

# Professional Ovens

**Печи**  
Инструкция по эксплуатации

# УКАЗАТЕЛЬ

<b>1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ</b>	<b>2</b>
<b>2. МОНТАЖ</b>	<b>3</b>
2.1 Место для установки	3
2.2 Установка печи	3
2.3 Электроподсоединение	4
2.4 Эквипотенциальное подсоединение	4
2.5 Подсоединение к системе водоснабжения	4
2.6 Подсоединение к водостоку	4
2.7 Слив воды	5
2.8 Дымоудаление из камеры выпечки	5
<b>3. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ</b>	<b>5</b>
3.1 Панель управления	5
3.2 Сигнальные лампы	5
3.3 Ручная программа	5
3.4 Регулировка температуры	5
3.5 Переключатель функций	5
3.6 Использование гриля	6
3.7 Использование увлажнения	6
3.8 Подача пара	6
<b>4. Панель Цифрового Управления</b>	<b>7</b>
4.1 Включение / Выключение печи	7
4.2 Фазы приготовления	7
4.3 Установка времени	8
4.4 Освещение	8
4.5 Установка температуры в сердцевине	8
4.6 Установка температуры в камере	8
4.7 Установка скорости мотора	8
4.8 Настройка пара / удаление дыма из камеры	8
4.9 Установка языка – даты/часа	9
<b>5. Панель Цифрового Управления</b>	<b>9</b>
5.1 Приготовление версия “Ручная”	9
5.2 Программируемые способы приготовления	9
5.3 Введение программ пользователем	10
<b>6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УХОД</b>	<b>11</b>
6.1 Чистка печи	11
6.2 Дверца печи	11
6.3 Замена лампочки в печи	11
6.4 Запчасти	11
<b>7. СХЕМЫ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УХОД</b>	<b>12</b>
<b>8. РИСУНКИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ</b>	<b>13</b>
<b>Фирма производитель оставляет за собой право вносить изменения, которые посчитает нужными и необходимыми для улучшения продукции, без всякого предупреждения.</b>	

## САМЫЕ ЧАСТЫЕ ПОЛОМКИ

*Производитель оставляет за собой право, если посчитает нужным или полезным для улучшения качества продукции, вносить изменения без всякого предупреждения. Уважаемый клиент, благодарим вас за покупку и поздравляем вас с приобретением этой печи и желаем, чтобы это было началом позитивного и длительного сотрудничества.*

### 1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Все операции по установке, монтажу, обслуживанию и уходу должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с нормами безопасности.

Прочитать внимательно инструкцию перед установкой печи.

Эта инструкция является неотъемлемой частью печи и ее необходимо держать всегда под рукой, прочитав внимательно все указания перед использованием оборудования.

Это оборудование профессиональное и соответствует действующим нормам. Оно предназначено только для приготовления и разогрева еды.

Освободить оборудование от упаковки. Убедиться в том, чтобы внутри камеры не было инструкции, пластиковых пакетов или других посторонних вещей.

Необходимо заземление в соответствии с нормами безопасности электрического оборудования.

Вилка, запитывающий кабель и розетка должны быть однотипными и соответствовать действующим нормам. Не выдергивать вилку из розетки.

В случае неработы оборудования, отключить от сети и вызвать специалиста из ближайшего сервисного центра.

Никогда не пытаться самостоятельно отремонтировать оборудование.

В конце работы печи всегда проверяйте, чтобы рукоятка находилась в позиции (zero) выключено.

Никогда не класть в печь воспламеняющиеся предметы, что может привести к пожару при включении.

При приготовлении жирных продуктов ставьте поддон на дно камеры.

При доставании противней будьте осторожны, чтобы не обжечься горячей жидкостью. Противень с горячей жидкостью должен находиться вверху в пределах видимости оператора.

Быть внимательными при работе с гастоёмкостями с едой, температура после выключения может быть высокой, что может привести к ожогам.

открывайте медленно дверцу печи в рабочем состоянии, иначе можно обжечься паром

Температура в помещении должна быть +5 °C +35°C. При работе печи.

Заводской знак и номер печи находится на этикетке, расположенной на нижней фронтальной части камеры. Табличку на картоне никогда не смещайте.



Это оборудование имеет маркировку, соответствующую Европейской директиве 2002/96/CE.

Эта Директива определяет нормы по сборке оборудования, которые являются действительными на всей территории Евросоюза.

