СТАНДАРТИ БЕЗПЕКИ ПРИ ПРИГОТУВАННІ ЇЖИ

- Перед використанням забезпечити, щоб у камері обладнання не знаходилися сторонні предмети (інструкційні буклети, пластикові пакети або ще) або залишки миючих засобів; Крім того, переконайтеся, що витяжна труба вільна і що поблизу немає легкозаймистих матеріалів.
- Для переміщення гастроємностей, аксесуарів та інших предметів усередині робочої камери завжди використовуйте захисний термічний одяг (DPI), який підходить для використання (наприклад, захисні рукавички).
- Під час приготування їжі та до охолодження зовнішні та внутрішні частини обладнання можуть бути дуже гарячими (температура вище 60 °C/140 °F). Щоб уникнути небезпеки опіків, рекомендується не торкатися ділянок, позначених відповідним символом.
- Виявляйте максимальну обережність при вийманні гастроємностей і деко для випікання з камери обладнання, особливо якщо вони містять рідини. Не використовуйте легкозаймисті харчові продукти або рідини під час приготування їжі (наприклад, алкоголь). Переконайтеся, що напрямні всередині робочої камери міцно закріплені. В іншому випадку гастроємності та деко для випічки, що містять продукти харчування або гарячі рідини, можуть падати, викликаючи ризик опіків.

- Завжди підтримуйте чистоту робочої камери, проводячи щоденне очищення: жири або залишки їжі, якщо їх не видаляти, можуть спалахувати.
- Не розміщуйте джерела тепла (наприклад, смажені поверхні, фритюрниці тощо), легкозаймисті або горючі речовини поблизу обладнання (наприклад, дизельне паливо, бензин, алкогольні пляшки тощо).

1.5 ЯК ЧИТАТИ ТЕХНІЧНІ ДАНІ НА ЕТИКЕТЦІ

A) Артикул
B) Модель
C) Довідкова інформація
D) Серійний номер
E) Робочий тиск
F) Ступінь захисту
G) Електричні дані
H) Маса обладнання



2. ТРАНСПОРТУВАННЯ

2.1 ТРАНСПОРТНЕ УСТАТКУВАННЯ

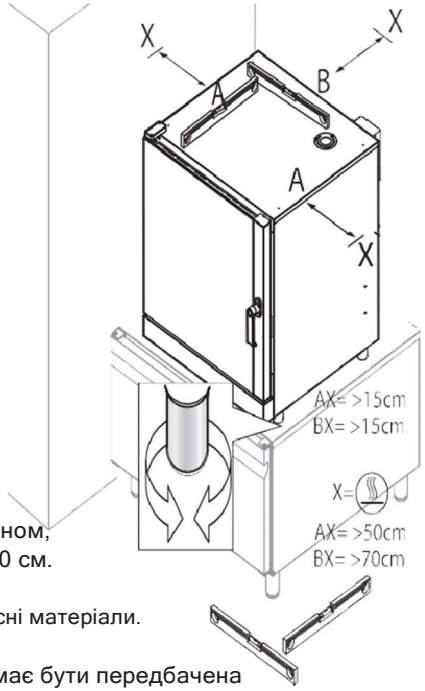
З використанням індивідуального захисного спорядження доставити обладнання до приміщення для встановлення за допомогою вилкового візка: правильне перевезення повинне проводитися шляхом заведення вил з передньої сторони для того, щоб не пошкодити вихідні трубки, розташовані на дні обладнання.

Забороняється перетягувати, волочити та перекидати обладнання! Під час вантажно-розвантажувальних робіт забороняється присутність у безпосередній близькості від місця роботи осіб, які не беруть участь у переміщенні обладнання.

2.2 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИМІЩЕННЯ ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ МІСЦЯ ПОЛОЖЕННЯ

Місце розташування обладнання має:
- Бути добре провітрюваним та захищеним від атмосферних опадів;
- Мати температуру від +5°C до +45°C (+41°F та +113°F) та вологість нижче 70 %;
- Мати рівну підлогу без шорсткості, здатну витримати обладнання при повному завантаженні;
- Задовольняти чинним правилам з погляду безпеки на виробництві та на підприємстві;
- бути призначеним для приготування їжі;

2.3 ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ



Устаткування має бути встановлене:

- Під витяжною парасолькою достатньої потужності (рекомендується встановлювати парасольку заводу-виробника для оптимальної продуктивності);
- Таким чином, щоб мати доступ до води та електричних з'єднань;
- У віддаленні від легкозаймистих та/або потенційно вибухонебезпечних матеріалів (наприклад, газових балонів);
- З огляду на те, що двері обладнання можуть бути повністю відчинені.

Не рекомендується розміщувати поряд з іншим обладнанням, яке досягає високих температур. У разі потреби потрібно забезпечити простір не менше 50 см збоку та 70 см ззаду або встановити ізоляційну стінку.
З міркувань безпеки розміщуйте обладнання таким чином, щоб верхній рівень знаходився на висоті не більше 160 см.

Використовуйте для обробки стін у приміщенні вогнезахисні матеріали.
Пристрій не придатний для установки, що вбудовується.
При виборі розташування необхідно враховувати, що має бути передбачена можливість зручного переміщення обладнання для технічного обслуговування. Приділяйте увагу тому, щоб будівельні роботи, виконані після встановлення, наприклад, спорудження стін, заміна дверей більш вузькі і т.д., не перешкоджали переміщенню.

3. РОЗМІЩЕННЯ

Устаткування може бути розміщене:

- на столі або на нейтральній шафі користувача;
- на сумісному устаткуванні (розстійному шафі);
- на сумісній печі (пароконвектоматі);
- на сумісній шафі шокової заморозки;
- на підставці заводу-виробника.

Установка безпосередньо на підлогу не допускається. Необхідно передбачити відповідну основу, щоб встановити обладнання на допустимій висоті. Не встановлювати обладнання без ніжок. Максимальна кількість одиниць обладнання, що встановлюється один на одного, – дві.

3.1 РОЗМІЩЕННЯ НА СТОЛІ АБО НЕЙТРАЛЬНОЇ ШАФІ

Якщо обладнання розташоване на робочому столі або на нейтральній шафі, вони повинні бути рівними, стійкими і здатними витримувати обладнання при повному завантаженні. Опорна поверхня повинна бути вогнетривкою та стійкою до високих температур. При необхідності вирівняйте ніжки столу або нейтральної шафи, щоб поверхня стала абсолютно горизонтальною.

