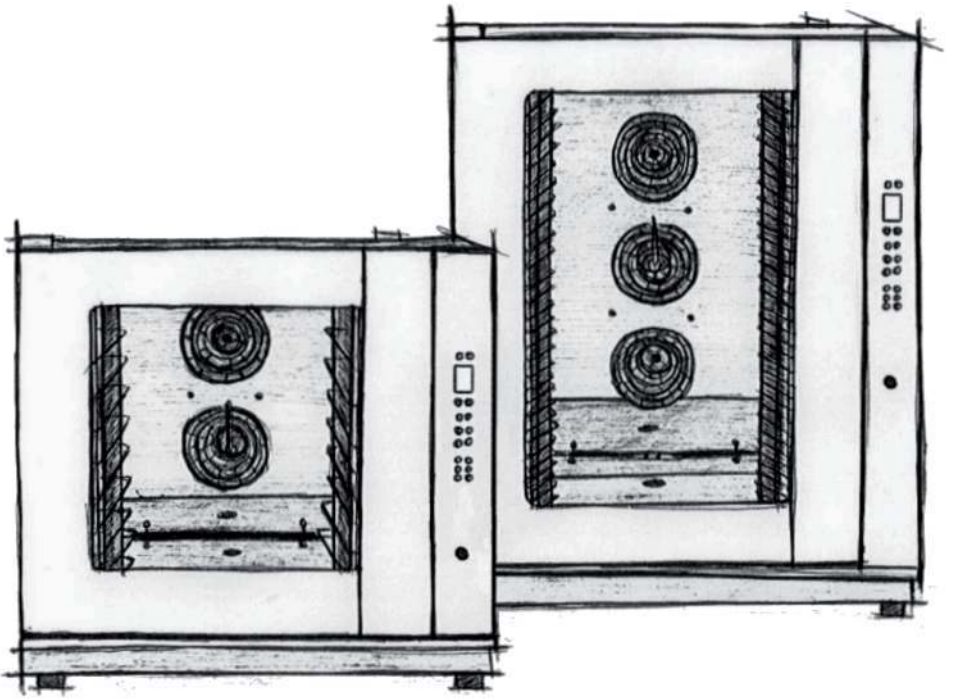
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

В поисках лучшего

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ С ЦИФРОВОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ DG



Ред: 002

R52LIB00159

Благодарим Вас за покупку пароконвектомата с цифровой панелью управления DG.

Настоящее руководство по эксплуатации (далее – руководство) предназначено для ознакомления с устройством, правилами установки и эксплуатации пароконвектомата (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 печи просим направлять по вышеуказанным координатам.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОПИСАНИЕ И РАБОТА 8
1.1. НАЗНАЧЕНИЕ 8
1.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 8
1.3. МАРКИРОВКА 8
1.4. КОМПЛЕКТНОСТЬ 8
2. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ 9
2.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ 9
2.2. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ МОНТАЖЕ 10
2.3. ПОЯСНЕНИЯ ПО ПИКТОГРАММАМ 11
3. УСТАНОВКА И МОНТАЖ 11
3.1. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ 11
3.2. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ 11
3.3. РАЗМЕЩЕНИЕ 12
3.3.11. РАЗМЕЩЕНИЕ НА СТОЛЕ/ШКАФУ 13
3.3.12. РАЗМЕЩЕНИЕ НА РАССТОЕЧНОМ ШКАФУ 13
3.3.13. РАЗМЕЩЕНИЕ НА ПЕЧИ
ИЛИ КАМЕРЕ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ 13
3.3.14. РАЗМЕЩЕНИЕ НА ПОДСТАВКЕ 13
3.3.15. РЕГУЛИРОВКА ДВЕРЦЫ 13
3.4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ 14
3.4.1. ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 14
3.4.2. ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ 15
3.4.3. ЗАМЕНА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ 16
3.5. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ 16
3.5.1. ПОДВОД ВОДЫ 16
3.5.2. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОДАЮЩЕЙСЯ ВОДЫ 16
3.5.3. ПОДВОД МОЮЩЕГО СРЕДСТВА 17
3.5.4. ОТВОД ВОДЫ 18

3.6. ДЫМОУДАЛЕНИЕ 19
4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ 20
4.1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ 20
4.2. СНЯТИЕ ПЛЕНКИ 20
4.3. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 21
4.4. РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 22
4.4.1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ 22
4.4.2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ 22
4.4.3. КОМБИНИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ 22
4.4.4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ ИЛИ ПО РЕЦЕПТУ 22
4.4.5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОЩУПА 23
4.5. ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 24
4.5.1. ГЛАВНЫЙ ЭКРАН 24
4.6. ИНСТРУКЦИЯ ПО РУЧНОМУ ПРИГОТОВЛЕНИЮ 25
4.6.1. УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ 25
4.6.2. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 25
4.6.3. УСТАНОВКА ЗНАЧЕНИЯ УСТАВКИ ТЕРМОЩУПА 26
4.6.4. РЕГУЛИРОВКА ПАРА/ВЛАЖНОСТИ 26
4.6.5. НАСТРОЙКА СКОРОСТИ ВРАЩЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРОВ 26
4.6.6. СОЗДАНИЕ МНОГОЭТАПНОГО РЕЦЕПТА 27
4.6.7. ЭТАП ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА 28
4.7. ОПЦИИ МЕНЮ 29
4.7.1. СПИСОК МЕНЮ 29
4.7.2. МЕНЮ ПОСЛЕДНИХ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ПРОГРАММ 29
4.7.3. МЕНЮ СПИСКА РЕЦЕПТОВ 29
4.7.4. МЕНЮ СПЕЦИАЛЬНЫХ ЦИКЛОВ 30
4.7.4.1. БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ 31
4.7.4.2. РАССТОЙКА 32

4.7.4.3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ РАЗНИЦЫ ТЕМПЕРАТУР («Delta T») 33
4.7.4.4. МУЛЬТИТАЙМЕР 34
4.7.4.5. ОТЛОЖЕННОЕ НАЧАЛО МОЙКИ 35
4.7.5. МЕНЮ МОЙКИ 36
4.7.6. СЕРВИСНОЕ МЕНЮ 36
4.7.6.1. ДОСТУП К ПАРАМЕТРАМ 37
4.7.6.2. ФУНКЦИИ USB 41
4.7.6.2.1. ОБНОВЛЕНИЕ ПРОШИВКИ С USB 42
4.7.6.2.2. ОБНОВЛЕНИЕ ЯЗЫКОВ С USB 43
4.7.6.2.3. ЭКСПОРТ ЖУРНАЛА HACCP НА USB 44
4.7.6.2.4. ЭКСПОРТ РЕЦЕПТОВ НА USB 45
4.7.6.2.5. ИМПОРТ РЕЦЕПТОВ С USB 46
4.7.6.2.7. ИМПОРТ ИЗОБРАЖЕНИЙ С USB 47
4.7.6.2.8. ИМПОРТ РЕЦЕПТОВ С ИЗОБРАЖЕНИЯМИ С USB 48
4.7.6.2.9. ПОЛНОЕ ОБНОВЛЕНИЕ ПРОШИВКИ С USB 49
4.7.6.3. ПРЯМОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СМАРТФОНУ 50
4.7.6.4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ WI-FI И ОБЛАЧНОМУ СЕРВЕРУ 51
4.7.6.5. ИНФОРМАЦИЯ О ПЕЧИ 52
4.7.6.6. НАСТРОЙКА ЯЗЫКА 53
4.7.6.7. НАСТРОЙКА ДАТЫ И ВРЕМЕНИ 53
4.7.6.8. УДАЛЕНИЕ ИЗОБРАЖЕНИЙ 54
4.7.7. МЕНЮ РЕДАКТИРОВАНИЯ РЕЦЕПТА 54
4.7.7.1. СОХРАНЕНИЕ РЕЦЕПТА 55
4.7.7.2. КОПИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА 55
4.7.7.3. ПЕРЕИМЕНОВАНИЕ РЕЦЕПТА 56
4.7.7.4. УДАЛЕНИЕ РЕЦЕПТА 57
4.7.7.5. ПРИВЯЗКА ИЗОБРАЖЕНИЯ К РЕЦЕПТУ 57
4.7.7.6. ОТВЯЗКА ИЗОБРАЖЕНИЯ ОТ РЕЦЕПТА 58

4.7.7.7. БЫСТРОЕ РЕДАКТИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА (WEB-СЕРВЕР) 58
4.7.7.8. НАСТРОЙКА ПРОГРАММЫ С ОТЛОЖЕННЫМ ЗАПУСКОМ 59
4.7.8. РАБОТА С КНОПКАМИ ВЫБОРА БЫСТРЫХ ПРОГРАММ 60
4.7.8.1. ВРЕМЕННОЕ РЕДАКТИРОВАНИЕ ПРОГРАММЫ 60
4.7.8.2. ЗАПУСК, ПРИОСТАНОВКА ИЛИ ОСТАНОВКА ПРОГРАММЫ 60
5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 61
5.1. ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ 61
5.2. ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ОЧИСТКЕ 61
5.3. ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ И ВНУТРЕННИХ СТЕКЛЯННЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ 62
5.4. ОЧИСТКА НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ 62
5.5 ЗАМЕНА ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ 62
5.6. ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ 63
5.7. ДИАГНОСТИКА 64
5.8. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ 65
5.8.1. НЕИСПРАВНОСТЬ ТЕРМОДАТЧИКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ 65
5.8.2. ТЕРМОПРЕДОХРАНИТЕЛЬ 65
5.8.3. ОТСУТСТВИЕ НАПРЯЖЕНИЯ 65
5.9. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 66
5.10. ПРИЧИНЫ НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 67
5.11. ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 68
5.12. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 69
5.13. ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ 69
6. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ 70
7. УТИЛИЗАЦИЯ 71
8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА 71
9. ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ 73
9.1. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ 73
Приложение А 74

Приложение Б 75
Приложение В 76
Приложение Г 77
ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА 79

1. ОПИСАНИЕ И РАБОТА

1.1. НАЗНАЧЕНИЕ

Печь предназначена для работы на предприятиях общественного питания. Подходит для использования в булочных, гостиницах, супермаркетах, столовых, кафе, барах-закусочных, минимаркетах, пекарнях, ресторанах и др.

1.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1.2.1. Основные технические характеристики печи представлены в приложениях В и Г.

1.2.2. Печь соответствует требованиям:

- 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 печи. 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 печь 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 печи при ее 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 совместимой 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.

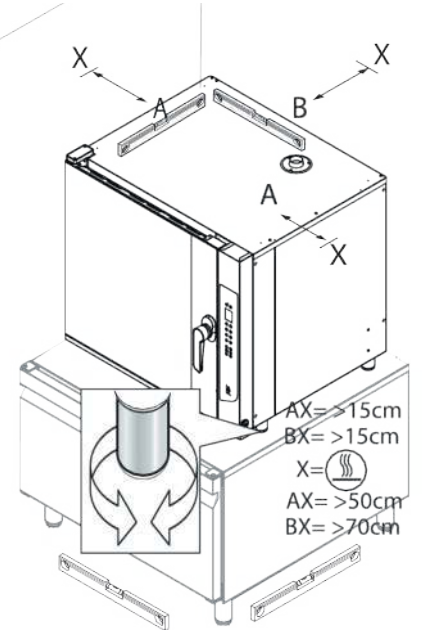
3.3.8. Из соображений безопасности не размещайте верхний противень на высоте более 160 см.

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 ее 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 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 всегда 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. РЕГУЛИРОВКА ДВЕРЦЫ

Если дверца печи закрывается с трудом, следует отрегулировать скобу, вращая ее при помощи ключа, добиваясь идеально горизонтального положения.

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).