Перед монтажом оборудования необходимо снять все этикетки и защитную пленку, как внутри так и снаружи.

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ ПО ВИНЕ ПЕРСОНАЛА, ИЗ-ЗА НЕСОБЛЮДЕНИЯ ПРАВИЛ, ПРЕДПИСАННЫХ В ИНСТРУКЦИИ ИЛИ ИЗ-ЗА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕ ОРИГИНАЛЬНЫХ ЗАПЧАСТЕЙ.**

### 2. УСТАНОВКА

Перед установкой оборудования необходимо проверить все габаритные размеры и точное расположение электрических соединений, подсоединений к сети водоснабжения, дымоудаления, в соответствии с приведенными техническими данными (см. рисунок N)

#### 2.1 Место для установки

Печь должна устанавливаться только в достаточно проветриваемых помещениях.

#### 2.2 УСТАНОВКА

Освободить оборудование от упаковки и снять защитную пленку с наружных панелей.

Остатки клея убрать с помощью растворителя.

**ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ НЕ МОЖЕТ БЫТЬ ВСТРАИВАЕМЫМ**

Печь должна устанавливаться на ровную поверхность, высота регулируется при помощи регулировки ножек.

Поверхность, окружающая мебель и материалы, используемые для установки, должны иметь следующие технические данные:

- должны выдерживать температуру до 150°C, не деформироваться
- Мебель должна позволять свободный доступ к розетке

### 2.3 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ ВАЖНО:

- Подсоединение печи должно выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами.
- Подсоединение должно выполняться в соответствии с действующими европейскими нормами.
- Электрическое подсоединение может быть однофазным 220-230 в 50/60 герц или трехфазным 380-400 В N в

### ! НЕОБХОДИМО ПРАВИЛЬНОЕ ЗАЗЕМЛЕНИЕ.

- Если подсоединение к сети осуществляется напрямую, необходимо установить защитный выключатель таким образом, чтобы к нему был свободный доступ. Расстояние открывания между контактами должно быть не менее 3 мм. Этот выключатель должен быть установлен в непосредственной близости от оборудования.

КАБЕЛЬ ЗАЗЕМЛЕНИЯ НЕ ДОЛЖЕН БЫТЬ  
ОТСОЕДИНЕН ОТ ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ.

### ! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТ ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ ПРИ ПОМОЩИ ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ ИЛИ ВЫНУВ ШНУР ИЗ РОЗЕТКИ.

Печь может поставляться с электрошнуром без вилки. Штепсельная вилка должна быть рассчитана на максимальную мощность печи. Обратите внимание на правильное подсоединение провода заземления (желтый/зеленый) к соответствующему проводу вилки. В случае замены электрошнура необходимо:

- Отсоединить от источника электропитания.
- Открыть крышку клеммника (рис.3 и 4 )
- Соединить провода электрошнура, как указано на рисунке 4, провод желтый / зеленый должен быть подсоединен к контуру заземления. В случае

использования вилки в 13 ампер BS.1363, необходим предохранитель на 13 ампер.

- Электрошнур должен быть закреплен (рис.4) на клеммнике таким образом, чтобы не мог сдвинуться или оторваться. И ни в какой точке касания температура не должна превышать 75 °C.
- В случае прямого подсоединения к сети питания, необходимо установить двухполюсный выключатель, расстояние открывания между контактами не должно превышать 3 мм

ВНИМАНИЕ: использовать гибкий трехжильный кабель, типа H05RR-FH 3 x 1.5



### 2.4 Эквипотенциальное соединение

Оборудование должно быть включено в эквипотенциальную систему, эффективность которой должна быть проверена в соответствии с требованиями действующих норм. Это подсоединение должно быть выполнено между разным оборудованием, посредством клеммы, обозначенной символом: символ эквипотенциальной клеммы. Эквипотенциальный проводник должен иметь минимальное сечение в 10 мм<sup>2</sup>

**2.5 Подсоединение к сети водоснабжения**  
(только для моделей с увлажнением)  
Необходимо установить между сетью водоснабжения и оборудованием отсекающий кран и механический фильтр. Печь поставляется в комплекте с соединительной муфтой в 3/4" дюйма. Рекомендуем слить воду для удаления возможных шлаков. Вода на входе должна подаваться под давлением между 150-200 и максимальной температурой в 30 °C  
Если напор воды на входе превышает 2 бара, необходимо установить редуктор давления, тарированный на 2 бара

**2.6 Подсоединение к водостоку**  
Сливная вода на выходе из печи может достигать высоких температур (около 90 градусов). Трубы, применяемые

для слива воды, должны выдерживать такую температуру.