3.2 РОЗМІЩЕННЯ НА СУМІСНОМУ ОБЛАДНАННІ

Якщо обладнання розташоване на сумісному устаткуванні (розстоювальній шафі), достатньо помістити його на верхню частину, забезпечуючи, щоб ніжки були стабільними і потрапляли на штирі нижньої конструкції.

3.3 РОЗМІЩЕННЯ НА СУМІСНІЙ ПЕЧІ

Якщо обладнання встановлюється на піч тієї ж серії, необхідно обов'язково використовувати спеціальний комплект установок, що поставляється заводом-виробником. Інструкція з монтажу комплекту знаходиться в упаковці комплекту.

3.4 РОЗМІЩЕННЯ НА ПІДСТАВЦІ

Якщо обладнання встановлюється на підставку, встановіть основу його ніжок на штирі нижньої конструкції.

Завжди можна завершити композицію, додавши або замінивши додаткові аксесуари та обладнання, таким чином можна задовольнити всі потреби приготування їжі. Завітайте на наш веб-сайт або зв'яжіться з нами для отримання додаткової інформації.

РЕГУЛЮВАННЯ ДВЕРЕЙ

Якщо двері погано зачиняються, необхідно відрегулювати носик замку, повертаючи його за допомогою плоскогубців до досягнення точно горизонтального положення.

4. ЕЛЕКТРИЧНІ СПОЛУКИ

БУДЬТЕ ОБЕРЕЖНІ!
Перед підключенням пристрою до електричної мережі уважно прочитайте попередження про безпеку на перших сторінках цього посібника та завжди порівнюйте дані мережі з даними, вказаними на табличці технічних даних.

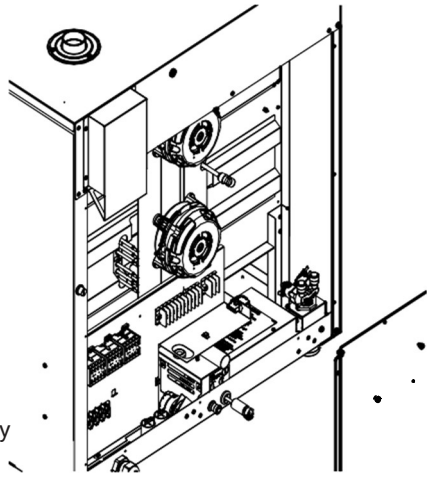
Підключення до мережі енергопостачання має відповідати правилам, що діють у країні встановлення обладнання, та має здійснюватись кваліфікованим персоналом, уповноваженим виробником. Недотримання цих норм може призвести до збитків та травм, втрати гарантії та звільнення виробника від будь-якої відповідальності.

Коли пристрій увімкнено, напруга в мережі живлення не повинна відрізнятися більш ніж на ± 10 % від величини, зазначеної на табличці технічних даних.

Ілюстроване з'єднання і кольори кабелів є орієнтовними, слід звертатися ТІЛЬКИ до діаграмі, розміщеної на устаткуванні.
Устаткування має бути приєднане безпосередньо до електромережі та повинно бути забезпечене легко доступним вимикачем, встановленим відповідно до норм, що діють у країні встановлення обладнання.
Цей вимикач повинен мати полюсне поділ контактів, щоб забезпечити повне відключення при надмірній напрузі категорії III. Якщо в одному і тому ж приміщенні є кілька приладів, то потрібно обов'язково забезпечити еквіпотенційне з'єднання з використанням відповідного затиску, позначеного символом в нижній частині пристрою. Цей затискач дозволяє з'єднати кабель заземлення відповідно до застосовних правових вимог. Відповідно до чинних норм слід належним чином перевіряти ефективність еквіпотенційної системи.

На обладнанні є наклейка, яка вказує, як підключатися до блоку терміналу типу доступної напруги.
Для підключення використовуйте лише перемички.

4.1 ЯК ВИКОНАТИ З'ЄДНАННЯ



- Відкрийте задню частину обладнання та знайдіть термінальний блок.
- Послабте муфту кабелю та вставте шнур живлення. На наклейці, розташованій на боковині, завжди вказується тип кабелю, що використовується, і його переріз залежно від напруги та струму, наприклад, Кабель: Кабель: 5x10 мм07 H07RNF.
- З'єднайте кабелі кабелю за схемою на зовнішній наклейці: Виконуйте лише зазначені сполуки, не змінюючи їх. Довжина жовто-зеленого дроту заземлення має бути більше не менше ніж на 3 см, порівняно з іншими дроти.
- PE (жовтий/зелений): захисний заземлюючий провід
- N (синій колір): нейтральний провід
- L1/2/3 (коричневий/сірий/чорний): фазові дроти
- Неправильне з'єднання може призвести до перегріву клемного блоку, що може призвести до плавлення та небезпеки ударів електричним струмом.
- Перевірте відсутність розсіювання між фазами і землею. Перевірте електричну безперервність між зовнішнім каркасом та заземлюючим проводом. Для цих операцій рекомендується використовувати мультиметр. Закрийте бічну частину за допомогою гвинтів і зафіксуйте кабель закручуванням гайки кабельної муфти.

4.2 ЗАМІНА КАБЕЛЯ ЖИВЛЕННЯ

Ця операція здійснюється лише кваліфікованим та уповноваженим спеціалістом.
Кабель може бути замінений тільки на аналогічний за характеристиками: на табличці технічних даних завжди вказується тип кабелю, що використовується, і його переріз. Заземлюючий провід завжди має бути зелено-жовтим.

5. ПІДКЛЮЧЕННЯ ВОДИ

5.1 ВОДА НА ВХОДІ

Устаткування оснащене входом Ø 12 мм. Також поставляється трубка довжиною 1,5 м з фільтром та з'єднанням G 3/4” відповідно до вимог діючих норм, які мають монтуватися під час встановлення.

Для з'єднання використовувати тільки наданий матеріал, не використовувати, у тому числі, інші труби.
Перш ніж підключити трубку до обладнання, необхідно злити воду, щоб усунути будь-які домішки, які є у водопроводі. Забезпечити наявність крана для закриття водопостачання у разі потреби.

