

Арач

COOK *line*

КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА

ПАРОКОНВЕКТОМАТ SQUERO

МОДЕЛІ: AP5QT, AP7QT, AP10QT, AP20QT



Шановний установнику, цей посібник містить усю необхідну інформацію для безпечного встановлення приладу. Будь ласка, уважно прочитайте його перед виконанням будь-яких операцій та збережіть його для подальшого використання.

ЗМІСТ

1. Заходи безпеки	4
1.1. Правила безпеки для монтажників	4
1.2. Піктограми	4
2. Після зняття упаковки	5
2.1. Перевірка приладу та комплектації	5
2.2. Зняття плівки	5
2.3. Технічні характеристики етикетка	5
3. Транспортування	6
3.1. Транспортування приладу	6
3.2. Характеристики місця встановлення	6
4. Встановлення	8
4.1. Встановлення на столі/шафі	8
4.2. Встановлення на розстійну шафу	8
4.3. Встановлення на піч	8
4.4. Встановлення у стенд	8
5. Електричні з'єднання	9
5.1. попередження	9
5.2. З'єднання	10
5.3. Заміна кабелю живлення	10
6. Підключення до води	11
6.1. подача води	11
6.2. Характеристики вхідної води	11
6.3. Відведення води	12
6.4. Очищення води	12
7. Димохідна труба.	13
8. Інспекції	15
9. Заходи безпеки	20
10. Основні поняття	21
11. Використання	24
12. Ручне керування	26
13. Приготування за рецептом	36
14. Налаштування	40
15. Спеціальні цикли	43
16. Технічне обслуговування	49

1. Заходи безпеки



Недотримання інструкцій, наведених у цьому посібнику, може призвести до пошкодження та травмування, включаючи смерть, анулювання гарантії та звільнення виробника від будь-якої відповідальності. Уважно прочитайте цей посібник перед встановленням, використанням або обслуговуванням приладу. Зберігайте цей посібник для подальшого використання. Якщо ви не розумієте весь зміст цього посібника, зверніться до виробника. Якщо документ втрачено або пошкоджено, зверніться до виробника для заміни.

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ ДЛЯ МОНТАЖНИКІВ

- **Всі монтажні роботи та нестандартне технічне обслуговування повинні виконуватися виключно кваліфікованими технічними фахівцями, уповноваженими виробником, відповідно до чинних норм країни використання та норм щодо систем і безпеки на робочому місці.**
- Перед установкою приладу переконайтеся, що системи відповідають нормам, що діють у країні, де прилад використовується, та технічним характеристикам, зазначеним на таблиці технічних даних приладу Рис. 2.3 .
- Перед початком робіт з установки або технічного обслуговування відключіть прилад від електромережі.
- Втручання, зміни або модифікації, які не були явно дозволені і не відповідають вказівкам, наведеним у цьому посібнику, призведуть до втрати гарантії.
- Виконання будь-яких робіт з установки або технічного обслуговування, не зазначених у цьому посібнику, може призвести до травмування або смерті установника або користувача, а також до пошкодження обладнання на місці установки.
- Під час монтажу приладу особи, які не беруть участі в монтажі, не повинні проходити або перебувати в робочій зоні.
- Кабель живлення повинен замінювати лише кваліфікований, уповноважений технічний спеціаліст. Кабель повинен бути замінений лише на ідентичний: на таблиці з технічними даними завжди вказано тип кабелю, який слід використовувати, та його перетин. Кабель заземлення завжди повинен бути жовто-зеленого кольору.
- На таблиці з технічними даними вказана важлива технічна інформація, яка може знадобитися під час технічного обслуговування або ремонту приладу. Не знімайте, не пошкоджуйте і не змінюйте таблицю.
- Упаковку необхідно зберігати в недоступному для дітей і тварин місці та утилізувати відповідно до місцевих норм.

ПІКТОГРАМИ

Інструкції з встановлення та використання дійсні для всіх моделей, якщо інше не зазначено наступним:



Небезпека! Ситуація, що становить безпосередню небезпеку, або небезпечна ситуація, яка може призвести до травмування або смерті.



Зверніться до іншого розділу



Додаткова інформація



Гарячі поверхні, ризик опіків



Прочитайте інструкцію



Символ заземлення



Еквіпотенційний символ

2. Після зняття упаковки

ПЕРЕВІРКА ПРИЛАДУ ТА КОМПЛЕКТАЦІЇ

► Рис. 2.1

- Отримавши товар, перевірте цілісність приладу, переконайтеся, що він не пошкодився під час транспортування, та перевірте наявність усіх компонентів, необхідних для встановлення та використання.

У разі пошкодження або відсутності деталей:

- запишіть дані про обладнання, зазначені на табличці технічних даних Рис. 2.3;
- зафіксуйте пошкодження, зробивши фотографії;
- негайно повідомте про це перевізника/виробника.

ЗНЯТТЯ ПЛІВКИ

► Рис. 2.2

Зніміть захисну плівку з обладнання, уникаючи використання абразивних або агресивних речовин або металевих предметів (наприклад, скребків).



Якщо залишилися залишки клею, протріть їх м'якою тканиною, змоченою в миючому засобі на масляній основі, придатному для поверхонь з нержавіючої сталі, який не є агресивним або абразивним. Не використовуйте абразивні або гострі інструменти або скребки.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЕТИКЕТКА

► Рис. 2.3

- | | |
|-------------------|--------------------|
| A) Артикул | E) Робочий тиск |
| B) Модель | F) Клас захисту |
| C) Посилання | G) Електричні дані |
| D) Серійний номер | H) Вага приладу |

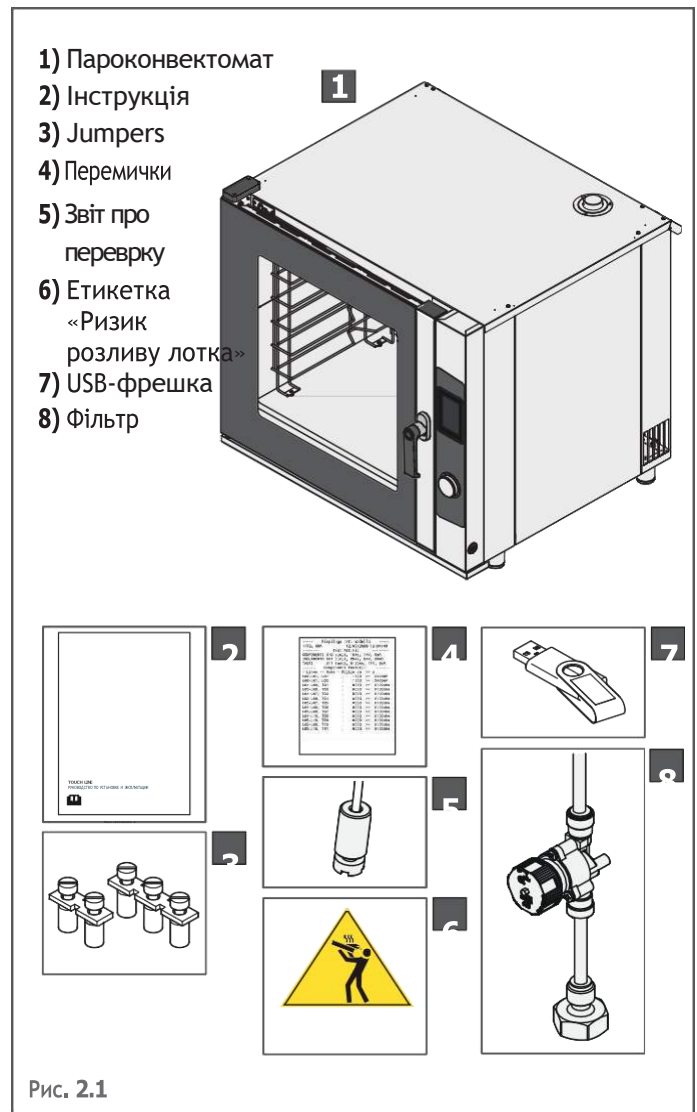


Рис. 2.1

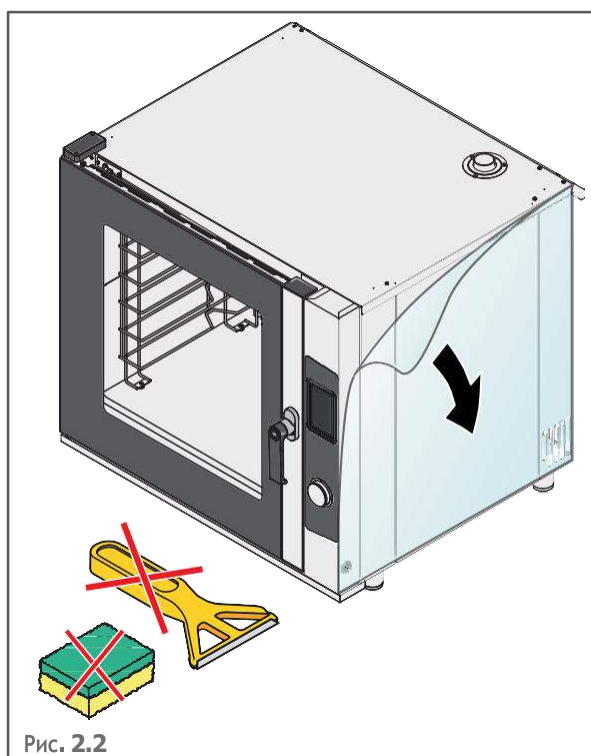


Рис. 2.2

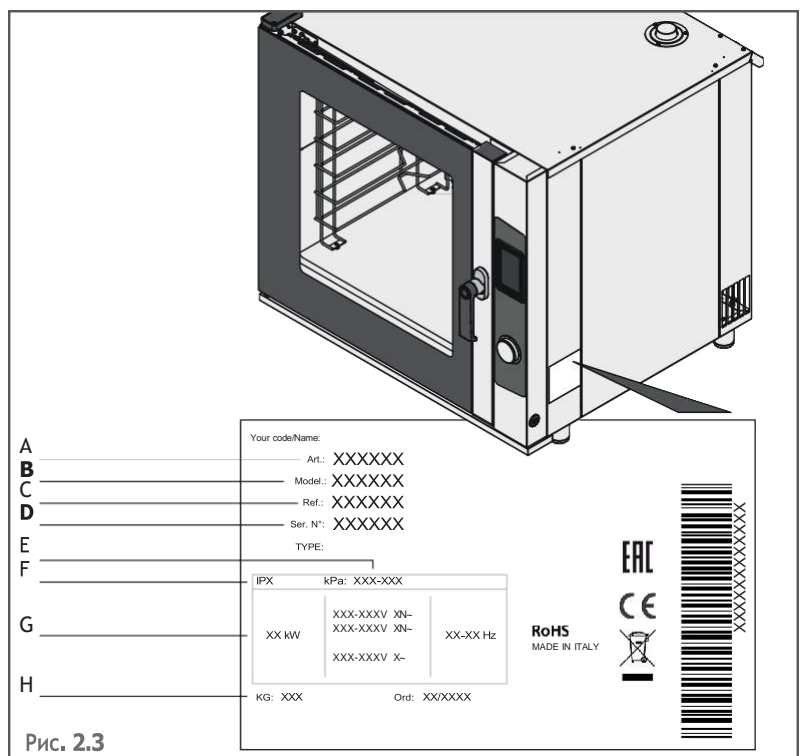


Рис. 2.3

3. Транспортування

ТРАНСПОРТУВАННЯ ПРИЛАДУ

► Рис. 3.1

Одягнувши відповідні засоби індивідуального захисту, перенесіть прилад до приміщення для встановлення. Використовуйте відповідне обладнання та враховуйте вагу приладу.



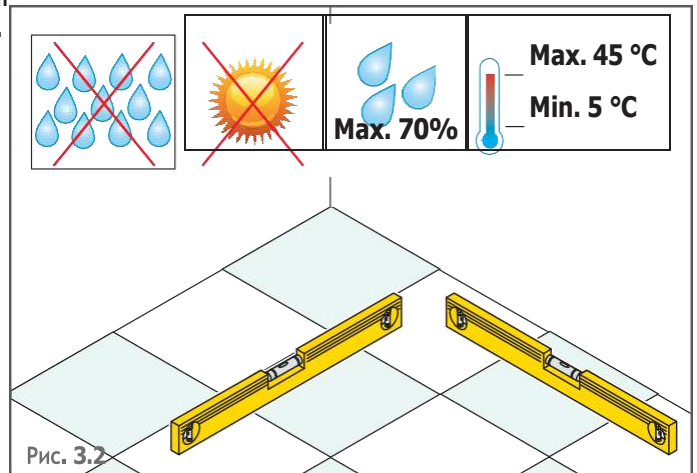
⚠ Прилад ніколи не можна перевертати, тягнути або ставити догори дном. Під час транспортування приладу всі, хто не бере участі в цьому процесі, повинні утримуватися від проходження або перебування в робочій зоні.

ХАРАКТЕРИСТИКИ МІСЦЯ ВСТАНОВЛЕННЯ

► Рис. 3.2

Місце встановлення повинно:

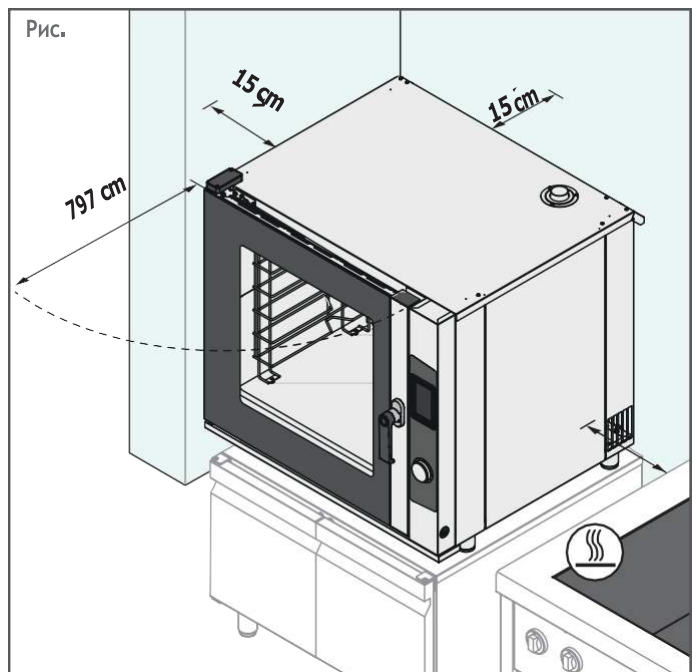
- бути добре провітрюваним та не піддаватися впливу атмосферних чинників;
- мати температуру від +5°C до +45°C (від 41°F до +113°F) та вологість нижче 70%;
- мати ідеально рівну, гладку підлогу, яка є негорючою, нечутливою до тепла та витримує повне завантаження приладу



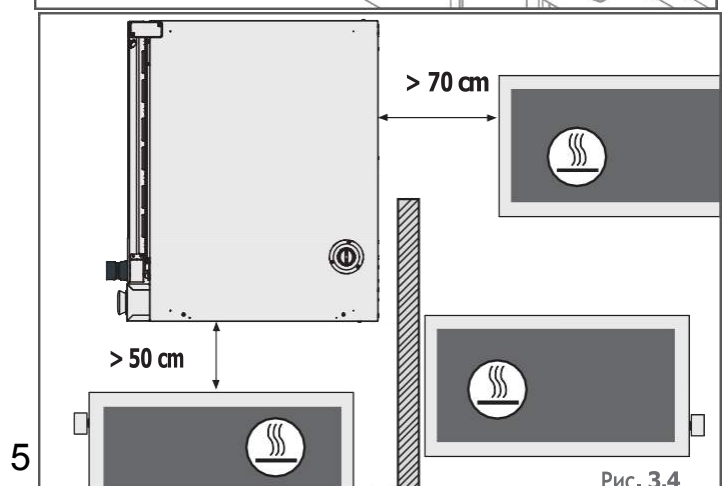
► Рис. 3.3

Встановіть прилад:

- під достатньо потужною витяжкою; для максимальної продуктивності рекомендуємо встановити одну з витяжок виробника;
- так, щоб усі водопровідні та електричні з'єднання були доступними;
- подалі від легкозаймистих або потенційно вибухонебезпечних матеріалів (наприклад, газових балонів);
- так, щоб дверцята приладу можна було повністю відкрити;
- дотримуючись безпечних відстаней, показаних на малюнку.




⚠ Рис. 3.4 Не розміщуйте прилад поблизу інших приладів, що нагріваються до високих температур. За необхідності залиште простір щонайменше 50 см з боків і 70 см ззаду або встановіть ізоляційну стінку.




► Рис. 3.5


З міркувань безпеки не встановлюйте останній лоток на висоті понад 160 см.

 Якщо це необхідно, наклейте наклейку «Ризик опіків», що додається до приладу, на зазначеній висоті (► Рис. 2.1)

► Рис. 3.6

 Не встановлюйте прилад поблизу легкозаймистих матеріалів або ємностей з легкозаймистими матеріалами (наприклад, перегородок, газових балонів) через ризик виникнення пожежі. Покрийте стіни термостійким негорючим матеріалом.

Прилад не підходить для вбудованого монтажу.

 При виборі приміщення для монтажу враховуйте, що прилад повинен бути легко переміщуваним для проведення нестандартних робіт з технічного обслуговування. Переконайтеся, що будь-які будівельні роботи після монтажу (наприклад, будівництво стін, заміна дверей на більш вузькі моделі, ремонтні роботи) не перешкоджають переміщенню.

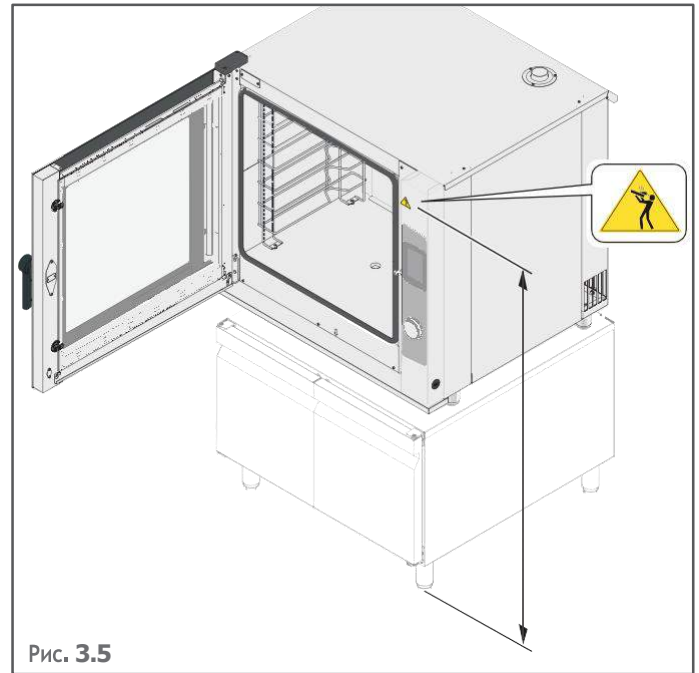


Рис. 3.5

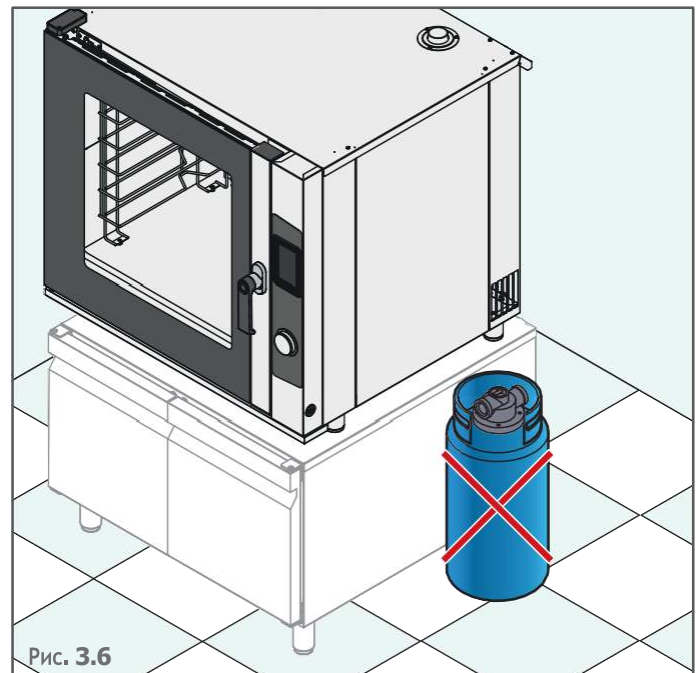



Рис. 3.6


4. Встановлення

Прилад можна розташувати:

- на столі або шафі;
- на сумісному доказувачі;
- на сумісній духовці;
- на сумісному пристрої шокowego охолодження;
- на підставці, наданій виробником.

 Прилад не можна ставити на підлогу. Виробник або дилер можуть надати підставку, яку можна встановити під приладом, щоб досягти бажаної висоти від підлоги.

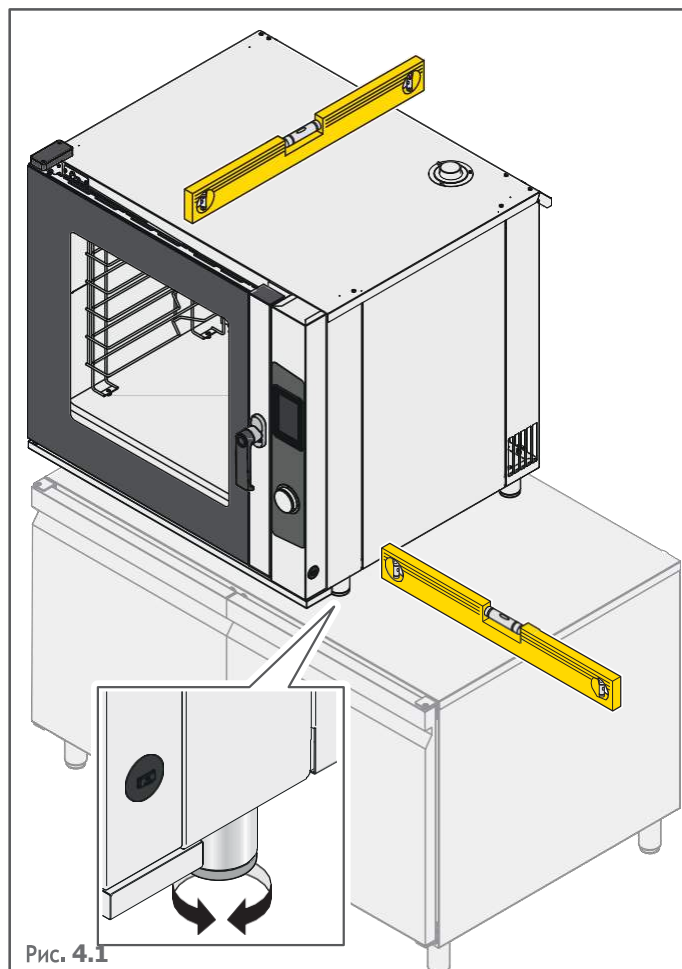
 Не встановлюйте прилад без ніжок.

 Максимальна кількість приладів, які можна встановлювати один на одного лише два.

ВСТАНОВЛЕННЯ НА СТОЛІ/ШАФІ

► Рис. 4.1

Якщо прилад розміщується на робочому столі або нейтральній шафі, поверхня має бути ідеально рівною та стійкою, а також здатною витримувати вагу приладу при повному навантаженні; опорна поверхня має бути вогнестійкою та, по можливості, стійкою до високих температур. За потреби відрегулюйте ніжки приладу, щоб вирівняти його.



ВСТАНОВЛЕННЯ НА РОЗСТІЙНУ ШАФУ

► Рис. 4.2

Якщо прилад встановлено на розстійну шафу для витримки тієї ж серії, просто поставте його зверху, переконавшись, що ніжки стійкі та мають отвори у штифти в конструкції нижче.

ВСТАНОВЛЕННЯ НА ПІЧ

► Рис. 4.3

Якщо прилад встановлено на піч тієї ж серії, необхідно замовити та встановити комплект для штабелювання, що постачається виробником, а потім вставити основу ніжок духовки у штифти приладу знизу.

Інструкції зі складання комплекту для штабелювання дивіться в аркуші, що додається до виробу.

ВСТАНОВЛЕННЯ У СТЕНД

► Fig. 4.4

Якщо прилад встановлено на розстійці тієї ж серії, вставте основу його ніжок у штифти в конструкції нижче.