### 2.7 Слив воды

Труба для слива воды находится в задней части печи и должна быть подсоединена при помощи жесткой трубы или гибкого шланга и направлена в открытый водосток. При этом диаметр трубы или шланга не должен быть меньше диаметра выпускного отверстия и длина не больше одного метра. Сливной трубопровод должен располагаться как минимум на 20 см ниже выпускного отверстия для облегчения слива.

### 2.8 Дымоудаление из камеры выпечки

Выпускное отверстие для удаления дыма находится вверху в задней части печи. Не ставить никаких предметов сверху на выпускное отверстие для того чтобы не препятствовать нормальному дымоудалению.

## 3. Эксплуатация печи

### ВАЖНО:

Перед использованием печи в первый раз, прогнать вхолостую максимум в течение часа. Проветрить хорошо помещение, открыв все окна, чтобы удалить копоть, дым от сгорания шлаков, смазочных масел, жиров, смол.

### 3.1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

СМОТРИ РИСУНКИ.

- A = Переключатель функций (рис.10)
- B = Индикаторная лампа ON/OFF (рис.6)
- C = Программирующее устройство электронное или ручное конца приготовления продукта (рис.8)
- F = Индикаторная лампа термостата (рис.7)
- G = Регулировка температуры (рис.9)
- U = Увлажнитель (только для моделей с увлажнением) (рис.12)
- D = Переключатель функций с грилем (только для моделей с грилем) (рис.11)

### 3.2 Индикаторная лампа ON/OFF

Сигнальная лампа включена, значит печь под напряжением, включена.

### Индикаторная лампа термостата

Указывает на включение и выключение тэнов для поддержки заданной температуры.

### 3.3 Ручное программирующее устройство (рис.8)

**Ручное:**  
повернуть регулятор против часовой стрелки до знака "Manual" См. рисунок 14.

**! ВНИМАНИЕ:** Если регулятор оставлен в позиции Manuale, печь останется в постоянно включенном состоянии.

### Ручное функционирование времени приготовления продукта. (fig.8):

Повернуть регулятор по часовой стрелке и выбрать желаемое время готовки продукта. По истечении заданного времени, печь выключается автоматически и подает звуковой сигнал.

### 3.4 Регулировка температуры. Смотри стр. – рис. G

Термостат печи контролирует время, заданное для приготовления продукта. Тепловые элементы включаются и выключаются для поддержания заданной температуры.

### 3.5 Переключатель функций

Этот переключатель выбирает желаемую функцию для приготовления продукта. Последующая иллюстрация показывает источник и распределение тепла при каждом переключении функций. Тэн нижний и кольцевой являются внутренними. Тэны включаются и выключаются автоматически для поддержки заданной температуры.



### ЛАМПА ПЕЧИ

Использовать эту функцию для освещения внутри печи. Лампа остается включенной и при переключении на другие функции.

**ЦИРКУЛЯЦИЯ ГОРЯЧЕГО ВОЗДУХА**

Эта функция позволяет равномерную выпечку продукта. Является идеальной для выпечки тортов, хлеба и другой выпечки больших размеров.

**РАЗМОРАЖИВАНИЕ И СУШКА**

(ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ С ФУНКЦИЕЙ "Grill") Эта функция ускоряет процесс размораживания или сушки продукта.

**ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ГРИЛЬ**

(ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ С ФУНКЦИЕЙ "Grill")

Использовать эту функцию для приготовления на гриле с циркуляцией горячего воздуха

**3.6 Использование гриля**

(только для моделей с функцией "Grill") Выбрать функцию Гриль и установить на термостате максимальную температуру для предварительного разогрева печи. Затем закрыть дверь.

**3.7 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УВЛАЖНИТЕЛЯ**

(только для моделей с Увлажнителем)

**УВЛАЖНИТЕЛЬ**

Некоторые модели снабжены системой подачи пара для приготовления особо деликатных продуктов. Кроме того, увлажнитель рекомендован для быстрой разморозки или разогрева продуктов без их высушивания или для обессоливания соленых продуктов.

