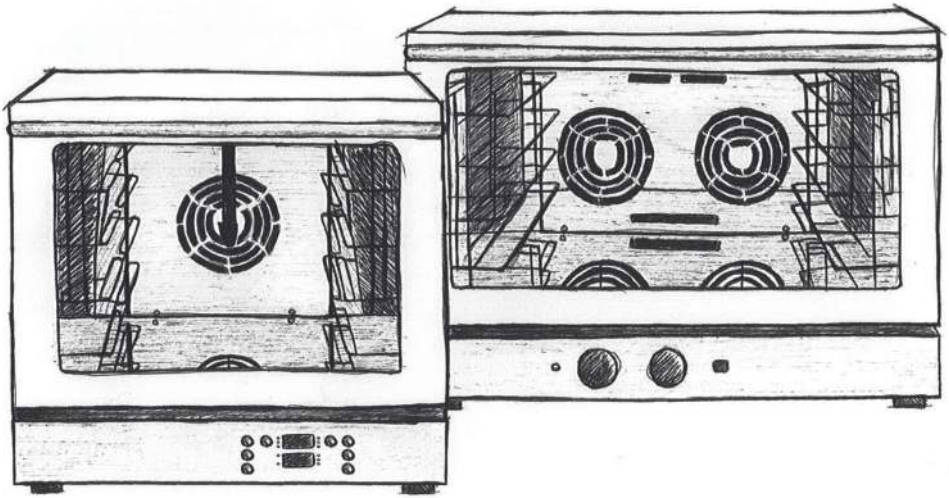
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

В поисках лучшего

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ «GOGOL»



Ред: 004

R52LIB00014

Благодарим Вас за покупку печи конвекционной «Гоголь».

Настоящее руководство по эксплуатации (далее – руководство) предназначено для ознакомления с устройством, правилами установки и эксплуатации печи конвекционной «Гоголь» (далее – печь или оборудование). Настоящее руководство содержит паспортные данные.

Монтаж, пусконаладочные работы и техническое обслуживание оборудования имеют право производить сервисные центры организаций поставщиков или продавцов оборудования RADAX или другие предприятия, осуществляющие техническое обслуживание оборудования по поручению изготовителя.

Сведения об изготовителе:
ООО «РАДАКС»
425000, Россия, Республика Марий Эл, г. Волжск, Промбаза,1, помещение 7А
Тел./факс (8362) 23-25-06, (495) 937-64-07.
e-mail: info@ radaxovens.ru, http://www.radaxovens.ru.

Обратная связь:
Ваши отзывы о работе пароконвектомата просим направлять по вышеуказанным координатам.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОПИСАНИЕ И РАБОТА 6
1.1. НАЗНАЧЕНИЕ 6
1.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 6
1.3. МАРКИРОВКА 6
1.4. КОМПЛЕКТНОСТЬ 6
2. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ 7
2.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ 7
2.2. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ МОНТАЖЕ 8
2.3. ПОЯСНЕНИЯ ПО ПИКТОГРАММАМ 9
3. УСТАНОВКА И МОНТАЖ 9
3.1. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ 9
3.2. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ 9
3.3. РАЗМЕЩЕНИЕ 10
3.3.11. РАЗМЕЩЕНИЕ НА СТОЛЕ/ШКАФУ 11
3.3.12. РАЗМЕЩЕНИЕ НА РАССТОЕЧНОМ ШКАФУ 11
3.3.13. РАЗМЕЩЕНИЕ НА ПАРОКОНВЕКТОМАТЕ (ПЕЧИ) ИЛИ КАМЕРЕ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ 11
3.3.14. РАЗМЕЩЕНИЕ НА ПОДСТАВКЕ 11
3.3.15. РЕГУЛИРОВКА ДВЕРЦЫ 11
3.4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ 12
3.4.1. ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 12
3.4.2. ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ 13
3.4.3. ЗАМЕНА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ 14
3.5. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ 14
3.5.1. ПОДВОД ВОДЫ 14
3.5.2. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОДАЮЩЕЙСЯ ВОДЫ 15
3.6. ДЫМОУДАЛЕНИЕ 15
4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ 16
4.1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ 16

4.2. СНЯТИЕ ПЛЕНКИ 16
4.3. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 17
4.4. РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 18
4.4.1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ 18
4.4.2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ 18
4.4.3. КОМБИНИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ 18
4.4.4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ ИЛИ ПО РЕЦЕПТУ 18
4.5. МЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 19
4.5.1. РУКОЯТКА РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ 19
4.5.2. СВЕТОДИОДНЫЙ ИНДИКАТОР НАГРЕВА 19
4.5.3. РУКОЯТКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 20
4.5.4. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ ФУНКЦИИ УВЛАЖНЕНИЯ 20
4.6. МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 20
4.6.1. РУКОЯТКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 21
4.6.2. РУКОЯТКА РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ 21
4.6.3. СВЕТОДИОДНЫЙ ИНДИКАТОР НАГРЕВА 21
4.6.4. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ ФУНКЦИИ УВЛАЖНЕНИЯ 21
4.6.5. РУКОЯТКА СЕЛЕКТОРА РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 21
4.7. ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 22
4.8. ИНСТРУКЦИЯ ПО РУЧНОМУ ПРИГОТОВЛЕНИЮ 23
4.8.1. ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ 23
4.8.2. ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ 23
4.8.3. ЗАДАНИЕ ВЛАЖНОСТИ 23
4.8.4. ПРОЦЕСС РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 24
4.8.5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ПРОГРАММЕ (РЕЦЕПТУ) 24
4.8.5.1. ПРОГРАММЫ 24
4.8.5.2. СОЗДАНИЕ НОВОЙ ПРОГРАММЫ 24
4.8.5.3. ЗАПУСК РАНЕЕ СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ 25
4.8.5.4. ПЕРЕХОД В РЕЖИМ РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 25
4.8.5.5. АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ 25
4.8.6. ОПИСАНИЕ РАБОТЫ ИНДИКАТОРОВ 26

4.8.7. СМЕНА ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЙ ТЕМПЕРАТУРЫ 27
5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 27
5.1. ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ 27
5.2. ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ОЧИСТКЕ 27
5.3. ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ И ВНУТРЕННИХ СТЕКЛЯННЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ 28
5.4. МОЙКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ 28
5.5. ОЧИСТКА НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ 29
5.6. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ 29
5.6.1. НЕИСПРАВНОСТЬ ТЕРМОДАТЧИКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ 29
5.6.2. ТЕРМОПРЕДДОХРАНИТЕЛЬ 30
5.7. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 30
5.8. ПРИЧИНЫ НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 31
5.9. ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 32
5.10. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 33
5.11. ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ 33
6. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ 34
7. УТИЛИЗАЦИЯ 35
8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА 35
9. ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ 37
9.1. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ 37
Приложение А 38
Приложение Б 39
Приложение В 40
Приложение Г 41
ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА 48

1. ОПИСАНИЕ И РАБОТА

1.1. НАЗНАЧЕНИЕ

Печь предназначена для работы на кухнях быстрого питания. Подходит для использования в булочных, гостиницах, супермаркетах, столовых, кафе, барах-закусочных, минимаркетах и др.

1.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1.2.1. Основные технические характеристики печи представлены в приложении В.

1.2.2. Печь соответствует требованиям:

- ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»,
- ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»,
- регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.50607/21;
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.50715/21.

1.3. МАРКИРОВКА



A Изделие
B Модель
C Обозначение
D Заводской номер
E Рабочее давление
F Степень защиты IP
G Электротехнические данные
H Масса оборудования

1.4. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплектность поставки – согласно упаковочному листу, прилагаемому к настоящему руководству

2. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

2.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

2.1.1. Несоблюдение инструкций, приведенных в настоящем руководстве, может привести к выходу оборудования из строя и травмам со смертельным исходом, а также аннулированию гарантии и освобождению изготовителя от любой ответственности.

2.1.2. Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством перед установкой, эксплуатацией и обслуживанием оборудования, и храните в быстродоступном месте. В случае необходимости получения пояснений относительно какой-либо информации из настоящего руководства, обратитесь к изготовителю. В случае утери или порчи настоящего руководства обратитесь к изготовителю для получения дубликата.

2.1.3. В случае продажи оборудования новому владельцу, ему следует также передать настоящее руководство.

2.1.4. К работе с оборудованием не допускаются дети, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющие опыта и необходимых знаний. Детям запрещено выполнять очистку и техническое обслуживание оборудования без присмотра взрослых. Следите за детьми, чтобы они не играли с оборудованием.

2.1.5. Данное оборудование должно использоваться только для приготовления пищи на профессиональных кухнях квалифицированным персоналом. Любое другое нештатное использование оборудования несет потенциальную опасность.

2.1.6. Во время функционирования оборудования рекомендуется постоянно контролировать его состояние. Если оборудование не работает или Вы заметили какие-либо функциональные или конструкционные отклонения, отключите его от электросети и водопровода и обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не пытайтесь ремонтировать оборудование самостоятельно.
В случае ремонта используйте только оригинальные запчасти. Несоблюдение этого требования приводит к аннулированию гарантии.

2.1.7. Для обеспечения оптимальных условий эксплуатации и безопасности оборудования, рекомендуется проводить его техническое обслуживание и проверку в авторизованном сервисном центре не реже 1 раза в год.

2.1.8. Не перекрывайте воздухозаборник пароконвектомата. Оператор должен выполнять только операции по очистке. Для осмотра, внеочередного технического обслуживания и замены неисправных компонентов, пожалуйста, свяжитесь с авторизованным сервисным центром для вызова квалифицированного и должным образом обученного специалиста.

2.1.9. Перед процедурой очистки необходимо отключить пароконвектомат от сети и надеть соответствующие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и др.).

2.1.10. Если оборудование оснащено колесами или установлено на шкафу с колесами, необходимо зафиксировать его при помощи устройств, препятствующих перемещению (например, цепями), чтобы оно никоим образом не могло повредить электрические кабели, водопроводные и водоотводные трубы во время движения

2.2. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ МОНТАЖЕ

2.2.1. Все операции по монтажу и внеочередному техническому обслуживанию должны выполняться только квалифицированным персоналом, уполномоченным изготовителем, в соответствии с действующими в стране эксплуатации нормативными документами и с соблюдением правил установки и безопасности труда.

2.2.2. Перед установкой оборудования проверьте соответствие сети электропитания техническим данным, приведенным на маркировочной табличке печи.

2.2.3. Перед проведением любых работ по установке или техническому обслуживанию оборудование следует отключить от источника электропитания.

2.2.4. Вмешательства в работу, самостоятельное вскрытие, ремонт или модернизация без должного разрешения, не соответствующие положениям настоящего руководства, аннулируют гарантию. Монтаж или техническое обслуживание, проводимые не по требованиям настоящего руководства, могут привести к травмам или несчастным случаям со смертельным исходом для монтажника и оператора и вызвать повреждение оборудования, расположенного в месте установки.

2.2.5. Во время монтажа оборудования запрещается временное и постоянное пребывание лиц, не занятых монтажом, вблизи рабочей зоны.

2.2.6. Замена кабеля питания должна производиться только квалифицированным и уполномоченным специалистом. Кабель может быть заменен только на аналогичный по характеристикам: на табличке с техническими данными всегда указывается тип используемого кабеля и его сечение. Кабель заземления всегда должен быть зелено-желтым.

2.2.7. Табличка с техническими данными должна содержать важную техническую информацию, необходимую в случае подачи заявки на техническое обслуживание или ремонт оборудования: поэтому не рекомендуется ее снимать, повреждать или изменять.

2.2.8. Упаковка печи, как потенциально опасный материал, должна храниться в недоступном для детей или животных месте и утилизироваться в соответствии со стандартами, принятыми в организации.

2.3. ПОЯСНЕНИЯ ПО ПИКТОГРАММАМ



Опасно! Ситуация, представляющая непосредственную опасность, или опасная ситуация, которая может привести к травме или смерти



Прочтите руководство по эксплуатации



Символ заземления



Символ эквипотенциального соединения

3. УСТАНОВКА И МОНТАЖ

3.1. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

Наденьте средства индивидуальной защиты и переместите оборудование на место монтажа с помощью тележки с подъемными вилами: правильная транспортировка предусматривает продевание вил с передней стороны, стараясь не повредить полосы тележки и дымоход, которые расположены в нижней части печи. Запрещается опрокидывать, волочить или переворачивать оборудование! Во время погрузочно-разгрузочных работ запрещается прохождение или нахождение незанятых в работе лиц вблизи рабочей зоны.

