РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ и ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ

Модели: **OKFE/OKFG 101 C**

OKFE/OKFG 102 C

OKFE/OKFG 202 C

Call Center
+90 212 886 78 00

CE

Öztiryakiler Madeni Eşya San. ve Tic. A.Ş
Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu Cad. No.8 Bağımsız Böl. 1 34500 Büyükçekmece İstanbul / Türkiye
+90 (212) 886 78 00 / 886 88 00 Pbx +90 (212) 886 78 09
info@oztiryakiler.com.tr

Содержание

..... 1

1 ПРЕЗЕНТАЦИЯ 4

2 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 5

2.1 Общая информация 5
2.2 Функциональные части 12
2.3 Технические характеристики 14

3 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ 15

4 ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ 16

4.1 Основные требования к месту установки 16
4.2 Инструкции по установке и настройке 17

5 УСТАНОВКА ПЕЧИ 18

5.1 Минимальные зазоры, рекомендуемые для установки 18
5.2 Подключение к электросети 20
5.3 Подключение к водопроводу 23
5.4 Подключение к сети газоснабжения (для газовых пароконвектоматов) 26
5.5 Подключение к канализационному сливу 29

6 ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 33

7 ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 36

7.1 Описания пиктограмм и режимов 36
9.1.1 Режим Delta-T 38
9.1.2 Предварительный нагрев 38
9.1.3 Охлаждение 38
7.2 Режимы приготовления 38
9.2.1 Пар 100%-ной влажности 39
9.2.2 Конвекция (сухой жар) 39
9.2.3 Комбинированный 39
7.3 Ручное меню 39
7.4 Раздел готовых рецептов 41
7.5 Создание индивидуальных рецептов 44
7.6 Функция «Smart Tray Control» 49
7.7 Программы мойки 50
7.7.1 Мойка бойлера (парогенератора) (удаление накипи) 51

8 ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 53

8.1 Очистка 53
8.1.1 Ежедневная очистка пароконвектомата 53
8.1.2 Ежемесячная очистка пароконвектомата 55
8.2 Техническое обслуживание 57
8.2.1 Профилактическое обслуживание 57
8.2.2 Инструкции по эксплуатации и обслуживанию 58
8.3 Код уведомлений об ошибках 59

9 СХЕМЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ЦЕПИ 60

9.1 Электрическая схема электрического пароконвектомата Версия-1 60
9.2 Электрическая схема электрического пароконвектомата Версия -2 61
9.3 Электрическая схема газового пароконвектомата Версия -1 62

9.4 Электрическая схема газового пароконвектомата Версия -2 63
9.5 Схема подключения инвертора электрического и газового пароконвектомата Версия-1 64
9.6 Схема подключения инвертора электрического и газового пароконвектомата Версия -2 65
10 ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ 66
11 АВТОРИЗОВАННЫЕ СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ 67
12 ПРИЛОЖЕНИЕ – ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ 68

1 ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Дорогой пользователь,

Благодарим Вас за выбор нашего устройства и за доверие к нашей компании. Наши изделия используются на промышленных кухнях в 110 странах мира. Наше устройство было изготовлено в соответствии с международными стандартами.

В целях обеспечения эффективности работы данного устройства и его использования в течение длительного времени, мы настоятельно рекомендуем вам прочитать настоящее руководство и ознакомить пользователя с ним. Прежде чем звонить в наш авторизованный сервисный центр, обратите внимание на приведенные ниже предупреждения.

OZTI

☞ Пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство перед установкой и эксплуатацией установки, а также обеспечьте, чтобы пользователи устройства ознакомились с ним. Гарантия не распространяется на изделие, в случае его использования без ознакомления с настоящим руководством.

☞ Руководство, содержащее информацию об установке, использовании и обслуживании приобретенного вами продукта, необходимо внимательно прочитать. Убедитесь, что система газоснабжения, к которой будет подключено устройство, подготовлена квалифицированным персоналом в соответствии с действующим законодательством, прежде чем наши сотрудники авторизованного сервисного центра прибудут для установки устройства.

☞ Если у вас есть какие-либо сомнения в исправности устройства, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.

☞ Напоминаем, что в случае задержки вызванного Вами для монтажа изделия сотрудника авторизованного сервисного центра, будет взиматься плата и штраф за каждый час задержки.

☞ Мы надеемся, что Вы получите максимальную эффективность от нашего продукта

2 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 Общая информация

Пароконвектомат «Ozti» - аппарат для тепловой обработки продуктов посредством циркуляции горячего воздуха/пара отдельно или в комбинации. Конвекция воздуха равномерно распределяет тепло по всей рабочей камере. В дополнение к функциям приготовления, в печи предусмотрена функция мытья варочной камеры, моечной камеры и бойлера (парогенератор).

Печь, с точки зрения потребления энергии, подразделяется на два типа: электрическая и газовая. В условиях эксплуатации этих двух типов существуют некоторые различия.

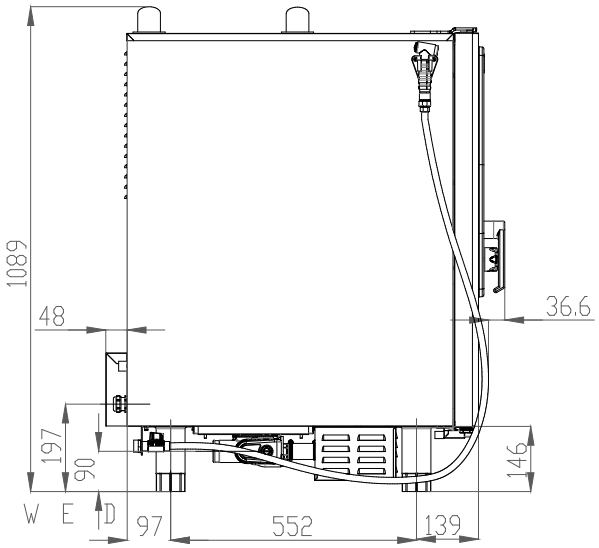
Единицы измерения гастроёмкостей: 1/1 и 2/1. «2/1» означает 2 единицы противней по 1/1. Для определения размеров изделий, электрический 101 или газовый 202 означает печь с 10 полками, которые могут содержать 1/1 противень. 202 означает печь с 20 полками, которые могут содержать 2 единицы 1/1 (маленьких) противней или 1 единицу 2/1 (большого) противня. То есть, последняя цифра указывает на размер противня, а первая цифра или цифры указывают на количество полок. «Özti» производит модели 101, 102 и 202 в электрическом и газовом исполнении.

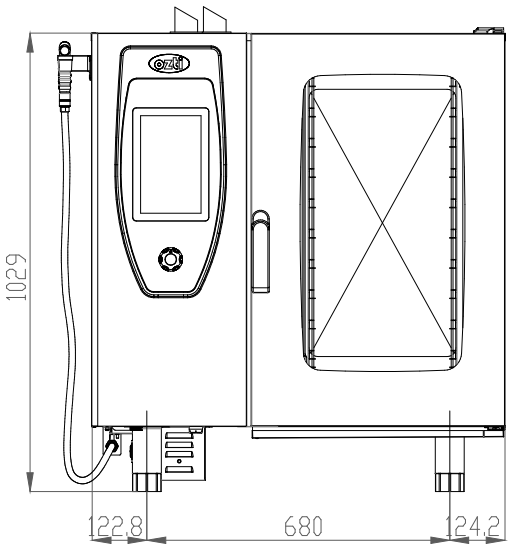
Раздел «Приготовление» состоит из следующих подразделов: «Ручное приготовление», «Готовые рецепты» и «Специальные рецепты».

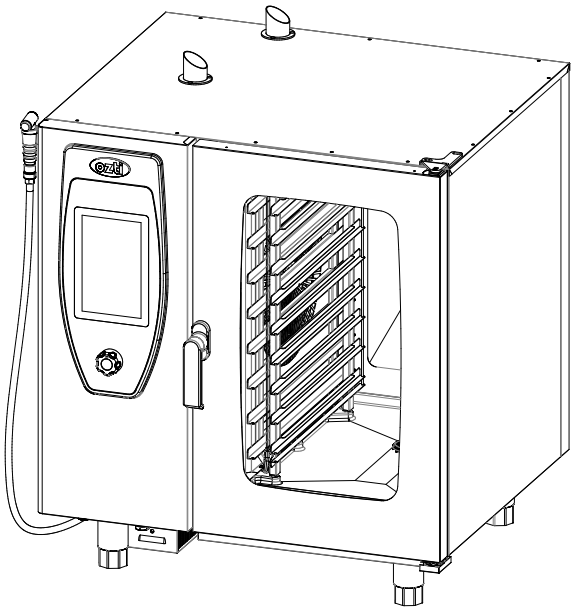
Пользователь может легко управлять печью при помощи сенсорного экрана и генератора импульсов (поворотный переключатель) под экраном. Печь имеет меню ручного управления, раздел готовых рецептов с автоматическими программами, раздел персональных рецептов, которые пользователь может создать индивидуально, основной экран очистки и другие меню.

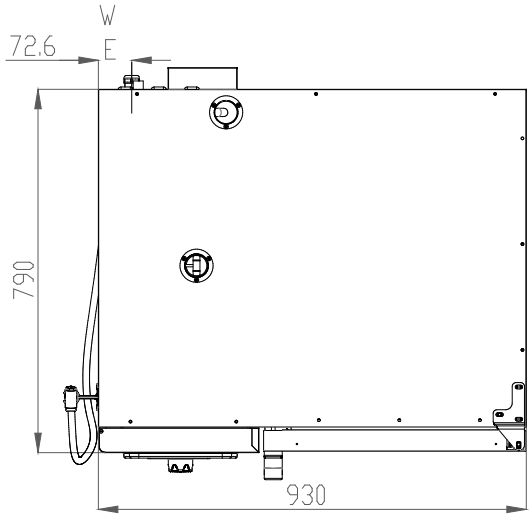
Печь также оснащена зуммером для подачи звуковых сигналов оповещения.

Пароконвектомат в электрическом исполнении/ Модель OKFE 101 C

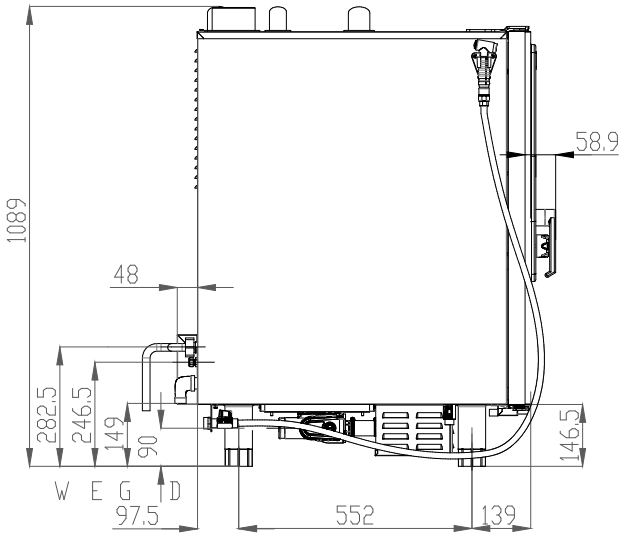


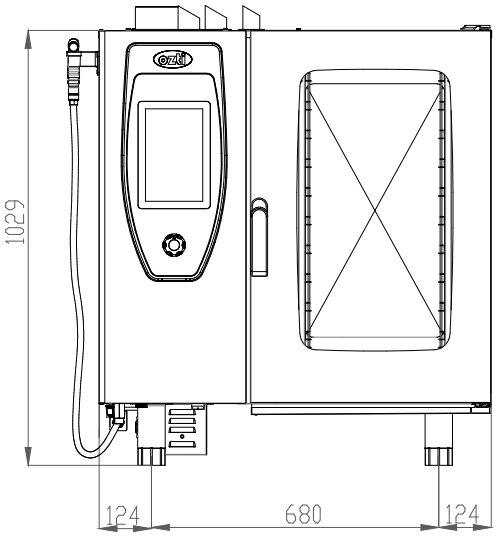


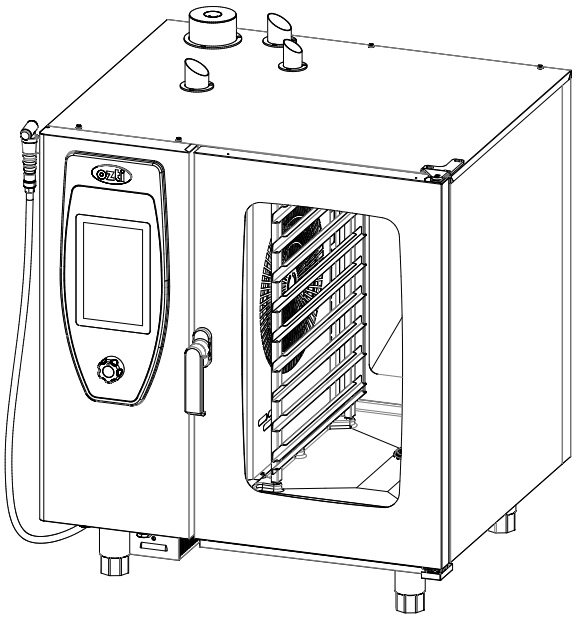


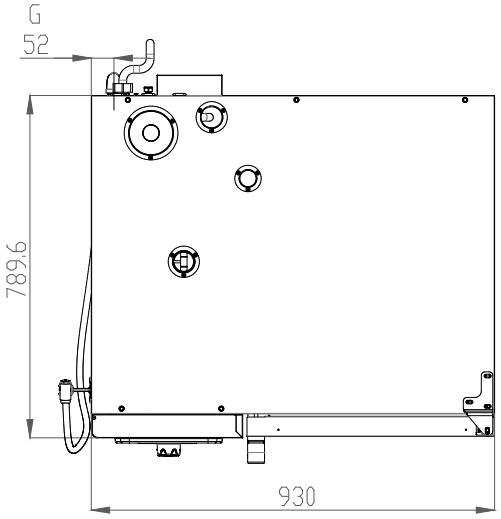


Пароконвектомат в газовом исполнении/ Модель OKFG 101 C

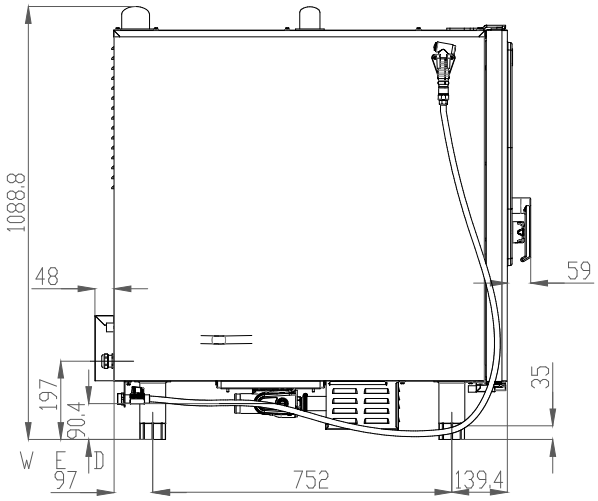


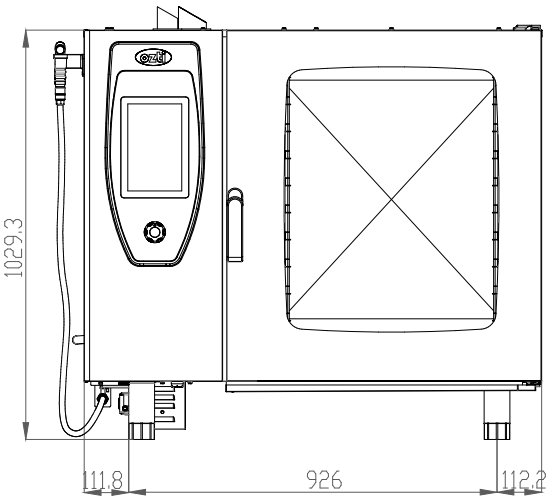


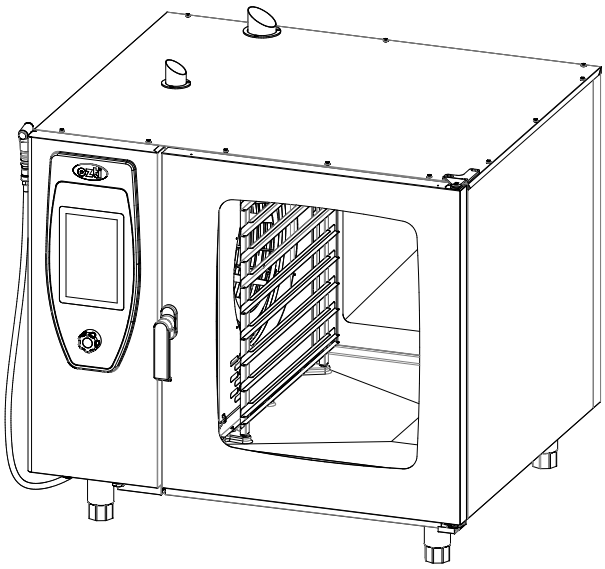


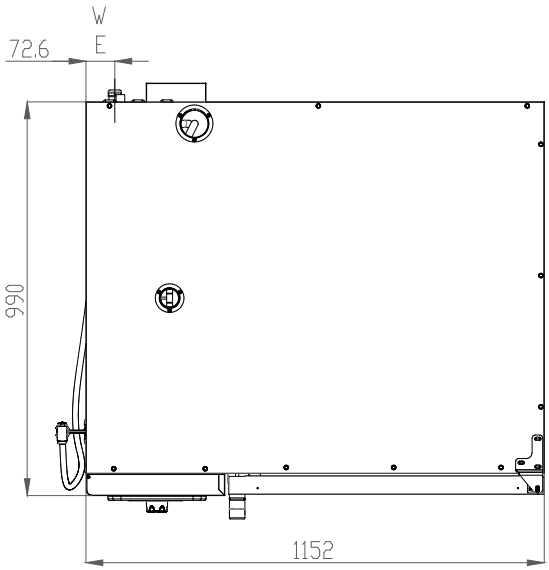


Пароконвектомат в электрическом исполнении/ Модель OKFE 102 C

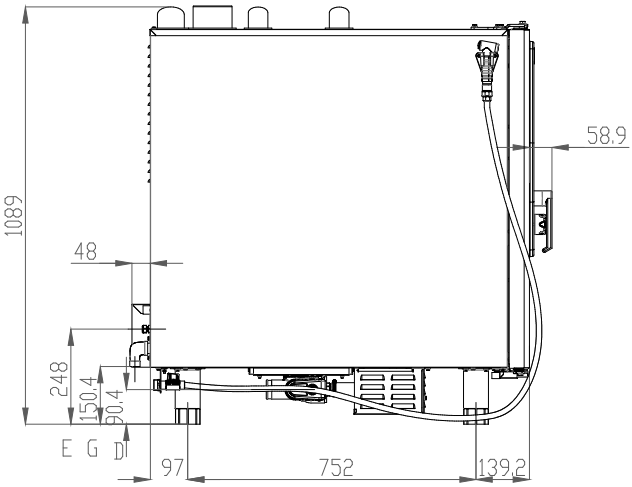


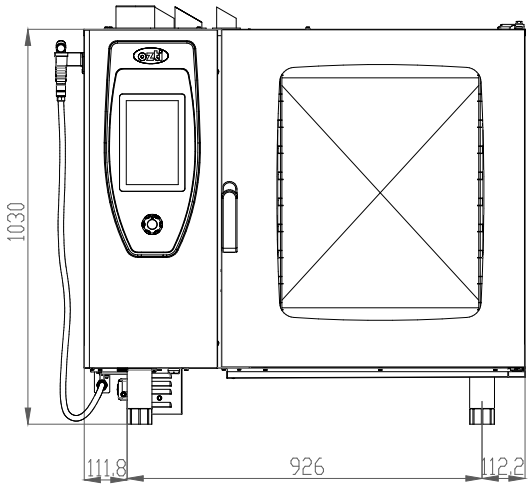


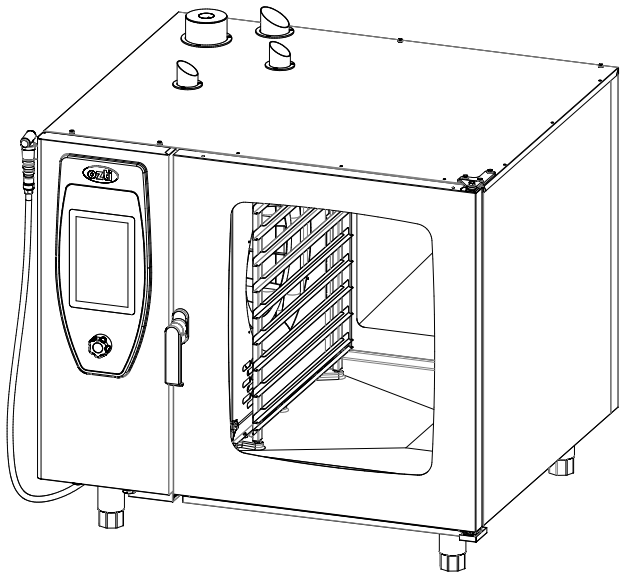


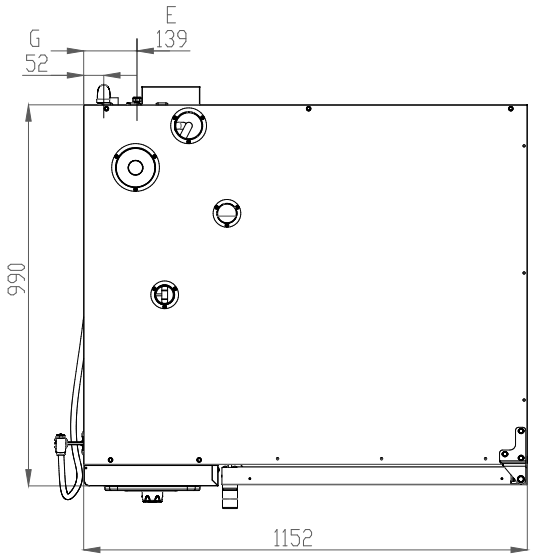


Пароконвектомат в газовом исполнении/ Модель OKFG 102 C

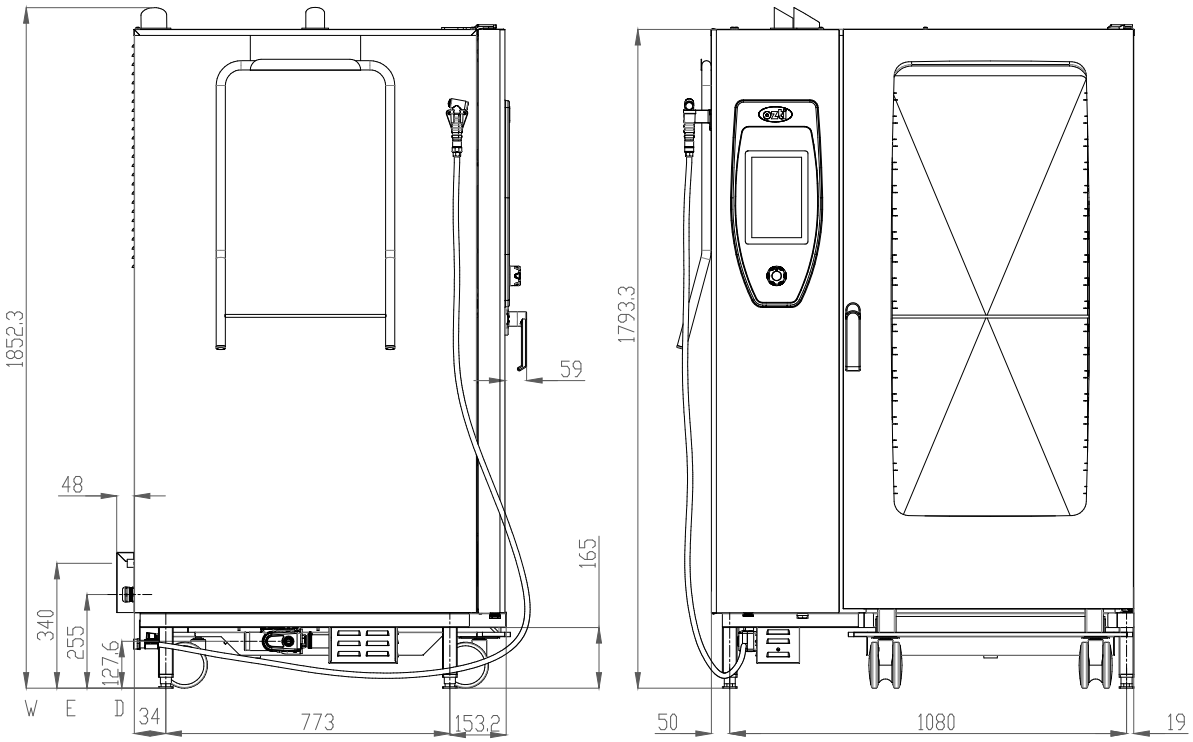


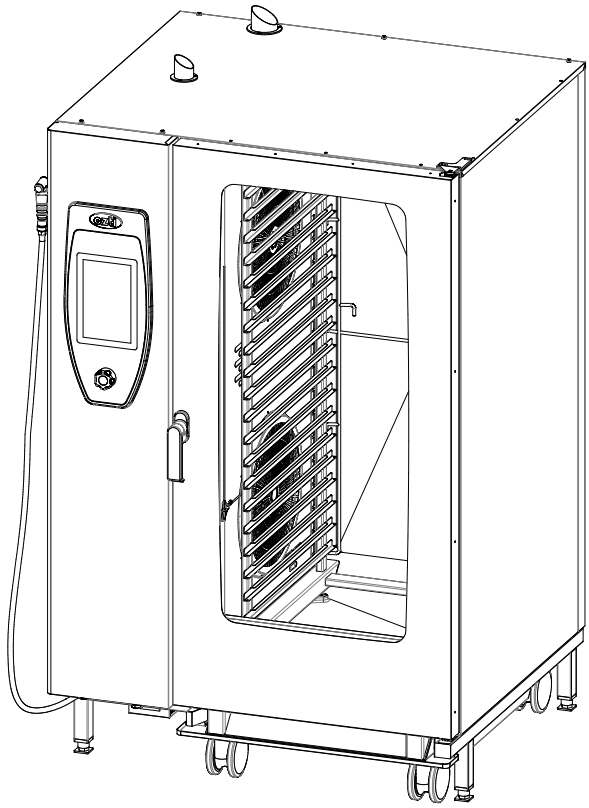


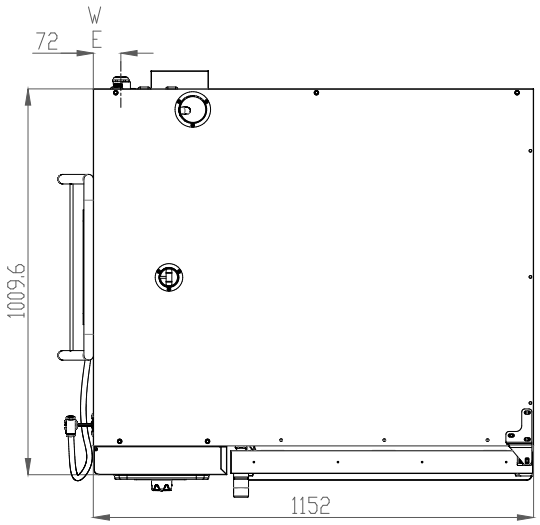




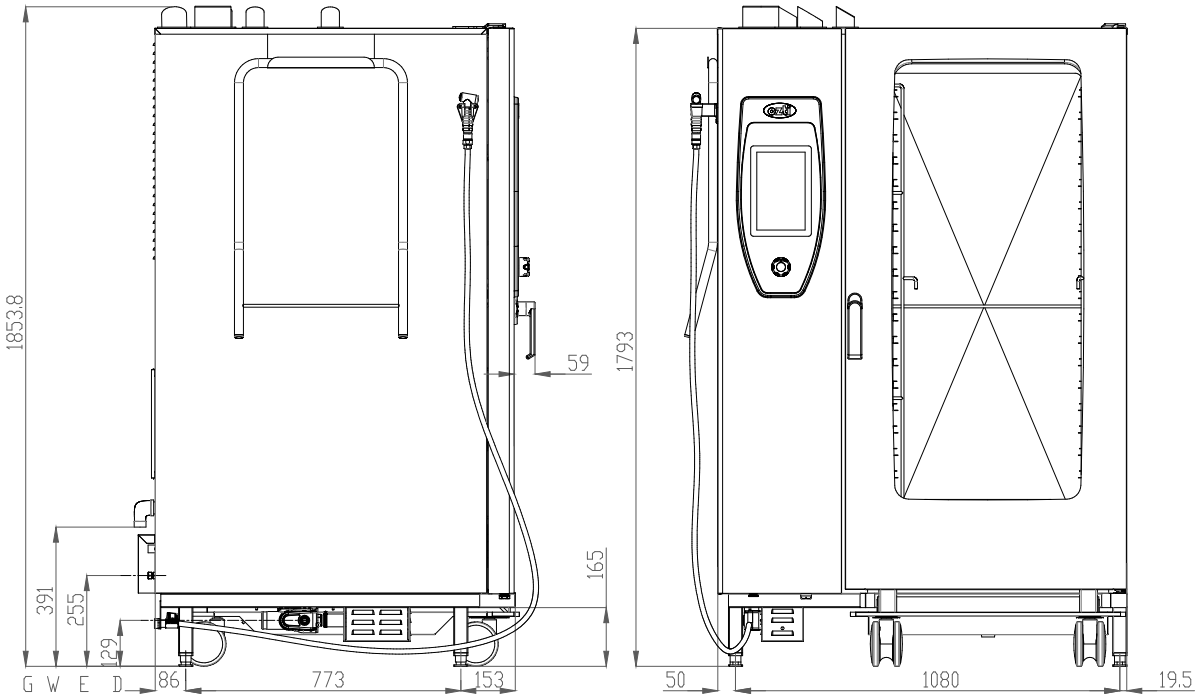
Пароконвектомат в электрическом исполнении/ Модель OKFE 202 C