Комбинация функции увлажнения в сочетании с традиционной позволяет экономить энергию и время, сохранять вкус и питательные качества продукта, Является идеальным для всех продуктов.

Нагрев производится при циркуляции горячего воздуха внутри печи. Воздух нагревается за счет кольцевого тэна, примыкающего к крыльчатке мотовентилятора, и быстрая равномерная

циркуляция воздуха происходит благодаря крыльчатке.

В некоторых печах термовентиляция совмещена с системой увлажнения. При прямом подсоединении к сети водоснабжения, вода, впрыскиваемая на крыльчатку, распыляется и попадая на тэн, превращается в пар.

Когда в печи, достигается заданная температура, красная сигнальная лампа и кнопка увлажнителя гаснут. Сигнальная лампа служит для поддержания выбранной температуры внутри печи. При достижении заданной температуры в печи, каждый раз загорается кнопка увлажнителя, нажать на кнопку и держать ее 6/8 секунд для увлажнения. Отпустив кнопку, прекращаем увлажнение.

**3.8 Подача пара**

Увлажнение осуществляется при помощи регулятора энергии, который приводится в действие при помощи рукоятки на панели контроля. Вода подается только тогда, когда температура в камере печи превысит 110 градусов для обеспечения немедленной трансформации воды в пар. Для подачи пара в камеру повернуть рукоятку по часовой стрелке из позиции 0 до цифры, соответствующей необходимому количеству воды для впрыскивания.

**! ВНИМАНИЕ:**

**При работе печь сильно нагревается. Не касайтесь горячих частей и горелок внутри печи.**

**!ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ГРАЖДАНСКУЮ И СУДЕБНУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, ЕСЛИ ПОДКЛЮЧЕНИЕ НЕ БЫЛО ВЫПОЛНЕНО В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ НОРМАМИ И С ПРЕДПИСАНИЯМИ, УКАЗАННЫМИ В ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ.**

Эта печь соответствует нормам, предписанных в директивах СЕЕ 87/308, 73/23, 93/68, 89/336

**4. Панель Цифрового Управления****Фазы приготовления:**

4 программы различных способов приготовления

**+1:**

Добавление 1 минуты ко времени приготовления

**Скорость моторов:**

Выбор скорости моторов (6 уровней скоростей)

**Удаление дыма из печи:**

регулировка открытие/закрытие выхода дыма

**Увлажнение:**

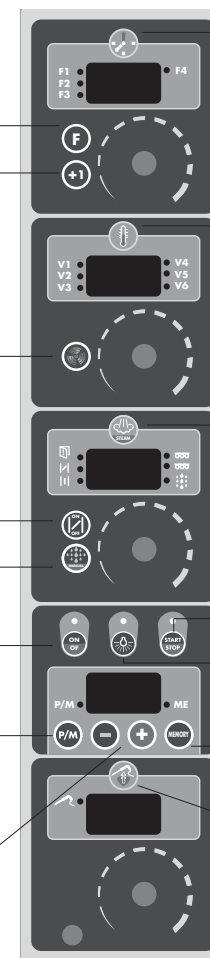
добавка воды вручную

**On/Off:**

Включение/выключение печи

**P/M:** Селекция типового ручного приготовления или 99 программ (в память введено 16 программ приготовления, вручную или при помощи Usb можно ввести оставшиеся 83 программы)

**-/+:** Селектор номера программы

**Таймер:**

регулировка времени приготовления

**Температура:**

регулировка температуры в печи

**Пар:** регулировка подачи пара в процентах

**+10:** процентная регулировка пара (0-100%)

**-10:** регулировка времени открытия/закрытия выпуска дыма

**Start/Stop:** Селектор

включения/выключения печи

**Освещение:** Включение/выключение света

**Memory:** Введение программ приготовления в память

**Сердцевинный зонд:** выбор температуры сердцевинного зонда

**4.1 Включение / Выключение печи**

Когда подается напряжение, панель управления печи включается автоматически.

Через 10 минут без всякого нажатия на кнопку, на дисплее появляется "Off". Для восстановления панели управления достаточно нажать на кнопку ON/OFF.

