



**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
КОМБИНИРОВАННЫХ ГАЗОВЫХ
ПЕЧЕЙ СЕРИИ XG**

Сухаревка



10 / 2002

СОДЕРЖАНИЕ:

<u>1. Инструкции для установщика</u>	02
1. НОМЕРНАЯ ТАБЛИЧКА	02
2. СЕРТИФИКАЦИЯ	02
3. УСТАНОВКА	
– НАЧАЛЬНЫЕ ДЕЙСТВИЯ	02
4. УСТАНОВКА	03
4.1 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	03
4.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ	03
4.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ	
ПРИСПОСОБЛЕНИЙ	
(АНАЛИЗАТОР,	
КОНДЕНСАТОР ПАРА)	04
4.4 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ	
ГАЗОСНАБЖЕНИЯ	05
5. ЗАПУСК	05
<u>2. Инструкции для пользователя</u>	07
1. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ОПЕРАТОРА	07
2. ЗАМЕЧАНИЯ ПО РАБОТЕ	07
3. ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ	08
3.1 ОПИСАНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ	
ЦИФРОВОГО ПУЛЬТА УПРАВЛ.	08
3.2 ПРИМЕР ЗАДАНИЯ ПРОГРАММЫ	10
4. КОММУНИКАЦИОННЫЙ ОБМЕН	
С ВНЕШНИМ ОБОРУДОВАНИЕМ	11
5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ -	
ЧИСТКА	11
6. ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИ ПОЛОМКЕ	12
<u>3. Принцип готовки</u>	12
1. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ОПЕРАТОРА	12
2. ПАРАМЕТРЫ ГОТОВКИ	13
3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОДДОНОВ -	
РЕШЕТЧАТЫЕ ЖАРОВНИ	14
<u>4. Техническое обслуживание</u>	14
1. РЕГУЛЯРНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ	
ОБСЛУЖИВАНИЕ	14
2. СПЕЦИАЛЬНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ	
ОБСЛУЖИВАНИЕ	14
3. НАИБОЛЕЕ ЧАСТЫЕ ПОЛОМКИ	16
Приложение 1 – (Пульт управления)	17
Приложение 2 – (Пульт управления)	18



Внимание: Горячая поверхность



Внимание



Прочтите инструкции

Технические сведения
Электромонтажные схемы
Чертежи

Смотрите прилагаемый файл
 «TECHNICAL DATA».

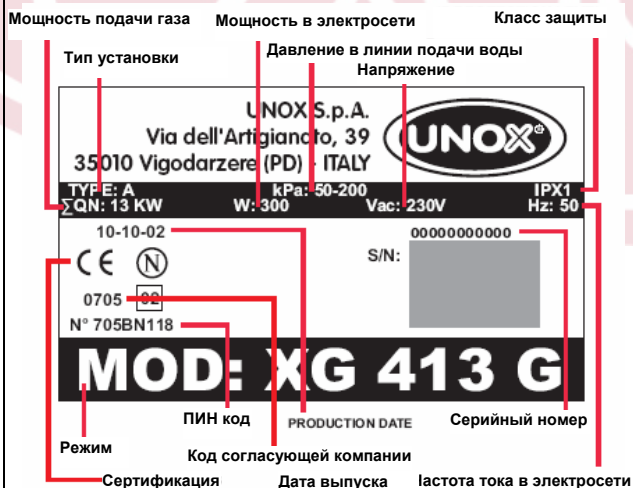
1. Инструкции для установщика

Уважаемый заказчик, в связи с приобретением Вами одного из продуктов компании UNOX мы бы хотели поблагодарить и поздравить Вас с покупкой. Инструкции и указания, которые содержатся далее, описывают правильную последовательность установки, равно как и эксплуатации и технического обслуживания, что необходимо для Вашей же безопасности и наиболее эффективного использования данного предмета домашнего обихода.

Предварительные замечания

Данное оборудование должно использоваться только для тех целей, для которых оно и предназначено. Эти печи и комбинированные паровые шкафы предназначены только для приготовления еды и выпечки в соответствии с тем, что указывается ниже. Любое иное использование должно рассматриваться как нарушение. Рабочая температура данных печей находится в диапазоне 20 до 260°C.

1. НОМЕРНАЯ ТАБЛИЧКА



2. СЕРТИФИКАЦИЯ

Бренд "CE", который присутствует на лейблах и на обложке этого руководства по эксплуатации, означает соблюдение следующих директив: ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМБИНИРОВАННЫЕ ПАРОВЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ – СЕРИЯ XV / XV:

- Директивы DBT 73/23/CEE и 93/68/CEE по низковольтному оборудованию в соответствии со стандартом EN60335-2-2-42

и в соответствии со стандартом EN60335-1

- Директива по электромагнитной совместимости в соответствии со стандартами EN55014-1, EN55014-2, EN61000-2, EN61000-3-3.
- Директива 90/396/CEE по газовым устройствам в соответствии со стандартами EN203-1, EN203-2 и EN437.

У ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОМБИНИРОВАННЫХ ГАЗОВЫХ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ СЕРИИ XV УРОВЕНЬ ШУМА МЕНЕЕ 70 db(A).

3. УСТАНОВКА

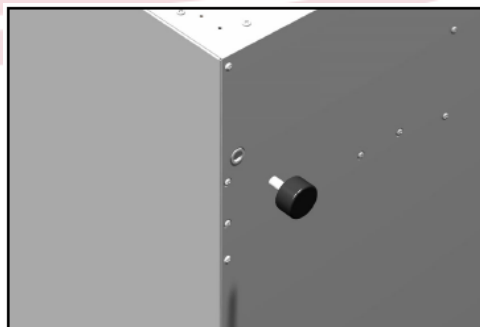
НАЧАЛЬНЫЕ ДЕЙСТВИЯ

Все электрические подключения и установки должны выполняться квалифицированным персоналом и в соответствии с действующими законодательными нормами и правилами.

3.1 Проверьте место, в котором производится установка

Пожалуйста, перед тем, как размещать данное изделие домашнего обихода, справьтесь об общих размерах помещения, а также насчет правильного расположения и эффективности газовых и электрических подключений. Выясните технические данные печи по прилагаемой ведомости с ее спецификациями. В частности, проверьте, что контур заземления и система продувки соответствуют требованиям.

3.2 Сборка ножек



Внутри печи в картонной коробке находится комплект ножек. Эти ножки абсолютно необходимо должны быть собраны для правильной работы печи.

Ни в коем случае не эксплуатируйте печь без ножек. Прикрутите эти опорные ножки к нижней части печи так, как это показано на рисунке.

После того, как Вы завершите со сборкой ножек, отрегулируйте положение печи по высоте, для чего Вам нужно будет сами эти ножки вкручивать или выкручивать.

3.3 Позиционирование

Расположите изделие в соответствии с нормами и правилами по технике безопасности, которые действуют на данный момент и которые описываются в последующих частях данного документа. Изделие нужно размещать таким образом, чтобы его обратная сторона и боковые поверхности были легко доступными, что необходимо для его подключения к сети электропитания, а также для подведения к ней необходимых коммуникаций.

Данное изделие не предназначено для применения в так называемом встроенном варианте, а также оно не может быть размещено бок о бок с другими предметами кухонного интерьера.

Мы рекомендуем Вам размещать его таким образом, чтобы между примыкающей стенкой или поверхностью за вытяжкой печи, к этой стене, оставалось расстояние равное 10 см.

Обращая особое внимание на печи, отметим, что все модели должны быть размещены на опоре, например относится к анализатору, на основании или же на металлическом столике.

Если данное изделие размещается около стен, перегородок, кухонных шкафов, декоративных конструкций и т.п., то тогда рекомендуется, чтобы такие элементы были изготовлены из невоспламеняемых материалов.

В противном случае, на этих элементах должно быть нанесено покрытие из невоспламеняемого теплоизоляционного материала, а Вы должны быть очень хорошо ознакомлены с нормами и правилами по предотвращению пожаров.

Установку данного изделия производите в помещении с достаточно хорошей вентиляцией для предотвращения образования субстанций вредных для здоровья.

Следите за тем, чтобы ничего не мешало проходу отработанных газов по втяжке, которая размещается наверху изделия, и не кладите на нее никакие посторонние предметы.

Что касается установки и минимального поперечного сечения вентиляционного канала, пожалуйста, справьтесь в нормах и правилах UNI-CIG 7722-7723-8723 по обеспечению технике безопасности, в постановлении Совета Министров, датированного 12 апреля 1996 и в последующих дополнениях и обновлениях к нему. Пожалуйста, особое внимание обращайте на то, чтобы прохождению воздуха, который необходим для процесса горения, не мешали предметы, находящиеся под печью и вокруг нее, в особенности, если они находятся около отверстий и щелей.