3.2. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Требования к помещению, в котором размещается оборудование:

- хорошая вентиляция и отсутствие воздействия атмосферных явлений;
- температура окружающего воздуха от + 5 °C до + 45 °C при относительной влажности до 70 %;
- полы без неровностей, идеально выровненные и выдерживающие массу пароконвектомата при его полной загрузке;
- соответствует действующим нормам безопасности;
- предназначено для приготовления пищи.

3.3. РАЗМЕЩЕНИЕ

3.3.1. При выборе помещения для размещения печи следует учитывать, что оно должно позволять беспрепятственный вывоз оборудования для проведения внеочередного технического обслуживания: обратите внимание на то, чтобы любые строительные работы после монтажа (например, возведение стен, замена дверей на более узкие, ремонт и др.) не препятствовали этому.

3.3.2. Печь может быть размещена:

- на столе или шкафу из невоспламеняющихся материалов;
- на совместимом расстоечном шкафу;
- на совместимом пароконвектомате (печи) или камере шоковой заморозки;
- на кронштейне изготовителя (подставка).

3.3.3. Размещение печи непосредственно на полу не допускается. Опоры с регулировкой высоты от пола, на которые устанавливается печь, можно приобрести у изготовителя и/или торгового представителя.

3.3.4. Не устанавливайте печь без ножек.

3.3.5. Максимальное количество установленного друг на друге оборудования – два.

3.3.6. Печь размещается:

- под вытяжным колпаком соответствующей мощности (для оптимальной работы желательно установить вытяжку от изготовителя);
- в месте, где обеспечивается доступ к водопроводу и электрической сети;
- вдали от легковоспламеняющихся и/или потенциально взрывоопасных материалов (например, газовых баллонов);
- с учетом того, что дверца печи открывается полностью.

3.3.7. Не рекомендуется размещать печь рядом с другим высокотемпературным оборудованием. В случае такой необходимости требуется обеспечить расстояние не менее 50 см по бокам и 70 см сзади от такого оборудования или установить изоляционную стену.

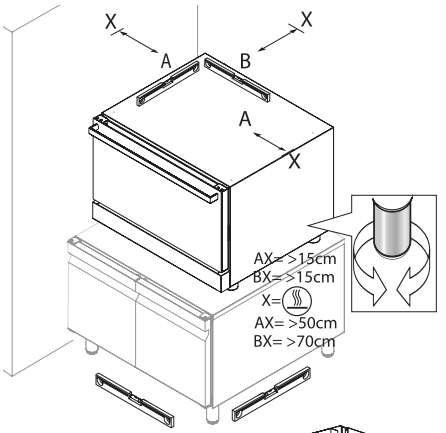
3.3.8. Из соображений безопасности не размещайте верхний противень на высоте более 160 см.

3.3.9. В случае необходимости, следует приклеить наклейку «Опасность ожога», входящую в комплект печи, на указанной высоте. Покройте стены помещения негорючими материалами.

3.3.10. Печь не предназначена для встраивания в другое оборудование.

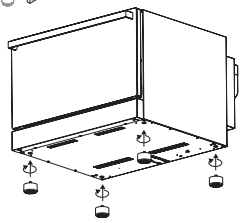
3.3.11. РАЗМЕЩЕНИЕ НА СТОЛЕ/ШКАФУ

Если печь размещается на рабочем столе или независимом шкафу, то они должны быть идеально ровными и устойчивыми, выдерживать массу печи при его полной загрузке, а опорная поверхность должна быть огнестойкой и устойчивой к высоким температурам. В случае необходимости высоту печи можно отрегулировать при помощи ножек.



3.3.12. РАЗМЕЩЕНИЕ НА РАССТОЕЧНОМ ШКАФУ

Если печь размещается на расстоечном шкафу той же серии, достаточно установить ее сверху данного шкафа, убедившись, что ножки устойчивы и входят в штифты конструкции шкафа.



3.3.13. РАЗМЕЩЕНИЕ НА ПАРОКОНВЕКТОМАТЕ (ПЕЧИ) ИЛИ КАМЕРЕ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

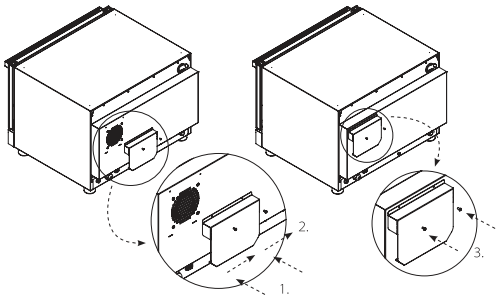
Если печь размещается на совместимых пароконвектомате (печи) или камере шоковой заморозки, необходимо установить соединительный комплект, который можно приобрести у изготовителя. Затем вставить основание ножек печи в штифты конструкции совместимого пароконвектомата (печи, камеры шоковой заморозки). Инструкция по сборке соединительного комплекта находится в его упаковке.

3.3.14. РАЗМЕЩЕНИЕ НА ПОДСТАВКЕ

3.3.14.1. При размещении печи на подставке, установите основание его ножек в штифты подставки.

3.3.14.2. Вашу колонну можно дополнить, добавив или заменив дополнительные приспособления и оборудование. Таким образом можно удовлетворить любые потребности в приготовлении блюд. Для получения любой информации посетите наш веб-сайт или свяжитесь с нами.

3.3.15. КОЖУХ ВЕНТИЛЯТОРА (опционально)



3.4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

3.4.1 ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

3.4.1.1. Перед тем, как приступить к подключению к сети электропитания, внимательно прочтите указания по безопасности, приведенные в разделе 2 настоящего руководства, и всегда сравнивайте параметры электросети с данными, указанными на маркировочной табличке печи.

3.4.1.2. Подключение к сети электропитания должно соответствовать действующим Правилам технической эксплуатации электроустановок потребителей и должно выполняться квалифицированным персоналом, уполномоченным изготовителем. Несоблюдение этих норм может привести к выходу печи из строя и травмам, аннулированию гарантии и освобождению изготовителя от любой ответственности. Значение напряжения питания в процессе работы печи не должно отличаться более чем на ± 10 % от значения, указанного на маркировочной табличке.

3.4.1.3. Схема подключения и цвета кабелей являются ориентировочными, руководствуйтесь ТОЛЬКО схемой, приведенной на печи.

3.4.1.4. Печь подключается непосредственно к электросети, в которой должен быть предусмотрен легкодоступный переключатель, предусматривающий разделение многополярных контактов, чтобы обеспечить полное отключение при перенапряжении.

3.4.1.5. Заземление печи должно соответствовать действующим Правилам технической эксплуатации электроустановок потребителей. Не допускается обрыв заземляющего кабеля.

3.4.1.6. Если в одном помещении находятся несколько единиц оборудования, необходимо обеспечить эквипотенциальное соединение с помощью соответствующего зажима, отмеченного символом в нижней части на задней стенке конкретной единицы оборудования. Данный зажим позволяет подключить кабель заземления в соответствии с требованиями действующих правил.

3.4.1.7 Эффективность сети электропитания должна быть надлежащим образом проверена в соответствии с действующими правилами.

3.4.1.8. На печи имеется наклейка, на которой представлены инструкции по подключению к клеммной колодке в соответствии с типом доступного напряжения питания.

3.4.1.9. Для подключения используйте только предусмотренные в комплекте перемычки.

3.4.2. ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ

3.4.2.1. Снимите заднюю панель печи и найдите клеммную колодку.

3.4.2.2. Ослабьте кабельный ввод и пропустите через него шнур питания. Информация о типе используемого кабеля и его сечении указана на наклейке, приклеенной к боковой стенке, они зависят от напряжения и потребления оборудования (например, кабель: 5×10 мм2 H07RNF).

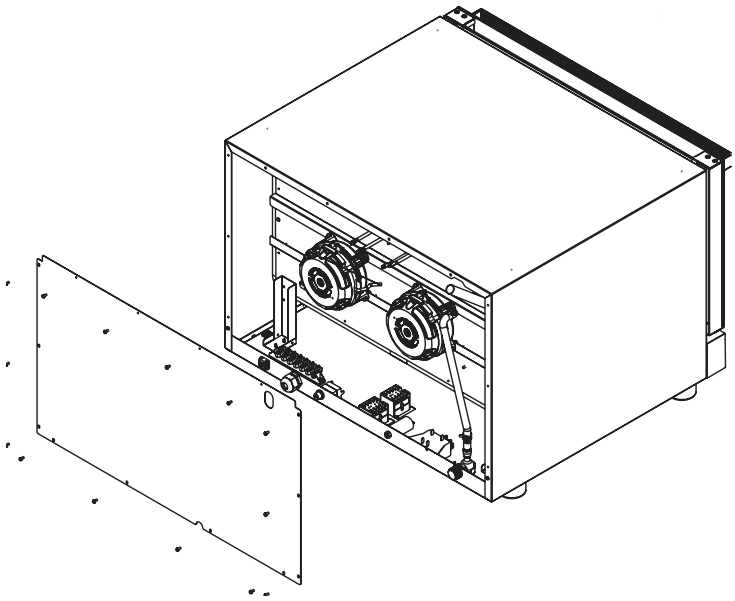
3.4.2.3. Подключите провода кабеля, следуя схеме на табличке, приклеенной снаружи: выполняйте ТОЛЬКО указанные соединения, не изменяя их. Желто-зеленый заземляющий провод должен быть не менее чем на 3 см длиннее других проводов:

- PE (желто-зеленый): провод заземления;
- N (синий): нейтральный провод;
- L1/L2/L3 (коричневый/серый/черный): фазные провода.

3.4.2.4 Неправильное подключение может привести к перегреву клеммной колодки, в результате чего провод может оплавиться и возникнет риск поражения электрическим током.

3.4.2.5 Убедитесь в отсутствии утечки тока между фазами и землей. Проверьте неразрывность электроцепи между наружным корпусом и заземляющим проводом сети. Для выполнения этих операций рекомендуется использовать мультиметр.

3.4.2.6 Закройте боковую стенку при помощи винтов и зафиксируйте кабель, закрутив гайку кабельного ввода.



3.4.3. ЗАМЕНА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

Данная операция должна выполняться квалифицированным уполномоченным специалистом. Для замены кабеля может использоваться только кабель с аналогичными характеристиками: на табличке с техническими данными всегда указывается тип используемого кабеля и его сечение. Кабель заземления всегда должен быть желто-зеленого цвета.

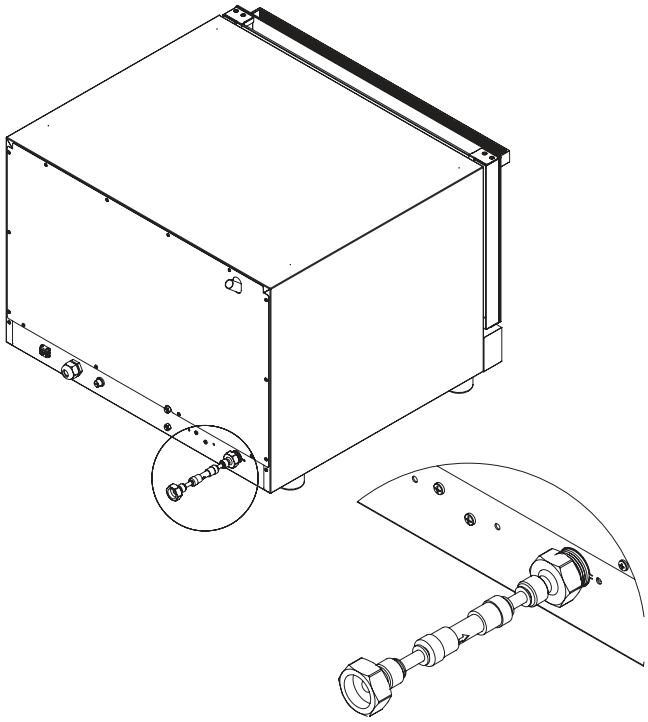
3.5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ

3.5.1. ПОДВОД ВОДЫ

3.5.1.1. Печь оснащена впускным отверстием диаметром 12 мм. Кроме того, в комплект поставки входит трубка длиной 1,5 м, укомплектованная фильтром и патрубком G 3/4". Данные компоненты устанавливаются на этапе монтажа.

3.5.1.2. Перед подключением водопровода к печи необходимо дождаться, пока стечет вода, чтобы удалить любые загрязнения, присутствующие в ней.

3.5.1.3. При необходимости следует установить запорное устройство для перекрытия подачи воды.



3.5.2. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОДАЮЩЕЙСЯ ВОДЫ

3.5.2.1. Подающаяся в печь вода должна иметь следующие характеристики:

- максимальная температура + 30 °С;
- максимальная жесткость 1 мг-экв./л;
- питьевая;
- избыточное давление от 150 до 200 кПа. При давлении ниже 150 кПа печь может работать неправильно. При давлении выше 200 кПа следует установить редуктор давления, настроенный на давление 200 кПа..