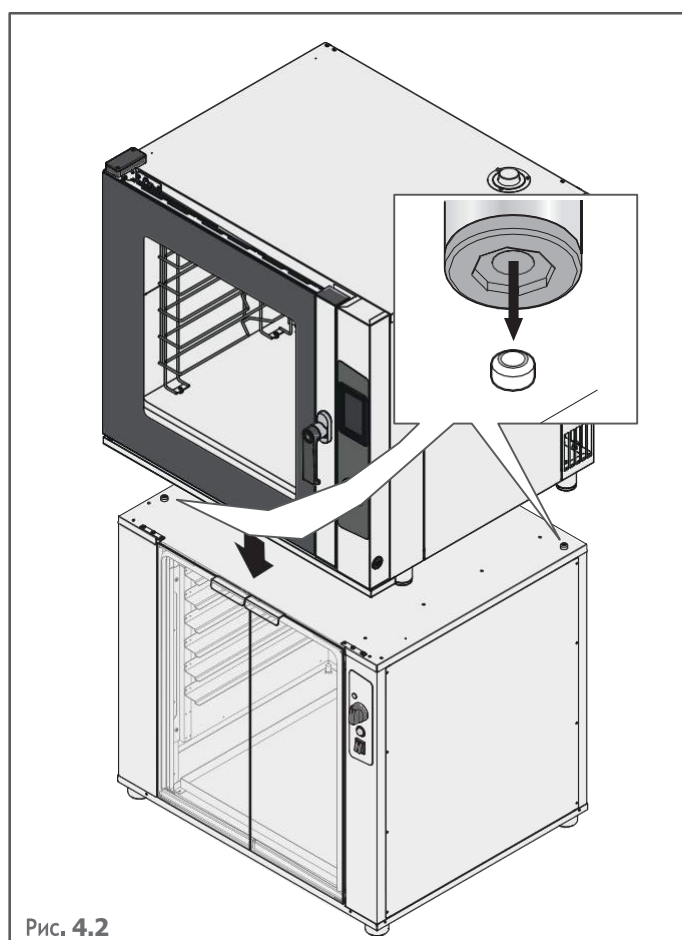
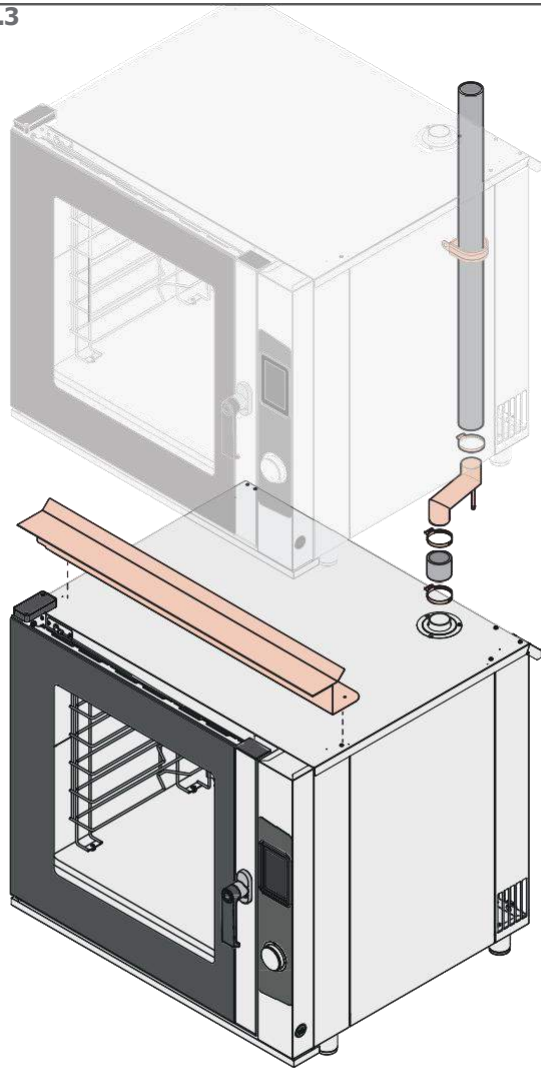


Рис. 4.3



Комплект для штабелювання:

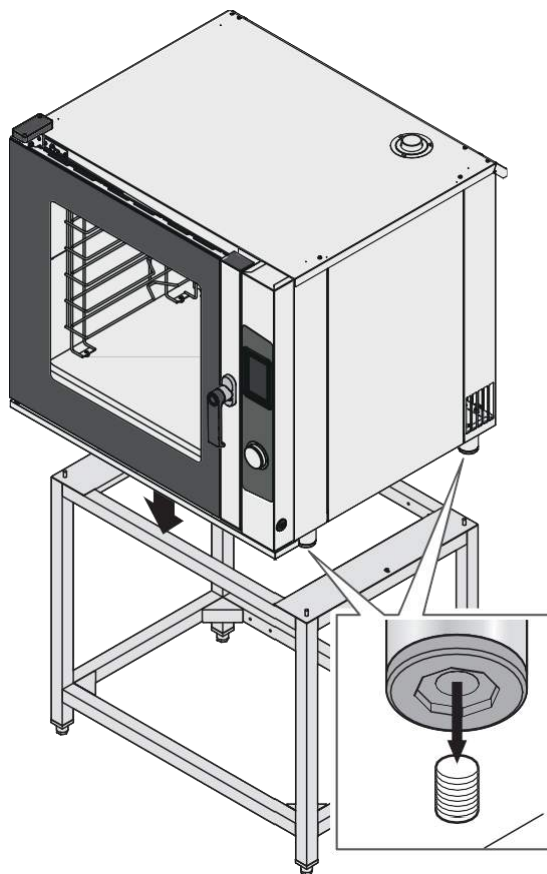
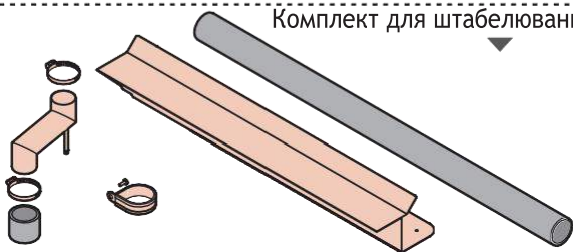


Рис. 4.4



Завжди можна завершити свою композицію пізніше, додавши або замінивши додаткові елементи, аксесуари і побутова техніка, щоб задовольнити будь-які потреби в приготуванні їжі чи просторі. Відвідайте наш веб-сайт або зв'яжіться з нами для отримання додаткової інформації.

РЕГУЛЮВАННЯ ДВЕРЕЙ

► Рис. 4.5

Якщо двері не закриваються легко, відрегулюйте штифт плоскогубцями, повертаючи його, доки він не стане ідеально горизонтальним.

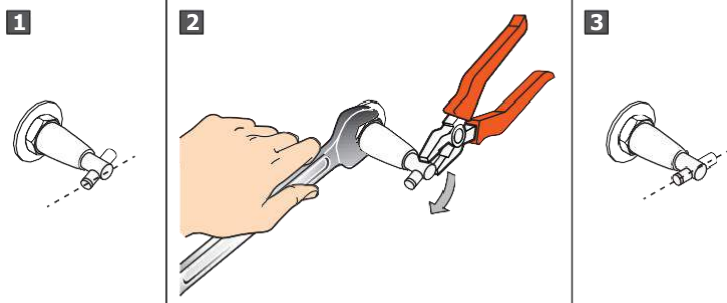


Рис. 4.5

5. Електричні з'єднання


ПОПЕРЕДЖЕННЯ


- ❗ Перед підключенням електрообладнання уважно прочитайте правила техніки безпеки (див. розділ 1. Правила техніки безпеки) і завжди порівнюйте дані системи з даними приладу, зазначеними на табличці технічних характеристик.
- ❗ Підключення до електромережі повинно відповідати нормам, що діють у країні, де встановлено прилад; всі підключення повинні виконуватися кваліфікованим персоналом, уповноваженим виробником. Недотримання цих правил може призвести до пошкодження та травм, а також призведе до втрати гарантії та звільнення виробника від будь-якої відповідальності.
- ❗ Під час роботи приладу значення напруги живлення не повинно відхилятися на +/-10% від значення, зазначеного на табличці з технічними характеристиками.
- ❗ Показане підключення та кольори кабелів наведені лише як приклад. Будь ласка, керуйтеся ТІЛЬКИ схемою на приладі.

► Рис. 5.1

Прилад повинен бути підключений до джерела живлення і повинен бути оснащений легкодоступним вимикачем, встановленим у системі відповідно до чинних норм країни, в якій встановлюється прилад. Цей вимикач повинен роз'єднувати всі полюсні контакти, щоб гарантувати повне відключення при перенарузі категорії III.

► Рис. 5.2

Забезпечне прилад заземленням  а захисний вимикач не повинен відключати заземлюючий кабель з будь-яких причин.

Еквіпотенціальне з'єднання необхідно виконати за допомогою клеми, позначеної символом .

Цей термінал дозволяє підключити кабель заземлення відповідно до чинних законодавчих норм. Перевірте ефективність системи еквіпотенціальності відповідно до чинних норм.

► Рис. 5.3

На приладі є наклейка, на якій вказано, як підключити його до клемної плати відповідно до типу доступної напруги.

Для підключення використовуйте тільки джгути, що входять до комплекту поставки.

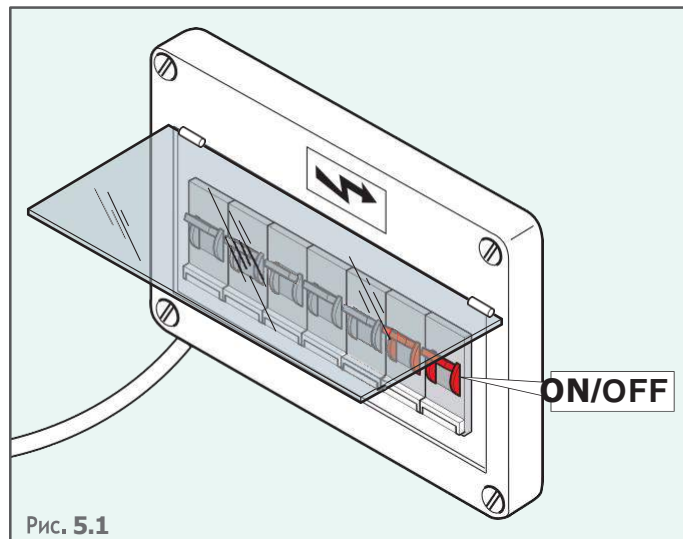


Рис. 5.1

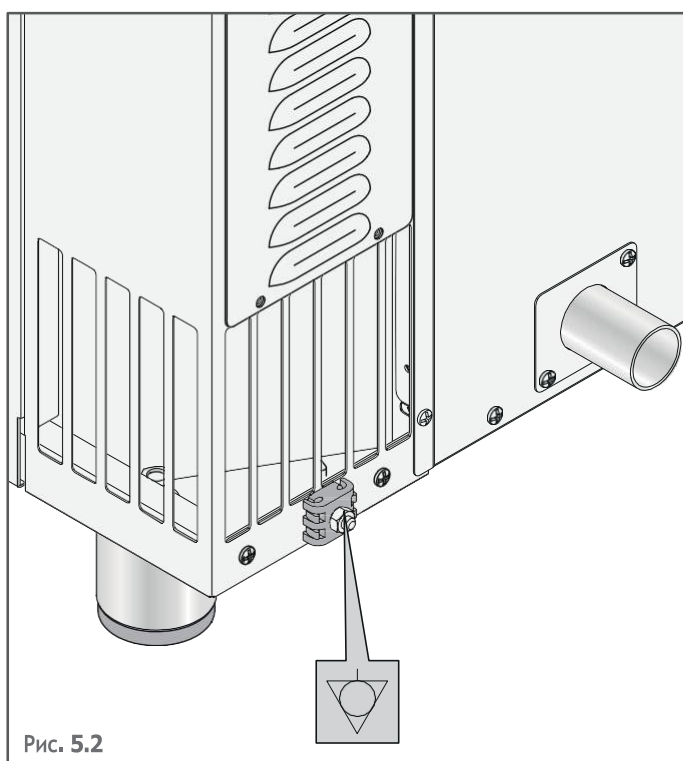


Рис. 5.2

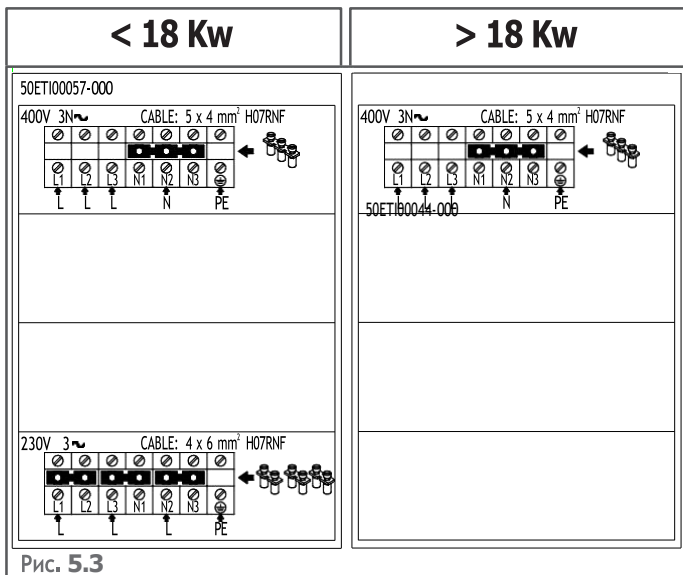


Рис. 5.3

З'ЄДНАННЯ

► Рис. 5.4

- 1 Відкрийте бічну частину приладу та знайдіть клемну дошку.

► Рис. 5.5

- 2 Ослабте кабельний ввід і вставте через нього кабель живлення. На бічній етикетці завжди вказано тип кабелю, який слід використовувати, та його перетин. Це залежить від напруги та споживання енергії приладом (наприклад, кабель: 4x6 мм² H07RNF, див. Рис. 5.3).


► Рис. 5.5

- 3 Підключіть провідники кабелю відповідно до схеми на зовнішній пластині: виконуйте ТІЛЬКИ вказані підключення, не змінюючи їх. Жовто-зелений провідник заземлення повинен бути принаймні на 3 см довшим за інші провідники.

PE (жовто-зелений): заземлення 

N (синій): нейтральний


L1/2/3 (коричневий/сірий/чорний): фаза

 Неправильне підключення проводів може призвести до перегріву клемної плати, її плавлення та ризику ураження електричним струмом.

- 4 Перевірте, чи немає електричного розсіювання між фазою та землею. Перевірте електричну провідність між зовнішнім корпусом та кабелем заземлення системи. Для цих операцій використовуйте мультиметр.

- 5 Закрийте бічну частину гвинтами і зафіксуйте провід, закрутивши гайку кабельного вводу.

ЗАМІНА КАБЕЛЮ ЖИВЛЕННЯ

 Це повинно виконуватися тільки кваліфікованим, уповноваженим техніком.

Кабель можна замінити тільки на ідентичний: на таблиці з технічними характеристиками завжди вказано тип кабелю, який слід використовувати, та його перетин (наприклад, кабель: 4x6 мм² H07RNF, див. рис. 5.3). Кабель заземлення завжди повинен бути жовто-зеленого кольору.

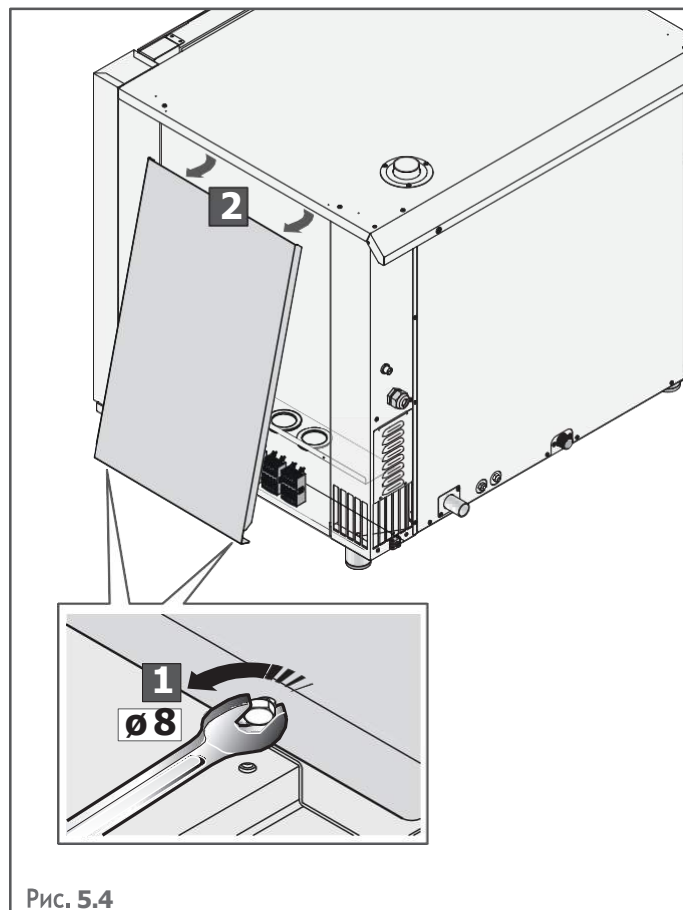


Рис. 5.4

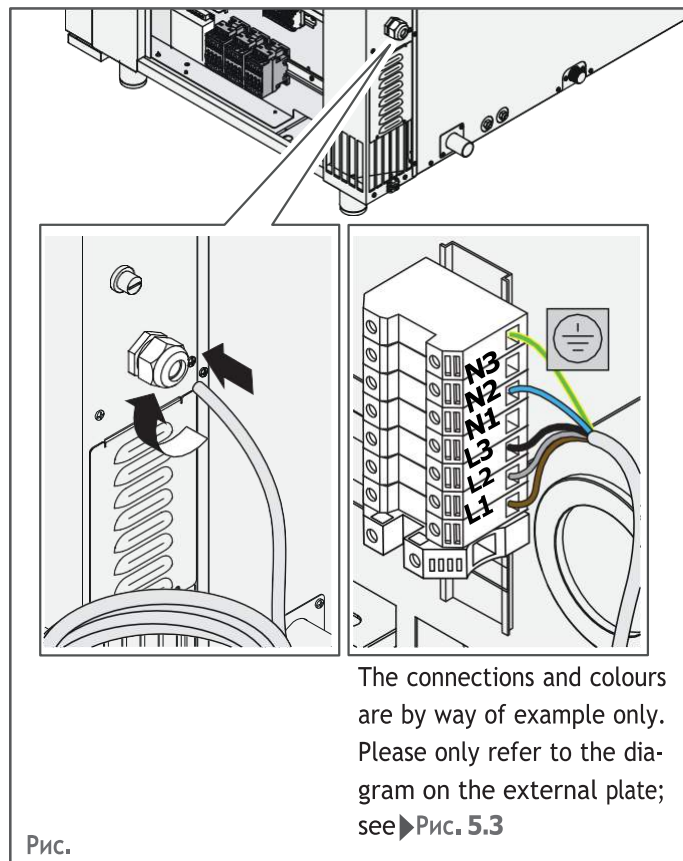


Рис.

6. Підключення до води

ПОДАЧА ВОДИ

Прилад має вхідний отвір діаметром 8 мм з фільтром. У комплекті також є труба довжиною 1,5 м з з'єднувачем G3/4", яка відповідає чинним стандартам і встановлюється під час монтажу.

❗ Для підключення використовуйте тільки матеріали, що входять до комплекту. Не використовуйте та не повторно використовуйте інші труби.

❗ Перед підключенням водопровідної труби до приладу промийте її водою, щоб видалити всі домішки.

❗ За необхідності використовуйте запірний клапан для перекриття подачі води.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ВХІДНОЇ ВОДИ

- Вхідна вода повинна мати такі характеристики:

- максимальна температура 30 °C (86 °F);
- максимальна твердість 9 °f (французьких градусів) для запобігання утворенню вапняного нальоту всередині камери;
- бути придатною для пиття;
- тиск між 150 кПа (1,5 бар) і 200 кПа (2 бари);
- вода, що надходить, не повинна містити хлорамін або його рівень повинен бути нижче 0,1 ppm (мг/л). Увага! Гарантія не поширюється на будь-які пошкодження, спричинені надмірною кількістю хлораміну.

Тиск нижче 150 кПа (1,5 бар): прилад може працювати некоректно.

Тиск вище 200 кПа (2 бар): встановіть редуктор тиску, відкалібрований на 200 кПа (2 бар).

Надмірно жорстка вода (> 9 °f): використовуйте демінералізатор (можна придбати у виробника/продавця); надмірно жорстка вода може спричинити утворення накипу всередині камери духовки та пошкодити внутрішні трубопроводи, нагрівальні елементи, вентилятори та електромагнітні клапани.

Твердість води вказує на вміст іонів магнію, кальцію та важких металів у воді. Вона вимірюється за допомогою наборів, які зазвичай продаються у магазинах. Твердість виражається у французьких градусах (°f) або німецьких градусах (dH).

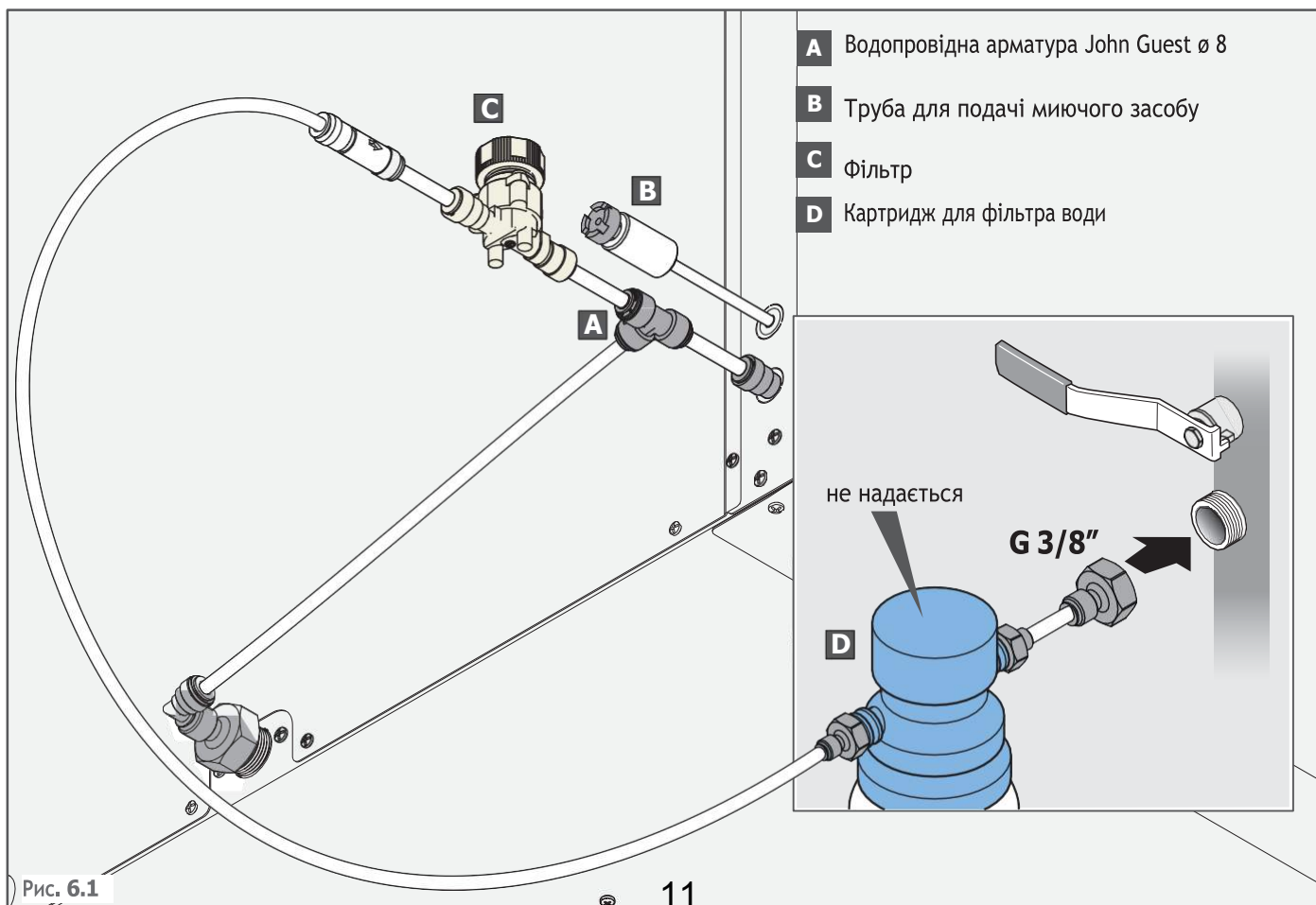
1 °f = 10 мг карбонату кальцію (CaCO₃) на літр води.

Класифікація води

- дуже м'яка до 7 °f
- м'яка від 7 °f до 14 °f
- трохи жорстка від 14 °f до 22 °f
- відносно жорстка від 22 °f до 32 °f
- жорстка від 32 °f до 54 °f
- надзвичайно тверда понад 54 °f

Таблиця перерахунку

1°dH (німецькі градуси) = 1,8 °f (французькі градуси)



ВІДВЕДЕННЯ ВОДИ

► Рис. 6.2

Підключіть злив до неметалевої труби, яка витримує високі температури (понад 90 °С).

Злив повинен мати такі характеристики:

- бути сифонного типу (сифон не входить до комплекту);
- мати довжину не більше одного метра;
- мати мінімальний нахил 4%;
- не мати звужень;
- мати повітряний зазор не менше 25 мм;
- мати діаметр не менше, ніж приєднання димоходу.

! Якщо ви часто готуєте велику кількість жирної їжі (наприклад, птицю), не використовуйте сифон. Додайте сепаратор жиру або зливайте жир безпосередньо на решітку. В обох випадках дотримуйтесь вказаного повітряного зазору.

Заповнення сифона

► Рис. 6.4

Після завершення встановлення налейте щонайменше 1 літр (0,264 галона) рідини в трубу в порожнині духовки, щоб заповнити сифон.

! «Повітряний зазор» — це відстань між зливною трубою та зоною відведення (решіткою або іншою приймальною трубою). Дотримання цього правила гарантує, що потенційно небезпечні бактерії НЕ МОЖУТЬ піднятися по зливній трубі та забруднити продукти харчування.

ОЧИЩЕННЯ ВОДИ

► Рис. 6.3

Вставте трубку всередину бака для миючого засобу.

Рекомендуємо використовувати миючі засоби та ополіскувачі від виробника. Це гарантує найкращі результати прання та допомагає підтримувати прилад у ідеальному стані.

! Тримайте трубку для миючого засобу подалі від зливної труби, щоб не пошкодити її.

! Бак для миючого засобу ніколи не можна ставити на прилад або гарячі поверхні.

! Після заміни бака для миючого засобу завжди запускайте цикл подачі миючого засобу, а потім програму ополіскування.

! Інформаційний лист з техніки безпеки та паспорт хімічного складу миючого засобу можна отримати у виробника. Рекомендуємо замовити їх і зберігати в місці, доступному для операторів.