5.2 ХАРАКТЕРИСТИКИ ВОДИ НА ВХОДІ

Вода, що надходить, повинна мати наступні характеристики:
- максимальна температура 30 ° C (86 ° F);
- максимальна жорсткість 5 °f (французьких градусів), щоб уникнути накопичення накипу всередині робочої камери;
- бути питною;
- тиск у діапазоні від 150 кПа (1,5 бара) до 200 кПа (2 бар).

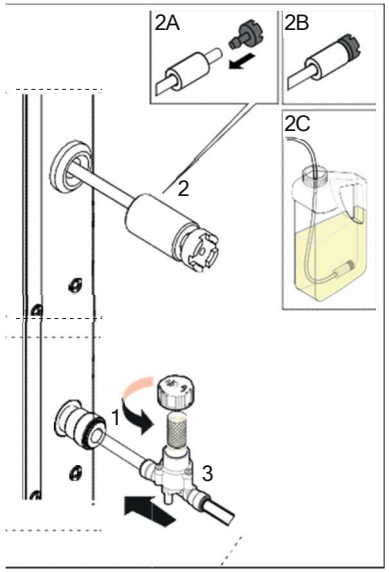
Тиск нижче 150 кПа (1,5 бар): обладнання може працювати неправильно. Тиск понад 200 кПа (2 бар): встановити редуктор тиску калібрований до 200 кПа (2 бар).

Жорсткість води вказує на вміст магнію, кальцію та важких металів у воді. Вимірюється за допомогою комплектів, які легко доступні на ринку. Жорсткість вимірюється у французьких (°f) або німецьких (dH) градусах (1 °dH німецьких градусів = 1,8 °f французький градусів – 1 °f = 10 мг карбонату кальцію ($CaCO_3$) на літр води).
Класифікація водних ресурсів:
- дуже м'яка до 7 °f
- м'яка від 7 ° f до 14 ° f
- середньо тверда від 14 °f до 22 °f
- досить тверда від 22 °f до 32 °f
- тверда від 32 °f до 54 °f
- дуже жорстка понад 54 °f

У разі надмірно жорсткої води (> 5 °F) необхідно використовувати демінералізатори (придбайте у дилера); надмірна жорсткість води може спричинити накопичення накипу всередині робочої камери та пошкодити внутрішні труби, нагрівальні елементи, вентилятори, соленоїдні клапани.

5.3 МИЙНИЙ ЗАСІБ (ЯКЩО ОБЛАДНАНО)

5.3.1 Засіб для миття



Вставте трубку в контейнер мийного засобу. Використовуйте миючі засоби, рекомендовані постачальником, для отримання найкращого результату миття та догляду за обладнанням.
Розташовуйте трубку подачі миючого засобу на відстані від витяжної труби, щоб не пошкодити її. Місткість із миючим засобом завжди слід розміщувати внизу, а не над обладнанням. При установці ємності з миючим засобом слід використовувати засоби індивідуального захисту.

Не чіпай миючий засіб голими руками. У разі контакту зі шкірою або очима ретельно промити проточною водою та негайно зв'язатися з лікарем.

Після заміни ємності з миючим засобом завжди запускайте цикл заповнення засобом, а потім програму ополіскування.
Паспорт безпеки та хімічний склад миючого засобу можна отримати у постачальника. Рекомендується запитувати ці дані та тримати їх у місці, доступному для операторів.

5.4 ВОДА НА ВИХОДІ

Приєднайте злив до неметалічного гнучкого шлангу, здатного витримувати високі температури (понад 90 °C).
Злив повинен мати такі характеристики:

- бути сифонного типу (сифон не постачається в комплекті);
- максимальною довжиною один метр;
- мати мінімальний нахил 4%;
- не мати звужень;
- мати повітряний зазор щонайменше 25 мм;
- мати діаметр не менше діаметра з'єднання зливу.

Якщо ви часто готуєте велику кількість жирних продуктів (наприклад, птиці), не використовуйте сифон та встановіть жировий сепаратор або зробіть слив безпосередньо у ґратах. В обох випадках зберігайте вказаний “повітряний зазор”.

Під "повітряним зазором" мається на увазі вільна відстань між зливною

трубою та зоною відведення (решітка або інша приймальна труба). Дотримання цього правила гарантує, що потенційно небезпечні бактерії не можуть підніматися зливною трубою і забруднювати продукти харчування.

6. Витяжка

Під час приготування продуктів проводиться евакуація пари та запахи з витяжної труби, розташованої на верхній частині обладнання. Обладнання має бути встановлене під витяжною парасолькою з продуктивністю та розміром, що відповідає типу обладнання. Виробник рекомендує встановлювати витяжні зонти власного виробництва; для їх складання див. інструкції, що містяться в упаковці парасольок.

Парасолька повинна залишатися включеною під час експлуатації обладнання. Переконайтеся, що будь-які предмети та/або матеріали не загороджують витяжну трубу, інакше вони можуть перешкоджати відтоку пари або бути пошкоджені температурою або парами.

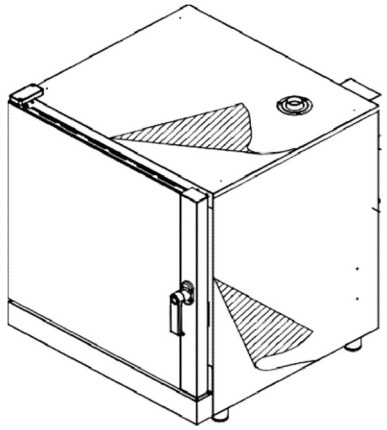
Не залишайте легкозаймисті матеріали поруч із витяжною трубою

7. ПЕРШЕ ВКЛЮЧЕННЯ

Використання вашого обладнання є простим та інтуїтивно зрозумілим. На наступних сторінках ми направимо вас крок за кроком у вивченні обладнання: це дасть вам впевненість у тому, що ви завжди досягнете результатів, що задовольняють вашим очікуванням і гарантують оптимальну продуктивність та тривалий термін служби вашого обладнання.

7.1 ВИДАЛЕННЯ ПЛІВКИ

Видаліть захисну плівку з корпусу обладнання, уникаючи використання абразивних/агресивних речовин або металевих предметів (наприклад, скребків). Якщо залишилися сліди клею, протріть їх м'якою тканиною, змоченою миючим засобом на олійній основі, придатним для поверхонь з нержавіючої сталі, неагресивним і абразивним.