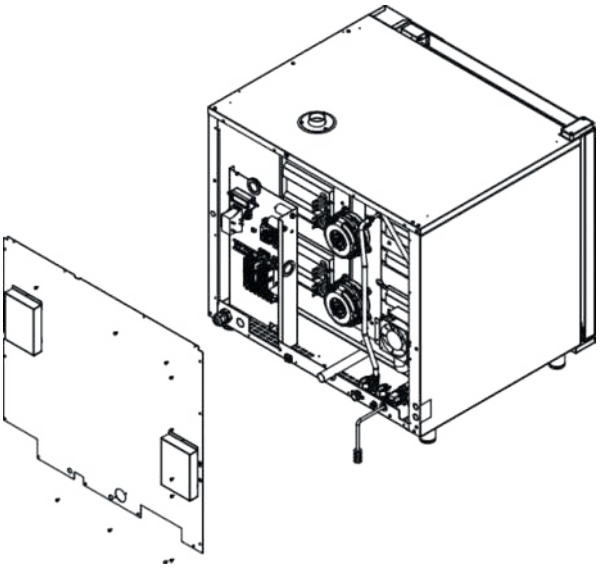
3.4.2.3. Подключите провода кабеля, следуя схеме на табличке, приклеенной снаружи: выполняйте ТОЛЬКО указанные соединения, не изменяя их. Желто-зеленый заземляющий провод должен быть не менее чем на 3 см длиннее других проводов:

- 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 нем.

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 °C;
- 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.

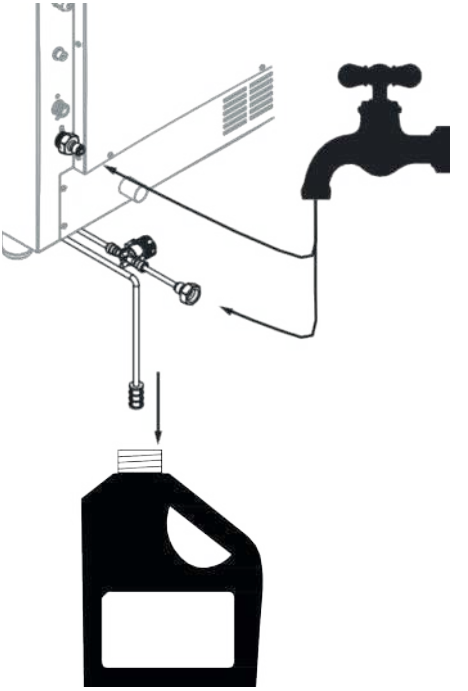
Классификация воды:

- 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 даннойпечи 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.

3.5.3. ПОДВОД МОЮЩЕГО СРЕДСТВА



3.5.3.1. Вставьте трубку для подвода моющего средства внутрь емкости с моющим средством. Рекомендуется использовать моющие средства и ополаскиватели от изготовителя (это обеспечивает наилучшие результаты, а также идеальное обслуживание и уход за печью). Держите трубку подальше от дымохода, чтобы предотвратить ее повреждение. Емкость с моющим средством всегда следует ставить на пол, а не устанавливать над печью.

3.5.3.2. При установке емкости для моющего средства необходимо использовать средства индивидуальной защиты.

3.5.3.3. Система подвода моющего средства состоит из:

- впуска воды;
- трубки подвода моющего средства;
- фильтра на впуске воды;
- умягчителя (в комплект не входит)

3.5.3.4. Не касайтесь моющего средства незащищенными руками. При его попадании на кожу или в глаза необходимо тщательно промыть их проточной водой и немедленно обратиться к врачу.

3.5.3.5. После замены емкости для моющего средства всегда запускайте цикл продувки моющего средства, за которым следует программа промывки.

3.5.3.6. Информацию о безопасности и химическом составе моющего средства можно уточнить у изготовителя. Рекомендуется запросить ее и хранить в доступном для операторов печи месте.

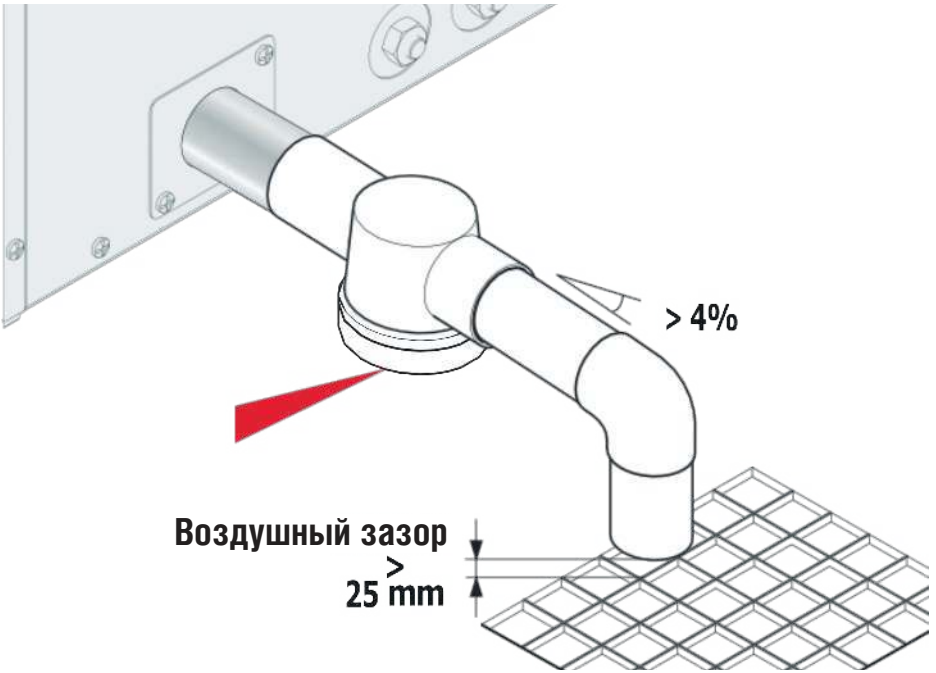
3.5.4. ОТВОД ВОДЫ

3.5.4.1. Подсоедините к выпускному отверстию неметаллический гибкий шланг, который может выдерживать высокие температуры (свыше + 90 °C).

3.5.4.2. Сток должен иметь следующие характеристики:

- сифонный тип (сифон в комплект не входит);
- длина – до 1 м;
- минимальный уклон 4 %;
- без узких мест;
- с воздушным зазором не менее 25 мм;
- с диаметром не менее диаметра водоотводного соединения.

3.5.4.3. Если Вы часто готовите большое количество жирной пищи (например, птицу), не следует использовать сифон, а необходимо установить жироуловитель или сливать воду непосредственно на решетку. В обоих случаях необходимо обеспечивать воздушный зазор, который является свободным расстоянием между сточной трубой и зоной слива (решеткой или другой приемной трубой). Соблюдение этого требования гарантирует, что потенциально опасные бактерии не смогут попасть в сточную трубу и загрязнить блюда.



3.6. ДЫМОУДАЛЕНИЕ

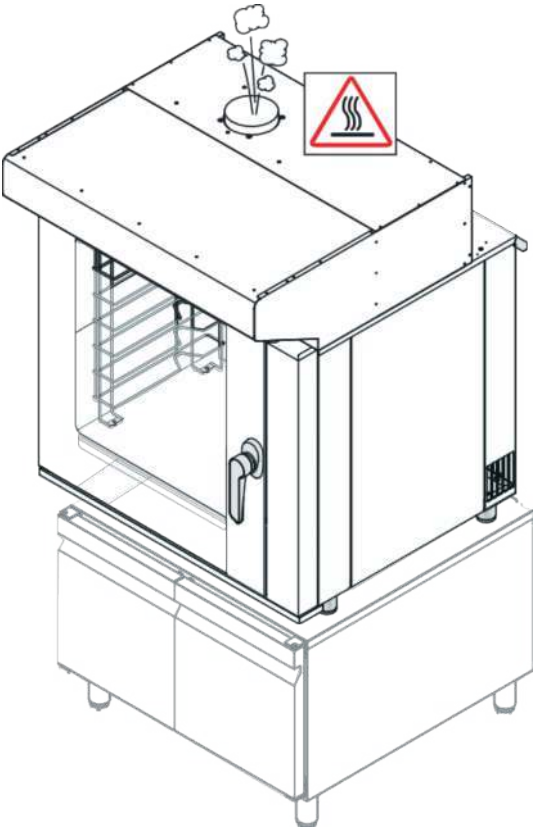
3.6.1. Горячие пар и дым, выделяющиеся во время приготовления блюд, отводятся через дымоход, расположенный в верхней части печи.

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

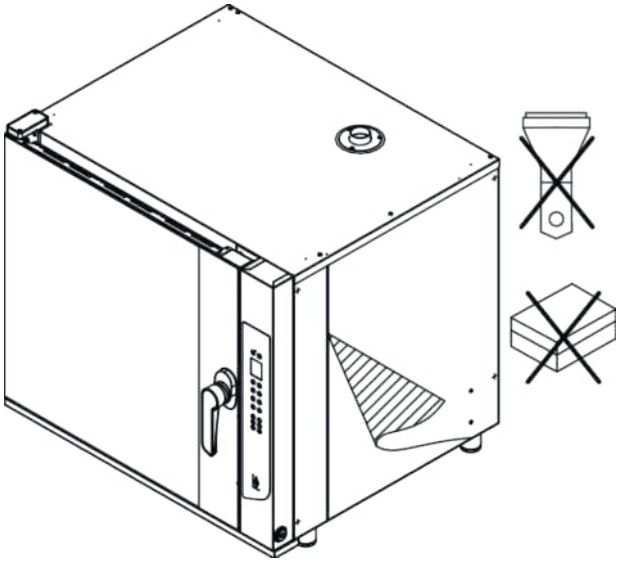
Печь имеет простое и интуитивно понятное управление. На следующих страницах мы шаг за шагом познакомим Вас с его работой: благодаря чему Вы будете уверены, что получите результаты, соответствующие Вашим ожиданиям, и сможете обеспечить оптимальную производительность и продолжительный срок службы Вашей 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 из 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 плюс 60°C). 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 рабочую камеру.

4.4.2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Блюда готовятся на пару, подаваемому 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 или с помощью термощупа



Влажность в камере



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 100 программ.



4.4.5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОЩУПА

4.4.5.1. Термощуп в процессе приготовления определяет температуру внутри блюда и подает сигнал, когда температура внутри продукта достигает значения, установленного оператором или изготовителем печи.



4.4.5.2. Термощуп может использоваться при максимальной заданной температуре печи + 250 ºC и должен извлекаться только за его рукоятку.

4.4.5.3. Термощуп следует вставлять глубоко внутрь приготавливаемого блюда.

4.4.5.4. Не помещайте термощуп в излишне жирные места блюда и близко к костям.

4.4.5.5. Если блюдо небольшой толщины, вставьте термощуп параллельно его опорной к противню поверхности.

4.4.5.6. Рекомендуется всегда содержать термощуп в чистоте (в том числе, дезинфицировать).

4.4.5.7. Используйте термощуп только от изготовителя.

4.4.5.8. Обращайтесь с термощупом осторожно, так как во время и после приготовления блюд температура его поверхности достигает высоких значений.

4.5. ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



4.5.1. ГЛАВНЫЙ ЭКРАН

4.5.1. Однократное нажатие кнопки ВКЛ/ВЫКЛ активирует включение панели управления. Если панель уже включена, нажмите и удерживайте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ в течение длительного времени, и панель перейдет в режим ожидания.



4.5.2 Если панель остается во включенном состоянии в течение времени, заданного по умолчанию или вручную, она автоматически переходит в режим ожидания.

4.5.3 На главном экране по умолчанию отображается экран ручного приготовления. В нижней части дисплея отображаются значки состояния, в центральном поле – действительное значение температуры в рабочей камере, а в режиме ожидания – текущее время.

4.5.4 Управляемые значки состояния:

- символ, указывающий на активный нагрев (нагреватели включены);

- наличие сигнала Wi-Fi;
- треугольник аварийного сигнала;
- значок увлажнения;
- значок подсветки рабочей камеры;
- значок паузы/воспроизведения, указывающий на состояние приготовления, когда дверца печи открыта или закрыта.

4.6. ИНСТРУКЦИЯ ПО РУЧНОМУ ПРИГОТОВЛЕНИЮ

4.6.1. При нажатии кнопки ВКЛ/ВЫКЛ панель управления включается и загружает программу ручного приготовления с параметрами по умолчанию.