**4.2 Фазы приготовления**

Когда приготовление осуществляется вручную, существует только одна фаза приготовления. Когда приготовление осуществляется по программе, существует от 1 до 4 фаз приготовления. Чтобы перейти от одной фазы к другой, нужно нажать на кнопку **F** и установить следующие параметры:




- Время или альтернативная температура зонда в сердцевине
- Температура в печи
- Процентное соотношение пара или времени открытия/закрытия выпуска дыма из печи
- Скорость мотора


#### 4.3 Установка времени

Время устанавливается на дисплее при помощи регулятора настройки  часы. минуты. Если на дисплее появляется надпись “Inf”, печь будет работать до тех пор, пока оператор не остановит ее вручную. Установка параметра времени исключает возможность пользования сердцевинным зондом.


#### 4.4 Освещение

Чтобы включить / выключить свет достаточно нажать на кнопку 


#### 4.5 Установка температуры в сердцевине

Температура в сердцевине устанавливается на дисплее при помощи регулятора настройки . По достижении заданной температуры в сердцевине, время автоматически обнуляется, фаза приготовления считается законченной и осуществляется переход к следующей фазе (если она установлена)


#### 4.6 Установка температуры в камере.


Температура внутри камеры устанавливается на дисплее при помощи регулятора настройки 

#### 4.7 Установка скорости мотора

Можно использовать 6 разных скоростей, нажимая на кнопку 

#### 4.8 Настройка пара / удаление дыма из камеры.

- Для регулировки процентного соотношения пара повернуть регулятор настройки  (от 0 / +10), пользуясь таблицей “а”
- Для регулировки выпуска дыма из

камеры, повернуть регулятор настройки  (от 0 / -10) пользуясь таблицей “b”

а) Порядок функции пара / порядок функции удаления дыма из камеры








Установка	Функция
+10	ВЫПУСК ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА/100% ПАРА
+9	ВЫПУСК ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА/90% ПАРА
+8	ВЫПУСК ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА/80% ПАРА
+7	ВЫПУСК ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА/70% ПАРА
+6	ВЫПУСК ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА/60% ПАРА
+5	ВЫПУСК ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА/50% ПАРА
+4	ВЫПУСК ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА/40% ПАРА
+3	ВЫПУСК ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА/30% ПАРА
+2	ВЫПУСК ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА/20% ПАРА
+1	ВЫПУСК ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА/10% ПАРА
0	ВЫПУСК ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА/0% ПАРА

б) Порядок функции удаления дыма из камеры

УСТАНОВКА	ФУНКЦИЯ
0	ВЫПУСК ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА/0% ПАРА
-1	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 6 - И ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИИ 54 СЕКУНД/0% ПАРА
-2	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 12 СЕКУНД-И ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИИ 48 СЕКУНД/0% ПАРА
-3	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 18 СЕКУНД-И ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 42 СЕКУНД 0% ПАРА
-4	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 24 СЕКУНД - И ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 46 СЕКУНД/0% ПАРА
-5	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 30 СЕКУНД- И ИЗ ЗАКРЫТОГО В ТЕЧЕНИИ 30 СЕКУНД/0% ПАРА
-6	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 36 СЕКУНД- И ИЗ ЗАКРЫТОГО В ТЕЧЕНИИ 24 СЕКУНД/0% ПАРА
-7	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 42 СЕКУНД- И ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 18 СЕКУНД/0% ПАРА
-8	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 48 СЕКУНД-И ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИИ 12 СЕКУНД/0% ПАРА
-9	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 54 СЕКУНД- И ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИИ 6 СЕКУНД 0% ПАРА
-10	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА/0% ПАРА

#### 4.9 Установка языка – даты/часа

1) Для установки предпочитаемого языка:

- Нажать одновременно клавишу  /  пока не появится “set orologio” (часы)
- Нажать клавишу  пока не появится “set lingua” (язык)
- Нажать клавишу  и на дисплее сверху над температурой  пока не появится “italiano” (русский)
- Поворачивать регулятор настройки до тех пор,  пока не появится нужный язык.
- Нажать клавишу ON/OFF  для введения в память


2) Установка даты / часа







- Нажать одновременно клавиши  /  пока не появится “set orologio” (часы)
- Нажать клавишу P/M  и на дисплее появится “giorno” (день)
- Повернуть регулятор настройки времени,  пока на дисплее не появится нужный день...
- Нажать клавишу P/M  и на дисплее появится “час”
- Повернуть регулятор настройки времени  для установки желаемого часа...
- Нажать клавишу P/M  и на дисплее появятся “минуты”
- Повернуть регулятор настройки времени  для установки нужных минут.
- Нажать клавишу P/M  и на дисплее появится “дата”
- Повернуть регулятор настройки времени  для установки нужной даты.
- Нажать клавишу P/M  и на дисплее появится “месяц”
- Повернуть регулятор настройки времени  для установки нужного месяца.
- Нажать клавишу P/M  и на дисплее появится “год”
- Повернуть регулятор настройки времени  для установки года.
- Нажать клавиши ON/OFF  для введения в память.
- Нажать клавиши ON/OFF  для выхода.