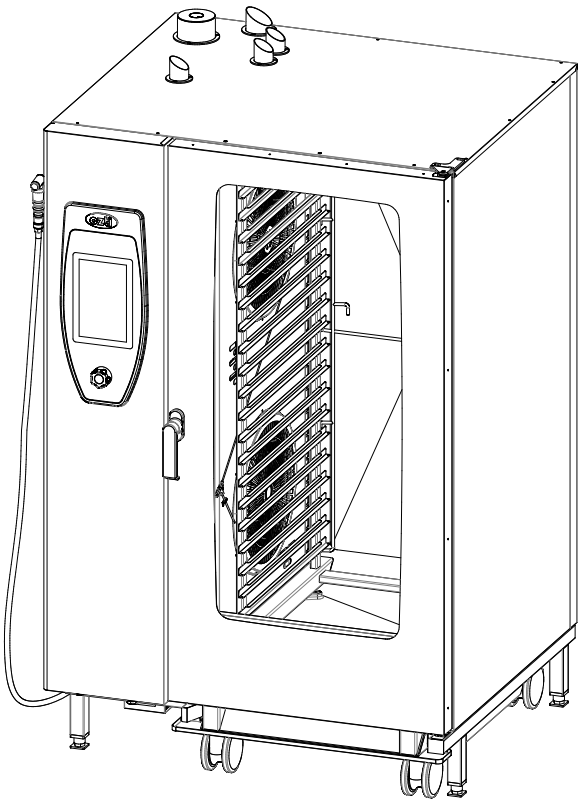


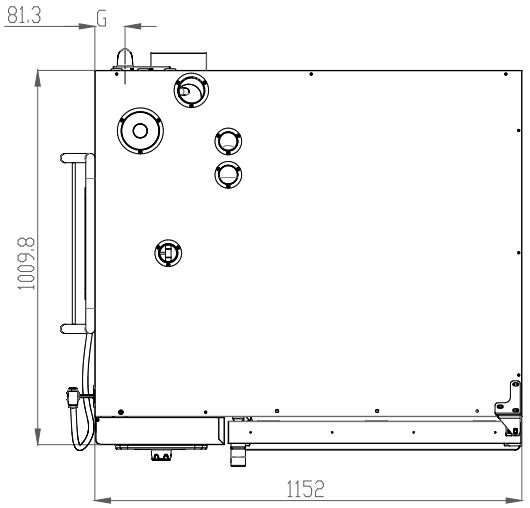




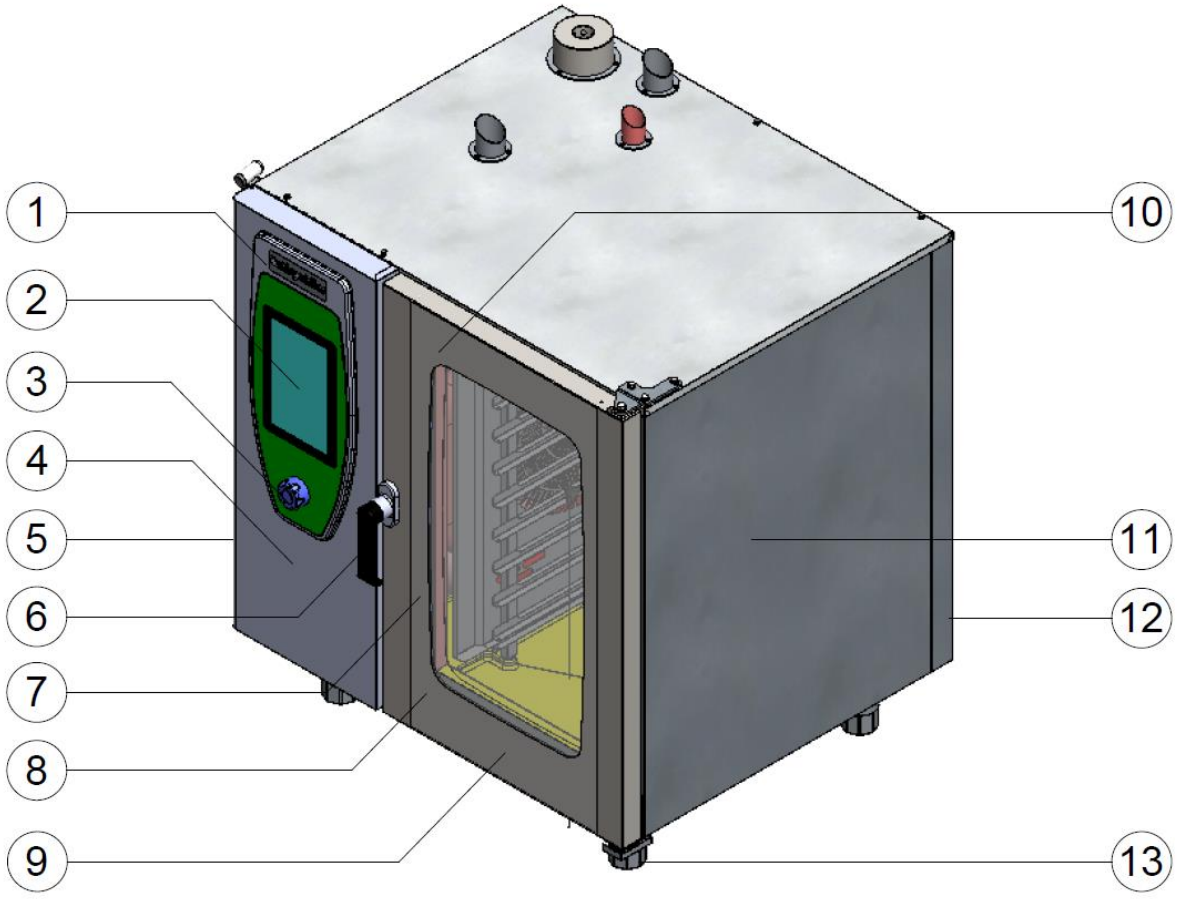
Пароконвектомат в газовом исполнении/ Модель OKFG 202 C



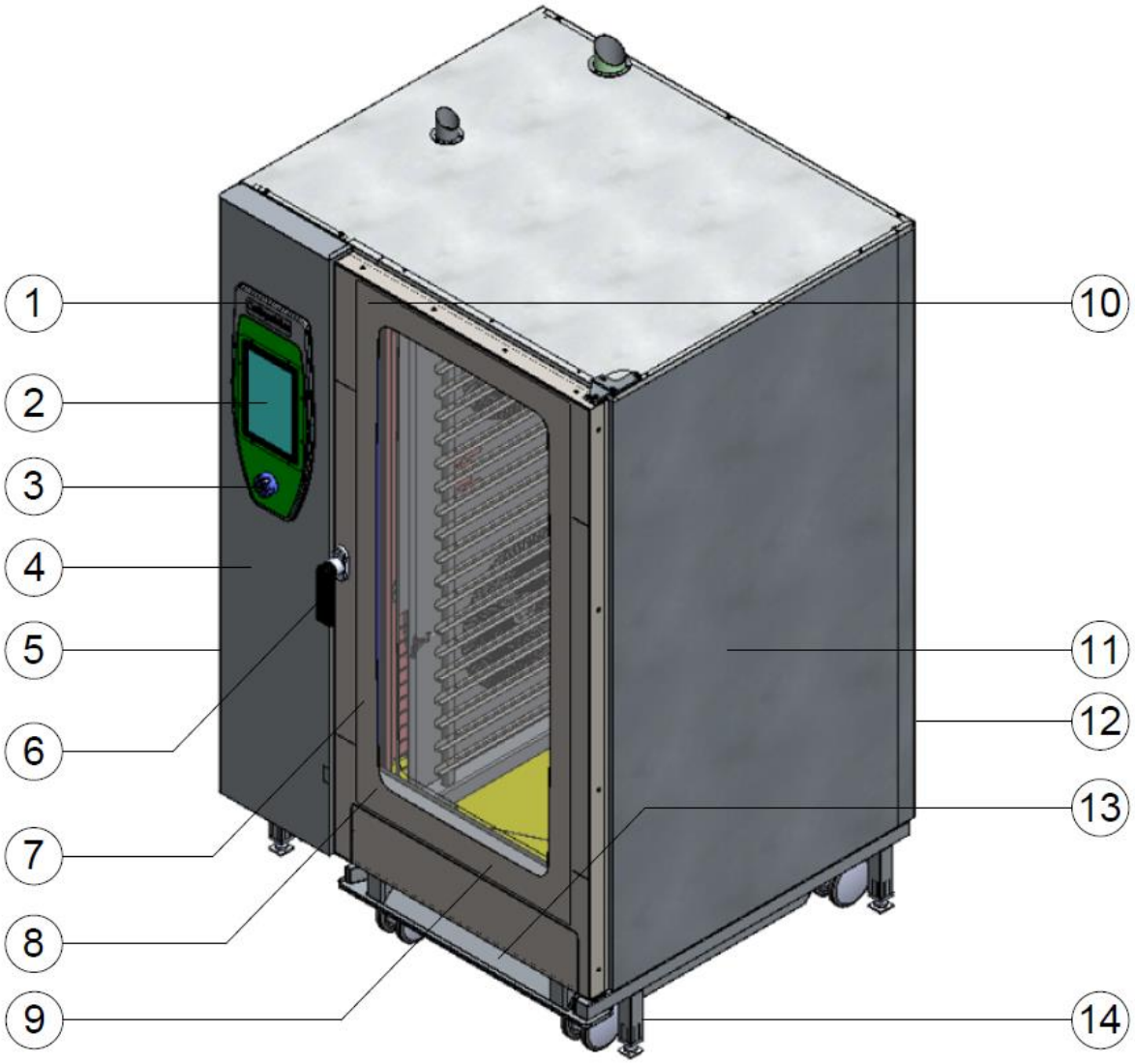




2.2 Функциональные части



1. **Логотип компании «Ozti»**
2. **Панель управления с сенсорным экраном**
3. **Поворотный переключатель**
4. **Крышка соединительной панели электропитания**
5. **Ручной душ (на левом корпусе с держателем)**
6. **Дверная ручка**
7. **Механизм разблокировки двойного стекла**
8. **Встроенный лоток для сбора конденсата при открывании дверцы**
9. **Лоток для сбора конденсата, подсоединяемый к сливу**
10. **Дверка с двойным термостойким стеклом**
11. **Светодиодная подсветка варочной камеры**
12. **Этикетка с информацией об устройстве**
13. **Регулируемые ножки**



1. **Логотип компании «Ozti»**
2. **Панель управления с сенсорным экраном**
3. **Поворотный переключатель**
4. **Крышка соединительной панели электропитания**
5. **Ручной душ (на левом корпусе с держателем)**
6. **Дверная ручка**
7. **Механизм разблокировки двойного стекла**
8. **Встроенный лоток для сбора конденсата при открывании дверцы**
9. **Лоток для сбора конденсата, подсоединяемый к сливу**
10. **Дверка с двойным термостойким стеклом**
11. **Светодиодная подсветка варочной камеры**
12. **Этикетка с информацией об устройстве**
13. **Набор противней и тележка (включ.в комплектацию модели 202)**
14. **Регулируемые ножки**

2.3 Технические характеристики

ХАРАКТЕРИСТИКИ		ТИП		
		101	102	202
МОДЕЛИ	электрический	OKFE 101 C	OKFE 102 C	OKFE 202 C
	газовый	OKFG 101 C	OKFG 102 C	OKFG 202 C
КОД ИЗДЕЛИЯ	электрический	7890.C1.10G11.01	7890.C1.10G21.01	7890.C1.20G21.01
	газовый	7890.C1.10G11.03	7890.C1.10G21.03	7890.C1.20G21.03
ОБЩИЕ ГАБАРИТЫ ШхГхВ (мм)	электрический	1008x896x1089	1230x1096x1089	1250x1117x1854
	газовый	1008x896x1089	1230x1096x1089	1250x1117x1854
МАКС.ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ (кВт)	электрический	19	37	66
	газовый	1	1	2
НАПРЯЖЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (В)	электрический	400	400	400
	газовый	230	230	230
РАБОЧАЯ ЧАСТОТА (Гц)	электрический	50/60	50/60	50/60
	газовый	50/60	50/60	50/60
НОМИНАЛЬНЫЙ ТОК ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ (А)	электрический	3x32	3x63	3x125
	газовый	16	16	16
СЕЧЕНИЕ КАБЕЛЯ ($мм^2$)	электрический	5x6	5x10	5x25
	газовый	3x1,5	3x1,5	3x1,5
ТЕРМОСТАТ (ºC)	электрический	25 - 280	25 - 280	25 - 280
	газовый	25 - 280	25 - 280	25 - 280
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА (дюйм)	электрический	-	-	-
	газовый	3/4"	3/4"	1"
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ (дюйм)	электрический	3/4"	3/4"	3/4"
	газовый	3/4"	3/4"	3/4"
ПОДКЛЮЧЕНИЕ СЛИВА (мм)	электрический	50	50	50
	газовый	50	50	50
ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ/СУХОЙ ВОЗДУХ (кВт)	электрический	18	32	64
	газовый	22	42	84
МОЩНОСТЬ ПАРА (кВт)	электрический	18	36	54
	газовый	20	35	40

Özti оставляет за собой право вносить изменения в эти параметры.

3 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

	Над пароконвектоматом должен быть установлен вытяжной зонт.
	В зоне функционирования устройства не должно быть никаких легковоспламеняющихся твердых и жидких материалов (одежда, спирт и производные, нефтехимические продукты, дерево и пластмасса, разделочные блоки, шторы и т. д.).
	Устройство никогда нельзя мыть струями воды под напором. Запрещается мыть печь водой, за исключением рабочей камеры, особенно нижние части печи, где расположены моющий насос и двигатель предохранительного клапана, и блок управления. Беречь от попадания брызг воды!
	Устройство предназначено для промышленного использования и должно использоваться только обученным персоналом.
	Вы можете использовать наши устройства вместе с другими продуктами из той же серии.
	Никто, кроме изготовителя или авторизованного сервисного центра, не должен производить ремонт и техническое обслуживание устройства.
	В случае возникновения пожара в зоне расположения устройства, не впадайте в панику, закройте газовые клапаны и электрические выключатели (если таковые имеются) и используйте огнетушитель для тушения пожара. Никогда не пытайтесь погасить пламя при помощи воды,
	.Высокое напряжение, опасность смерти! Несоблюдение инструкций может привести к опасности и стать причиной серьезных травм или смерти.
	Опасность перегрева!
	Сеть должна быть заземлена.
	Должно быть выполнено защитное заземление.
	Опасность ожога!
	Опасность!

4 ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

После приемки пароконвекционной печи, проверьте упаковку на предмет наличия видимых повреждений, которые могут привести к повреждению содержимого. Если печь не была извлечена из транспортного средства в вертикальном положении, существует вероятность скрытых повреждений. Снимите упаковку или осторожно откройте устройство и проверьте, нет ли повреждений,возникших при транспортировке. В случае обнаружения каких-либо повреждений,немедленно сообщите об этом перевозчику груза.

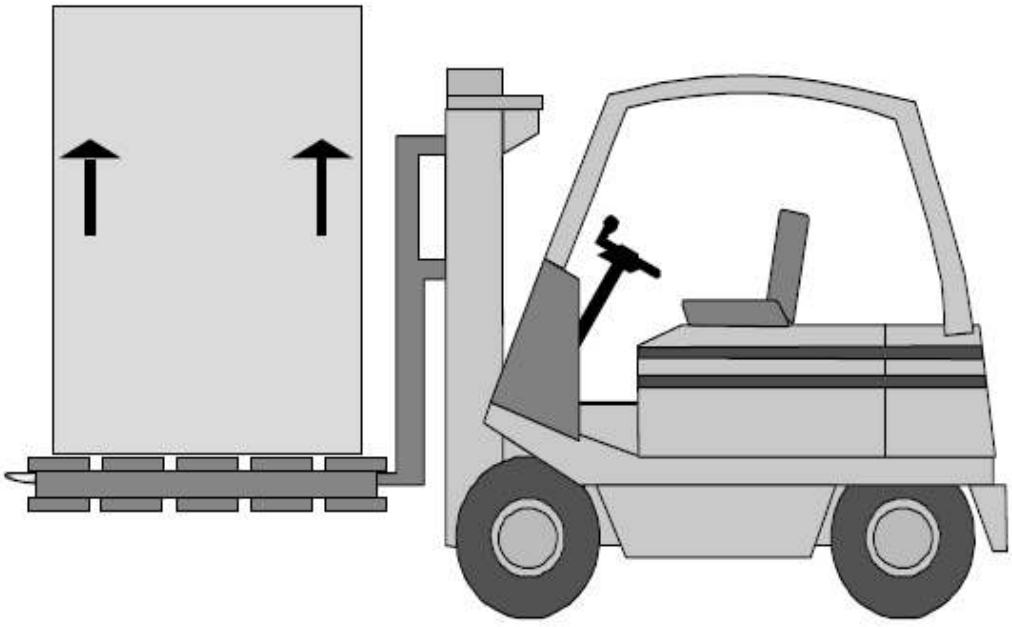
Печь, транспортируемая на место установки с помощью вилочного погрузчика или подъемника поддонов, должна оставаться на поддоне.

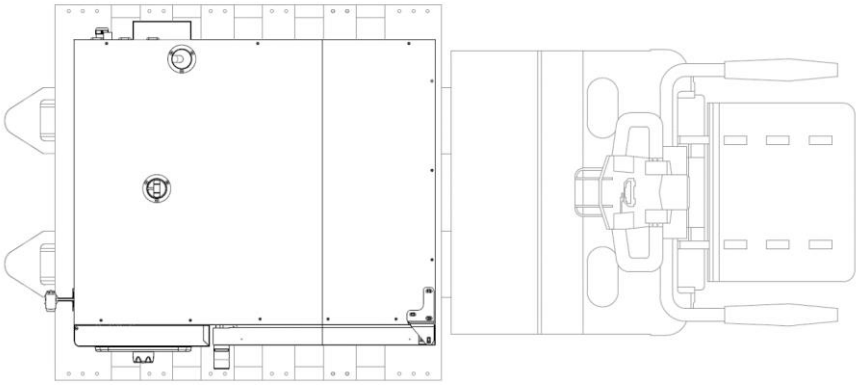
Убедитесь,что размеры дверных проемов и коридоров позволяют легкий доступ печи и поддонов к месту установки. Перемещайте печь только в вертикальном и ровном положении, не наклоняйте ее. Выньте коробку и все упаковочные материалы из печи в оригинальном поддоне. Откройте дверцу печи и освободите внутреннее пространство печи от всех документов и других материалов. Извлеките складную тележку, если таковая имеется.

4.1 Основные требования к месту установки

- Пароконвектомат должен быть размещён на плоской поверхности.
- Не устанавливайте рядом с легковоспламеняющимися поверхностями.
- Не следует устанавливать рядом с ручным душем фритюрницы или аналогичное тепловыделяющее оборудование
- Поверхность установки не должна быть легковоспламеняющейся (должна быть негорючей).
- Все устройства, приставные в т.ч. должны быть размещены по своим местам исключительно вручную.

Печь должна оставаться на поддоне при транспортировке на место установки с помощью вилочного погрузчика или подъемника поддонов.





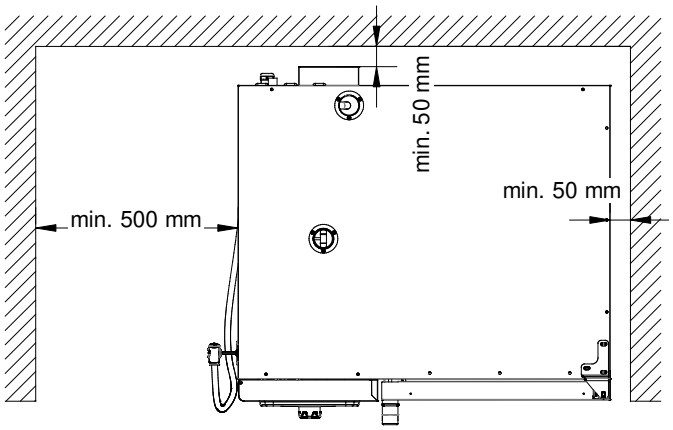
4.2 Инструкции по установке и настройке

- Установка печи должна соответствовать действующему законодательству страны установки.
- Для предотвращения экстримальных концентраций вредных веществ пароконвектомат должен быть установлен в хорошо вентилируемом помещении.
- При необходимости, устройство должно быть зафиксировано.
- В случае необходимости, минимальные расстояния между устройством и смежными стенками должны соответствовать значениям,указанным в руководстве.
- Тип, длина (не более 1,5 м) и положение гибкого шланга или труб, которые могут быть использованы в системах газоснабжения, должны быть выбраны соответствующим образом.
- В случае необходимости, инструкции содержат схему электропроводки устройства и информацию о выпускном отверстии дымохода.
- В то же время, устройство должно быть установлено в хорошо вентилируемом помещении.
- В соответствии с действующим законодательством, устройство должно быть установлено в хорошо вентилируемом помещении и обеспечена подача необходимого количества воздуха для горения.
- Если иное не указано в инструкции, секции, защищенные производителем или его представителем, не должны регулироваться прибывшим для установки техническим персоналом.
- Труба или шланг подачи газа должны соответствовать действующим национальным нормам и должны периодически проверяться на предмет исправности и при необходимости заменяться.
- Устройства, подключаемые к системе водоснабжения (временные или постоянные), должны быть установлены в соответствии с национальными нормами и правилами.

Перемещение: устройство, установленноое авторизованным сервисом, **НЕ МОЖЕТ БЫТЬ ПЕРЕМЕЩЕНО, КАБЕЛЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ НЕ МОЖЕТ БЫТЬ УДЛИНЕН И ЗАМЕНЕН** кем-либо, кроме авторизованного сервисного центра.

5 УСТАНОВКА ПЕЧИ

5.1 Минимальные зазоры, рекомендуемые для установки

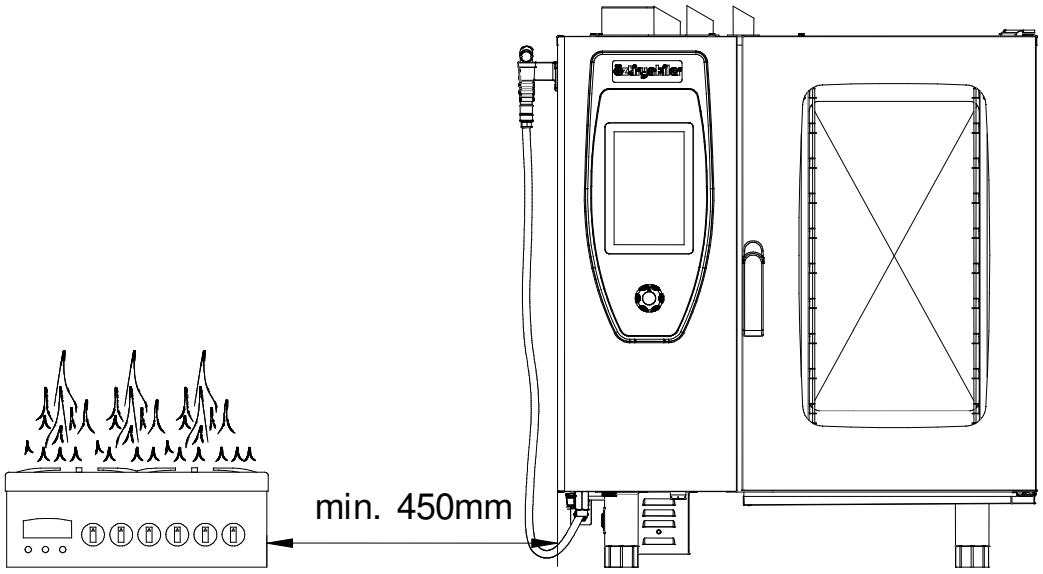


Для подключения кабеля питания на левой стороне устройства должен быть предусмотрен минимальный зазор 500 мм.

Мы рекомендуем предусмотреть зазор 500 мм на левой стороне устройства для проведения работ по техническому обслуживанию.

Не устанавливайте фритюрницу на задней / левой стороне устройства.

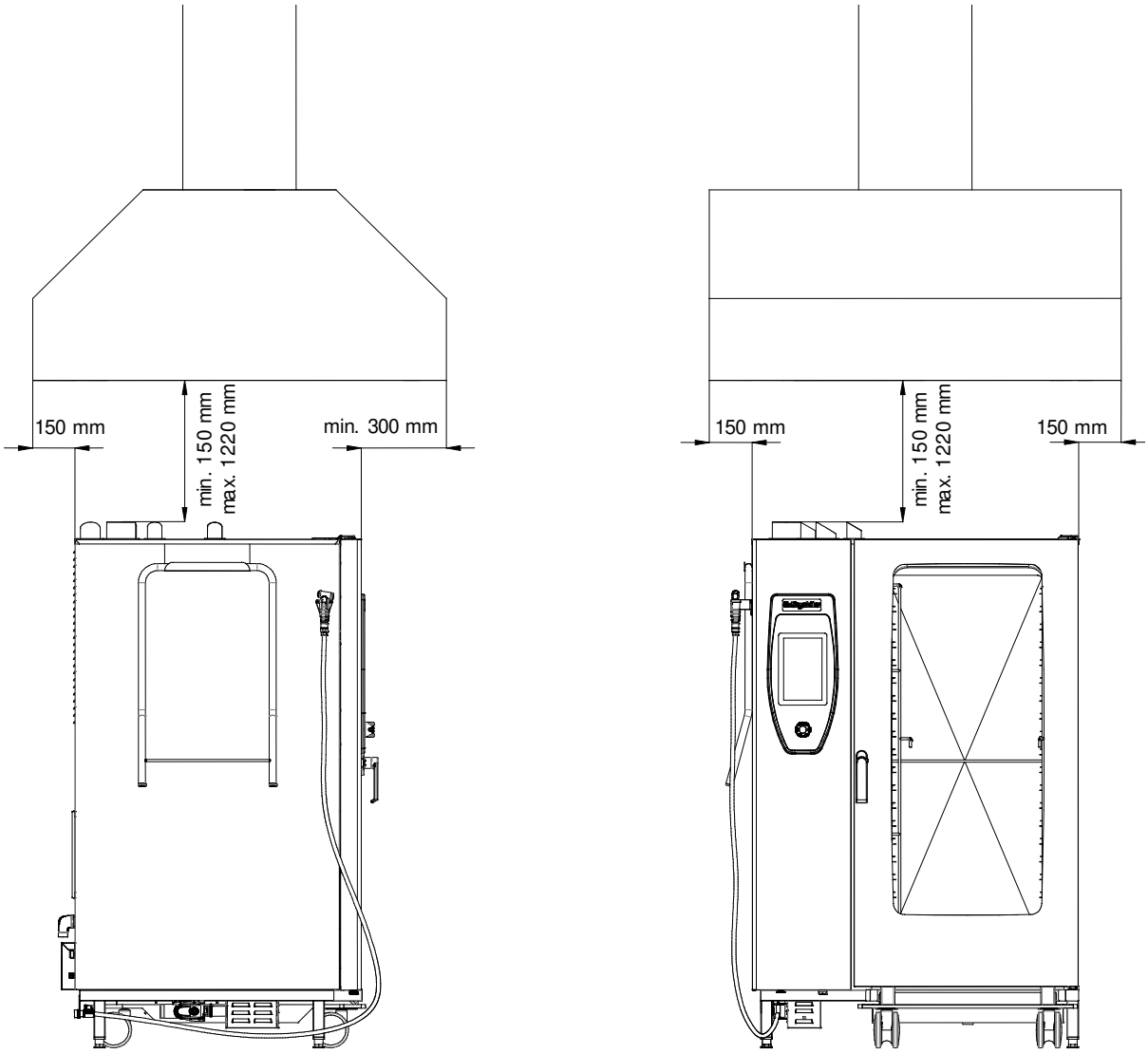
Устройство следует устанавливать только в незамерзающих помещениях.