4.6.2. Все программы, включая ручное приготовление, имеют функцию автоматического предварительного нагрева, температура при котором принимается равной значению температуры первого этапа, увеличенного на 20 %.

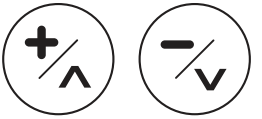
4.6.3. В памяти печи можно сохранить до 100 программ с 6 этапами в каждой, и для каждого этапа предусмотрены следующие настройки приготовления:

- температура;
- таймер или термощуп;
- влажность;
- скорость вращения вентиляторов.

4.6.1. УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ



Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА



Установите значение температуры с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС

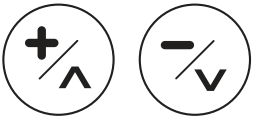


Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА для подтверждения

4.6.2. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Нажмите кнопку ВРЕМЯ



Установите значение времени с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС

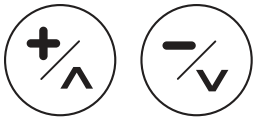


Нажмите кнопку ВРЕМЯ для подтверждения

4.6.3. УСТАНОВКА ЗНАЧЕНИЯ УСТАВКИ ТЕРМОЩУПА



Нажмите кнопку ВРЕМЯ



Установите температуру, которая должна быть достигнута в блюде с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС

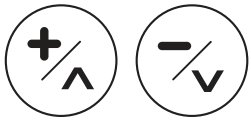


Нажмите кнопку ВРЕМЯ для подтверждения

4.6.4. РЕГУЛИРОВКА ПАРА/ВЛАЖНОСТИ



Нажмите кнопку ВЛАЖНОСТЬ



Установите значение влажности с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Нажмите кнопку ВЛАЖНОСТЬ для подтверждения

На этапе запуска длительное нажатие кнопки ВЛАЖНОСТЬ открывает электромагнитный клапан подачи воды на время нажатия кнопки. Если вместо этого кнопка ВЛАЖНОСТЬ была нажата однократно, то дисплей отобразит установленное значение влажности и даст возможность его изменить.

4.6.5. НАСТРОЙКА СКОРОСТИ ВРАЩЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРОВ

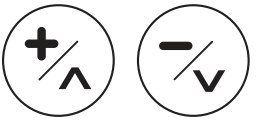
4.6.5.1. Вентиляторы параконвектомата имеют пять скоростей вращения:

- «5» (максимальная): без нажатия кнопки вентилятор работает на максимальной скорости и используется в большинстве случаев приготовления блюд;
- «1» (минимальная): при нажатии кнопки регулировки вентилятора он переходит на минимальную скорость, которая используется в основном для приготовления деликатных блюд, например, кондитерских изделий.

4.6.5.2. Во время предварительного нагрева изменить скорость вентилятора невозможно



Нажмите кнопку регулировки вентиляторов



Установите значение «1» или «5» с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Нажмите кнопку регулировки вентиляторов для подтверждения

4.6.6. СОЗДАНИЕ МНОГОЭТАПНОГО РЕЦЕПТА

4.6.6.1 Каждая программа, включая программу ручного управления, может состоять из:
1) задаваемого этапа предварительного нагрева и до 6 этапов приготовления;
2) фиксированного цикла предварительного нагрева и до 6 этапов приготовления.





4.6.6.2. Для создания многоэтапного рецепта:

- откройте экран ручного приготовления и установите параметры первого этапа;
- нажмите кнопку ЭТАПЫ, чтобы перейти на второй этап, или кнопку ПУСК/СТОП, чтобы начать приготовление;
- установите требуемые параметры для второго этапа;
- нажмите кнопку ЭТАПЫ, чтобы перейти на третий этап, или кнопку ПУСК/СТОП, чтобы начать приготовление;
- установите требуемые параметры для третьего этапа или нажмите кнопку ПУСК/СТОП, чтобы начать приготовление;
- нажмите кнопку ЭТАП, чтобы перейти к четвертому этапу;
- установите требуемые параметры для четвертого этапа;
- нажмите ПУСК/СТОП, чтобы начать приготовление;
- для отмены этапа необходимо обнулить заданное время этапа.

4.6.6..3 ВНИМАНИЕ:

- невозможно задать нулевое время для первого этапа;
- если на каком-либо этапе заданное время бесконечно, установить время для последующих этапов невозможно;
- невозможно задать бесконечное время этапа, если включен один из последующих этапов;

- невозможно удалить этап, если следующий активен, и наоборот, можно за один раз удалять только последний активный этап;
- во время приготовления можно принудительно перейти к следующему этапу до истечения времени текущего, установив время приготовления текущего этапа равным нулю.

4.6.7. ЭТАП ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

4.6.7.1. Каждая программа, включая ручное приготовление, может иметь свой собственный этап предварительного нагрева. Чтобы включить этап предварительного нагрева, нажмите кнопку ЭТАПЫ, выберите этап предварительного нагрева («P»). Нажав кнопку ВРЕМЯ, можно включить или отключить этап предварительного нагрева.

4.6.7.2. Существует несколько режимов работы этапа предварительного нагрева, которые оператор может выбрать, изменив параметр «P20» (см. пункт 4.7.6.1):

- P20 = 0 – предварительный нагрев отключен;
- P20 = 1 – температура предварительного нагрева равна температуре этапа 1, увеличенной на 20 %, возможно отключение предварительного нагрева;
- P20 = 2 – Температура предварительного нагрева установлена равной температуре этапа 1, увеличенной на 20 °C, можно отключить предварительный нагрев;
- P20 = 3 – Оператор вручную устанавливает значение температуры предварительного нагрева;
- P20 = 4 – температура предварительного нагрева равна температуре этапа 1, увеличенной на 20 %, изменить или деактивировать фазу предварительного нагрева невозможно.

4.6.7.3. Чтобы отключить или изменить предварительный нагрев:

- выберите нужную программу или перейдите к ручному приготовлению;
- выберите этап «P», нажав кнопку ЭТАПЫ;
- если значение «P20» установлено на «1» или «2», его можно деактивировать только нажатием кнопки ВРЕМЯ;
- если значение «P20» установлено на «3», можно отрегулировать температуру и скорость вращения вентилятора;
- нажмите кнопку ЭТАПЫ, чтобы вернуться к первому этапу приготовления.

4.6.7.4. При достижении температуры предварительного нагрева прозвучит звуковой сигнал и замигает индикатор. Температура предварительного нагрева будет поддерживаться в рабочей камере до тех пор, пока дверца печи не будет открыта. При закрытии дверцы автоматически запускается первый этап приготовления. Звуковой сигнал о достижении температуры предварительного нагрева отключится при открытии дверцы или нажатии любой кнопки. Если во время этапа предварительного нагрева и до достижения температуры предварительного нагрева открыть дверцу печи, этап предварительного нагрева будет приостановлен.

4.7. ОПЦИИ МЕНЮ

4.7.1. СПИСОК МЕНЮ

4.7.1.1. Повторное нажатие кнопки МЕНЮ (в режиме ожидания) позволяет просмотреть список меню:

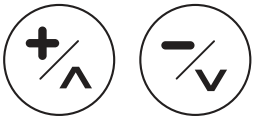


- меню последних использованных программ;
- меню списка рецептов;
- меню специальных циклов;
- меню мойки;
- сервисное меню.

4.7.1.2. Удерживая кнопку МЕНЮ (в режиме ожидания) в новой программе или уже сохраненном рецепте, можно получить доступ к меню редактирования рецепта.

4.7.2. МЕНЮ ПОСЛЕДНИХ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ПРОГРАММ

В этом меню вы можете просмотреть 10 последних использованных программ приготовления блюд.



Выбрать одну из программ в списке, прокручивая его с помощью кнопок МИНУС и ПЛЮС



Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для подтверждения программы



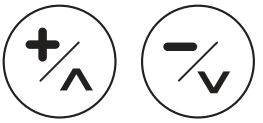
Повторное нажатие кнопки СТАРТ/СТОП запускает выбранную программу

4.7.3. МЕНЮ СПИСКА РЕЦЕПТОВ

4.7.3.1. В данном меню можно получить доступ к книге рецептов.

4.7.3.2. Книга рецептов разделена на 5 категорий. В них можно сохранить в общей сложности до 100 рецептов. Каждая программа включает максимум 6 этапов. Использование программ позволяет стандартизировать процессы приготовления и гарантировать стабильное качество результата.

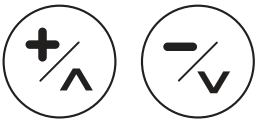
4.7.3.3. Чтобы запустить программу из книги рецептов необходимо:



Выберите нужную категорию используя кнопки ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор категории, нажав кнопку МЕНЮ



Выберите программу с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите свой выбор, нажав кнопку МЕНЮ



Нажмите кнопку ПУСК/СТОП, чтобы запустить программу

4.7.4. МЕНЮ СПЕЦИАЛЬНЫХ ЦИКЛОВ

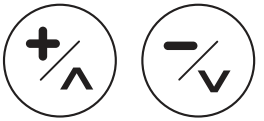
В данном меню можно получить доступ к специальным циклам:



- быстрое охлаждение;
- расстойка;
- приготовление в режиме разницы температур («Delta T»);
- мультитаймер;
- отложенное начало мойки.

4.7.4.1. БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

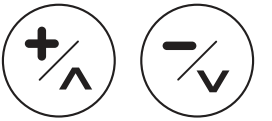
Чтобы запустить цикл быстрого охлаждения рабочей камеры выполните следующие действия:



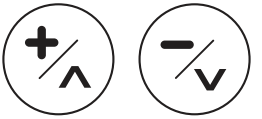
Выберите цикл, нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор цикла, нажав кнопку МЕНЮ



Установите значение температуры, которого требуется достичь в конце цикла



Задайте желаемую скорость вентиляторов

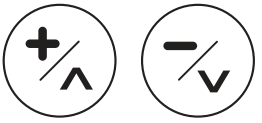


Нажмите кнопку ПУСК/СТОП для запуска программы

В верхней части экрана отображается прогрессивная шкала, отображающая ход выполнения цикла по мере снижения температуры в рабочей камере. Цикл быстрого охлаждения завершится, когда температура в камере станет ниже заданного значения. Цикл быстрого охлаждения может выполняться как при открытой, так и при закрытой дверце печи. Для ускорения процесса при закрытой дверце происходит подача воды в рабочую камеру.

4.7.4.2. РАССТОЙКА

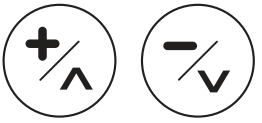
Чтобы запустить цикл расстойки выполните следующие действия:



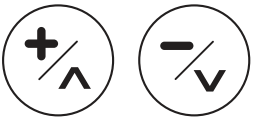
Выберите цикл, нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор цикла, нажав кнопку МЕНЮ



Установите значение температуры, которое будет поддерживаться



Установите продолжительность цикла расстойки



Нажмите кнопку ПУСК/СТОП для запуска программы

В цикле расстойки предварительный нагрев в начале цикла не включается. В цикле расстойки невозможно добавить этапы.

Во время цикла расстойки можно добавить любую программу к циклу расстойки, нажав клавишу нужной программы.

Очередь программы подтверждается звуковым сигналом.

Можно изменить связанную программу, нажав нужную клавишу, и новая настройка заменит предыдущую.

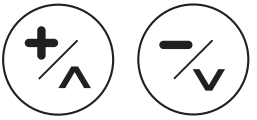
Окончание цикла расстойки сопровождается звуковым сигналом. Чтобы начать цикл приготовления, поставленного в очередь, просто нажмите кнопку ПУСК/СТОП.

ВНИМАНИЕ! Если программа содержит этап предварительного нагрева, то приготовление начнется с него.

4.7.4.3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ РАЗНИЦЫ ТЕМПЕРАТУР («DeltaT»)

Специальный цикл приготовления в режиме «Delta T» позволяет готовить блюдо, сохраняя при этом постоянной разницу температур внутри него и рабочей камере. Данная разница поддерживается до тех пор, пока не будет достигнута установленная температура внутри блюда.