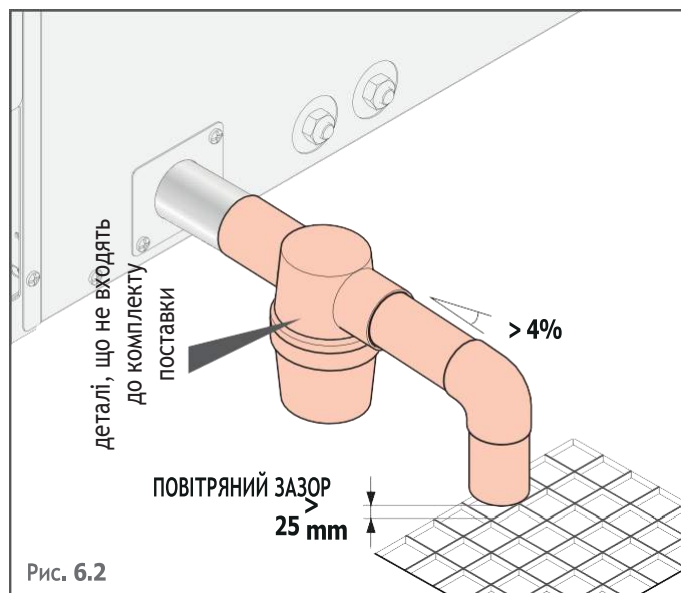


Рис. 6.2

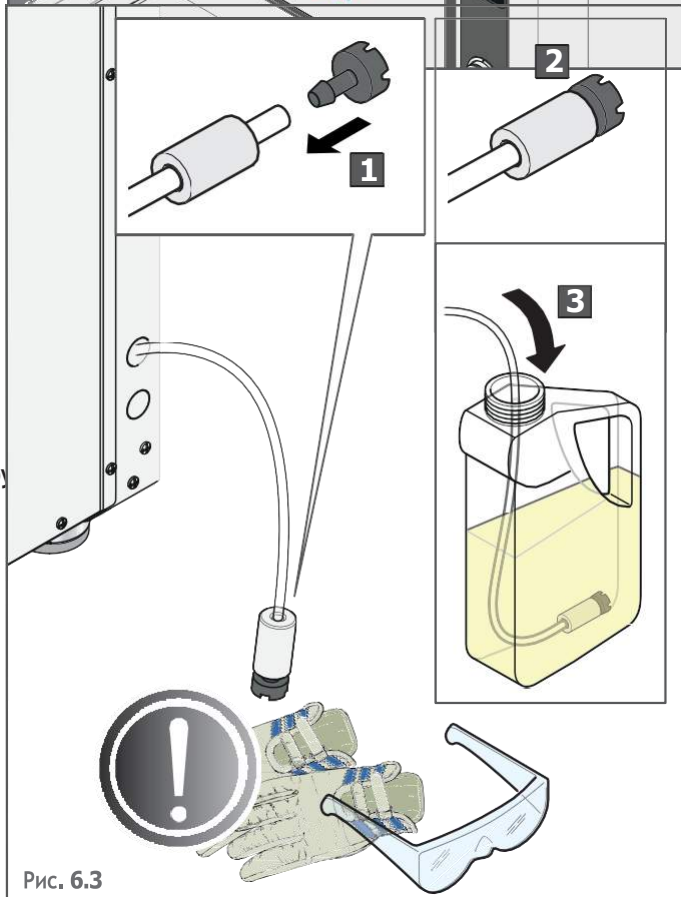
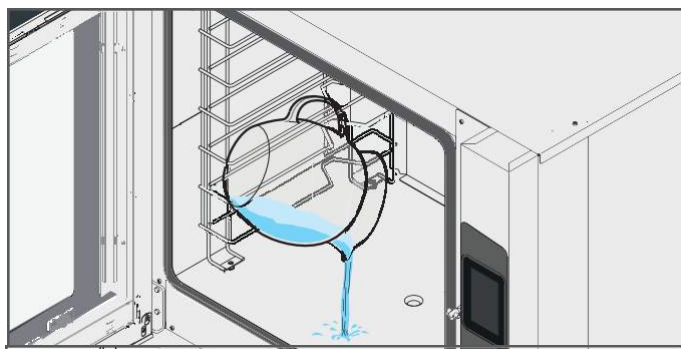


Рис. 6.3

7. Димохідна труба

► Рис. 7.1

Під час приготування їжі утворюються гарячі випари та запахи, які видаляються через димохід у верхній частині приладу.

Він повинен бути розміщений під витяжкою відповідного розміру та потужності для даного типу приладу, з дотриманням розмірів, показаних на малюнку.



Виробник рекомендує встановлювати одну зі своїх витяжок; дотримуйтесь інструкцій з монтажу, що додаються до витяжки.



Витяжка повинна бути увімкнена протягом усього часу роботи печі.



► Рис. 7.2

Переконайтеся, що димохід не перекритий предметами або матеріалами, які можуть пошкодитися під впливом температури або диму.



Не залишайте легкозаймисті матеріали поблизу димоходу.

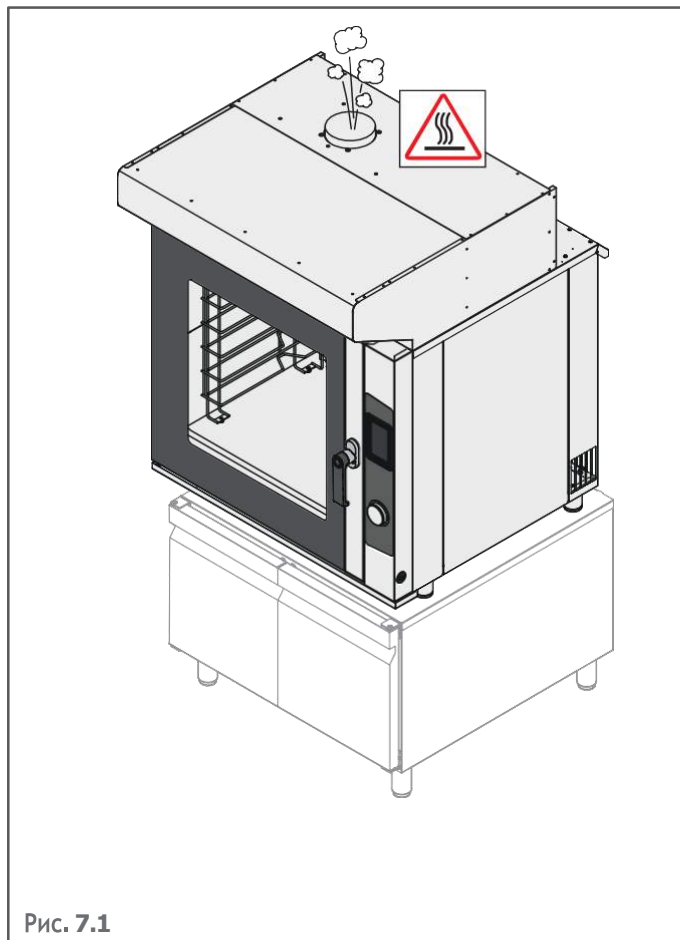
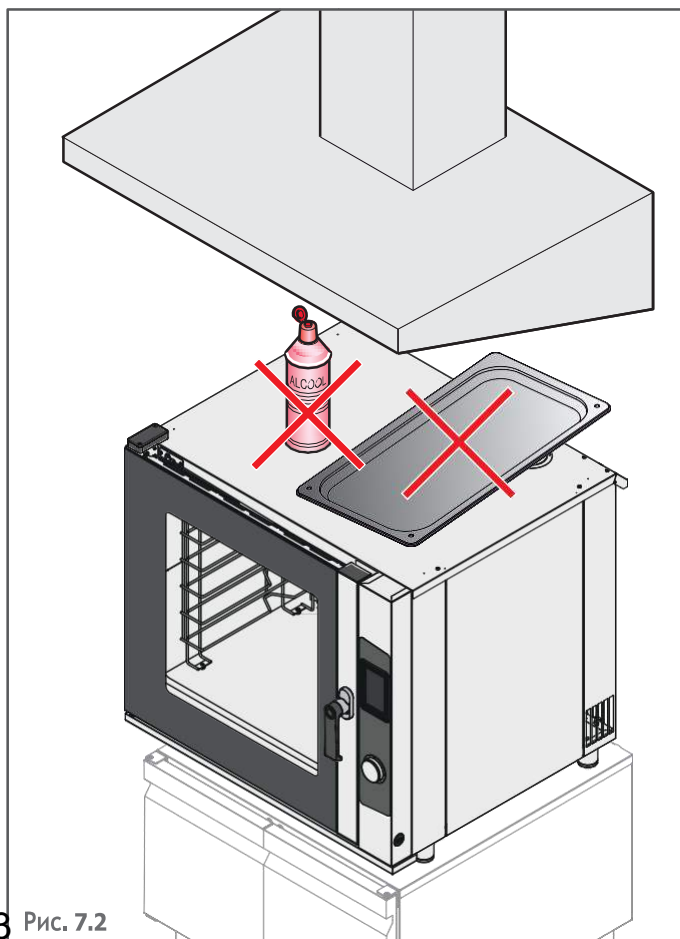


Рис. 7.1





Щоб активувати та підтвердити гарантію, заповніть і надішліть цю сторінку виробнику

Перевірка положення	✓
Приміщення для встановлення перевірено на відповідність вимогам (повітрообмін, мін./макс. температура тощо).	
Прилад стоїть на/кріпиться ідеально до приладу, столу або аксесуара під ним і знаходиться в горизонтальному положенні	
Дотримано мінімальні відстані від стін (15 см) та інших приладів (50 см збоку)	
З усіх поверхонь знято захисну плівку	
Усередині приладу та в димоходах/вентиляційних отворах немає сторонніх предметів (інструкцій, поліетиленових пакетів)	
Жовта наклейка «ризик опіків» наклеєна, якщо це необхідно (на висоті 160 см від підлоги).	
Електричні перевірки	✓
Напруга в мережі відповідає даним на таблиці з технічними характеристиками.	
Електричні підключення виконані відповідно до норм, що діють у країні, де встановлено прилад, згідно зі схемами на таблиці з технічними характеристиками.	
Прилад підключено до системи еквіпотенціального з'єднання.	
Прилад повинен бути підключений безпосередньо до джерела живлення і оснащений легкодоступним вимикачем.	
Перевірка водопостачання	✓
Прилад правильно підключений до водопроводу, а запірний кран відкритий	
Вода, що надходить, відповідає вимогам, зазначеним у цій брошурі (ознайомтеся з даними):	
- тиск води: (якщо тиск перевищує 200 кПа (2 бари), необхідно встановити редуктор тиску)	
- жорсткість води: (максимально допустима жорсткість: 9 °f - французьких градусів)	
- максимальна температура води: (максимально допустима температура: 30 °C -86 °F)	
Прилад правильно підключений до зливу	
Перевірка витяжки	✓
Прилад правильно встановлений під витяжкою або підключений до зовнішнього середовища за допомогою відповідних труб	
Загальна перевірка після першого ввімкнення: запустіть цикл приготування при температурі 150 °C, середній вологості, протягом 10 хвилин. З задньої частини приладу може виходити білий дим і відчуватися неприємний запах: це нормально на початку роботи	✓
Перевірте, чи вентилятори, подача води та нагрівання зупиняються при відкритті дверцят і чи вмикаються знову при їх закритті.	
Перевірте, чи нагрівальні елементи вимикаються, коли піч досягає заданої температури	
Перевірте, чи світиться індикатор, чи всі вентилятори в камері обертаються в одному напрямку і змінюють напрямом кожні дві хвилини, а також чи подається вода під час зволоження	
Запустіть цикл миття та ополіскування і перевірте, чи він зупиняється при відкритті дверцят і чи немає витоків.	
Перевірте, чи є у користувача вся необхідна документація.	
Перевірте, чи на приладі встановлена остання версія програмного забезпечення.	
Встановіть бачок для м'яючого засобу і запустіть цикл подачі м'яючого засобу, а потім програму ополіскування.	

РАХУНОК-ФАКТУРА

Дата.....Номер.....

ДАНИ ПРО ПРИЛАД (НА ТЕХНІЧНІЙ ТАБЛИЦІ)

Модель:

Серійний номер (Ser. No.):

ДАНИ КЛІЄНТА

ПІБ:

Назва компанії:

Вулиця: №.....

Країна:Місто.....

ШТАМП І ПІДПИС ВСТАНОВЛЮВАЧА

ДАНИ
ВСТАНОВЛЮВАЧА

ПІБ.....

Назва компанії:

Вулиця: №.....


Країна:Місто.....

Телл/Е-mail:



Недотримання інструкцій, наведених у цьому посібнику, може призвести до пошкодження та травмування, включаючи смерть, анулювання гарантії та звільнення виробника від будь-якої відповідальності. Уважно прочитайте цей посібник перед встановленням, використанням або обслуговуванням приладу. Зберігайте цей посібник для подальшого використання. Якщо ви не розумієте весь зміст цього посібника, зверніться до виробника. Якщо документ втрачено або пошкоджено, зверніться до виробника для заміни.

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

- **Перед використанням приладу та виконанням планового технічного обслуговування уважно прочитайте цей посібник і зберігайте його в безпечному місці для подальшого використання. Якщо деякі частини посібника вам не зрозумілі, зверніться до виробника.**
- **Якщо прилад передається новому користувачеві, переконайтеся, що цей посібник також передано.**
- ** Використання, чищення та обслуговування приладу з використанням процедур, відмінних від зазначених у цьому посібнику, вважається неналежним і може призвести до пошкодження, травмування або смертельних випадків, а також до втрати гарантії та звільнення виробника від будь-якої відповідальності.**
- Цей пристрій призначений виключно для приготування їжі на професійних кухнях кваліфікованим персоналом. Будь-яке інше використання не відповідає призначенню пристрою і є небезпечним.
- Рекомендуємо завжди контролювати роботу пристрою під час його експлуатації.
- Якщо прилад не працює або є функціональні чи конструктивні аномалії, відключіть електро- та водопостачання і зверніться до служби підтримки клієнтів, уповноваженої виробником. Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад. Для будь-яких ремонтів просіть оригінальні запасні частини. Недотримання цих стандартів призводить до втрати гарантії.
- Щоб забезпечити ідеальний стан приладу з точки зору використання та безпеки, авторизований сервісний центр повинен проводити технічне обслуговування та перевірки принаймні раз на рік.
- Не перекривайте жодного з повітрязбірників приладу.
- Користувач повинен виконувати тільки рутинне чищення. Зверніться до авторизованого сервісного центру, щоб запросити допомогу фахівця, відповідним чином навченого техніка для проведення огляду, спеціального технічного обслуговування та заміни будь-яких дефектних деталей.
- Перед початком чищення відключіть прилад від джерела живлення та одягніть відповідні засоби індивідуального захисту (наприклад, рукавички).
- Якщо прилад оснащений колесами або встановлений на блоці з колесами, використовуйте пристрій, наприклад ланцюг, щоб обмежити його рух. Це необхідно для того, щоб під час руху прилад не пошкодив електричні кабелі або водопровідні та дренажні труби.
- Щоб забезпечити ідеальний стан приладу з точки зору використання та безпеки, авторизований сервісний центр повинен проводити технічне обслуговування та перевірки принаймні раз на рік.

ПІКТОГРАМИ

Інструкції з монтажу та експлуатації дійсні для всіх моделей, якщо інше не вказано наступними піктограмами:



Небезпека! Ситуація, що становить безпосередню небезпеку, або небезпечна ситуація, яка може призвести до травмування або смерті.



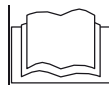
Зверніться до іншого розділу



Додаткова інформація



Гарячі поверхні, ризик опіків



Прочитайте інструкцію










Символ заземлення



Еквіпотенційний символ

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ТА ЧИСТКИ

-  **Перед використанням приладу переконайтеся, що всередині камери духовки немає сторонніх предметів (інструкцій з експлуатації, поліетиленових пакетів тощо) або залишків миючих засобів. Також переконайтеся, що димохід не заблокований і поблизу немає легкозаймистих матеріалів.**
-  Носіть відповідний захисний одяг (ЗІЗ), наприклад прихватки, щоб переміщати контейнери, аксесуари та інші предмети всередині камери печі.
-  Під час приготування їжі та до повного охолодження зовнішні та внутрішні частини приладу можуть бути дуже гарячими (температура вище 60 °C/140 °F). Щоб уникнути ризику опіку, не торкайтеся частин, позначених цим символом.
-  Будьте надзвичайно обережні, виймаючи лотки з камери приладу, особливо якщо вони містять рідини.
- Не використовуйте під час приготування їжі легкозаймисті продукти або рідини (наприклад, алкоголь).
-  **Завжди підтримуйте камеру печі в чистоті, чистячи її щодня після кожного використання. Жир або залишки їжі можуть спалахнути, якщо їх не видалити.**
-  Якщо використовуєте, витягніть термощуп з середини продукту перед тим, як виймати лотки. Будьте обережні при поводженні з термощупом, оскільки він дуже гострий і після використання може бути дуже гарячим.
- Використовуйте тільки термощуп, що поставляється виробником.
- Замініть ємність з миючим засобом дуже обережно, уникаючи контакту з очима та шкірою. У разі потрапляння в очі ретельно промийте їх проточною водою та зверніться до лікаря.
-  **Не розміщуйте джерела тепла (грилі, фритюрниці тощо), легкозаймисті речовини або паливо (дизельне паливо, бензин, пляшки з алкоголем тощо) поблизу приладу.**

1 ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

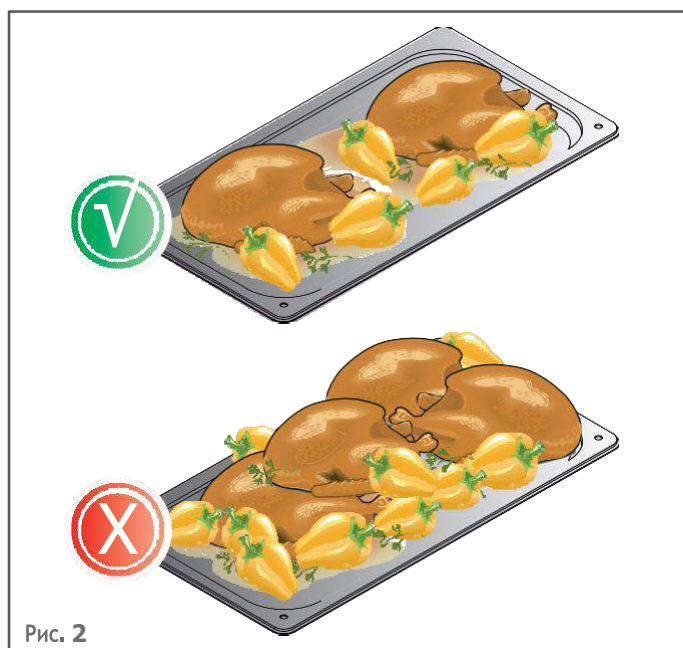
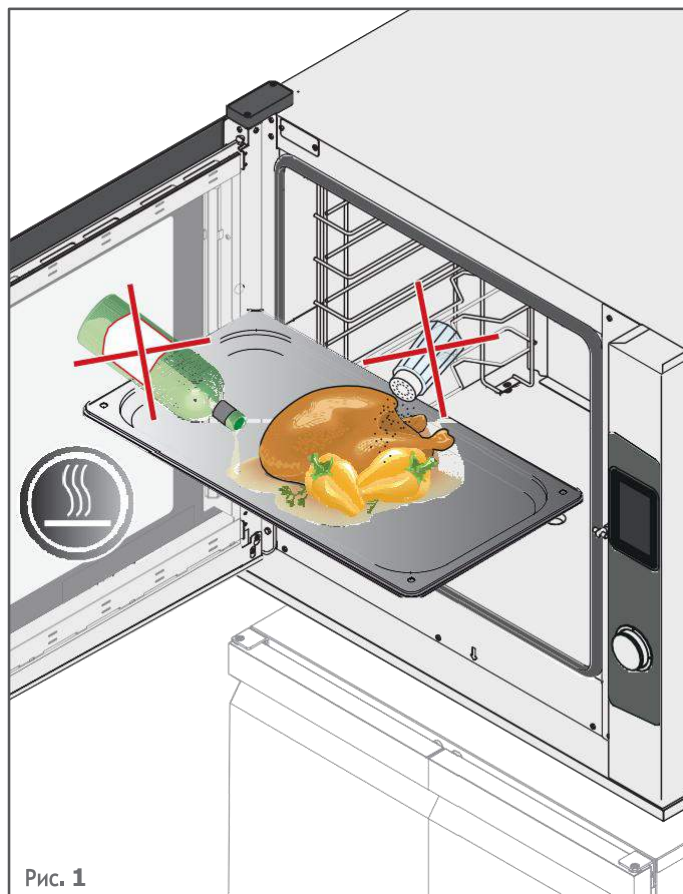
- Перед першим використанням приладу ретельно очистіть камеру, запустивши цикл миття. Переконайтеся, що в камері приладу та димоходах/вентиляційних отворах немає сторонніх предметів (інструкцій, поліетиленових пакетів тощо).

► Рис. 1

- Не соліть їжу всередині печі. Якщо цього не можна уникнути, якомога швидше почистіть прилад.

► Рис. 2

- Намагайтеся розміщувати продукти на деках рівномірно, не накладаючи їх один на одного і не перевантажуючи деки (максимум 10 кг на деку). Розподіліть деки рівномірно по всій висоті камери печі, дотримуючись максимальної кількості, вказаної для кожного приладу. Завжди дотримуйтесь інструкцій щодо завантаження вашого приладу.
- При приготуванні особливо жирних продуктів на грилі (наприклад, смаженого м'яса або птиці) поставте глибокий піддон на дно камери, щоб зібрати жир.
- Для досягнення найкращих результатів під час приготування якомога рідше відкривайте дверцята.
- Експлуатуйте прилад при кімнатній температурі від +5 °C до +45 °C (+41 °F до +113 °F).



2 РУЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ ТА ПРИГОТУВАННЯ ЗА РЕЦЕПТОМ

► Рис. 3

Під час ручного приготування користувач, виходячи зі свого досвіду, встановлює тип циклу приготування, вибираючи з попередньо встановлених функцій «конвекція», «пар» і «комбі», а потім бажані параметри приготування для одного або декількох етапів приготування:

- тривалість приготування з встановленим часом або термощупом;
- температура в камері печі;
- регулювання вологості (опціонально);
- швидкість вентилятора (опціонально);
- егулювання димоходу (у моделях, в яких це доступно).

Якщо тривалість циклу приготування встановлена:

- за часом (наприклад, 1:40 години:хвилини), цикл закінчиться, коли час закінчиться (0.00);
- за допомогою термощупа, цикл закінчиться, коли термощуп виявить, що температура в центрі продукту досягла значення, встановленого користувачем (наприклад, 85 °C).

При приготуванні за рецептами використовуються рецепти, попередньо встановлені виробником або раніше збережені користувачем.

Прилад може зберігати до 147 рецептів, розділених на категорії (72 вже включені, а користувач може додати ще 75). Рецепти можна імпортувати або експортувати за допомогою USB-накопичувача, а потім змінювати відповідно до своїх потреб.

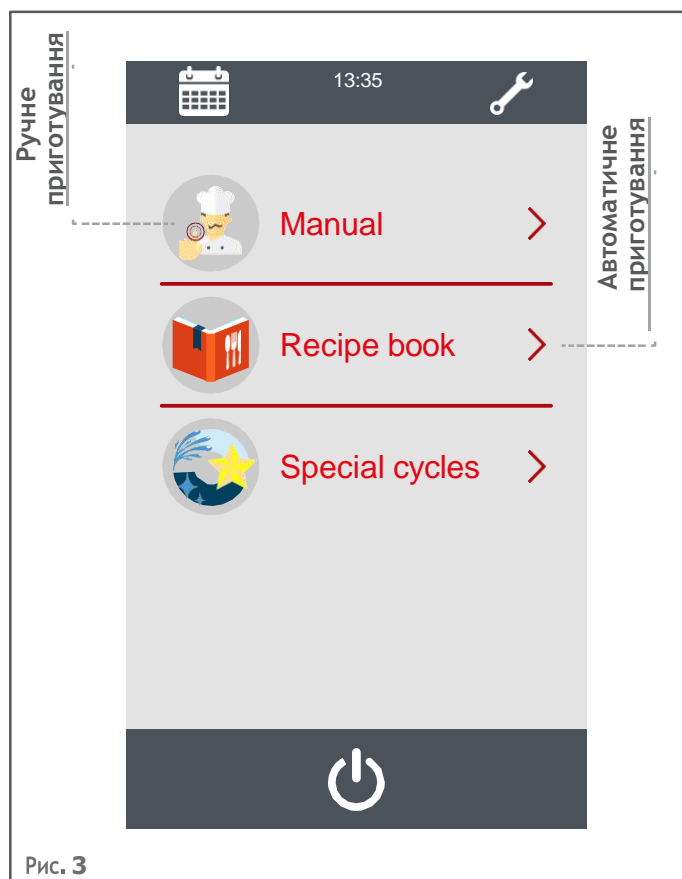


Рис. 3

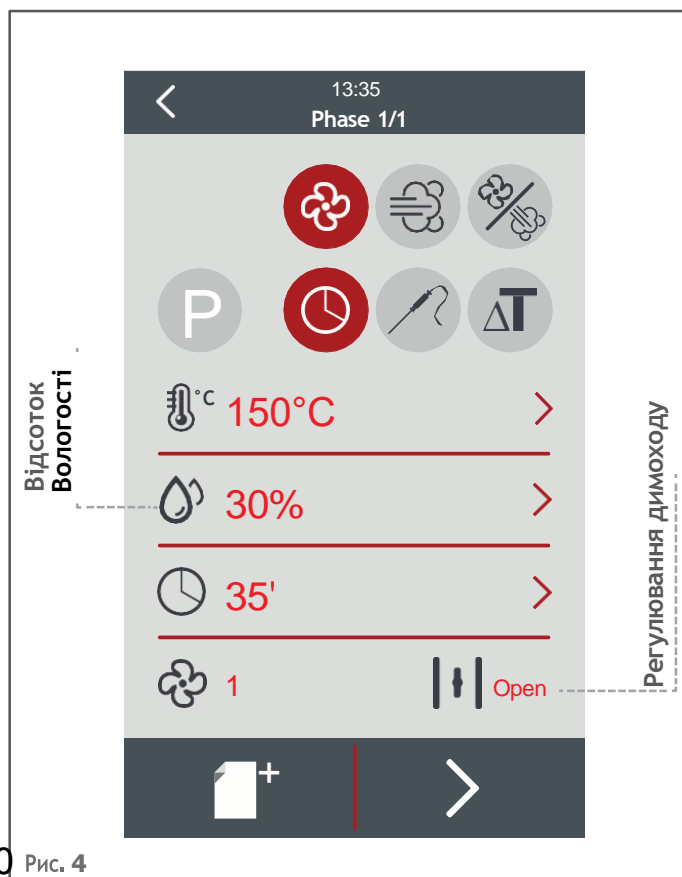
3 РЕГУЛЮВАННЯ ВОЛОГОСТІ ТА ДИМУ

► Рис. 4

Піч дозволяє регулювати вологість у внутрішній камері або, навпаки, видаляти її, відкривши запірний клапан на верхньому димоході.