Следите за тем, чтобы поток воздуха всегда был таким, чтобы процесс горения шел нормально, а воздухообмен в помещении соответствовал бы гигиеническим нормам и правилам.

В соответствии с применением системы вытяжки все модели газов можно классифицировать следующим образом:

Тип A1: отработанные газы выводятся в то же самое помещение, в котором установлена печь.

Тип B11: отработанные газы через дымоход выводятся наружу из помещения, в котором установлена печь.

Тип B21: отработанные газы через вытяжной колпак выводятся наружу из помещения, в котором установлена печь.

Выбор варианта вывода отработанных газов должен делаться в соответствии с местными нормами и правилами по установке газовых приборов.

Все наши газовые печи поставляются в комплекте с дымоходом, оснащенный ветровой защитой и встроенным в системе отвода отработанных газов, а Вы не должны снимать его, так он является одним из составных элементов печи.

Все наши газовые печи поставляются в комплекте с дымоходом, оснащенный ветровой защитой и встроенным в системе отвода отработанных газов, что необходимо, в случае, когда что-либо препятствует нормальной тяге самого дымохода, а Вы не должны снимать его, так он является одним из составных элементов печи.

3.4 Снятие защитной пленки

Аккуратно отсоедините всю защитную пленку от наружных стенок изделия. Обратите внимание на то, чтобы на боковых поверхностях не осталось клея. Если все же остатки клея не удалось убрать, пожалуйста, счистите его при помощи растворителя.

4. УСТАНОВКА

4.1 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

4.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ

4.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ (АНАЛИЗАТОР, КОНДЕНСАТОР ПАРА)

4.1 Подключение к электросети

Подключение изделия к системе электропитания должно выполняться в соответствии с действующими стандартами.

Перед подключением изделия убедитесь в том, что напряжение и частота в сети электропитания соответствуют значениям, которые указаны на номерной табличке изделия. Изделие должно быть размещено таким образом, чтобы до штепселя, который используется для подключения изделия к сети электропитания, можно было легко дотянуться.

Расположите однополярный переключатель между изделием и сетью таким образом, чтобы его можно было легко достать. Расстояние между контактами этого переключателя должно быть не менее 3 мм, а сам этот переключатель должен иметь подходящий вход (например, таковым может быть магнитно-температурное реле).

Когда изделие работает, напряжение питания не должно отклоняться от своего номинального значения, которое указано на табличке с техническими данными, более чем на $\pm 10\%$.

Само изделие должно быть подключено к уже работающей линии сети электроснабжения.

Более того, изделие должно быть включено в систему оборудования, работоспособность которой должна быть проверена надлежащим образом в соответствии с действующими нормами и правилами. Такое подключение должно осуществляться между различными изделиями, которые используют клемму, помеченную символом:

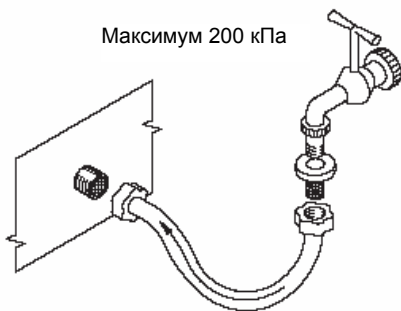
Минимальное поперечное сечение проводника, используемого для подключения оборудования, должно быть 10 мм^2 .

Пожалуйста, при подключении данного изделия к электрической сети пользуйтесь штепселем, входящим в комплект поставки.



4.1 Подключение воды Подключение к водопроводу

Максимум 200 кПа



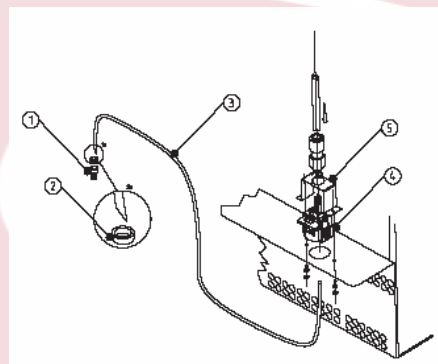
Необходимо установить механический фильтр между системой водоснабжения и местом подключения печи к этой системе.

Пожалуйста, перед тем как подсоединять водопроводную трубу к печи, пусть некоторый объем воды протечет по этой трубе, чтобы вымыть из нее любые остатки, которые могли, так или иначе, попасть в нее.

Вода, используемая в печи, должна подаваться под давлением, номинальное значение которого заключено в пределах от 0.5 до 2 бар.

Жесткость воды должна быть заключена в пределах между 0.5 и 5°F (это необходимо для того, чтобы не допускать образования известковых отложений внутри электрического клапана, а также и внутри камеры для приготовления пищи).

Мы рекомендуем Вам применять устройство для удаления кальциевых образований с тем, чтобы впоследствии Вам не пришлось заниматься балансировкой вентиляторов. Вы можете заказать это устройство в качестве одного из аксессуаров.



Подключение к наружному водяному баку (При замене водяного электрического клапана или вентиля на водяной насос)

Со всеми моделями с таким типом конструкции при замене водяного электрического клапана на водяной насос, закачивающий воду внутрь печи, Вы должны действовать следующим образом:

- Снимите заднюю стенку печи.
- Отсоедините от электрического клапана провода для подачи электропитания
- Прикрепите водяной насос (4) к печи, используя для этой цели опору (5), которая входит в комплект поставки
- Подсоедините внутреннюю водопроводную трубу к насосу, используя для этой цели быстросъемную арматуру
- Подсоедините к насосу входную водопроводную трубу (3)
- Отрежьте другой край водопроводной трубы так, как это показано на чертеже, а затем вставьте груз (2) и прикрепите его к водяному фильтру
- Соберите заднюю часть печи.

ВНИМАНИЕ:

Всякий раз, когда Вам нужно использовать это изделие вместе с насосом, обязательно следите за тем, чтобы в баке была вода. Если Вы включите насос, когда в баке воды нет, то тогда сам насос может сломаться.

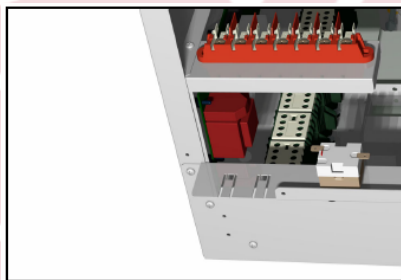
Слив конденсируемой воды

Слив воды, конденсируемой из пара, находится сзади печи и должен быть соединен к открытой водосточной трубе при помощи жесткой или гибкой трубки. Диаметр этой трубки не может быть меньше диаметра в месте подсоединения к системе слива. Длина трубки не может быть менее одного метра.

Пожалуйста, при прокладке в металлическом или в гибком канале избегайте узких проходов или изгибов по всей длине дренажной трубки.

Дренажная трубка должна быть расположена, по крайней мере, на 20 см ниже места соединения с системой слива с тем, чтобы поток воды проходил по ней более свободно.

4.3 Подключение приспособлений (АНАЛИЗАТОР, КОНДЕНСАТОР ПАРА)



Подключение анализатора

Для подключения анализатора к системе цифрового управления печью поступайте следующим образом:

1. Снимите заднюю стенку печи.
2. Используя щипцы (обратитесь к рисунку), выньте металлический язычок.
3. Подсоедините кабель анализатора, который используется для передачи сигналов управления, к распределительному щиту, воспользовавшись для этой цели подходящим соединительным разъемом (обратитесь к рисунку).
4. Вставьте кабельный замок, которым оснащен кабель анализатора, в отведенный для него разъем, который Вы можете найти в нижней части печи.
5. Установите заднюю стенку печи обратно на ее исходное место.

Подключение конденсатора пара

Для подключения конденсатора пара к печи, пожалуйста, действуйте следующим образом:

6. Снимите заднюю стенку печи.
7. Используя щипцы (обратитесь к рисунку), выньте металлический язычок.
8. Подсоедините кабель конденсатора пара, который используется для передачи сигналов управления, к распределительному щиту, воспользовавшись для этой цели подходящим соединительным разъемом (обратитесь к рисунку).
9. Вставьте кабельный замок, которым оснащен кабель конденсатора пара, в отведенный для него разъем, который Вы можете найти в нижней части печи.
10. Установите заднюю стенку печи обратно на ее исходное место.
11. Как только все соединения выполнены, печь сама по себе распознает тот факт, что Вы подключили к ней конденсатор пара.