Для запуска специального цикла «Delta T»:



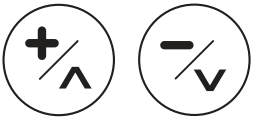
Выберите цикл, нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор цикла, нажав кнопку МЕНЮ



Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА



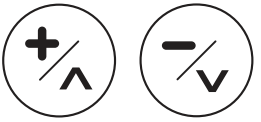
Установите значение разницы температур с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА для подтверждения



Нажмите кнопку ВРЕМЯ



Установите температуру, которая должна быть достигнута в блюде, с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Нажмите кнопку ВРЕМЯ для подтверждения



Установите требуемые значения влажности и скорости вращения вентиляторов

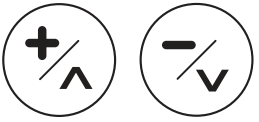


Нажмите кнопку ПУСК/СТОП для запуска программы

4.7.4.4. МУЛЬТИТАЙМЕР

Специальный цикл «Мультитаймер» позволяет управлять несколькими таймерами в течение одного и цикла. Поэтому он позволяет одновременно готовить блюда с разным временем приготовления.

Для запуска специального цикла «Мультитаймер»:



Выберите цикл, нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор цикла, нажав кнопку МЕНЮ



Установите требуемые значения влажности и скорости вращения вентиляторов



Нажмите кнопку ПУСК/СТОП для запуска программы

В данной контрольной точке запускается бесконечный по времени цикл с параметрами, соответствующими заданным.

Для активации отдельных таймеров:

- выберите нужный таймер, нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС;
- выбранный таймер меняет цвет, а соответствующий текст выделяется красным цветом;
- активируйте изменение таймера, нажав кнопку ВРЕМЯ, и установите желаемое значение кнопками ПЛЮС и МИНУС.
- подтвердите изменение таймера, нажав клавишу ВРЕМЯ.

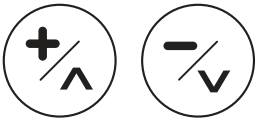
Таймер начнет отсчет, как только дверца печи будет открыта и следом закрыта. Если было установлено два или более таймера, они стартуют одновременно.

В нижней части дисплея во время выполнения цикла будут отображаться значки состояния, а в центральной его области будет показана температура рабочей камеры.

Для остановки цикла нажмите кнопку ПУСК/СТОП.

4.7.4.5. ОТЛОЖЕННОЕ НАЧАЛО МОЙКИ

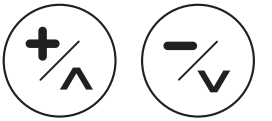
Для запуска специального цикла «Отложенное начало мойки»:



Выберите цикл, нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



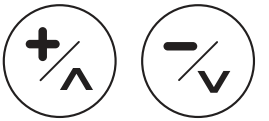
Подтвердите выбор цикла, нажав кнопку МЕНЮ



Выберите тип мойки, нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор нажатием кнопки МЕНЮ



Выберите период, в который будет запущен цикл мойки, нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС

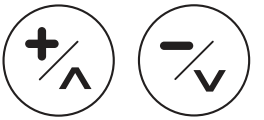
«Сегодня»: цикл начнется в запланированное время текущего дня;

«+24ч»: цикл начнется в запланированное время в течение 24 часов, последующих за текущим днем;

«+48 ч»: цикл начнется в запланированное время в течение 48 часов, последующих за текущим днем.



Подтвердите выбор нажатием кнопки МЕНЮ



Установите желаемое время запуска
Формат: 24 часа «[чч]:[мм]»



Подтвердите нажатием кнопки МЕНЮ

После подтверждения цикла печь перейдет в режим ожидания. На экране отобразится информация о дате и времени отложенного начала цикла. По достижении времени и дня запуска цикл запустится автоматически.

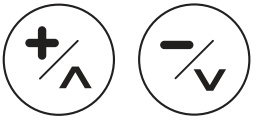
4.7.5. МЕНЮ МОЙКИ

В данном меню можно получить доступ к циклам мойки и ополаскивания печи:

- полоскание: цикл мойки водой без использования моющего средства;
- короткий цикл: цикл быстрой мойки с использованием моющего средства;
- длинный цикл: цикл глубокой мойки с использованием моющего средства;
- загрузка мойки: цикл пуска насоса и заполнения гидравлического контура с моющим средством.

Данный цикл рекомендуется выполнять при первом использовании, после замены емкости с моющим средством и после длительных периодов бездействия системы автоматической мойки. Рекомендуется провести цикл ополаскивания после загрузки моющего средства, чтобы удалить остатки моющего средства в рабочей камере.

Для запуска режима мойки:



Выберите цикл, нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ



Нажмите кнопку ПУСК/СТОП для запуска

ВНИМАНИЕ!

Если температура в помещении слишком высока, мойка начнется только после цикла охлаждения, что будет отображено на дисплее.

4.7.6 СЕРВИСНОЕ МЕНЮ

В данном меню можно получить доступ к следующим функциям печи:

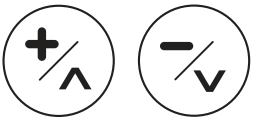
- параметры;
- функция USB;
- WiFi - WebServer/Информация о подключении;
- информация о печи;
- язык;
- дата и время;
- удаление изображений из программ.

4.8.6.1. ДОСТУП К ПАРАМЕТРАМ

Для получения доступа к меню настройки параметров:



Выберите сервисное меню, многократно нажимая кнопку МЕНЮ

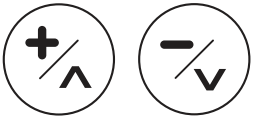


Выберите пункт «Параметры», нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ

Для доступа в данный раздел необходимо ввести пароль:



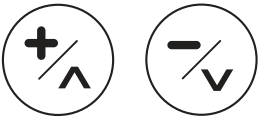
Введите пароль с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС (пароль оператора: 30)



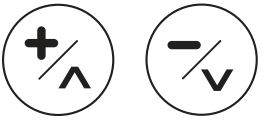
Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ

Если введенный пароль неверен, произойдет возврат в главное меню.

Нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС, можно прокручивать список параметров:



Выберите параметр



Установите значение параметра в требуемых пределах с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ

Выйдите из данного меню нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. В противном случае выход из меню произойдет автоматически через 2 минуты бездействия.

Ниже приведены все редактируемые параметры:

Параметр	Описание	Значение	Пределы	Единица измерений
P01	Единица измерений температуры: «0» = °C «1» = °F	0	0-1	Число
P06	Уставка приготовления по умолчанию	150	30-260	°C
P09	Заданное значение температуры охлаждения по умолчанию	50	30-70	°C
P11	Максимальное время этапа	240	60-999	Минуты
P12	Время приготовлении по умолчанию	1	1-999	Минуты
P13	Задержка для продления приготовления	120	1-600	Секунды
P20	Режим предварительного нагрева «0» = отключено + 3 этапа «1» = дельта % от температуры этапа 1 + 3 этапа «2» = дельта °C от температуры этапа 1 + 3 этапа «3» = ручная установка температуры + 3 этапа «4» = фиксированный % предварительного нагрева + 4 этапа	4	0-4	Число
P21	Процент предварительного нагрева в ручном режиме	25	0-100	%/°C
P24	Изменяемый процент (для P20 = 4)	25	0-100	%

Параметр	Описание	Значение	Пределы	Единица измерений
P25	Активный предварительный нагрев в ручной программе	1	0-1	Флажок
P120	Включен режим освещения печи: «0» = синхронизировано по нажатию клавиши, «1» = всегда включено во время приготовления «2» = всегда включено, когда печь включена	1	0-2	Флажок
P121	Время активации ламп (для P120 = 0)	45	0-120	Секунды
P138	Температура уставки термощупа по умолчанию	50	30-280	°C
P140	Продолжительность звукового сигнала (0 = всегда звучит)	0	0-999	Секунды
P204	Время простоя печи до автоматического переключения в режим ожидания	10	1-60	Минуты
P220	Номер программы, связанный с кнопкой (P1 = 0 – нет связанной программы)	0	0-100	Число
P221	Номер программы, связанный с кнопкой (P2 = 0 – нет связанной программы)	0	0-100	Число
P222	Номер программы, связанный с кнопкой (P3 = 0 – нет связанной программы)	0	0-100	Число
P223	Номер программы, связанный с кнопкой (P4 = 0 – нет связанной программы)	0	0-100	Число

Параметр	Описание	Значение	Пределы	Единица измерений
P224	Номер программы, связанный с кнопкой (P5 = 0 – нет связанной программы)	0	0-100	Число
P225	Номер программы, связанный с кнопкой (P6 = 0 – нет связанной программы)	0	0-100	Число
P332	Температура в режиме мультитаймер	150	30-260	°C
P333	Влажность в режиме мультитаймер	0	0-100	%
P351	Температура во время расстойки	30	20-60	°C
P352	Время расстойки	60	1-599	Минуты
P380	Температура для программы «Delta T»	50	30-260	°C
P381	Уставка камеры для программы «Delta T»	30	20-60	°C
P382	Влажность для программы «Delta T»	0	0-100	%
P400	Запуск мойки	0	0-1	Число
P500	Время регистрации для HACCP «0» = журнал HACCP отключен	5	0-10	Минуты
P501	Разность температур для журнала HACCP (*)	5	0-30	°C

4.7.6.2. ФУНКЦИИ USB

Меню функций USB позволяет выполнять следующие операции:

- обновление прошивки (отображается только при обнаружении совместимого файла);
- обновления языка (отображается только при обнаружении совместимого файла);
- экспорт журнала HACCP;
- экспорт рецептов;
- импорт рецептов (появляется только в том случае, если найден совместимый файл);
- импорт параметров (появляется только в том случае, если найден совместимый файл);
- импорт изображений (появляется только в том случае, если файл *.jpg находится в соответствующей подпапке);
- импорт рецептов с изображениями;
- полное обновление (отображается только при обнаружении совместимой группы файлов).

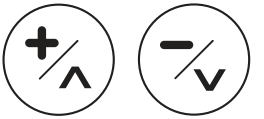
Если Вы попытаетесь получить доступ к этому меню без вставленного USB-накопителя, появится сообщение, предупреждающее Вас об отсутствии накопителя.

4.7.6.2.1. ОБНОВЛЕНИЕ ПРОШИВКИ С USB

Чтобы начать обновление загрузите файлы обновлений на USB-накопитель. Допускается использовать исключительно накопитель, выпускаемый изготовителем.



Выберите сервисное меню, многократно нажимая кнопку МЕНЮ



Выберите пункт «USB», нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ



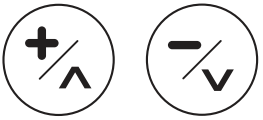
По окончанию первого этапа обновления нажатие кнопки ПУСК/СТОП запускает второй и последний этап обновления, который может занять несколько минут. По окончанию процесса обновления печь перейдет в режим ожидания.

4.7.6.2.2. ОБНОВЛЕНИЕ ЯЗЫКОВ С USB

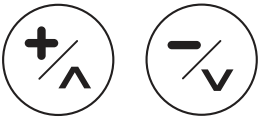
Чтобы начать обновление, выполните следующие действия:



Выберите сервисное меню, многократно нажимая кнопку МЕНЮ



Выберите пункт «USB», нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



Выберите пункт «Обновить языки», нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ.
При подтверждении запускается обновление базы данных, что может занять несколько минут. По окончанию процесса появится уведомление



Нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. несколько раз, чтобы вернуться в главное меню

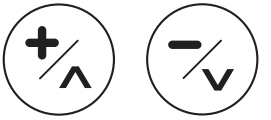
ВНИМАНИЕ!

Процедура обновления языка необратимо удаляет ранее существующую базу данных и может занять несколько минут

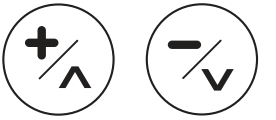
4.7.6.2.3. ЭКСПОРТ ЖУРНАЛА НАССР НА USB



Выберите сервисное меню, многократно нажимая кнопку МЕНЮ



Выберите пункт «USB», нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



Выберите пункт «Экспорт ХАССП», нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ



Вновь нажмите клавишу МЕНЮ, чтобы запустить процедуру



По окончанию процесса появится уведомление.
Нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. несколько раз, чтобы вернуться в главное меню

Процедура экспорта журнала НАССР позволяет сохранить операционные данные, хранящиеся в памяти панели управления, на USB-накопитель.

