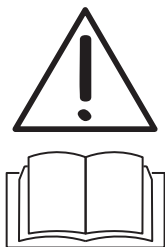


ПЕЧИ И ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ
AP5QM-AP7QM-AP10QM-AP20QM
AB4QM-AB6QM-AB10QM-AB16QM

**Руководство по эксплуатации и
монтажу**

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	4
1.1 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	4
1.2 СТАНДАРТЫ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ УСТАНОВКИ	5
1.3 РАЗЪЯСНЕНИЕ ПИКТОГРАММ	6
1.4 НОРМЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ И МОЙКЕ	6
1.5 КАК ЧИТАТЬ ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ ЭТИКЕТКИ	7
2. ТРАНСПОРТ	7
2.1 ТРАНСПОРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	7
2.2 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ	7
2.3 ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ	7
3. ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	8
3.1 УСТАНОВКА ПОВЕРХ СТОЛА/ПОДСТАВКИ	8
3.2 ОПОРА НА КОНСТРУКЦИЮ	9
3.3 УСТАНОВКА НА ДУХОВКУ	9
3.4 УСТАНОВКА НА ПОДСТАВКУ	9
4. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ	9
4.1 КАК СДЕЛАТЬ СОЕДИНЕНИЕ	10
4.2 ЗАМЕНА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ	11
5. ВОДНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ	11
5.1 ПОСТУПАЮЩАЯ ВОДА	11
5.2 ХАРАКТЕРИСТИКИ ВОДЫ НА ВХОДЕ	11
5.3 ИСХОДЯЩАЯ ВОДА	12
6. ВЫХЛОПНЫЕ ГАЗЫ	12
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	12
7.1 ДЕМОНТАЖ ПЛЕНКИ	13
7.2 ТИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	13
7.3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ	14
8. МЕХАНИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	15
9. МЫТЬЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	16
9.1 ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБ МОЙКЕ	16
9.2 ЧИСТКА ДВЕРИ И ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА	17
9.3 РУЧНАЯ УБОРКА ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ	17
9.4 ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ	18
9.5 ЗАМЕНА КОЛБЫ	18
9.6 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ В СЛУЧАЕ ПОЛОМКИ	18
10. ОБСЛУЖИВАНИЕ В ПЕРИОД ПРОСТОЯ	20
11. УТИЛИЗАЦИЯ	20
11.1 УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ	20
11.2 ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ В ЕС	20

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



Несоблюдение данного руководства может привести к повреждению и даже смертельному исходу, аннулирует гарантию и освобождает Производителя от любой ответственности. Перед установкой, эксплуатацией и обслуживанием оборудования внимательно прочитайте данное руководство и храните его для дальнейших консультаций с различными операторами. Если вы не полностью понимаете содержание данного руководства, свяжитесь с Производителем. В случае утери или порчи документации обратитесь к Производителю с просьбой прислать Вам замену.

1.1 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- Перед обычным использованием и техническим обслуживанием оборудования внимательно прочитайте эту брошюру и тщательно держите ее для дальнейших консультаций с различными операторами в будущем. Если некоторые части не понятны, свяжитесь с производителем.
- В случае передачи оборудования новому пользователю эта брошюра должна быть передана.
- Использование, уборка и техническое обслуживание, кроме тех, которые указаны в настоящей книге, считаются ненадлежащими и могут привести к повреждению, увечьям или несчастным случаям со смертельным исходом, привести к истечению срока действия гарантии и освободить строителя от любой ответственности.
- Очистка и обслуживание, предназначенные для пользователя, не должны осуществляться детьми без надзора.
- Дети должны находиться под наблюдением, с тем чтобы они не играли с прибором.
- Это устройство должно использоваться только для приготовления пищи в профессиональных кухнях квалифицированным персоналом: любое другое применение не соответствует предполагаемому и, следовательно, опасному использованию.
- Рекомендуется осуществлять контроль за оборудованием на протяжении всего периода его эксплуатации. Аппарат может быть использован детьми в возрасте до 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или неопытными.
- или на основе необходимых знаний, при условии, что они находятся под наблюдением или после получения инструкций относительно безопасного использования аппарата и понимания связанных с ним опасностей. Дети не должны играть в брекеты. Уборка и техническое обслуживание, которые должны осуществляться пользователем и осуществляться детьми без надзора.
- Если оборудование не работает или вы замечаете функциональные или структурные аномалии, отсоедините его от электроснабжения и воды и свяжитесь с сервисным центром, уполномоченным строителем, не пытайтесь самостоятельно его отремонтировать. Для возможного ремонта необходимо использовать оригинальные запасные части. Невыполнение этого требования приводит к тому, что Гарантия теряет силу.