## 5. Способы приготовления.

### 5.1 Приготовление версия “Ручная”

Пояснение: при приготовлении с функцией вручную имеется только одна фаза, если же вы захотите использовать несколько фаз приготовления, для этого нужно ввести программу (см.ст. 5.2 - 5.3)





Для приготовления вручную нажать клавишу P/M , пока на дисплее не появится “Mani”, затем ввести данные по приготовлению:

- Время приготовления: повернуть регулятор настройки на дисплее появятся часы, минуты 
- Температура приготовления: повернуть регулятор настройки пока на дисплее не появится заданная температура 
- Скорость мотора: нажав на клавишу, можно установить 6 разных скоростей 
- Процент пара / время открытия / закрытия удаления дыма: поворачивать регулятор настройки до тех пор, пока на дисплее не появится нужный процент пара  (0 / +10), или время открытия/ закрытия выпуска дыма (0 / -10)
- Температура сердцевинного зонда в мясе: повернуть регулятор настройки, на дисплее должна появиться желаемая температура зонда (внимание селектор времени и температуры зонда взаимно исключаемые) 
- Включение: нажать клавишу: START/ STOP 

### 5.2 Программируемые способы приготовления

Печь снабжена 16 настроенными программами (“см. табл. с”).




Чтобы выбрать нужную программу:

- войти в раздел предварительно установленных программ, нажав на клавишу P/M  до появления “P01”
- выбрать номер программы при помощи кнопки  / 
- нажать клавишу START/STOP 

### 5.3 Введение программ пользователем

Печь имеет 99 программ, из которых 16 программ уже предварительно настроены.

Для введения в память остальных программ от 17 до 99 нужно:

- Войти в раздел программ, нажав на кнопку P/M  до появления "P01"
- Выбрать номер программы, внести его в память нажатием кнопки  / 

- Настроить параметры (время, температура сердцевины, температура камеры, процент влажности), помня о том, что для каждой программы приготовления имеется от 1 до 4 фаз 
- Удерживать кнопку MERMORY  до момента пока светятся вводимые данные (в течение 5 секунд) что обозначает, что программа вводится в память.

#### с) Предварительно установленные программы приготовления

N.	ОПИСАНИЕ	ФАЗА 1					ФАЗА 2					ФАЗА 3			
		ВРЕМЯ (МИНУТЫ)	ТЕМПЕ. (°C)	% ПАРА	СКОРОСТЬ МОТОРА	ЗОНД	ВРЕМЯ (МИНУТЫ)	ТЕМПЕ. (°C)	% ПАРА	СКОРОСТЬ МОТОРА	ЗОНД	ВРЕМЯ (МИНУТЫ)	ТЕМПЕ. (°C)	% ПАРА	ЗОНД
1	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	20	150° C	0	5		5	180° C	0	6					
2	ПАЗЛЬЯ - ОДРУМЯНИВАНИЕ ИНГРИДИЕНТОВ -РИС	5	200° C	-10	6		18	180° C	0	4					
3	СУФЛЕ	15	140° C	0	3		5	180° C	0	3					
4	КУРИЦА	10	100° C	+5	6		40	180° C	-10	6		10	200° C	-10	6
5	СВИНИНА	10	120° C	+5	5			160° C	+1	6	67° C	5	180° C	-10	6
6	РОСТБИФ	10	100° C	+10	6			160° C	-10	6	50° C				
7	ЯГНЕНОК	5	120° C	+5	6			170° C	-10	6	55° C				
8	СЕМГА		160° C	0	6	60° C									
9	ОМАР (80/100 GR.)	9	100° C	+10	6										
10	КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ	10	100° C	+10	6		30	190° C	-10	6					
11	МОРКОВЬ	15	100° C	+10	6										
12	СВЕЖИЙ ХЛЕБ	10	180° C	-4	4		4	200° C	-10	4					
13	КРУАССАН	12	160° C	-1	4		6	180° C	-10	5					
14	ИСПАНСКИЙ ХЛЕБ	25	160° C	0	3		12	175° C	0	3					
15	БИНЬЕ	3	160° C	0	3		14	180° C	0	4					
16	ОХЛАЖДЕНИЕ	INF.	30° C	10	6										