При наличии источников тепла с левой стороны, минимальный зазор должен составлять 450 мм.

Аварийное отключение может произойти, если температура окружающей среды на левой стороне устройства слишком высока.

Если не представляется возможным направить вытяжной воздух из выхлопной трубы в вентилируемый потолок или в вытяжную заслонку, над устройством требуется предусмотреть зазор 500 мм. Этого проема достаточно для установки конденсатоотводчика, который может направлять отработанный воздух в некритическую зону.



Лучший способ вентиляции печи - это поместить ее под правильно сконструированным вытяжным зонтом с механическим приводом.

Внутренний нижний край коммерческих вытяжек купольного типа I должен иметь горизонтальное расстояние не менее 150 мм по всем открытым краям за пределами краев открытой горизонтальной поверхности устройства. Вертикальное расстояние между передней нижней частью зонта и поверхностью устройства не должно превышать 1220 мм.

• Газовые блоки должны быть правильно установлены под зонтом; электрические блоки варьируются в соответствии с местными и международными правилами.

• Соблюдайте все местные нормы и стандарты.

• Вытяжной зонт должен выступать над передней частью печи на расстоянии не менее 300 мм.

• Для установки вытяжки следуйте инструкциям соответствующего руководства.

Дымовые газы (CO и CO2)

Опасность удушья из-за невозможности дышать!

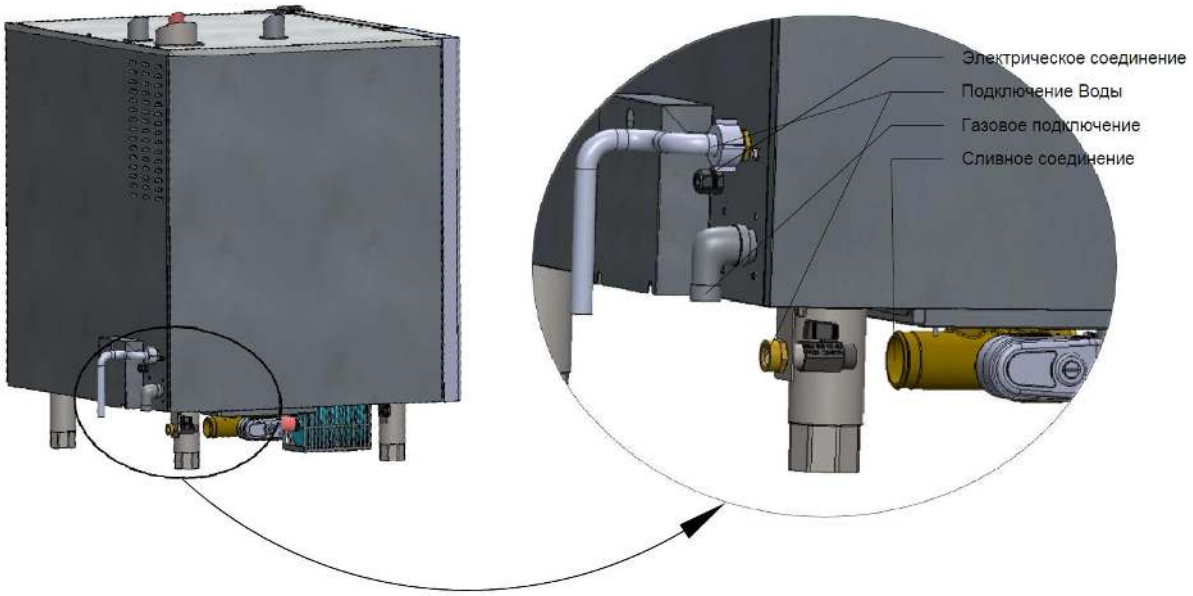
Помещения, в которых установлены эти устройства, должны хорошо вентилироваться, чтобы предотвратить недопустимое накопление вредных дымовых газов.

5.2 Подключение к электросети

Высокое напряжение

Опасно для жизни

При монтаже соблюдайте местные нормы и стандарты.



Электрические пароконвектоматы

- Каждое устройство требует независимой линии электропитания с автоматическим предохранителем (автоматический выключатель синфазного тока).
- Для устройств должно быть обеспечено постоянное сетевое соединение.
- Все устройства поставляются с кабелем питания.

- Основные клеммы расположены в электрическом отсеке и доступны после снятия левой панели.



Подключение к сети питания электрического пароконвектомата (двойной водяной шланг является аксессуаром)

Газовые пароконвектоматы

- Мы рекомендуем использовать независимую линию электропитания с предохранителем.
- Все устройства оснащены кабелем питания с разъемом.
- Если устройство должно быть подключено к электрической розетке, убедитесь, что оно доступно. В противном случае обеспечьте доступное четырехполюсное разъединительное устройство с зазором между контактами не менее 3 мм.

Внимание!

Обратите внимание на полярность сети питания!

Неправильная полярность препятствует функции горения!

- Цветовая маркировка силового кабеля:

Зеленый = Заземленный

Балый = Нейтральный

Черный = Фаза L1

Газовые и электрические пароконвектоматы



Штырь заземления расположен на нижней стороне устройства под панелью управления. Подсоедините провод заземления к этому штырю для заземления.



Внимание:

Неправильное подключение может привести к повреждению (например, двигателя вентилятора).



Неправильное подключение может привести к поражению электрическим током.

Опасно для жизни.

Обратите внимание на цветовое кодирование кабелей.

Общая информация

- Проверьте все электрические соединения во время установки, особенно силовые клеммы на предмет плотного прилегания.
- При подключении устройства обратитесь к инструкции по установке и информации на заводской табличке.
- Соблюдайте все местные правила и стандарты, которые должны соответствовать местным и международным нормам.
- Мы рекомендуем использовать независимую плавкую линию электропитания для каждого устройства. Для обеспечения безопасности рекомендуется использовать общий 2-полюсный или 3-полюсный блок предохранителей.
- Устройства должны быть подключены к автоматическому выключателю тока утечки на землю. Для выбора предохранителя установите определенные значения в соответствии с соответствующими электрическими кодами в соответствии с КВт подключенной нагрузки.

Примечание: Подключение недостаточного тока утечки к автоматическому выключателю жилого типа не рекомендуется, автоматический выключатель может иметь случайные и / или аварийные замыкания на отключение.

Установка на месте: Необходимо обеспечить все доступные устройства разъединения полюсов с зазорами контактов не менее 3 мм.

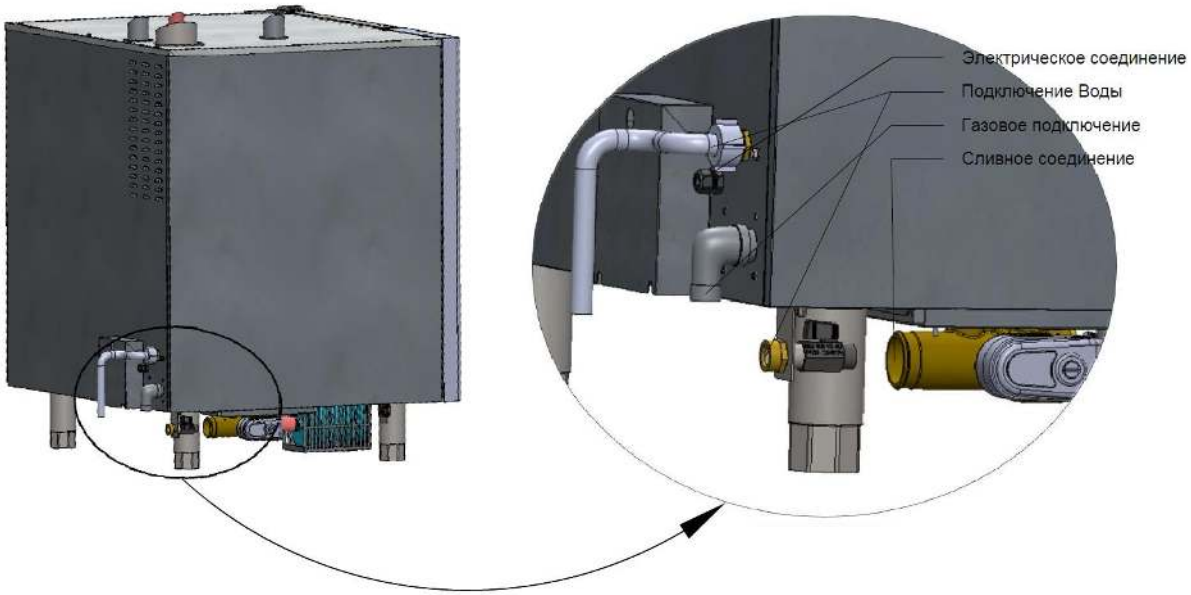
- Для подключения источника питания используйте только медный кабель.
- Принципиальная схема расположена на внутренней стороне левой панели.
- Обратитесь к принципиальной схеме для определения размера кабеля.
- Обратитесь к электрической схеме для получения данных о электрических соединениях.

- Убедитесь, что устройство выключено, прежде чем отсоединять или вставлять вилку в розетку.

Для подключения устройства, точных размеров и точек подключения, обратитесь к чертежам с размерами устройства.

Замена силового кабеля должна выполняться только авторизованным сервисным центром или квалифицированным электриком.

5.3 Подключение к водопроводу



Объем расхода воды для калибровки фильтра может варьироваться от 7,6 л / с до 60 л / с на каждое использование.

Устройство должно быть подключено к воде с качеством питьевой воды. Мы рекомендуем 30 ° C в качестве максимальной температуры воды.

Устройство должно быть установлено с защитой от обратного потока в соответствии с применимыми нормами установки.

Подключение к водопроводу и канализации должно быть выполнено в соответствии с размерами, указанными в списке технических характеристик 2.3.

Устройство должно быть подключено к системе водоснабжения с помощью шланга, соответствующего стандарту EN 61770 (IEC 61770 или аналогичного качества).

Шланг подачи воды должен соответствовать местным и / или санитарным требованиям в соответствии с действующими стандартами для шлангов в системах питьевого водоснабжения.

Для подключения к системе водоснабжения можно использовать только новые шланги. Старые шланги не должны использоваться повторно.



Подключение к водопроводной сети электрического пароконвектомата (двойной водяной шланг является аксессуаром)

• Установите отдельные запорные клапаны для каждого устройства.

• Перед подключением к устройству убедитесь, что линия подачи воды чистая!

• Давление подключенной воды должно быть в диапазоне от 1,5 до 6 бар, рекомендуемое давление воды - 3 бара.

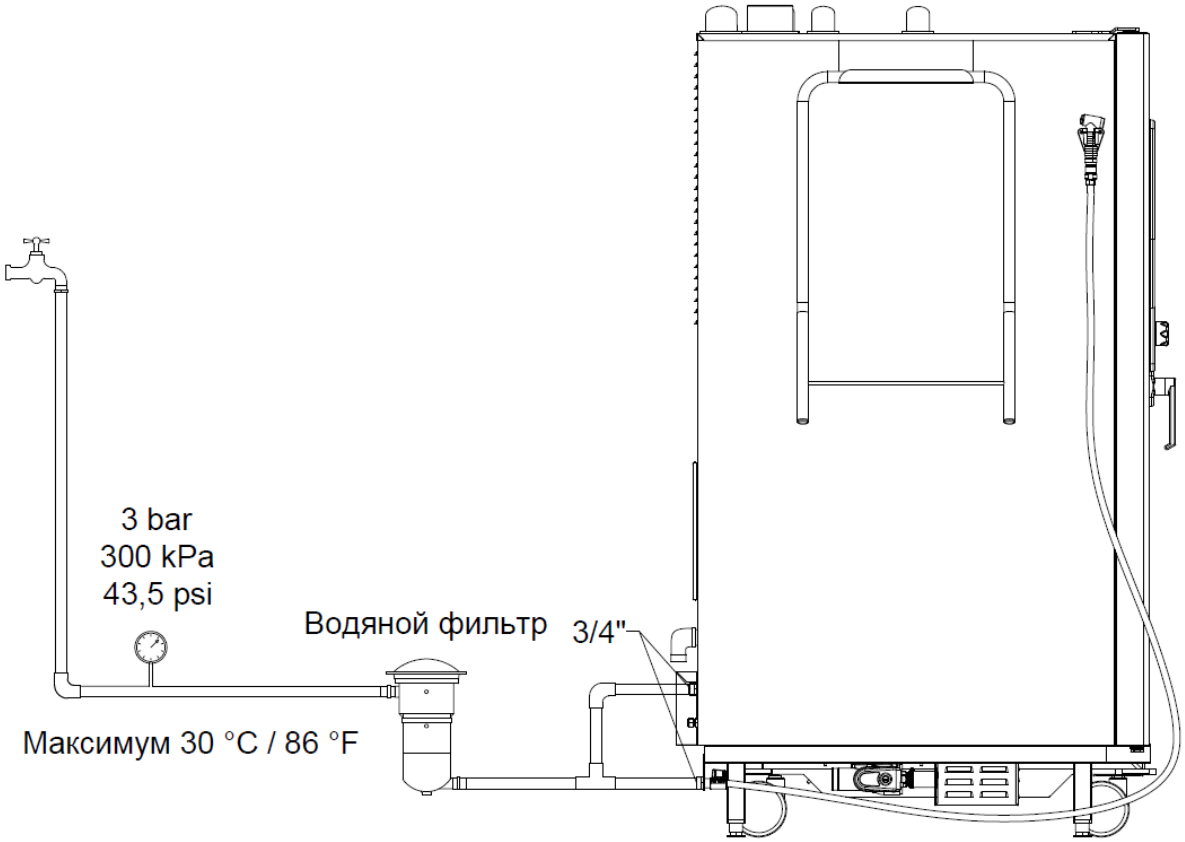
• В целях обеспечения эффективной работы вашего устройства, рекомендуется проверка оборудования квалифицированным специалистом каждые 6 месяцев после установки.

• Следует обеспечить очищенную воду, уровень жесткости которой меньше значений,указанных ниже. В противном случае эта вода может подвергнуться агрессивной и коррозийной реакции, которая может сократить жизненный цикл устройства.

Твердость в немецких градусах	: 4 - 8 dH
Твердость в французских градусах	: 7 - 14 fH
Твердость в английских градусах	: 5 - 10 bH
ppm $CaCO_3$	: 70 - 140
mmol/l $CaCO_3$	: 0,7 - 1,4
Проводимость	: мин. 50 µS/cm

Внимание:

«Ozti» не несет ответственности за неисправности и сбои, вызванные использованием нефильтрованной воды.



Однако при определенных значениях воды может потребоваться применение других фильтров (A, B, C, D).

Пожалуйста, обратитесь к местному поставщику водоснабжения за информацией о содержании хлора (Cl_2), хлорида (Cl) в воде,а также уровне жесткости воды.

A) Фильтры твердых частиц

Если подаваемая вода содержит песок, частицы железа или взвеси, мы рекомендуем фильтр для частиц размером 5-15 микрон:

B) Фильтры с активированным углем

Если уровень хлора (Cl_2) в воде превышает 0,0031 г/л (= 0,2 ч/млн) (информация получена от организации по водоснабжению), необходимо установить фильтр с активированным углем.

C) Полная деионизация

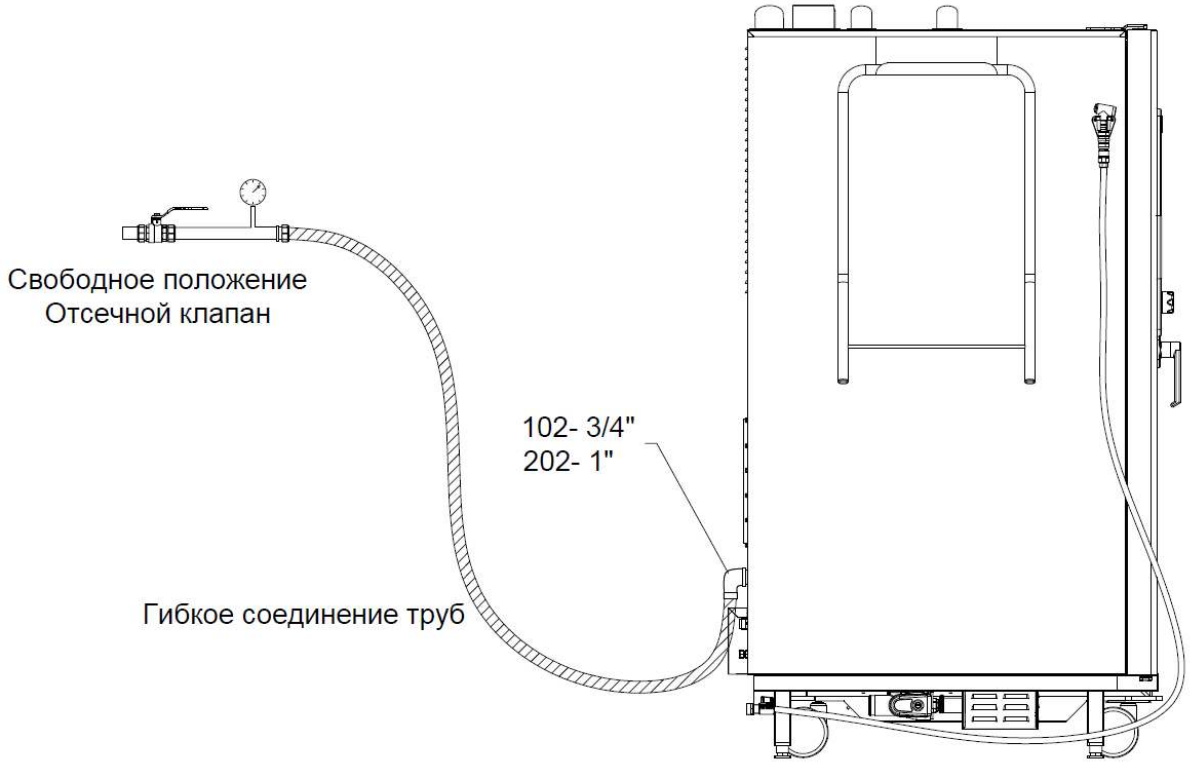
Если концентрация хлорида в воде превышает 0,055 г / л (= 80 ч / млн), необходимо установить систему полной деионизации для предотвращения коррозии.

D) Умягчители воды:

Умягчитель воды рекомендуется при высоком уровне (без хлорида) (выше 2,51 г/л).

5.4 Подключение к сети газоснабжения (для газовых пароконвектоматов)

Выхлопные газы (CO, CO_2) из паровых и воздушных горелок должны быть проанализированы во время ввода в эксплуатацию, чтобы убедиться, что заводская настройка горелки соответствует фактическим условиям установки. Соответствующие значения должны быть задокументированы внутри устройства. Если значения CO в неразбавленном виде превышают 1000 ppm, необходимо проверить параметры горелки и, при необходимости, обеспечить его настройку сертифицированным персоналом, прошедшим соответствующее обучение.

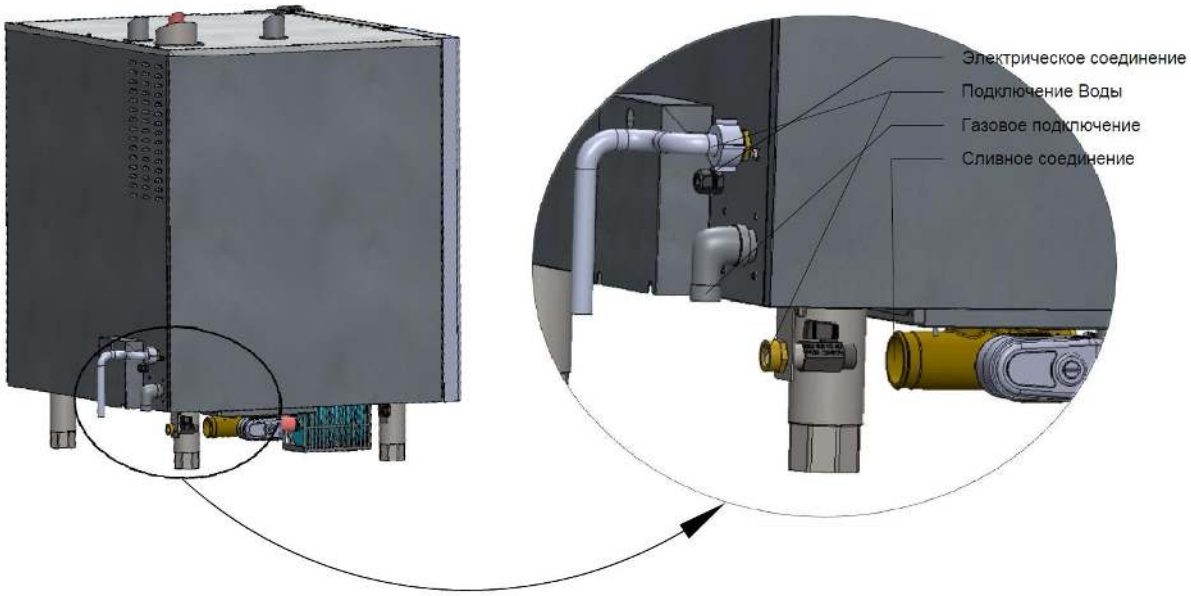




Неправильное подключение может привести к пожару!

Опасно для жизни

Выполните установку и обслуживание в соответствии с действующими нормативными актами.



• Следуйте инструкциям по установке!

• Проверьте, подходит ли тип подаваемого газа для данного устройства.

• Диаметр трубы должен соответствовать местным нормам.

• Для каждого устройства должен быть использован газовый запорный клапан.

• Все линии подключения к сети газоснабжения должны соответствовать местным нормам.

• Устройство в процессе монтажа должно быть надежно закреплено.

• Проверьте подачу газа и распределение газа в трубопроводе на предмет утечек.

• Для подтверждения правильности установки может быть использован наш контрольный список установки.

• Гибкая линия подачи газа должна соответствовать EN 15266.

Внимание:

• Устройство должно быть подключено к сети газоснабжения только местным сертифицированным специалистом по установке газового оборудования. Важно, чтобы соединительные трубы для подачи газа и газоизмерительных систем соответствовали заданной ширине соединительных труб.

• Если давление потока отклоняется от указанного давления потока (см. Таблицу), сообщите об этом в организацию газоснабжения. Если давление природного газа превышает 30 мбар, устройство нельзя включать, а подача газа должна быть прекращена.

• Внимание: газовые фитинги рассчитаны на максимальное давление потока 65 мбар.



Для газовых устройств вытяжной агрегат должен быть установлен под вытяжным зонтом с наружной вентиляцией (в соответствии с местными нормами).

• Устройство должно быть установлено только на невоспламеняющихся основаниях!

Помещения, в которых установлены эти устройства, должны хорошо вентилироваться, чтобы предотвратить недопустимое накопление вредных продуктов сгорания.

Мы рекомендуем проводить техническое обслуживание газовых устройств не реже одного раза в год в соответствии с указанными стандартами.



Газообразный продукт сгорания (CO и CO_2)

Опасность удушья из-за невозможности дышать.

Помещения, в которых установлены эти устройства, должны хорошо вентилироваться, чтобы предотвратить недопустимое накопление вредных продуктов сгорания.

5.5 Подключение к канализационному сливу

• Устройство должно соответствовать действующим правилам (базовый код установки).

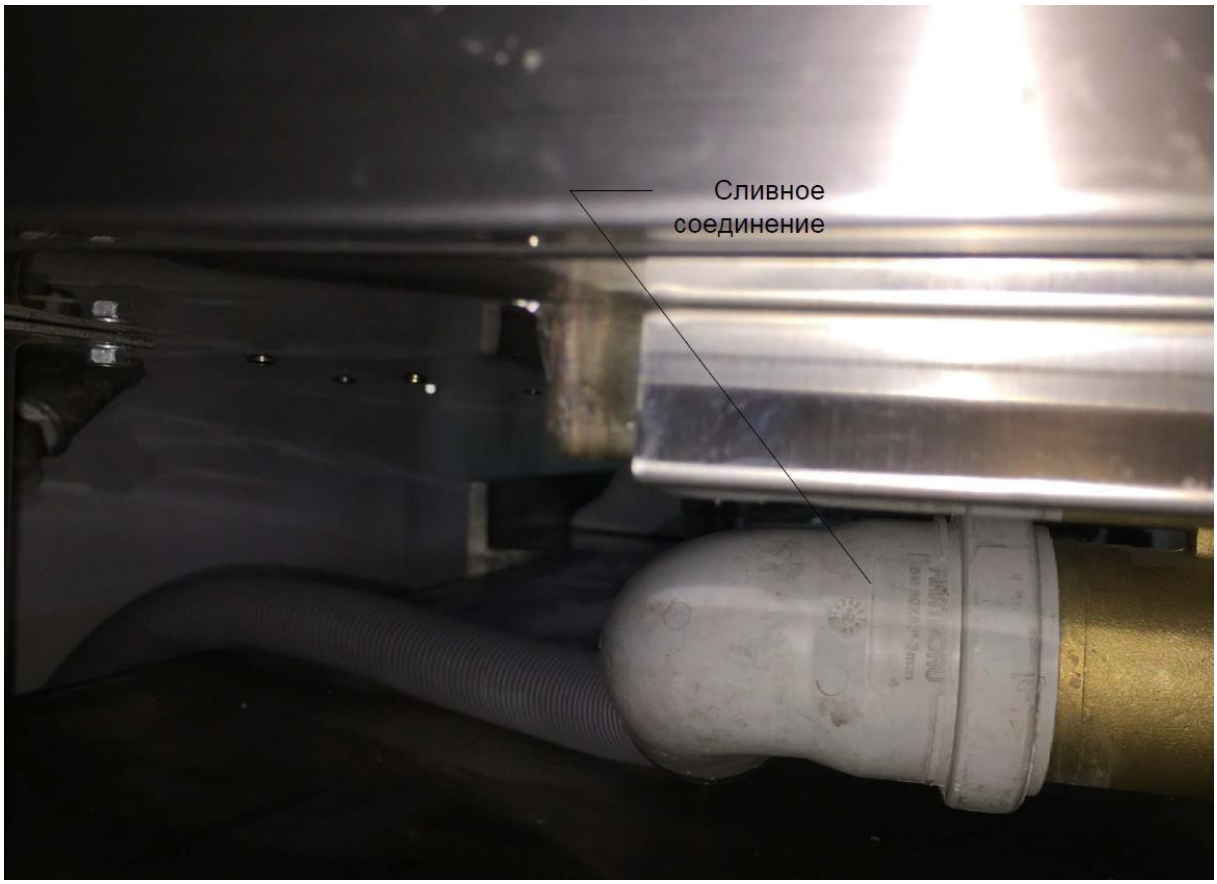
Внимание!