- Для обеспечения того, чтобы оборудование было в идеальных условиях эксплуатации и безопасности, рекомендуется подвергать его техническому обслуживанию и контролю со стороны уполномоченного сервисного центра не реже одного раза в год.
- Не препятствуйте забору воздуха на оборудование. Пользователь должен проводить только обычные операции по очистке. По вопросам инспектирования, экстренного технического обслуживания и замены дефектных компонентов просьба обращаться в уполномоченный центр обслуживания для направления квалифицированного и надлежащим образом подготовленного технического сотрудника.
- Перед очисткой необходимо отключить источник питания прибора и использовать соответствующие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и т.д.).
- Если устройство оснащено колесами или установлено на верхней части шкафа с колесами, его свобода передвижения должна ограничиваться устройствами, препятствующими движению (например, цепями), с тем чтобы во время движения оно не могло каким-либо образом повредить электрические кабели и водопроводные и дренажные трубы.

1.2 СТАНДАРТЫ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ УСТАНОВКИ

- Все чрезвычайные работы по установке и техническому обслуживанию должны осуществляться только квалифицированным персоналом, уполномоченным заводом-изготовителем, в соответствии с правилами, действующими в стране использования, и с соблюдением правил, касающихся оборудования и техники безопасности на рабочем месте.
- Перед установкой оборудования проверяется соответствие систем действующим в стране использования правилам и тому, что указывается на табличке технических данных.
- Оборудование должно быть отсоединено от источника питания до проведения каких-либо работ по установке или техническому обслуживанию.
- Вмешательство, фальсификация или модификация, которые прямо не разрешены и которые не соответствуют положениям настоящего руководства, прекращают действие гарантии. Установка или техническое обслуживание, помимо указанных в настоящей брошюре, может привести к травмам или несчастным случаям со смертельным исходом для установщика и пользователя и причинить ущерб объектам установки.
- Во время установки оборудования запрещается транзит или постоянное лиц, не участвующих в установке вблизи места работы.
- Замена силового кабеля осуществляется только квалифицированным и уполномоченным специалистом. Кабель может быть заменен только на одну из аналогичных характеристик: на табличке технических данных всегда указывается тип используемого кабеля и его секция. Заземляющий кабель всегда должен быть зеленым желтым.
- Табличка технических данных должна содержать важную техническую информацию, необходимую в случае подачи заявки на техническое обслуживание или ремонт оборудования: поэтому рекомендуется не удалять, не разрушать и не изменять.
- Упаковочный материал, как потенциально опасный, должен оставаться вне досягаемости детей или животных и надлежащим образом удаляться в

соответствии с местными стандартами.

1.3 РАЗЪЯСНЕНИЕ ПИКТОГРАММ

Инструкции по установке и использованию применяются ко всем образцам, если на следующих пиктограммах не указано иное:

	• Это опасно! Непосредственная опасность или опасная ситуация, которая может привести к увечьям или смерти.
	• Прочитайте руководство по инструкции
	• Символ заземления
	• Символ эквипотенциалов

1.4 НОРМЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ И МОЙКЕ

- перед использованием обеспечить, чтобы в камере оборудования не находились предметы, не отвечающие требованиям (инструкционные буклеты, пластиковые пакеты или что-либо еще) или остатки моющих средств; кроме того, убедитесь, что сброс дыма свободен от препятствий и чтобы поблизости от него не было легковоспламеняющихся материалов.
- для перемещения контейнеров, аксессуаров и других предметов внутри кулинарной камеры всегда носить защитную термическую одежду (DPI), подходящую для использования (например, термальные перчатки).
- Во время приготовления пищи и до охлаждения внешние и внутренние части транспортного средства могут быть очень горячими (температура выше 60 °C/140 °F). Во избежание опасности ожогов рекомендуется не прикасаться к участкам, обозначенным этим символом.
- Проявляйте максимальную осторожность при извлечении подносов для выпечки из камеры оборудования, особенно если они содержат жидкости. Не использовать легко воспламеняющиеся пищевые продукты или жидкости во время приготовления пищи (например, алкоголь). Убедитесь, что структуры (направляющие) для выпечки внутри кулинарной камеры хорошо закреплены на стенках. В противном случае подносы для выпечки, содержащие продукты питания или горячие жидкости, могут падать, вызывая риск ожогов.
- Всегда сохраняйте чистую камеру, делая ежедневную уборку: жиры или остатки пищи, если не удалить изнутри, могут поджечь!
- Не размещать источники тепла (например, сетки, глубокие жарки и т.д.), высоковоспламеняющиеся или горючие вещества рядом с прибором (например, дизельное топливо, бензин, алкогольные бутылки и т.д.).