4.4 Подключение к системе газоснабжения

Перед тем, как осуществлять то или иное подключение, квалифицированный оператор должен убедиться в том, что параметры, указанные на номерной табличке изделия, соответствуют техническим данным имеющейся системы газоснабжения.

Ну а в случае, когда газ в имеющейся системе газоснабжения, отличается от того, который должен использоваться при стандартном варианте установки, пожалуйста, внимательно прочитайте главу «Трансформация и адаптация к различным типам газов».

Подключение изделия должно осуществляться с соблюдением действующих национальных норм и правил. Изделие должно быть оснащено отсекающим вентиляем, который должен быть установлен между самим изделием и источником газоснабжения. Этот вентиль должен быть установлен в легкодоступном месте.

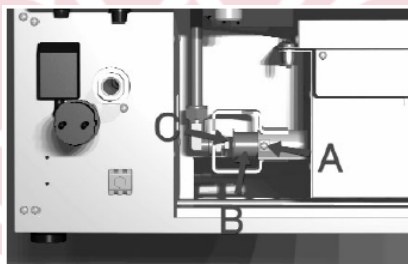
Для подключения печи к системе газоснабжения Вам необходимо использовать соединительный разъем ISO 7-1 3/4", который Вы можете найти на задней стенке печи, а именно в ее левой нижней области. Для данного соединительного разъема Вы можете использовать жесткие или же гибкие трубки, при помощи которых и происходит подключение сертифицированного отсекающего вентиля к печи.

Если Вы используете гибкие трубки, то тогда они должны быть изготовлены из стали, не должны проходить поблизости от областей, имеющих высокую температуру, и не должны подвергаться механическим напряжениям кручения и растяжения. Если же Вы применяете неметаллические материалы, такие как уплотнительные элементы, то тогда они должны быть сертифицированы и одобрены к применению в соответствии с действующими европейскими нормами и правилами. Протестируйте уплотнения с использованием раствора воды и мыла или же с применением специфических веществ, которые не вызывают коррозии. Никогда не пользуйтесь источниками открытого пламени для поиска мест утечки газа.

5. ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

В том случае, если Вы используете один из газов, который отличен от того, который мы использовали при тестировании изделия, то тогда, пожалуйста, внимательно прочитайте главу «Трансформация и адаптация к различным типам газов».

5.1 Трансформация и адаптация к различным типам газов



Операции по настройке должны выполняться только квалифицированным персоналом. Опираясь на технические данные, которые приведены в таблице, замените основной патрубок и отрегулируйте первичную подачу воздуха через соответствующий фитинг.

Эта операция может считаться завершённой, только после того, как Вы перекроете отсекающий вентиль, расположенный между газовой сетью и печью, а также после того, как Вы отключите подачу питающего напряжения. Проверьте, что диаметр фитинга, который должен быть заменен, нанесен на поверхность патрубка и указан в сотых долях миллиметра (.../100 мм).

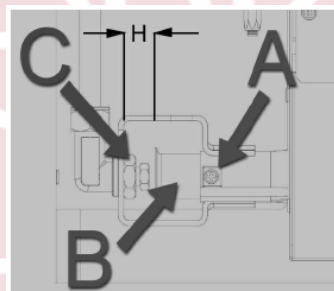
Сам этот патрубок находится в левой нижней области задней стенки печи. При замене патрубка, а также при регулировке первичной подачи воздуха действуйте следующим образом (обратитесь к следующему рисунку):

- Ослабьте винт А.
- Сместите фитинг В вправо.
- Выкрутите и снимите патрубок С, используя для этой цели гаечный ключ на 13.
- Установите патрубок, соответствующий тому типу газа, который Вы намереваетесь использовать (обратитесь к технической диаграмме А).
- Расположите фитинг В на правильном расстоянии Н (правильное значение этого расстояния можно найти, обратившись к технической диаграмме А).
- Снова затяните винт А.

Внимание!

После выполнения любой из операций по настройке обязательно выполните следующее:

- Прикрепите стикер, выполненный несмываемой краской и содержащий правильную информацию относительно новой установки, к табличке, на которой находятся технические сведения.
- На только что отрегулированные части заново нанесите уплотнения.
- Проверьте должным образом уплотнение газовой системы.
- Проведите общий тест работоспособности системы.



5.2 Контроль номинальной теплоемкости

Теплоемкость может проверяться персоналом, имеющим на это разрешение, или ответственным органом, при этом, необходимо использовать информацию, которая содержится в Вашем руководстве по эксплуатации.

Такая проверка может быть осуществлена в ходе проведения новых установок, при трансформациях или адаптациях к различным типам газов, равно как и во время проведения той или иной операции при каждом техническом обслуживании.

Значение номинальной теплоемкости, равно как и значения давлений в местах соединений можно найти, обратившись к таблице, в которой содержатся технические данные.

Конструкция компонентов, которые содержат уплотнения, не должна нарушаться тем или иным образом.

ВОЛЮМЕТРИЧЕСКИЙ МЕТОД

Требуемое значение номинальной тепловой мощности может быть достигнуто при помощи патрубков так, как это указывается в таблице А, при этом, для каждого типа газа указывается давление, которое должно быть в месте подключения печи к газопроводу.

Если желательно проведение и дальнейшей проверки значения номинальной тепловой мощности, то тогда такая проверка может быть проведена волюметрическим методом.

Проверка номинального значения тепловой мощности осуществляется с использованием счетчика и хронометра.

Точное значение объема газа, который должен пройти в течение каждого временного отрезка, можно найти в таблице, в которой содержатся технические данные.

Это значение, которое используется во время подключения, должно поддерживаться таким образом, чтобы максимальное отклонение не превышало $\pm 5\%$.

Если Вы обнаруживаете какое-либо отклонение, то тогда Вам нужно будет проверить, что Вы на самом деле используете патрубки правильного диаметра, через которые газ проходит именно под тем давлением, под которым и должен.

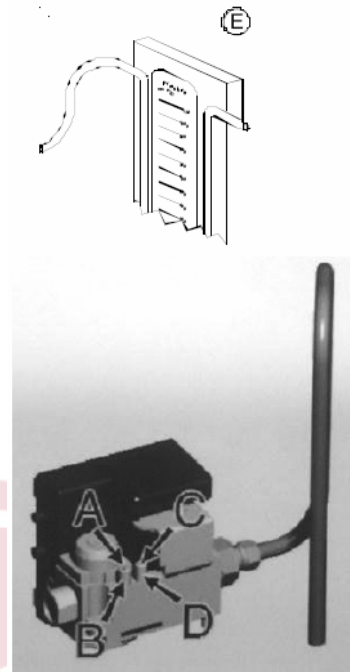
5.3 Контроль давления в месте подключения к газопроводу

При работающем оборудовании Вы должны измерить давление в месте подключения к газопроводу, используя для этой цели манометр для измерения давления в потоковых средах (например, U-образный манометр, минимальное разрешение которого составляет 1 миллибар, или же электронный манометр). Для проведения такого контроля подсоедините манометр E к пробкам B и D, установленным на входе и выходе соответственно, используя для этой цели гибкие трубки. Вы можете выполнить это подключение только после того, как будут выкручены винты A и C, выполняющие роль уплотнительных элементов (смотрите рисунок ниже).

Произведите измерение давления на входе: Если считываемые показания не находятся в пределах диапазона значений, который Вы можете найти в таблице 2, то тогда у Вас нет абсолютно никакой возможности произвести запуск данного оборудования. Компания, занимающаяся поставкой газа, должна быть проинформирована с тем, чтобы она смогла устранить причины аномального давления, из-за чего невозможен нормальный запуск данной печи.

Внимание!

Ни по каким причинам запрещается вносить какие-либо изменения в части электрического клапана, установка и уплотнение которого произведена изготовителем оборудования.



5.4 Эксплуатационная проверка

Запустите изделие в соответствии с теми инструкциями, которые содержатся в Вашем руководстве по эксплуатации. Проверьте уплотнение изделия. Проконтролируйте процесс образования пламени, его возгорание, а также его отдельные характеристики, используя для этой цели три отверстия, которые расположены позади капельницы.

5.5 Советы конечному пользователю

Квалифицированный персонал должен указать конечному пользователю на необходимость в использовании Руководства по эксплуатации, которое поставляется в комплекте с изделием.

Вы должны помнить о том, что любое изменение в структуре или в схеме регулировки данного изделия потребует применение нового режима управления, перестройка на который должна осуществляться персоналом, имеющим на это разрешение.

Для этой цели мы рекомендуем Вам заключить договор на техническое обслуживание, проводимое два раза в год, с тем, чтобы Ваше изделие находилось под контролем, что особенно важно для газовых и электрических соединений.

5.6 Проверка во время работы

Запустите изделие, следуя инструкциям, которые приводятся ниже.