Используйте паростойкие трубы, не используйте шланги.

• Монтажные комплекты, включая сливные медные трубы, могут быть предоставлены производителем.

• Сварка сливной трубы к канализационной сети не допускается (сварка может привести к повреждению устройства)

• Труба диаметром 2 "(50 мм) должна быть подсоединена к канализационному сливу с минимальным уклоном 5% или 3 °.



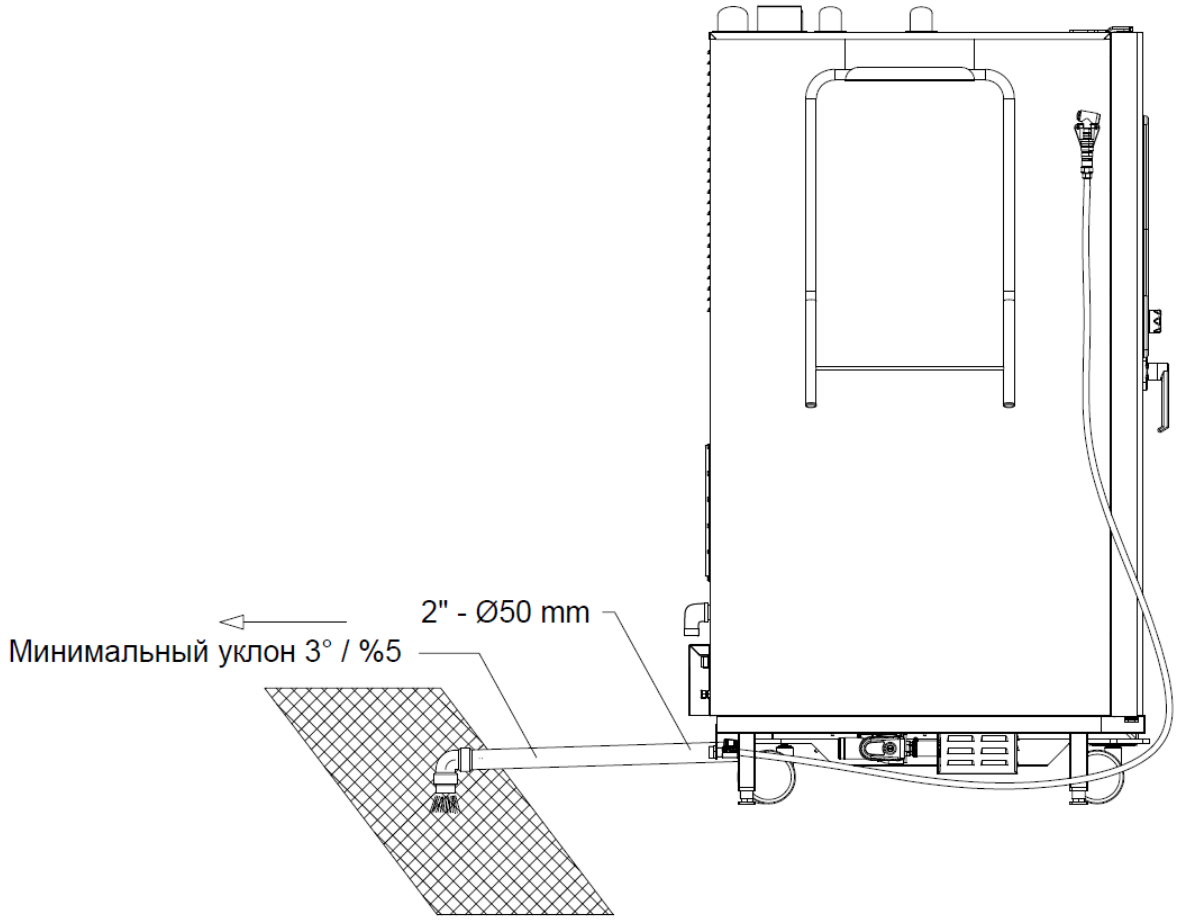
Подключение электрического и газового пароконвектомата к канализационному сливу

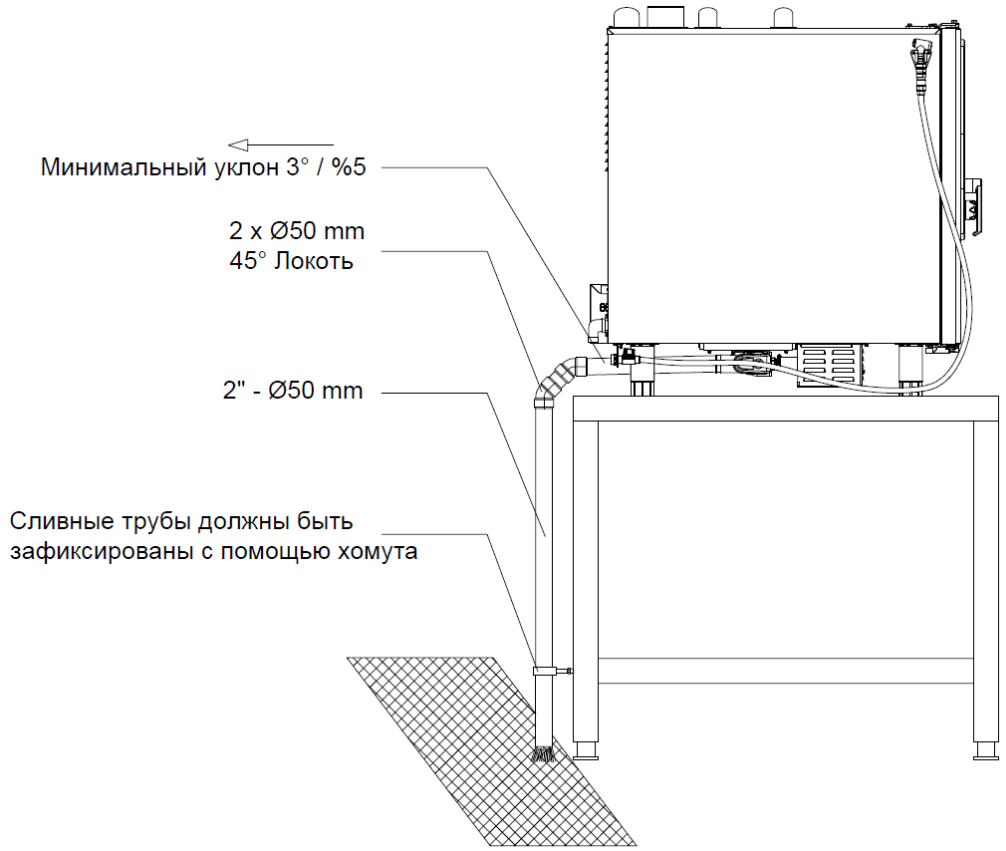
• См местные и международные коды для подключения к канализационному сливу.

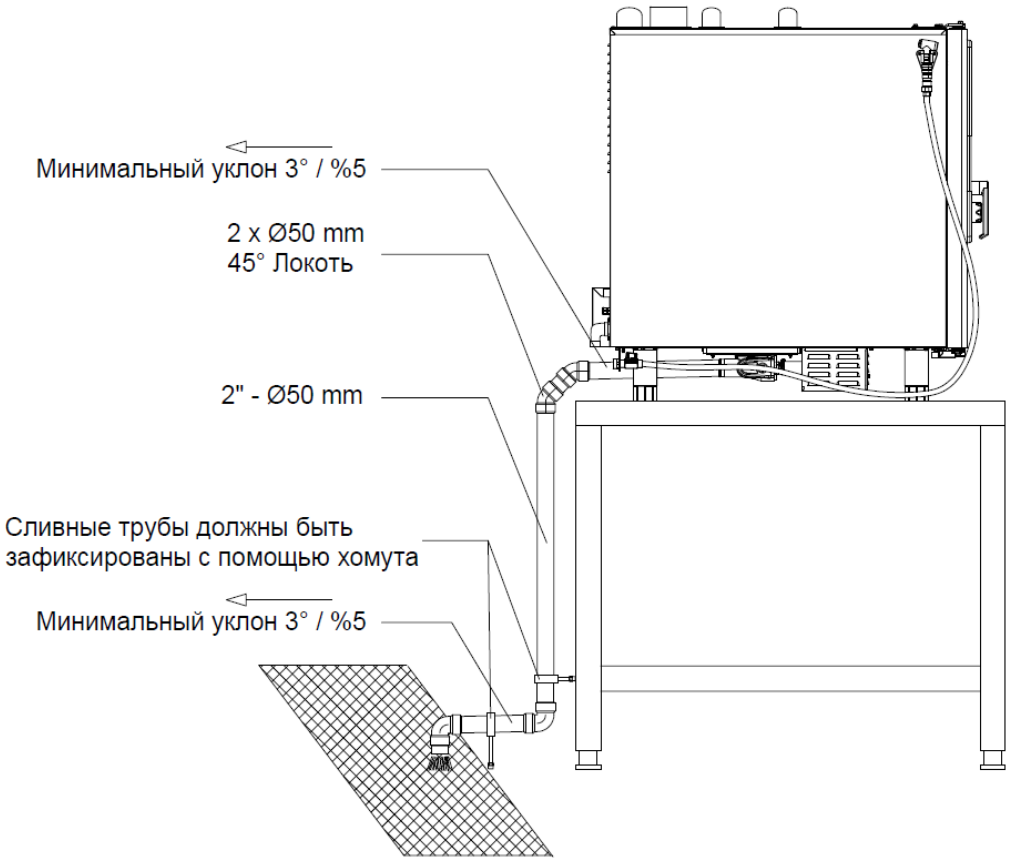
• При наличии существующего слива в полу без воздухоуловителя должно быть предусмотрено открытое отверстие 2,5 см.

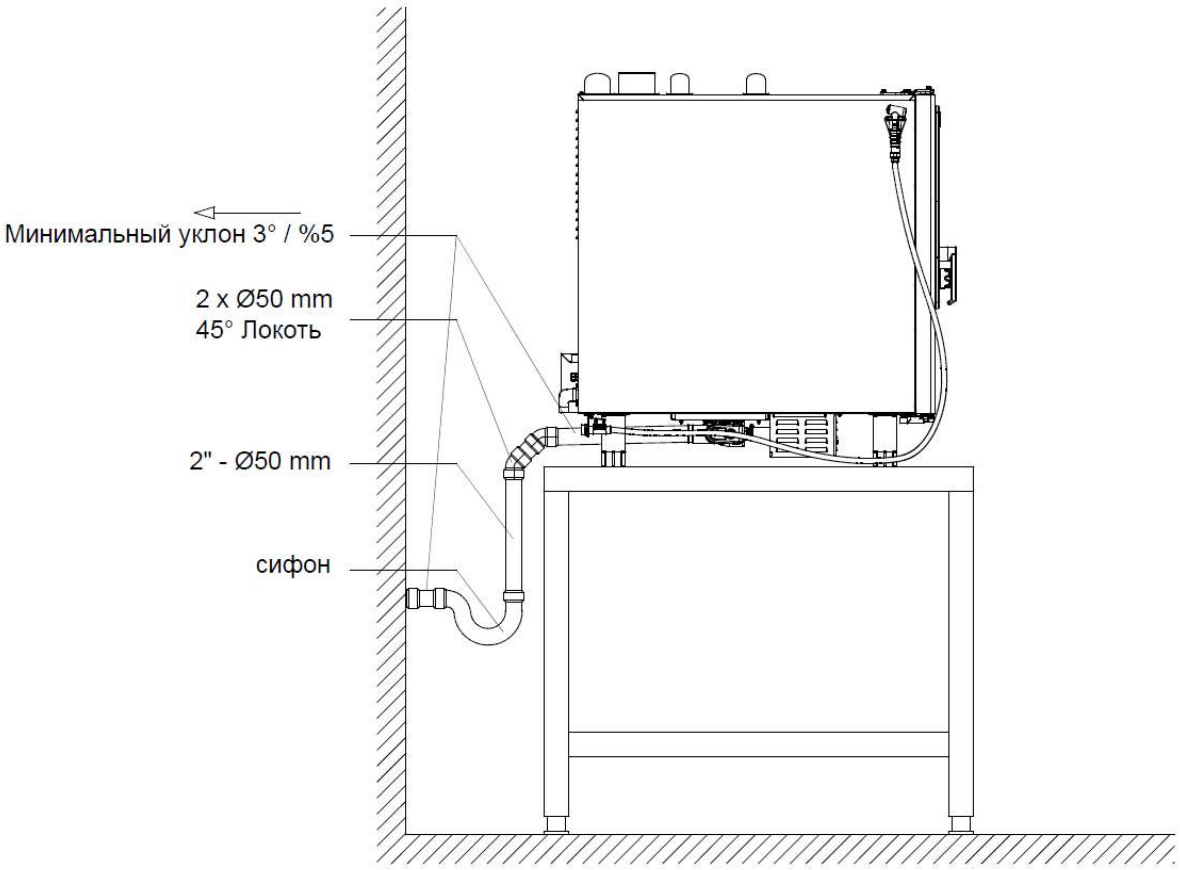
• Мы рекомендуем подключать каждое устройство к отдельному канализационному сливу.

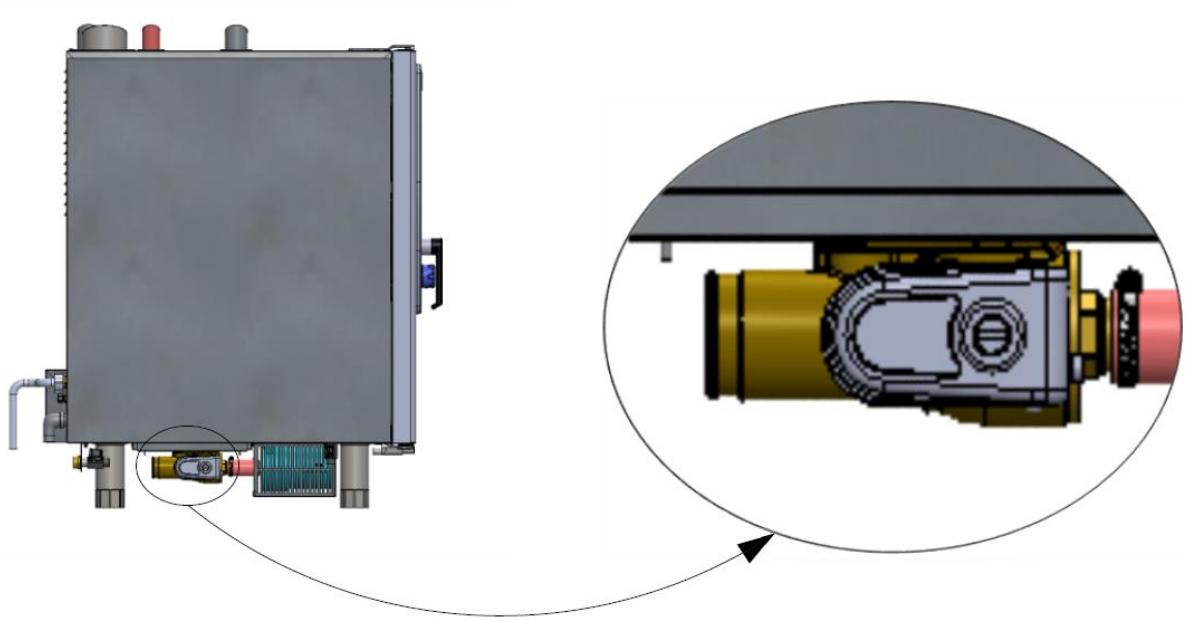
• Средняя температура сточной воды: 75-80 ° C.




Минимальный уклон 3° / %5
2 x Ø50 mm
45° Локоть
2" - Ø50 mm
Сливные трубы должны быть
зафиксированы с помощью хомута


Минимальный уклон 3° / %5
2 x Ø50 mm
45° Локоть
2" - Ø50 mm
Сливные трубы должны быть
зафиксированы с помощью хомута
Минимальный уклон 3° / %5





Не допускайте попадания брызг воды на мотор сливного клапана!

6 ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Не размещайте устройство вблизи источников тепла (например, противни для гриля или фритюрницы).
- Используйте устройство только в помещениях с температурой выше 5 °C. Если комнатная температура составляет менее 5 °C, доведите ее до температуры выше + 5 °C перед использованием устройства.
- Нагрев и крыльчатка вентилятора автоматически останавливается при открытии дверцы рабочей камеры.
- Следует всегда использовать поддон для сбора жира при жарке или приготовлении мясных продуктов на гриле (например, курицы).
- Используйте только оригинальные термостойкие аксессуары производителя устройства.
- Всегда чистите аксессуары перед использованием.
- Открывайте дверцу устройства, если вы не используете его в течение длительного времени (например, ночью)..
- Дверца варочной камеры имеет функцию быстрого закрытия.
- Если устройство не используется в течение длительного времени (например, в праздничные дни), отключите подачу воды, электричества и газа к устройству.
- Запрещается выбрасывать устройство на свалки или в места захоронения отходов. Мы можем помочь вам утилизировать ваше устройство.

Максимально допустимые массы загрузки в зависимости от габаритов устройства:

10 x 1/1 GN (гастроемкости)	45 кг	(каждая полка для противней не более 15 кг)
10 x 2/1 GN (гастроемкости)	90 кг	(каждая полка для противней не более 30 кг)
20 x 2/1 GN (гастроемкости)	150 кг	(каждая полка для противней не более 30 кг)



Превышение максимальной массы загрузки может привести к повреждению устройства.

Также учитывайте значения максимально допустимой массы загружаемой в пароконвектомат продукции, указанные в руководстве по эксплуатации.



Прибор не может работать без воды!

Датчик температуры в сердцевине продукта (температурный щуп)



Внимание!

Датчик температуры в сердцевине продукта и средство позиционирования датчика температуры могут быть горячими.

Опасность ожога!

- Вставьте датчик внутренней температуры в самую толстую часть продукта. Щуп-игла должна быть помещена в середину готовящегося продукта.
- Если вы считаете, что датчик температуры в может выскочить из сердцевины продукта в процессе готовки, он должен быть позиционирован глубоко в приготавливаемый продукт (например, для мягкой или не густой пищи).
- При о окончании готовки поместите датчик температуры сердцевины продукта в керамическую трубку мобильной подставки для тарелок.
- В модели 202 датчик температуры сердцевины продукта после использования всегда следует установить в специальный держатель, чтобы избежать повреждения. Невыполнение этого требования может привести к повреждению устройства.



Всегда устанавливайте датчик температуры и вспомогательное позиционирующее устройство в специальный держатель - опасность повреждения!

Никогда не оставляйте датчик температуры в висячем состоянии внутри и снаружи варочной камеры – Опасность повреждения!



Извлекайте температурный щуп из продукта перед осуществлением выгрузки противней из камеры печи – Опасность повреждения!

При необходимости, перед использованием охладите центральный датчик температуры с помощью ручного душа.



Внимание!

Защищайте руки от соприкосновения с кончиком температурного датчика и риска ожогов - Опасность травмирования!

Ручной душ

- При использовании ручного душа, пожалуйста, извлеките шланг из держателя.
- После использования всегда аккуратно устанавливайте ручной душ на держатель.



Внимание!

Ручной душ и вода из ручного душа могут быть горячими.

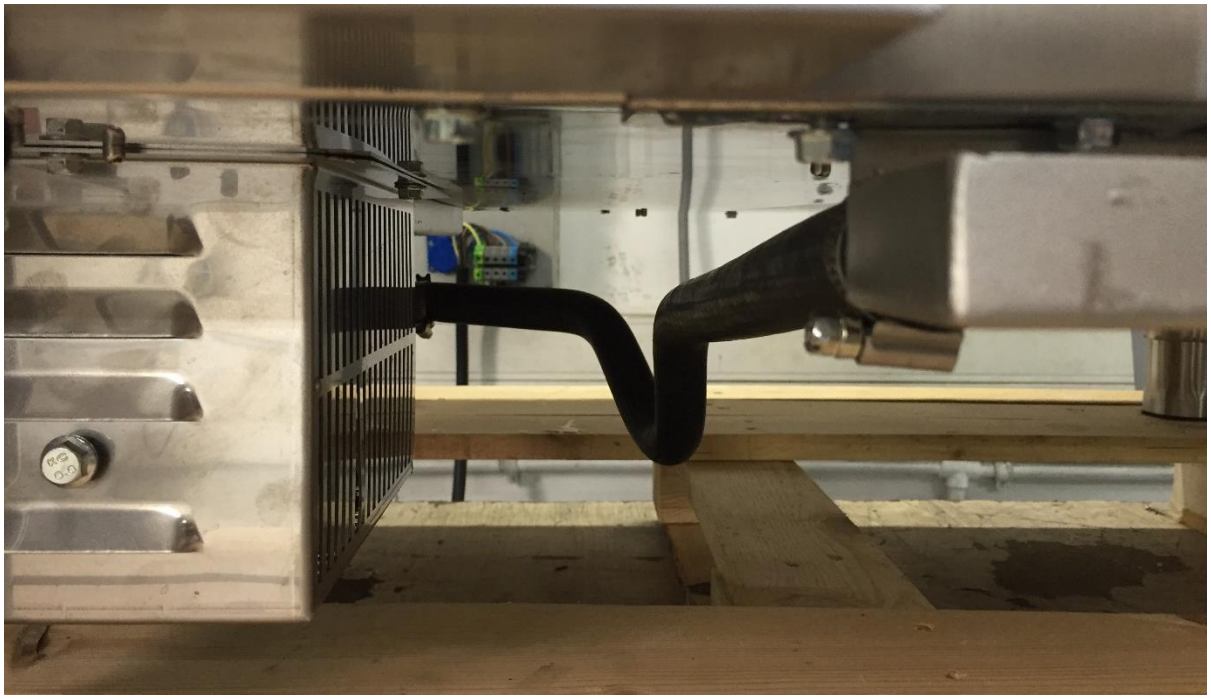
Опасность ожога!



Чрезмерное натяжение и скручивание шланга может привести к его повреждению.

Убедитесь,что после каждого использования шланг подвешан на держатель ручного душа.

Не используйте ручной душ для охлаждения варочной камеры! - Камера для варки и экран распределения воздуха могут быть повреждены или стекло камеры может треснуть!

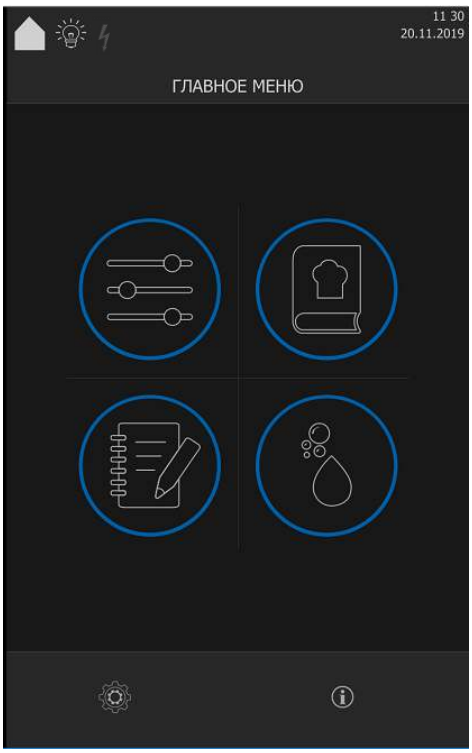




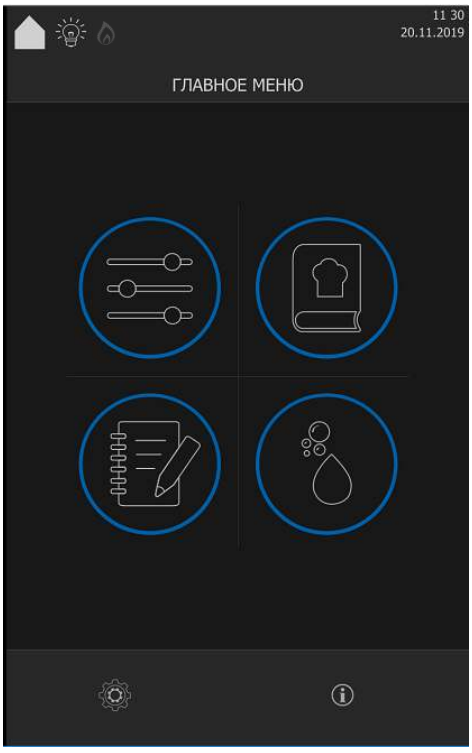
Капельный сливной сифон должен быть заполнен водой после первой установки и сифон нельзя оставлять без воды!

7 ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

7.1 Описания пиктограмм и режимов

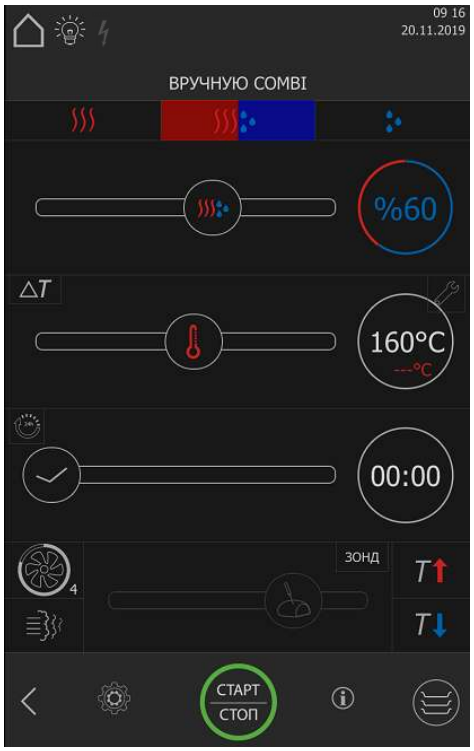


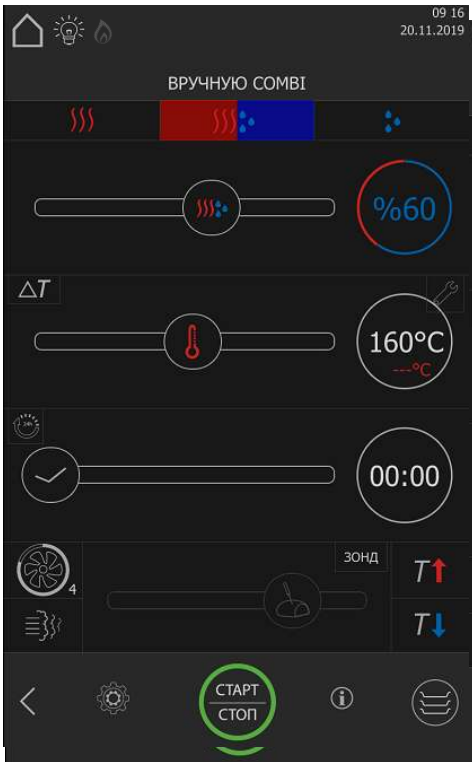
Главный экран цифровой панели управления (электрический)



Главный экран цифровой панели управления (газовый)

	Главная		Ручной
	Включение / выключение подсветки печи		Готовые рецепты
	Создание нового рецепта		Мои рецепты
07.10.2016	Дата		Мойка
11:00	Время		Информация
	Резистор / Резисторы Активированы		Резистор / Резисторы Неактивированы
	Горелка/Горелки Активированы		Горелка/Горелки Неактивированы





	Конвекция (Сухой воздух)		Вперед
	Комбинация конвекции и пара		Назад
	Пар		Delta-T
	Температура		Предварительный нагрев
	Количество пара		Непрерывная готовка (24 часа)
	Время		Охлаждение камеры
	5-ступенчатая регулировка скорости вращения вентилятора		Распыление пара внутри печи
	Щуп (температуры сердцевины)		"Умный противень"
	Резистор / Резисторы Активированы		Резистор / Резисторы Неактивированы
	Горелка/Горелки Активированы		Горелка/Горелки Неактивированы

Примечание: в печах с 20 противнями функция «умный противень» предусматривает применение 10 противней.