1.5 КАК ЧИТАТЬ ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ ЭТИКЕТКИ

- A) Статья
- B) Модель
- C) Справочная информация
- D) Серийный номер
- E) Рабочее давление
- F) Степень защиты
- G) Электрические данные
- H) Масса оборудования

A	Your code/Name:						
B	Art.: XXXXXX						
C	Model.: XXXXXX						
D	Ref.: XXXXXX						
E	Ser. N°: XXXXXX						
F	TYPE:						
	<table border="1"><tr><td>IPX</td><td>kPa: XXX-XXX</td></tr><tr><td>XX kW</td><td>XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~</td><td>XX-XX Hz</td></tr></table>		IPX	kPa: XXX-XXX	XX kW	XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~	XX-XX Hz
IPX	kPa: XXX-XXX						
XX kW	XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~	XX-XX Hz					
G	KG: XXX	Ord: XX/XXXX					
H							


RoHS
MADE IN ITALY


XXXXXX

2. ТРАНСПОРТ

2.1 ТРАНСПОРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

С помощью индивидуального защитного снаряжения доставить оборудование на инсталляционное помещение с помощью вилочной тележки: правильная перевозка должна производиться путем резьбы вилок с передней стороны, с тем чтобы не повредить полосы движения тележки и выхлопной трубы, расположенные на дне печи.

Оборудование никогда не должно быть опрокинуто, перетаскиваться или опрокидываться! Во время погрузочно-разгрузочных работ запрещается транзит или пребывание неработающих лиц вблизи места работы.

2.2 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ

Место определения местоположения должно:

- быть хорошо аэрированным и не подвергаться воздействию атмосферных воздействий;
- Иметь температуру от + 5°C до + 45°C (+ 41°F и + 113°F) и влажность ниже 70%;
- Иметь пол без шероховатости, идеально выравнивать и поддерживать оборудование при полной загрузке;
- Соблюдение действующих правил с точки зрения безопасности на производстве и на предприятии;
- быть посвященными приготовлению пищи;

2.3 ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ

Оборудование должно быть установлено::

- Под вытяжкой достаточной мощности (рекомендуется установить вытяжки завода-изготовителя для оптимальной производительности);
- В) таким образом, чтобы иметь доступ к воде и электрическим соединениям;
- Подальше от легковоспламеняющихся и/или потенциально взрывоопасных материалов (например, газовых баллонов);
- С учетом того, что дверь оборудования может быть полностью открыта.

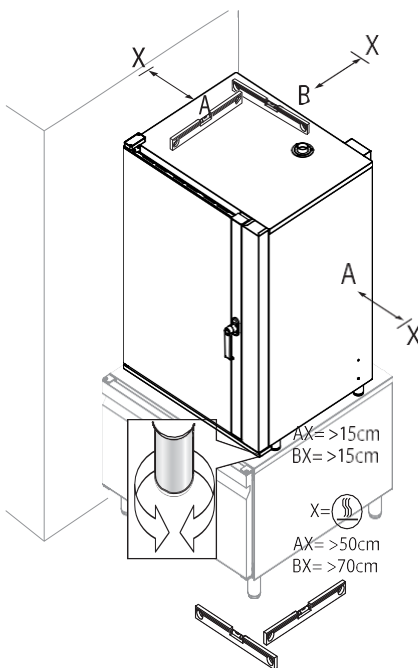
Не рекомендуется размещать рядом с другим оборудованием, достигающим высоких температур. В случае необходимости обеспечить пространство не менее 50 см боковой и 70 см сзади от них или соединить изоляционную стенку.

По соображениям безопасности не помещайте самый высокий лоток для выпечки на высоте более 160 см.

Если это необходимо, то должна применяться наклейка "опасное место" на указанной высоте.

Не помещать оборудование вблизи легковоспламеняющихся материалов или контейнеров (например, перегородок, газовых баллонов и т.д.) по причине пожарной опасности. Покрывают любые стены невоспламеняющимся термическим материалом.