3.5.2.2. Жесткость воды указывает на содержание в ней магния, кальция и тяжелых металлов. Она измеряется с помощью специальных методов и средств.

Классификация воды:

- очень мягкая – до 1,5 мг-экв./л;
- мягкая – от 1,5 до 3 мг-экв./л;
- средней жесткости – от 3 до 8 мг-экв./л;
- жесткая – от 8 до 12 мг-экв./л;
- очень жесткая – свыше 12 мг-экв./л.

В случае чрезмерно жесткой для данной печи воды (свыше 1 мг-экв./л) необходимо использовать деминерализаторы (можно приобрести у изготовителя или торгового представителя). Чрезмерная жесткость воды может вызвать скопление извести внутри рабочей камеры и повредить внутренние трубопроводы, нагревательные элементы, вентиляторы, электромагнитные клапаны.

3.6. ДЫМОУДАЛЕНИЕ

3.6.1. Горячие пар и дым, выделяющиеся во время приготовления блюд, отводятся через дымоход, расположенный в верхней части печи.

3.6.2. Печь должна размещаться под вытяжным колпаком, производительность и размер которого соответствуют его типу, при этом не должен быть превышен размер, показанный на рисунке.

3.6.3. Изготовитель рекомендует установку своих вытяжек. Для их монтажа обратитесь к инструкциям, содержащимся на их упаковке.

3.6.4. В процессе работы печи вытяжка должна оставаться включенной. Убедитесь, что над дымоходом отсутствуют предметы и/или материалы, которые могут препятствовать выходу пара и дыма или повредиться в результате воздействия температуры или самих пара и дыма.

3.6.5. Не оставляйте горючие материалы возле дымохода.

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

4.1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

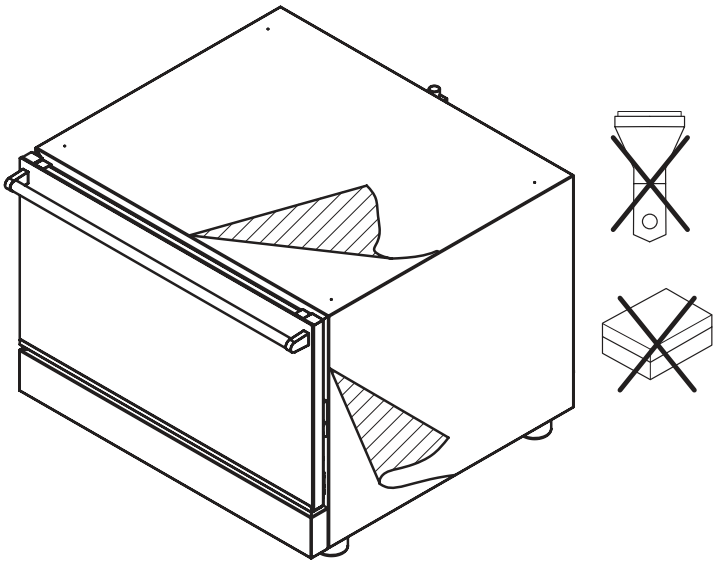
Печь имеет простое и интуитивно понятное управление. На следующих страницах мы шаг за шагом познакомим Вас с ее работой: благодаря чему Вы будете уверены, что получите результаты, соответствующие Вашим ожиданиям, и сможете обеспечить оптимальную производительность и продолжительный срок службы Вашей печи.

4.2. СНЯТИЕ ПЛЕНКИ

4.2.1. Удалите защитную пленку с печи, избегая использования абразивных/агрессивных веществ или металлических предметов (например, скребков).

4.2.2. Если на поверхности корпуса печи остался клей, сотрите его мягкой тканью, смоченной моющим средством на масляной основе, подходящим для поверхностей из нержавеющей стали. Не используйте агрессивные или абразивные средства. Избегайте использования скребков, абразивных или острых инструментов.

4.2.3. При первом использовании печи тщательно очистите внутреннюю часть рабочей камеры, помыв ее (используя программу мойки). Убедитесь, что в рабочей камере печи и дымоходе/вытяжке нет несовместимых предметов (настоящего руководства, пластиковых пакетов и др.).



4.3. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

4.3.1. Открывайте дверцу печи с осторожностью, когда внутри рабочей камеры высокая температура.

4.3.2. Не следует солить блюда внутри рабочей камеры. Если этого нельзя избежать, необходимо немедленно очистить оборудование.

4.3.3. Избегайте перегрузки противней по массе (не более 4 кг на противень).

4.3.4. Распределите противни равномерно по всей высоте рабочей камеры, не превышая максимальное количество противней, указанное для печи. Всегда соблюдайте предписания относительно загрузки печи.

4.3.5. При приготовлении в печи особо жирных продуктов (например, жаркого или птицы) на дно рабочей камеры установите противень с высокими краями для сбора жира, стекающего с блюд.

4.3.6. Для достижения оптимальных результатов как можно реже открывайте дверцу во время приготовления.

4.3.7. Для работы с контейнерами, аксессуарами и другими предметами, находящимися в рабочей камере, всегда надевайте защитную термоодежду (например, термозащитные перчатки).

4.3.8. Во время приготовления и до момента охлаждения внешние и внутренние части печи могут быть очень горячими (температура свыше 60 °С). Во избежание риска ожогов рекомендуется не прикасаться к участкам, отмеченным соответствующим символом.

4.3.9. Будьте осторожны при извлечении противней из рабочей камеры печи, особенно если они содержат жидкости.

4.3.10. Не используйте во время приготовления легковоспламеняющиеся продукты или жидкости (например, спирт).

4.3.11. Убедитесь, что конструкции держателей противней внутри рабочей камеры хорошо зафиксированы на стенках, иначе противни с горячими продуктами или жидкостями могут выпасть, что может привести к ожогам.

4.3.12. Всегда следите за чистотой рабочей камеры, проводя ежедневную ее очистку: жиры или остатки пищи, не удаленные из ее внутреннего пространства, могут загореться!

4.3.13. Извлечение термощупа (если он используется) должно производиться только за его рукоятку, и перед извлечением противней. Обращайтесь с ним осторожно, так как он очень острый и в процессе приготовления блюд достигает высоких температур.

4.4. РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВНИМАНИЕ! Для обеспечения высокого качества блюд необходимо предварительно разогревать печь перед каждым приготовлением. Печь рекомендуется предварительно разогревать при температуре как минимум на 30 °C выше температуры приготовления. При полной загрузке следует увеличить температуру.

4.4.1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ

Блюда готовятся благодаря сухому теплу, генерируемому нагревателями. Вентиляторы обеспечивают равномерное распределение горячего воздуха по рабочей камере. При необходимости этот режим приготовления позволяет вручную подводить влагу в камеру.

4.4.2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Блюда готовятся на пару, подаваемом в рабочую камеру. Для получения оптимальных результатов, значение влажности должно быть установлено на 100 %. Чтобы функция увлажнения работала удовлетворительно, температура должна быть установлена на уровне не менее 80-100 °C. Приготовление на пару идеально подходит для блюд, требующих деликатного приготовления, или для пастеризации кремообразных блюд.

4.4.3. КОМБИНИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Блюда готовятся благодаря высокой температуре, создаваемой нагревательными элементами, вместе с паром, автоматически подаваемым в рабочую камеру.

4.4.4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ ИЛИ ПО РЕЦЕПТУ

4.4.4.1. В ручном режиме приготовления оператор, основываясь на своем опыте, устанавливает желаемые параметры приготовления для одного или нескольких этапов приготовления:



Продолжительность приготовления по времени



Регулировка влажности



Температура в камере



Скорость вращения вентиляторов

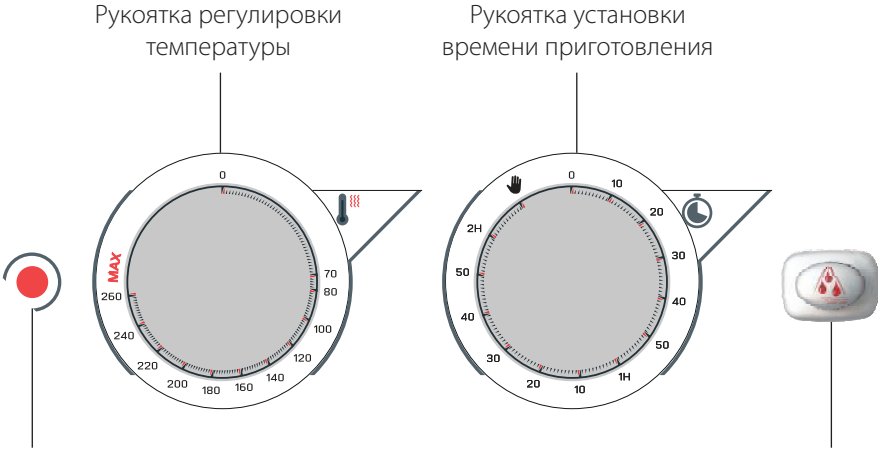
4.4.4.2. Если длительность приготовления была установлена:

- по таймеру (например, 1 час 40 минут), то приготовление остановится, когда значение на таймере станет «0.00»;
- по значению температуры на термощупе, то приготовление остановится, когда температура на термощупе сравняется со значением температуры, установленной оператором (например, + 85 °C).

4.4.4.3. При приготовлении блюд по рецепту используются программы, ранее сохраненные оператором. Память печи может содержать до 99 программ.



4.5. МЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



4.5.1. РУКОЯТКА РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

Данная рукоятка позволяет выбрать нужную температуру приготовления. Для компенсации потерь тепла при открывании дверцы и помещении блюд в печь, рекомендуется предварительно нагреть печь до температуры как минимум на 30 °C выше температуры приготовления.

4.5.2. СВЕТОДИОДНЫЙ ИНДИКАТОР НАГРЕВА

Данный индикатор сигнализирует о включенном нагреве внутри рабочей камеры.

4.5.3. РУКОЯТКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

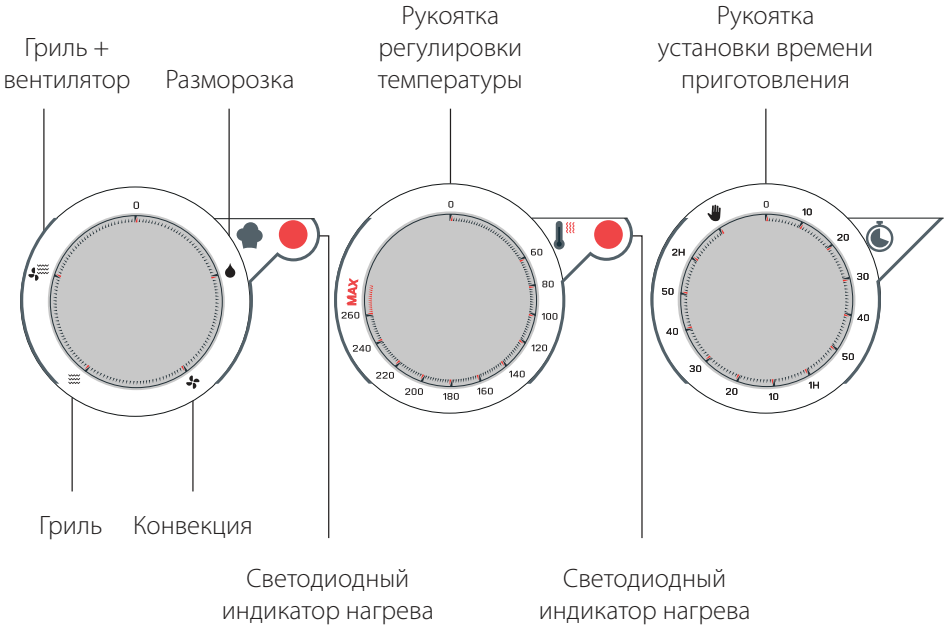
Если выбрана опция ручного приготовления, печь остается включенной на неограниченное время до его отключения оператором. Если задано определенное значение времени, печь остается включенной в течение заданного интервала времени (максимум 120 минут).

4.5.4. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ ФУНКЦИИ УВЛАЖНЕНИЯ

Данная кнопка позволяет активировать функцию увлажнения в течение интервала времени, пока она остается нажатой.

ВНИМАНИЕ! Для оптимальной работы данной функции необходимо установить значение температуры не ниже плюс 80-100 °C. Кроме того, для качественного приготовления необходимо предварительно разогреть печь до нужной температуры, прежде чем активировать данную функцию.