9.1.1 Режим Delta-T

Эта функция служит для обеспечения постоянной разницы между температурой в середине мяса и температурой в камере. Датчик температуры сердцевины должен быть введен внутрь продукта. При выборе режима Delta-T поле выбора времени приготовления отключается, как и в режиме датчика температуры. Его можно выбрать только в режиме комбинированного приготовления. Пользователь должен задать параметры температуры в сердцевине и температуры Delta-T. Поскольку он выбран в комбинированном режиме, пользователь также должен ввести значение уровня влаги. Заданная температура печи: применяется системой как температура в сердцевине + температура Delta-T. При достижении заданной температуры в сердцевине программа завершается.

9.1.2 Предварительный нагрев

Предварительный нагрев очень важен для качества приготовления. Необходимо выбрать нужный ручной режим. Затем выбирается значок предварительного нагрева, ниже. При нажатии предварительного нагрева режимы температуры сердцевины и Delta-T отключаются. Задается необходимый параметр температуры. При нажатии на значок «вкл.» отображается предупреждение «ЗАКРЫТЬ ДВЕРЬ», и при закрытии дверцы камеры запускается процесс «предварительного нагрева». Когда духовка достигает заданных значений температуры, в течение 3 секунд звучит звуковой сигнал. Вентилятор и нагревательные элементы (ТЭН) деактивируются. Предупреждение «Закрыть дверь» на дисплее исчезает. При открытии дверцы звуковая и визуальная сигнализация прекращается в течение 3 секунд. Дисплей возвращается в состояние, в котором начался предварительный нагрев.

При выборе предварительного нагрева на дисплее задается желаемое значение температуры. При предварительном нагреве в комбинированном режиме сначала приводится в готовое положение бойлер (парогенератор), а затем выполняется предварительный нагрев. Если заданная температура предварительного нагрева, ниже температуры в рабочей камере т.е. если температура в камере выше, при нажатии Пользователем на «СТАРТ» во время фазы подогрева, на дисплее будет отображаться предупреждение « КАБИНА ГОРЯЧАЯ, ОТКРЫТЬ ДВЕРЬ», а зуммер будет подавать сигнал тревоги в течение 1 секунды до момента снижения температуры камеры до заданной температуры.

9.1.3 Охлаждение

Данный режим предназначен для быстрого охлаждения камеры пароконвектомата при переходе к следующему процессу приготовления. Всякий раз, когда значок охлаждения активен, при нажатии значка охлаждения отображается только страница с активным разделом настройки температуры и вводится нужная температура; при нажатии «ОК» появляется предупреждение «Открыть дверь», чтобы запустить процесс охлаждения, и дверь открывается. Процесс охлаждения продолжается до тех пор, пока с помощью вентиляторов не будет достигнута желаемая температура. Если значение, введенное в процессе охлаждения, выше, чем текущая температура в камере, на экране отображается предупреждение «ТЕМПЕРАТУРА В КАМЕРЕ ВЫШЕ ЗАДАННОГО ЗНАЧЕНИЯ, УМЕНЬШИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ ОХЛАЖДЕНИЯ» и ниже «ОК». При нажатии на «ОК» он возвращается к индикации охлаждения.

7.2 Режимы приготовления

Процесс приготовления может выполняться как в ручном режиме, так и в автоматическом режиме, с использованием программ в зависимости от приготовляемого продукта.

Существует три основных режима приготовления: конвекция (сухой жар), пар 100%-ной влажности и комбинированный (сухой + влажный жар).

9.2.1 Пар 100%-ной влажности

При выборе этого режима, запрашивается только время приготовления или температура в сердцевине, функция Delta T недоступна в режиме 100%-ного пара.

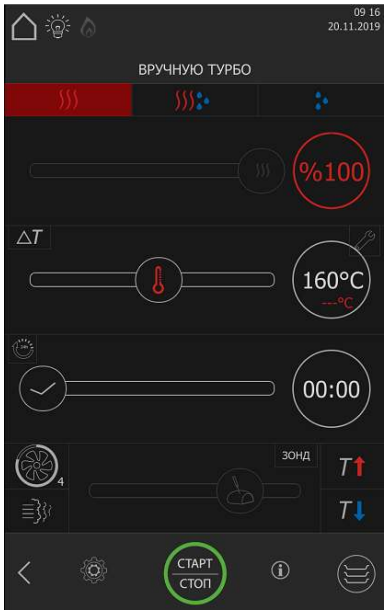
9.2.2 Конвекция (сухой жар)

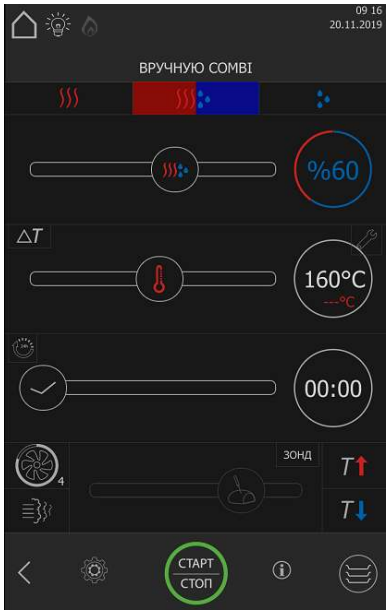
При выборе этого режима, запрашивается температура в рабочей камере, время приготовления или параметр температуры в сердцевине или Delta-T.

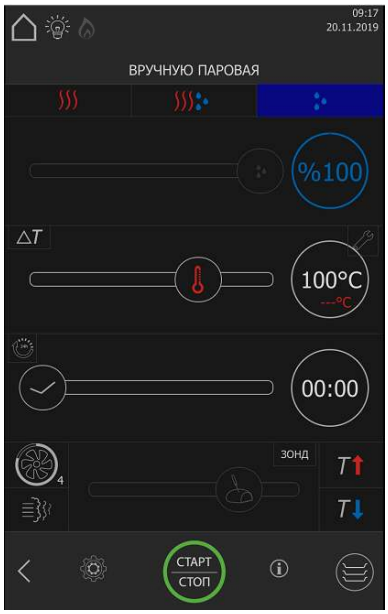
9.2.3 Комбинированный

При выборе этого режима, с главного экрана вводятся параметры температуры в рабочей камере, время приготовления или температура в сердцевине или наряду с Delta-T требуемая относительная влажность в %.

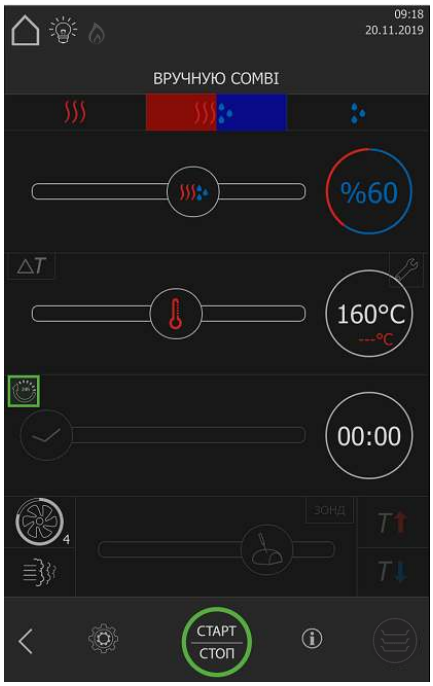
7.3 Ручное меню





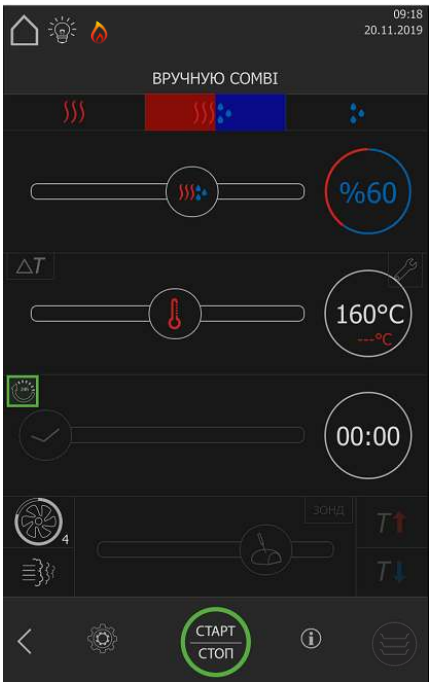


В ручном режиме при нажатии значка температуры (160 ° C) в течение 3 секунд будет отображаться внутренняя температура в течение 10 секунд. Затем эта функция исчезает.



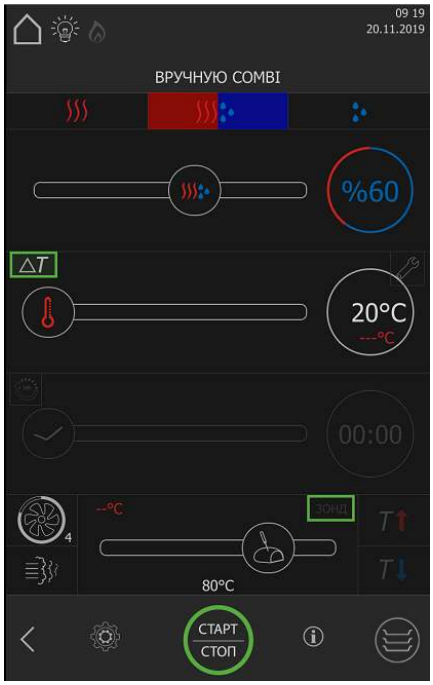
Значок «Непрерывный» (Active) при нажатии с помощью кнопки или непосредственно пальцем

Когда он активен, функция «смарт-противня» исчезает и время не может быть установлено. Температурный щуп не может быть использован. Для запуска, нажмите на значок «Старт / Стоп».

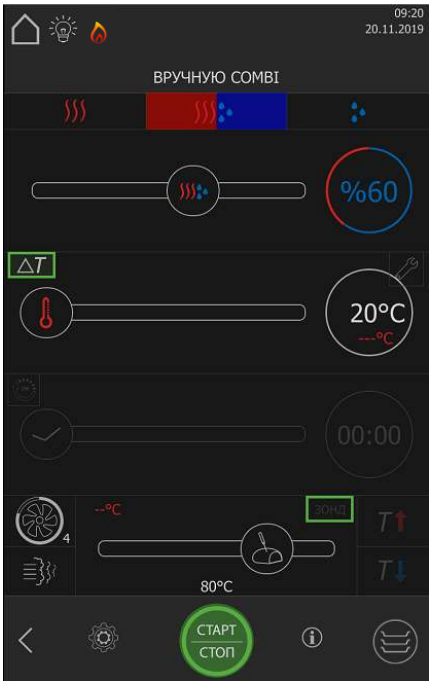


При его активации видимость неиспользуемых значков (функций) уменьшается.

После запуска в непрерывном режиме на индикаторе времени отображается продолжительность его работы.



После активации значка Delta-T
1. Выбирается разница температур между 20 и 60 ° C.
2. Регулируется температура сердцевины.
Изменение температуры сердцевины обозначено красным,
а заданная температура - светло-серым. Нажатая иконка обрамлена зеленой рамкой. Для запуска, нажмите значок «Старт / Стоп».



Во время работы,
Внутренняя часть значка «Пуск / Стоп» окрашивается в зеленый цвет.

7.4 Раздел готовых рецептов

Готовые рецепты состоят из предварительно подготовленных меню, разделенных на 7 разных групп.



	Домашняя птица
	Красное мясо
	Рыба
	Гарнир
	Яйца & Десерт
	Кондитерские изделия
	Завершающий штрих




09 21
20.11.2019
ДОМАШНИЕ ПТИЦЫ
КУРИНЫЕ ОТБИВНЫЕ
ЖАРЕНЫЙ ЦЫПЛЕНОК
ГУСЬ
УТИНАЯ ГРУДКА
ЖАРЕНАЯ УТКА
СВЕЖИЙ ЦЫПЛЕНОК ШНИЦЕЛЬ
КУРИНЫЕ НОЖКИ
КУРИНЫЕ ГРУДКИ НА ГРИЛЕ
ЦЫПЛЕНОК НА ШПАЖКАХ
КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ
ОТВАРНЫЕ КУРИНЫЕ НОЖКИ
ЗАПЕЧЕНАЯ ИНДЕЙКА




09 21
20.11.2019
МЯСО
БИФШТЕК ОТБИВНАЯ 180Г
ГОВЯДИНА ШНИЦЕЛЬ
БАРАНЬИ ОТБИВНЫЕ
БАРАНЬИ РЕБРА
ЗАПЕЧЕННАЯ БАРАНИНА
ТУШЕНОЕ МЯСО
АНТЕП ШАШЛЫК НА ПОДНОСЕ
ЗАПЕЧЕНАЯ ГОВЯДИНА РИБИ (ЦЕЛОЕ)
АССАДА (ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ)
ГОВЯЖЬЯ ШЕЯ
ГОВЯДИНА НА ГРИЛЕ "МЕДАЛЬОН"
МЯСО В МАЛЕНЬКИХ КУСОЧКАХ НА ГРИЛЕ
ТУШЕНЫЕ МЯСНЫЕ КУБИКИ
ТЕЛЯТИНА ОТВАРНАЯ




09 21
20.11.2019
РЫБА
РЫБА ТУШЁНАЯ
КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ
РЫБА СОЛЕНАЯ
ОСЬМИНОГ СВЕЖИЙ
МОРСКОЙ ОКУНЬ НА ГРИЛЕ
ЖАРЕНАЯ РЫБА
ОСТОПУС (ЗАМОРОЖЕННЫЙ)
ЗАПЕЧЕНАЯ ЛОСОСЬ
ТУШЕННЫЙ МОРСКОЙ ОКУНЬ
ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ




09 22
20.11.2019
ГАРНИР
ОТВАРНЫЕ БРОКОЛИ
ТУШЕНЫЕ ОВОЩИ
ОТВАРНОЙ ШПИНАТ
ОТВАРНАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
ОТВАРНОЙ ЗЕЛЁНЫЙ ГОРОШЕК
ВАРЕНЫЙ ОВОЩНОЙ ГАРНИР
ОВОЩНОЙ ГАРНИР НА ГРИЛЕ
ВАРЕНАЯ МОРКОВЬ
ЗАПЕЧЕНЫЙ РИС
ПЛОВ ИЗ ПШЕНИЦЫ
ПЛОВ АНКАРА
МАКАРОНЫ С СЫРОМ
ОТВАРНАЯ СВЕКЛА СО ШПИНАТОМ
ПИЛАФ С КУРИЦЕЙ И ОРЕХАМИ, ЗАПЕЧЕНЫМИ В ТОНКОМ ТЕСТЕ С МИНДАЛЕМ




09:22
20.11.2019
ЯЙЦА И ДЕСЕРТЫ
ЯЙЦА ВКРУТУЮ
ЯЙЦА ВСМЯТКУ СРЕДНЕ
ЯЙЦА ВСМЯТКУ
КАРАМЕЛЬНЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ
ШОКЛАД СУФЛЕ
БЛИНЧИКИ
ПАВЛОВА
ЗАПЕЧЁНЫЙ РИСОВЫЙ ПУДИНГ
ЩОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ С ОРЕХАМИ
СЛОЕНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ
КУНАФАН
МОРКОВНЫЙ ПИРОГ
ЗАПЕЧЁНЫЙ ПИРОГ С СЕМОЛИНОЙ
ЧИЗКЕЙК




09 23
20.11.2019
МУЧНОЕ ИЗДЕЛИЯ
БИСКВИТ
ПЕЧЕНАЯ СЛОЕНАЯ ПАСТА
РУЛЕТ
КЛЁЦКИ
ПЕЧЕНОЕ
ПИДЕ
ТУРЕЦКИЕ СУХИЕ СЛАДОСТИ
МАФФИН
ФОКАЦИЯ (ДРОЖЖЕВОЕ)
КРУАССАН
ЗАМОРОЖЕННЫЙ МИНИ ПЛЮШКИ
ПИЦЦА
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ
ПИКАНТНАЯ БУЛОЧКА

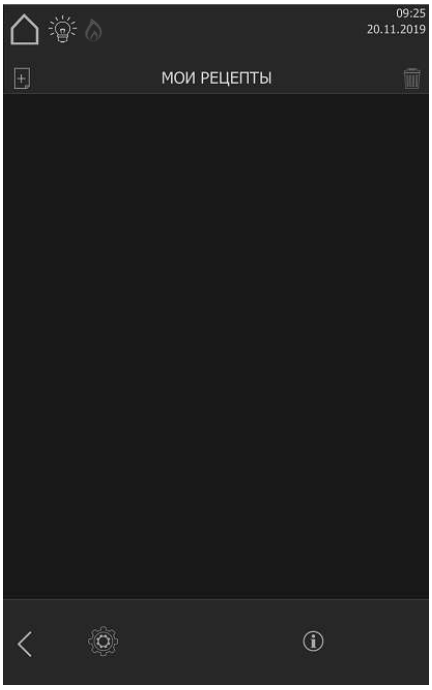



09:23
20.11.2019
ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ
ПОКРЫТИЕ ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ
ГОМОГЕНИЗАЦИЯ
НАГРЕВ
ВЫСУШИВАНИЕ
СЕРВИС В ТАРЕЛКЕ
ХРАНЕНИЕ ТЕПЛА
ВЛАЖНЫЙ БАНКЕТ
СУХОЙ БАНКЕТ

7.5 Создание индивидуальных рецептов

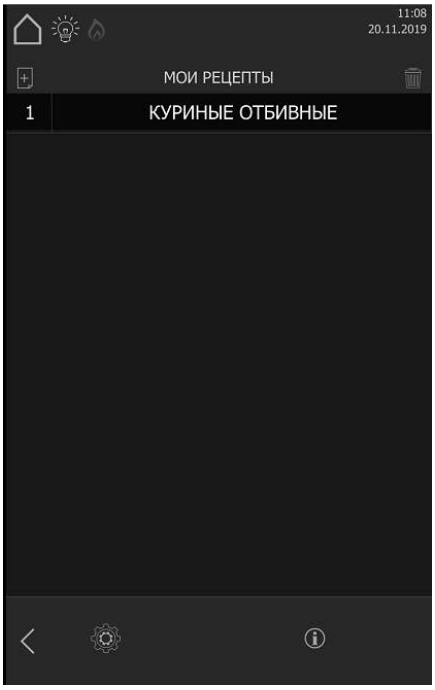
Главная «Мои рецепты»

Когда нет сохраненных рецептов



Главная «Мои рецепты»

Когда есть сохраненные рецепты

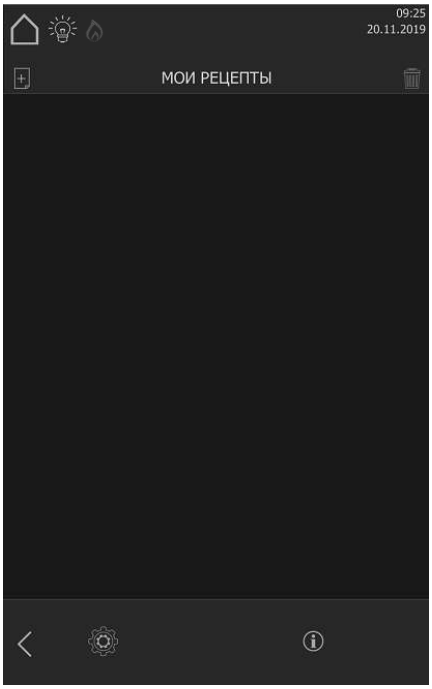


Главная «Мои рецепты» позволяет создавать свои собственные рецепты, сохранять их не более чем на 8 этапах приготовления, а затем редактировать их.

	Главная		Вверх на страницу
	Включение / выключение подсветки печи		Вниз на страницу
	Создание нового рецепта		Назад
	Редактирование рецепта		Настройки
	Удаление рецепта		Информация

«Мои Рецепты» Главная / Предполагаемый

Создание названия рецепта

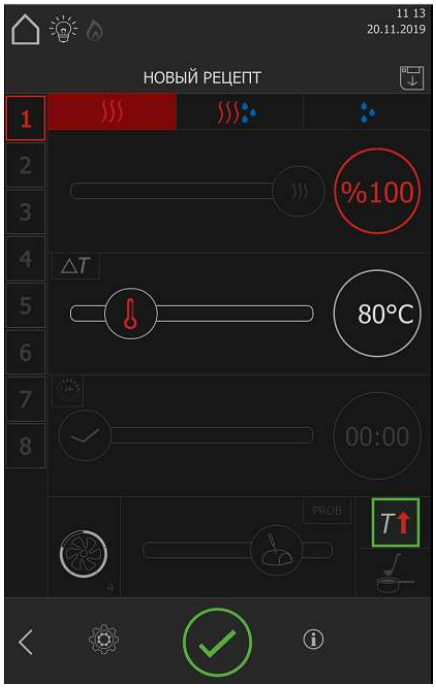


Для создания нового рецепта нажмите на кнопку в верхнем левом углу на главной странице «Мои рецепты».

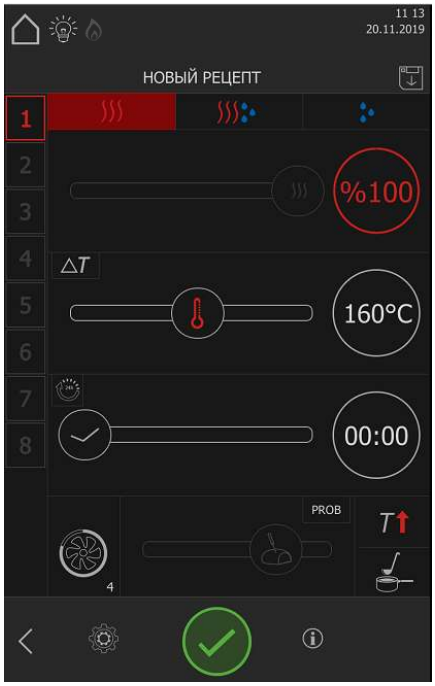


На появившемся экране либо вручную создайте новый рецепт, либо создайте новый рецепт, обновив все этапы приготовления, которые должны быть выбраны в готовых рецептах.

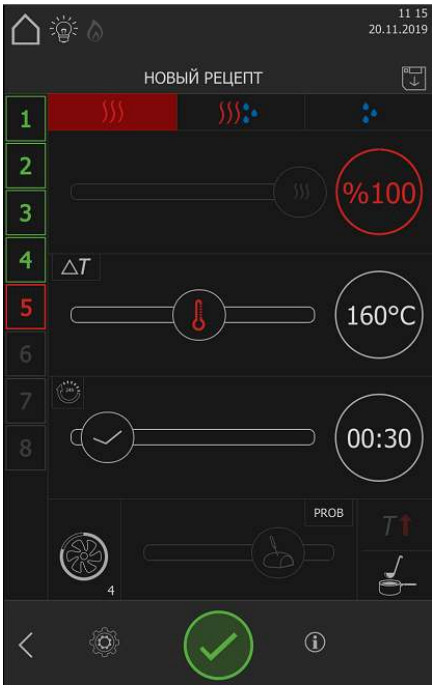
В случае продолжения создания новых рецептов из раздела «Ручное меню»,



На экране появится страница «Ручное меню». Все функции активны,
кроме распыления воды. Эта страница позволяет выбрать непосредственно с
шага 1.



Нажмите на зеленый значок с галочкой для подтверждения этапа. Утвержденный этап автоматически переходит на следующий этап.



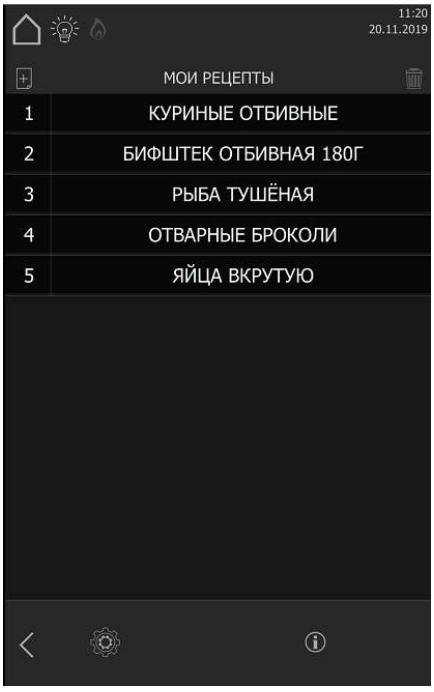
После выполнения шагов нажмите значок «Сохранить» в верхнем правом углу.



После нажатия на значок «Сохранить» появляется экран с полем для ввода названия рецепта.



После создания названия нового рецепта нажмите на значок «enter» в правом углу клавиатуры на экране.

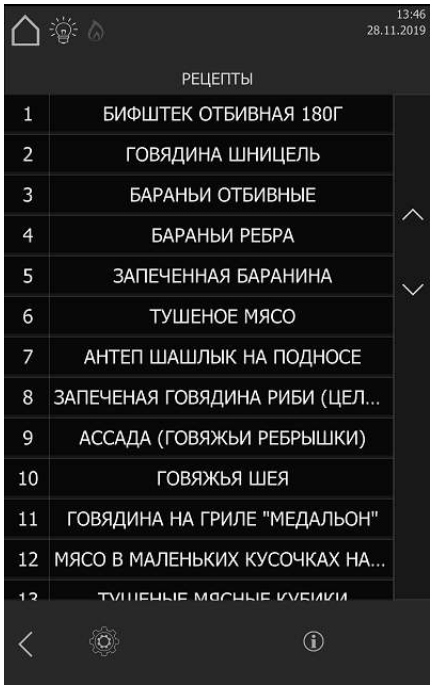


Последнее созданное имя нового рецепта отображается в самом низу экрана рецептов.

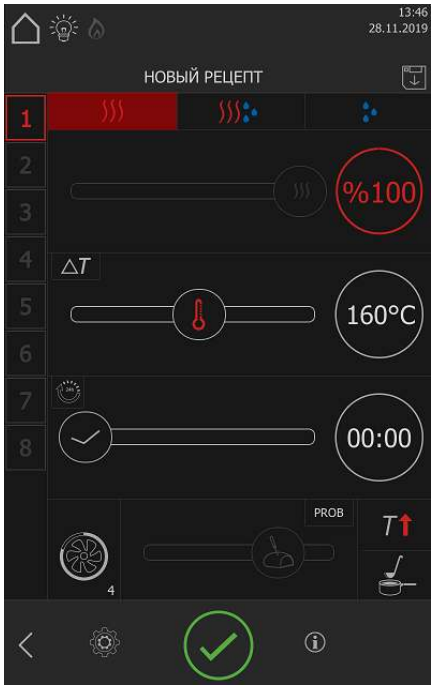
В случае продолжения создания новых рецептов из раздела «Готовые рецепты»,



При необходимости продолжить процесс создания нового рецепта путем редактирования готовых рецептов, соответствующий раздел выбирается из рецептов на экране.



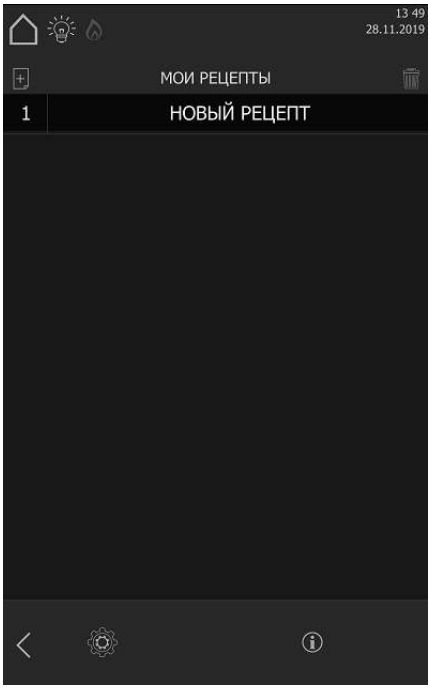
Например, при создании новых рецептов мясных блюд, отображается соответствующая страница, как указано выше, и выбирается рецепт для редактирования.