Оборудование не подходит для хранения. При выборе места размещения необходимо учитывать, что оборудование должно быть легко перемещено для любого необычного технического обслуживания: будьте осторожны, чтобы любые последующие каменные работы (например, строительство стен, замена дверей более узкими, реконструкция и т.д.) не препятствовали движению.



3. ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

Оборудование может быть размещено:

- над столом или шкафом пользователя;
- над совместимой духовкой или расстоечным шкафом
- над шкафом шоковой заморозки;
- на стенд

Установка на пол без ножек не допускается. Они доступны от производителя и/или дилера опор, которые должны быть установлены под ним, чтобы получить желаемую высоту с земли.

Максимальное количество перекрывающегося оборудования (установка друг на друга) — два.

3.1 УСТАНОВКА НА СТОЛ/ШКАФ

Если оборудование расположено над рабочим столом или нейтральным шкафом, то последний должен быть совершенно равномерным и стабильным, он должен поддерживать оборудование при полной нагрузке, а опорная

поверхность должна быть огнеупорной и, возможно, устойчивой к высоким температурам. Возможно, действовать на ногах оборудования, чтобы настроить пузырь.

3.2 ОПОРА НА КОНСТРУКЦИЮ

Если оборудование расположено над рычагом одной и той же серии, достаточно поместить его на верхнюю часть, обеспечивая, чтобы ножки были стабильными и вписывались в штыри нижней конструкции.

3.3 УСТАНОВКА НА РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ ИЛИ ДУХОВКУ

Если оборудование расположено над печами одной и той же серии, обязательно монтировать накладной комплект (набор для установки), который запрашивается у конструктора, а затем вставить основание печных ног в булавки нижней конструкции. Для получения инструкций по монтажу суперпозиционного комплекта см. лист в упаковке наложенного комплекта.

3.4 УСТАНОВКА НА ПОДСТАВКУ.

Если оборудование расположено над стойкой, вставьте основание его ног в булавки нижней конструкции.

Всегда можно завершить композицию, добавив или заменив дополнительные аксессуары и оборудование, таким образом можно удовлетворить все потребности в приготовлении пищи или пространстве. Посетите наш веб-сайт или свяжитесь с нами для получения любой информации о нем.

РЕГУЛИРОВКА ДВЕРЕЙ

Если есть сопротивление при закрытии двери, можно действовать на лезвие, вращаясь с зажимом, чтобы получить идеально горизонтальное положение.

4. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ!

Прежде чем перейти к электрическому соединению, внимательно прочитайте предупреждения о безопасности на первых страницах настоящего руководства и всегда сравнивайте данные системы с данными, указанными на технической табличке данных.

Подключение к сети энергоснабжения должно соответствовать правилам, действующим в стране установки оборудования, и должно осуществляться квалифицированным персоналом, уполномоченным строителем. Несоблюдение этих норм может нанести ущерб и ущерб, привести к утрате гарантии и освобождению строителя от любой ответственности.

Когда устройство включено, значение напряжения питания не должно отличаться на $\pm 10\%$ от величины, указанной на табличке технических данных.

Иллюстрированное соединение и цвета кабелей являются ориентировочными, см. только диаграмму, показанную на оборудовании.

Оборудование должно быть подсоединено непосредственно к электросети и должно быть обеспечено легкодоступным переключателем вверх по течению и установлено на заводе в соответствии с действующими в стране установки оборудования. Этот переключатель должен иметь овниполярное разделение соприкосновения таким образом, чтобы обеспечить полное отключение под категорию перенапряжения III. Требуется надлежащее соединение с землей, и защитный выключатель ни при каких обстоятельствах не должен прерывать защитный кабель.

Если в одной и той же среде присутствуют несколько приборов, то обязательно обеспечивать эквипотенциальное соединение с использованием соответствующего зажима, обозначенного символом в нижней части устройства.

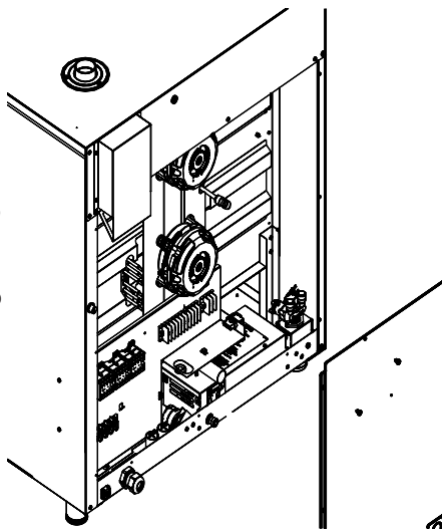
Этот зажим позволяет соединить наземный кабель в соответствии с применимыми правовыми требованиями. В соответствии с действующим законодательством следует надлежащим образом проверять эффективность эквипотенциальной системы.