4.6. МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



4.6.1. РУКОЯТКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если выбрана опция ручного приготовления, печь остается включенной на неограниченное время до ее отключения оператором. Если задано определенное значение времени, печь остается включенной в течение заданного интервала времени (максимум 120 минут).

4.6.2. РУКОЯТКА РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

Данная рукоятка позволяет выбрать нужную температуру приготовления. Для компенсации потерь тепла при открывании дверцы и помещении блюд в печь, рекомендуется предварительно нагреть печь до температуры как минимум на 30 °С выше температуры приготовления.

4.6.3. СВЕТОДИОДНЫЙ ИНДИКАТОР НАГРЕВА

Данный индикатор сигнализирует о включенном нагреве внутри рабочей камеры.

4.6.4. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ ФУНКЦИИ УВЛАЖНЕНИЯ

Данная кнопка позволяет активировать функцию увлажнения в течение интервала времени, пока она остается нажатой.

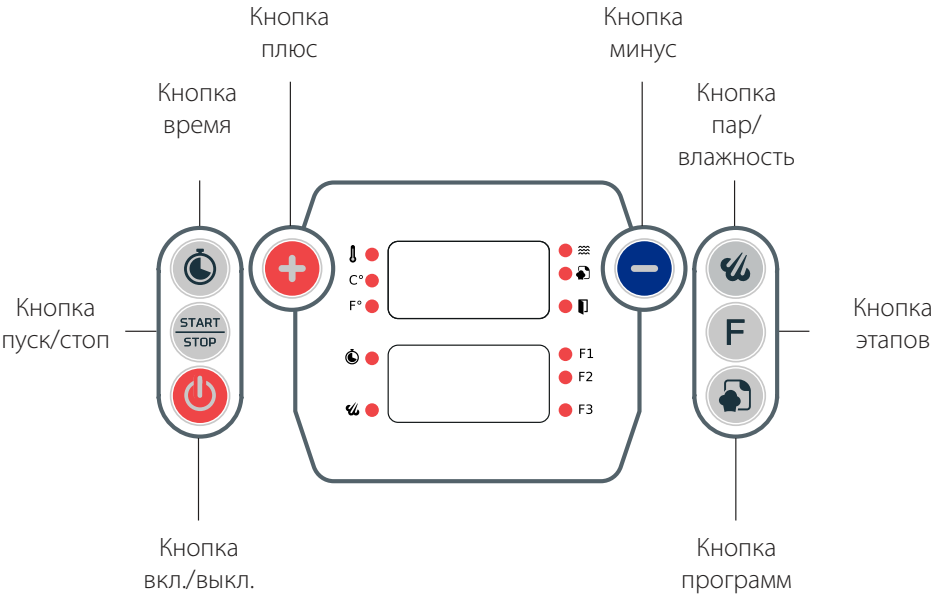
ВНИМАНИЕ! Для оптимальной работы данной функции необходимо установить значение температуры не ниже плюс 80-100 °С. Кроме того, для качественного приготовления необходимо предварительно разогреть печь до нужной температуры, прежде чем активировать данную функцию.

4.6.5. РУКОЯТКА СЕЛЕКТОРА РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Данная рукоятка имеет 5 позиций: «Выключено», «Разморозка», «Конвекция», «Гриль», «Гриль + вентилятор»:

1. Когда рукоятка установлена на «ВЫКЛЮЧЕНО», отключены все функции печи.
2. Когда рукоятка установлена на «РАЗМОРОЗКА», работают освещение и вентиляторы. Нагрев печи отключен.
3. Когда рукоятка установлена на «КОНВЕКЦИЯ», работают освещение и вентиляторы. Нагрев печи работает и управляется рукояткой регулировки температуры. Работает только круговой нагреватель, а нагреватель «гриль» выключен.
4. Когда рукоятка установлена на «ГРИЛЬ», нагрев печи работает и управляется рукояткой регулировки температуры. Работает только нагреватель «гриль», а круговой нагреватель выключен. Освещение включено.
5. Когда рукоятка установлена на «ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР», нагрев печи работает и управляется рукояткой регулировки температуры. Работает только нагреватель «гриль», а круговой нагреватель выключен. Работают освещение и вентиляторы.

4.7. ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Индикатор нагрева

Индикатор температуры в °C

Индикатор температуры в °F

Индикатор времени

Индикатор влажности

Индикатор гриля

Индикатор библиотеки программ

Индикатор открытия дверцы

F1 Индикатор этапа 1

F2 Индикатор этапа 2

F3 Индикатор этапа 3

4.8. ИНСТРУКЦИЯ ПО РУЧНОМУ ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Для включения шкафа нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.

Когда цифровая панель включена, на дисплее отображается действительное значение температуры в рабочей камере. Когда цифровая панель отключена, на дисплее отображается надпись «OFF».

4.8.1. ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

При нажатии кнопки ТЕМПЕРАТУРА на дисплее появится значение «30».

Для задания значения температуры:

- кнопками «+» и «–» задайте значение температуры (от +30 до +280 °C);
- для подтверждения нажмите кнопку ВРЕМЯ или подождите 5 секунд.

4.8.2. ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ

Для задания времени приготовления:

- нажмите кнопку ВРЕМЯ, появится надпись «END»;
- кнопками «+» и «–» задайте значение времени (от 00 часов и 01 минуты до 15 часов и 59 минут);
- для подтверждения нажмите кнопку ВРЕМЯ или подождите 5 секунд.

При попытке задания значения менее 1 минуты появится надпись «END», а затем «INF»:

- «END» используется в приготовлении по программе с несколькими этапами для отмены какого-либо этапа;
- «INF» означает, что выбрано бесконечное время, т. е. печь будет работать непрерывно до ручной остановки нажатием кнопки ПУСК/СТОП.

4.8.3. ЗАДАНИЕ ВЛАЖНОСТИ

В режиме ручного приготовления длительное нажатие кнопки ПАР/ВЛАЖНОСТЬ позволяет активировать ручное увлажнение на все время нажатия клавиши.

В режиме приготовления по программе одновременное длительное нажатие кнопок ПАР и «–» активирует ручное увлажнение на время нажатия кнопок.

Задать значение влажности можно только в программе приготовления.

Для задания значения влажности:

- нажмите кнопку ПАР/ВЛАЖНОСТЬ;
- кнопками «+» и «–» задайте значение влажности («ВЫКЛ», «20 %», «40 %», «60 %», «80 %», «100 %»);
- для подтверждения нажмите кнопку ПАР/ВЛАЖНОСТЬ.

4.8.4. ПРОЦЕСС РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После задания значений температуры и времени нажмите кнопку ПУСК/СТОП для начала приготовления.
Остановить приготовление в любой момент можно также нажатием кнопки ПУСК/СТОП.
По окончании приготовления во временной памяти сохранится только значение температуры.
Во время приготовления:

- на верхнем дисплее поочередно на 4 секунды отображается значения заданной температуры и действительной температура в рабочей камере;
- на нижнем дисплее отображается время обратного отсчета в часах и минутах (при заданном значении более 1 часа) или в минутах и секундах (при заданном значении менее 1 часа);
- если вместо бесконечного времени («INF») ввести конкретное значение, отсчет начнется с заданного значения, и приготовление перейдет в режим «по времени», и наоборот;
- если в режиме приготовления по времени нажать кнопку ПУСК/СТОП, приготовление прервется, а во временной памяти сохранится оставшееся время. При повторном нажатии кнопки ПУСК/СТОП приготовление возобновится с этой точки.

По окончании приготовления на нижнем дисплее замигает надпись «END» и прозвучит звуковой сигнал длительность в несколько секунд. Если в течение этого интервала времени задать значение времени кнопками «+» и «–» и подтвердить кнопкой ВРЕМЯ, печь автоматически возобновит приготовление с параметрами только что завершенного цикла. Или же нажатием кнопки ПУСК/СТОП можно отключить звуковой сигнал, после чего дисплей вернется в штатное состояние.

После 15 минут бездействия печь отключится.

4.8.5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ПРОГРАММЕ (РЕЦЕПТУ)

4.8.5.1. ПРОГРАММЫ

У печи данного типа предусмотрена возможность запрограммировать 99 рецептов, состоящих из 3 этапов приготовления каждый. Возможность сохранения рецептов позволяет стандартизировать процесс приготовления и обеспечить стабильное качество конечного результата.

4.8.5.2. СОЗДАНИЕ НОВОЙ ПРОГРАММЫ

Для создания новой программы (рецепта):

- включите панель управления, нажмите кнопку ПРОГРАММЫ, чтобы войти в режим программирования;

- кнопками «+» и «–» выберите нужную программу. Если при отображаемом значении «P01» нажать кнопку «–», на дисплее отобразится надпись «MAN» (режим ручного приготовления), и через 5 секунд печь перейдет в настройку режима ручного приготовления;
- зажмите кнопку ПРОГРАММЫ на несколько секунд или подождите 5 секунд, чтобы подтвердить выбранное значение;
- адайте значения времени, температуры и влажности для этапа 1 приготовления (индикатор ЭТАП 1 горит);
- нажмите кнопку ЭТАПЫ для перехода к следующему этапу (загорается индикатор ЭТАП 2) и задайте нужные значения времени, температуры и влажности;
- выполните ту же процедуру для задания третьего этапа (загорается индикатор ЭТАП 3);
- для сохранения нового рецепта в памяти нажмите и удерживайте кнопку ПРОГРАММЫ в течение 4 секунд. Сохранение рецепта подтверждается звуковым сигналом и отображением на дисплее сохраненного номера программы попеременно с надписью «MEM»;
- нажмите кнопку ПУСК/СТОП для запуска программы приготовления.

Если для новой программы выбран существующий в памяти рецепт, он перезаписывается новым.

Если при работе с данным меню нажать кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, панель управления отключится, а все несохраненные параметры пропадут.

4.8.5.3. ЗАПУСК РАНЕЕ СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ

Для запуска ранее сохраненной программы приготовления:

- включите панель управления, нажмите кнопку ПРОГРАММЫ, чтобы войти в режим программирования;
- кнопками «+» и «–» выберите нужную программу;
- зажмите кнопку ПРОГРАММЫ на несколько секунд или подождите 5 секунд, чтобы подтвердить выбранное значение;
- нажмите кнопку ПУСК/СТОП для запуска программы приготовления.

ВНИМАНИЕ! В процессе выполнения программы отображение и изменение параметров приготовления происходит так же, как описано в предыдущих подразделах.

4.8.5.4. ПЕРЕХОД В РЕЖИМ РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нажмите кнопку ПРОГРАММЫ (отобразится надпись «MAN»). Через 5 секунд печь перейдет в режим ручного приготовления.

4.8.5.5. АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

Автоматический предварительный разогрев активируется только при запуске сохраненных программ. Он заключается в разогреве печи до температуры на 30 °C

выше заданной для ЭТАПА 1 программы. Эта функция предназначена для компенсации тепловых потерь при открывании дверцы печи.

При запуске программы печь начинает нагрев рабочей камеры, и на верхнем дисплее появляется надпись «PRE».

При достижении целевой температуры печь издает звуковой сигнал, и на верхнем дисплее попеременно появляются надписи «PRE» и «END».

В этот момент необходимо открыть дверцу, поместить продукты внутрь печи и закрыть дверцу.

Ранее выбранная программа запустится автоматически.

Если нужно отключить звуковой сигнал, но не открывать дверцу, следует нажать кнопку ПУСК/СТОП.

4.8.6. ОПИСАНИЕ РАБОТЫ ИНДИКАТОРОВ

ИНДИКАТОР	ЗНАЧЕНИЕ	
	Индикатор нагрева	Горит постоянно, указывая, что на дисплее отображается действительное значение температуры в рабочей камере
°C °F	Индикатор единицы измерений температуры	Отображает единицу измерений температуры
	Индикатор времени	Горит постоянно
	Индикатор влажности	Горит: электромагнитный клапан ВКЛ Не горит: электромагнитный клапан ВЫКЛ
	Индикатор гриля	Зеленый: гриль ВКЛ Красный: гриль ВЫКЛ
	Индикатор библиотеки программ	Горит: приготовление по программе Не горит: ручное приготовление
	Индикатор открытия дверцы	Зеленый + звуковой сигнал: дверца открыта Красный: дверца закрыта
F1 F2 F3	Индикатор этапов 1-2-3	Указывает на выполняемый этап приготовления

4.8.7. СМЕНА ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

ДЕдиница измерений температуры в °C (градусах Цельсия) установлена по умолчанию. Для ее смены на °F (градусы Фаренгейта) и обратно:

- отключите панель управления, одновременно нажмите и удерживайте кнопки «+» и «–» в течение 4 секунд;
- нажимайте кнопку «+» до тех пор, пока на дисплее не появится надпись «degrees»;
- для входа в данное меню нажмите кнопку ПАР/ВЛАЖНОСТЬ;
- кнопками «+» и «–» выберите нужную единицу измерений;
- подтвердите выбор, нажав кнопку ПУСК/СТОП;
- для выхода из меню нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.
  На панели управления загорится индикатор «°C» или «°F» в зависимости от выбранной единицы измерений.