- Перед використанням обладнання ретельно вимийте внутрішню поверхню камери. Переконайтеся, що у камері обладнання, а також у витяжних трубах відсутні сторонні предмети (буклети, пластикові пакети тощо).

- Не соліть продукти безпосередньо у робочій камері. Якщо це необхідно, передбачте очищення обладнання найближчим часом. Не перевантажуйте пекти продуктами харчування (максимум 10 кг на 1 рівень). Поступово розташовуйте гастроємності по всій висоті камери жару, дотримуючись максимальної кількості, вказаної для кожної моделі обладнання.
- У разі приготування їжі на ґратах, особливо жирної їжі (наприклад, печеня або птиця), помістіть гастроємність із високими бортами на дно робочої камери для збирання жирів, що стікають із харчових продуктів.
- Для оптимальних результатів якомога рідше відкривайте двері під час приготування їжі.
- Використовуйте обладнання за температури навколишнього середовища від + 5 °C до + 45 °C (+ 41 °F та + 113 °F).

7.2 ТИПИ ПРИГОТУВАННЯ

УВАГА: Попереднє нагрівання камери. Рекомендується попередньо нагрівати камеру до температури, що перевищує температуру приготування їжі, щонайменше на 30 °C. Збільште температуру попереднього нагріву при повному завантаженні.

ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ КОНВЕКЦІЇ

Їжа готується завдяки сухому теплу, що виробляється нагрівальними елементами. Вентилятори рівномірно розподіляють гаряче повітря у робочій камері.

ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ

Їжа готується на парі. Для забезпечення оптимальних результатів необхідно встановити значення вологості лише на рівні “100 %”. Для задовільного функціонування функції зволоження температура повинна бути встановлена щонайменше 80-100 °C.

Пара ідеально підходить для всіх страв, які потребують делікатного приготування.

ПРИГОТУВАННЯ В КОМБІНОВАНОМУ РЕЖИМІ

Їжа готується завдяки теплу, що виробляється нагрівальними елементами в комбінації з парою, що автоматично вводиться в камеру

7.3 ПРИГОТУВАННЯ В РУЧНОМУ РЕЖИМІ ТА ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ РЕЦЕПТУ

При приготуванні вручну користувач виходячи зі свого досвіду, встановлює необхідні параметри приготування їжі для одного або декількох етапів приготування:

- Тривалість приготування за часом або термощупом;
- Температуру у камері;
- Вологість (у моделях, у яких вона доступна);
- Швидкість вентилятора (у моделях, де вона доступна). Якщо задано приготування:

- За часом (наприклад, 1 година 40 хвилин): приготування закінчується після закінчення часу (0:00);
- Термощуп: приготування закінчується, коли температура всередині продукту досягне значення, заданого користувачем (наприклад, 85 °C).

При приготуванні рецепту користувач використовує раніше збережену програму приготування. Устаткування може зберігати до 99 рецептів.

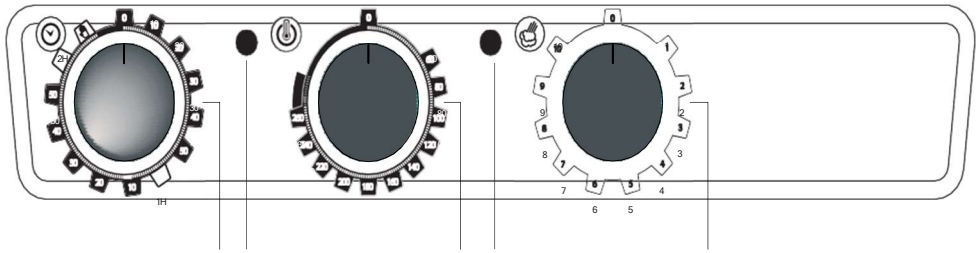
7.4 ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ТЕРМОЩУП (ЯКЩО МАЄТЬСЯ У КОМПЛЕКТАЦІЇ)

Термощуп вимірює температуру в товщі продукту: він визначає, коли всередині продукту температура досягає значення, встановленого користувачем. Для цього необхідно:

- Глибоко вставити термощуп у продукт, переконавшись, що його кінчик знаходиться у центрі продукту, тобто. у самій внутрішній точці.
- Переконайтеся, що термощуп не потрапив у жирні частини продукту або близько до кісток.
- Якщо продукт має зменшену товщину, вставити термощуп паралельно площині.
- Рекомендується тримати термощуп чистим у будь-який час.

Акуратно використовуйте термощуп, оскільки він загострений і під час використання досягає високих температур.

8. МЕХАНІЧНА ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



A L1 B L2 C

A	Ручка регулювання часу
B	Ручка регулювання температури
C	Ручка регулювання парозволоження
L1	Індикатор нагрівання
L2	Індикатор парозволоження

• ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

При виборі нескінченного часу приготування (значок руки) піч/пароконвектомат працюватиме доти, доки оператор не втрутиться. При виборі певного значення часу піч/пароконвектомат залишається у робочому стані протягом цього часу (максимум 120 хвилин).

• РЕГУЛЮВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Ця ручка дозволяє вибрати бажану температуру приготування.

• ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТУ

Ця індикаторна лампа вмикається при роботі нагрівальних елементів печі, які в свою чергу включаються, коли внутрішня температура камери нижче значення, встановленого ручкою термостата. Коли індикатор вимикається, це означає, що нагрівальні елементи вимкнені і що температура робочої камери досягла заданого значення.

• РЕГУЛЮВАННЯКАПАРОЗВОЛОЖЕННЯ

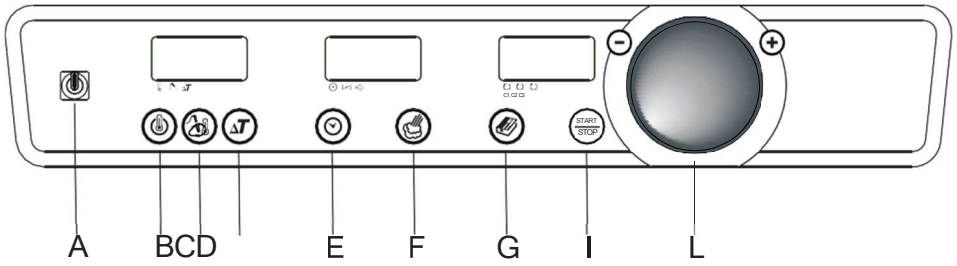
Ця ручка дозволяє активувати функцію зволоження. Регулювання проводиться від мінімуму до максимуму шляхом повороту ручки за годинниковою стрілкою.