Є два доступні положення

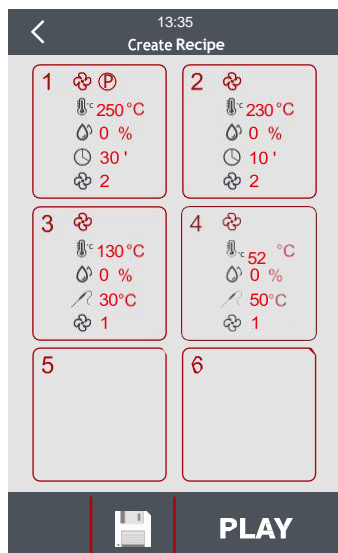
H	димохід повністю закритий
	димохід повністю відкритий



20 Рис. 4

4 ЕТАПИ ПРИГОТУВАННЯ

Кожен рецепт може складатися з мінімум 1 етапу приготування або максимум 6 етапів приготування, кожен з яких має різні параметри + попередній нагрів (P).



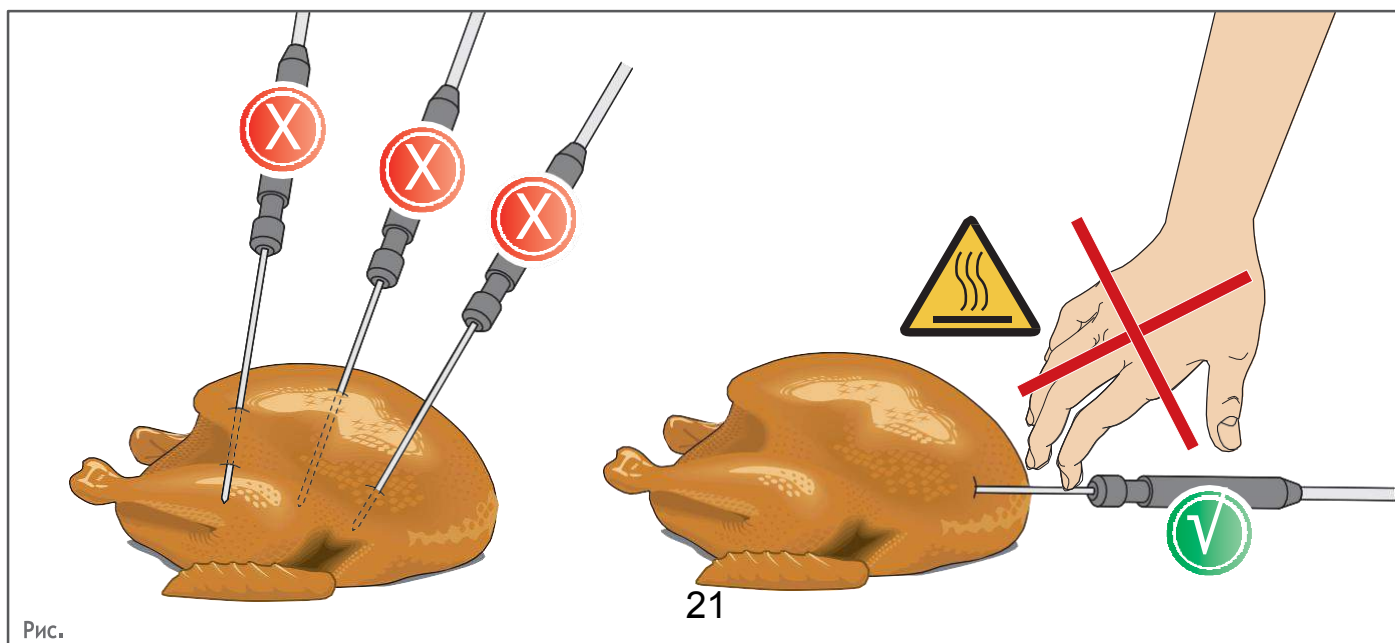
Приклад приготування ростбіфу в кілька етапів			
STEP P (попередній нагрів)	PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3
Попередній нагрів при 250 °C	230 °C 10 ХВ вологість: 0% макс. вентилятор димоходу відкритий	130 °C датчик температури термощупа при 30 °C вологість: 0% мінімум, димохід вентилятора закритий	60 °C датчик температури термощупа при 52 °C вологість: 0% мінімум, димохід вентилятора закритий

5 ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ТЕРМОЩУПОМ

Під час циклу приготування термощуп вимірює температуру в центрі продукту. Він показує, коли внутрішня частина продукту досягає температури, встановленої користувачем або на заводі.

- Термощуп необхідно вставляти глибоко в продукт, що готується. Голка термощупа повинна досягати центру продукту, тобто найвнутрішнішої точки, не прокалюючи іншу сторону.
- Не вставляйте його в дуже жирні частини або поблизу кістки.
- Якщо продукт, який ви готуєте, є відносно тонким, вставте термощуп паралельно до деко.
- Тримайте термощуп у чистоті.

! Поводьтеся з термощупом обережно, оскільки він гострий і після використання може бути дуже гарячим.



Використання

Прилад інтуїтивно зрозумілий і простий у використанні. У цьому посібнику ми ознайомимо вас з різними можливостями та функціями цього приладу. Це забезпечить вам завжди правильні результати, а також гарантує оптимальну роботу та тривалий термін служби вашого приладу.

A МОЖЛИВОСТІ ВАШОГО ПРИЛАДУ

- Прилад, який ви придбали, підходить для:
РІЗНИХ ВИДІВ ГОТУВАННЯ

- конвекції
 - парової обробки
 - комбінованого приготування
 - **ПРОГРАМОВАНИХ РЕЦЕПТІВ**
 - стандартних рецептів
 - рецептів, створених користувачем
 - **СПЕЦІАЛЬНИХ ЦИКЛІВ**
 - багаторівневого змішування
 - регенерація
 - вистоювання
 - охолодження камери
 - миття та ополіскування камери печі
- ХМАРНА + WI-FI СИСТЕМА**

B УВІМКНЕННЯ ПРИЛАДУ ТА ДИСПЛЕЯ

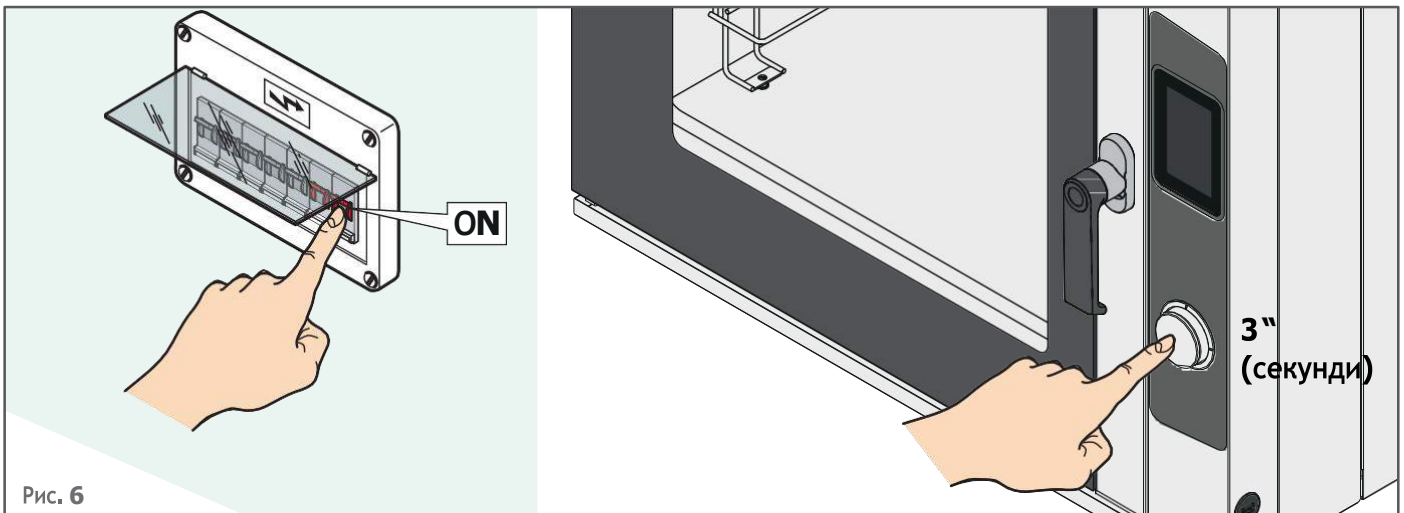
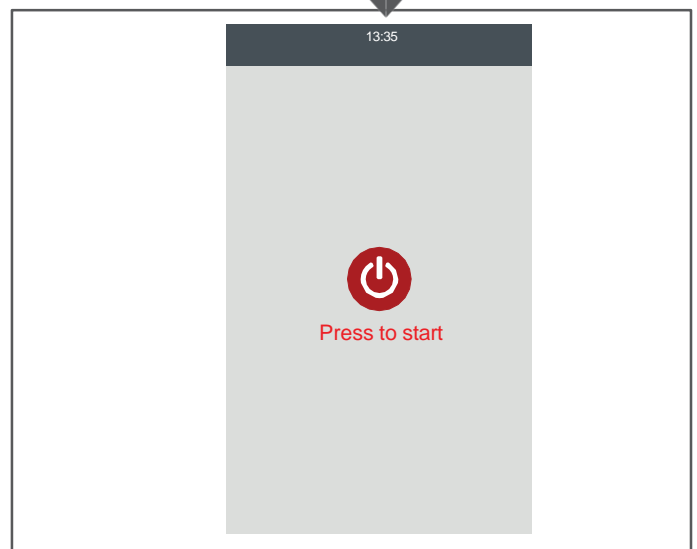
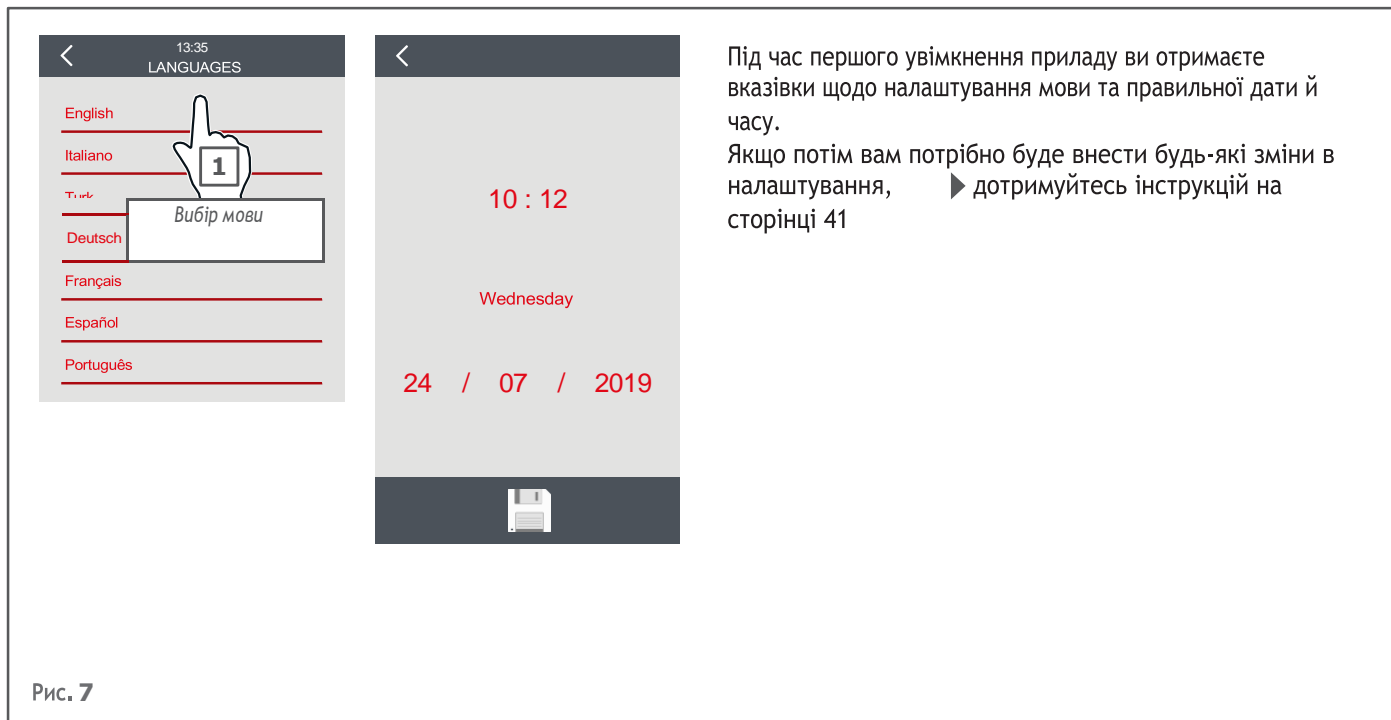


Рис. 6





Що робити у разі відключення електроенергії

Якщо цикл приготування їжі був перерваний, після відновлення електропостачання цикл почнеться спочатку. Якщо ви вважаєте, що це не потрібно, зупиніть цикл, натиснувши кнопку «STOP».

Якщо цикл миття був перерваний, після відновлення електропостачання цикл почнеться спочатку, щоб запобігти забрудненню наступних циклів приготування їжі залишками миючого засобу, які ще не були змиті.

С ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

Ваш прилад оснащений великою сенсорною панеллю управління та ручкою-джойстиком.

Для навігації та налаштування параметрів використовуйте тільки палець (який повинен бути чистим і сухим); уникайте використання таких інструментів, як виделки, ложки тощо.

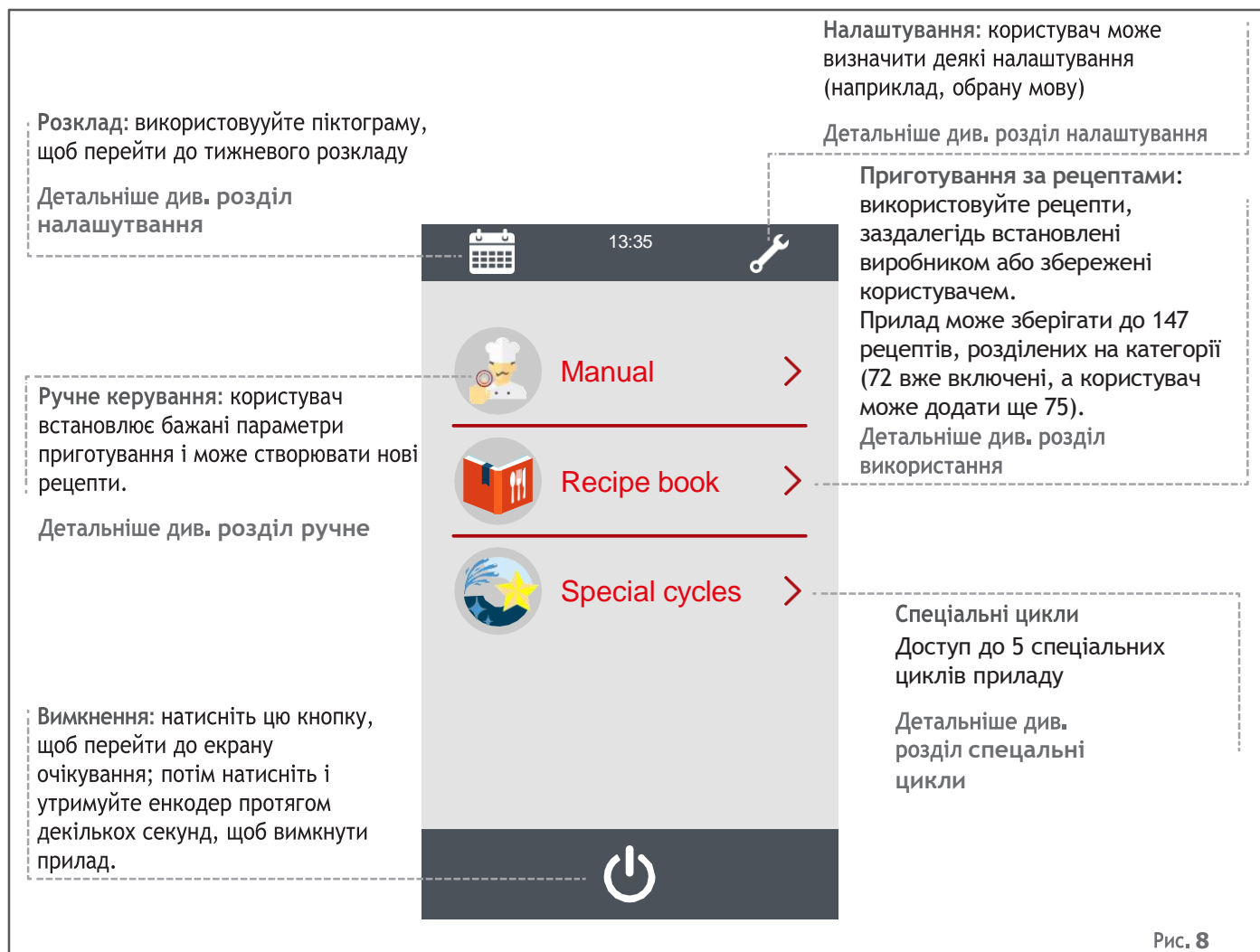
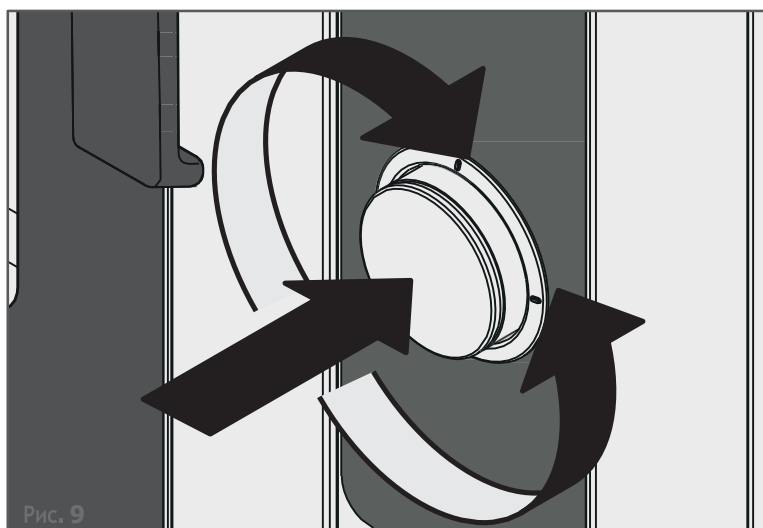


Рис. 8

Регулятор-джойстик розташований під дисплеєм; поверніть його за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки, щоб вибрати параметри, і натисніть, щоб підтвердити свій вибір.



Ручне керування



РУЧНЕ КЕРУВАННЯ

Для цього типу приготування користувач встановлює бажані параметри приготування для одного або декількох етапів приготування:



Після встановлення параметрів приготування (тривалість, температура тощо) ви можете:

- безпосередньо розпочати цикл приготування: після закінчення циклу встановлені параметри зберігаються, щоб ви могли додати додаткові хвилини приготування без необхідності повторного встановлення всіх параметрів;
- зберегти встановлений рецепт, щоб мати можливість використовувати його в будь-який час, гарантуючи оптимальні результати приготування та стандартизуючи якість.

Кожен цикл приготування складається з одного до шести етапів; після завершення одного етапу прилад автоматично запускає наступний.

ЯК ВСТАНОВИТИ РУЧНИЙ ЦИКЛ ПРИГОТУВАННЯ

A Типи циклів приготування

конвекційне приготування: їжа готується завдяки сухому теплу, що генерується резисторами. Вентилятори використовуються для рівномірного розподілу гарячого повітря в камері. При необхідності, при цьому типі приготування можна вручну вводити вологу в камеру або відкривати вентиляційний отвір, щоб випустити вологу, що утворюється під час приготування їжі.

Мінімальне робоче значення датчика температури в камері печі - 30 °C

Максимальне робоче значення датчика температури в камері печі - 260 °C

приготування на пару: їжа готується за допомогою пари, яка подається в камеру. Для досягнення найкращих результатів необхідно встановити значення вологості «100%». Приготування на пару ідеально підходить для всіх страв, що вимагають делікатного приготування, або для пастеризації кремів.

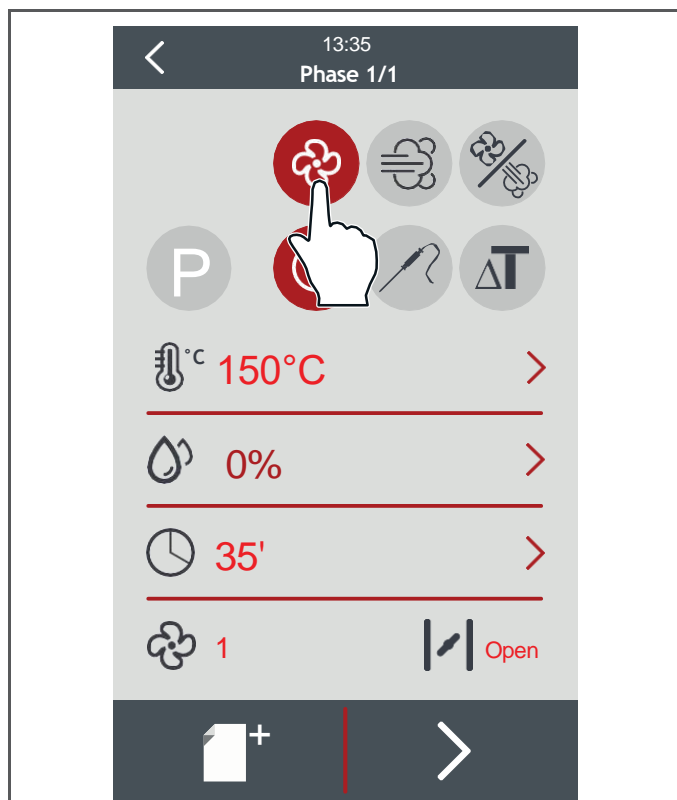
Мінімальне робоче значення датчика температури в камері печі - 30 °C.

Максимальне робоче значення датчика температури в камері печі - 130 °C.

комбіноване приготування: їжа готується за допомогою високої температури, що створюється нагрівальними елементами, та невеликої кількості пари, яка автоматично подається в камеру

Мінімальне робоче значення датчика температури в камері печі - 30 °C.

Максимальне робоче значення датчика температури в камері печі - 230 °C.



Мінімальне робоче значення датчика серцевини - 5 °C.

Стандартне робоче значення датчика серцевини - 50 °C.

Максимальне робоче значення датчика серцевини - 100 °C.

Мінімальне робоче значення дельта Т - 1 °C.

Стандартне робоче значення дельта Т - 5 °C.

Максимальне робоче значення дельта Т - 100 °C.

В Налаштування попереднього нагріву

Кожному циклу приготування може передувати попередній нагрів, якщо користувач вибрав цю опцію під час налаштування циклу і за умови, що не було встановлено приготування Delta T (попередній нагрів не можна використовувати з приготуванням Delta T). Попереднє нагрівання є необов'язковим, але рекомендується для досягнення найкращих результатів приготування (за винятком окремих рецептів, які необхідно починати з холодної духовки). Попереднє нагрівання необхідно проводити, коли прилад ПУСТИЙ. Попереднє нагрівання можна запускати перед кожним ручним циклом або програмою.

► Налаштування попереднього нагріву

► Рис. 10

1 Натисніть «P».

Ви можете вибрати один із 3 значень попереднього нагрівання відповідно до типу завантаження. Натисніть символ «P», щоб встановити бажане значення.

P 1/3= min. завантаження

P 2/3= med. завантаження

P 3/3= full завантаження

2 Встановіть параметри приготування для першого етапу, а потім продовжуйте, використовуючи стрілку внизу праворуч, щоб підтвердити вибір. Потім натисніть «PLAY», щоб почати.

Після цього температура, виміряна датчиком у камері, досягне заданого значення автоматичного попереднього нагрівання. По завершенні попереднього нагрівання звуковий сигнал і миготливий світлодіод сповістять про закінчення дії.

Відкриття та закриття дверцял призведе до переходу приладу до першого етапу циклу приготування.

С Встановлення температури приготування

► Рис. 11

1 Натисніть піктограму «термостат».

2 Натисніть «+» або «-» (збільшує значення на одну одиницю), перетягніть повзунок або поверніть кодер, щоб встановити бажане значення.

3 Натисніть ручку-джойстик, щоб підтвердити вибране значення.