## 6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УХОД

**! ВНИМАНИЕ:**  
НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА, СОДЕРЖАЩИЕ ПЕСОК, СОДУ, КИСЛОТУ ИЛИ ХЛОРИСТЫЕ СОЕДИНЕНИЯ.

Любая работа должна выполняться квалифицированным персоналом. Желательно каждый день мыть печь для поддержания высокого уровня гигиены и для сохранения нержавеющей стали внутри.

### 6.1 УХОД ЗА ПЕЧЬЮ

**Правила безопасности при уходе за печью**  
Выключить печь и подождать пока все нагревающиеся элементы остынут, прежде чем к ним притронуться. Аккуратно почистить печь.

Для чистки поверхности использовать влажную ткань с неабразивным моющим средством, после протереть сухой тканью. Части из нержавеющей стали с наростами грязи чистить при помощи пластмассового шпателя или губки, смоченной в уксусе или в теплой воде.

**ВНИМАНИЕ:** Не используйте генераторы пара по уходу за печью.

### 6.2 ДВЕРЦА ПЕЧИ

Для облегчения ухода за печью, можно снять дверцу следующим образом: Эта операция должна выполняться квалифицированным персоналом. Открыть полностью дверцу печи. Вставить в отверстие шарнирной петли инструмент (ключ шестигранный или отвертку) (см.рис. 5-6), чтобы зафиксировать угол поворота, как показано на рисунке. Зажать дверь по сторонам книзу и медленно закрывать ее, пока не почувствуете сопротивления. Затем приподнять дверь и снять ее с петель.

### УСТАНОВКА ДВЕРИ ПЕЧИ:

Для установки двери печи вышеперечисленным указаниям наоборот, убедитесь в том., что петли встали на свое место. Смотри рис.5-6

### ВНИМАНИЕ

Не вынимать инструмент, вставленный в отверстие, когда дверь снята. Предупреждение: не класть ничего на дверцу, не вставать ногами на дверь. Вы можете повредить дверь или пораниться. Не пользуйтесь печью, пока не поставите дверь правильно.

### 6.3 ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ПЕЧИ

**! ВНИМАНИЕ:** Чтобы избежать удара током, прочитайте и выполняйте следующие действия:

Перед заменой лампы в печи, убедитесь, что главный выключатель отключен, печь и лампа остыли. Снять колпак с лампы. Смотри пункт 1, рис.7

Не трогать теплую лампу влажной тряпкой, она может разбиться. Вывернуть лампу и заменить ее на другую (пункт 2, рис.7). После замены, поставить на место колпак. В случае, если колпак лампы разбился, не пользуйтесь печью, пока не замените колпак.

### 6.4 ЗАПЧАСТИ

Для ремонта печи могут быть использованы только разрешенные запчасти. Менять и чинить запчасти в печи только в соответствии с рекомендациями этой инструкции. Любой ремонт должен выполняться квалифицированным персоналом.

Для запроса запчастей необходимо указать следующие данные:

1) Заводской знак модели печи и ее номер, который находится на этикетке, расположенной на нижней фронтальной части печи.

2) Описание и номер детали запчасти, техническая информация дается только службе сервиса.

3) И последнее, указать данные продавца, продавшего печь и данные ближайшего сервисного центра.