УВАГА: Для того, щоб функція зволоження працювала задовільно, температура повинна бути встановлена щонайменше 80-100 °C. Крім того, для хорошого приготування необхідно попередньо підігріти камеру до потрібної температури перед подачею пари.

• ІНДИКАТОР ПАРОЗВОЛОЖЕННЯ

Ця індикаторна лампа вмикається, коли в камеру подається вода для отримання пари. Вода подається незалежно від температури в камері (оператору необхідно переконатися, що температура досить висока для приготування та нормальної роботи).

9. ЦИФРОВА ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



A	Кнопка увімкнення/вимкнення
B	Кнопка температури
C	Кнопка термощупа
D	Кнопка Delta - T
E	Кнопка часу
F	Кнопка парозволоження
G	Кнопка програми
I	Кнопка старт/стоп
L	Енкодер

9.1 МАЙСТЕР НАЛАШТУВАННЯ ПРИГОТУВАННЯ У РУЧНОМУ РЕЖИМІ

9.1.1 Встановлення температури приготування

- Натисніть кнопку температури.
- Встановіть значення температури, повертаючи ручку енкодера. Він обертається за годинниковою стрілкою та проти годинникової стрілки, таким чином збільшуючи або зменшуючи температуру, яка відображається на дисплеї.
- Натисніть енкодер, щоб підтвердити значення.

На дисплеї завжди відображається температура у робочій камері. Щоб переглянути встановлену температуру, натисніть кнопку температури.

9.1.2 Встановлення часу приготування

Час приготування може бути встановлений:

- Шляхом часу приготування: приготування закінчується в кінці часу, встановленого користувачем;
- За допомогою термощупа: приготування закінчується, коли температура продукту досягає значення, встановленого користувачем.
- За допомогою функції Delta T: приготування закінчується, коли температура продукту досягає значення, встановленого користувачем.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

- Натисніть кнопку часу.
- Встановіть час приготування, повертаючи ручку енкодера. Він обертається за годинниковою стрілкою та проти годинникової стрілки, таким чином збільшуючи або зменшуючи значення часу, що відображається на дисплеї.

- Натисніть енкодер, щоб підтвердити значення.

Повертаючи енкодер до упору вліво, ви встановлюєте "нескінченний" час. При виборі цього режиму піч буде працювати безперервно, не маючи конкретного часу приготування, до зупинки вручну.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕРМОЩУПУ

Для приготування термощупа зніміть захисну кришку на панелі керування і встановіть його в гніздо.

- Натисніть кнопку термощупа.
- Встановити значення температури, повертаючи ручку енкодера.
- Натисніть енкодер, щоб підтвердити значення.

Коли термощуп реєструє задану температуру, приготування зупиняється. Пам'ятайте, що перед початком цього процесу необхідно помістити термощуп у товщу продукту.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ DELTA T

- Натисніть кнопку Delta T.
- Встановити температуру термощупа, повертаючи ручку енкодера
- Натисніть енкодер, щоб підтвердити значення.
- Встановити значення температури Delta T (бажана різниця між температурою термощупа та температурою робочої камери), повертаючи ручку енкодера.
- Натисніть енкодер, щоб підтвердити значення.
- Пам'ятайте, що перед початком цього процесу необхідно помістити термощуп у товщу продукту.

9.1.3 Встановлення рівня парозволоження

На початковій стадії, якщо раніше не було встановлено зволоження, натискання кнопки парозволоження відкриває водяний соленоїдний клапан на час утримання кнопки. Якщо встановлено рівень зволоження, натисніть кнопку парозволоження відображає значення параметра і дозволяє змінити його за допомогою енкодера.

- Натисніть кнопку зволоження.
- Встановіть бажаний відсоток пари, повертаючи ручку енкодера.
- Натисніть енкодер, щоб підтвердити значення.

Значення	Рівень
0	0%
1	10%
2	20%
3	30%
4	40%
5	50%
6	60%
7	70%
8	80%
9	90%
10	100%

9.1.4 Встановлення швидкості обертання вентилятора

Піч оснащена двома швидкостями обертання вентилятора/двигуна:

- За замовчуванням піч працює з максимальною швидкістю обертання, що стосується більшості випадків приготування їжі; стартова швидкість вентилятора завжди позиціонується як Max.
- При натисканні кнопки швидкості обертання вентилятора/двигуна двигун переходить до мінімальної швидкості, яка використовується в основному для делікатних страв, таких як випічка.

Щоб налаштувати швидкість вентилятора, натисніть кнопку швидкості та встановлюйте бажану швидкість “Min”, яку ви побачите на дисплеї, або максимальну, яка не відображатиметься на дисплеї. Щоб повернутися до позиції Max з позиції Min, натисніть кнопку швидкості ще раз.

Під час попереднього нагрівання зміна швидкості обертання вентиляторів неможлива.

9.1.5 Автоматичне охолодження

- Ця функція корисна, якщо після приготування, ви хочете приготувати таку страву за нижчої температури або якщо необхідно очистити робочу камеру, вручну або за допомогою автоматичних програм. Для автоматичного зниження температури печі:
- Встановіть нижчу температуру камери, ніж фактична.
- Натисніть START/STOP з відчиненими дверима, буде активовано програму автоматичного охолодження. Як тільки задана температура буде досягнута, вентилятори відключаться та пролунає звуковий сигнал.
- Функція може бути зупинена будь-якої миті натисканням кнопки START/STOP.

9.1.6 Попереднє нагрівання

Функція попереднього нагріву може бути встановлена як перший етап будь-якої програми.

Встановлення попереднього нагріву:

- Встановіть температуру.
- Поверніть екодер вліво, поки не з'явиться “INF” (це означає нескінченний час) і натисніть , щоб підтвердити.
- Тепер можна перейти до налаштування наступних етапів приготування.
- Якщо натиснути кнопку START/STOP, піч почне попередньо нагрівати камеру (на дисплеї часу буде відображатися значення “pre”) доти, доки ви не досягнете встановленої температури, потім пролунає сигнал, і температура залишатиметься стабільною.

Сигнал переривається відкриттям дверей (для завантаження продуктів у робочу камеру), а другий етап програми розпочнеться після закриття дверей.