Во время первого запуска помните о том, что печь может внезапно прекратить свою работу. По этой причине Вы должны вставить ее ключ переоборудования (серый ключ, который находится на передней панели управления) с тем, чтобы воздух внутри контура мог быть отведен из него.

Как только Вы запустите печь, сразу же проконтролируйте наличие пламени через отверстие, которое находится на передней панели под дверцей.

Объясните конечному пользователю, как данное изделие работает, а также как его эксплуатировать, опираясь на руководство по эксплуатации.

Если пламя сразу же гаснет, как только подача искры зажигания прекращается, и даже после нескольких попыток, то тогда поменяйте фазу и нейтраль на штепселе (отсоедините штепсель, поверните его на 180°, а затем установите его снова на свое прежнее место).

2. Инструкции для пользователя

ВНИМАНИЕ:

Запрещается чистить данное изделие при помощи водяной струи.

Никогда не мойте камеру для приготовления пищи с использованием кислот или агрессивных моющих средств. Для этой цели используйте только воду и мыло.

Данное изделие предназначено для конкретного профессионального использования, и должно эксплуатироваться только квалифицированным персоналом.

1. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ОПЕРАТОРА

ВНИМАНИЕ:

Внимательно прочитайте данное руководство пользователя перед тем, как приступать к эксплуатации изделия, поскольку для Вас в этом руководстве приводятся важные сведения, относящиеся к правилам техники безопасности при проведении установки, а также во время эксплуатации и технического обслуживания данного изделия.

Данное руководство должно храниться в надежном месте на тот случай, чтобы все операторы, работающие с данным изделием, могли легко найти его и прочитать то, что им необходимо.

Что касается любого незапланированного ранее ремонта, пожалуйста, обращайтесь только в уполномоченные сервисные центры. Всегда требуйте применения родных запасных частей от компании UNOX.

Несоблюдение вышеуказанных рекомендаций может приводить к нарушениям в работе системы безопасности изделия, следствием чего может явиться утрата прав на гарантийное обслуживание.

2. ЗАМЕЧАНИЯ ПО РАБОТЕ

Основные предпосылки:

Данное изделие должно использоваться только таким способом, который явно указан там, где идет речь о назначении данного изделия. Печи предназначены для приготовления пищи, как указывается в этом документе далее. Любое иное использование должно рассматриваться как нарушение.

Данная печь позволяет Вам работать при температуре в диапазоне от 0 до 260°C. Печь может быть использована для следующих целей:

- Выпечка всех типов хлеба и кондитерских изделий, как свежих, так и полуфабрикатов, подлежащих последующей заморозке.
- Приготовление всех гастрономических и кулинарных изделий, как свежих, так и полуфабрикатов, подлежащих последующей заморозке.
- Восстановление свойств охлажденной или замороженной еды.
- Приготовление мяса, рыбы и все видов овощей на пару.

При помещении еды в камеру для готовки пищи оставляйте между подносами расстояние не менее 20 мм с тем, чтобы горячий воздух мог циркулировать внутри этой камеры.

Пожалуйста, избегайте соления пищи, когда она находится внутри камеры для готовки.

3. ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ

3.1 Описание и использование цифрового пульта управления

Контроль за приготовлением пищи

Время приготовления выводится в минутах, а Вы можете запрограммировать его, используя четыре базовых периода.

Цифровое управление позволяет Вам настроить каждый базовый период на максимальное время готовки до 9 часов и 59 минут.

Вы можете настраивать все рабочие параметры, такие как температура, подача пара и т.п., для каждого из этих базовых периодов.

Для перехода от одного базового периода к другому Вы должны нажать кнопку, которая находится слева на регуляторе таймера.

Суммарное время, которое Вы видите на индикаторе, представляет собой сумму времен, на которые настроены эти четыре базовых периода.

Во время приготовления пищи на индикаторе выводится время, оставшееся до завершения приготовления пищи.

Климат-контроль

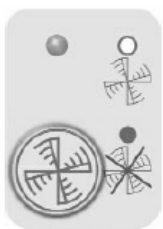
Эта функция цифрового управления позволяет Вам задавать процентное содержание пара и уровень просушки в камере для готовки.

При повороте регулятора по часовой стрелке Вы устанавливаете процентное содержание пара, которое Вы хотите иметь внутри камеры для готовки: зеленый светодиодный индикатор загорается (каждое его деление означает увеличение пара на 10% внутри камеры для приготовления пищи).

При повороте этого регулятора против часовой стрелки Вы, тем самым, задаете уровень просушки: красный светодиодный индикатор загорается (каждое его деление означает увеличение на 10%).

Если Вы на индикаторе таймера установлено значение 0000, а Вы поворачиваете этот регулятор против часовой стрелки, то тогда на индикаторе будет выведено InF. Когда что-то подобное происходит, это означает, что время готовки никогда не завершается. Печь начинает работать по нажатию кнопки START/STOP, а прекращает, когда эта кнопка снова будет нажата.

Останов вентиляторов



Если Вы нажимаете кнопку FANS STOP, то этим самым Вы производите отключение двигателей, нагревательных элементов, перекрываете вентиль, через который подается вода, а также отключаете систему газоочистки.

Когда эта функция работает, то тогда горит соответствующий светодиодный индикатор.

Эта функция может быть использована для того, чтобы можно было поднять еду, которая находится внутри камеры для готовки, или же для того, чтобы задать некоторую задержку до начала момента приготовления пищи.

Контроль температуры в камере для готовки

Вы можете установить любую температуру из диапазона от 0 до 260°C.

Поверните регулятор для того, чтобы задать температуру приготовления пищи. Положение SET показывает желаемую температуру, на которую нужно настроиться. Положение с символом глаза позволяет Вам проверить реальное значение температуры в камере для приготовления пищи на момент Вашего контроля этого параметра.

Во время работы печи индикатор каждые 4 секунды выводит реальную температуру и температуру, которая была установлена.

Контроль температуры внутри приготавливаемой пищи

Вы можете установить любую температуру для приготавливаемой пищи из диапазона от 0°C до 100°C.

Поворачивайте регулятор по часовой стрелке для того, чтобы настроить датчик контроля температуры на температуру приготавливаемой еды.

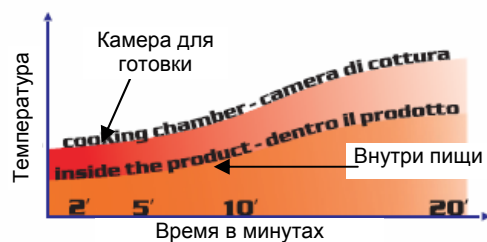
Положение SET показывает Вам желаемую температуру. Положение с символом глаза позволяет Вам проверить реальное значение температуры внутри приготавливаемой пищи. Во время работы печи индикатор каждые 4 секунды выводит реальную температуру и температуру, которая была установлена.

Когда температура внутри приготавливаемой пищи достигает установленного значения (того, которое запрограммировано), печь прекращает работать (даже в том случае, когда заданное время приготовления пищи еще не истекло).

Вы можете считать значение температуры внутри приготавливаемой пищи, даже в том случае, когда Вы не включили этот тип контроля температуры; в этом случае заданной температурой внутри приготавливаемой пищи является 0°C.

Приготовление пищи с использованием функции DELTA T (ΔT)

DELTA T представляет собой конкретный тип



приготовления пищи, при котором разница между температурой внутри приготавливаемой пищи (измеряется соответствующим органом управления) и температурой внутри камеры для готовки всегда имеет одно и то же значение.

Другими словами, температура внутри камеры для выпечки является результатом сложения фиксированного значения DELTA T (выбирается и устанавливается пользователем), а также температуры внутри приготавливаемой пищи. В том случае, когда Вы используете DELTA T, то тогда подразделение времени на 4 базовых периода деактивируется, а суммарное время приготовления пищи становится неизвестным, так как процесс готовки прекращается, когда температура внутри пищи достигает заданного значения.

Система по установке температуры

- Температура только внутри камеры для приготовления пищи.
- Температура в камере для приготовления пищи + контроль за температурой внутри приготавливаемой пищи.
- Контроль температуры приготавливаемой пищи + DELTA T.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Когда Вы используете вариант b), то тогда использовать DELTA T нельзя.

Когда Вы используете вариант c), то тогда Вы не можете задавать температуру внутри камеры для приготовления пищи.

Для задания различных температур, которые необходимы в соответствии с выбранным вариантом, нажмите кнопку, которая находится слева от регулятора температуры.