Файл экспортируется для каждого рабочего дня с именем типа «yy.mm_dd» и расширением «.csv». Каждый файл журнала сопровождается файлом с тем же именем, но с расширением ".md5", что позволяет проверить его целостность.

Экспортированные операционные данные идентифицируют серию событий:

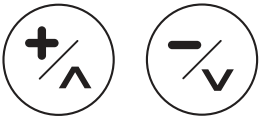
- событие запуска;
- событие изменения этапа
- событие остановки или завершения цикла приготовления;
- любые аварийные состояния;
- каждые 5 минут запись установленного значения температуры;
- заданные значения температуры;
- время, оставшееся до конца этапа;
- продолжительность этапа;
- каждые 5 минут запись значения температуры в рабочей камере.

4.7.6.2.4. ЭКСПОРТ РЕЦЕПТОВ НА USB

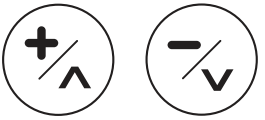
Чтобы экспортировать все рецепты необходимо вставить USB-накопитель с файлом UTRIC* «.cvs»:



Выберите сервисное меню, многократно нажимая кнопку МЕНЮ



Выберите пункт «Параметры», нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС (пароль оператора: 30)



Вернитесь в сервисное меню и выберите «USB», затем «Экспортировать рецепт»



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ



Вновь нажмите клавишу МЕНЮ, чтобы запустить процедуру



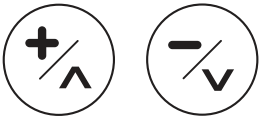
По окончанию процесса появится всплывающее окно.
Нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. несколько раз, чтобы вернуться в главное меню

4.7.6.2.5. ИМПОРТ РЕЦЕПТОВ С USB

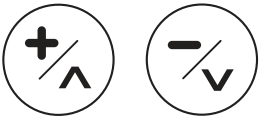
Чтобы импортировать все рецепты необходимо вставить USB-накопитель с файлом UTRIC* «.cvs»:



Выберите сервисное меню, многократно нажимая кнопку МЕНЮ



Выберите пункт «Параметры», нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС (пароль оператора: 30)



Вернитесь в сервисное меню и выберите «USB», затем «Импорт рецептов»



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ



Вновь нажмите клавишу МЕНЮ, чтобы запустить процедуру



По окончанию процесса появится всплывающее окно.
Нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. несколько раз, чтобы вернуться в главное меню

4.7.6.2.6. ИМПОРТ ПАРАМЕТРОВ НА USB

ВНИМАНИЕ!

Неправильный импорт параметров может привести к необратимой неисправности оборудования.

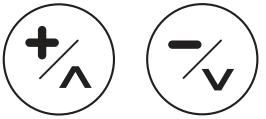
Чтобы импортировать параметры загрузите файлы обновлений на USB-накопитель. Допускается использовать исключительно накопитель, выпускаемый изготовителем.



Выберите сервисное меню, многократно нажимая кнопку МЕНЮ



Выберите пункт «Параметры», нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС (пароль оператора: 30)



Вернитесь в сервисное меню и выберите «USB», затем «Импорт параметров»»



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ.
При подтверждении запускается обновление базы данных, что может занять несколько минут.
По окончанию процесса появится уведомление



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться в главное меню

4.7.6.2.7. ИМПОРТ ИЗОБРАЖЕНИЙ С USB

Используя данную процедуру, можно импортировать серию изображений (если в памяти панели управления достаточно места), чтобы связать их с рецептами.

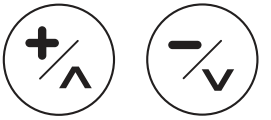
Импортируемые файлы изображений должны иметь следующие характеристики:

- они должны быть расположены внутри папки «jpg»;
- они должны иметь формат и расширение «.jpeg»;
- рекомендуемое разрешение: 300×160 пикселей;
- они должны иметь максимальный размер 64 кбайт

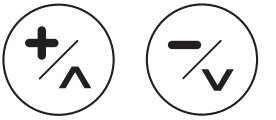
Чтобы импортировать изображения создайте на USB-накопителе единственную папку с названием «jpg», содержащую все импортируемые изображения.



Выберите сервисное меню, многократно нажимая кнопку МЕНЮ



Выберите пункт «Параметры», нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС (пароль оператора: 30)



Выберите пункт «Импорт изображений», нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ.
При подтверждении запускается обновление базы данных, что может занять несколько минут.
По окончанию процесса появится уведомление



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться в главное меню

ВНИМАНИЕ!
Данная операция безвозвратно удаляет все ранее загруженные изображения из памяти базы данных.

4.7.6.2.8. ИМПОРТ РЕЦЕПТОВ С ИЗОБРАЖЕНИЯМИ С USB

С помощью этой функции вы можете импортировать рецепты и связанные с ними изображения с помощью одной процедуры.

Вставьте в USB-накопитель, содержащий папку с названием «jpg», содержащую все изображения для импорта и файл рецепта, составленный надлежащим образом.



Выберите сервисное меню, многократно нажимая кнопку МЕНЮ



Выберите пункт «USB», нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



Выберите пункт «Импорт рецептов+изображений», нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ.
При подтверждении запускается обновление базы данных, что может занять несколько минут.
По окончанию процесса появится уведомление



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться в главное меню

4.7.6.2.9. ПОЛНОЕ ОБНОВЛЕНИЕ ПРОШИВКИ С USB

Чтобы начать обновление загрузите файлы обновлений на USB-накопитель. Допускается использовать исключительно накопитель, выпускаемый изготовителем.

Подтверждение запускает первый этап обновления прошивки, который может занять несколько минут.

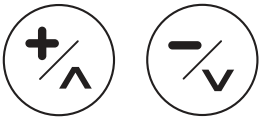
В конце первой этапа обновления нажатие кнопки ПУСК/СТОП запускает второй и последний этап обновления, который может занять несколько минут. В конце процесса печь перейдет в режим ожидания.

ВНИМАНИЕ!

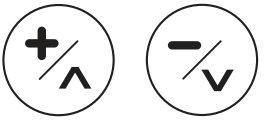
Данная процедура обновляет все рабочие файлы панели управления одновременно. Если на USB-накопителе есть не все необходимые файлы, функция не будет доступна в меню выбора.



Выберите сервисное меню, многократно нажимая кнопку МЕНЮ



Выберите пункт «USB», нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



Выберите пункт «Полное обновление», нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ.
При подтверждении запустится первый этап обновления встроенного ПО, который может занять несколько минут.
По окончанию первого этапа обновления с помощью клавиши ПУСК/СТОП можно запустить второй и последний этап обновления, который займет несколько минут.
По окончанию процесса обновления панель управления перейдет в режим ожидания.

4.7.6.3. ПРЯМОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СМАРТФОНУ

Вы можете создать прямое соединение между смартфоном и печью. Прямое подключение позволяет получить локальный доступ к книге рецептов (в радиусе около 6 метров от печи) через смартфон и/или выполнить операции, необходимые для подключения к сети
Wi-Fi.
Чтобы подключить оборудование непосредственно к смартфону:

- включите печь;



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ,
чтобы перейти в главное меню

- отсканируйте ПЕРВЫЙ QR-код «Подключиться», который отобразится на экране, с помощью смартфона с подключением к Интернету;
- примите подключение к сети на экране смартфона;
- подождите, пока установится соединение между смартфоном и печью;



Нажмите кнопку МИНУС
для подключения и получения
ВТОРОГО QR-кода

- отсканируйте ВТОРОЙ QR-код, который отобразится на экране, с помощью ранее использованного смартфона;
- подтвердите доступ к предложенному веб-сайту на экране смартфона;
- на дисплее смартфона появится экран, на котором Вы сможете получить доступ к кулинарной книге устройства, затем нажмите кнопку «Перейти к кулинарной книге».



Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ,
чтобы прервать соединение
со смартфоном

- структура книги рецептов, по которой Вы можете просматривать, создавать, редактировать, сохранять, связывать изображения или удалять рецепты, отобразится на Вашем смартфоне.

4.7.6.4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ WI-FI И ОБЛАЧНОМУ СЕРВЕРУ

Чтобы подключить печь к облачному серверу, выполните следующие действия:

- включите печь



Нажмите кнопку
ВКЛ/ВЫКЛ,

- отсканируйте ПЕРВЫЙ QR-код «Подключиться», который отобразится на экране, с помощью смартфона с подключением к Интернету;
- примите подключение к сети на экране смартфона;
- подождите, пока установится соединение между смартфоном и печью;



Нажмите кнопку МИНУС
для подключения и получения
ВТОРОГО QR-кода

- отсканируйте ВТОРОЙ QR-код, который отобразится на экране с помощью ранее использованного смартфона;
- подтвердите доступ к предложенному веб-сайту на экране смартфона;
- на экране смартфона отобразится экран, позволяющий подключить печь к сети Wi-Fi. Нажмите кнопку «Подключить печь»;



Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ,
чтобы прервать соединение
со смартфоном

- выберите одну из доступных сетей, к которой Вы хотите получить доступ (если сети недоступны автоматически, нажмите кнопку «Сканирование сети»). Введите пароль доступа выбранной сети Wi-Fi и нажмите кнопку «Подключиться»;
- дождитесь появления зеленого поля «Online». С помощью меню управления подключением Wi-Fi на смартфоне отключите печь от сети.



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы отключить смартфон;
подождите 30 секунд и дважды нажмите
кнопку ВКЛ/ВЫКЛ на печи



Нажмите кнопку МИНУС
четыре раза, пока на экране
не появится QR-код
«Chef cloud connect»

- отсканируйте QR-код, отображаемый на экране, с помощью смартфона;
- нажмите кнопку «Копировать текст», отображаемую на экране смартфона;
- откройте страницу браузера и вставьте текст;
- следуйте инструкциям на веб-странице, чтобы настроить подключение к «облаку».

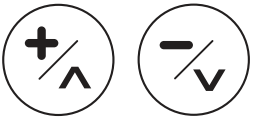
ВНИМАНИЕ!
Для получения дополнительной информации, пожалуйста, обратитесь к специальному руководству пользователя.

4.7.6.5. ИНФОРМАЦИЯ О ПЕЧИ

Чтобы получить доступ к информации о печи:



Выберите
сервисное меню,
многократно нажимая
кнопку МЕНЮ



Выберите пункт
«Информация»,
нажимая кнопки
ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор
кнопкой МЕНЮ

На экране отобразится
следующая информация:
- версия прошивки;
- дата выпуска прошивки;
- серийный номер
  печи.



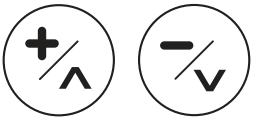
Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ,
несколько раз, чтобы вернуться
в главное меню

4.7.6.6. НАСТРОЙКА ЯЗЫКА

Чтобы изменить язык на панели управления печью:



Выберите сервисное меню, многократно нажимая кнопку МЕНЮ



Выберите пункт «Язык», нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ

Выберите необходимый язык.



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ



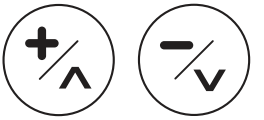
Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться в главное меню

4.7.6.7. НАСТРОЙКА ДАТЫ И ВРЕМЕНИ

Чтобы установить или изменить дату и время на панели управления печью:



Выберите сервисное меню, многократно нажимая кнопку МЕНЮ



Выберите нужный пункт, нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ

Выберите дату и время



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться в главное меню

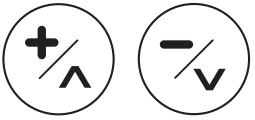
ВНИМАНИЕ! Если печь подключена к сети Wi-Fi, раздел настройки даты и времени будет недоступен. Необходимая информация устанавливается автоматически по сети.