Например, на экране отображается этапы приготовления Шницеля из телятины. Таким образом, этапы настоящего рецепта приготовления могут быть пересмотрены. Отредактированный рецепт сохраняется нажатием на значок «Сохранить» в верхнем правом углу экрана.



После нажатия значка «Сохранить» имя рецепта создается с помощью экранной клавиатуры.



Новый созданный рецепт сохраняется в конце списка на главном экране рецептов.

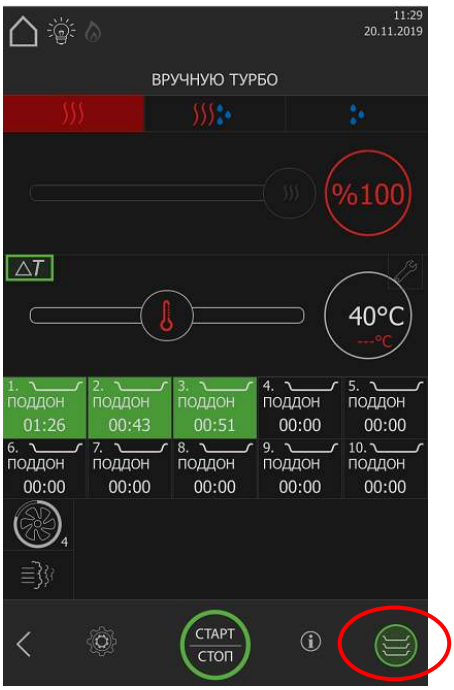
7.6 Функция «Smart Tray Control»

В печах с 20 противнями функция «умный противень» предусматривает применение 10 противней. Функции температуры в сердцевине и Delta-T не могут быть использованы, только время приготовления должно быть введено вручную. Этот режим активируется в разделе ручного приготовления. После выбора режима приготовления в ручном режиме температура, отображенная на дисплее (в комбинированном режиме: также требуется величина влажности), или измененные значения влажности и температуры принимаются за фактические значения приготовления.

Затем нажмите кнопку «Smart Tray Control» в нижней части с изображением сложенных один за другим противней. На дисплее отобразятся номера противней и время приготовления. Выполняется загрузка противня и выбирается время готовки. Верхний лоток всегда имеет номер 1, счет ведется по направлению вниз, а нижний лоток соответствует последнему номеру. Когда все необходимые загрузки выполнены и завершены, запускается программа приготовления путем нажатия кнопки запуска в нижней части экрана. Когда время приготовления для противней истекает, раздается звуковой сигнал и появляется предупреждение «Удалить противень».

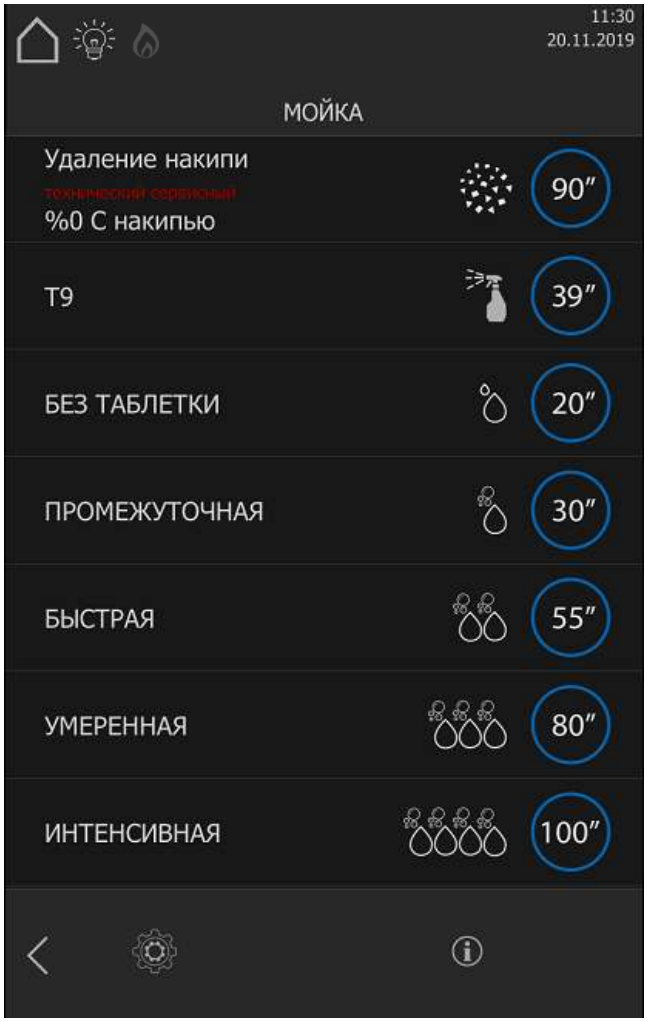
В случае загрузки противня на одну из пустых полок после начала приготовления продукта (например, через 10 минут), для этого противня также вводится время приготовления. По истечению времени приготовления для каждого противня звучит зуммер в течение 5 секунд, и на дисплее отображается предупреждение «готовка завершена». Процесс приготовления продолжаются до тех пор, пока имеются противни время приготовления которых не истекло. Предупреждение «готовка завершена» не удаляется с экрана до тех пор,пока дверца рабочей камеры не будет открыта,а затем закрыта.

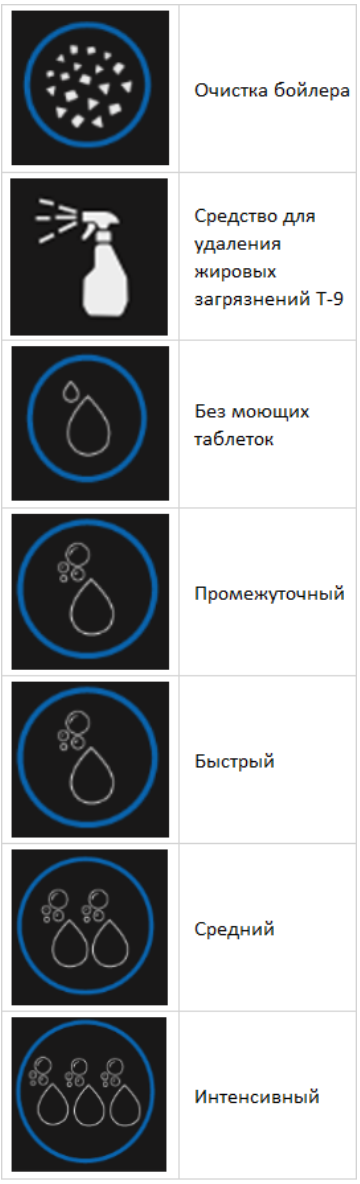
Когда дверца рабочей камеры открывается и закрывается, предупреждения об окончании приготовления на дисплее удаляются, начиная с первого противня с истекшим временем приготовления. При открывании/закрывании дверцы вентиляторные блоки и таймеры деактивируются в соответствии с общими условиями. При закрывании дверцы вентилятор запускает нагревательные элементы (если требуется жар), и таймеры запускаются снова с того места, на котором они остановились.





7.7 Программы мойки

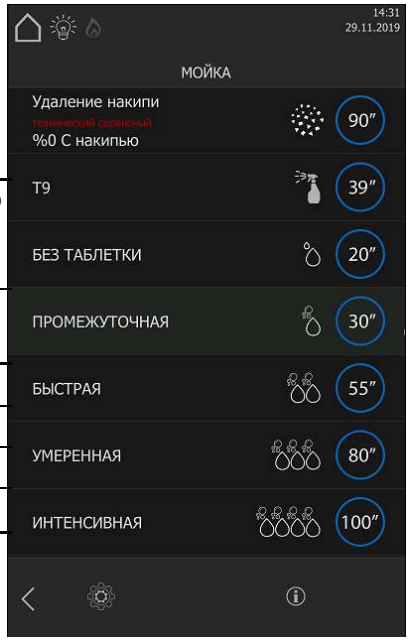


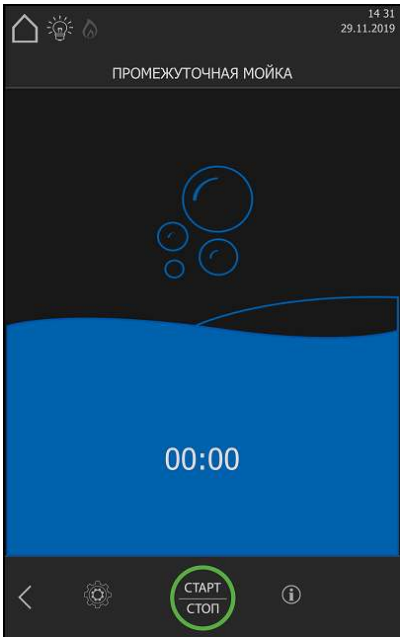


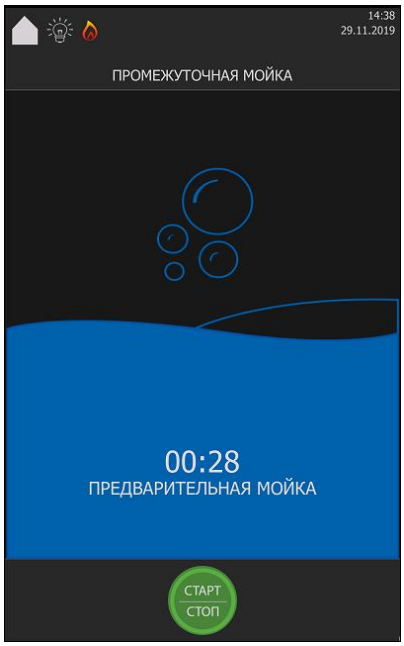
Существует шесть режимов мойки: T9 (обезжириватель), без таблеток, промежуточный, средний, быстрый, интенсивный. Основанные на времени рабочие этапы этих режимов мойки следующие.

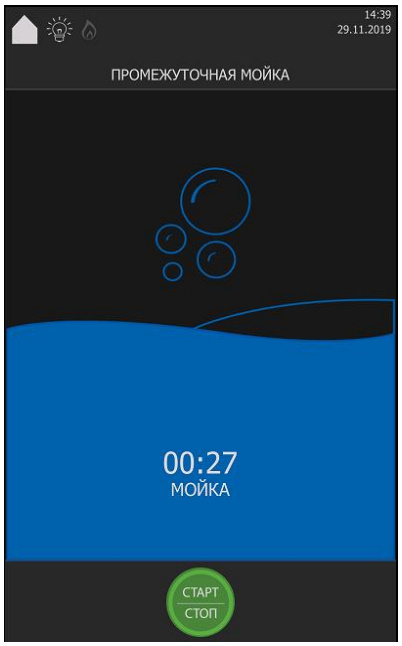
Перед началом программы мойки камера должна быть охлаждена до 40°C. К примеру, при нажатии кнопки «СТАРТ» в режиме быстрой стирки, программа сначала контролирует температуру внутри камеры и если она превышает 40 ° С отображается предупреждение «ОТКРЫТЬ ДВЕРЬ, КАМЕРА ОХЛАЖДАЕТСЯ. При открывании дверцы камеры активируются вентиляторы. Когда температура в камере достигает 40°C, включается сигнал зуммера в течение 3 секунд и отображается предупреждение «ВСТАВИТЬ МОЮЩИЕ ТАБЛЕТКИ, ЗАКРЫТЬ ДВЕРЬ», за исключением мойки без таблеток. Процесс мойки начинается, когда пользователь нажимает «ОК» и закрывает дверцу камеры. Если камера уже имеет низкую температуру 40°C, на дисплее появится надпись «ВСТАВИТЬ МОЮЩИЕ ТАБЛЕТКИ». Процесс мойки запускается после нажатии значка «ОК» на этом экране.

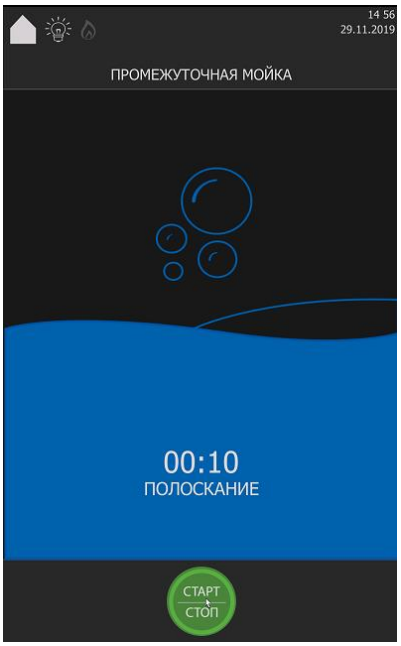
Программа стирки	Количество таблеток по модели	
	101, 102	202
Промежуточный	4	5
Быстрый	6	8
Средний	9	12
Интенсивный	10	14











7.7.1 Мойка бойлера (парогенератора) (удаление накипи)

Под опцией программы мойки на главном экране “Мойка бойлера (парогенератора) (удаление накипи)» мелким шрифтом написано «Производится только авторизованным сервисным центром». При нажатии на значок открывается страница код-пароля сервисного центра. На этом экране под полем для введения пароля отобразятся цифры от 0 до 9. Под цифрами есть опции «ОК» и «Отмена». После ввода правильного пароля и нажатия кнопки «ОК» запускается программа удаления накипи.

После запуска программы удаления накипи путем введения пароля, бойлер заполняется и опорожняется несколько раз. Когда этот процесс завершится, на экране появится предупреждение «Добавить средство для удаления накипи». Затем следует открыть левую боковую крышку. Резьбовая крышка 3/4 ”на бойлере открывается с помощью гаечного ключа. Осторожно поместите в бойлер 1,8 литра (1,4 литра для 101 модели) средства для удаления накипи Ozti с помощью воронки. Во время этого процесса следует использовать нейлоновые перчатки. Нельзя допускать проливание средства. Во избежание утечки вокруг трубы под резьбовым колпачком наматывается ткань. В случае проливания средства на ткань, промыть большим количеством воды. Внутри крышки есть место для прокладки. После установки прокладки пробка должна быть закрыта. При выборе «ОК» в предупреждении «Добавить средство для удаления накипи», которое появилось на экране ранее, процесс мойки котла продолжается.



Если во время фазы «Подготовка» программы удаления накипи происходит перебои с водой, то есть, если вода в бойлере не достигла максимального уровня через +15 секунд, на экране появится предупреждение «Проверьте подключения воды, проблема с водой, работа остановлена». Вы можете вернуться к главному экрану,нажав на кнопку OK в нижней части этого экрана. Программа очистки прекращается. В случае, если вода не может достичь максимального уровня во время процесса удаления накипи, т.е. через +15 секунд после заполнения бойлера на этапе «Удаление накипи» после этапа подготовки, на экране появляется предупреждение «Проверьте подключение воды, проблема с водой, работа остановлена» и немедленно активируется предохранительный клапан. Система проверяет бойлер каждые 10 минут, пытаясь заполнить его. По заполнению бойлера «Программа удаления накипи» продолжается со стадии «Промывки».

На повреждения, связанные с проведением или непроведением очистки от накипи бойлера (парогенератора), гарантия не распространяется. Подключение воды к печи должно производиться из очистительной системы.

8 ОЧИСТКА и ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.1 Очистка

8.1.1 Ежедневная очистка пароконвектомата

Очистка пароконвектомата должна производиться в конце каждого рабочего дня или между производственными сменами.

Ежедневная чистка уплотнителя дверцы рабочей камеры печи, продлит срок службы устройства. Регулярная очистка поможет защитить уплотнитель от порчи, вызванной кислой пищей. Дайте пароконвектомату остыть, после тщательно промойте уплотнитель в теплой мыльной воде.

Очиститель для пароконвектомата (Моющие таблетки «Ozti») / Средство для удаления жировых загрязнений (Ozti Power T-9)

При использовании средства для чистки духовки необходимо надевать резиновые перчатки и защитные очки. Используйте только оригинальные жидкое моющее средство для пароконвектомата.

Неоригинальные чистящие средства могут повредить внутренние поверхности печи. Прочтите этикетку и паспорт безопасности материала перед использованием средства для чистки пароконвектомата.

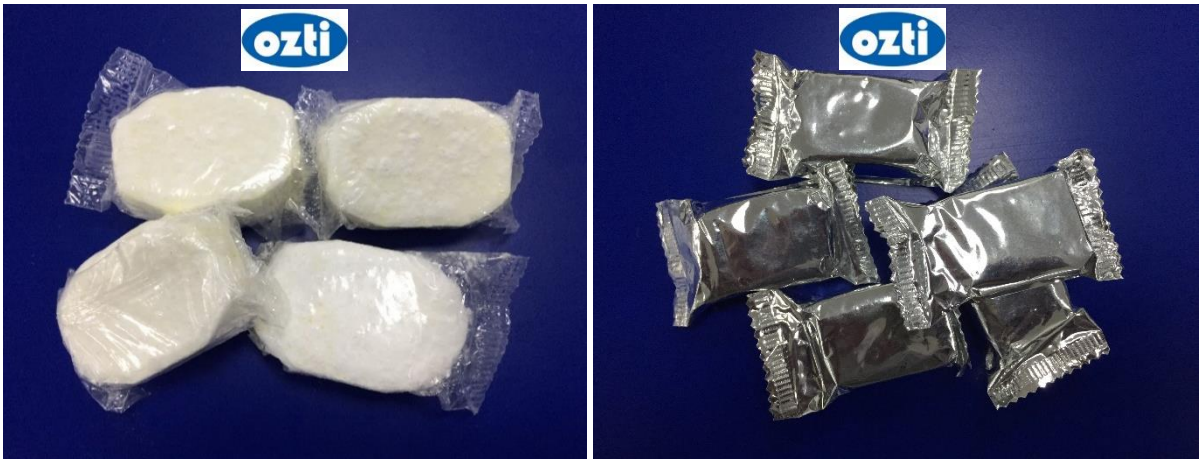
Моющие средства могут вызвать серьезные ожоги. Избегать контакта с глазами и кожей или попадания средства непосредственно на одежду. Вредный или смертельный при проглатывании. Не вдыхать пары средства. Использовать только в хорошо проветриваемом помещении. Хранить в недоступном для детей месте.

Выбросьте пустую упаковку моющего средства, тщательно прополоскав его водой.

Не распыляйте чистящее средство (средство для удаления жирных загрязнений) в горячую камеру устройства. Используйте только после охлаждения пароконвектомата до 60 ° C.

Не используйте на алюминиевых поверхностях. Не смешивайте ни с чем, кроме воды.

Температура на дисплее указывает температуру воздуха в рабочей камере, а не на внутренних стенках печи. Дайте стенкам печи остыть, по крайней мере, до 60 ° C после чего распылите чистящее средство.



Моющие таблетки «Ozti»



Средство для удаления жирных загрязнений «Ozti» (Power T-9)

1. Удалите все остатки пищи и мусор из сливного отверстия печи. Крупная грязь в рабочей камере удаляется с помощью влажной губки.
2. Избегайте контакта с кожей и глазами перед использованием жидкого средства для чистки печи Ozti Power T-9 (Средство для удаления жирных загрязнений) (наденьте защитные очки и резиновые перчатки).
3. Обильно распылите средство для удаления жирных загрязнений T-9 на внутренние поверхности печи, включая все компоненты, полки, боковые стенки, температурный щуп для мяса, насадки и противни.
4. Раз в неделю снимайте защитный кожух вентилятора и распыляйте моющее средство на вентилятор печи, левую поверхность печи и внутреннюю поверхность защитного кожуха.
5. Распылите средство для удаления жирных загрязнений T-9 непосредственно на моечную насадку несколько раз.
6. Плотно закройте дверцу печи.

7. Функция автоматической мойки выбирает соответствующую температуру для каждого этапа процесса очистки (см. Соответствующий раздел **7.7 Программы мойки**).
8. Когда звуковой сигнал информирует о завершении процесса очистки, нажмите кнопку «Пуск / Стоп», чтобы отключить звуковой сигнал или открыть дверцу рабочей камеры.
9. Откройте дверцу, промойте остатки моющего средства, направив ручной шланг и напор воды в моющую насадку.
10. Промойте внутреннюю часть и все компоненты ручным шлангом. Тщательно промойте все поверхности, чтобы удалить остатки моющего средства. Во избежания повреждения поверхностей при очистке используйте мягкую, неаббразивную ткань.
11. При 100% загрязнении, устройство очищается авторизованным сервисным центром. Программное обеспечение печи позволяет одноразовое влажное приготовление пищи.

    По окончании чистки, оставть дверцу рабочей камеры в слегка открытом положении.

8.1.2 Ежемесячная очистка пароконвектомата

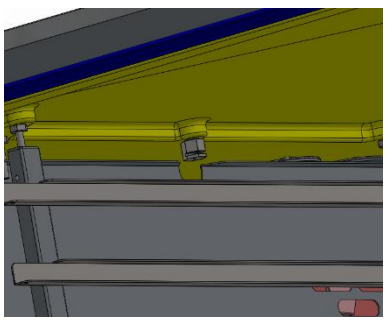
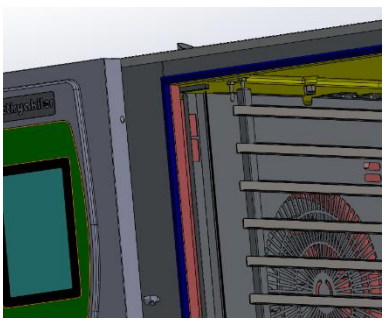
Выполняйте раз в месяц в дополнение к ежедневной процедуре чистки духовки.

- Очистка фильтра на входе воды
- Очистка моящей насадки
- Очистка сливной трубы
- Очистка дымохода
- Очистка вентилятора

Ежемесячная очистка фильтра перед впускным патрубком предотвращает засорение системы впрыска воды.

1. Отключите подачу воды к печи.
2. Снимите моющий фильтр и тщательно очистите его.
3. Замените моющий фильтр и снова подключите воду.
4. Убедитесь, что труба подачи водо не протекает.

Снимите моющую насадку с резьбового соединения (повернув против часовой стрелки) и визуально проверьте на предмет наличия загрязнений (посторонние предметы и остатки пищи) и промойте, используя средство для удаления жирных загрязнений Т-9.


В зависимости от наличия накипи ее очищают в отдельном контейнере (герметичный бумажный стаканчик) в течение не менее 3 минут в средстве для удаления накипи. При работе с моющим средством, не вдыхайте пары испарений. После очистки моющая насадка снова вставляется в корпус.

Со временем жиры и твердые частицы могут привести к засорению сливной системы. В результате вода поступает во внутреннюю камеру печи, что приводит к поломке печи. Ежемесячная очистка сливной системы печи предотвратит засорение сливного отверстия.

1. Найдите сливное отверстие в нижней части духовки и снимите сливное соединение с помощью гаечного ключа.
2. Удалите скопившиеся отложения на сливном клапане или сливном отверстии внутри пароконвектомата. Промойте слив с помощью шланга для ручного душа.
3. Установите сливной клапан на место при помощи гаечного ключа.
4. Убедитесь в отсутствии утечки.

Ежемесячно проверяйте дымоход,расположенный над пароконмектоматом. Удалите скопившуюся грязь и мусор.

Удалите любой мусор из дымохода печи, который может препятствовать потоку газов сгорания.

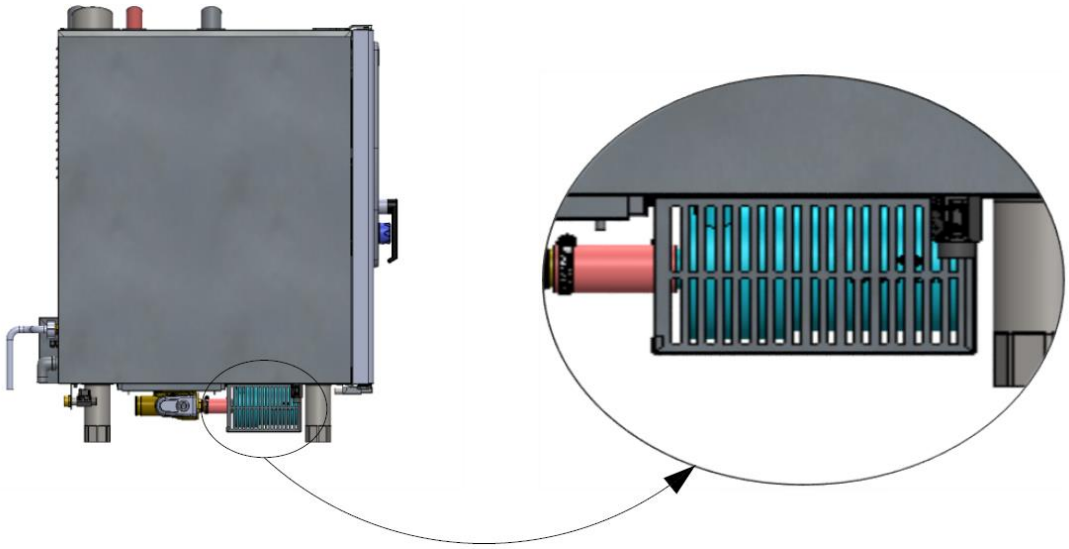
Тщательно очищайте вентилятор, по крайней мере, каждые шесть месяцев. Эта процедура устранит накопление тяжелых жиров в вентиляторе печи.

1. Приведите выключатель питания печи в положение «выкл.»
2. Извлеките и з рабочей камеры полки и опоры боковых полок.
3. Снимите защитный кожух вентилятора с креплений и приведите кожух в полностью открытое положение.
4. Наденьте защитные очки и резиновые перчатки, распылите средство для удаления жира Ozti Power T-9 на эти части, стенки отсека теплообменника, трубы и заднюю часть защитной крышки вентилятора и подождите прибл. 5 минут.
5. Тщательно промойте все компоненты с помощью ручного душа, чтобы удалить остатки моющего средства.
6. Установите защитный кожух вентилятора, опоры боковых полок и полки духовки на свои места.

Очистка комплекта противней и тележки (в оборудованных моделях)

1. При выполнении автоматической мойки комплект противней и тележка (для модели 202) должны находиться внутри печи.
2. При выполнении ручной мойки уберите тележку в специально отведенную зону мойки тележек. Тележки можно чистить с помощью любого мягкого моющего средства и теплой воды.
3. Протрите всю раму, направляющие, поддон для сбора конденсата и основание. Тщательно очистите колеса от загрязнений. Для облегчения очистки тележки можно использовать распылительный шланг.

4. Удалите остатки моющего средства и средства для удаления жирных загрязнений при помощи теплой воды.
5. Протрите или распылите стерилизующий раствор, предназначенный для использования на металлических и виниловых поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами.
6. Дайте тележке высохнуть.



Берегите моющий насос от попадания брызг воды!!

8.2 Техническое обслуживание

Периодическое техническое обслуживание пароконвектомата должно выполняться техническим персоналом. Мы рекомендуем проводить обслуживание не реже одного раза в 6 месяцев, в зависимости от частоты использования. Даже в течение гарантийного периода техническое обслуживание устройства авторизованным сервисным центром осуществляется за дополнительную плату. Кроме того, насадки для промывки и увлажнения рабочей камеры печи должны быть полностью чистыми.

8.2.1 Профилактическое обслуживание

В дополнение к обычным процедурам очистки и технического обслуживания необходимо предпринять несколько дополнительных шагов как в целях безопасности пищевых продуктов, так и для обеспечения того, чтобы печь работала с максимальной эффективностью. Эти дополнительные меры помогут предотвратить беспорядочные простои и дорогостоящий ремонт.

- Не выбрасывайте масло или твердые отходы в слив печи. Масла и твердые вещества со временем становятся комковатыми и вызывают засорение сливной системы.
- Убедитесь, что сливной фильтр внутри печи всегда на месте. Удалите все твердые отходы перед прохождением в дренажную систему. Регулярное удаление твердых частиц из сливного фильтра поможет предотвратить засорение.
- Используйте только оригинальные моющие таблетки для пароконвектомата Özti и средство для удаления жирных загрязнений (Power T-9). Использование неоригинальных чистящих средств может повредить внутренние поверхности печи.
- Чтобы продлить срок службы уплотнителя двери, чистите его ежедневно. Если не проводить ежедневную очистку, кислоты и родственные соединения, присутствующие в масле, особенно в курином масле, ослабят состав уплотнителя.
- Регулярно очищайте дверные петли. Откройте дверцу духовки, чтобы снять напряжение. Очистите все части петли.