Кнопка START / STOP

Кнопка START / STOP должна использоваться, когда Вы хотите начать процесс приготовления пищи. Кроме того, эта кнопка может быть использована, когда Вы хотите приостановить работу изделия, при этом, для продолжения работы программы приготовления пищи, начиная с момента, когда она была прервана, Вам нужно будет снова нажать эту же кнопку.

Когда печь работает, светодиодный индикатор горит. Когда печь включена, но не работает на приготовление пищи, этот светодиодный индикатор не горит.

Кнопка +1

Когда печь работает в ручном варианте, то тогда всякий раз, когда Вы нажимаете эту кнопку, происходит добавление 1 минуты к суммарному времени приготовления пищи.

Когда же Вы используете печь в цифровой модификации, а также используете уже сохраненные программы, то тогда эта кнопка может быть использована только в конце последнего временного периода. Всякий раз, когда Вы нажимаете ее, Вы добавляете 1 минуту к времени приготовления пищи, а эта минута имеет те же самые характеристики (температура, пар и т.п.) последнего периода.

Кнопка LIGHT (подсветка)

Когда Вы быстро нажимаете и отпускаете эту кнопку, то Вы тем самым включаете подсветку печи на 30 секунд. По истечении этих 30 секунд подсветка выключается.

Если Вы нажимаете эту кнопку и удерживаете ее в нажатом состоянии в течение более 3 секунд, то тогда Вы тем самым включаете подсветку печи, которая будет гореть до тех пор, пока Вы снова не нажмете эту кнопку. После того, как Вы второй раз нажмете эту кнопку, подсветка печи будет выключена.

Хранение и использование программ

Печь изначально настроена на хранение 70 программ приготовления пищи.

Процедура сохранения программы

- При помощи регулятора, который находится в нижней области пульта управления, задайте номер, который Вы хотите присвоить данной программе.
- Укажите все четыре входных значения, которые должны использоваться на 4 различных стадиях приготовления пищи.
- Сохраните программу, нажав клавишу MEM PROG и удерживая ее в нажатом состоянии в течение 5 секунд.

Процедура применения сохраненной программы

- При помощи все того же самого регулятора, которым Вы пользовались для задания номера программы, когда Вы ее сохраняли, укажите номер программы, которую Вы хотите использовать.
- Запустите программу, нажав кнопку START / STOP.

Процедура изменения сохраненной программы

- При помощи все того же самого регулятора, которым Вы пользовались для задания номера программы, когда Вы ее сохраняли, укажите номер программы, которую Вы хотите модифицировать.
- Измените те входные значения, которые Вы хотите модифицировать.
- Сохраните программу, нажав клавишу MEM PROG и удерживая ее в нажатом состоянии в течение 5 секунд.

Автоматический предварительный разогрев

Функция предварительного разогрева работает только тогда, когда Вы используете программу. Когда Вы запускаете печь, нажав кнопку START PROG, то тогда печь приступает к разогреву камеры для приготовления пищи, но Вы на индикаторе этого не видите, а когда печь в процессе этого разогрева достигает заданной температуры, оно извещает Вас об этом непрерывным звуковым сигналом.

Когда Вы слышите этот звук, Вы можете начать ставить приготавливаемую еду в печь. Затем закройте дверцу печи, после чего выбранная программа запускается автоматически. На всех индикаторах выводятся используемые входные значения.

Кнопка ON / OFF

Кнопка ON / OFF включает и выключает печь. Когда печь выключена, то тогда горит соответствующий светодиодный индикатор, который и показывает Вам, что Вы можете подать питание на печь.

Кнопка OVEN / PROVER

(Имеется только в том случае, если Ваша печь оснащена цифровым анализатором).

Цифровой пульт управления позволяет Вам одновременной контролировать, как печь, так и данный цифровой анализатор. Это означает, что печь и анализатор могут одновременно работать. Если Вы нажимаете кнопку OVEN / PROVER во время их работы, то тогда тем самым Вы переходите от управления печью к управлению анализатором и наоборот.

Когда светодиодный индикатор горит красным светом, Вы контролируете работу печи.

Когда светодиодный индикатор горит зеленым светом, Вы контролируете работу анализатора.

Управление анализатором

Когда Вы находитесь в режиме управления анализатором (а светодиодный индикатор горит красным светом), то тогда Вы можете изменить значения времени и температуры, а вот все остальные функции будут деактивированы.

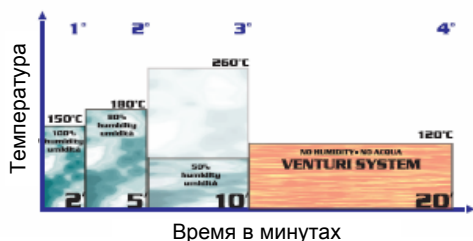
Максимальная температура, которую можно установить в анализаторе, составляет 70°C.

Кнопка WATER на анализаторе

Если Вы нажимаете эту кнопку, то Вы тем самым вручную открываете подачу воды в раковину анализатора (обращайте внимание на уровень воды в раковине с тем, чтобы не допускать ее переливания через край).

3.2 Пример задания программы при помощи цифрового управления

Выполните пример, показанный на рисунке в этом руководстве.



Общее время приготовления пищи является суммой значений для 4 базовых периодов, в данном примере оно равно 37 минутам.

1. При помощи регулятора PROG укажите номер программы, которую Вы хотите сохранить (от 1 до 70)
2. Установите следующие входные значения для первого основного периода:

ВРЕМЯ:	2 минуты
ТЕМПЕРАТУРА В КАМЕРЕ:	150°C
ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПИЩИ:	---
ПРОЦЕНТ ПАРА:	100%
ВЫТЯЖКА ВЛАГИ:	---
ОСТАНОВ ВЕНТИЛЯТОРОВ:	по (нет)

3. Нажмите кнопку MEM в области time (время) для сохранения входных значений, которые указаны для первого базового периода. Затем переходите ко второму периоду.

4. Установите следующие входные значения для второго основного периода:

ВРЕМЯ:	5 минут
ТЕМПЕРАТУРА В КАМЕРЕ:	180°C
ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПИЩИ:	---
ПРОЦЕНТ ПАРА:	80%
ВЫТЯЖКА ВЛАГИ:	---
ОСТАНОВ ВЕНТИЛЯТОРОВ:	по (нет)

5. Нажмите кнопку MEM в области time (время) для сохранения входных значений, которые указаны для второго базового периода. Затем переходите к третьему периоду.

6. Установите следующие входные значения для третьего основного периода:

ВРЕМЯ:	10 минут
ТЕМПЕРАТУРА В КАМЕРЕ:	260°C
ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПИЩИ:	---
ПРОЦЕНТ ПАРА:	50%
ВЫТЯЖКА ВЛАГИ:	---
ОСТАНОВ ВЕНТИЛЯТОРОВ:	по (нет)

7. Нажмите кнопку MEM в области time (время) для сохранения входных значений, которые указаны для третьего базового периода. Затем переходите к четвертому периоду.

8. Установите следующие входные значения для четвертого основного периода:

ВРЕМЯ:	20 минут
ТЕМПЕРАТУРА В КАМЕРЕ:	120°C
ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПИЩИ:	---
ПРОЦЕНТ ПАРА:	---
ВЫТЯЖКА ВЛАГИ:	100%
ОСТАНОВ ВЕНТИЛЯТОРОВ:	по (нет)

После того установите все входные значения, которые относятся к этим четырем базовым периодам, нажмите кнопку MEM PROG и удерживайте ее в нажатом состоянии, по крайней мере, в течение 5 секунд, после чего печь издаст прерывистый звуковой сигнал, подтверждающий, что программа была сохранена в памяти печи.

3.3 ПЕРЕНАСТРОЙКА ПЛАМЕНИ

Под пультом управления находится сигнальный индикатор, который сигнализирует об остановке работы печи, а также кнопка для перенастройки пламени.

Индикатор остановки загорается, когда пламя гаснет, в этом случае, нажмите кнопку для перенастройки пламени, чтобы обновить этот процесс.

4. КОММУНИКАЦИОННЫЙ ОБМЕН С ВНЕШНИМ ОБОРУДОВАНИЕМ



Данная печь оснащена последовательным портом для ведения коммуникационного обмена данными с внешним оборудованием (например, с ПК, с карманным ПК и т.п.)

Этот порт позволяет Вам следующее: вводить программу приготовления пищи, изменять некоторые входные параметры в ходе работы с печью.

Этот последовательный порт находится в правой нижней области печи (если смотреть на печь спереди) под цифровым пультом управления.

5. ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ:

Перед тем как приступить к тому или иному виду технического обслуживания или чистке, необходимо отсоединить изделие от сети электропитания и подождать, пока он не остынет.