4.7.6.8. УДАЛЕНИЕ ИЗОБРАЖЕНИЙ

Для удаления изображений из библиотеки:



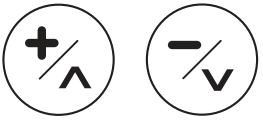
Выберите сервисное меню, многократно нажимая кнопку МЕНЮ



Выберите пункт «Удаление изображений», нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ



Выберите изображение, которое необходимо удалить, с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться в главное меню

4.7.7. МЕНЮ РЕДАКТИРОВАНИЯ РЕЦЕПТА

С помощью данного меню можно:

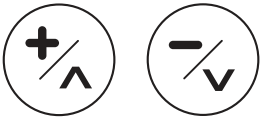
- сохранить: сохранение нового рецепта;
- копировать: копировать рецепт;
- переименовать: переименовать рецепт;
- удалить: навсегда удалить рецепт;
- привязать: связать рецепт с изображением;
- отвязать: отвязать рецепт от изображения;
- быстрое редактирование: отредактировать рецепт, подключившись со смартфона;
- отложенный запуск: установить рецепт с отложенным запуском.

4.7.7.1. СОХРАНЕНИЕ РЕЦЕПТА

Чтобы сохранить новый рецепт или сохранить изменения в рецепте:



Нажмите и удерживайте кнопку МЕНЮ



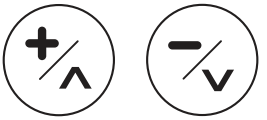
Выберите пункт «Сохранить» с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой ПУСК/СТОП

Установите новое имя рецепта, состоящее максимум из 20 символов:

- можно выбирать буквы с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС;
- подтвердите выбранную букву и перейдите к следующему, нажав кнопку МЕНЮ;
- введите пробелы между буквами, нажав кнопку ВРЕМЯ;
- удалять буквы можно, нажав кнопку ТЕМПЕРАТУРА.



Выберите категорию, в которой хотите сохранить рецепт, с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться в главное меню и просмотреть рецепт

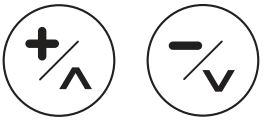
Чтобы выйти из сохраненного рецепта, вернитесь в «Список рецептов» и выберите «Ручной».

4.7.7.2. КОПИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА

Чтобы скопировать рецепт:



Нажмите и удерживайте кнопку МЕНЮ на сохраненном рецепте

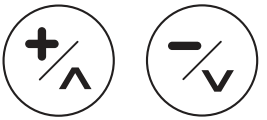


Выберите пункт «Копировать» с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой ПУСК/СТОП

Установите имя рецепта, состоящее максимум из 20 символов:
- можно выбирать буквы с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС;
- подтвердите выбранную букву и перейдите к следующему, нажав кнопку МЕНЮ;
- введите пробелы между буквами, нажав кнопку ВРЕМЯ;
- удалять буквы можно, нажав кнопку ТЕМПЕРАТУРА.



Выберите категорию, в которой хотите сохранить рецепт, с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ



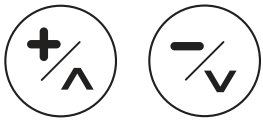
Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться в главное меню и просмотреть рецепт

4.7.7.3. ПЕРЕИМЕНОВАНИЕ РЕЦЕПТА

Для переименования рецепта:



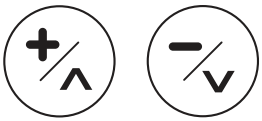
Нажмите и удерживайте кнопку МЕНЮ на сохраненном рецепте



Выберите пункт «Переименовать» с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой ПУСК/СТОП



Выберите категорию, в которой хотите сохранить рецепт, с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ



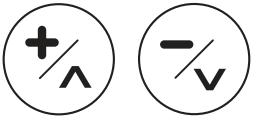
Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться в главное меню и просмотреть рецепт

4.7.7.4. УДАЛЕНИЕ РЕЦЕПТА

Для удаления рецепта:



Нажмите и удерживайте кнопку МЕНЮ на сохраненном рецепте



Выберите пункт «Удалить» с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



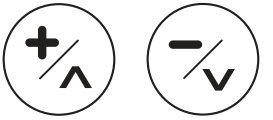
Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ

4.7.7.5. ПРИВЯЗКА ИЗОБРАЖЕНИЯ К РЕЦЕПТУ

Для привязки изображения к рецепту:



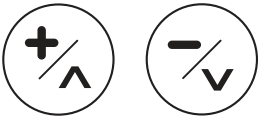
Нажмите и удерживайте кнопку МЕНЮ на сохраненном рецепте



Выберите пункт «Прикрепить» с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой ПУСК/СТОП



Выберите прикрепляемое изображение с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ

Если в панель управления вставлен USB-накопитель с изображениями, помещенными в соответствующую папку, то после последнего изображения из локальной памяти будет отображаться список изображений на USB-накопителе. При выборе изображения на USB-накопителе оно будет импортировано в локальную память печи.

4.7.7.6. ОТВЯЗКА ИЗОБРАЖЕНИЯ ОТ РЕЦЕПТА

Для отвязки изображения от рецепта:



Нажмите и удерживайте кнопку МЕНЮ на сохраненном рецепте



Выберите пункт «Открепить» с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор кнопкой ПУСК/СТОП

4.7.7.7. БЫСТРОЕ РЕДАКТИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА (WEB-СЕРВЕР)

Функция быстрого редактирования позволяет изменять рецепт с помощью прямого соединения со смартфоном.



- нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ
- отсканируйте с помощью смартфона первый QR-код «Подключиться», отображаемый на экране
- примите подключение к сети на экране смартфона



- после установления соединения отсканируйте второй QR-код
- нажав кнопку МИНУС 2 раза, подтвердите доступ к предложенному веб-сайту

На смартфоне отобразится интерфейс, позволяющий получить доступ к кулинарной книге печи.

Нажмите кнопку «Перейти к кулинарной книге». Таким образом Вы получите доступ к кулинарной книге: можно выбрать нужную категорию, создать или изменить существующий рецепт, а затем установить его параметры, сохранить, привязать изображения или удалить рецепт со своего смартфона.

ВНИМАНИЕ!

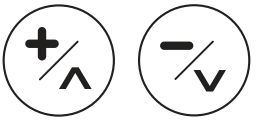
При использовании данного режима его рабочий интерфейс должен постоянно отображаться на дисплее панели управления. Если Вы нажмете кнопку ВКЛ/ВЫКЛ и вернетесь в главное меню, подключение к Интернету будет разорвано.

4.7.7.8. НАСТРОЙКА ПРОГРАММЫ С ОТЛОЖЕННЫМ ЗАПУСКОМ

Чтобы запустить программу с отложенным запуском необходимо выполнить следующие действия:



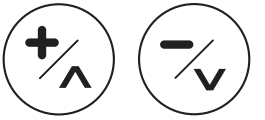
Нажмите и удерживайте кнопку МЕНЮ на сохраненном рецепте



Выберите пункт «Отложенный запуск» с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



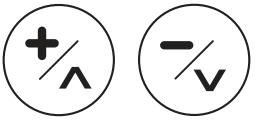
Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ



Нажимая клавиши ПЛЮС и МИНУС, выберите нужный период запуска, из возможных значений: «Сегодня»; «+24ч»; «+48ч»



Подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ



Установите нужное время запуска Формат: 24 часа «[чч]:[мм]»



Подтвердите нажатием кнопки МЕНЮ

ВНИМАНИЕ!

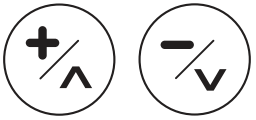
Установка программы с отложенным запуском не позволит Вам запуск других циклов. Для сброса программы с отложенным запуском нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.

4.7.8. РАБОТА С КНОПКАМИ ВЫБОРА БЫСТРЫХ ПРОГРАММ

Панель управления печью позволяет выбрать программу/рецепт, нажав одну из ранее назначенных кнопок P1-P6 (при условии, если не запущена другая программа). После нажатия на кнопку соответствующий рецепт отобразится на дисплее и готов к запуску. Нажатие одной из горячих кнопок, не имеющей связанного с ней рецепта, вызовет звуковой сигнал ошибки. Длительное нажатие одной из горячих кнопок P1-P6 позволяет просмотреть изображение, связанное с соответствующим рецептом.

Чтобы связать программу с одной из горячих кнопок:

- откройте меню «Список рецептов»;



Выберите нужный рецепт
с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите выбор
кнопкой МЕНЮ

- нажмите горячую клавишу, которую Вы хотите связать с данным рецептом;
- появится сообщение с запросом на подтверждение.

4.7.8.1. ВРЕМЕННОЕ РЕДАКТИРОВАНИЕ ПРОГРАММЫ

Вы можете временно изменить параметры программы как до, так и во время ее выполнения. Данные изменения являются временными и не сохраняются в памяти печи.

4.7.8.2. ЗАПУСК, ПРИОСТАНОВКА ИЛИ ОСТАНОВКА ПРОГРАММЫ



Для запуска выбранного рецепта/
программы нажмите кнопку ПУСК/СТОП.

Открытие дверцы печи во время работы программы приостанавливает выполнение цикла, который возобновится при последующем закрытии дверцы. На время приостановки в нижней части дисплея отобразится значок паузы. Программа безвозвратно остановится по истечению заданного времени последнего этапа приготовления или нажатием кнопки ПУСК/СТОП. После этого на дисплее отобразится уведомление, и прозвучит звуковой сигнал. Сигнал будет звучать до открытия дверцы или до нажатия любой кнопки.

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 его очистку ежедневно. Очистку печи необходимо проводить ежедневно даже при его использовании исключительно в режимах приготовления на пару.

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, его внутренних поверхностей, разъедания прокладок и уплотнителей, выхода из строя системы автоматической мойки, 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 очистителя. Во избежание получения химических ожогов и иных травм, при работе с концентратом обязательно использование защитной одежды, перчаток и очков. Никогда не открывайте рабочую камеру печи во время работы программы очистки!

5.2. ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ОЧИСТКЕ

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

5.2.2. Оператор должен выполнять только штатные программы 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 плюс 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. ОЧИСТКА НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

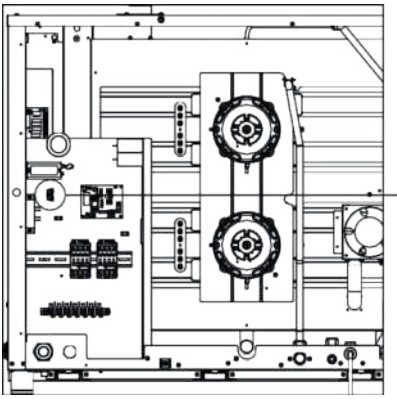
Для обеспечения надлежащего функционирования печи требуется ежедневная очистка его наружных поверхностей с использованием неабразивных моющих средств. Сухие остатки можно удалить пластиковой щеткой или губкой, смоченной в уксусе и горячей воде. Используйте только влажную ткань с горячей водой или средствами,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

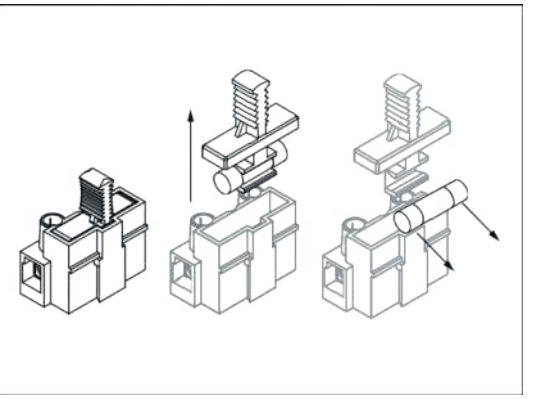
ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не пытайтесь мыть печь струей воды или пара под давлением.

5.5. ЗАМЕНА ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ

Для замены предохранителя:

- отсоедините печь от сети электропитания и дайте ему остыть;
- снимите приборную панель, расположенную в передней части печи;
- отсек предохранителя расположен в верхней части печи. Откройте дверцу отсека предохранителя, снимите предохранитель и замените его на новый, как показано на рисунке.