На оборудовании имеется наклейка, которая указывает, как подключаться к блоку терминала по типу доступного напряжения.

Для подключения используются только предоставленные мосты.

4.1 КАК СДЕЛАТЬ СОЕДИНЕНИЕ

- Откройте заднюю часть оборудования и найдите терминальный блок.
- Ослабить вход кабеля и вставить через него шнур питания. Клей, приложенный к боковине, всегда указывает тип используемого кабеля и его секции в зависимости от напряжения и поглощения оборудования.
- (например,) Кабель: Кабель: 5x10 мм07 H07RNF.
- Соедините кабельные проводники по схеме на внешней клейкой пластине: сделать только указанные ссылки, не меняя их. Длина жёлтого/зеленого проводника должна составлять не менее 3 см по сравнению с другими проводниками.
- ПЭ (желтый/зеленый): проводник защиты земли
- N (синий цвет): нейтральный проводник
- L1/2/3 (коричневый/серый/черный): фазовые проводники
- Неправильное соединение может привести к перегреву к клеммному блоку, что может привести к плавлению и опасности ударов электрическим током.
- Проверьте отсутствие электрической дисперсии между фазами и землей. Проверьте электрическую непрерывность между внешней тушкой и заземленной проволокой сетки. Для выполнения этих операций рекомендуется использовать мультиметр.
- Закройте боковую часть с помощью винтов и замкните кабель путем винтовки орехов кабельного прессора.



4.2 ЗАМЕНА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

Эта операция осуществляется только квалифицированным и уполномоченным специалистом.

Кабель может быть заменен только на одну из аналогичных характеристик: на табличке технических данных всегда указывается тип используемого кабеля и его секция. Заземляющий кабель всегда должен быть зеленым желтым.

5. ВОДНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ

5.1 ПОСТУПАЮЩАЯ ВОДА

Оборудование оснащено входной мощностью 0 12 мм. Также поставляется трубка диаметром 1,5 м с фильтром и соединением JG 3/4 в соответствии с требованиями действующих правил, которые должны устанавливаться во время установки.

Для соединения использовать только предоставленный материал, не использовать или повторно использовать другие трубы.

Прежде чем подключить трубу к прибору, пусть вода сливается, чтобы устранить любые примеси, присутствующие в водопроводе.

Обеспечить вентиллятор для закрытия водоснабжения по мере необходимости.

5.2 ХАРАКТЕРИСТИКИ ВОДЫ НА ВХОДЕ

Поступающая вода должна обладать следующими характеристиками:

- максимальная температура 30 °C (86 °F);
- максимальная твердость 5 °f (французская степень) во избежание накопления известняка внутри кулинарной камеры;
- быть питьевым;
- значения давления в диапазоне от 150 кПа (1,5 бара) до 200 кПа (2 бар)..

Давление ниже 150 кПа (1,5 бара): оборудование может работать неправильно.

Давление более 200 кПа (2 бар): установить редуктор давления, калиброванный до 200 кПа (2 бар).

Твердость воды указывает на содержание магния, кальция и тяжелых металлов присутствуют в воде.

Он измеряется с помощью комплектов, которые легко доступны на рынке.

Твердость выражается во французском (°f) или немецком (dH) градусах (1 °dH немецких градусов = 1,8 °f французской степени – 1 °f = 10 мг карбоната кальция (CaCO₃) на литр воды).

Классификация водных ресурсов:

- очень сладкий до 7 °f
- десерты от 7 °f до 14 °f
- средняя твердость от 14 °f до 22 °f
- дискретно трудно от 22 °f до 32 °f
- твердость от 32 °f до 54 °f
- очень трудно более 54 °f

В случае чрезмерно твердой воды ($> 5^{\circ}\text{F}$) используют деминерализаторы (имеются в заводе-изготовителе/Рейтейнере); чрезмерная твердость воды может вызвать накопление известняка внутри кулинарной камеры и повредить внутренние трубы, нагревательные элементы, вентиляторы, соленоидные клапаны.

5.3 ИСХОДЯЩАЯ ВОДА

Подсоединение выхлопных газов к неметаллическому гибкому шлангу в степени выдерживания высоких температур (более 90°C).