5.1 Первое использование печи

Перед первым использованием печи: почистите металлические части при помощи горячей воды и мыла, а затем ополосните. Никогда не мойте внутреннюю часть печи с применением кислот и агрессивных моющих средств.

Оставьте камеру для приготовления пищи пустой и прогревайте ее в течение примерно 30 минут при температуре равной 200°C для того, чтобы выветрить запах изоляции.

5.2 Чистка камеры для приготовления пищи

В конце каждого цикла готовки производите чистку камеры для приготовления пищи, используя для этой цели подходящие средства.

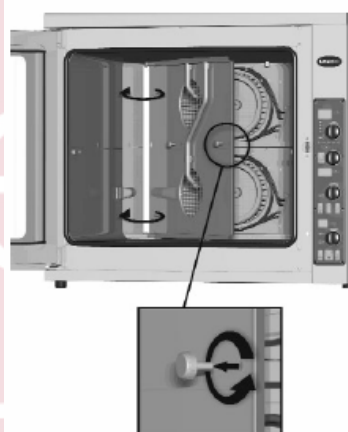
- Для облегчения процесс чистки снимите боковые опоры, вынув их из их держателей.
- Включите печь.
- Установите температуру так, чтобы она была равна примерно 80°C
- Установите подачу пара на максимальный уровень в течение около 10 минут
- Дайте печи остыть, а затем почистите ее при помощи куска ткани.

Никогда не чистите нержавеющую сталь при помощи кислот, агрессивных моющих средств или иных продуктов, содержащих хлор (гипохлорит натрия, соляная кислота и т.п.), даже если эти вещества разбавлены и не являются концентрированными.

5.3 Чистка наружной области печи

Никогда не используйте струю воды, которая подается под давлением, для чистки наружной области печи. Для этой цели используйте влажную ткань.

5.4 Вскрытие корпуса



6. ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИ ПОЛОМКЕ

Если произошла поломка, то тогда Вам нужно будет деактивировать изделие: Для этой цели сделайте следующее:

- Отсоедините от изделия автоматический размыкатель контура электрического питания, который находится между сетью и самим изделием.
- Обратитесь в центр по техническому обслуживанию, который уполномочен производителем, где квалифицированный персонал сможет оказать Вам помощь.

3. Принцип готовки

1. ТИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Типами приготовления пищи, которые Вы можете реализовать при помощи данного изделия и которые описываются в данном руководстве, таковы:

- Профессиональная выпечка **хлебобулочных и кондитерских изделий** при помощи следующего:

1. **КОНВЕКЦИЯ**: выпечка осуществляется путем использования горячего воздуха.
2. **КОНВЕКЦИЯ + ВЛАЖНОСТЬ**: выпечка осуществляется путем использования горячего воздуха с добавлением некоторой влажности.

Профессиональное приготовление **кулинарных изделий** при помощи следующего:

1. **ПАР**: Приготовление пищи осуществляется на пару.
2. **КОНВЕКЦИЯ**: Приготовление пищи происходит только за счет горячего воздуха без применения пара.
- 3: **КОНВЕКЦИЯ + ПАР**: Приготовление пищи происходит за счет применения горячего воздуха и пара.

1.1 Основные режимы приготовления пищи

ВНИМАНИЕ:

- a. Перед любым использованием нагрейте печь так, чтобы температура в ней стала на 30°C выше необходимой температуры приготовления пищи.
- b. Применение более высоких температур, нежели чем те, которые необходимы для приготовления продукта, приведут к тому, что процесс приготовления пищи станет неустойчивым.
- c. Выпечка хлебобулочных и кондитерских изделий: не используйте подносы, высота которых превышает 20 мм, а также не допускайте, чтобы отдельные предметы пищи, находящиеся на подносе, касались друг друга.

Конвекционное приготовление пищи

- Диапазон температур От 0°C до макс.
- Влажность Не применимо

В конвекционных печах процесс приготовления пищи осуществляется за счет горячего воздуха, который циркулирует вокруг приготавливаемой пищи, находящейся внутри камеры для готовки. Это позволяет реализовать равномерность приготовления, что также осуществляется за счет равномерного распределения тепла.

Равномерность выпечки гарантируется также в случае, когда печь работает при полной загрузке. Приготавливаемая еда великолепно пропекается как на поверхности с образованием золотистой корочки, так и изнутри, где происходит образование однородной структуры с одним и тем же содержанием влаги.

Основным достоинством такого метода является возможность одновременно готовить различные типы блюд без смешивания запахов и ароматов, которые присущи каждому отдельному из них (до тех пор, пока нужная температура поддерживается на одном и том уровне для всех приготавливаемых блюд).

Приготовление пищи с применением конвекции и ВЛАЖНОСТИ

- Диапазон температур От 0°C до макс.
- Влажность От 0% до 100%

Приготовление пищи осуществляется за счет применения горячего воздуха с добавлением заданного процента влаги в соответствии с типом приготавливаемой пищи.

Приготовление пищи на пару

- Диапазон температур От 105°C до 115°C
- Влажность 100%

Приготовление пищи осуществляется за счет применения пара.

Всякий раз, когда Вы хотите достичь эффекта варки, рекомендуется применение пара, прошедшего через систему вентиляции.

Пищевая ценность, внешний вид и вес пищи не меняются. Фактически при этом типе готовки содержание влаги в пище не уменьшается.

Комбинированная печь с применением конвекции и пара

- Диапазон температур От 0°C до макс.
- Влажность От 0% до 100%

Приготовление пищи осуществляется путем комбинированного применения горячего воздуха вместе с паром. Это действительно является самым выгодным и эффективным методом из всех методов приготовления пищи, которые применяются на сегодняшний день.

Время приготовления пищи значительным образом сокращается. В то же самое время пища сохраняет влагу и почти не меняется в весе.

Возможно продолжить процесс готовки, разделив его по времени, ну, а выражаясь более точно, Вы можете, например, сперва произвести паровую обработку пищи, а затем окончательно приготовить ее.

1.2 Другие времена приготовления пищи

Возможность устанавливать значения для **ТЕМПЕРАТУРЫ** и для **ПАРА** по желанию позволяет Вам реализовать другие типы приготовления пищи:

Восстановление свойств пищи

- Диапазон температур От 0°C до макс.
- Влажность От 0% до 100%

Приготовление пищи при низкой температуре

- Диапазон температур Ниже 100°C
- Влажность От 0% до 100%

2. ПАРАМЕТРЫ ГОТОВКИ

Температура

Точная настройка температуры гарантирует правильное приготовление пищи, как внутри, так и снаружи.

- При температуре более низкой, нежели чем положено, происходит скорее удаление влаги из пищи, нежели чем готовка.
- При температуре более высокой, нежели чем положено, происходит поджаривание поверхности, в то время как внутренняя часть остается непеченной (иногда это оказывается необходимым, особенно при приготовлении мясных блюд).

Время

Эта переменная во многом зависит от того, какое количество пищи Вы положили в печь. Чем больше количество пищи Вы кладете в печь, тем дольше будет длиться ее готовка, и наоборот.

Сокращение времени готовки по сравнению с тем, чем это требуется, приведет к тому, что пища не будет полностью пропечена.

Увеличение времени готовки по сравнению с тем, чем это требуется, приведет к подгоранию корочки на поверхности приготавливаемой пищи.

Пар

Комбинированное применение температуры и пара позволяет применять различные типы приготовления пищи в зависимости типа пищи, подлежащей приготовлению. Возможность устанавливать температуру и пар по своему усмотрению позволяет Вам приготавливать пищу тремя различными способами: конвекция, пар и комбинированное применение пара и конвекции.

Если Вы устанавливаете пар на максимальное значение, а температура равна примерно 105°C, то тогда становится возможным, например, приготовление овощей на пару.

Удаление влаги при помощи системы Вентури

Эта функция используется, когда Вам нужно просушить приготавливаемую пищу, которую Вы поместили в камеру для готовки. Мы осушаем пищу за счет удаления влажного воздуха из камеры для готовки при помощи системы Вентури.

После того как влага удалена, пища становится хрустящей и крошится снаружи (например, хлеб и мясо), в то время как ее внутренняя часть остается сухой и имеет однородную структуру.

Если пища, приготавливаемая Вами, сама по себе выделяет влагу, то тогда Вы можете удалить эту влагу при помощи СИСТЕМЫ ВЕНТУРИ. Таким образом, рабочая среда внутри камеры для готовки всегда остается сухой.

Останов вентиляторов

Эта функция используется для того, чтобы дать возможность пище подняться в камеру для ее приготовления.

Более того, эта функция используется для того, чтобы отложить на некоторое время начало процесса приготовления пищи.