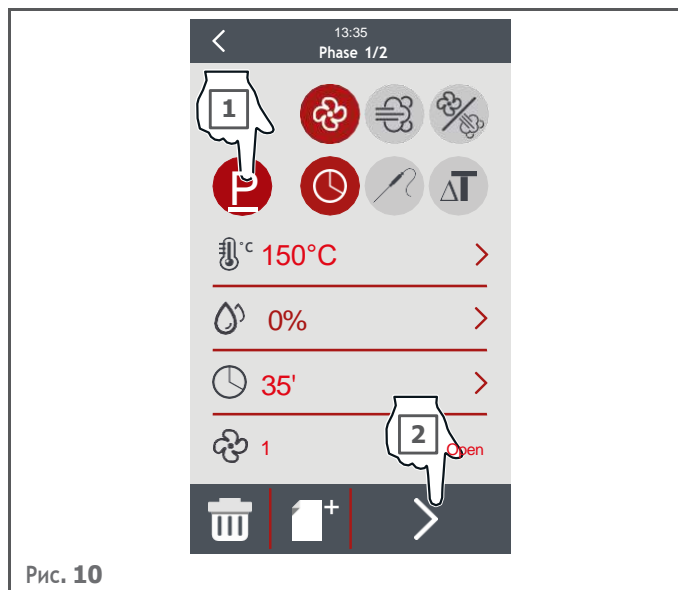


Рис. 10

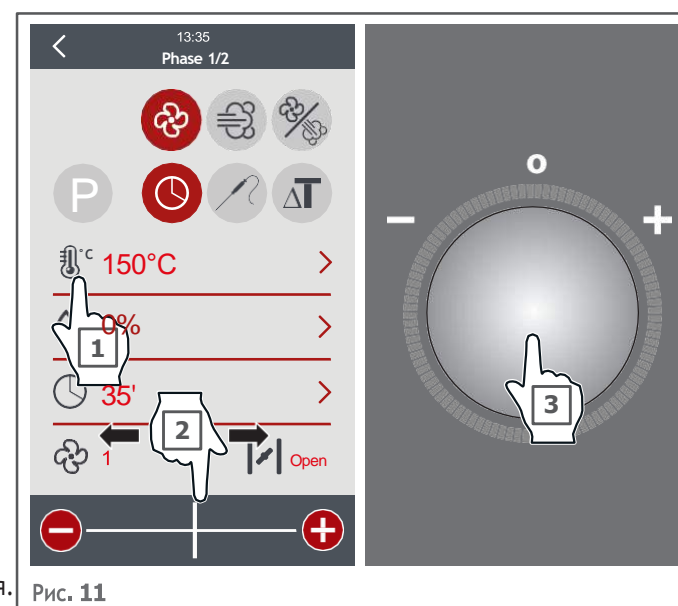



Рис. 11

D Встановлення тривалості циклу готування

► Рис. 12

 Вибравши один із трьох режимів, прилад деактивує поля, які не потрібно встановлювати; наприклад, якщо вибрати термощуп, поле «час» стає неактивним.

Тривалість приготування можна встановити:

- ввівши **час приготування**: приготування закінчується, коли закінчується час, встановлений користувачем;

- використовуючи **термощуп**: цикл приготування закінчується, коли досягається температура, встановлена користувачем.

- за допомогою функції **Delta T**: цикл приготування закінчується, коли досягається температура в центрі, встановлена користувачем.

► Конфігурація за часом

► Рис. 13

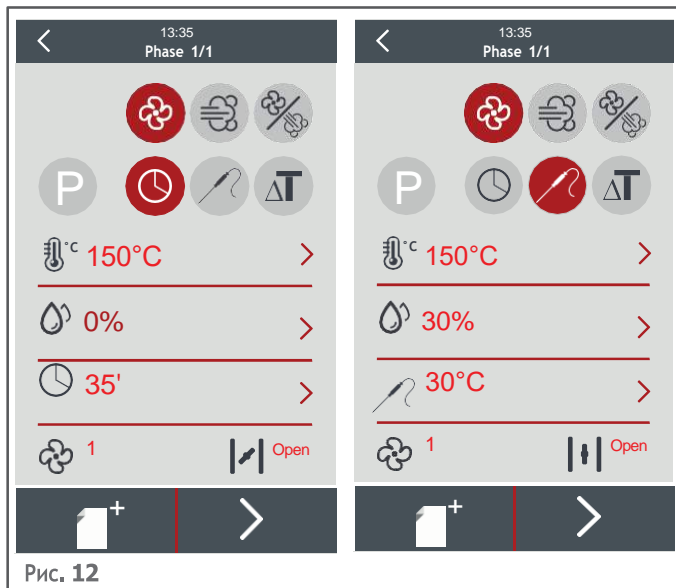


Рис. 12



Готування з Delta T

За визначенням, Delta T – це різниця між температурою в центрі продукту та температурою в камері духовки. Завдяки передовій технології духовка підтримує постійну різницю температур між камерою та центром продукту (встановлене значення Delta T) до досягнення заданої температури в центрі.

Цей тип приготування не піддає продукт надмірно високим агресивним температурам і може використовуватися для приготування середніх та великих шматків м'яса (наприклад шинки). Чим вище значення Delta, тим швидше готується страва; і навпаки, чим нижче значення Delta, тим довше готується страва.

Приклад: Ви хочете приготувати шматок шинки і встановлюєте:

- температуру в центрі 68 °C
- дельта T 10 °C

Коли починається приготування, якщо температура всередині шинки (виміряна голковим датчиком) становить 10 °C, духовка підтримує температуру в камері на рівні 20 °C (20 °C - 10 °C = 10 °C, встановлена дельта T).

Коли температура в центрі продукту досягає 60 °C, піч працює при 70 °C.

Коли термощуп виявляє, що температура в центрі продукту досягла 68 °C, етап приготування закінчується. Температура в камері печі тоді буде 78 °C.

- 1 Натисніть «час приготування».
- 2 Натисніть «час».
- 3 Натисніть «+» або «-» (збільшує на одну одиницю за раз) або поверніть джойстик, щоб встановити бажане значення (від 1' (одна хв.) до 999' (дев'ятсот дев'яносто дев'ять хв.)): якщо ви хочете, щоб прилад працював безперервно, перетягніть повзунок повністю вліво, поки не побачите символ «∞».
- 4 Натисніть на ручку джойстика, щоб підтвердити свій вибір.

► Налаштування з термощупом

► Рис. 14

- 1 Натисніть піктограму «термощуп».
- 2 Натисніть піктограму «температура термощупа».
- 3 Натисніть «+» або «-» (збільшує на одну одиницю за раз) або поверніть кодер, щоб встановити бажану температуру термощупа (від 5 °C до 100 °C).
- 4 Натисніть на ручку джойстика, щоб підтвердити свій вибір.

► Налаштування функц. Delta T

► Рис. 15

- температура термощупа (при досягненні якої приготування закінчується);
- Delta T, яку прилад повинен підтримувати (Delta T = різниця між температурою в камері, виміряною датчиком, і температурою, виміряною термощупом).

- 1 Натисніть на піктограму «Delta T».
- 2 Натисніть піктограму «температура термощупа».
- 3 Натисніть «+» або «-» (збільшує на одну одиницю за раз) або поверніть джойстик, щоб встановити бажану температуру серцевини (від 5 °C до 100 °C).
- 4 Натисніть на ручку джойстика, щоб підтвердити свій вибір.

- 5 Натисніть піктограму «Температура дельта».
- 6 Натисніть «+» або «-» (збільшує на одну одиницю за раз) або поверніть джойстик, щоб встановити бажане значення Delta (від 1 °C до 100 °C).
- 7 Натисніть на ручку джойстика, щоб підтвердити свій вибір.

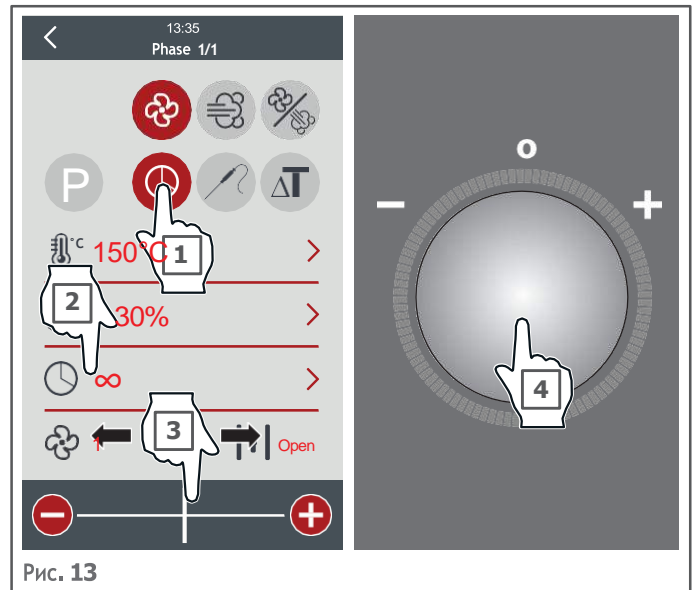


Рис. 13

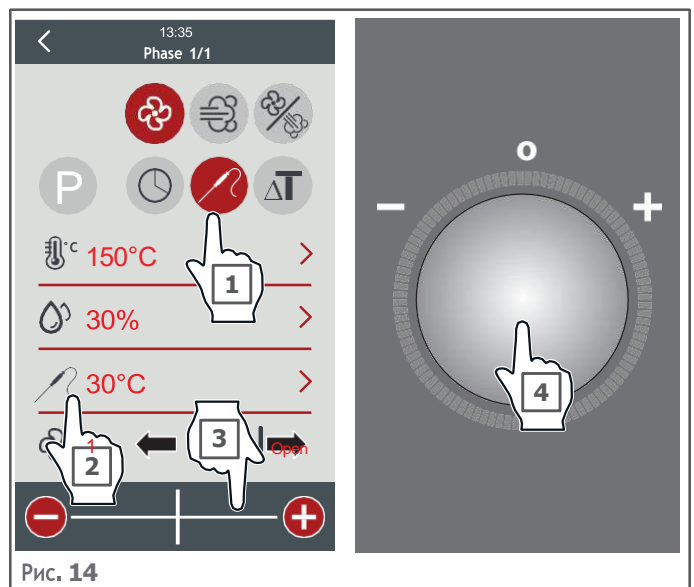
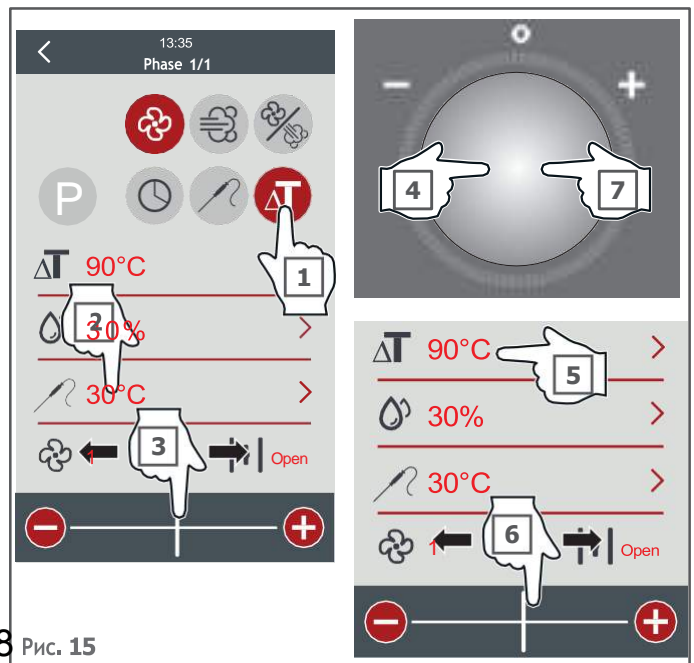


Рис. 14



28 Рис. 15

Е Налаштування вологості в камері

► Рис. 16

- 1 Натисніть піктограму «вологість».
- 2 Натисніть «+» або «-» (збільшує значення на 10 одиниць за раз) або поверніть джойстик, щоб встановити бажане значення.
Ви можете вибрати одне з 11 значень від 0 до 100:
- 3 Натисніть на ручку джойстика, щоб підтвердити свій вибір.

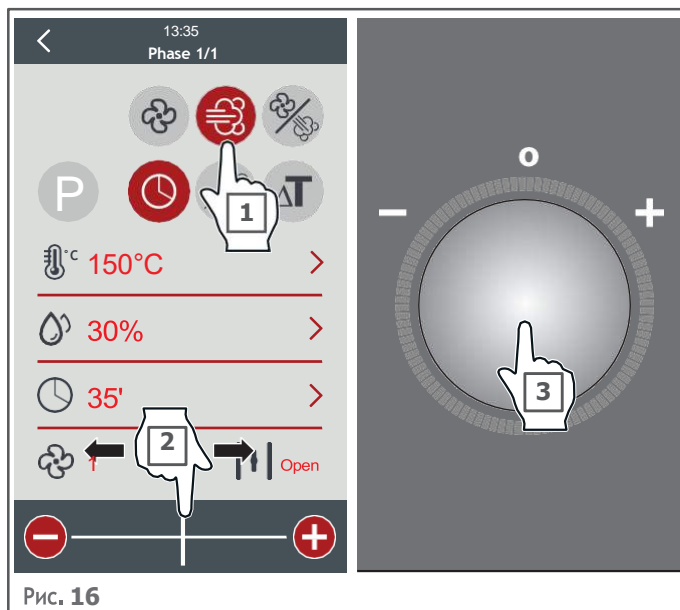


Рис. 16

Ф Встановлення положення димоходу

► Рис. 17

- 1 Натисніть на піктограму «димохід».
- 2 Натисніть «+» або «-» або поверніть джойстик, щоб встановити бажаний режим:

H	димохід повністю закритий
	димохід повністю відкритий
- 3 Натисніть на ручку джойстика, щоб підтвердити свій вибір.

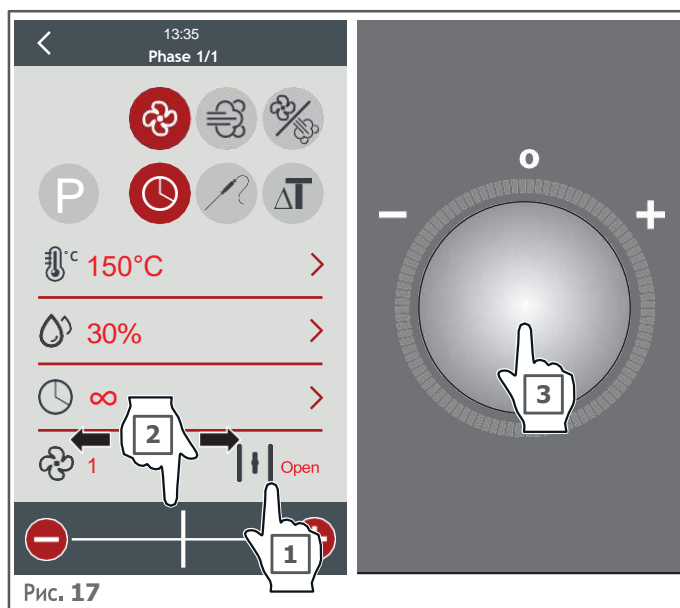


Рис. 17

Тривалість автоматичного відкриття димоходу

► Рис. 18

Щоб запрограмувати відкриття/закриття димоходу: переконайтеся, що ви не виконуєте жодних дій під час приготування їжі і що на дисплеї TIME не відображається режим INFINITE; потім виконайте наступні дії:

- 1 Натисніть піктограму «димохід»; натискаючи «+» або «-» або повертаючи джойстик, поруч із піктограмою буде відображатися час у хвилинах. Це час, на який відкриття димоходу було перенесено до закінчення етапу.
- 2 Встановіть бажаний час, натиснувши «+» або «-» або повертаючи енкoder.
Ви можете встановити максимальний час, рівний тривалості етапу приготування.
- 3 Натисніть на ручку джойстика, щоб підтвердити свій вибір.

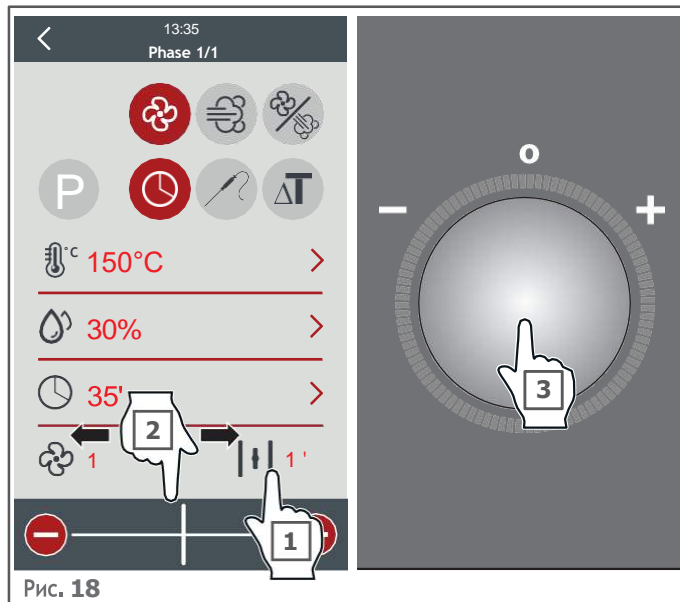
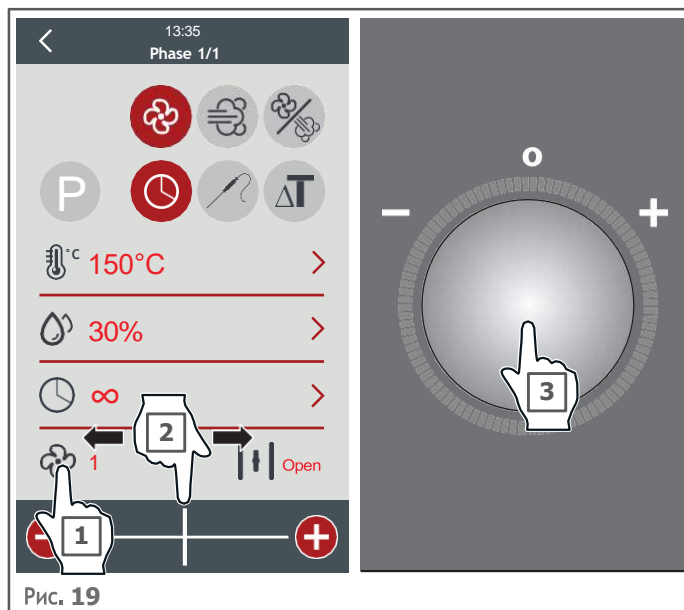


Рис. 18

G Налаштування швидкості вентилятора

► Рис. 19

- 1 Натисніть піктограму «вентилятори».
- 2 Натисніть «+» або «-» або поверніть джойстик, щоб встановити бажане значення (мінімальне або максимальне).
- 3 Натисніть «+» або «-» або поверніть джойстик, щоб встановити бажане значення (мінімальне або максимальне).



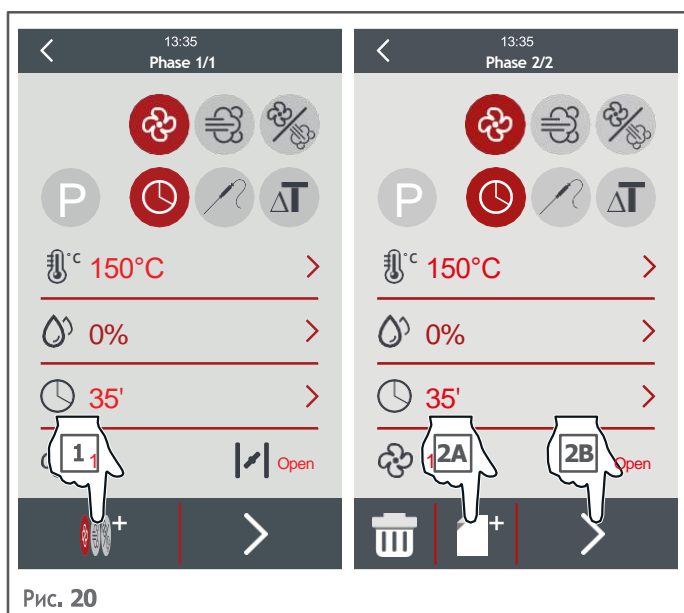
H Додавання або видалення додаткових етапів приготування

Після налаштування етапу приготування «1», як описано в попередніх розділах, ви можете налаштувати додаткові етапи приготування.

► Рис. 20

- 1 Натисніть піктограму «додати крок»: з'явиться екран з підсумковими параметрами приготування кроку «1»;
- 2A встановіть параметри кроку «2» як зазвичай. Натисніть піктограму «додати етап», щоб встановити етап приготування «3» і так далі до етапу приготування «6».
- 2B Натисніть стрілку внизу, щоб підтвердити налаштування та завершити програмування рецепта.

Щоб видалити останній встановлений етап приготування або проміжні етапи, виберіть етап, натиснувши піктограми стрілок на верхній панелі інструментів праворуч і ліворуч. Потім натисніть піктограму кошика для сміття, яка з'являється з етапу 2.



I Запуск циклу приготування або збереження встановленого рецепта

Після встановлення етапів з різними параметрами приготування (тривалість, температура тощо) ви можете:

- ► **Рис. 21** негайно запустити цикл приготування.
- Зберегти та назвати встановлений рецепт: його можна буде запустити негайно або пізніше. Після збереження параметрів ви можете використовувати рецепт знову в майбутньому, скільки завгодно разів, без необхідності щоразу перенастроювати параметри. Щоб викликати збережений рецепт, перейдіть до розділу «Книга рецептів»

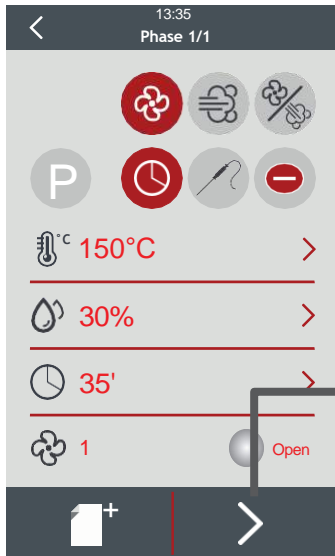
В обох випадках після натискання кнопки «PLAY» цикл приготування починається негайно з налаштованими параметрами або, якщо потрібно попереднє нагрівання, відображаються відповідні екрани. Якщо необхідний попередній нагрів, зачекайте, поки він закінчиться, перш ніж ставити страву в піч.

Під час циклу приготування ви завжди можете змінити параметри рецепта або вручну додати вологість: ці зміни є тимчасовими і не зберігаються.

1

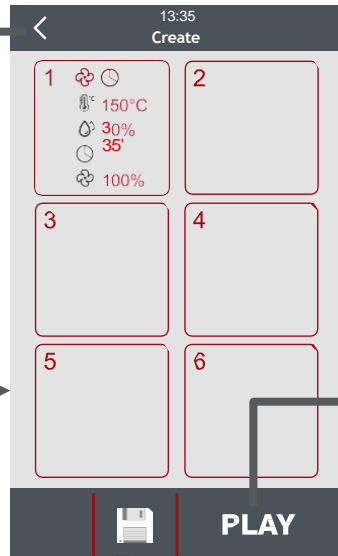
Початок циклу приготування

ПРИГОТУВАННЯ В ОДИН ЕТАП



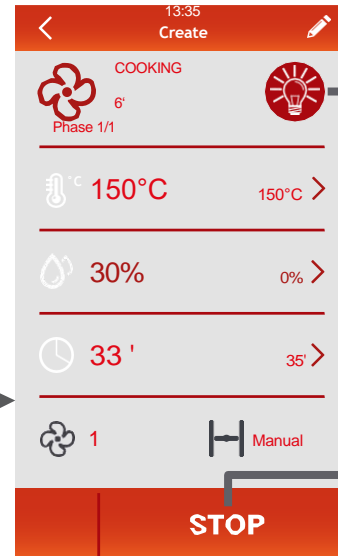
Функції для зміни в рецепті

Інфо. про встановлені параметри приготування



Зберегти рецепт

Екран, що відображається під час приготування

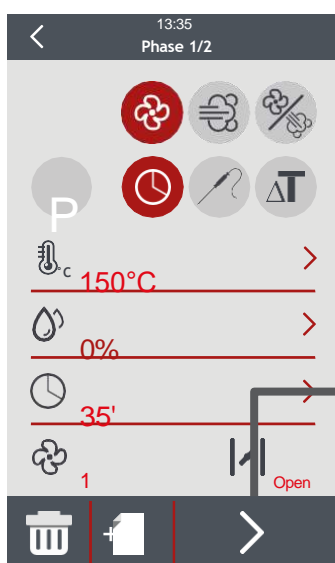


Увімкнути світло в камері

Зупинка циклу приготування

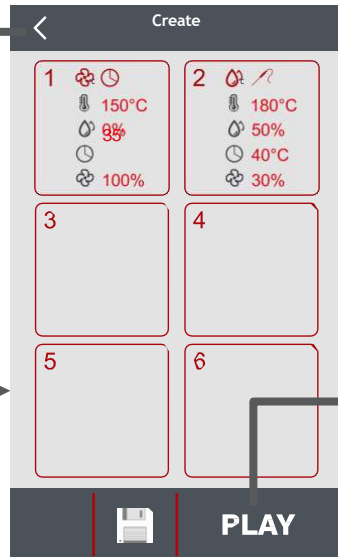
Початок приготування

ПРИГОТУВАННЯ З КІЛЬКОМА ЕТАПАМИ



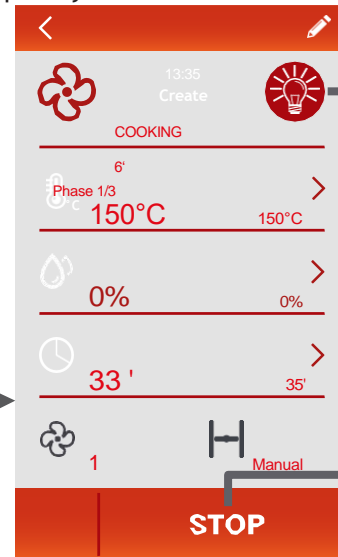
Функції для зміни в рецепті

Інфо. про встановлені параметри приготування



Зберегти рецепт

Екран, що відображається під час приготування



Увімкнути світло в камері

Зупинка циклу приготування

Початок приготування

Рис. 21

L Приготування завершено

Якщо цикл приготування був встановлений:

- шляхом введення часу готування: він закінчується, коли закінчується час, встановлений користувачем;
- за допомогою термошупа, цикл закінчується, коли досягається температура всередині продукту, встановлена користувачем;
- за допомогою функції Delta T, цикл закінчується, коли досягається температура всередині продукту, встановлена користувачем


► Рис. 22


Цикл готування також можна зупинити раніше, натиснувши кнопку «STOP» і утримуючи її протягом щонайменше двох секунд. На дисплеї знову з'явиться головне меню.