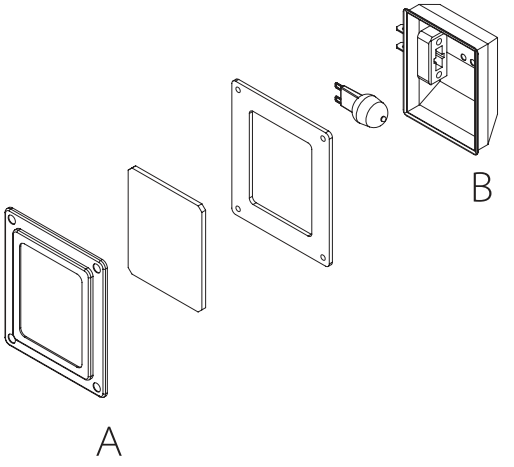


5.6. ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

ВНИМАНИЕ! Во избежание поражения электрическим током и травмирования строго соблюдайте следующую процедуру:

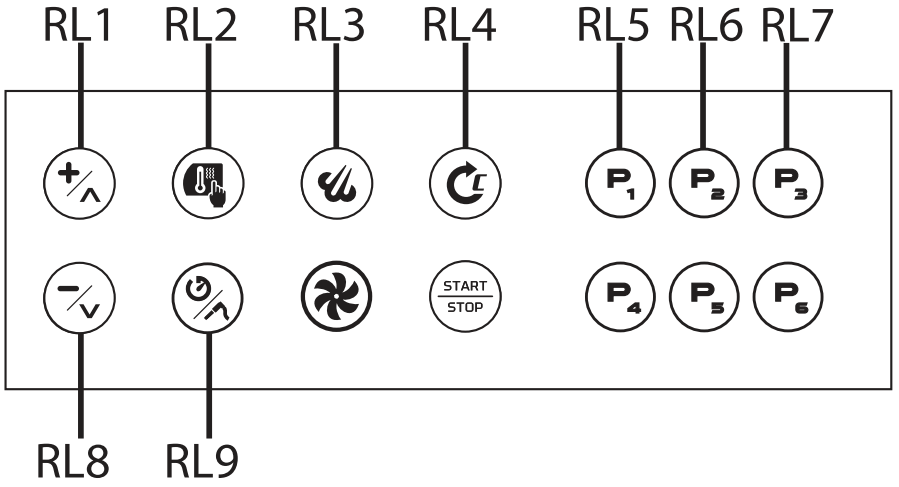
- отключите печь от сети электропитания и подождите, пока он остынет;
- уберите боковые опоры, удерживающие противни в печи;
- снимите крышку A, открутив четыре крепежных винта;
- замените лампочку B на лампочку с такими же характеристиками;
- установите крышку A на место и закрепите ее ранее снятыми четырьмя винтами;
- установите на место боковые решетки, убедившись, что они надежно закреплены.

Если стеклянная крышка сломается или будет повреждена, не пользуйтесь печью, пока не замените крышку (обратившись для этого в авторизованную сервисную службу).



5.7. ДИАГНОСТИКА

Доступ к диагностике (тестированию ввода/вывода) возможен только для авторизованной технической службы посредством выделенного ей пароля. **Диагностика, проводимая неспециализированной организацией,** может привести к неисправности печи. Внутри выделенного экрана указаны все используемые реле и входы. При нажатии кнопок, как показано на рисунке ниже, соответствующие реле активируются.



- RL1 = проверка реле сброса блокировки подачи пара
- RL2 = проверка реле промывки электромагнитного клапана
- RL3 = проверка реле промывочного насоса
- RL4 = проверка реле освещения рабочей камеры
- RL5 = проверка реле электромагнитного клапана
- RL6 = проверка реле нагревателей
- RL7 = проверка реле вращения вентилятора по часовой стрелке
- RL8 = проверка реле вращения вентилятора против часовой стрелки
- RL9 = проверка реле минимальной/максимальной скорости вращения вентилятора
- PR1 = отображение температуры рабочей камеры
- PR2 = отображение температуры термощупа
- BRD = отображение температуры платы датчика температуры
- DI4 = проверка реле микропорта
- DIHV = проверка реле термопредохранителя

5.8. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ

5.8.1 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.

5.8.2. 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.

5.8.3. ОТСУТСТВИЕ НАПРЯЖЕНИЯ

При отсутствии напряжения: перед тем, как включить блокировку, печь приступает к проверке всех запущенных режимов приготовления или мойки.

В случае, если запущен режим приготовления и до его окончания осталось менее1 минуты, то при возобновлении электропитания цикл продолжится с места преры-

вания, но зазвучит аварийный сигнал. Если до конца этапа осталось больше 1 минуты, он не возобновится автоматически.

В случае, если запущена программа мойки и остановка продлилась менее 1 минуты, этап возобновится с момента приостановки. Если продолжительность остановки превысила 20 минут, этап будет запущен с самого начала.

5.9. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.9.1. Для гарантии высочайшего уровня работоспособности и надежности печь проводит 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.

5.9.2. Оповещение появляется при:

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

Предупреждение можно скрыть, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.

5.9.3. Перечень оповещений о профилактическом обслуживании:

- превышен порог количества открытий дверцы;
- превышен порог количества срабатываний термопредохранителя;
- превышен порог количества подач воды;
- превышен порог количества запуска программ мойки;
- превышен порог количества загрузок моющего средства;
- превышен порог количества вмешательств в работу;
- превышен порог количества часов работы печи;
- превышен порог количества часов работы освещения рабочей камеры;
- превышен порог количества часов работы при температуре выше плюс 90 °C;
- превышен порог количества часов работы системы охлаждения;
- превышен порог количества часов работы системы подачи воздуха.

5.9.4. После появления предупреждения владельцу печи предлагается обратиться в сервисный центр для проверки состояния компонентов и их технического обслуживания или возможной замены.

5.10. 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)
Не горит свет в рабочей камере	Лампочка неплотно сидит в патроне	Надежно заверните лампочку в патроне
	Лампочка перегорела	Замените лампочку
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 печь и 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)

5.11. ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

5.12. 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 визуальный осмотр	X			
Очистка рабочей камеры	X			
Очистка фильтра воды на входе		X		
Проверка работы умягчителя			X	
Очистка электрических компонентов				X
Проверка клемм				X
Проверка уровня моющего средства		X		
Общая проверка работоспособности		X		

5.13. 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;
- произвести длительную мойку.

Для обеспечения оптимальных условий эксплуатации и безопасности печи рекомендуется проводить его 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 он непригоден 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. Изготовитель гарантирует соответствие изделий требованиям технических условий ТУ 28.93.15-001-47653896-2020 «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 %, выход напряжения за пределы диапазона 360...440 В;
- 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, http://www.radaxovens.ru.

9. ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ
9.1. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Печь _____

Заводской номер _____

изготовлен и принят в соответствии с требованиями технических условий ТУ 28.93.15-001-47653896-2020, действующей технической документацией и признан годным 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 _____

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 ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПЕЧЕЙ «BLOK DG»

ПАРАМЕТР	ДАННЫЕ ТИПА «BLOK DG»	
	BL05DGCLU	**BL10DGCLU**
Ном. напряжение, В и Тип питающей сети	400В 3 N~/230В 3~	
Частота, Гц	50	50
Потребляемая мощность, кВт	10.4	15.8
Максимальная температура, °С	260	260
Диапазон регулирования температур, °С	30-260	30-260
Количество уровней, (GN1/1) шт.	5	10
Расстояние между уровнями, мм	106	80
Макс. загрузка на лотки, кг. не более	4	4
Количество электродвигателей	2	3
Внутренние размеры камеры (WxDxH), мм	710x514x612	712x514x948
Габаритные размеры без ручки (WxDxH), мм	987x851x834	986,5x851x1170
Габаритные размеры с ручкой (WxDxH), мм	987x916x834	986,5x916,3x1170
Габаритные размеры в упаковке (WxDxH), мм	1050x990x972	1050x990x1335
Масса без упаковки/с упаковкой, кг. не более	108,5/138,5	135/165
Защита от внеш. воздействий (IP), ГОСТ 14254	IPX3	IPX3

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ «YESENIN DG»

ПАРАМЕТР	ДАННЫЕ ТИПА «YESENIN DG»		
	ES05DGCLU	**ES07DGCLU**	**ES12DGCLU**
Ном. напряжение, В и Тип питающей сети	400В 3 N~/230В 3~		
Частота, Гц	50	50	50
Потребляемая мощность, кВт	10.4	10.4	15.8
Максимальная температура, °С	260	260	260
Диапазон регулирования температур, °С	30-260	30-260	30-260
Количество уровней, (GN1/1) шт.	5	7	12
Расстояние между уровнями, мм	70	70	70
Макс. загрузка на лотки, кг. не более	4	4	4
Количество электродвигателей	2	2	3
Внутренние размеры камеры (WxDxH), мм	710x514x452	710x514x612	712x514x948
Габаритные размеры без ручки (WxDxH), мм	987x851x674	987x851x834	986,5x851x1170
Габаритные размеры с ручкой (WxDxH), мм	987x916x674	987x916x834	986,5x916,3x1170
Габаритные размеры в упаковке (WxDxH), мм	1050x990x972	1050x990x972	1050x990x1335
Масса без упаковки/с упаковкой, кг. не более	88/102	98/138,5	135/165
Защита от внеш. воздействий (IP), ГОСТ 14254	IPX3	IPX3	IPX3