Сигнал може бути припинено натисканням кнопки START/STOP. Попереднє нагрівання може проводитися при кожному ручному запуску програми.

Рекомендується проводити попереднє нагрівання до температури, що перевищує температуру приготування не менше, ніж на 30 °C. Збільшуйте температуру попереднього нагріву при повному навантаженні.

9.1.7 Завершення приготування

Приготування закінчується:

- Якщо заданий час: після закінчення часу, встановленого користувачем;
- Якщо використовується термощуп: для досягнення заданої температури в товщі продукту;
- Якщо використовується функція Delta T: для досягнення заданої температури в товщі продукту;

Приготування може бути зупинено шляхом натискання кнопки “START/ STOP”.
При переміщенні гастроємностей, аксесуарів та інших предметів усередині робочої камери завжди носіть захисний термічний одяг (DPI), який підходить для використання (наприклад, захисні рукавички). Під час приготування їжі та до охолодження зовнішні та внутрішні частини обладнання можуть бути дуже гарячими (температура вище 60 °C/140 °F). Щоб уникнути небезпеки опіків, рекомендується не торкатися ділянок, позначених відповідним символом. Будьте обережні при витягуванні гастроємностей із робочої камери, особливо якщо вони містять рідини.

9.2 ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

Панель управління печі дозволяє зберігати до 99 рецептів із 4 етапами приготування кожен. Можливість збереження програм дозволяє стандартизувати процеси приготування та завжди гарантує однаковий остаточний результат.

.

9.2.1 Завантаження раніше збереженої програми приготування

Якщо ви хочете використовувати раніше збережену програму:
- Натисніть кнопку програми
- Повертаючи енкодер, можна вибрати потрібний номер програми
- Натисніть енкодер, щоб підтвердити вибрану програму.
- Натисніть START/STOP, щоб розпочати роботу.

9.2.2 Нова програма приготування

Якщо ви хочете зберегти нову програму:
- Натисніть кнопку програми, на дисплеї з'явиться номер програми.
- Повертаючи енкодер, виберіть номер програми (порожні програми будуть блимати, ті, які вже збережені, будуть мати фіксований номер).
- Натисніть енкодер для підтвердження вибраного номера, він перестане блимати.
- Натисніть кнопку програми.
- Тепер ви можете розпочати введення всієї інформації для першого етапу (температура, час, пара тощо).
- Мигатиме індикатор першого етапу. Якщо ви встановите нескінченний час приготування для першого етапу, буде вибрано функцію автоматичного попереднього нагрівання.
- Збережіть етап натисканням кнопки програми та перейдіть до наступного.

ДРУГИЙ ЕТАП

У цей момент починає блимати індикатор другого етапу приготування:
- Створіть другий етап.
- Натисніть кнопку програми, щоб зберегти етап і перейти до наступного.

ТРЕТІЙ ЕТАП

У цей момент починає блимати індикатор третього етапу приготування:
- Створіть третій етап.
- Натисніть кнопку програми, щоб зберегти етап і перейти до наступного.

ЧЕТВЕРТИЙ ЕТАП

У цей момент усі три індикатори етапів починають блимати:
- Створіть четвертий етап.
- Натисніть кнопку програми протягом 5 секунд, доки на дисплеї не з'явиться напис MEM (це означає, що програма була збережена).

УВАГА: утримування кнопки програми протягом5 секунд наприкінці першого, другого чи третього етапу дозволить зберегти програму безпосередньо з бажаними кроками.

9.2.3 Видалення етапу чи програми

Щоб видалити етап приготування:
- Виберіть останній етап програми.
- Натисніть кнопку часу протягом 3 секунд. Індикатор віддаленого етапу перестане блимати і загориться індикатор попереднього етапу.
- Повторюючи процедуру для всіх кроків, а потім зберігаючи ви можете звільнити програму.

9.2.4 Повернення в ручний режим приготування

Щоб вийти з програми та повернутися в ручний режим приготування, натискайте ручку енкодера, доки на дисплеї не з'явиться значення MAN.

9.3 ПРИГОТУВАННЯ З ВІДЛОЖЕНИМ СТАРТОМ

Використовуючи піч у ручному режимі або з програмою приготування, можна встановити затримку запуску: якщо ви хочете встановити відкладений початок приготування, після встановлення параметрів приготування або вибору програми замість натискання кнопки START/STOP:
- Натисніть кнопку часу протягом 6 секунд, доки на дисплеї не з'явиться значення “000”.
- Повертаючи ручку енкодера, встановіть час затримки старту.
- Підтвердіть, натиснувши енкодер протягом 6 секунд.
- Потім панель вимкнеться, за винятком дисплея часу, який показуватиме час до початку приготування, а на дисплеї програми блиматиме світлодіод.

- Щоб скасувати приготування, натисніть кнопку ON/OFF.
- Натисніть START/STOP, щоб почати готувати до закінчення зворотного відліку.

9.4 АВТОМАТИЧНЕ МИЙКА (ЯКЩО ОБЛАДНАНО)

Робота мийної системи повністю автоматизована: просто оберіть необхідну програму:

- Панель керування повинна знаходитись у стані OFF.
- Натисніть енкодер.
- На дисплеї з'явиться CLN_01.
- Повертайте ручку енкодера, доки не з'явиться потрібна програма.
- Натисніть енкодер для запуску програми.

CLN_01 коротка програма миття (45 хвилин)
CLN_02 середня програма миття (56 хвилин)
CLN_03 довга програма миття (65 хвилин) RIN
ополіскування (3 хвилини)
Chr заправка миючого засобу (3 хвилин).
Заправка миючого засобу в рамках програми Chr здійснюється у таких випадках:

- Під час першого запуску обладнання.
- Щоразу, коли закінчується миючий засіб у контейнері.
- Після тривалого невикористання.

Для запобігання тому, щоб миючий засіб залишився в робочій камері та потрапив на продукти харчування, щоразу після заправки миючого засобу необхідно запускати цикл ополіскування.
Натискання енкодера під час циклу автомийки зупиняє процес та повертає панель управління у стан OFF. Якщо під час циклу миття в мережі зникає напруга, після відновлення на дисплеї температури відображається значення “PF” і цикл миття не відновлюється.
У цьому випадку обов'язково запустіть програму ополіскування.