Коли цикл приготування закінчиться, з'явиться екран, показаний збоку, пролунає звуковий сигнал і замиготить світлодіод.

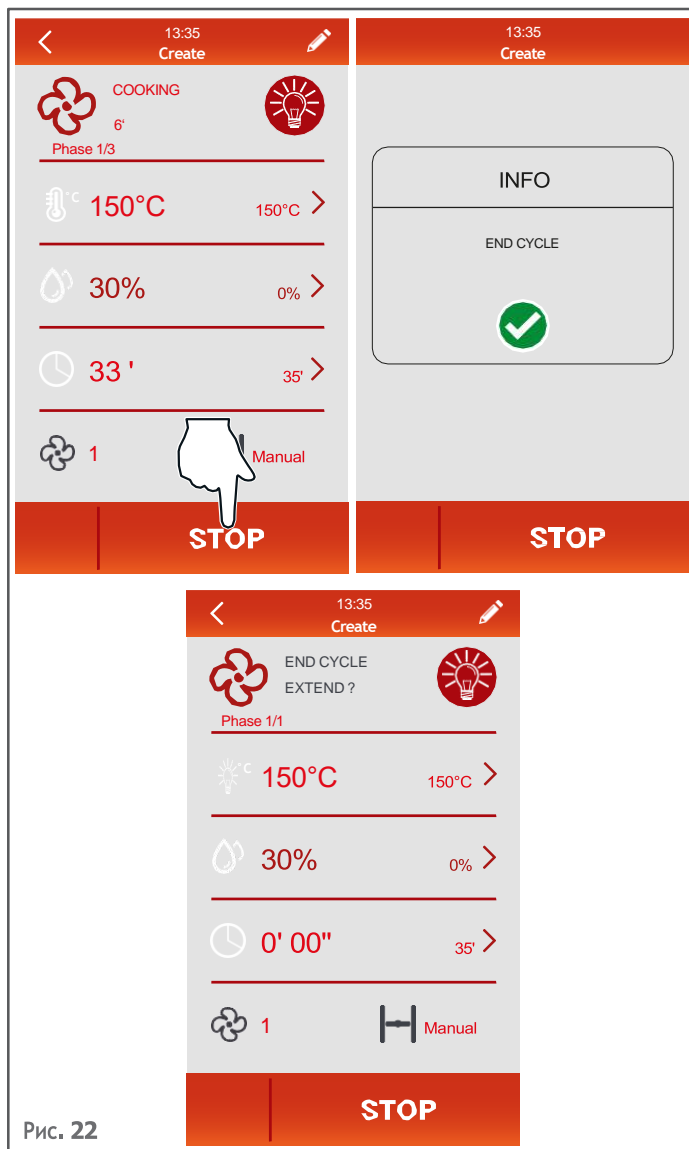
На наступному екрані можна продовжити приготування рецепта, який щойно було виконано, або, натиснувши «STOP», повернутися на головну сторінку.

Носіть відповідний захисний одяг (ЗІЗ), наприклад рукавички для печі, щоб переміщати контейнери, аксесуари та інші предмети всередині камери печі.

 **Під час приготування їжі та до повного охолодження зовнішні та внутрішні частини приладу можуть бути дуже гарячими (температура вище 60 °C/140 °F). Щоб уникнути ризику опіку, не торкайтеся частин, позначених цим символом. Будьте дуже обережні, виймаючи лотки з камери, особливо якщо вони містять рідину.**

 Якщо ви хочете запустити інший цикл приготування при нижчій температурі в камері, можна скористатися функцією «Охолодження камери».

 Якщо ви хочете увімкнути/вимкнути світло під час приготування, натисніть на символ лампочки у верхньому правому куті.



Приготування за рецептом



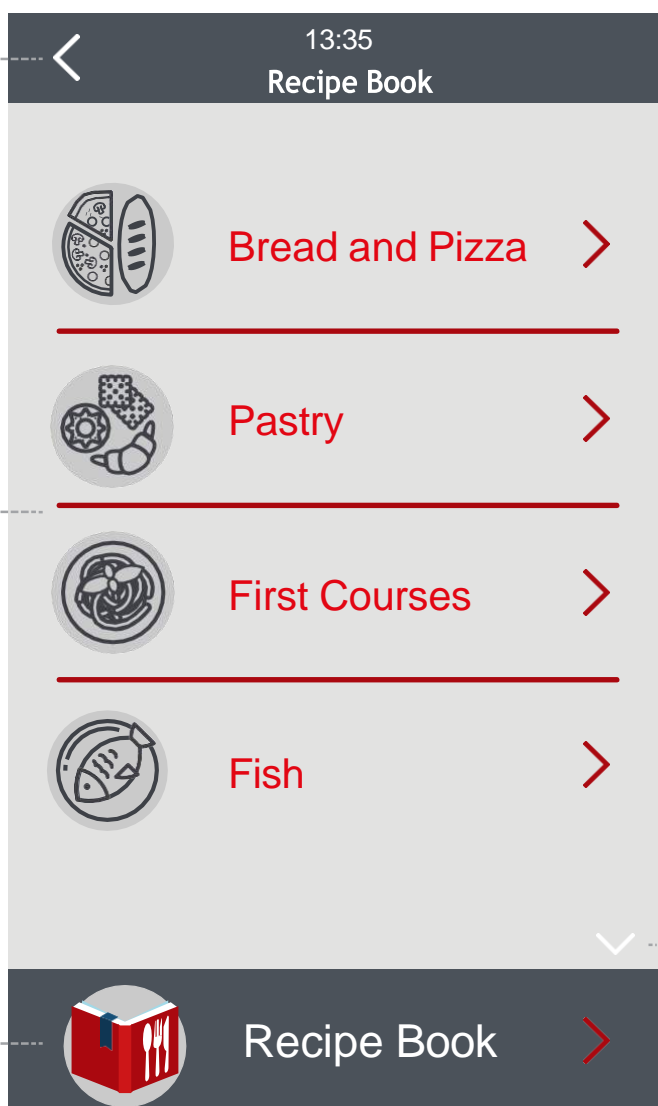
ПРИГОТУВАННЯ ЗА РЕЦЕПТОМ

У цьому розділі ви дізнаєтеся, як використовувати та створювати рецепти, попередньо встановлені виробником або збережені користувачем шляхом збереження налаштованих циклів ручного приготування. Прилад може зберігати до 147 рецептів, розділених на категорії (72 вже включені, а користувач може додати ще 75).

Повернутися до попереднього екрану

Доступні категорії

Рецепти, збережені користувачем



Додаткові доступні категорії
Натисніть на стрілку, щоб перейти до другого екрану

А Збереження рецепта

► Рис. 23

Щоб створити власний рецепт, виконайте наступні дії:

- Після налаштування циклу приготування, як показано в попередньому розділі, ви перейдете на екран з підсумковими параметрами приготування:

- 1 Якщо вас влаштовують параметри, натисніть на іконку збереження внизу екрану посередині.
- 2 Виберіть слот для збереження; ви можете вибрати вільний слот або перезаписати той, що вже використовується.
- 3 Підтвердьте, що ви хочете зберегти цей рецепт.
- 4 Використовуйте клавіатуру, що з'явилася, щоб дати рецепту ім'я, і натисніть кнопку ✓ у правому нижньому куті.

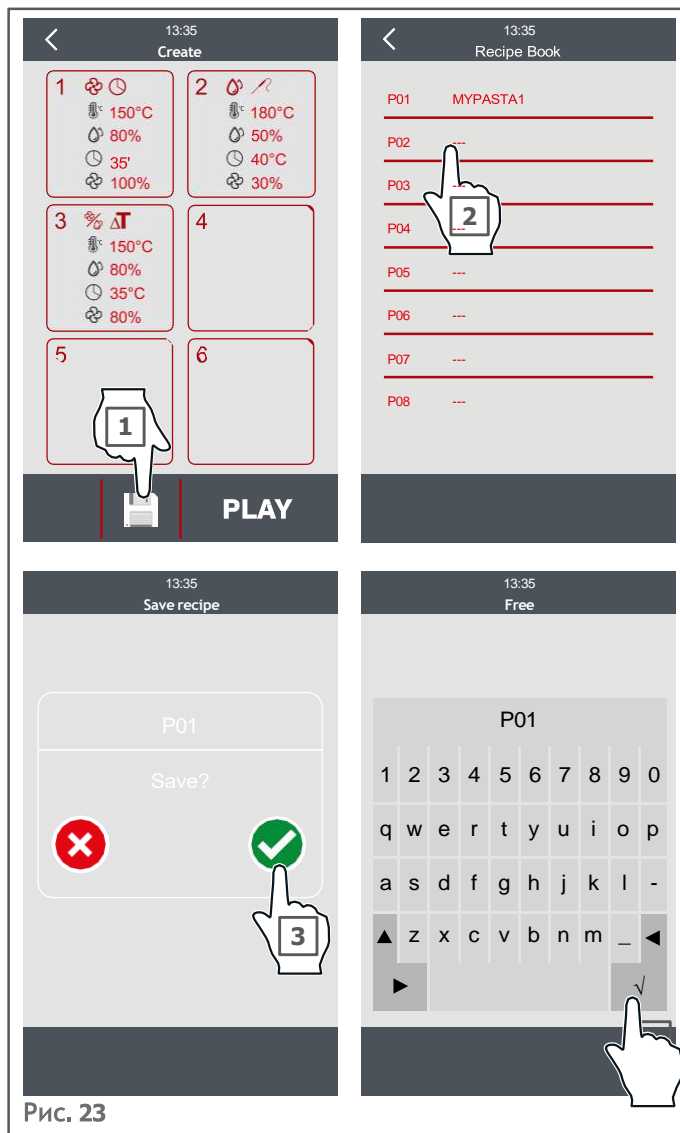


Рис. 23

В Запуск збереженого рецепта

► Рис. 24

- 1 У меню рецептів натисніть останній пункт внизу, що стосується збережених рецептів
- 2 Натисніть назву рецепта: з'явиться екран з підсумковими параметрами приготування.
- 3 Якщо параметри рецепта відповідають вашим вимогам, запустіть рецепт, натиснувши кнопку «PLAY». Цикл приготування розпочнеться негайно з заданими параметрами.
- 4 Якщо параметри приготування рецепта НЕ відповідають вашим вимогам, ви можете змінити їх і перезаписати значення: це означає, що оригінальний рецепт, збережений у пам'яті, буде замінений зміненим, і ви не зможете його відновити.

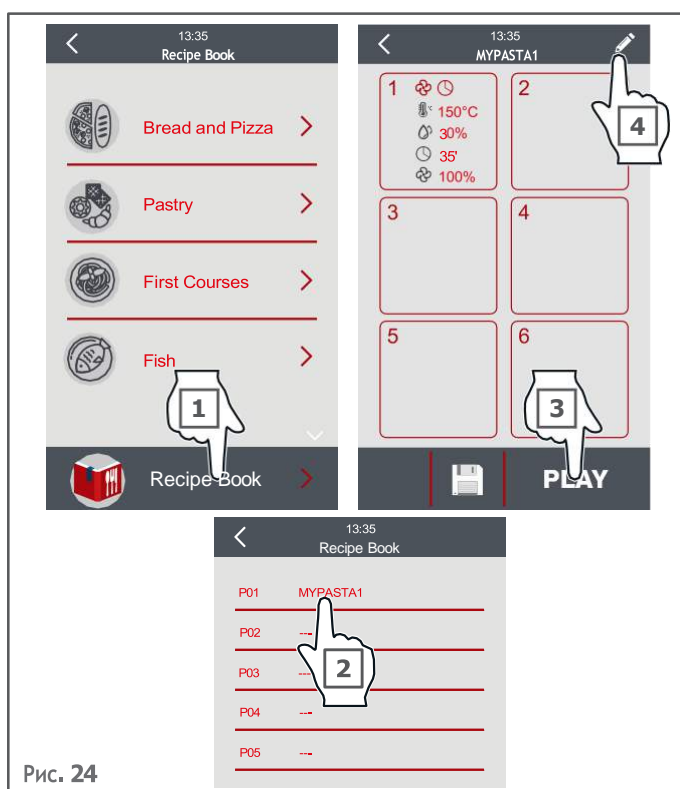


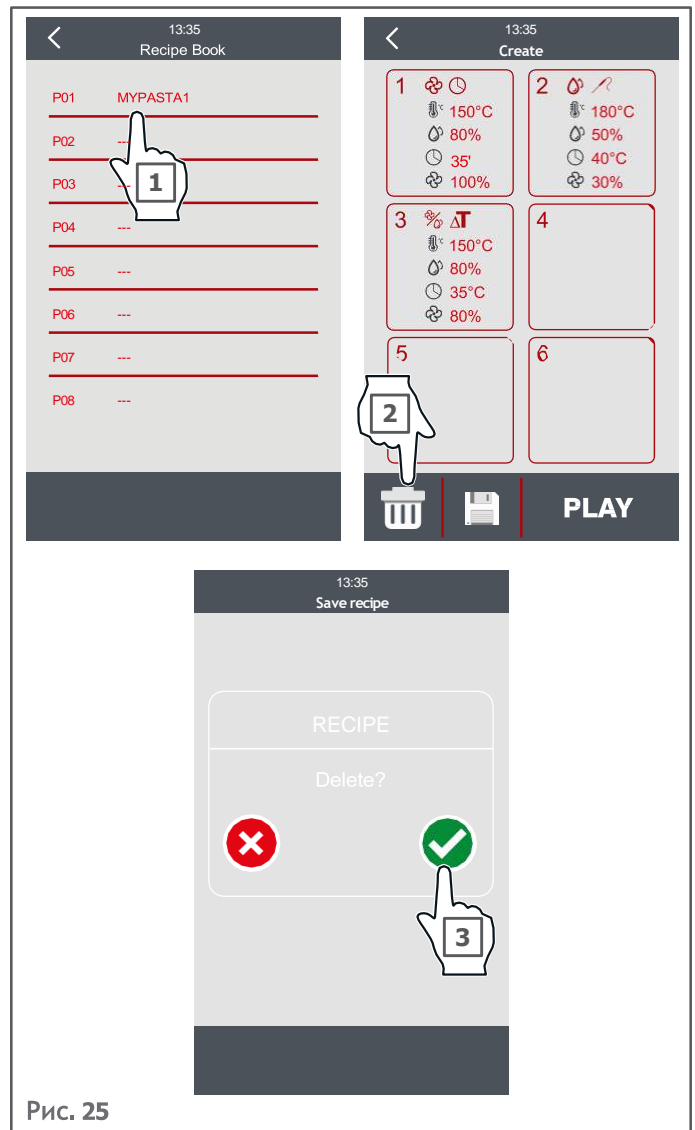
Рис. 24

С Видалення рецепта

► Рис. 25

Щоб видалити раніше збережений рецепт, виконайте наступні дії:

- 1 списку раніше збережених рецептів виберіть рецепт, який потрібно видалити.
- 2 На екрані зведення параметрів приготування натисніть значок кошика для сміття внизу ліворуч.
- 3 Підтвердіть, що ви хочете видалити цей рецепт.

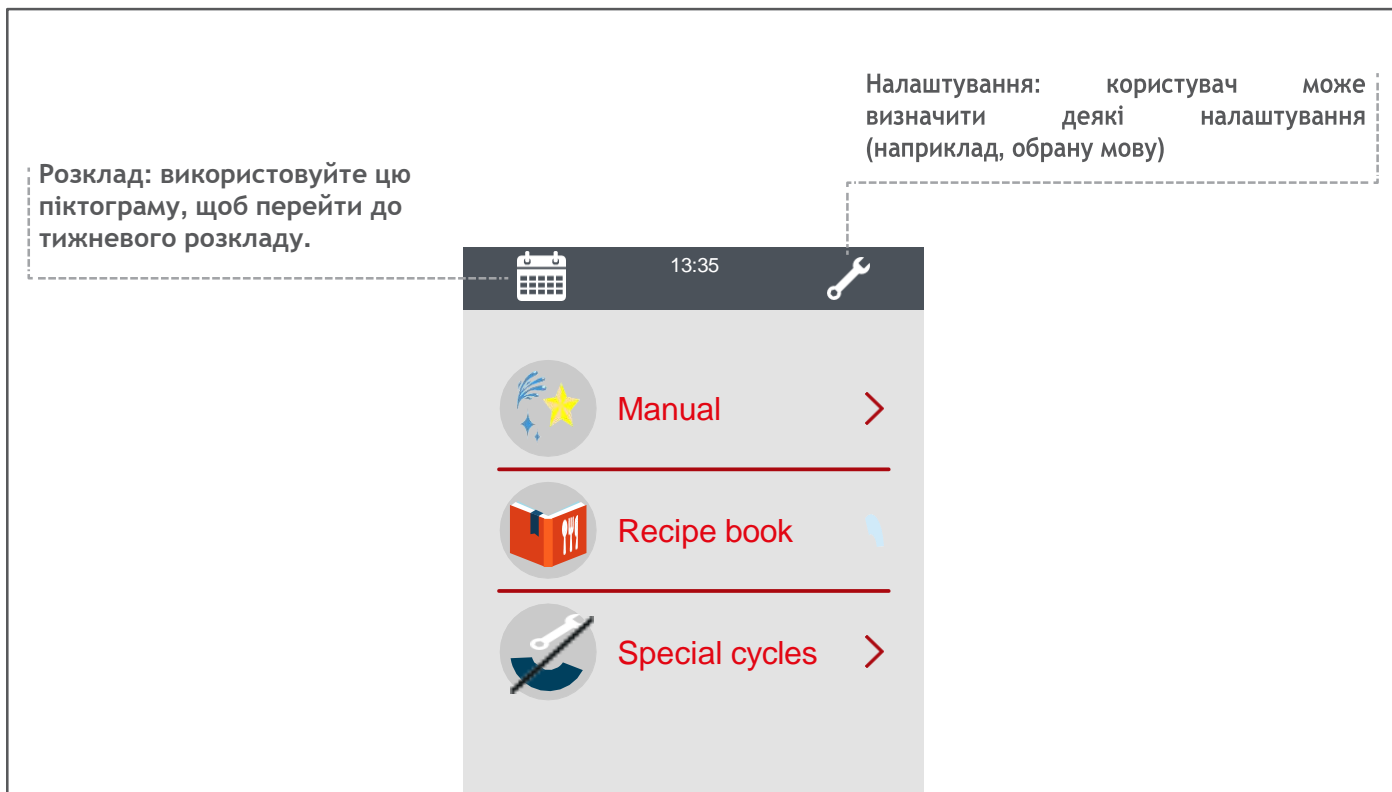


Налаштування



НАЛАШТУВАННЯ

З головного екрану ви також можете отримати доступ до двох меню налаштувань у верхньому лівому та верхньому правому кутах екрану.



A Налаштування та статуси

► Рис. 26

На головному екрані ви можете отримати доступ до цього меню, натиснувши на символ гайкового ключа у верхньому правому куті.

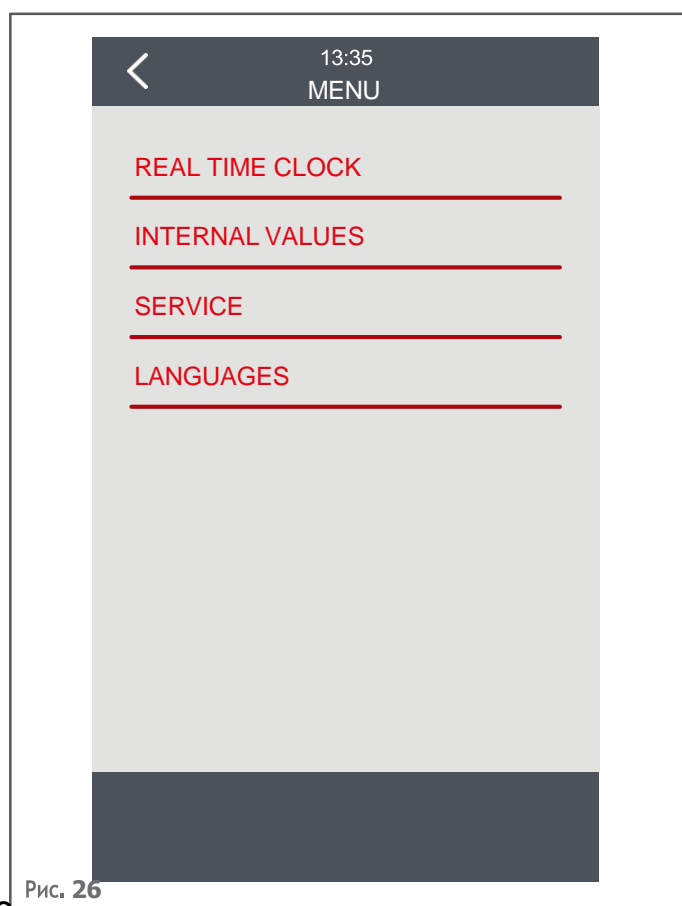


Рис. 26

► Годинник

► Рис. 27

Щоб змінити значення, натисніть у відповідній області:

- 1** Значення буде відображатися іншим кольором, щоб вказати, що його можна змінити.
- 2** Використовуйте смугу внизу, щоб збільшити або зменшити значення за бажанням; натисніть на значення ще раз, щоб підтвердити зміну.
- 3** Натисніть на піктограму збереження внизу.

► Внутрішні стани

► Рис. 28

На цьому екрані відображаються тільки основні стани приладу. Щоб відобразити всі внутрішні стани, необхідно ввести пароль з екрана **SERVICE**.

► Пароль

► Рис. 28

На цьому екрані відображаються тільки основні стани приладу. Щоб відобразити всі внутрішні стани, необхідно ввести пароль з екрана **SERVICE**.

► Параметри, які можна змінювати

► Рис. 29

На цьому екрані відображається список параметрів, які користувач

P1 - Одиниця вимірювання температури	0 = °C
	1 = °F
r3 - Стандартна робоча задана темп. датчика внутрішньої камери	Можна встановити від 30 °C до 260 °C
r6 - Стандартна робоча задана величина теермошупа	Можна встановити від 5 °C до 100 °C.
r9 - Стандартна робоча задана величина Delta T	Можна встановити від 0° C до 30° C
c0 - Тривалість активації звукового сигналу в кінці циклу приготування	0 = Без звукового сигналу та спливаючих повідомлень
	-1 = До вимкнення вручну
c1 - Увімкнення звукового сигналу (на 1 секунду) в кінці етапу циклу приготування	0 = НІ
	1 = ТАК

► Мова

► Рис. 30

На цьому екрані ви можете побачити мови, які підтримує пристрій.

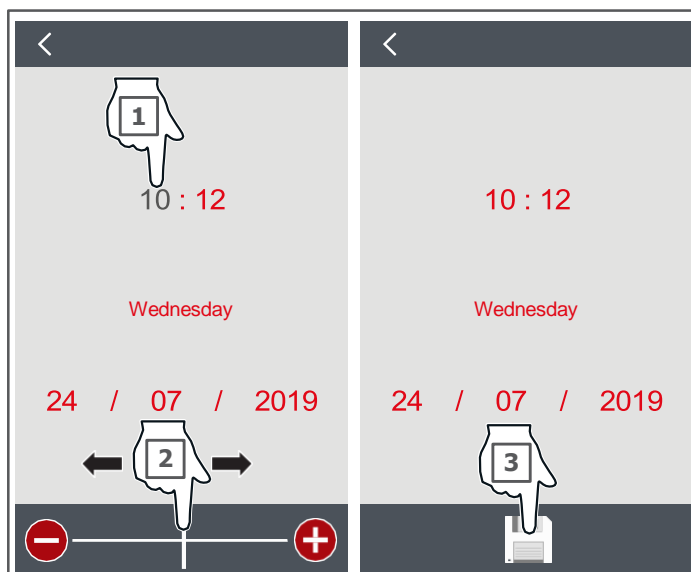


Рис. 27

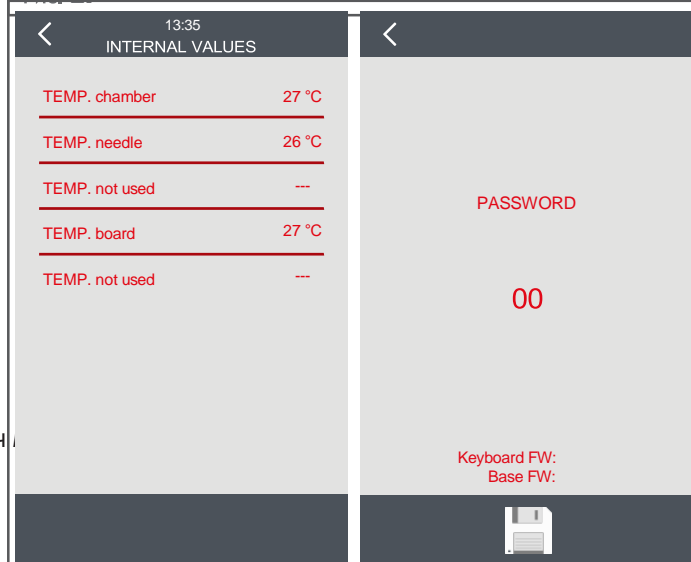


Рис. 28

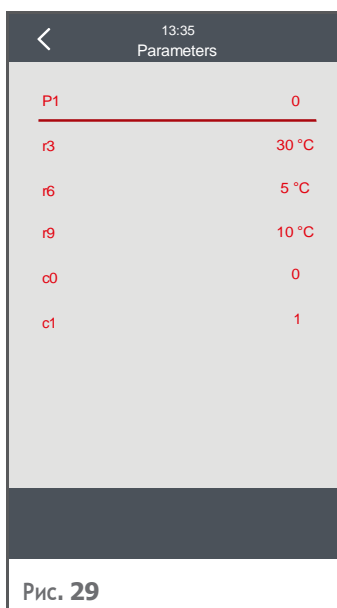


Рис. 29

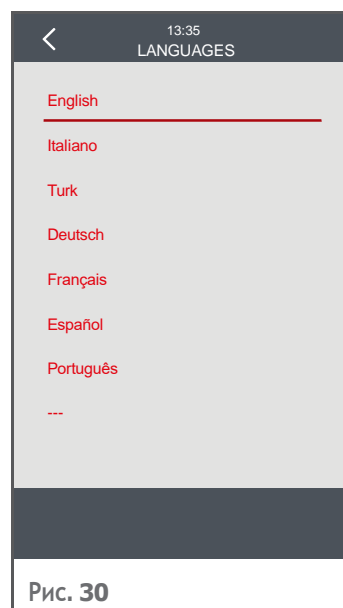


Рис. 30

В Програмоване вмикання (для миття або приготування їжі)

► Рис. 31

На головному екрані ви можете відкрити це меню, натиснувши на символ календаря у верхньому лівому куті.