5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.1. ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

5.1.1. В соответствии с требованиями безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями и во избежание неполадок в работе печи, необходимо проводить ее очистку ежедневно.

5.1.2. Очистка печи осуществляется только специализированными профессиональными очистителями RADAX CLEANER AUTO 3-IN-1 и RADAX CLEANER MANUAL 3-IN-1, которые разработаны для быстрой, бережной, экономичной и эффективной очистки и защиты оборудования от преждевременного износа, а также другими рекомендованными профессиональными очистителями: Ecolab Oven Cleaner Power, Suma Auto Oven Clean.

5.1.3. Во избежание повреждения агрегатов и узлов печи, ее внутренних поверхностей, разъедания прокладок и уплотнителей, а также выщелачивания и помутнения стекла не допускается использование абразивных средств, агрессивной или коррозийной химии, хлорсодержащих средств, неспециализированных препаратов и препаратов сомнительного качества.

ВНИМАНИЕ! Перед мойкой внимательно ознакомьтесь с информацией на этикетке моющего средства. Во избежание получения химических ожогов и иных травм, при работе с концентратом обязательно использование защитной одежды, перчаток и очков.

5.2. ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ОЧИСТКЕ

5.2.1. Перед каждой процедурой очистки необходимо отключать печь от сети электропитания и надевать соответствующие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и др.).

5.2.2. Оператор должен производить только штатные процедуры очистки. Для осмотра, внепланового технического обслуживания и замены неисправных компонентов, пожалуйста, свяжитесь с авторизованным сервисным центром для вызова квалифицированного и должным образом обученного специалиста.

5.2.3. Изготовитель не признает гарантийным ущерб, возникший в результате неправильного обслуживания или неправильной очистки печи (например, использования неподходящих моющих средств).

5.2.4. Перед каждой процедурой очистки необходимо дождаться охлаждения рабочей камеры (температура не выше + 70 °C).

5.2.5. Категорически запрещены для очистки печи и принадлежностей к нему:

- абразивные или порошковые моющие средства;
- агрессивные или едкие моющие средства (например, соляная или серная кислота, каустическая сода и др.). Будьте осторожны! Не используйте эти вещества даже для мытья основания/пола под оборудованием;
- абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки, стальные щетки и др.);
- применение пара или струй воды под высоким давлением.

5.3. ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ И ВНУТРЕННИХ СТЕКЛЯННЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Для очистки стеклянного окна с внутренней стороны дверцы печи дождитесь полного остывания рабочей камеры. Для облегчения очистки внутреннее окно можно открыть.

Используйте только мягкую ткань, смоченную в нейтральном моющем средстве, предназначенном для стекла, следуя инструкциям изготовителя моющего средства.

5.4. МОЙКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

5.4.1. По окончании рабочего дня необходимо произвести мойку печи как из гигиенических соображений, так и во избежание неисправностей.

5.4.2. Запрещается мыть печь струей воды или под высоким давлением. Аналогично не допускается использовать для мойки печи чистящие средства, предназначенные для утюгов, щетки или стальные скребки.

5.4.3. **ВНИМАНИЕ!** Любой жир и остатки пищи, находящиеся в рабочей камере, могут загореться во время использования печи, поэтому рекомендуется немедленно удалить их. Для этого:

- дождитесь охлаждения рабочей камеры;
- снимите боковые решетки, удерживающие противни;

- удалите все остатки, которые можно удалить вручную, и поместите съемные части в посудомоечную машину;
- вымойте рабочую камеру теплой водой с мылом;
- тщательно сполосните все вымытые поверхности, стараясь не оставлять следов моющего средства.

5.4.3 Для очистки наружных поверхностей печи используйте влажную ткань и мягкое моющее средство.

5.4.4 Процедура ручной очистки включает в себя следующие действия:

- включите печь и установите температуру + 80 °С;
- включите режим приготовления на пару на 10 минут;
- выключите печь и дайте ей остыть;
- снимите боковые опоры противней;
- нанесите моющее средство по всей рабочей камере печи и подождите 10 минут;
- тщательно промойте рабочую камеру.

ВНИМАНИЕ! Категорически запрещается мыть рабочую камеру при температуре выше + 70 °С из-за опасности получения ожогов.

5.5. ОЧИСТКА НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Для обеспечения надлежащего функционирования печи требуется ежедневная очистка ее наружных поверхностей с использованием неабразивных моющих средств. Сухие остатки можно удалить пластиковой щеткой или губкой, смоченной в уксусе и горячей воде. Используйте только влажную ткань с горячей водой или средствами, подходящими для очистки нержавеющей стали. Запрещено использовать средства, содержащие кислоту или аммиак.

ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не пытайтесь мыть печь струей воды или пара под давлением.

5.6. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ

5.6.1 НЕИСПРАВНОСТЬ ТЕРМОДАТЧИКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Этот аварийный сигнал появляется, если выявлена одна из следующих неисправностей:

- короткое замыкание;
- обрыв;
- значение температуры находится вне диапазона измерений.

Данный аварийный сигнал сбрасывается автоматически после устранения причины неисправности.

Данный аварийный сигнал является серьезной причиной, прерывающей любой режим приготовления. Звуковой сигнал звучит непрерывно, и его можно отключить, нажав любую кнопку. С помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ Вы можете выйти со страницы ошибок, но, если причины аварии не устранены, при следующей попытке запуска приготовления снова появится страница аварийных сигналов, и снова зазвучит звуковой сигнал.

5.6.2. ТЕРМОПРЕДОХРАНИТЕЛЬ

Данный аварийный сигнал появляется, если превышена максимальная рабочая температура печи.

Для сброса термопредохранителя:

- снимите крышку термопредохранителя с обратной стороны печи;
- откройте дверцу печи и ждите, пока он остынет;
- нажмите красную кнопку, чтобы сбросить термопредохранитель;
- обратитесь к сервисному инженеру, если проблема сохраняется

Данный аварийный сигнал сбрасывается вручную. Термопредохранитель можно сбросить, нажав красную кнопку на нем же. Убедитесь, что фильтры вентиляторов чистые и что соблюдены требуемые установочные размеры.

ВНИМАНИЕ! Если данный аварийный сигнал повторяется несколько раз, проконсультируйтесь со специалистом, прежде чем переходить к дальнейшему ручному сбросу, чтобы избежать повреждения печи.

5.7. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.7.1. Для того, чтобы гарантировать высочайший уровень работоспособности и надежности печьпроводит анализ некоторых актуальных параметров для оценки состояния комплектующих и предупреждает о необходимости проведения профилактики оборудования. При превышении определенных порогов на дисплее появится предупреждение, указывающее на необходимость проведения технического обслуживания конкретного компонента.

5.7.2. Оповещение появляется при:

- каждом включении печив течение первой недели после превышения порога;
- в конце каждого приготовления, после первой недели превышения порога.

Предупреждение можно скрыть, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.

5.7.3. Перечень оповещений о профилактическом обслуживании:

- превышен порог количества открытий дверцы;
- превышен порог количества срабатываний термопредохранителя;

- превышен порог количества подач воды;
- превышен порог количества вмешательств в работу;
- превышен порог количества часов работы печи;
- превышен порог количества часов работы при температуре выше + 90 °C.

5.7.4. После появления предупреждения владельцу печипредлагается обратиться в сервисный центр для проверки состояния компонентов, их технического обслуживания или возможной замены.

5.8. ПРИЧИНЫ НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В случае выхода печи из строя, отключите ее от электросети и перекройте воду. Прежде чем обратиться в службу поддержки, изучите таблицу ниже.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Печь не запускается	Открыта дверца	Убедитесь, что дверца закрыта
	Микропереключатель не сигнализирует о закрытой дверце	Обратитесь к специалисту по ремонту (сервисная служба)
Блюда готовятся неравномерно	Вентиляторы не работают в направлении обратного вращения	Обратитесь к специалисту по ремонту (сервисная служба)
	Не работает один из вентиляторов	Обратитесь к специалисту по ремонту (сервисная служба)
	Вышел из строя один из нагревателей	Обратитесь к специалисту по ремонту (сервисная служба)
	Сместилась прокладка дверцы	Установите прокладку дверцы печи надлежащим образом в соответствующее гнездо
Печь полностью отключилась	Нет напряжения в сети	Восстановите подачу напряжения питания
	Неправильно выполнено подключение к сети питания	Проверьте подключение к электросети
	Сработал термопредохранитель	Обратитесь к специалисту по ремонту (сервисная служба)

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Из трубок увлажнения не идет вода	Перекрыто водоснабжение	Откройте подачу воды
	Неправильное подключена водопроводная сеть	Проверьте подключение к водопроводной сети
	Фильтры для воды забиты примесями	Почистите фильтры
При закрытой дверце вода просачивается через уплотнитель	Уплотнитель загрязнен	Протрите уплотнитель влажной тканью
	Уплотнитель поврежден	Обратитесь к специалисту по ремонту (сервисная служба)
	Проблема с запорным механизмом дверцы	Обратитесь к специалисту по ремонту (сервисная служба)
Вентиляторы останавливаются во время работы	Срабатывание термопредохранителя	Выключите печьи дождитесь автоматического восстановления термопредохранителя. Если неисправность возникает повторно, обратитесь к специалисту по ремонту (сервисная служба)
	Повреждение системы охлаждения	Проверьте соблюдение правильной установки печи. Обратитесь к специалисту по ремонту (сервисная служба)
Сообщение об ошибке «ERR/Er1» для печей с цифровым управлением	Неисправность термодатчика рабочей камеры	Обратитесь к специалисту по ремонту (сервисная служба)

5.9. ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для планового ежегодного технического обслуживания печи рекомендуется связаться с дилером, чтобы тот направил к вам специалиста.

5.10. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В таблице, приведенной ниже, показаны процедуры периодического технического обслуживания, которое может производиться оператором. Несоблюдение этих процедур может привести к неисправности или выходу из строя печи.

ОПЕРАЦИЯ	ПЕРИОДИЧНОСТЬ			
	Ежедневно	Еженедельно	Ежемесячно	Ежегодно
Общий осмотр	X			
Очистка рабочей камеры	X			
Очистка фильтра воды на входе		X		
Проверка работы умягчителя воды			X	
Очистка электрических компонентов				X
Проверка затяжки электрических клемм				X
Общая проверка работоспособности		X		
Очистка фильтра охлаждения			X	

5.11. ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ

В периоды простоя следует отключить печь от сети электропитания и перекрыть воду, извлечь емкость с моющим средством и осторожно закрыть ее. Для защиты наружных стальных поверхностей печи, протрите их мягкой тканью, смоченной вазелиновым маслом. Оставьте дверцу печи открытой, чтобы обеспечить надлежащий воздухообмен.

При возобновлении работы необходимо:

- тщательно вымыть печь и принадлежности к ней;
- повторно подключить печь к электросети и водопроводу;
- проверить общую работоспособность печи.

Для обеспечения оптимальных условий эксплуатации и безопасности печи рекомендуется проводить ее техническое обслуживание и проверку в авторизованном сервисном центре не реже 1 раза в год.

6. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

6.1. Печь в упаковке изготовителя и транспортной таре транспортируется на любые расстояния при соблюдении следующих требований:

- транспортирование по железной дороге должно производиться в крытых чистых вагонах;
- при перевозке открытым автотранспортом упаковка должна быть покрыта брезентом;
- при перевозке воздушным транспортом упаковка с оборудованием должна размещаться в герметичных отапливаемых отсеках;
- при перевозке водным транспортом упаковка с оборудованием должна размещаться в трюме.

6.2. Размещение и крепление упаковки на транспортных средствах должно обеспечивать устойчивое положение в пути, отсутствие смещений и ударов друг о друга, а также о стенки транспортных средств. Во время транспортирования и погрузочно-разгрузочных работ транспортная тара не должна подвергаться резким ударам и прямому воздействию атмосферных осадков и пыли.

6.3. Условия транспортирования должны соответствовать условиям хранения 3 по ГОСТ 15150 при температуре не ниже минус 25 °С.

6.4. Хранение печи должно осуществляться в транспортной таре или в упаковке изготовителя в складских помещениях при отсутствии в них пыли, паров кислот, щелочей и агрессивных газов, в соответствии с условиями хранения 3 по ГОСТ 15150, при температуре не ниже 0 °С.