Количество пищи

Количество пищи влияет на время ее приготовления. Чем больше количество пищи, подлежащей приготовлению, тем больше времени требуется на это, и наоборот.

3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОДДОНОВ – РЕШЕТЧАТЫЕ ЖАРОВНИ

Рекомендуется применять следующее:

- Алюминиевые подносы: Кондитерские изделия, хлебобулочные изделия, не подлежащие последующей заморозке.
- Подносы из нержавеющей стали: первые блюда, мясо, рыба, овощи.
- Решетчатые жаровни: последние стадии приготовления мяса, для таких блюд, как, например, бифштексы, хот-доги, сосиски, хлебобулочные изделия, подлежащие последующей заморозке, и пицца, которая должна храниться также в замороженном виде.

4. Техническое обслуживание

1. Регулярное техническое обслуживание

Все операции по техническому обслуживанию осуществляются только квалифицированным персоналом.

Перед началом работ по техническому обслуживанию Вам необходимо отключить изделие от сети электропитания и подождать, пока оно не остынет.

- Доступ к частям, для которых необходимо проведение регулярного технического обслуживания, может быть получен путем снятия передней панели с пульта управления, а также путем снятия задней стенки печи.

Само изделие необходимо регулярно проверять (по крайней мере, один раз в год). Вся установка должна проверяться техником, который специализируется в обслуживании такого оборудования.

2. Специальное техническое обслуживание

Все операции по техническому обслуживанию осуществляются только квалифицированным персоналом.

Перед началом работ по техническому обслуживанию Вам необходимо отключить изделие от сети электропитания и подождать, пока оно не остынет.

- Доступ к частям, для которых необходимо проведение регулярного технического обслуживания, может быть получен путем снятия передней панели с пульта управления, а также путем снятия задней стенки печи.

2.1 Замена внутренней лампочки

Для замены внутренней лампочки, пожалуйста, действуйте следующим образом:

- Отсоедините изделие от системы питания и дайте ему остыть.
- Снимите боковые опоры.
- Выкрутите стеклянную крышку и замените лампочку, установив новую, имеющую те же самые характеристики.
- Снова вверните стеклянную крышку.
- Боковые опоры установите на свои прежние места.

2.2 Замена предохранителя

Если пульт управления полностью отключен, но питание все же подается, то тогда основной причиной такого поведения – это перегорание предохранителя, который установлен на плате, выполняющей роль блока питания.

Для замены этого предохранителя, пожалуйста, действуйте следующим образом:

- Слегка нажмите на крышку держателя предохранителя. Затем поверните ее примерно на 20 градусов против часовой стрелки.
- Снимите крышку, под которой находится держатель предохранителя.
- После этого выньте и сам предохранитель.
- Замените предохранитель, установив новый, имеющий те же самые характеристики.
- Установите крышку, под которой находится держатель предохранителя, на свое место.
- Слегка нажмите на крышку держателя предохранителя, а затем поверните ее примерно на 20 градусов по часовой стрелке.

2.3 Восстановление состояния термостата

Данное изделие поставляется в комплекте с предохранительным термостатом с ручным восстановлением. Данный предохранительный термостат необходим для защиты изделия от перегрева. В случае, когда в нем возникает потребность, он просто отключает изделие.

Доступ к данному предохранительному термостату может быть получен путем снятия черного колпачка, который находится в нижней части на задней стенке печи; в случае, когда Вам необходимо произвести восстановление состояния этого термостата, нажмите кнопку, которая находится в его центре для того, чтобы он снова заработал.

2.4 Замена предохранителя, который контролирует пламя в печи

Если система воспламенения газа больше не работает, то тогда это может быть обусловлено перегоранием предохранителя, который защищает систему контроля пламени.

Вы можете обнаружить этот предохранитель в нижней части на задней стенке печи (расположен он около размыкателя).

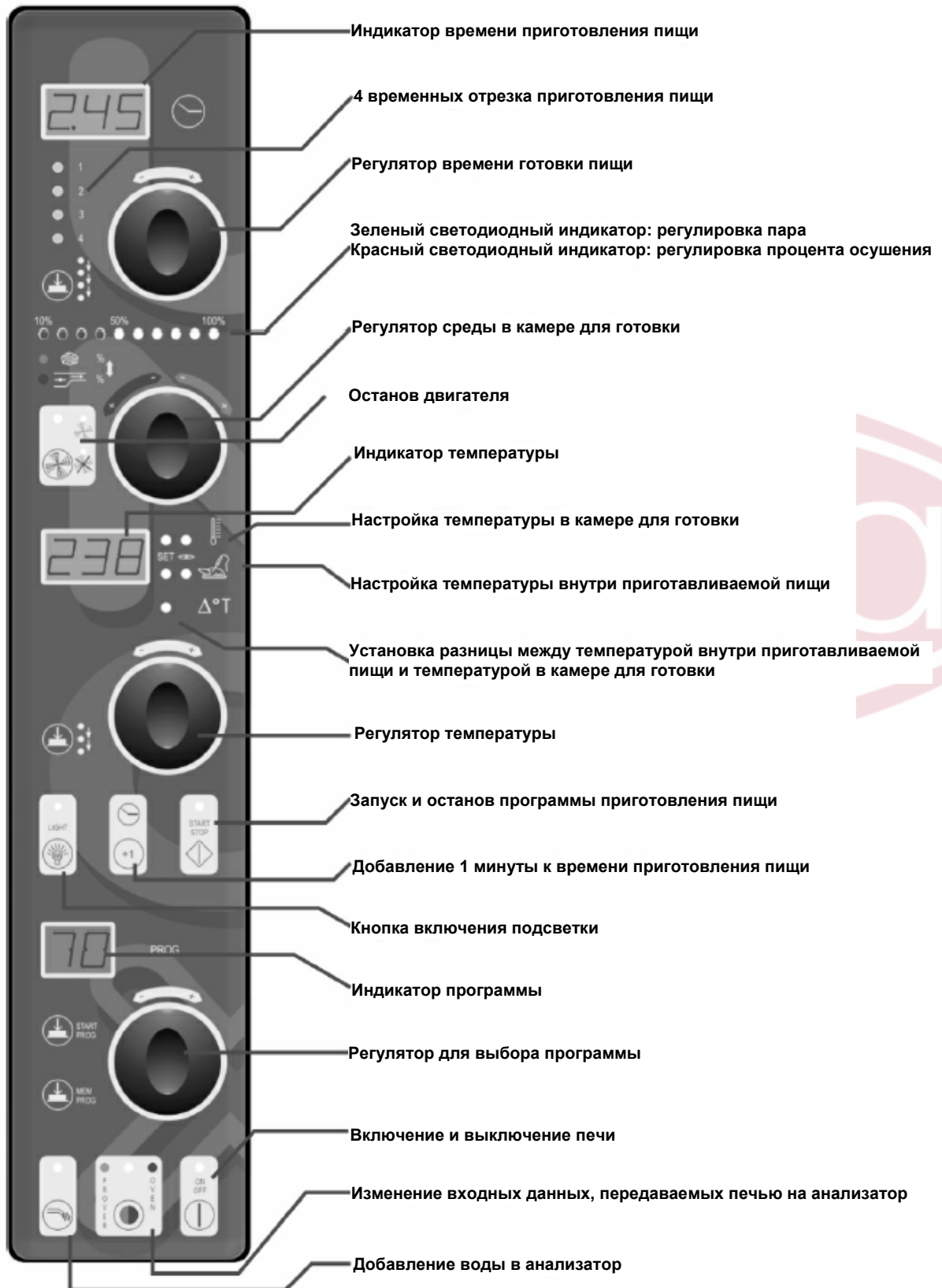
Для замены этого предохранителя действуйте следующим образом:

- Несколько надавите на крышку держателя предохранителя и поверните ее на 20 градусов против часовой стрелки.
- После этого снимите крышку держателя предохранителя.
- Выньте предохранитель из под крышки, под которой он находится.
- Замените предохранитель, установив новый, имеющий те же самые характеристики.
- Установите крышку, под которой находится держатель предохранителя, на свое место.
- Несколько надавите на крышку держателя предохранителя и поверните ее на 20 градусов по часовой стрелке.