Планування запрограмованого ввімкнення

Щоб запланувати запрограмоване ввімкнення, необхідно:

- 1 Заповніть поля, вказавши день тижня, рецепт або тип прання та час активації.
- 2 Підтвердіть кожне поле за допомогою джойстика.
- 3 Ви також можете додати додаткові програмовані увімкнення, натиснувши на символ сторінки внизу екрана.

Якщо вибрана програма включає попередній нагрів, блок управління залишатиметься в режимі попереднього нагріву, поки лотки не будуть вставлені в піч.

Якщо вибрана програма не включає попередній нагрів, блок управління безпосередньо запустить вибраний цикл приготування.

Активація запрограмованого ввімкнення

► Рис. 32

Щоб активувати запрограмоване ввімкнення, необхідно:

Переконайтеся, що встановлено принаймні одне ввімкнення, що прилад увімкнено і що в даний момент не виконується жоден процес.

- 1 Поверніться до головного екрана і натисніть кнопку режиму очікування протягом 3 секунд.
- 2 Потім натисніть на символ галочки внизу праворуч, якщо ви хочете, щоб рецепт або був видалений.

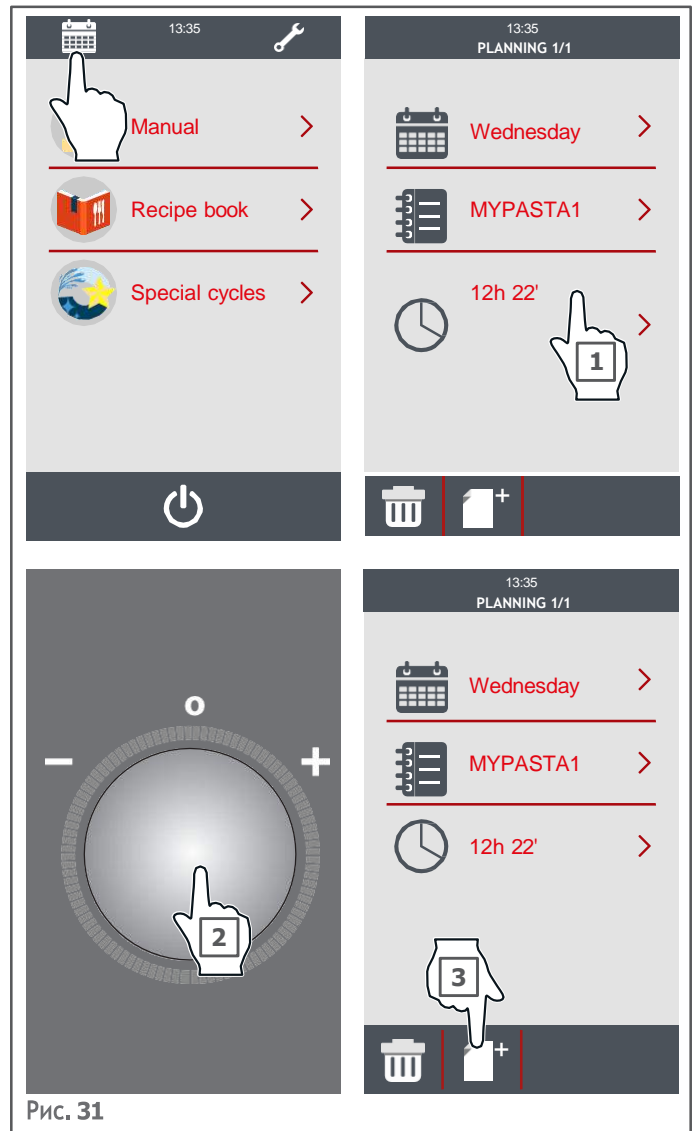
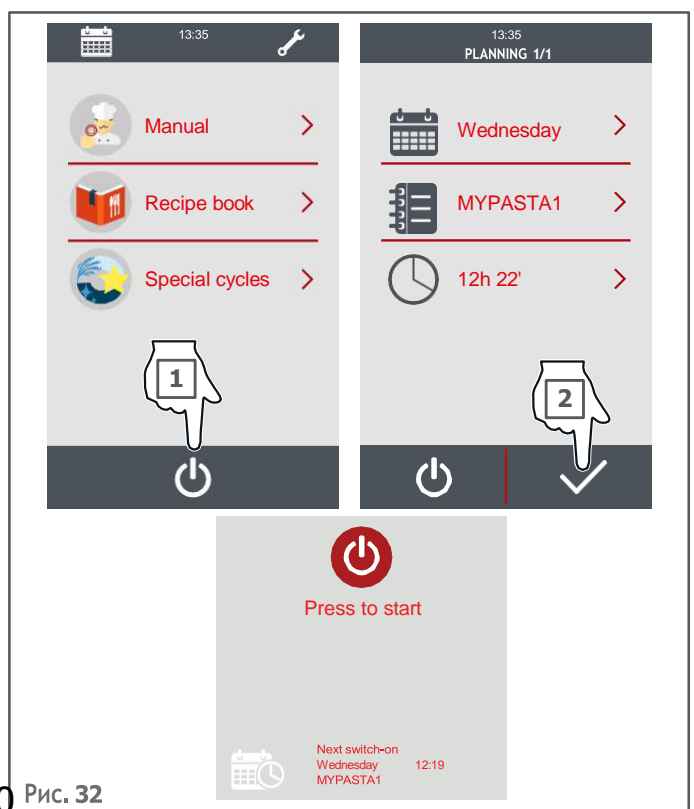


Рис. 31



40 Рис. 32

Спеціальні цикли



СПЕЦІАЛЬНІ ЦИКЛИ

Спеціальні цикли – це заздалегідь встановлені робочі цикли, які дозволяють легко виконувати різноманітні дії, наприклад:

13:35
Special Cycles

- Multilevel mix** >
- Regeneration** >
- Proofing** >
- Cooling-down** >
- Cleaning** >

Багаторівневе приготування: це дозволяє керувати декількома циклами приготування одночасно, контролюючи різні часи.

Розстійка: це дозволяє контролювати час приготування продуктів.

Миття камери: дозволяє запускати різні типи циклів миття та ополіскування.

Регенерація: дозволяє повернути їжу до температури споживання.

Охолодження камери: це дозволяє дуже швидко охолодити піч.

A Багаторівневе приготування

All-in and All-out и можете використовувати цю функцію для одночасного приготування декількох сумісних* рецептів, щоб скласти меню дня. Існує два типи циклів приготування: «Все разом» і «Все окремо»:

* сумісні рецепти: рецепти, які мають однакові параметри приготування (температура, вологість тощо)

Рис. 33

- 1 Виберіть функцію «Багаторівневе приготування».
- 2A Встановіть параметри ручного рецепта 2B або виберіть рецепт з книги рецептів, який буде основним рецептом для всього циклу.

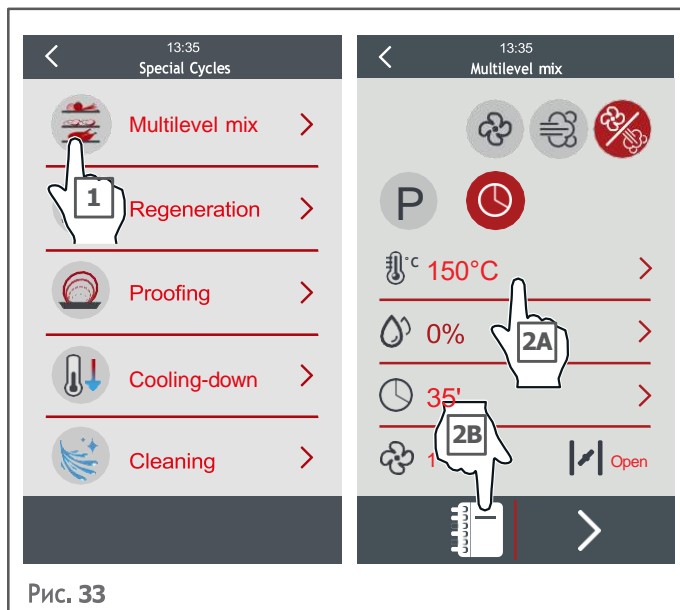


Рис. 33



Ця функція рекомендується для багаторівневого приготування, швидкого відновлення або в години обслуговування, коли піч зазвичай використовується при стандартній температурі, а страви відновлюються одна за одною (а-ля-карт). Ця програма дозволяє контролювати час приготування різних продуктів і допомагає кухареві не залишати страви в печі довше, ніж це необхідно, ризикуючи їх підгоріти або погіршити кінцеву якість.

ALL-IN дозволяє помістити всі страви одночасно (після попереднього розігрівання, якщо передбачено) і за допомогою звукового сигналу сповіщає шеф-кухаря та повідомляє, який деко (або назва рецепта) досяг кінця приготування і повинен бути вийнятий з печі.

Коли кожна страву приготована, піч дає вам можливість ввести інші часи (або рецепти) і підтримує задану температуру доти, доки піч не буде вимкнена вручну за допомогою кнопки «STOP».

Рис. 34

- 1 Натисніть функцію **All-in**
- 2 Поставте лотки в піч одночасно або в різний час, вказавши тип рецепта або параметри приготування для кожного з них.
- 3 Натисніть «Пуск», щоб розпочати цикл приготування.
- 4 Дисплей покаже візуально та за допомогою звукового сигналу, який таймер завершив цикл, щоб повідомити користувачеві, яке деко вже варто виймати.
- 5 Після виймання всіх дек піч залишиться на цій температурі, і можна буде додати час для різних дек або, утримуючи кнопку «STOP», вручну завершити приготування та повернутися на головну сторінку спеціальних циклів.

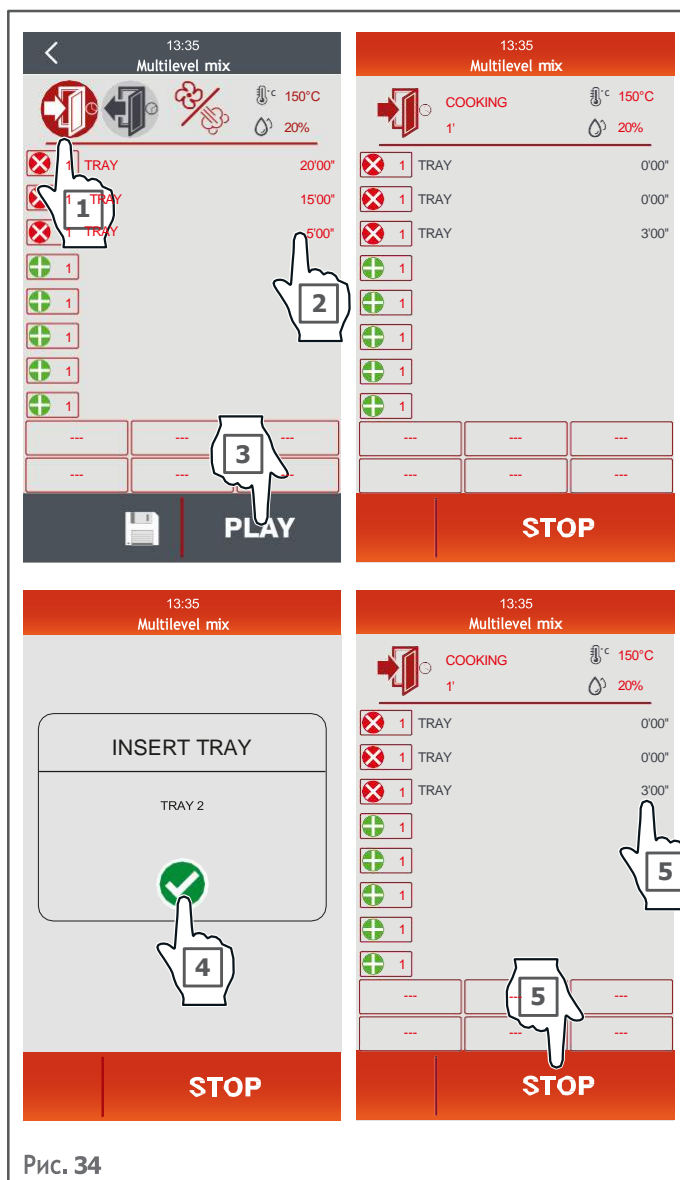


Рис. 34



Ця функція рекомендується для приготування змішаних страв під час підготовки до подачі або, наприклад, для приготування страв для фуршету (різні овочі на пару, різні види круасанів тощо).

ALL-OUT розпізнає рецепт з найдовшим часом приготування і почне з нього (після попереднього нагрівання, якщо передбачено), а потім за допомогою звукового сигналу нагадує вам по черзі, коли і який деко (або назва рецепта) потрібно поставити в піч. Піч попередить вас за 30 секунд до того, як потрібно поставити кожне деко, щоб ви встигли підготуватися.

В результаті ви отримаєте всі страви, приготовані одночасно і готові до подачі або сервірування. Після закінчення циклу приготування піч припиняє роботу, залишається на екрані функцій і дає вам можливість ввести інші часи та продовжити використання ALL-OUT.

Щоб вийти, натисніть і утримуйте кнопку «STOP» протягом декількох секунд.

Рис. 35

- 1 Виберіть функцію «Багаторівневе приготування».
- 2A Встановіть параметри ручного рецепта 2B або з книги рецептів.
- 3 Натисніть функцію **All-out** та виберіть рецет
- 4 Поставте лотки в піч одночасно або в різний час, вказавши тип рецепта або параметри приготування для кожного з них
- 5 Натисніть «Play», щоб розпочати цикл приготування.
- 6 Дисплей покаже візуально та за допомогою звукового сигналу, який лоток потрібно вставити, коли лоток з найдовшим часом приготування буде готовий. Це означає, що приготування всіх деко в циклі приготування закінчиться одночасно.
- 7 Після виймання всіх деко піч залишиться на цій температурі, і можна буде додати час для різних деко або, утримуючи кнопку «STOP», вручну закінчити приготування і повернутися на головну сторінку спеціальних циклів.

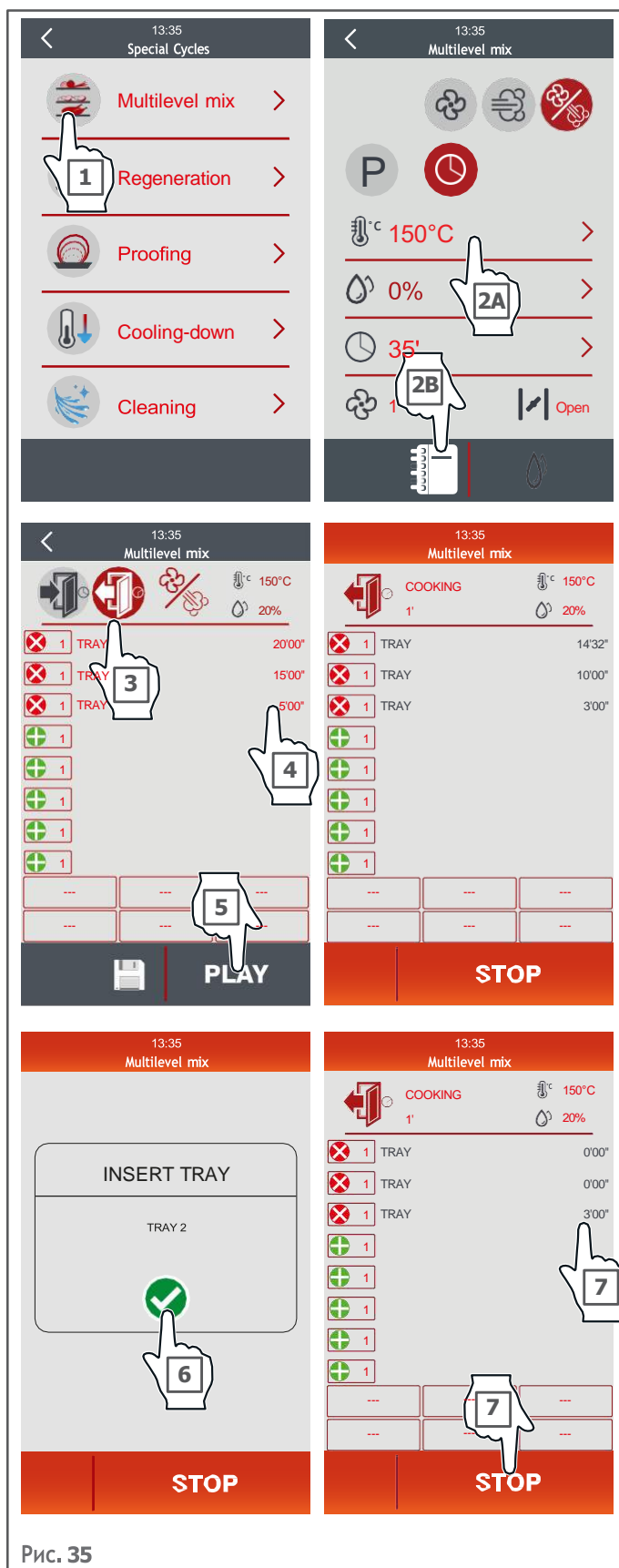


Рис. 35

B Core/timed regeneration

► Рис. 36

Регенерація за допомогою термощупа призначена спеціально для делікатних продуктів, оскільки завдяки своїй точності вона дозволяє легко перевіряти температуру їжі в будь-який момент і вибрати оптимальну температуру для подачі.

Регенерація за часом призначена спеціально для продуктів, розрізаних на невеликі шматочки, де неможливо використовувати термощуп.

- 1** Виберіть функцію регенерації.
- 2A** Виберіть регенерацію за часом **2B** або регенерацію за допомогою термощупа.
- 3** Після налаштування робочої інформації натисніть «Play» для запуску.



Рис. 36

Регенерація: регенерація – це процес, за допомогою якого раніше приготовані, а потім швидко охолоджені або заморожені продукти повертаються до температури споживання; процес повинен здійснюватися найбільш делікатно і контрольовано, щоб не вплинути на смак, аромат і органолептичні властивості продукту, зберігаючи його якість. Регенерація має численні переваги: більша гнучкість меню, кращі умови закупівлі, менше відходів, підвищена безпека харчових продуктів тощо. Слід пам'ятати, що регенерація НЕ є «розморожуванням» і НЕ повинна використовуватися як таке.

C Випікання за таймером

► Рис. 37

Випікання за таймером – це функція, призначена спеціально для випікання хліба та кондитерських виробів.

- 1** Виберіть функцію випікання.
- 2** Після встановлення робочої заданої величини натисніть «Play» для запуску.
- 3** Ви також можете встановити другий крок.

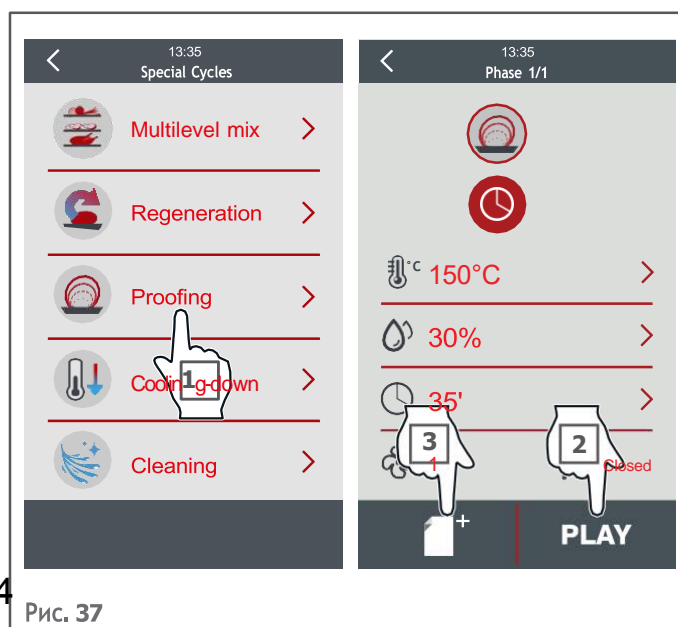


Рис. 37

D Охолодження камери

Ця функція автоматично дуже швидко знижує температуру печі.

Це корисно, якщо після закінчення циклу приготування ви хочете запустити інший цикл при нижчій температурі або якщо вам потрібно почистити камеру духовки вручну або за допомогою однієї з автоматичних програм приготування.

► Рис. 38

- 1** Виберіть функцію охолодження камери.
- 2** Встановіть бажану температуру.
- 3** Натисніть «Play» для запуску.

Щоб запустити функцію, дверцята печі повинні бути **ВІДКРИТИМИ**, інакше з'явиться попереджувальне повідомлення з нагадуванням про необхідність відкрити їх.

➤ Під час охолодження задану температуру завжди можна змінити (наприклад, з 100 °C на 120 °C), повернувшись до екрана.

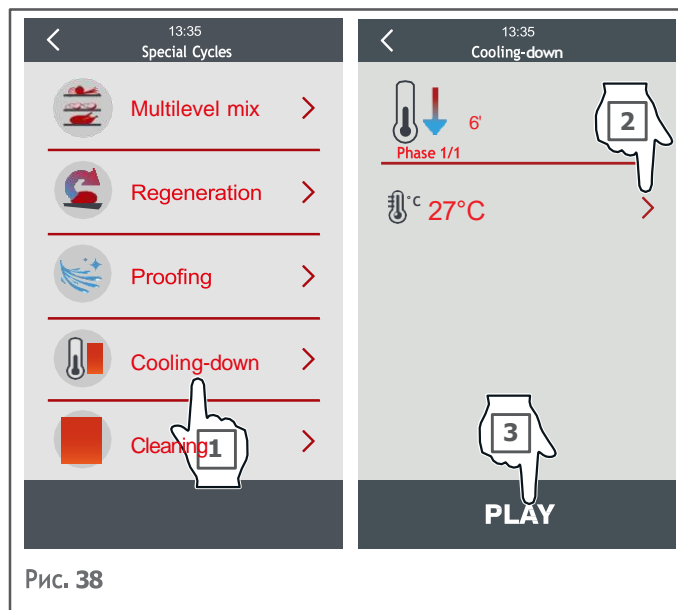


Рис. 38

Е Миття та автоматичне ополіскування внутрішньої камери печі

► Ополіскування

► Рис. 39

Завдяки цій автоматичній функції ви можете швидко промити внутрішню частину печі просто водою, щоб перейти від одного циклу приготування до наступного, не залишаючи залишків від попереднього приготування на продуктах, які ви збираєтеся поставити в піч.

🕒 МИТТЯ

► Рис. 40


Завдяки цій автоматичній функції ви можете очистити внутрішню частину печі за допомогою спеціального миючого засобу, щоб ваш прилад завжди був ідеально чистим. Ви можете вибрати між «м'яким» і «жорстким» циклами з різною тривалістю.

Окрім трьох програм прання, існує програма «додавання прального порошку», яку необхідно запускати в таких випадках:

- при першому ввімкненні приладу після встановлення;
- кожного разу після заміни бака для миючого засобу.

🕒 Рис. 41;

- після тривалого періоду бездіяльності.

 Після циклу завантаження завжди рекомендується промивання.