6.5. Поставляемая эксплуатационная документация хранится совместно с печью.

6.6. В зимнее время распаковывать печь возможно только после выдержки в отапливаемом помещении не менее 3 часов.

7. УТИЛИЗАЦИЯ

7.1. Печь не содержит в своей конструкции драгоценных металлов, а также материалов и веществ, требующих специальных методов переработки и утилизации, представляющих опасность для жизни и здоровья людей, и окружающей среды.

7.2. При выработке ресурса печи эксплуатирующая организация осуществляет мероприятия по подготовке и отправке его на утилизацию.

7.3. Утилизация производится в соответствии с действующим законодательством.

7.4. Во избежание несанкционированного использования и связанных с этим рисков перед утилизацией печи:

- убедитесь, что она непригодна к использованию. Для этого необходимо отрезать или удалить кабель питания (после отключения печи от сети);
- ограничьте доступ детей и животных внутрь рабочей камеры – заблокируйте дверцу печи (например, липкой лентой или скобами).

8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

8.1. Изготовитель гарантирует соответствие изделий требованиям технических условий ТУ 28.93.15-002-47653896-2020 «Конвекционные печи» при соблюдении условий и правил транспортирования, хранения, монтажа, эксплуатации, установленных в настоящем руководстве.

8.2. Гарантийный срок хранения изделий ТМ RADAX составляет 6 (шесть) месяцев с момента изготовления.

8.3. Гарантийный срок эксплуатации изделий ТМ RADAX составляет 24 (двадцать четыре) месяцев со дня продажи, указанного в Гарантийном талоне (либо в ином документе, удостоверяющем дату продажи), но не более 24 месяцев с момента изготовления.

8.4. Гарантия действительна при наличии следующих документов:

- подтверждающих дату и факт приобретения;
- гарантийного талона;
- руководства по эксплуатации;
- акта пуска в эксплуатацию (образец приведен в приложении А);

8.5. Гарантийные обязательства предоставляются только сервисными центрами продавца или другими организациями уполномоченными изготовителем. Подробные условия гарантийных обязательств изложены в Гарантийном талоне.

8.6. Гарантийные обязательства не распространяются на:

- периодическое техническое и другое сервисное обслуживание изделий (транспортировку, монтаж, установку, ввод в эксплуатацию, очистку, регулировку, настройку, проверку параметров, смазку и т. п.);

- работы по модернизации, усовершенствованию, внесению конструктивных изменений и адаптации оборудования, с целью расширения сферы его применения, указанной в настоящем руководстве;
- неисправности любых источников освещения, в том числе сигнальных и светодиодных, на элементы питания, аккумуляторы, предохранители, стеклопакеты, наклейки с дизайном, полки, регулировочные ножки, ручки и другие быстроизнашивающиеся детали оборудования, которые подвержены естественному неизбежному износу в процессе эксплуатации;

8.7 Гарантийные обязательства не предоставляются, если причиной неисправности изделия являются:

- механические повреждения любых деталей оборудования (скол, трещина, вмятина, царапина, обрыв труб и т. п.);
- воздействие химически агрессивных веществ, чрезмерно высоких или низких температур, чрезмерно высокой влажности и запыленности;
- любое вмешательство в работу оборудования, в том числе установка, монтаж, подключение и попытка выполнения ремонта, лицами неуполномоченными продавцом или изготовителем;
- отклонение стандартных параметров электросети (отклонение частоты тока от номинальной – более 0,5 %, отклонение напряжения питания более, чем на 10 % от номинального значения;
- несоблюдения правил хранения, транспортировки, монтажа, установки и эксплуатации изделий, указанных в настоящем руководстве, в том числе использования оборудования не по назначению;
- отсутствия, неразборчивости или изменения заводского номера оборудования;
- воздействие внешних сил по не зависящим от производителя причинам (стихийные бедствия, пожар, попадание в рабочие агрегаты и приборы посторонних предметов, жидкостей, животных или насекомых).

8.8. Изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию или технологию изготовления необходимые изменения, которые при этом не влекут за собой обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий.

8.9. Данные гарантийные обязательства не ограничивают определённые законом права покупателя.

8.10. По всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием и приобретением запасных частей, просьба обращаться в уполномоченные организации (к поставщикам или продавцам) и их сервисные центры.

8.11. В случае возникновения вопросов касающихся исполнения обязательств по гарантийному ремонту, Вы можете обратиться за информационной поддержкой в единую сервисную службу компании: 425000, Россия, Марий Эл, г. Волжск, Промбаза, 1, помещение 7А, ООО «РАДАКС», тел./факс: (8362) 23-25-06, (495) 937-64-07, info@radaxovens.ru, www.radaxovens.ru.

9. ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ
9.1. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Печь конвекционная _____

Заводской номер _____

изготовлена и принята в соответствии с требованиями технических условий ТУ 28.93.15-001-47653896-2020, действующей технической документацией и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска «____» _____ 20____ г.

Ответственный за приемку _____

ФИО

_____

подпись

М.П.

Приложение А (рекомендуемое)

АКТ ПУСКА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Настоящий акт составлен «____» _____ 20____ г.

владельцем изделия _____

_____

_____

наименование и адрес организации, должность, ФИО

и представителем специализированного центра по техническому сервису

_____

_____

наименование, должность, ФИО

в том, что изделие марки _____

заводской номер _____ **изготовленное «____» _____ 20__ г.**

запущено в эксплуатацию «____» _____ 20____ г. электромехаником

_____

_____

наименование организации, ФИО

удостоверение на право
монтажа и обслуживания изделия № _____ **выдано «__» _____ 20__ г.**

Изделие принято на обслуживание механиком

_____

_____

наименование организации, ФИО

удостоверение на право
монтажа и обслуживания изделия № _____ **выдано «__» _____ 20__ г.**

Владелец _____

ФИО, подпись

Представитель центра _____

ФИО, подпись

М.П.

Приложение Б (рекомендуемое)

_____ «___» _____ 20___ г.

Город (место) приемки изделия

_____

Наименование получателя (организация, предприятие) изделия

_____

Его адрес и отгрузочные реквизиты

АКТ ТЕХНИЧЕСКОГО СОСТОЯНИЯ

Настоящий акт составлен _____

ФИО и должность представителя получателя

с участием представителей _____

ФИО и должность представителя предприятия-изготовителя

_____

или представителя заинтересованной организации, дата и номер документа о полномочиях представителей на участие в проверке. Телеграмма о вызове представителя предприятия-изготовителя направлена за N___ от «___»_____20__г)

в том, что при проверке изделия _____

наименование изделия

производства _____

наименование предприятия-изготовителя и его адрес

заводской номер изделия _____ **выявлено следующее:**

1. Условия хранения изделия на складе получателя

_____

указать, в каких условиях хранятся изделия

2. Состояние тары и упаковки

_____

_____

указать состояние наружной маркировки, дату вскрытия тары, количество недостающих составных частей, их стоимость, недостатки тары и упаковки

3. Изделие установлено

_____

указать, в каких условиях установлено изделие

4. Монтаж изделия

_____

указать, в каких условиях хранятся изделия

5. Состояние изделия и его комплекта поставки

_____

_____

указать техническое состояние изделия, электрооборудования, состояние их защиты и др., заводские номера, дату изготовления

6. Перечень отклонений (дефектов):

_____

_____

7. Для восстановления изделия необходимо: _____

_____

_____

подписи всех лиц, участвовавших в проверке качества и комплектации изделия

М.П.

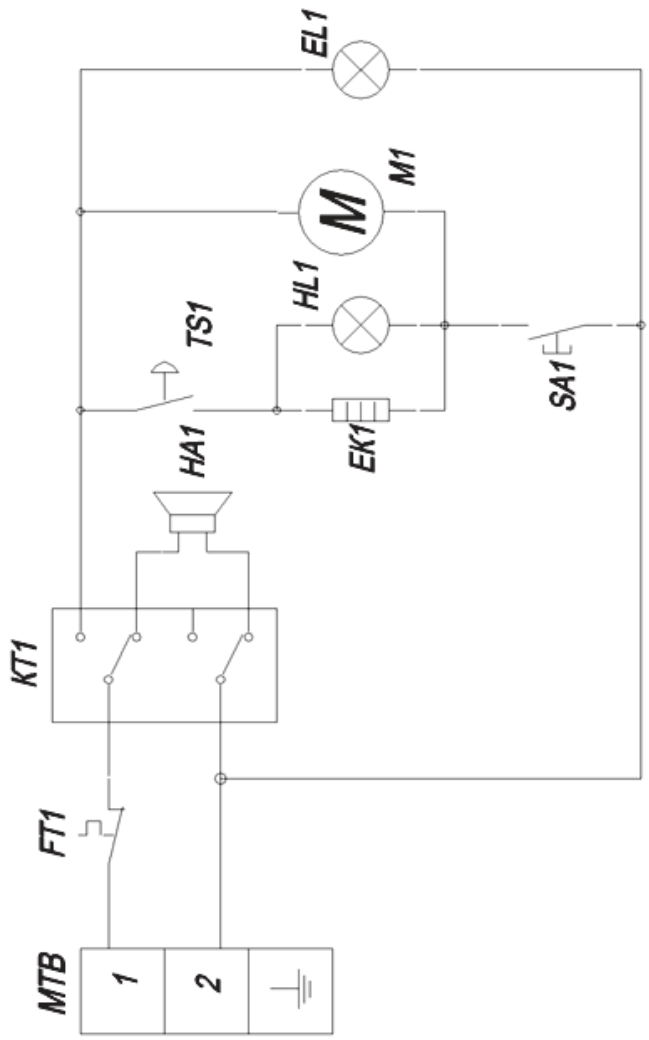
Приложение В

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ «ГОГОЛЬ»

ПАРАМЕТР	ДАННЫЕ ТИПА «ГОГОЛЬ»						
	GG33M00X0S	GG43M00E0S, GG43M00X0S	GG43M0HX0S	GG43M0HEGS, GG43M0HXGS	GG43DIHX0S	GG4M0HS	GG4MIHS, GG4DIHS
Ном. напряжение, В и тип пит. сети	230~2/N/PE					400 В 3N~/400 В 2N~/230В~/230В 3~	
Частота, Гц	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Потребляемая мощность, кВт	3,1	3,1	3,1	3,2	3,2	3,3	6,7
Максимальная температура, ˚С	280	280	280	280	270	280	280
Диапазон рег-я температур, ˚С	30-280	30-280	30-280	30-280	30-270	30-280	30-280
Фун. увлажнения	–	–	+	+	+	+	+
Кол-во уровней (460x340), шт.	3	4	4	4	4	–	–
Кол-во уровней, (600x400-GN1/1)	–	–	–	–	–	4	4
Расстояние между уровнями, мм	75	75	75	75	75	75	75
Макс. загрузка на лотки, кг. не более	4	4	4	4	4	4	4
Кол-во электро-двигателей	1	1	1	1	1	2	2
Внутренние размеры камеры (WxDxH), мм	474 x 380 x 320	474 x 380 x 320	474 x 380 x 365	474 x 380 x 320	474 x 380 x 320	660 x 457 x 340	
Габаритные размеры с ручкой (WxDxH), мм	560 x 674 x 455	560 x 674 x 530	560 x 674 x 575	560 x 674 x 530	560 x 674 x 530	750 x 749 x 553	
Габарит. размеры в упаковке (WxDxH), мм	600 x 700 x 690					795 x 795 x 730	
Масса нетто/ брутто , кг. , не более	28/35	28/35	32/40	32/40	33/41	45/50	45/50
Степень защиты от внешних воздействий (IP), ГОСТ 14254	IPX3	IPX3	IPX3	IPX3	IPX3	IPX3	IPX3

Приложение Г (рекомендуемое)