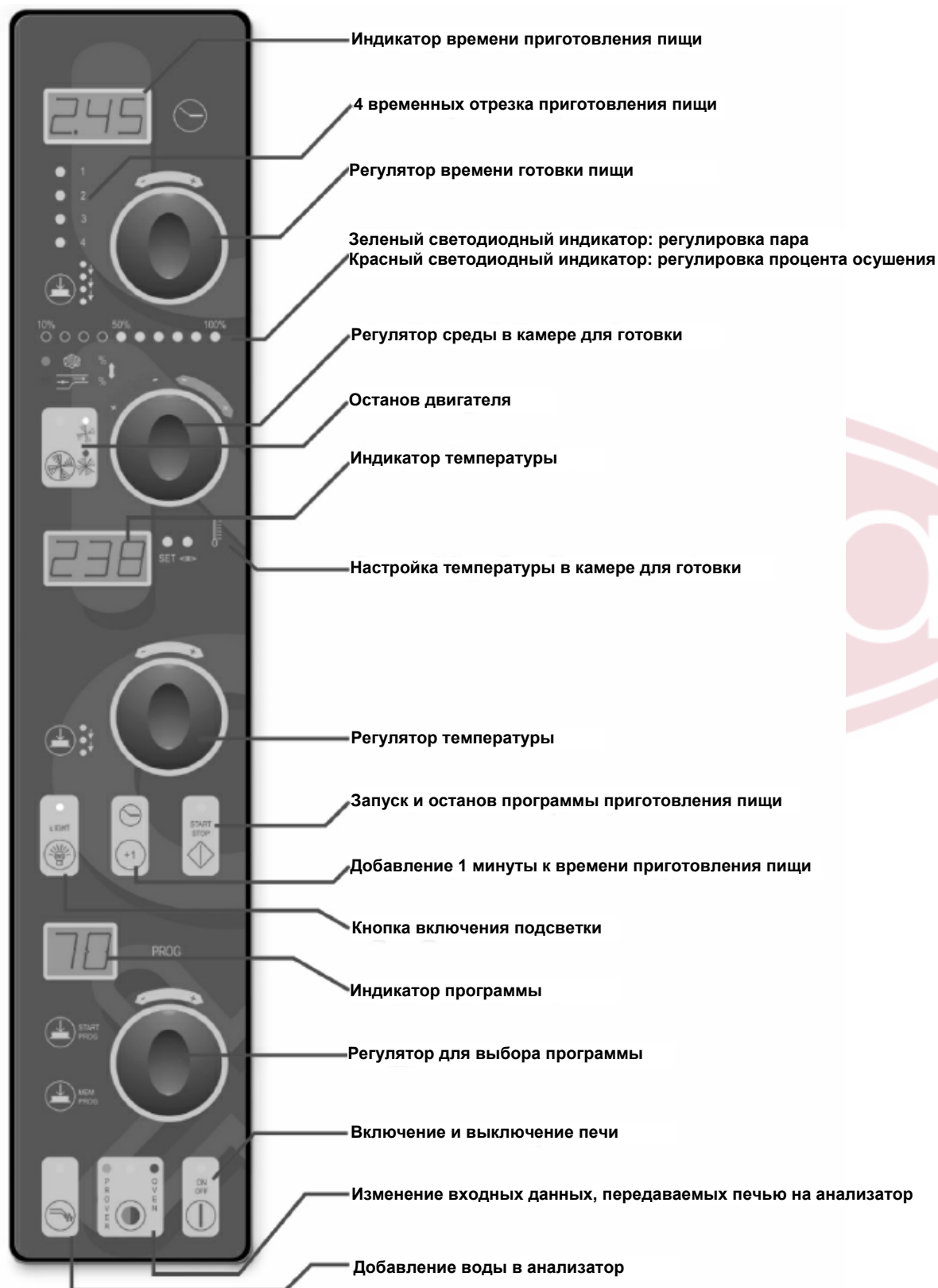
3. Наиболее частые поломки

ПОЛОМКА	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Печь полностью отключена	В системе электропитания отсутствует напряжение	Восстановите напряжение
	Прерывание в работе предохранительного термостата	Восстановите состояние предохранительного термостата
	Перегорание одного из предохранителей, которые установлены на плате питания	Замените перегоревший предохранитель
	Подключение к электрической системе выполнено неправильно	Проконтролируйте подключение изделия к электрической системе
Имеет место поток влажности в камеру для приготовления пищи, но вода не вытекает из трубок	Вход для подачи воды перекрыт	Откройте вход для подачи воды
	Подключение к системе подачи воды или к внешнему баку не было выполнено правильным образом	Проконтролируйте подключение к системе водоснабжения или к внешнему баку
	Отсутствие воды во внешнем баке, когда печь подключена к таковому	Залейте воду в бак
	Фильтр в месте подключения к системе водоснабжения забит грязью	Почистите фильтр
Печь не включается, даже когда Вы установите время и нажмете кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ)	Дверца печи открыта или же не совсем закрыта	Закройте дверцу так, как это положено
	Повреждение магнитного реле	По поводу ремонта обращайтесь к техническому специалисту
На индикаторе температуры выводятся EE1	Провода, которыми печь соединяется с датчиком камеры, не подключены к плате питания	Проконтролируйте подключение
	Повреждение датчика камеры	По поводу ремонта обращайтесь к техническому специалисту
На индикаторе температуры выводятся EE2	Провода, которыми печь соединяется с датчиком температуры внутри пищи, не подключены к плате питания	Проконтролируйте подключение
	Повреждение датчика температуры внутри пищи	По поводу ремонта обращайтесь к техническому специалисту
Из камеры для приготовления пищи вытекает вода в направлении к передней панели печи даже при закрытой дверце	Повреждение уплотнительной прокладки дверцы	По поводу ремонта обращайтесь к техническому специалисту
	Расхлябанный механизм закрывания дверцы	По поводу ремонта обращайтесь к техническому специалисту
Подсветка печи не включается	Перегорание лампочки	Замените лампочку
	Плохой контакт лампочки с патроном	Вверните лампочку в патрон правильным образом
Неравномерность в структуре приготавливаемой пищи	Вентиляторы не вращаются в своем рабочем направлении	По поводу ремонта обращайтесь к техническому специалисту
	Один из вентиляторов не работает (в том случае, если у Вас имеется печь, оснащенная несколькими двигателями)	По поводу ремонта обращайтесь к техническому специалисту
	Поломка одного из нагревательных элементов	По поводу ремонта обращайтесь к техническому специалисту
Пламя гаснет	Предохранитель	Замените предохранитель, который установлен на задней стенке печи
	Отсутствие газа	Обратитесь в газовую компанию
	Слишком низкое давление газа	Обратитесь в газовую компанию
Пламя не загорается	Фаза на месте нейтрали	Поверните штепсель на 180°
	Предохранитель	Замените предохранитель, который установлен на задней стенке печи
	Отсутствие газа	Обратитесь в газовую компанию
	Слишком низкое давление газа	Обратитесь в газовую компанию
Пламя не загорается даже в том случае, когда давление на входе оказывается правильным	Поломка газового электрического клапана	По поводу ремонта обращайтесь к техническому специалисту
	Загрязнение газового электрического клапана	По поводу ремонта обращайтесь к техническому специалисту
	Газовый электрический клапан не прошел калибровку	По поводу ремонта обращайтесь к техническому специалисту

ЦИФРОВОЙ ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ ПАРОВЫХ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ



ЦИФРОВОЙ ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ





www.suharevka.ru

«СУХАРЕВКА» Москва

Складочная ул., д. 15а

Большой Сухаревский пер., д. 23/25

Павловская ул., д. 18, стр. 1

тел. : (495) 510-50-05

e-mail: sales@suharevka.ru, www.suharevka.ru

«КУХМИСТР» Санкт-Петербург

Лиговский пр-т, д. 236

тел.: (812) 703-72-75 (многоканальный)

Белоостровская ул., д. 8, БЦ «Порт», офис 221

тел.: (812) 655-09-77 (многоканальный)

e-mail: info@kuhmistr.ru, www.kuhmistr.ru

«СУХАРЕВКА-ЮГ» Новороссийск

Видова ул., д. 194

тел/факс: (8617) 67-21-40, (8617) 67-21-50

e-mail: info@novosuharevka.ru

«СУХАРЕВКА-ЮГ» Ессентуки

Пятигорская ул., д. 151

тел.: (87934) 20-00-8, (87934) 20-00-9

e-mail: suharevka@esstel.ru

«СУХАРЕВКА-ЮГ» Сочи

Донская ул., д. 51

телефон: (8622) 55-99-24

e-mail: sochi@novosuharevka.ru

«СУХАРЕВКА-ЮГ» Ростов-на-Дону

Ростов-на-Дону, ул. Доватора, 34/23

тел.: (863) 236-71-77, 270-50-07

e-mail: rostov@novosuharevka.ru

«СУХАРЕВКА-КУЗБАСС» Новокузнецк

Кузнецова ул., д. 12

тел.: (3843) 71-20-60, 71-11-11

e-mail: info@711111.ru