8.2.2 Инструкции по эксплуатации и обслуживанию

- Это устройство предназначено только для профессионального использования и должно использоваться квалифицированным персоналом.
- Монтаж пароконвектомата и,при необходимости, преобразование его для использования с другими газами должны производиться исключительно специалистом по монтажу.
- Устройство должно обслуживаться в зависимости от периодичности технического обслуживания в соответствии с действующими правилами страны установки.
- Вы можете найти список деталей, которые необходимо заменить в течение срока службы устройства, в этом руководстве в разделе списка деталей в разобранном виде.
- Данные детали, поддерживаемые производителем или его представителем, не должны регулироваться пользователем.



СРОК СЛУЖБЫ УСТРОЙСТВА

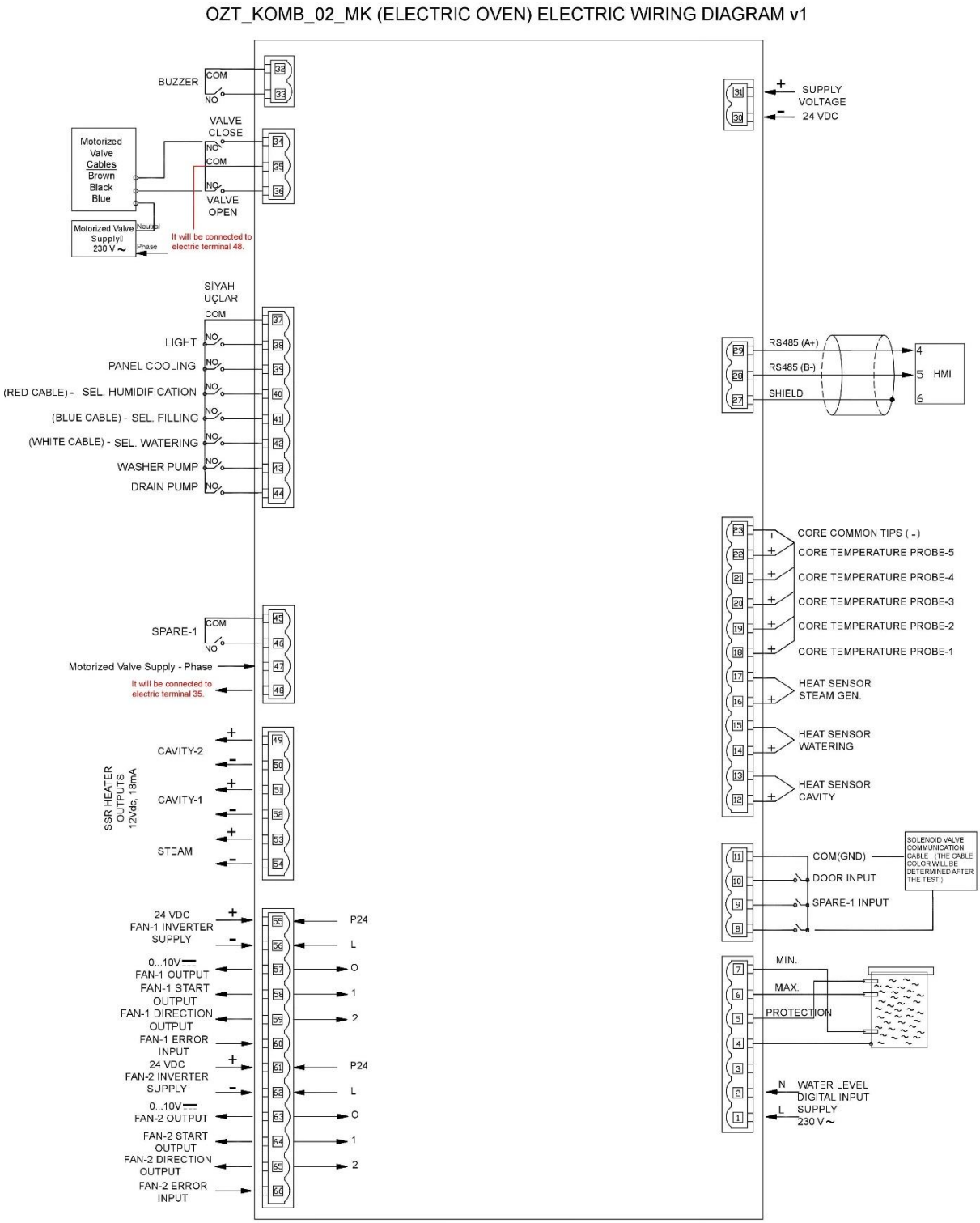
Срок службы устройства составляет 10 лет при использовании в рекомендуемых условиях.

8.3 Код уведомлений об ошибках

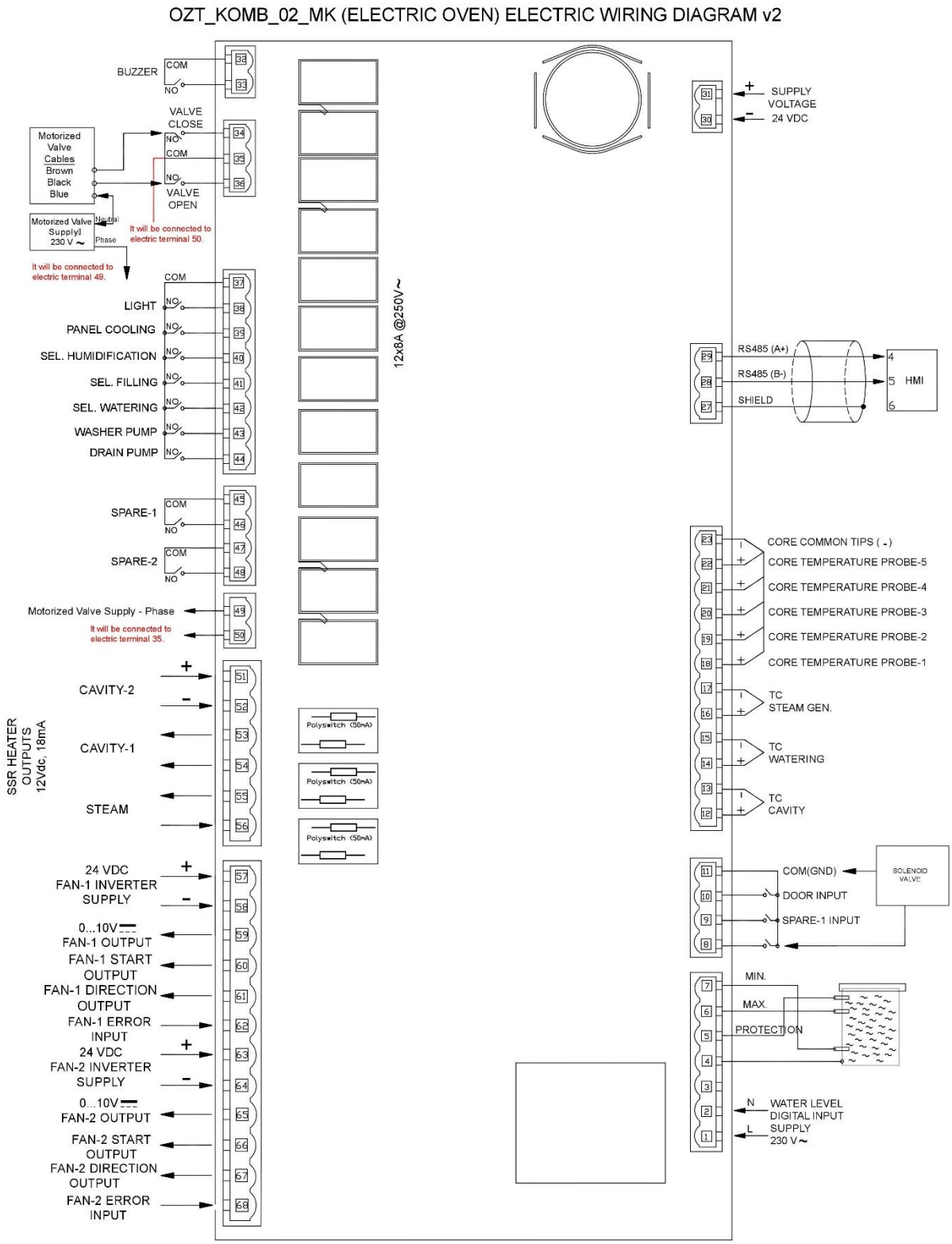
код ошибки	Описание ошибки	Тип предупреждения	Тип услуги/вмешательства
1	Неисправность поджига	ошибка	При отсутствии пламени сигнал блокировки и все попытки зажигания истекли. Эта ошибка останавливает работу горелку и чтобы вернуть ее к нормальной работе, необходимо ее отключить и перезапустить. С помощью клавиши сброса количество сбросов не ограничено. Тем не менее, все перезагрузки (связь) ограничены 5 перезагрузками в час. Выполняется контроль подключения газа, свечи зажигания и кабеля свечи зажигания. Если проблема не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
2	Отсутствие пламени после нескольких попыток зажигания	ошибка	При обнаружении тока пламени (газовый клапан закрыт, период безопасности истек) в маловероятных ситуациях возникает ошибка 1. Чтобы вернуть его к нормальной работе, его необходимо отключить и перезапустить. Если проблема не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
3	Ошибка перегрева карты зажигания	ошибка	Если срабатывает ограничительный термостат (т. е. если устройство перегревается), устройство выключается и требует ручного сброса через карту зажигания.
4	Ошибка APS карты зажигания	ошибка	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
5	Ошибка сигнала тахометра вентилятора	ошибка	Если измеренная скорость вращения вентилятора не превышает 900 об / мин от требуемой скорости вращения вентилятора в течение 20 секунд, выдается ошибка 5. Для возврата к нормальной работе, его необходимо перезапустить.
6	Ошибка идентификатора материнской платы панели управления	ошибка	В случае, если HMI и MK не являются программным и аппаратным обеспечением, произведенным для одного и того же проекта. Следует проверить программно-аппаратное обеспечение.
7	Ошибка версии программного обеспечения материнской платы панели управления	ошибка	Установить последнюю версию программного обеспечения.
8	Ошибка цепи зажигания	ошибка	При нормальной работе карты зажигания цепь пламени регулярно проверяется. Этот элемент контроля имеет предсказуемое поведение и состоит из нескольких шагов. Если тест не пройден, то возникает ошибка 8.
9	Ошибка цепи привода клапана	ошибка	При нормальной работе карты зажигания цепь клапана регулярно проверяется. Этот элемент контроля имеет предсказуемое поведение и состоит из нескольких шагов. Если тест не пройден, то возникает ошибка 9.
10	Ошибка карты зажигания	ошибка	Карту зажигания необходимо сбросить вручную. Если проблема не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
11	Ошибка связи с картой зажигания (камера 1, камера 2 и т.д.)	ошибка	Следует проверить все кабельные соединения. заменить карту связи той части, которая дает ошибку связи.
12	Температура материнской платы крайне низкая.	ошибка	Убедитесь, что температура поверхности и компонентов устройства достигает рабочих температур. Для возврата к нормальной работе.требуется перегрузка.
13	Ошибка сброса (временная)	ошибка	Это тот случай, когда количество сбросов в течение одного часа больше допустимого. Установлена временная ошибка блокировки; ошибка исчезает после ее выключения и включения.
14	Ошибка датчика температуры в камере	ошибка	Охладить камеру. Если предупреждение продолжается, заменить датчик температуры.
15	Ошибка датчика температуры бойлера	ошибка	Охладить бойлер. Если предупреждение продолжается, заменить датчик температуры.
16	Ошибка датчика температуры слива	ошибка	Заменить
17	Ошибка температурного щупа	ошибка	Заменить
18	Температура материнской платы чрезвычайно высока.	ошибка	Убедитесь, что температура поверхности и компонентов устройства достигает рабочих температур. Для возврата к нормальной работе.требуется перегрузка.
19	Ошибка датчика уровня бойлера	ошибка	Заменить
20	Ошибка перегрева парогенератора	предупреждение	Термостат ограничения перегрева парогенератора должен быть активирован. В случае перегрева датчика уровня жидкости в парогенераторе, подождите, пока он остынет, повторите попытку; замените генератор.
21	Ошибка АЦП (аналого-цифрового преобразователя)	ошибка	Ошибка аналого-цифрового преобразования
22	Неисправность двигателя вентилятора	ошибка	В случае перегрева двигателя вентилятора, подождите, пока он остынет, повторите попытку; замените двигатель.
23	Ошибка перегрева рабочей камеры	ошибка	В случае перегрева рабочей камеры, должен быть активирован ограничительный термостат.
24	Ошибка подключения дисплея и материнской платы	ошибка	Проверить соединительные кабели между дисплеем и материнской платой.
25	Ошибка CRC (код проверки чувствительности к циклическим избыточным кодам)	ошибка	Ошибка соответствия в кодах CRC.
26	Клапан не закрыт	предупреждение	Проверить клапан в ручном режиме, если он не закрывается, очистить поливную камеру, при необходимости, очистить шарик сливного клапана.
27	Газовый клапан не открыт	предупреждение	Проверить подключение газа, повторить попытку.
28	Не выбрана модель устройства	предупреждение	Выбрать соответствующую модель на цифровой панели управления в разделе настроек.
29	Не выбрана модель клапана моющего насоса.	предупреждение	Выбрать соответствующую модель на цифровой панели управления в разделе настроек.
30	Проверка объема бойлера не проводилась.	предупреждение	Для устранения проблемы обратитесь в авторизованный сервисный центр.
31	Проверка температуры бойлера не проводилась.	предупреждение	Для устранения проблемы обратитесь в авторизованный сервисный центр.
34	Карта зажигания низкого напряжения сети	ошибка	Низкое напряжение сети (от 157 В (+/- 10 В)) вызывает эту ошибку. Когда сеть возвращается в нормальное состояние (190-250 В переменного тока), неисправность устраняется в течение 10 секунд. Проверить сетевое напряжение.
-	Моющий насос не функционирует во время мойки, вода для мойки не закачивается в камеру.	предупреждение	Перегрев моющего насоса активируется после охлаждения двигателя. Если двигатель не запускается путем ручного тестирования после охлаждения, выполняется замена.
-	Несмотря на то,что клапан открыт и скопилась вода в камере, слив воды не происходит.	предупреждение	Запустите режим 100% пара на 10 минут перед открытием поливочной камеры, слив может быть засорен тяжелыми маслами.
-	Один из датчиков температуры имеет непрерывную разность температур 10-15 ° C	предупреждение	Заменить неисправный датчик.
-	Проверьте подключение воды, проблемы с водой, работа остановлена.	предупреждение	Проверить подключение воды. В случае понижения давления вода, неисправность исчезнет через некоторое время.
-	Происходит взрывное горение в газовом оборудовании, камере или парогенераторе	предупреждение	1-) Проверить провод зажигания, провод заземления свечи зажигания и соединение. 2-) Узел горелки вынимается из горелки, проверяется свеча зажигания, отключается газовое соединение и выполняется зажигание. Искра должна быть непрерывной и яркой на конце свечи зажигания. При необходимости произвести замену. 3-) Убедиться, что вентилятор Premix работает правильно и достаточную чист. 4-) Проверяется, нет ли каких-либо повреждений или неисправностей в конструкции теплообменника или связанных с ним дымоходов и вентиляции.

9 СХЕМЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ЦЕПИ

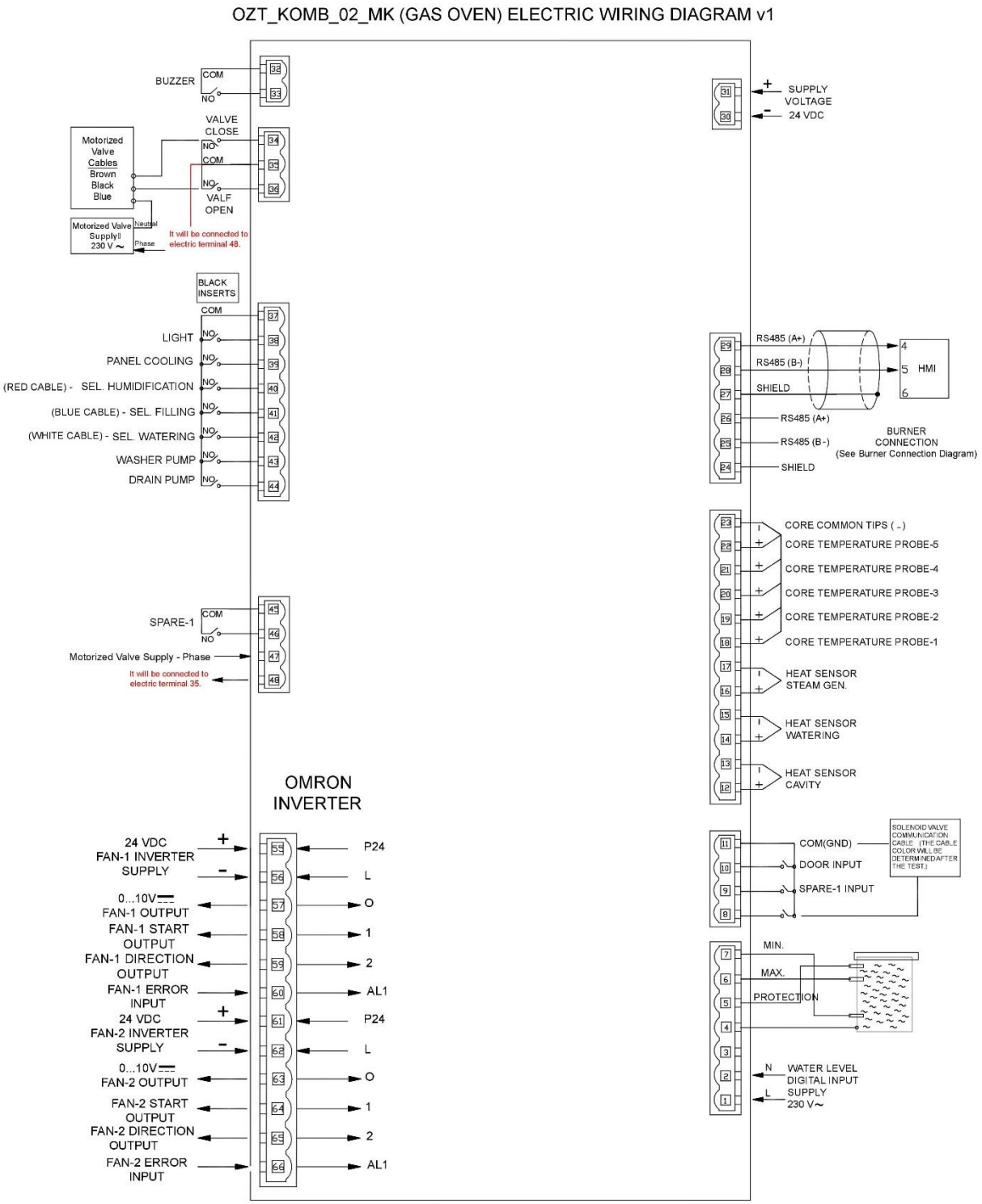
9.1 Электрическая схема электрического пароконвектомата Версия-1



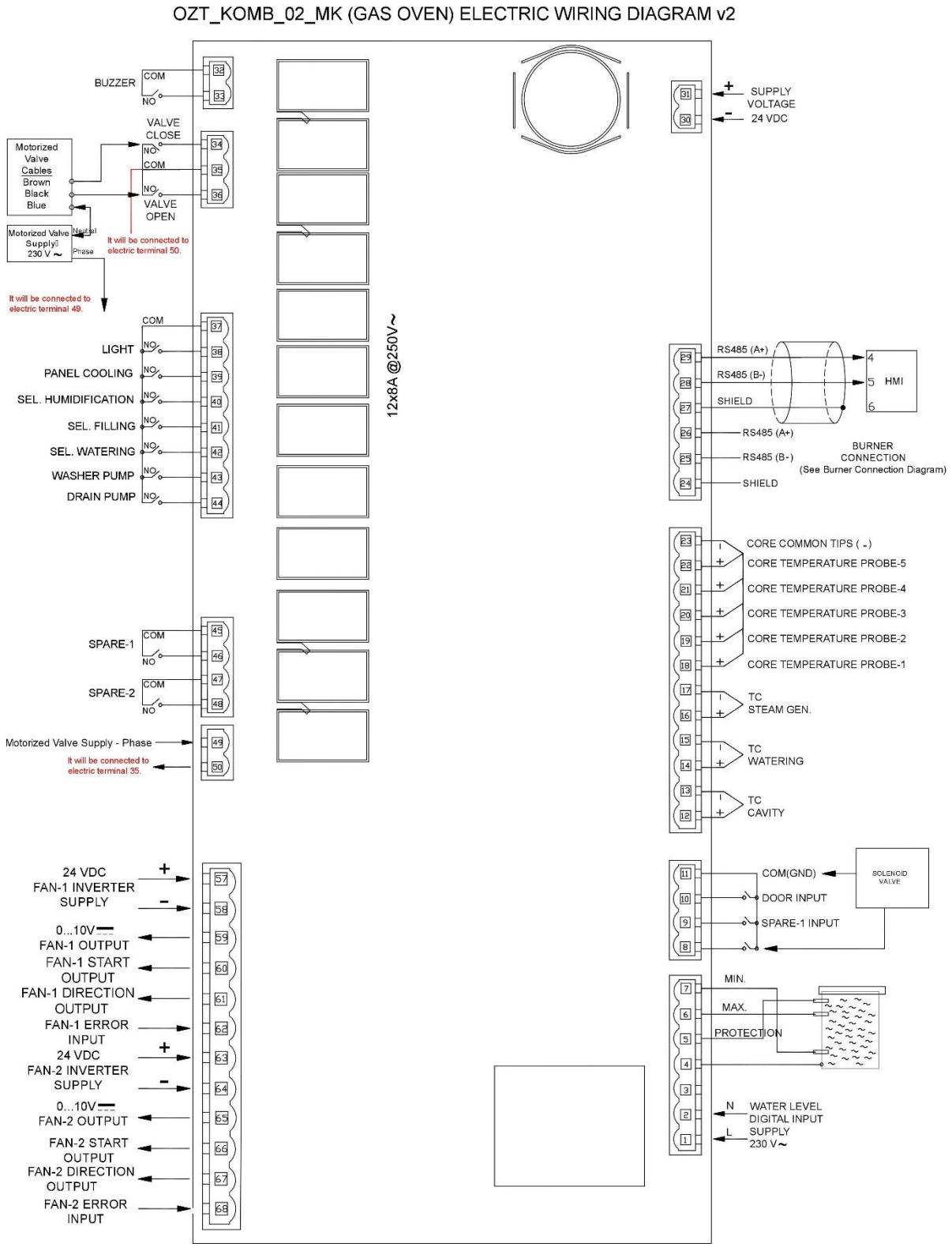
9.2 Электрическая схема электрического пароконвектомата Версия -2



9.3 Электрическая схема газового пароконвектомата Версия -1

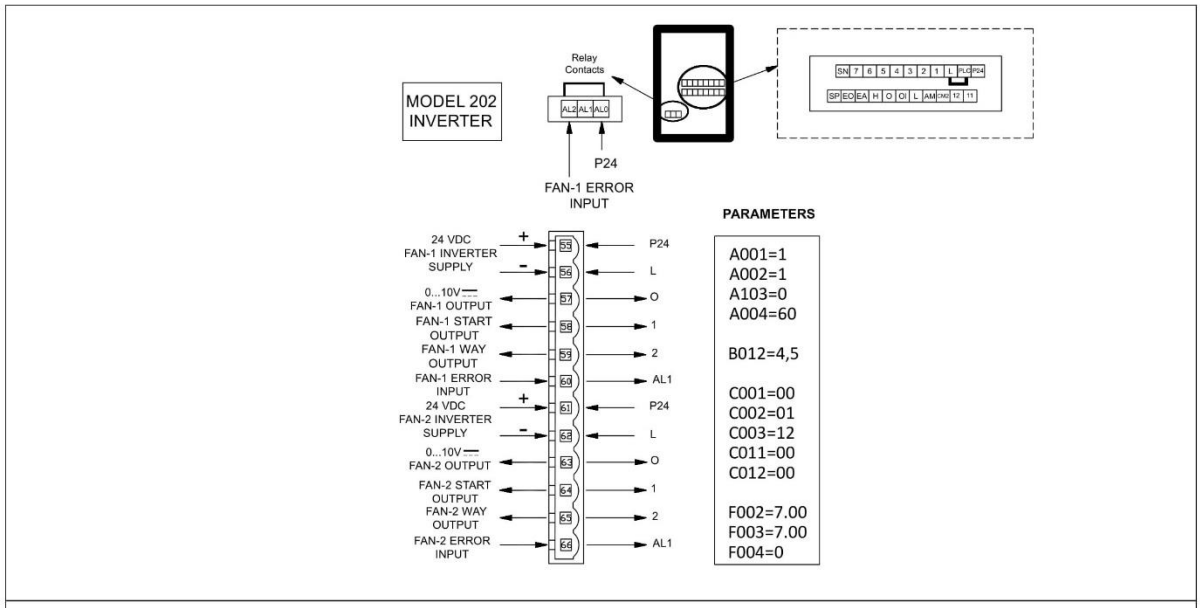


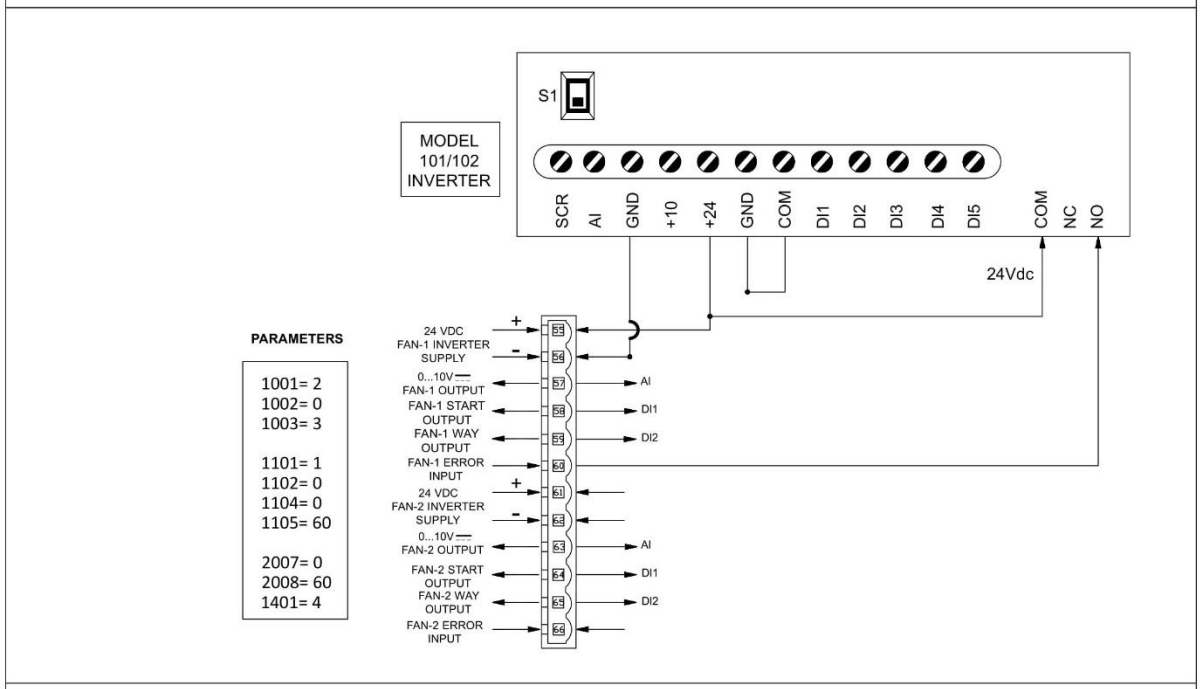
9.4 Электрическая схема газового пароконвектомата Версия -2