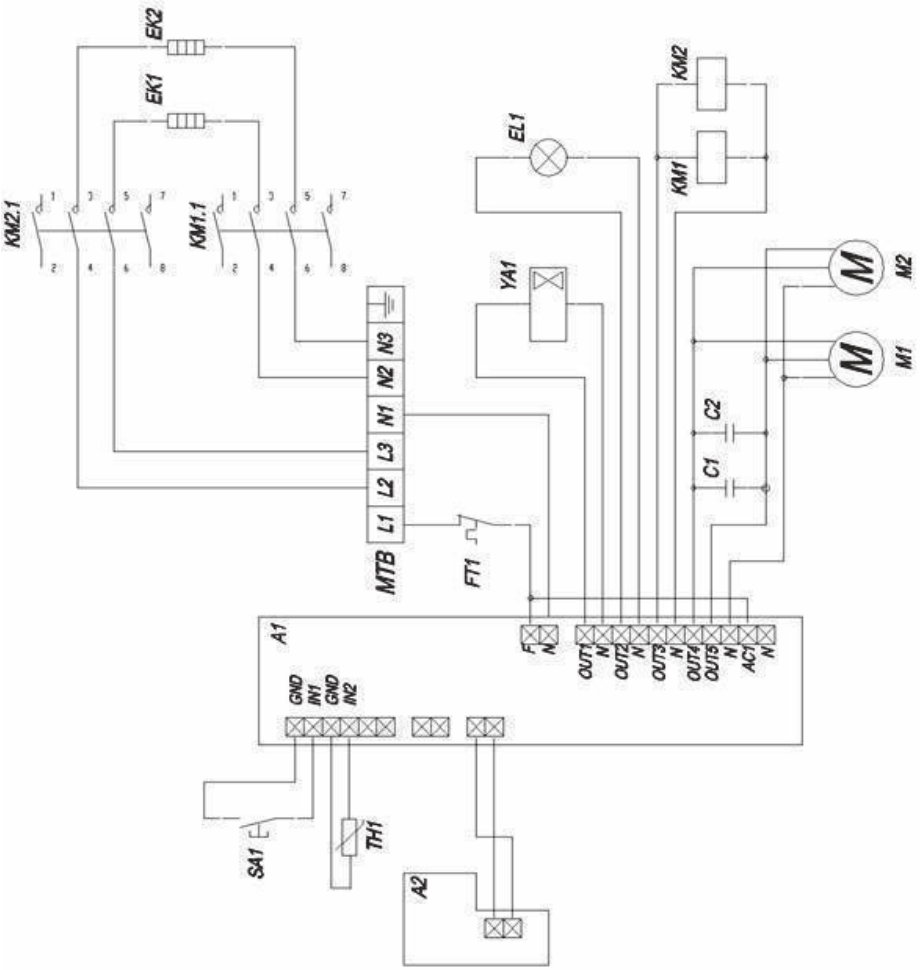
СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ GG43M00X0



Перечень обозначений на электрической схеме:

MTB – Силовая клеммная колодка; **FT1** – Термостат защитный; **KT1** – Таймер времени; **HA1** – Индикатор звуковой (буззер); **TS1** – Регулятор температуры; **EK1** – ТЭН; **HL1** – Индикатор световой (нагрев); **SA1** – Концевой выключатель двери; **M1** – Вентилятор; **EL1** – Лампа освещения камеры.

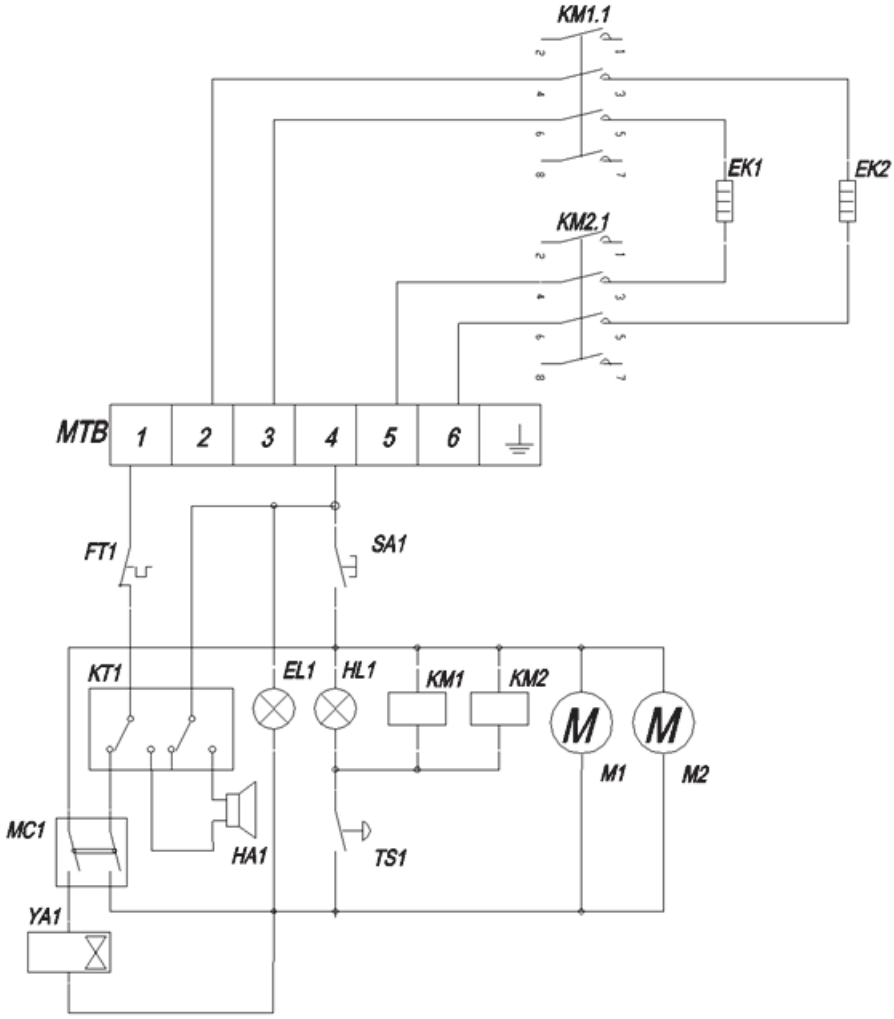
СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ GG4DIHS



Перечень обозначений на электрической схеме:

MTB – Силовая клеммная колодка; **A1** – Контроллер силовой; **A2** – Контроллер индикаторный; **TH1** – Термодатчик камеры; **SA1** – Концевой выключатель двери; **FT1** – Термостат защитный; **M1, M2** – Вентиляторы; **C1, C2** – Конденсаторы; **EL1** – Лампа освещения камеры; **YA1** – Соленоидный клапан подачи воды; **KM1, KM2** – Обмотки контакторов; **KM1.1, KM2.1** – Контакты контакторов; **EK1, EK2** – ТЭНы

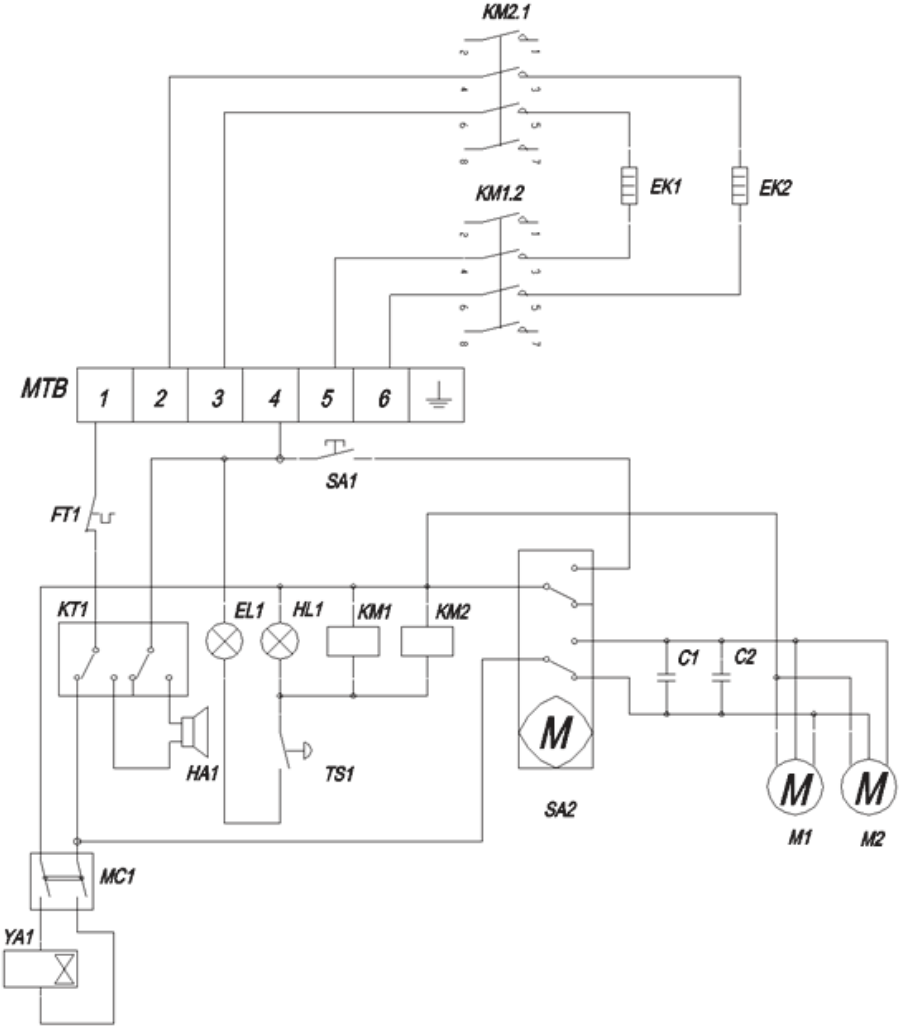
СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ GG4M0HS



Перечень обозначений на электрической схеме:

MTB – Силовая клеммная колодка; **FT1** – Термостат защитный; **KT1** – Таймер времени; **HA1** – Индикатор звуковой (буззер); **MC1** – Кнопка включения и подачи пара; **TS1** – Регулятор температуры; **EL1** – Лампа освещения камеры; **HL1** – Индикатор световой (нагрев); **SA1** – Концевой выключатель двери; **YA1** – Соленоидный клапан подачи воды; **KM1, KM2** – Обмотки контакторов; **KM1.1, KM2.1** – Контакты контакторов; **EK1, EK2** – ТЭНы

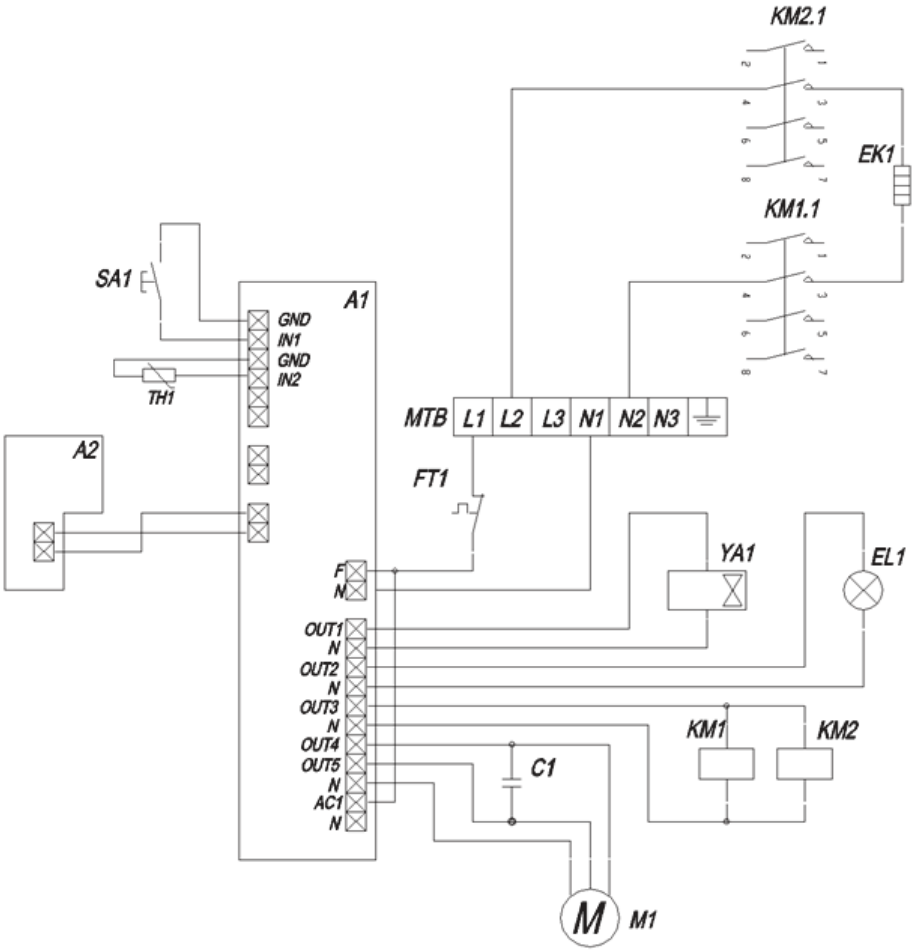
СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ GG4MIHS



Перечень обозначений на электрической схеме:

MTB – Силовая клеммная колодка; **FT1** – Термостат защитный; **KT1** – Таймер времени; **HA1** – Индикатор звуковой (буззер); **MC1** – Кнопка подачи пара; **YA1** – Соленоидный клапан подачи воды; **TS1** – Регулятор температуры; **EL1** – Лампа освещения камеры; **HL1** – Индикатор световой (нагрев); **SA1** – Концевой выключатель двери; **SA2** – Реверсный переключатель вентиляторов; **C1,C2** – Конденсаторы; **M1, M2** – Вентиляторы; **KM1, KM2** – Обмотки контакторов; **KM1.1, KM2.1** – Контакты контакторов; **EK1, EK2** – ТЭНы

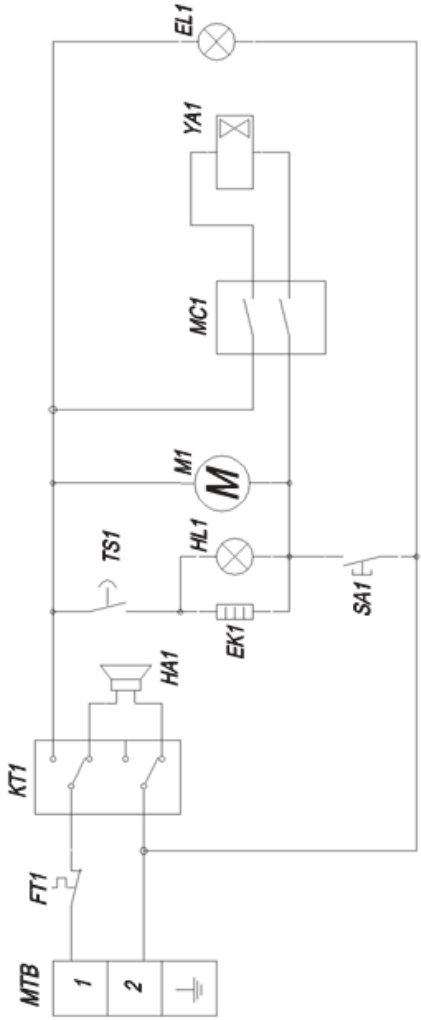
СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ GG43DIHX0S



Перечень обозначений на электрической схеме:

MTB – Силовая клеммная колодка; **A1** – Контроллер силовой; **A2** – Контроллер индикаторный; **TH1** – Термодатчик камеры; **SA1** – Концевой выключатель двери; **FT1** – Термостат защитный; **M1** – Вентилятор; **C1** – Конденсатор; **EL1** – Лампа освещения камеры; **YA1** – Соленоидный клапан подачи воды; **KM1, KM2** – Обмотки контакторов; **KM1.1, KM2.1** – Контакты контакторов; **EK1** – ТЭН

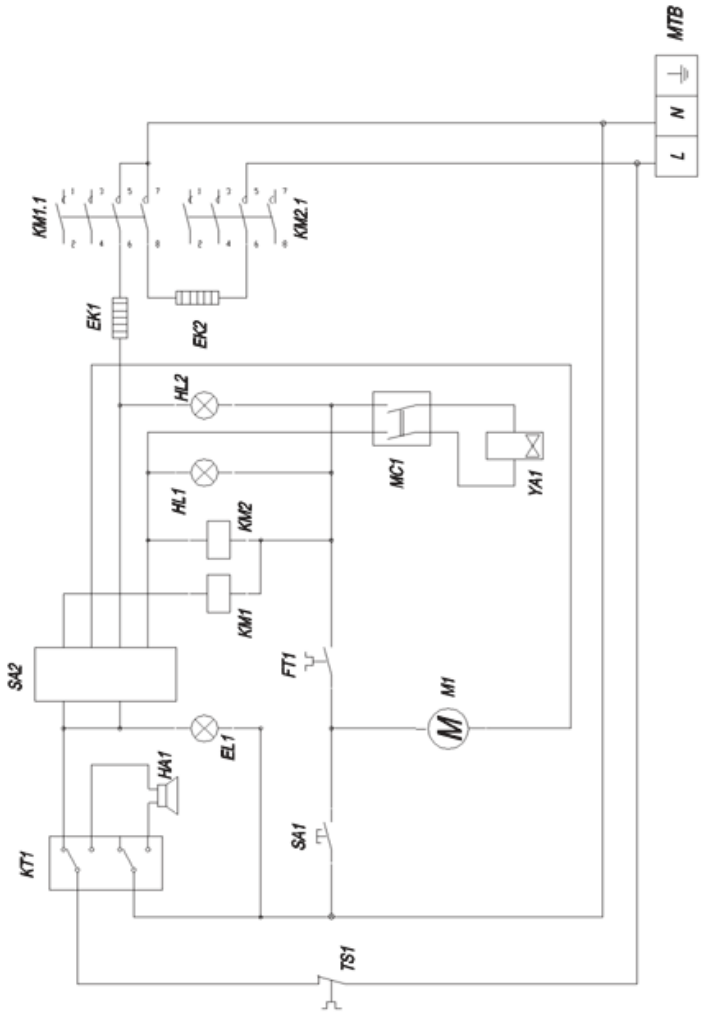
СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ GG43M0HX0



Перечень обозначений на электрической схеме:

МТВ – Силовая клеммная колодка; **FT1** – Термостат защитный; **KT1** – Таймер времени; **HA1** – Индикатор звуковой (буззер); **TS1** – Регулятор температуры; **EK1** – ТЭН; **HL1** – Индикатор световой (нагрев); **SA1** – Концевой выключатель двери; **M1** – Вентилятор; **MC1** – Кнопка подачи пара; **YA1** – Соленоидный клапан подачи воды; **EL1** – Лампа освещения камеры

СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ С ГРИЛЕМ GG43M0HXGS

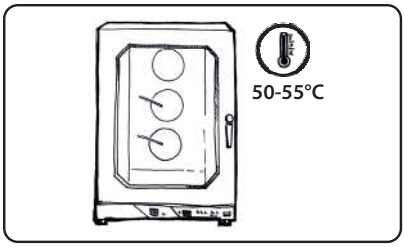


Перечень обозначений на электрической схеме:

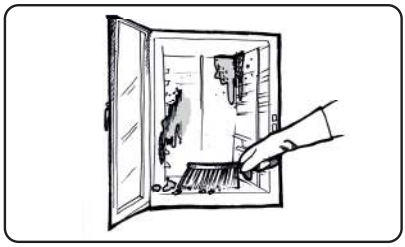
MTB – Силовая клеммная колодка; **TS1** – Регулятор температуры; **KT1** – Таймер времени; **HA1** – Индикатор звуковой (буззер); **EL1** – Лампа освещения камеры; **M1** – Вентилятор; **FT1** – Термостат защитный; **SA1** – Концевой выключатель двери; **SA2** – Переключатель программ; **HL1** – Индикатор световой (нагрев); **HL2** – Индикатор световой (гриль); **MC1** – Кнопка подачи пара; **YA1** – Соленоидный клапан подачи воды; **EK1** – Гриль; **EK2** – ТЭН; **KM1, KM2** - Контакторы

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА CLEANER MANUAL

1. Охладите/нагрейте пароконвектомат до 50-55 °C.



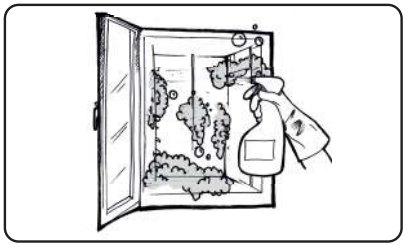
2. Удалите остатки пищи.



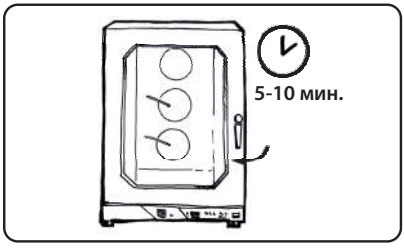
3. Смочите поверхность камеры с помощью душа или включите режим пара (100%) и установите температуру 50-55C°C на 10-15 минут.



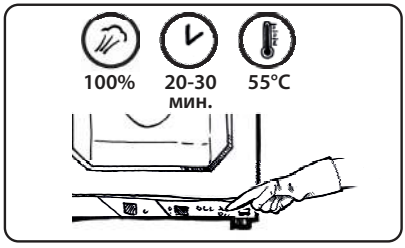
4. Обильно нанесите очиститель на внутренние поверхности пароконвектомата.



5. Закройте дверь и дайте средству сработать 5–10 минут.



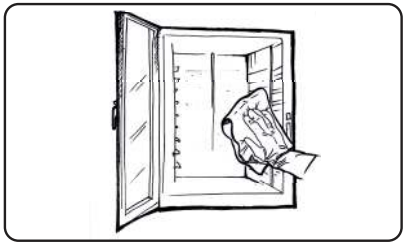
6. Включите режим пар (100%) на 20-30 минут при сохранении температуры 55 °C.



7. Отключите режим пара, выключите нагрев, откройте дверь и тщательно промойте душем.



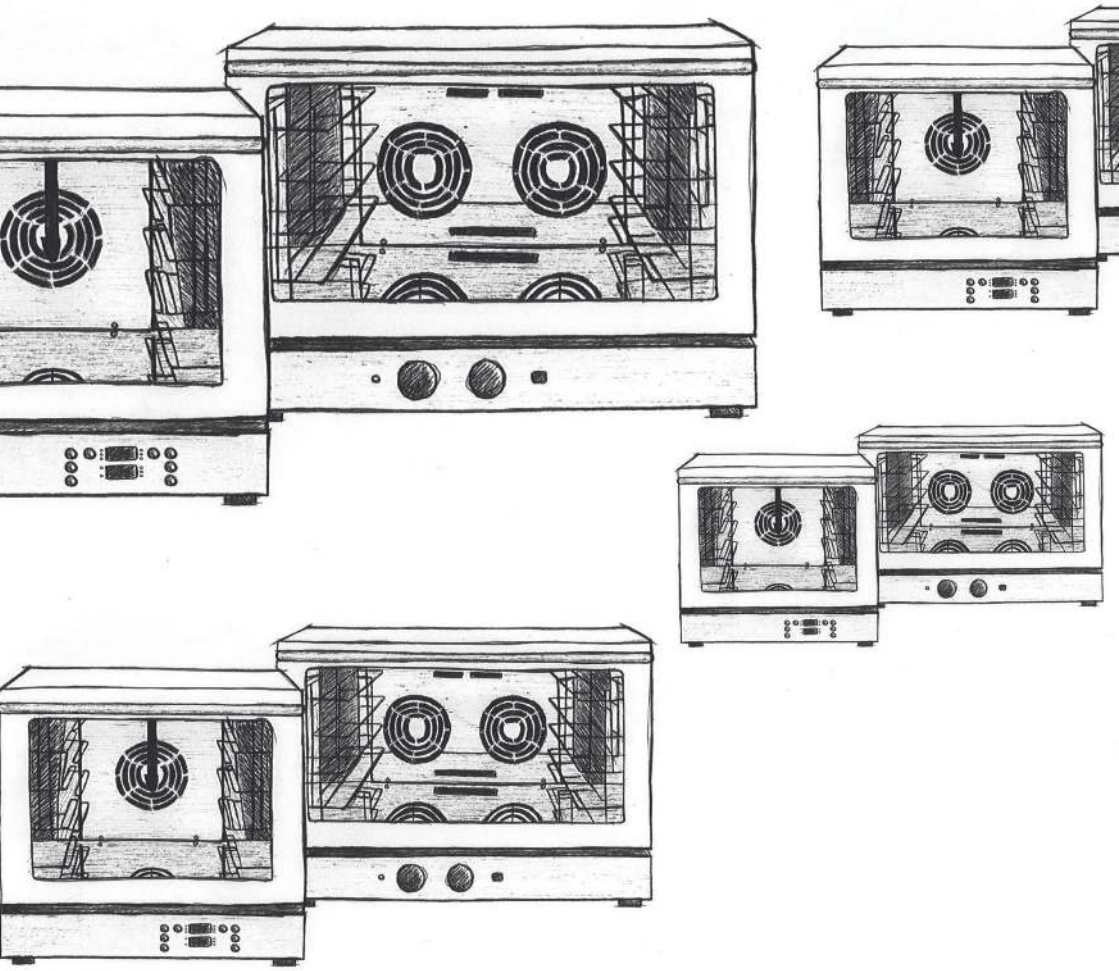
8. Протрите внутренние поверхности камеры сухой чистой тканью без ворса.



ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК



Производственная площадка:
425000, Республика Марий Эл, г. Волжск, ул. Промбаза, дом.1

Офис продаж:
119334, город Москва, Ленинский проспект, 37, корпус 1, помещение 2-5, этаж 4
Тел: +7 (495) 260-13-10 (многоканальный)
E-mail: info@radaxovens.ru

Radax
FOOD TECHNOLOGY