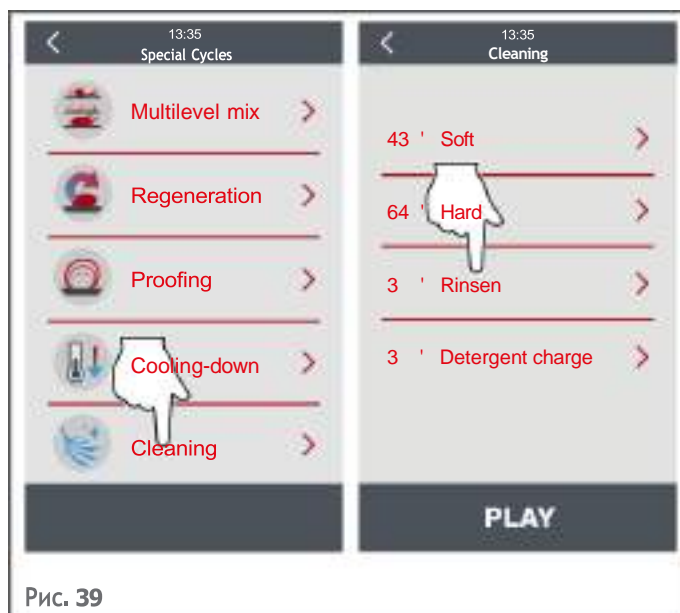


Рис. 39

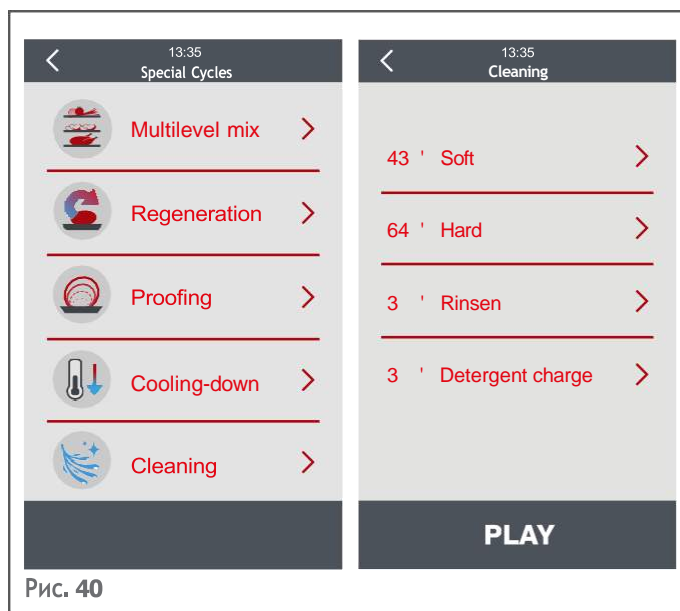


Рис. 40

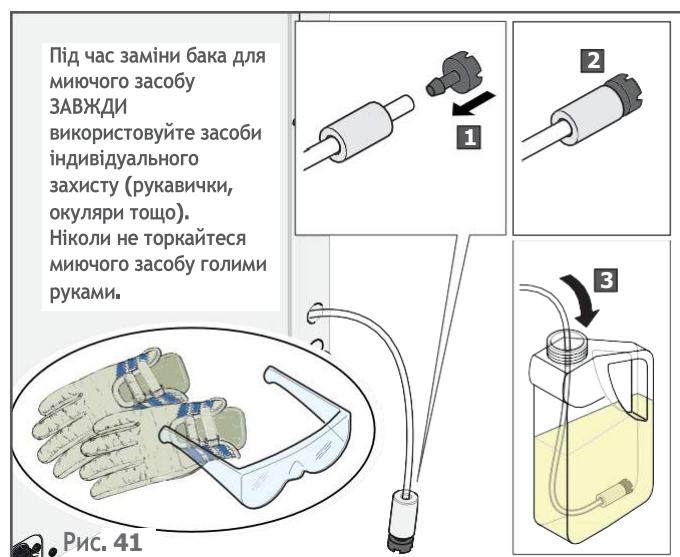






Рис. 41



Попередження щодо циклів миття

- Перед запуском однієї з чотирьох програм переконайтеся, що всередині приладу немає продуктів харчування.
- Перед запуском циклу очищення переконайтеся, що злив води в нижній частині камери не забитий, щоб уникнути затоплення камери.
- Перед використанням миючого засобу уважно прочитайте паспорт безпеки продукту.
- Не відкривайте дверцята печі під час циклу миття, оскільки це може призвести до травмування очей, слизових оболонок і шкіри внаслідок контакту з хімічними миючими засобами. Ці хімічні речовини розпилюються ротором у камері і переміщуються сильними повітряними потоками.
- Після кожного миття переконайтеся, що в камері печі не залишилося залишків миючого засобу. Видаліть залишки, промивши камеру вручну або за допомогою програми ополіскування.
- Рекомендуємо використовувати миючий засіб, затверджений виробником. Використання невідповідного миючого засобу може призвести до пошкодження системи миття та камери печі, що призведе до втрати гарантії.
- Щоб система очищення печі працювала бездоганно, перед запуском програми миття переконайтеся, що температура в камері печі нижча за 100 °С. Якщо температура перевищує 100 °С, автоматично запуститься функція «Охолодження камери»

1 ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ОЧИЩЕННЯ

-  Перед початком чищення відключіть прилад від джерела живлення та одягніть відповідні засоби індивідуального захисту (наприклад, рукавички).
-  Користувач повинен виконувати лише рутинне чищення. Зверніться до авторизованого сервісного центру, щоб звернутися за допомогою до фахівця, відповідним чином навченого технічного спеціаліста для проведення огляду, спеціального технічного обслуговування та заміни будь-яких несправних деталей.
-  Зверніться до авторизованого сервісного центру, щоб запросити допомогу фахівця, відповідним чином навченого техника для проведення огляду, спеціального технічного обслуговування та заміни будь-яких несправних деталей.
-  **Перед початком будь-яких робіт з очищення зачекайте, поки камера печі охолоне (температура не повинна перевищувати 70 °C).**

Під час очищення будь-якої частини приладу або аксесуара НЕ використовуйте:

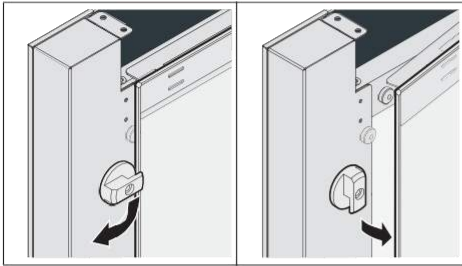
- абразивні або порошкові миючі засоби;
- агресивних або корозійних миючих засобів (наприклад, соляної кислоти, сірчаної кислоти, каустичної соди тощо). Увага! Ніколи не використовуйте ці речовини для чищення основи приладу або підлоги під приладом;
- абразивних або гострих інструментів (абразивних губок, скребків, щіток із сталевим ворсом тощо);
- парових або струменів води під тиском.

ОЧИЩЕННЯ СКЛА ТА СЕНСОРНОГО ЕКРАНУ

Використовуйте м'яку тканину, злегка змочену нейтральним засобом, призначеним спеціально для скла, та дотримуйтесь інструкцій виробника миючого засобу.



Внутрішнє скло можна відкрити, щоб полегшити очищення.



ОЧИЩЕННЯ КАМЕРИ

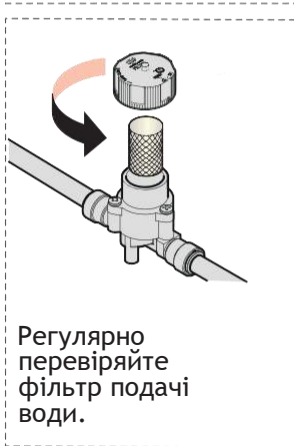
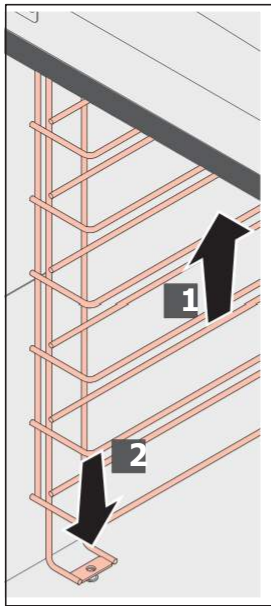


Щодня очищайте внутрішню порожнину духовки, щоб підтримувати високий рівень гігієни та зберегти сталь і продуктивність приладу.

Частинки жиру або залишки їжі можуть загорітися під час приготування, що може спричинити шкоду людям та обладнанню. Чистіть камеру лише тоді, коли вона охолола. Потім скористайтеся однією з програм миття, описаних у розділі «Миття та автоматичне ополіскування» або, якщо потрібно мити вручну, використовуйте м'яку тканину, змочену в теплій мильній воді, а потім сполосніть і висушіть. Запускайте цикли миття БЕЗ лотків, вставлених у камеру для приготування.



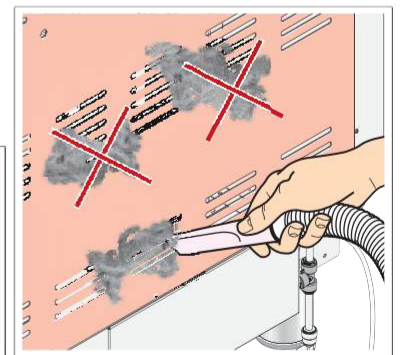
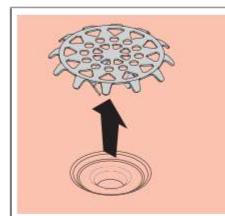
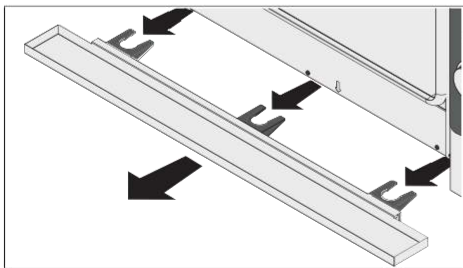
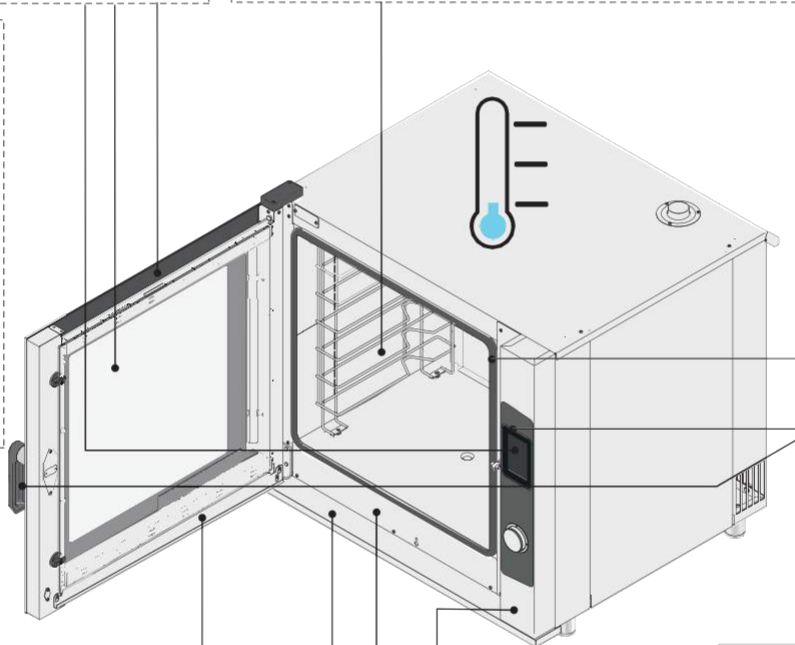
Внутрішні решітки можна зняти, щоб полегшити чищення.



Регулярно перевіряйте фільтр подачі води.

ОЧИЩЕННЯ ПЛАСТИКОВИХ ПОВЕРХОНЬ

Використовуйте м'яку тканину, злегка змочену нейтральним засобом, призначеним спеціально для делікатних поверхонь, і дотримуйтесь інструкцій виробника миючого засобу.

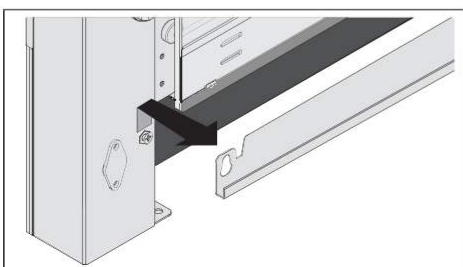


ОЧИЩЕННЯ ПОВЕРХОНЬ З НЕРЖАВІЮЧОЇ СТАЛІ

Використовуйте м'яку тканину, змочену в теплій мильній воді або засобах, спеціально призначених для сталі. Потім змийте і висушіть, використовуючи, по можливості, замшу.



Піддон для збору конденсату можна зняти для більш ретельного очищення. Якщо вам потрібно видалити накіп з піддону, використовуйте гарячий оцет або спеціальний засіб для видалення накіпу.



2 НЕДІЯЛЬНІСТЬ

Під час періодів недіяльності відключіть електро- та водопостачання, вийміть бак для миючого засобу та ретельно закрийте його. Захистіть зовнішні сталеві частини обладнання, протерши їх м'якою тканиною, злегка змоченою вазеліновим маслом.

Залиште дверцята прочиненими, щоб забезпечити достатній повітрообмін. Перед повторним запуском, перед використанням:

- ретельно очистіть обладнання та аксесуари;
- підключіть прилад до електромережі та водопроводу;
- огляньте прилад перед повторним використанням;
- увімкніть прилад на низькій температурі принаймні на 60 хвилин без продуктів всередині.



Щоб забезпечити ідеальний стан приладу з точки зору використання та безпеки, щонайменше раз на рік авторизований сервісний центр повинен проводити технічне обслуговування та перевірки.

3 УТИЛІЗАЦІЯ



Щоб запобігти несанкціонованому використанню та відповідним ризикам, перед утилізацією приладу виконайте наступні дії:

- переконайтеся, що його більше неможливо використовувати: кабель живлення повинен бути перерізаний або видалений (прилад повинен бути відключений від джерела живлення).
- переконайтеся, що діти не можуть випадково застрягнути всередині духовки під час гри, заблокувавши отвір дверцят (наприклад, за допомогою клейкої стрічки або застібок).

УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ



Відповідно до статті 13 Італійського законодавчого декрету № 49 від 2014 року «Впровадження Директиви 2012/19/ЄС про відходи електричного та електронного обладнання», символ перекресленого контейнера на колесах означає, що продукт був випущений на ринок після 13 серпня 2005 року і що після закінчення терміну експлуатації його не можна утилізувати разом з іншими відходами, а необхідно збирати окремо. Всі прилади виготовлені з металевих матеріалів, що підлягають переробці (нержавіюча сталь, залізо, алюміній, оцинкована сталь, мідь тощо) у відсотковому співвідношенні понад 90% за вагою.

Після закінчення терміну експлуатації продукт повинен бути утилізований таким чином, щоб зменшити будь-який негативний вплив на навколишнє середовище та ефективно використовувати наявні ресурси. Віддавайте перевагу запобіганню, підготовці до повторного використання, переробці та рекультивації, і пам'ятайте, що «забруднювач платить». Пам'ятайте, що незаконна або неправильна утилізація продукту тягне за собою штрафні санкції, передбачені чинним законодавством..

ІНФОРМАЦІЯ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ В КРАЇНАХ ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ

Директива ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE) була впроваджена по-різному в кожній країні. Тому, якщо ви хочете утилізувати цей прилад, ми рекомендуємо вам звернутися до місцевих органів влади або дилера для отримання інформації про правильний спосіб утилізації.

4 НЕСПРАВНОСТІ: УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ


1 Будь ласка, зверніться до таблиці нижче: якщо проблему не вдається вирішити, продовжуйте процедуру.

ПРОБЛЕМА	ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ	
У режимі START прилад не запускається	<ul style="list-style-type: none"> - Дверцята відкриті - Мікроперемикач не сигналізує про закриття дверцят 	<ul style="list-style-type: none"> - Переконайтеся, що дверцята закриті. - Зверніться до спеціалізованого технічного фахівця для ремонту (служба підтримки клієнтів).
Підсвічування камери вимкнено	<ul style="list-style-type: none"> - Лампочка ослаблена - Лампочка перегоріла 	<ul style="list-style-type: none"> - Вставте лампочку в освітлювальний прилад правильно. - Замініть лампочку.
Піч не готує їжу рівномірно	<ul style="list-style-type: none"> - Вентилятори не змінюють напрямок обертання - Один з вентиляторів не працює - Один з нагрівальних елементів пошкоджений - Ущільнювач дверцят зміщений 	<ul style="list-style-type: none"> - Зверніться до спеціалізованого техніка для ремонту (служба підтримки клієнтів). - Зверніться до спеціалізованого техніка для ремонту (служба підтримки клієнтів). - Зверніться до спеціалізованого техніка для ремонту (служба підтримки клієнтів). - Правильно встановіть ущільнювач дверцят приладу
Прилад повністю вимкнено.	<ul style="list-style-type: none"> - Відсутнє електроживлення - Прилад неправильно підключений до електромережі - Спрацював запобіжний термостат 	<ul style="list-style-type: none"> - Відновіть електропостачання. - Переконайтеся, що прилад підключений до електромережі. - Зверніться до спеціалізованого техніка для ремонту (служба підтримки клієнтів).
Вода не надходить у труби зволожувача	<ul style="list-style-type: none"> - Закритий вхід води - Неправильне підключення до водопроводу - Фільтри водопроводу засмічені домішками 	<ul style="list-style-type: none"> - Відкрийте вхід для води. - Переконайтеся, що прилад підключений до водопроводу. - Очистіть фільтри
Вода витікає з ущільнювача, коли дверцята зачинені	<ul style="list-style-type: none"> - Ущільнювач забруднений - Ущільнювач пошкоджений - Проблема з механізмом закриття дверцят 	<ul style="list-style-type: none"> - Очистіть ущільнювач вологою ганчіркою - Зверніться до спеціалізованого техніка для ремонту (служба підтримки клієнтів). - Зверніться до спеціалізованого техніка для ремонту (служба підтримки клієнтів).
Вентилятор зупиняється під час роботи	<ul style="list-style-type: none"> - Спрацював запобіжний термостат двигуна - Поламаний конденсатор двигуна 	<ul style="list-style-type: none"> - Вимкніть прилад і зачекайте, поки термозапобіжний пристрій у двигуні автоматично перезапуститься. Якщо проблема не зникне, зверніться до спеціалізованого техніка для ремонту (служба підтримки клієнтів). Перевірте, чи дотримано безпечні відстані навколо приладу. - Зверніться до спеціалізованого техніка для ремонту (служба підтримки клієнтів).

5 СИГНАЛИ ТРИВОГИ

1 При спрацьовуванні сигналу тривоги вмикається зумер, на дисплеї з'являється піктограма та спливаюче вікно з кодом сигналу тривоги. Торкніться дисплея поблизу центру, щоб вимкнути зумер і відновити нормальний режим відображення. У таблиці нижче наведено значення кодів сигналів тривоги пристрою.

КОД ТРИВОГИ	ЗНАЧЕННЯ
ТРИВОГА зонд для камери	<p>Виправлення помилки датчика камери:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірте тип датчика; див. параметр P0 - перевірте з'єднання пристрою з датчиком - перевірте температуру порожнини <p>Основні наслідки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - якщо помилка виникає під час увімкнення пристрою, запуск циклів приготування або миття буде неможливий - якщо помилка виникає під час циклу приготування, цикл буде перервано - вихід для регулювання температури буде вимкнено
ТРИВОГА терощуп	<p>Виправлення сигналу тривоги терощупа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - те саме, що і в попередньому випадку, але стосовно терощупа <p>Основні наслідки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - якщо сигнал тривоги спрацьовує під час увімкнення пристрою, запуск циклу приготування Delta T та циклу приготування ядра буде заборонено - якщо сигнал тривоги спрацьовує під час циклу приготування Delta T або циклу приготування ядра, цикл буде перервано
ТРИВОГА відключення електроенергії	<p>Виправлення помилки «Помилка живлення»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірте підключення пристрою до джерела живлення <p>Основні наслідки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - якщо помилка виникає під час увімкнення або вимкнення пристрою, пристрій вимкнеться після відновлення живлення - якщо сигнал спрацьовує під час циклу приготування і тривалість перерви менше часу, встановленого параметром r12, після відновлення живлення цикл буде перезапущений з початку етапу, під час якого сталася перерва (якщо ж тривалість перерви більше часу, встановленого параметром r12, після відновлення живлення цикл буде перерваний)
ТРИВОГА комунікація модуля управління	<p>Виправлення помилок сигналу тривоги модуля управління інтерфейсом користувача:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірте з'єднання модуля управління інтерфейсом користувача <p>Основні наслідки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - якщо сигнал тривоги спрацьовує під час увімкнення пристрою, запуск циклу приготування не буде дозволено - якщо сигнал тривоги спрацьовує під час циклу приготування, це не має жодних наслідків
ТРИВОГА модуль управління високою температурою.	<p>Виправлення сигналу тривоги про робочу температуру:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірте робочу температуру модуля управління; див. параметр A4 <p>Основні наслідки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - якщо сигнал тривоги спрацьовує під час увімкнення пристрою, запуск циклу приготування буде заборонено - якщо сигнал тривоги спрацьовує під час циклу приготування, цикл буде перервано - відкриється вентиляційний отвір, увімкнеться вентилятор у технічному відсіку, а решта виходів буде вимкнено - якщо панель буде вимкнено під час спрацьовування сигналу тривоги, увімкнеться звуковий сигнал тривоги

КОД ТРИВОГИ	ЗНАЧЕННЯ
	<p>виправлення мікросигналу тривоги на вході:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірте, що спричинило активацію входу; див. параметр i0 <p>Основні наслідки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - якщо сигнал тривоги спрацьовує під час циклу приготування, вихід для регулювання температури, вентилятор і вихід для впорскування пари будуть вимкнені, а вентиляційний отвір буде відкритий
ТРИВОГА тепловий захист вентилятора	<p>виправлення сигналу тривоги про захист вентилятора від перегріву:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірте, що спричинило активацію входу; див. параметри i1 <p>Основні наслідки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - якщо сигнал тривоги спрацьовує під час циклу приготування, вихід регулювання температури та вентилятор будуть вимкнені
ТРИВОГА електричне поглинання	<p>Виправлення тривоги про поглинання електроенергії:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірте, що спричинило активацію входу; див. параметр i4 <p>Основні наслідки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - якщо тривога виникає під час циклу приготування, виходи будуть вимкнені
ТРИВОГА сумісність модуля управління	<p>Виправлення тривоги про сумісність модуля управління та інтерфейсу користувача:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірте, чи сумісні інтерфейс користувача та модуль управління. <p>Основні наслідки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цикл, що виконується, буде перервано
ТРИВОГА тепловий захист	<p>Виправлення тривоги про вхідний термостат безпеки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірте, що спричинило активацію входу; див. параметр i3 <p>Основні наслідки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - якщо сигнал спрацьовує під час циклу приготування, цикл буде перервано
ТРИВОГА датчик модуля управління	<p>усунення несправностей сигналу про несправність датчика модуля управління:</p> <ul style="list-style-type: none"> - увімкніть і вимкніть пристрій - перевірте температуру в технічному відсіку <p>Основні наслідки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вентилятор у технічному відсіку залишається активним <p>усунення несправностей сигналу годинника</p>
ТРИВОГА rtc	<p>сигналу годинника</p> <p>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - встановіть дату та час

Коли причина помилки зникає, пристрій відновлює нормальну роботу.

2. Перевірте, чи на дисплеї немає повідомлень про помилки.
3. Визначте дані печі (на таблиці з технічними характеристиками) та номер і дату рахунку-фактури на придбання обладнання.
4. Зателефонуйте до авторизованого сервісного центру, надавши інформацію, яку ви щойно прочитали.
5. Якщо вам потрібно замінити несправну деталь, збережіть її та віднесіть до авторизованого сервісного центру; це гарантує, що деталі будуть надіслані виробнику, який проведе відповідні перевірки.
6. Якщо вам потрібно відправити піч або будь-які деталі до сервісного центру або виробника (попередньо отримавши від них дозвіл), ви повинні використовувати **ОРИГІНАЛЬНУ** упаковку.

! Якщо вона не збереглася, використовуйте власну упаковку, подбавши про те, щоб прилад не пошкодився під час транспортування. Рекомендуємо написати на упаковці **«ТРИМАТИ ВЕРТИКАЛЬНО»**.

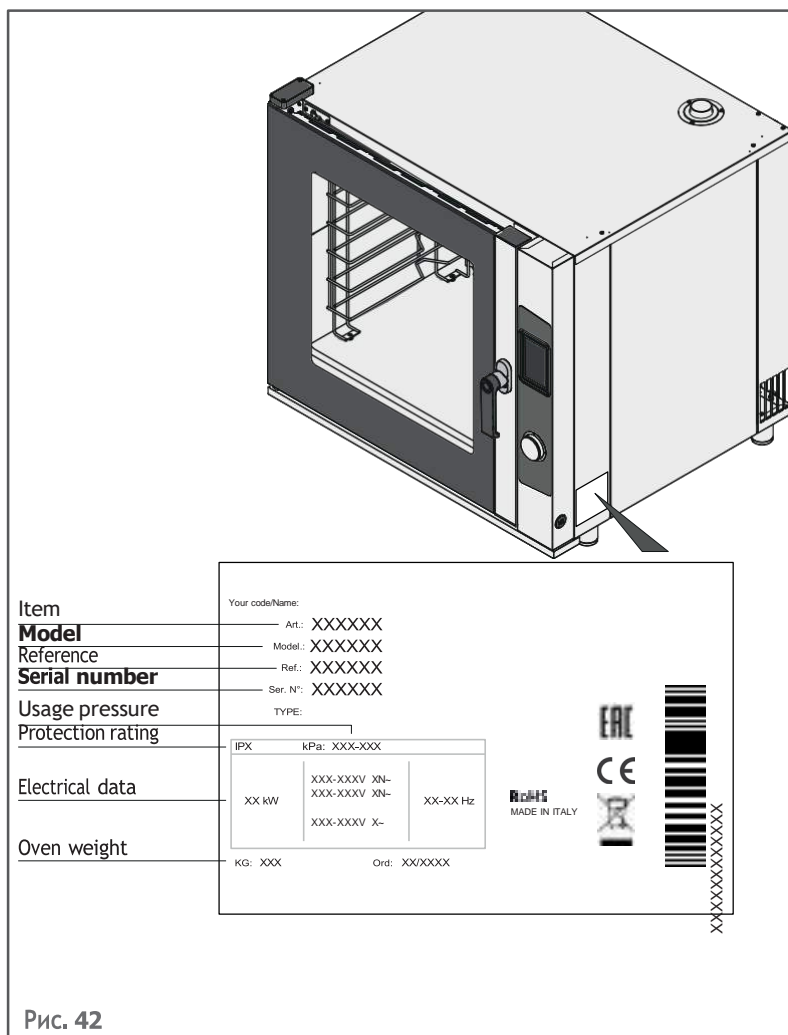


Рис. 42

РЕМОНТ ТА ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ

! Не намагайтеся самостійно ремонтувати піч, оскільки це може спричинити серйозну шкоду людям, тваринам або майну, а також призведе до втрати гарантії. Зверніться до авторизованого сервісного центру та вимагайте **ОРИГІНАЛЬНІ** запасні частини.

Недотримання цих стандартів призводить до втрати гарантії.