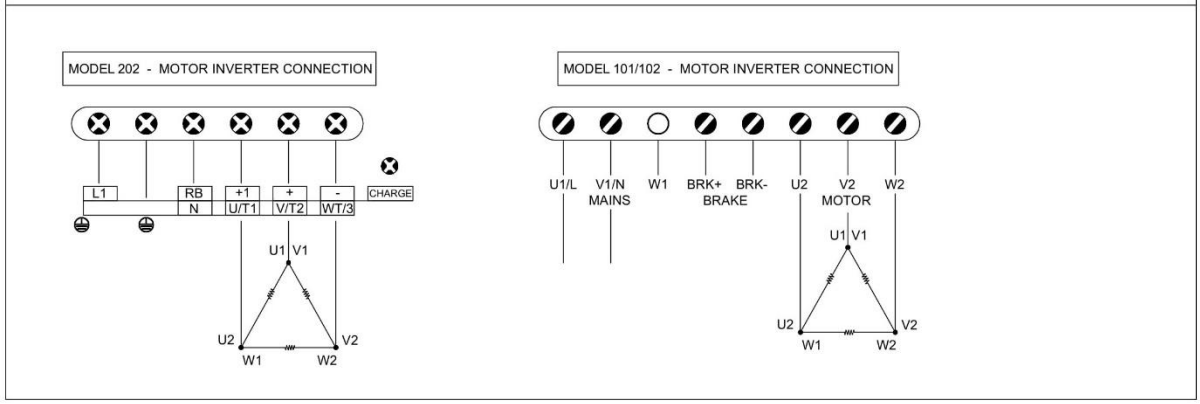


9.5 Схема подключения инвертора электрического и газового пароконвектомата Версия-1

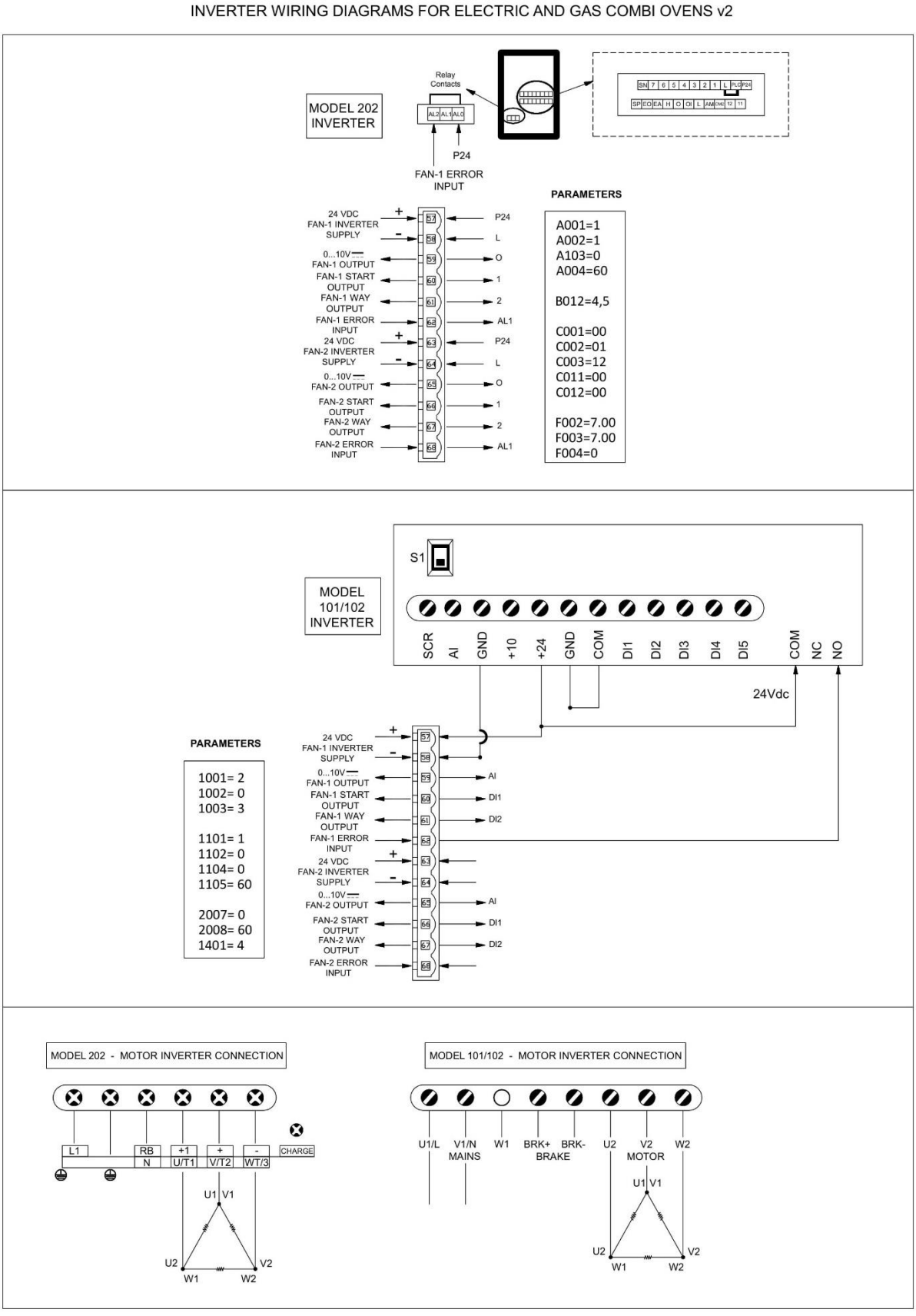
INVERTER WIRING DIAGRAMS FOR ELECTRIC AND GAS COMBI OVENS v1







9.6 Схема подключения инвертора электрического и газового пароконвектомата Версия - 2



10 ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантия «Ozti» распространяется на любые дефекты запасных частей и производственные дефекты устройства.
2. Гарантийный срок начинается с даты поставки изделия и составляет 2 года.
3. Гарантия действует на изделие только в том случае, если оно установлено авторизованными сервисными центрами «Ozti».
4. В случае неисправности изделия пользователь обращается в колл-центр «Ozti», а колл-центр направляет авторизованный сервис на указанный пользователем адрес. Услуга не предоставляется для уведомлений о неисправностях, сделанных по телефону в колл-центр.
5. Техническое обслуживание изделия производится не позднее, чем в течение 2 рабочих дней, в зависимости от местоположения пользователя и времени уведомления авторизованного сервисного центра.
6. В случае установления факта несоблюдения пользователем/клиентом требований по монтажу, за техническое обслуживание устройства взимается плата.
7. Гарантия не распространяется на неоригинальные запасные части, а также недостатки, явившиеся следствием вмешательства неавторизованного персонала, кроме авторизованного сервисного центра «Ozti», и наша компания не несет ответственности за ущерб, причиненный по вине пользователя или который может произойти в месте нахождения пользователя.

11 АВТОРИЗОВАННЫЕ СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

Для авторизованных сервисных центров, пожалуйста, посетите наш веб-сайт ниже.

www.oztiryakiler.com.tr/services

12 ПРИЛОЖЕНИЕ – ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ

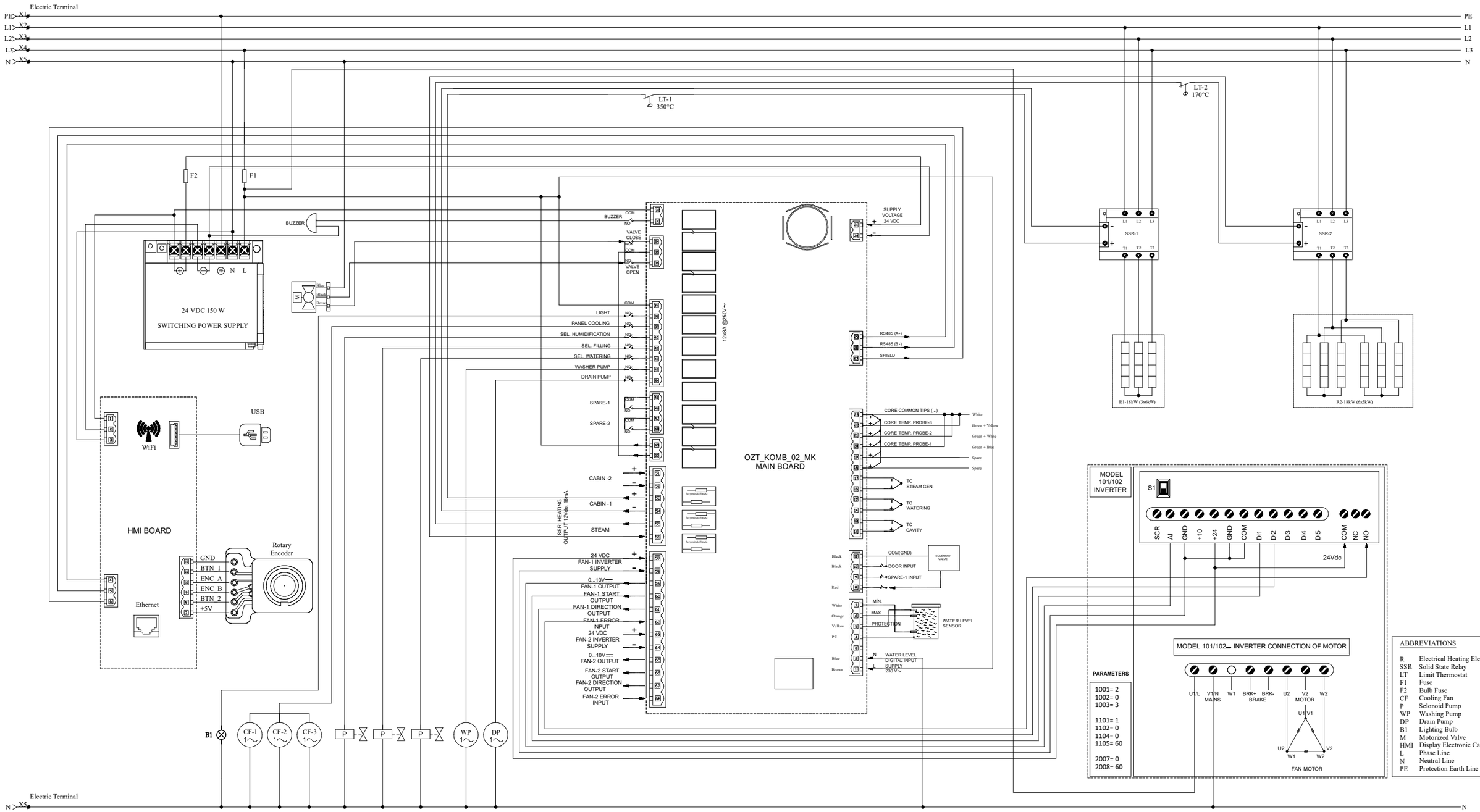
OKFE 101 C Схема электрических цепей — стр. 69

OKFE 102 C Схема электрических цепей — стр. 70

OKFE 202 C Схема электрических цепей — стр. 71

OKFG 102 C Схема электрических цепей — стр. 72

OKFG 202 C Схема электрических цепей — стр. 73



ABBREVIATIONS

R	Electrical Heating Element
SSR	Solid State Relay
LT	Limit Thermostat
F1	Fuse
F2	Bulb Fuse
CF	Cooling Fan
P	Selonoid Pump
WP	Washing Pump
DP	Drain Pump
B1	Lighting Bulb
M	Motorized Valve
HMI	Display Electronic Card
L	Phase Line
N	Neutral Line
PE	Protection Earth Line

R & D
CONTROLLED COPY

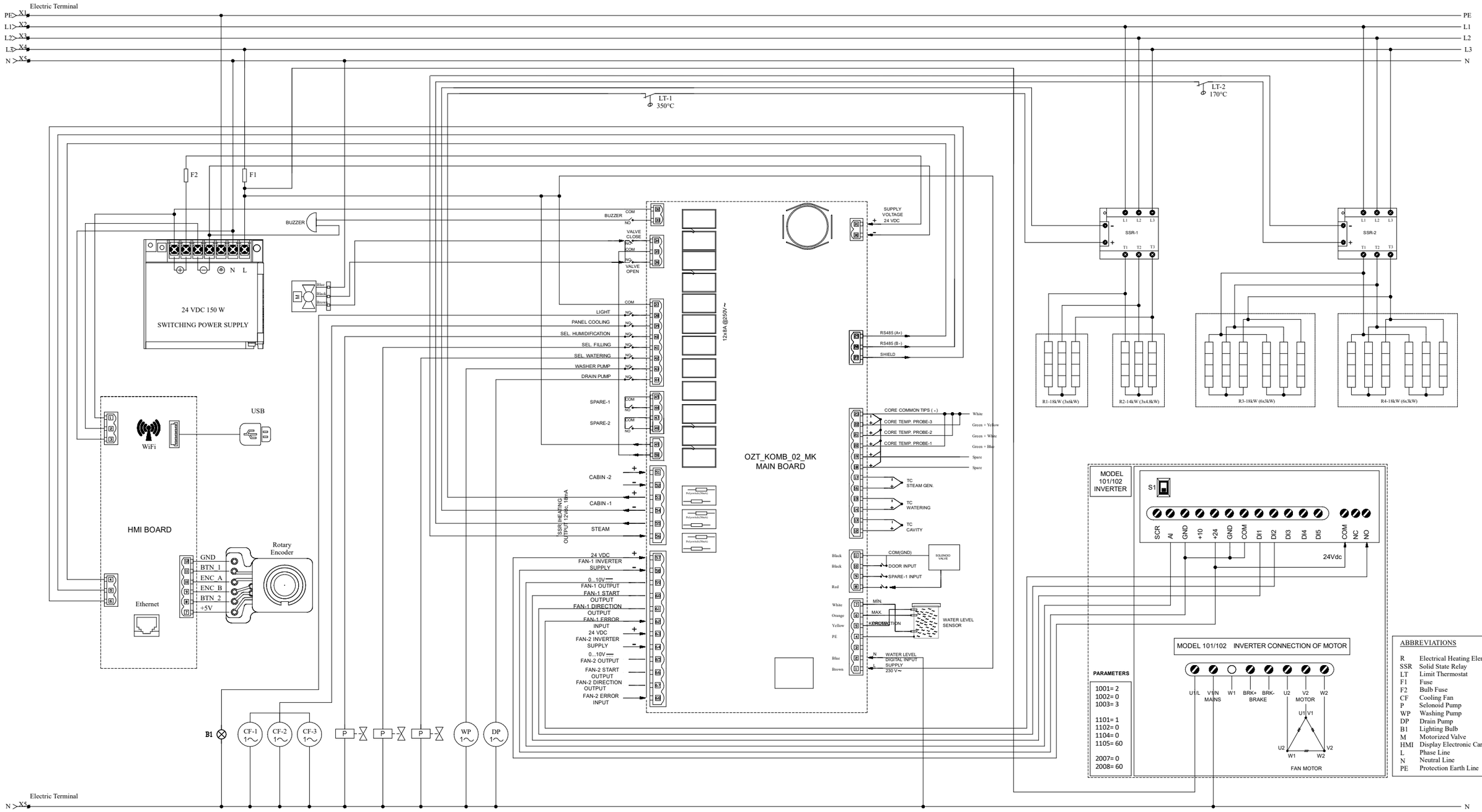
R&D	NAME	SIGNITURE	DATE	MATERIAL	TOLERANCE
DRAWN BY	R.TİMUR		09/09/2020		
CONTROLED BY	M.HACI		09/09/2020		
APPROVED BY	M.HACI		09/09/2020		REVISION

DO NOT MEASURE ON THE DRAWING | Dimensions are mm | WEIGHT (gr.) | SCALE

öztiryakiler

PART NAME:

DESCRIPTION: OKFE 101 C - GN 1/1 10 Tray - Electric Combi Oven Electric Wiring Diagram



R & D
CONTROLLED COPY

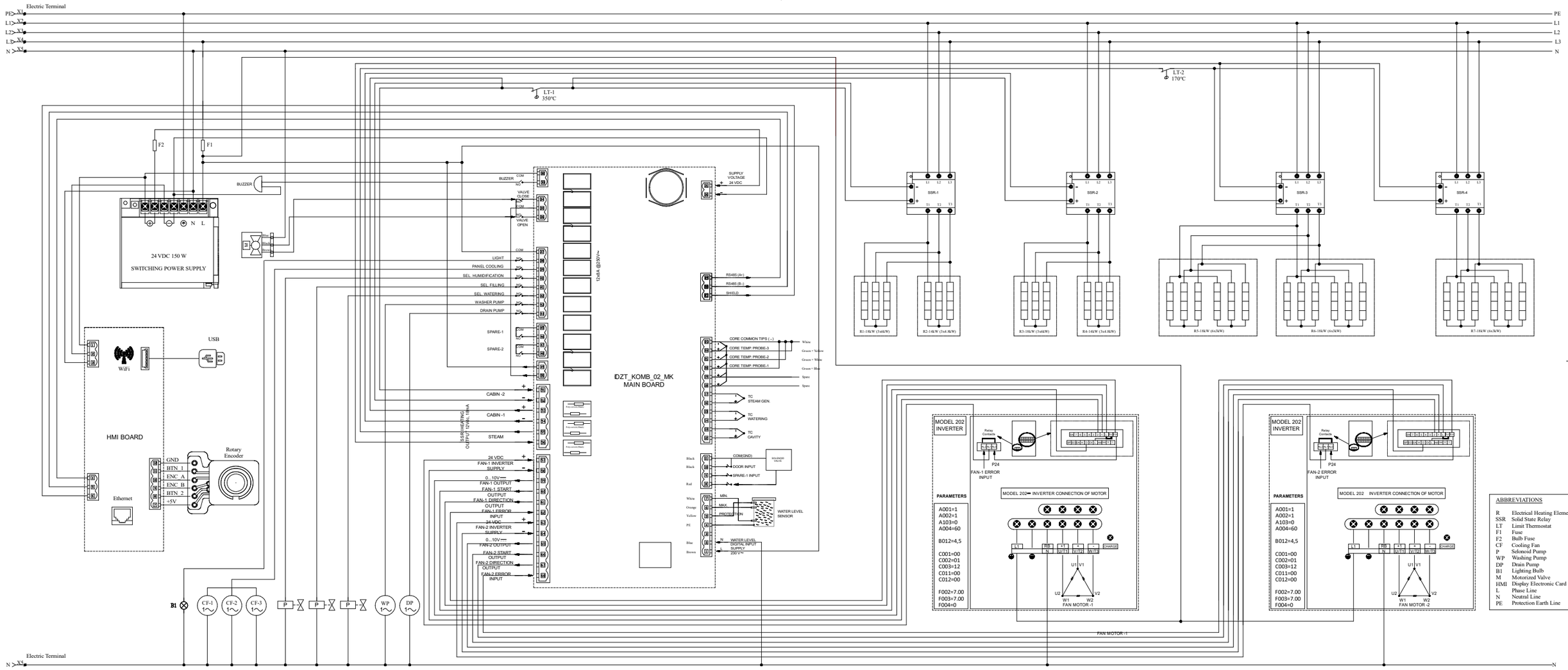
R&D	NAME	SIGNITURE	DATE	MATERIAL	TOLERANCE
DRAWN BY	R.TİMUR		09/09/2020		
CONTROLED BY	M.HACI		09/09/2020		
APPROVED BY	M.HACI		09/09/2020		REVISION

DO NOT MEASURE ON THE DRAWING | Dimensions are mm | WEIGHT (gr.) | SCALE

öztiryakiler

PART NAME:

DESCRIPTION: OKFE 102 C - GN 1/1 20 Tray - Electric Combi Oven Electric Wiring Diagram



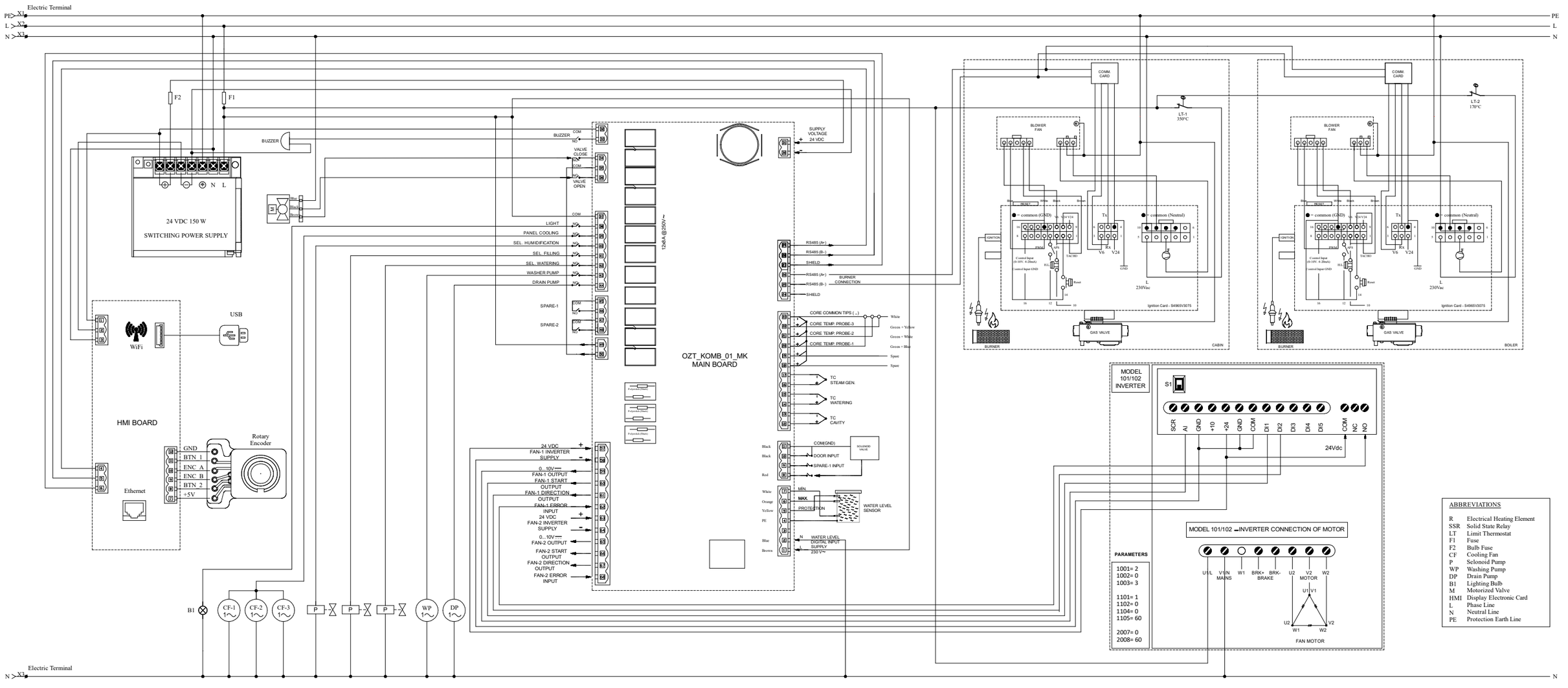
R & D
CONTROLLED COPY

	NAME	SIGNITURE	DATE	MATERIAL	TOLERANCE
R&D					
DRAWN BY	R.TIMUR		09/09/2020		
CONTROLED BY	M.HACI		09/09/2020		
APPROVED BY	M.HACI		09/09/2020		REVISION
DO NOT MEASURE ON THE DRAWING		Dimensions are mm		WEIGHT (gr.)	SCALE

öztiryakiler

PART NAME:

DESCRIPTION: OKFE 202 C - GN 1/1 40 Tray - Electric Combi Oven Electric Wiring Diagram



R & D
COTROLLED COPY

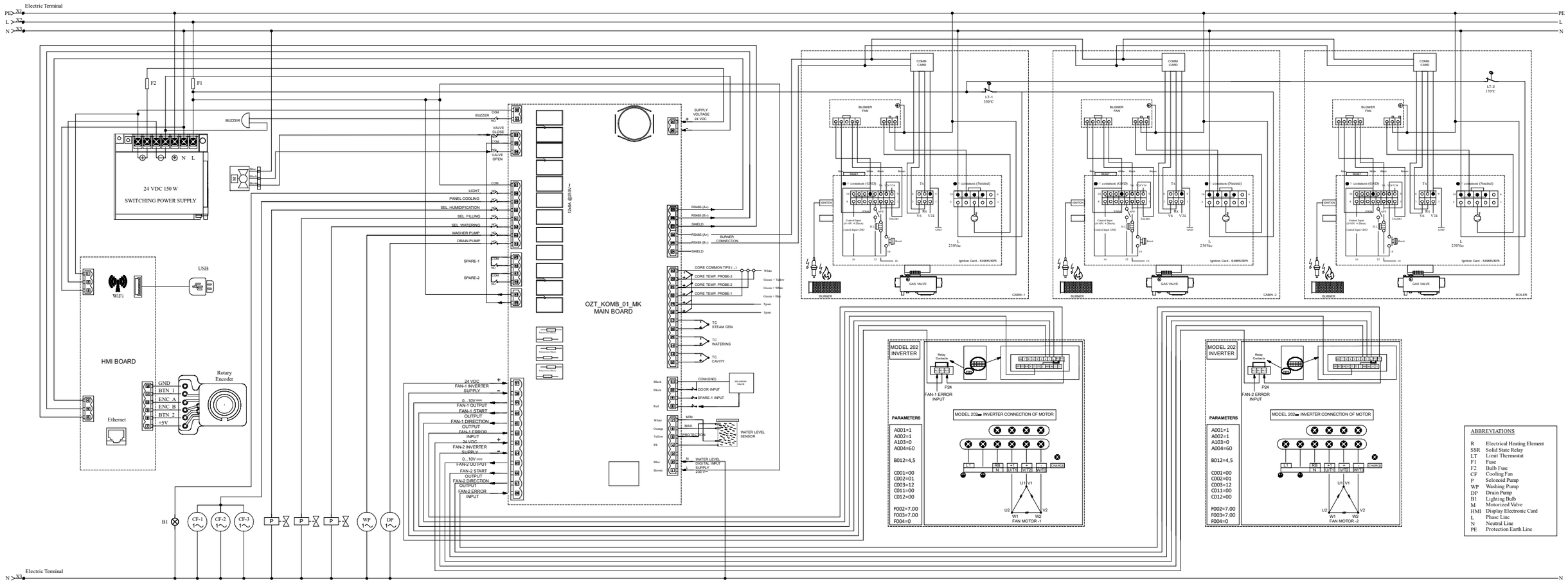
R&D	NAME	SIGNITURE	DATE	MATERIAL	TOLERANCE
DRAWN BY	R.TIMUR		09/09/2020		
CONTROLED BY	M.HACI		09/09/2020		
APPROVED BY	M.HACI		09/09/2020		REVISION

DO NOT MEASURE ON THE DRAWING — Dimensions are mm — WEIGHT (gr.) — SCALE

öztiryakiler

PART NAME:

DESCRIPTION: OKFG 102 C - GN 1/1 20 Tray - Gas Combi Oven Electric Wiring Diagram



ABBREVIATIONS

R	Electrical Heating Element
SSR	Solid State Relay
LT	Limit Thermostat
F1	Fuse
F2	Bulb Fuse
CF	Cooling Fan
P	Selonoid Pump
WP	Washing Pump
DP	Drain Pump
B1	Lighting Bulb
M	Motorized Valve
HMI	Display Electronic Card
L	Phase Line
N	Neutral Line
PE	Protection Earth Line

R & D
COTROLLED COPY

R&D	NAME	SIGNITURE	DATE	MATERIAL	TOLERANCE
DRAWN BY	R. TIMUR		09/09/2020		
CONTROLED BY	M.HACI		09/09/2020		
APPROVED BY	M.HACI		09/09/2020		REVISION

DO NOT MEASURE ON THE DRAWING | Dimensions are mm | WEIGHT (gr.) | SCALE

öztiryakiler

PART NAME:

DESCRIPTION: OKFG 202 C - GN 1/1 40 Tray - Gas Combi Oven Electric Wiring Diagram