УВАГА: для правильного функціонування системи миття переконайтеся, що перед початком програми автомийки (CLN_01, CLN_02, CLN_03) температура робочої камери становить менше 70°C. Якщо температура вище, запустіть автоматичне охолодження камери. Вищі температури можуть вплинути на правильне функціонування системи автомийки.

- Використовуйте миючий засіб для професійних печей.

- Перш ніж почати цикл миття, переконайтеся, що дренажний отвір вільний, щоб уникнути затоплення камери.
- Перед початком обробки ретельно вивчіть інструкцію щодо використання миючого засобу.
- Під час циклу миття не відчиняйте двері обладнання, щоб уникнути небезпеки пошкодження очей, слизових оболонок та шкіри, викликаних контактом з хімічними миючими засобами.

.

- Наприкінці кожного циклу миття переконайтеся, що в робочій камері немає залишків миючого засобу. За потреби видаліть їх.
- Рекомендується використовувати миючі засоби, затверджені заводом-виробником: використання неправильного миючого засобу може завдати шкоди системі автомийки, пошкодити робочу камеру та призвести до припинення гарантії.

10. ОЧИЩЕННЯ І ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

10.1 ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО ОЧИЩЕННЯ

- Перед очищенням необхідно вимкнути джерело живлення приладу та використовувати відповідні засоби індивідуального захисту (наприклад, рукавички тощо).
- Користувач повинен проводити лише звичайні операції з очищення. З питань інспектування, екстреного технічного обслуговування та заміни несправних компонентів прохання звертатися до уповноважений центр обслуговування для направлення кваліфікованого та належним чином підготовленого технічного співробітника. Виробник не визнає як гарантію будь-яку шкоду, заподіяну внаслідок неправильного обслуговування або неправильного очищення (наприклад, використання непридатних миючих засобів).

- Перед очищенням слід дочекатися, коли робоча камера охолоне (температура не вище 70 °C).

Для очищення будь-якої частини обладнання або аксесуарів не використовуйте:

- Абразивні чи порошкові миючі засоби;
- Агресивні чи корозійні миючі засоби (наприклад, соляна чи сірчана кислота, каустична сода тощо).
- Абразивні або гострі інструменти (наприклад, абразивні губки, скребки, сталеві щітки тощо);

Щоденне очищення робочої камери повинно проводитись за допомогою пластикової щетини або губки, просоченої оцтом та гарячою водою у разі сухих забруднень. Використовуйте лише вологу тканину, змочену гарячою водою або засобом, придатним для очищення нержавіючої сталі. Не використовувати кислоти чи аміачні продукти.
УВАГА: ніколи не очищайте обладнання водяними чи паровими струменями під тиском.

10.2 ОЧИЩЕННЯ ДВЕРІ І ВНУТРІШНЬОГО СКЛА

Щоб очистити внутрішнє скло, дочекайтеся, поки піч охолоне. Внутрішнє скло можна відкрити для легкого чищення.
Використовуйте м'яку зволожену тканину з нейтральним засобом, призначеним для скла, відповідно до інструкцій виробника миючих засобів.

.

10.3 РУТИНА І РУЧНЕ ПРИБИРАННЯ РОБОЧОЇ КАМЕРИ

Наприкінці робочого дня необхідно очищати устаткування як з гігієнічних міркувань, і уникнення збоїв у роботі. Не використовуйте для очищення робочої камери прямі водяні струмені, а також струмені під тиском. Аналогічно, для очищення обладнання не повинні використовуватися металеві щітки та сталеві скребки.
УВАГА: будь-які жири та харчові залишки, присутні в робочій камері, можуть спалахнути при використанні печі, тому рекомендується видаляти їх негайно.

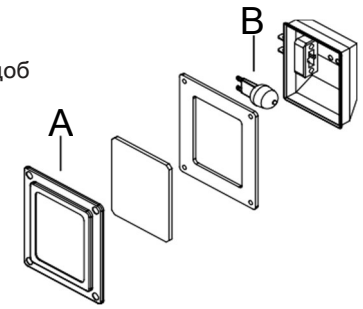
Щоб правильно виконати ручне очищення, виконайте такі кроки:
- Увімкніть піч та встановіть температуру 176 °F (80 °C).
- Залиште піч у робочому стані на 10 хвилин із активованою функцією парозволоження.
- Вимкніть піч і дайте охолонути.
- Зніміть бічні напрямні та помістіть витягнуті частини у посудомийну машину.
- Видалити будь-які залишки їжі, які можна видалити вручну.
- Розпиліть миючий засіб по всій внутрішній поверхні печі та зачекайте 10 хвилин.
- Ретельно промийте робочу камеру наприкінці циклу очищення.

Строго забороняється мити робочу камеру за температури вище 70 °C (158 °F). Небезпека опіку.

10.4 ОЧИЩЕННЯ ЗОВНІШНІХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Щоденне очищення зовнішніх поверхонь печі повинно проводитись за допомогою неабразивного миючого засобу для забезпечення належного функціонування обладнання.
Використовуйте пластикові щітки або губку, просочену оцтом та гарячою водою у разі сухих забруднень.
Використовуйте лише вологу тканину з гарячою водою або засобами, придатними для чищення нержавіючої сталі. Не використовувати кислоти чи аміачні продукти.
УВАГА: ніколи не очищайте обладнання водою чи паровими струменями під тиском.

10.5 ЗАМІНА ЛАМПИ



УВАГА: Строго дотримуйтесь наступної процедури щоб уникнути ураження електричним струмом:
- Відключіть піч від електрики і дайте охолонути.
- Зніміть бічні напрямні для гастроємностей.
- Зніміть накладку “A”, викрутивши 4 гвинти.
- Замініть лампу “B” на аналогічну.
- Встановіть накладку “A” і зафіксуйте за допомогою гвинтів.
- Встановіть бічні напрямні, переконавшись, що вони добре зафіксовані.

Якщо пошкоджена скляна накладка, не використовуйте обладнання, доки вона не буде замінена (зверніться до сервісної служби обслуговування клієнтів).

11. ПОВІДОМЛЕННЯ І СИГНАЛІЗАЦІЯ

Усі сигнали тривоги позначаються звуковим сигналом. Сигнал можна вимкнути натисканням будь-якої кнопки.

- ERI - СИГНАЛ ДАТЧИКА

Активується у разі відмови датчика камери. Все деактивовано, крім підсвічування. Поточний цикл переривається.