## 7. РИСУНКИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И УХОДУ

ПОЛОМКИ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ
Печь не включается	Отсутствие напряжения в сети	Подать напряжение
	Подсоединение к сети выполнено неправильно	Проверить подсоединение к электросети
Пуск увлажнения включен, но вода не впрыскивается	Подача воды перекрыта	Открыть воду
	Подсоединение к сети выполнено неправильно	Проверить подсоединение к сети водоснабжения
При закрытой дверце просачивается вода через уплотнительную прокладку	Повреждена уплотнительная прокладка	Обратиться к специалисту для замены уплотнительной прокладки
	Проблема закрывания дверцы	Обратиться к специалисту для замены уплотнительной прокладки
Свет не включается	Перегорела лампочка	Заменить лампочку
	Лампочка вкручена не до конца	Вкрутить лампочку до упора
Печь пропекает неравномерно	Нет реверсирования хода вентиляторов	Обратиться к специалисту для ремонта
	Один из вентиляторов не работает	Обратиться к специалисту для ремонта
	Один из тэнов сломан	Обратиться к специалисту для ремонта

## 8. РИСУНКИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ

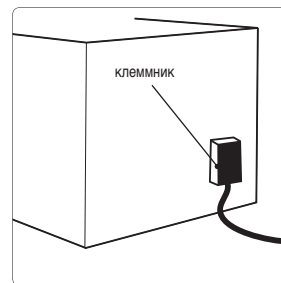


Рис.1

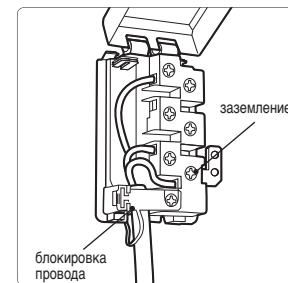


Рис.2

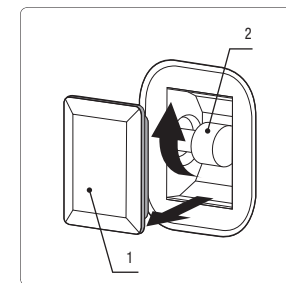


Рис.3

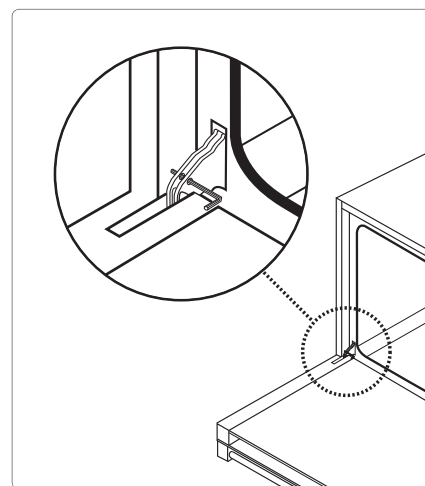


Рис.4-5

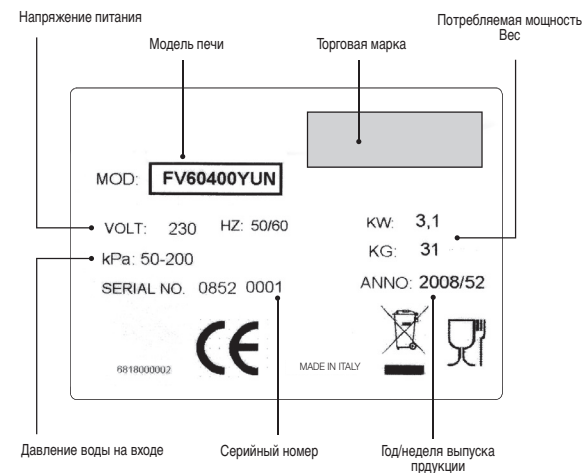


Рис.13

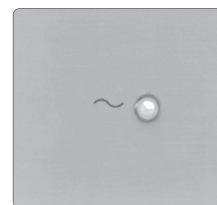


Рис.6

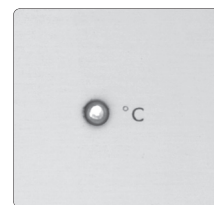


Рис.7

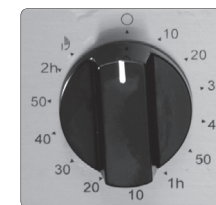


Рис.8

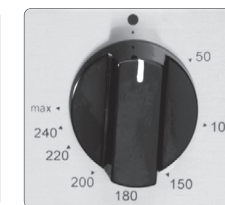


Рис.9

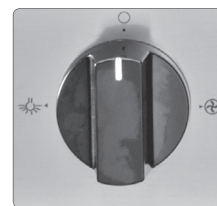


Рис.10



Рис.11

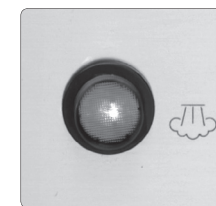


Рис.12