Приложение Г

СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ПЕЧЕЙ 5/7 YESENIN, 5 BLOK

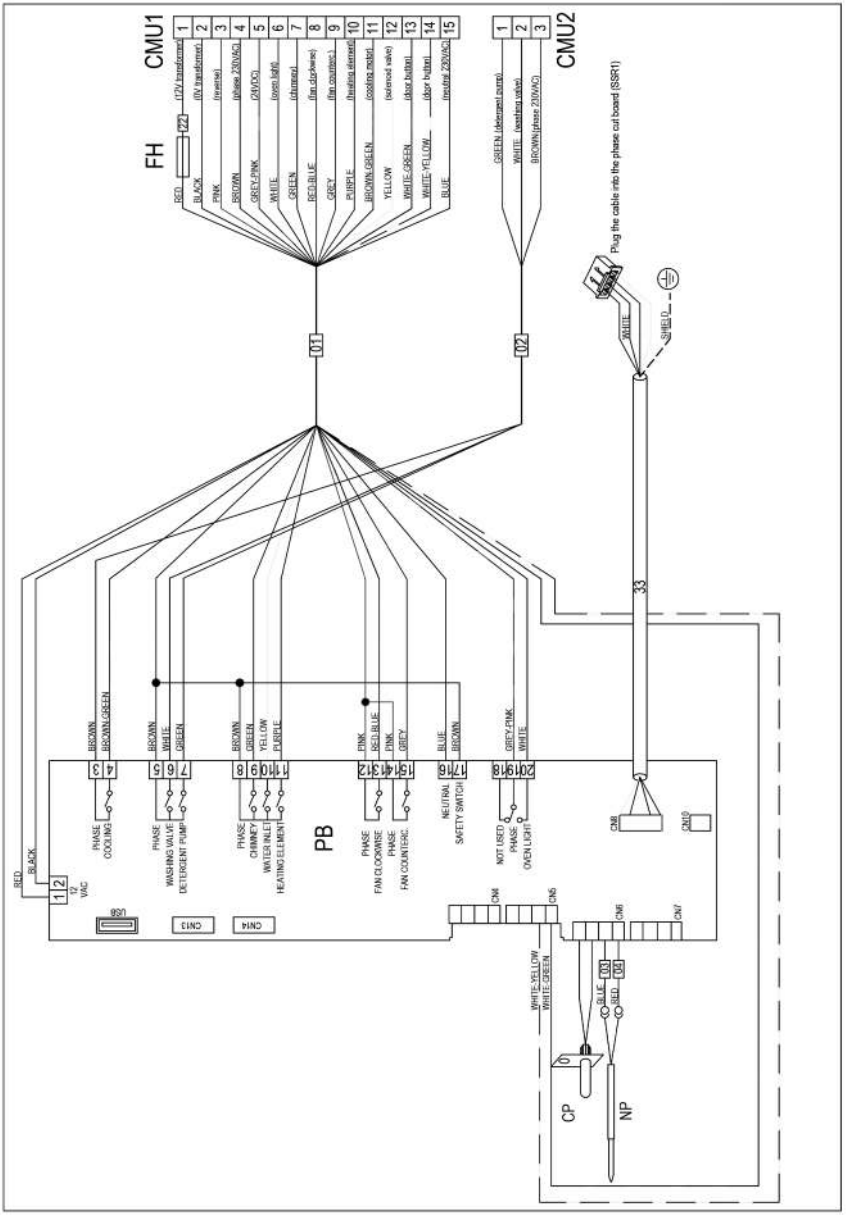
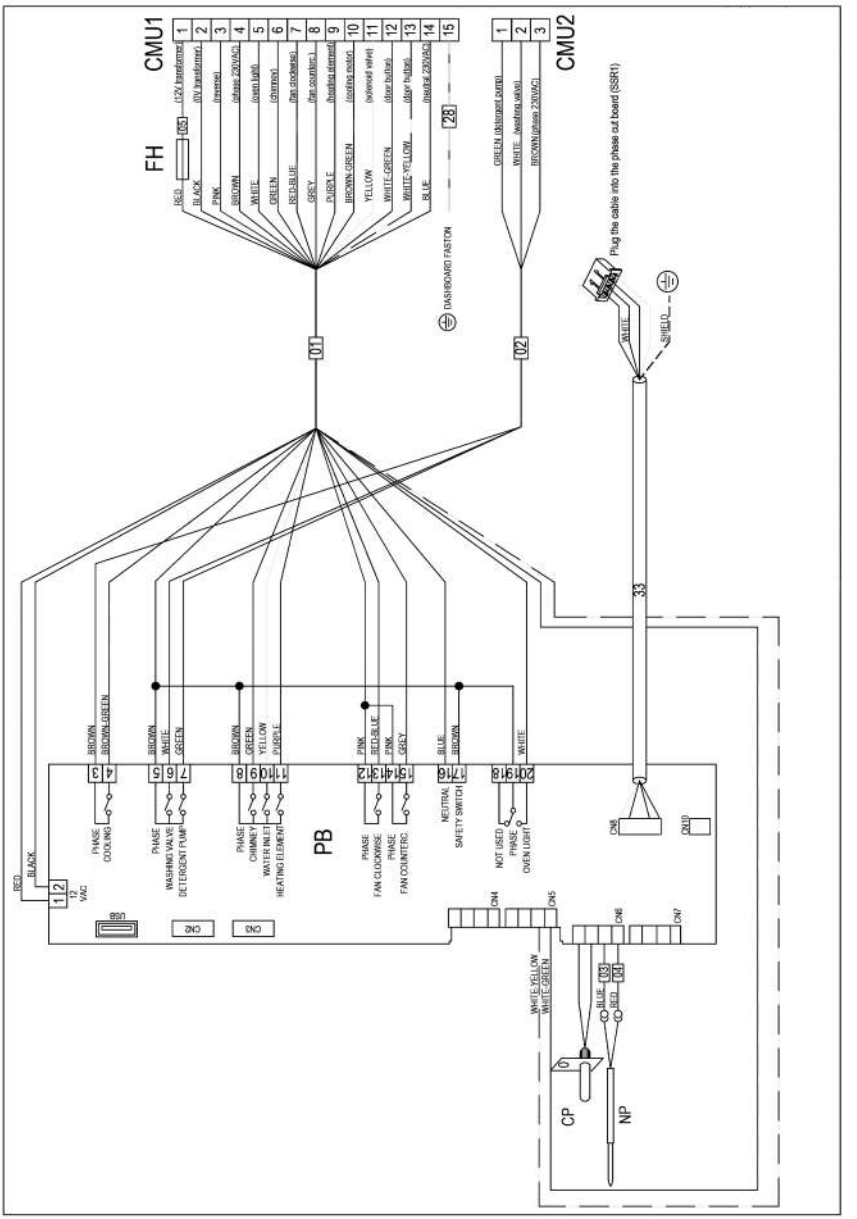
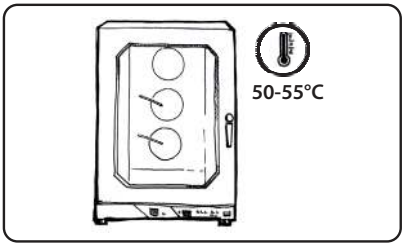


СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ПЕЧЕЙ 12 YESENIN, 10 BLOK

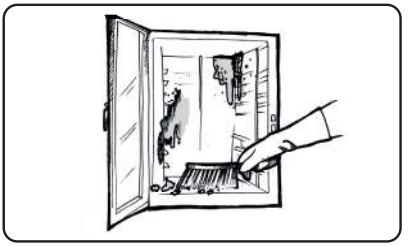


ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА CLEANER MANUAL

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



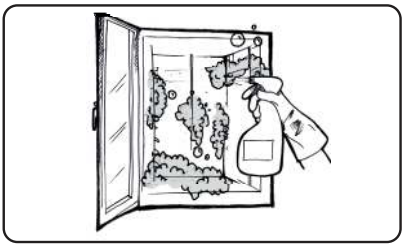
2. Удалите остатки пищи.



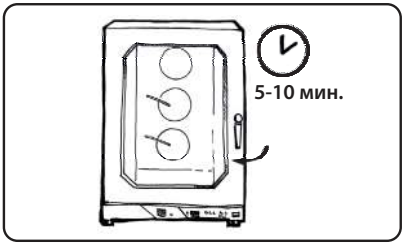
3. Смочите поверхность камеры с помощью душа или включите режим пара (100%) и установите температуру 50-55C°C на 10-15 минут.



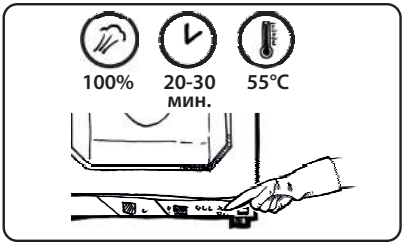
4. Обильно нанесите очиститель на внутренние поверхности печи.



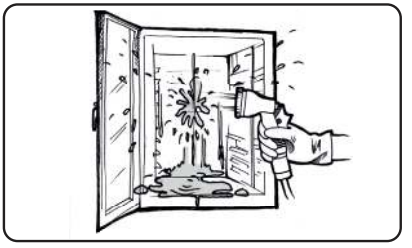
5. Закройте дверь и дайте средству сработать 5–10 минут.



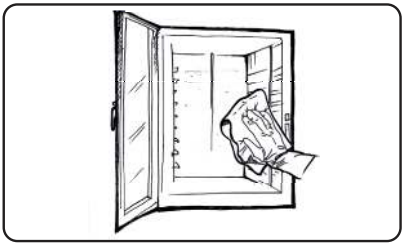
6. Включите режим пар (100%) на 20-30 минут при сохранении температуры 55 °C.



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



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

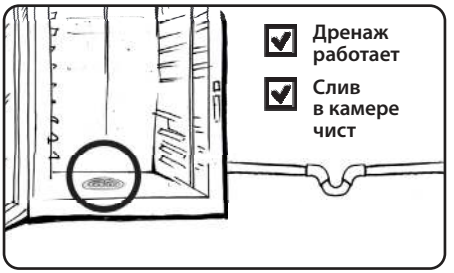


ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА CLEANER AUTO

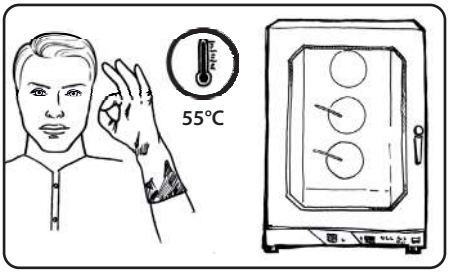
1. Убедитесь, что канистра моющего средства не пуста, правильно подсоединена к шлангу подачи моющего средства, а также, что погружной фильтр с запасом достает до уровня жидкости.



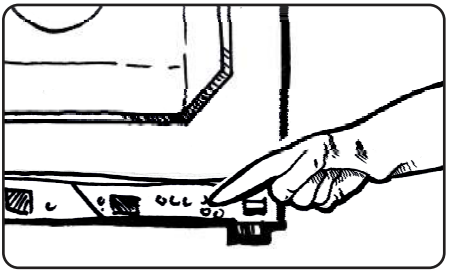
2. Убедитесь, что дверь печи плотно закрыта, а сливная труба не имеет препятствий.



3. Проверьте, что температура камеры печи не превышает 55 °C.



4. Выберите и запустите подходящий режим мойки. При выключенном аппарате нажмите: SET. Выберите + режим: Ополаскивание, 45/56/65 мин. (или подкачку при смене моющего средства).



В соответствии с требованиями безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями и во избежании неполадок в работе оборудования, необходимо проводить очистку печи ежедневно даже при использовании печи исключительно в режиме пара.

Производите очистку оборудования только специализированным профессиональным очистителем RADAX CLEANER MANUAL 3-IN-1 или RADAX CLEANER AUTO 3-IN-1, который разработан специально для быстрой, бережной, экономичной и эффективной очистки и защите оборудования от преждевременного износа.

Никогда не используйте абразивные средства, агрессивную или коррозийную химию, хлорсодержащие средства, неспециализированные препараты и препараты сомнительного качества во избежание повреждения агрегатов и узлов аппарата, внутренних поверхностей печи, разъедания прокладок и уплотнителей, выхода из строя системы автоматической очистки, а также выщелачивания и помутнения стекла.

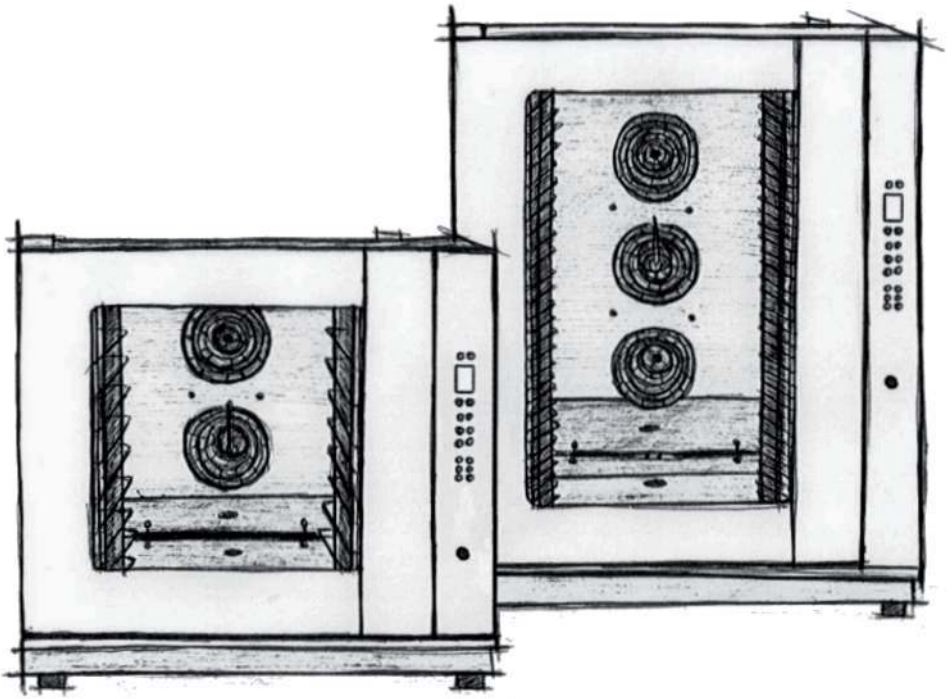
ВНИМАНИЕ! Перед мойкой внимательно ознакомьтесь с информацией на этикетке очистителя. Во избежание получения химических ожогов и иных травм, при работе с концентратом обязательно использование защитной одежды, перчаток и очков.

Никогда не открывайте камеру во время программы очистки!

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