- Er2 - СИГНАЛ ТЕРМОЩУПУ

Активується у разі відмови термощупу. Все деактивовано, крім підсвічування. Поточний цикл переривається.

- ALL - СИГНАЛ ДВИГУНА

Активується у разі перегріву двигуна. Все деактивовано, крім підсвічування. Поточний цикл переривається.
Після припинення сигналу тривоги натисніть кнопку ON/OFF протягом 1 секунди, щоб скинути сигнал тривоги (панель управління у вимкненому стані).

- H-т - ПЕРЕВИШЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Активується у разі перегріву контрольної панелі. Поточний цикл переривається.
Після припинення сигналу тривоги натисніть кнопку ON/OFF протягом 1 секунди, щоб скинути сигнал тривоги (панель управління у вимкненому стані).

ОБСЛУГОВУВАННЯ У ВИПАДКУ ПОЛОМКИ

Якщо апарат вийде з ладу, від'єднайте його від мережі та вимкніть воду. Перед тим, як зателефонувати до служби підтримки клієнтів, перегляньте таблицю нижче.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДІЇ
У режимі "Пуск" обладнання не запускається	• Відкриті двері • Мікровимикач не сигналізує про зачинені двері	• Переконайтеся, що двері зачинені. • Зверніться до спеціаліста з ремонту (сервісна служба).
Відсутнє підсвічування камери	• Відсутня лампа • Лампа перегоріла	• Вставте лампу правильно у тримач лампи. • Замінити лампу
Устаткування не рівномірно готує	• Не працює реверс вентиляторів • Один з вентиляторів не працює • Один із нагрівальних елементів не працює • Ущільнювач дверей	• Зверніться до спеціаліста з ремонту (сервісна служба). • Зверніться до спеціаліста з ремонту (сервісна служба). • Зверніться до спеціаліста з ремонту (сервісна служба). • Замініть ущільнювач дверей, встановивши його у правильному положенні.
Устаткування повністю вимкнено	• Відсутність мережевого напруги • Неправильне підключення до мережі електроживлення • Спрацював запобіжний термостат	• Відновіть напругу живлення. • Перевірте підключення до мережі. • Зверніться до спеціаліста з ремонту (сервісна служба).
До камери не надходить вода	• Впуск води закритий • Неправильне підключення до системи водопостачання • Вхідні фільтри для води, засмічені домішками	• Відкрийте водяний кран. • Перевірте підключення до мережі. • Очистіть фільтри
Із зачиненими дверима з камери проникає волога	• Брудне ущільнення • Пошкоджене ущільнення • Проблема з механізмом зачинення дверей	• Очистіть ущільнення вологою ганчіркою • Зверніться до спеціаліста з ремонту (сервісна служба). • Зверніться до спеціаліста з ремонту (сервісна служба).
Вентилятор зупиняється під час роботи	• Вимкнення термостата безпеки двигуна • Поломка конденсатора двигуна	• Вимкніть обладнання та дочекайтеся автоматичного скидання теплового захисту двигуна. У разі виникнення проблеми зверніться до спеціаліста з ремонту (у сервісну службу). • Переконайтеся, що обладнання встановлене на достатній відстані від стін та інших джерел тепла. • Зверніться до спеціаліста з ремонту (сервісна служба).

12. ПЕРІОДИ БЕЗДІЇ

У періоди бездіяльності від'єднайте електропостачання та воду. Захистіть зовнішні частини обладнання з нержавіючої сталі, пройшовши м'якою тканиною, просоченою вазеліновим маслом. Залишіть двері у відкритому стані таким чином, щоб забезпечити правильний повітрообмін. При відновленні, перед використанням:

- Проведіть ретельне очищення обладнання та аксесуарів;
- Підключіть обладнання до електропостачання та водопроводу;
- Перевірте обладнання перед повторним використанням;
- Виконайте цикл автомийки (довга програма) за наявності

Для забезпечення правильних умов експлуатації та безпеки обладнання рекомендується піддавати його технічному обслуговуванню та контролю з боку уповноваженого сервісного центру не рідше одного разу на рік.

13. УТИЛІЗАЦІЯ В КІНЦІ ТЕРМІНУ СЛУЖБИ

Щоб уникнути будь-якого несанкціонованого використання та пов'язаних з ним ризиків до утилізації обладнання:

- Переконайтеся, що обладнання не можна використовувати: кабелі живлення повинні бути відрізані або видалені.
- Для того, щоб діти випадково не потрапили до робочої камери для гри, заблокуйте двері (наприклад, за допомогою клейкої стрічки або обмежувачів).

13.1 УТИЛІЗАЦІЯ ОБЛАДНАННЯ

Відповідно до статті 13 Законодавчого декрету № 49 від 2014 року “Про виконання Директиви 2012/19/EU про відходи електричного та електронного обладнання” відповідне маркування вказує, що продукт було поставлено на ринок після 13 серпня 2005 року та що після закінчення терміну його експлуатації він не повинен прирівнюватись до інших відходів, а повинен утилізуватися окремо. Все обладнання виготовлене з металів, що переробляються (нержавіючої сталі, заліза, алюмінію, оцинкованого листового металу, міді тощо) у відсотках більше 90 % за вагою.

Необхідно приділяти увагу поводженню з цим продуктом після закінчення терміну його експлуатації шляхом зменшення негативного впливу на навколишнє середовище та підвищення ресурсефективності, застосування принципів “забруднювач платить” та повторної переробки. Будь ласка, зверніть увагу на те, що неналежне поводження з продуктом призведе до застосування санкцій, передбачених чинним законодавством.

13.2 ІНФОРМАЦІЯ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ В ЄВРОПЕЙСЬКОМУ СПІЛКУ

Директива Союзу з обладнання WEEE була застосована по-різному в кожній країні, тому якщо ви хочете утилізувати це обладнання, ми пропонуємо вам звернутися до місцевих органів влади або дилера з питанням про правильний спосіб утилізації.

14. МОДЕЛІ ТА ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

модель	**Кількість рівней**	**Тип направляючих**	**Напруга**	**Потужність**	**Габарити**
			В	кВт	мм
TPI 07 DC.V	7	GN 1/1 + 600x400	230/400	10,5	817x882x972
TPI 07 MV	7	GN 1/1 + 600x400	230/400	10,5	817x880x972