Сброс должен иметь следующие характеристики:

- быть сифоном (сифон не поставляется);
- длиной до одного метра;
- иметь минимальный градиент 4 %;
- не имеют узких мест;
- иметь воздушный проем не менее 25 мм;
- иметь диаметр не менее диаметра сцепного устройства выхлопных газов.

6. ВЫХЛОПНЫЕ ГАЗЫ

Во время приготовления горячих дымов и запахов производится эвакуация из выхлопной трубы, расположенного на верхней части оборудования.

Последняя должен помещаться под вытяжку с расходом и размером, соответствующим типу оборудования.

Конструктор рекомендует установить вытяжки; для их сборки см. инструкции, содержащиеся в упаковке вытяжек.

Вытяжка должна оставаться включенным во время всей эксплуатации транспортного средства. Убедитесь, что никакие предметы и/или материалы не присутствуют выше дымового разряда, которые могут препятствовать оттоку дыма или быть повреждены температурой или самими дымами.

Не оставляйте легковоспламеняющиеся материалы рядом с выхлопной трубой.

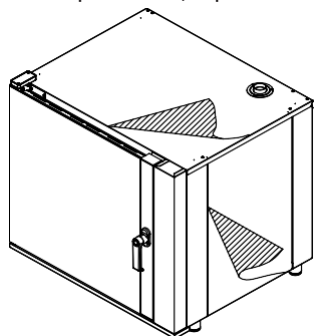
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Использовать ваше оборудование просто и интуитивно понятно. На следующих страницах мы будем шаг за шагом направлять вас в познании оборудования: это даст вам уверенность в получении результатов, которые всегда будут соответствовать вашим ожиданиям и гарантируют оптимальную производительность и долгий срок службы вашего оборудования.

7.1 ДЕМОНТАЖ ПЛЕНКИ

Удалить защитную пленку из печей, избегая использования абразивных/агрессивных веществ или металлических предметов (например, скреберов).

Если остатки клея остаются, то потирайте мягкой тканью, пропитанной маслом моющим средством, пригодным для поверхностей из нержавеющей стали, неагрессивной или абразивной. Избегайте использования скреберов, абразивных или острых инструментов.



- Сначала использовать оборудование, тщательно очистить внутреннюю часть комнаты путем мытья. Убедитесь, что в камере оборудования и дымоходах/цветках отсутствуют предметы, не отвечающие требованиям (буклеты, пластиковые пакеты и т.д.).
- Избегайте соль пищи в кулинарной камере. Если невозможно избежать, очистить оборудование как можно скорее.
- Избегайте перегрузки продуктов питания или перегрузки поддонов для выпечки (максимум 10 кг на поднос для выпечки).
- Разложить подносы выпечки равномерно по всей высоте кулинарной камеры, соблюдая максимальное количество, указанное для каждого прибора. Всегда соблюдайте инструкции по загрузке оборудования, находящегося в вашем распоряжении
- В случае приготовления пищи с грилями особенно жирной пищи (например, жаркое или птица) поместить поднос с высокими краями на дне кулинарной камеры для сбора жиров, которые стекают из пищевых продуктов.
- Для оптимальных результатов откройте дверь как можно меньше во время приготовления пищи.
- Использовать оборудование с температурой окружающей среды от + 5 °C до + 45 °C (+ 41 °F и + 113 °F).

7.2 ТИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

ВНИМАНИЕ: Для оптимального приготовления пищи необходимо предварительно разогреть печь перед каждым приготовлением.

Рекомендуется предварительно разогреть печь при температуре, установленной как минимум на 30°C выше температуры приготовления пищи.

Увеличьте температуру в случае полной нагрузки.

• ГОТОВКА С КОНВЕКЦИЕЙ

Пища готовится благодаря сухому теплу, вырабатываемому сопротивлением. Вентиляторы обеспечивают равномерное распределение горячего воздуха в варочной камере.

При необходимости этот тип приготовления позволяет вручную вводить влажность в камеру.

- **НАГРЕВАНИЕ**

Еда приготовлена паром в комнате. Для обеспечения оптимальных результатов необходимо установить значение влажности на уровне "100 %". Для удовлетворительного функционирования функции увлажнения температура должна быть установлена не менее 80-100 °C.

Пара идеально подходит для всех тех блюд, которые требуют "деликата" приготовления или для пастеризации кремов.

- **КОМБИНИРОВАННАЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ**

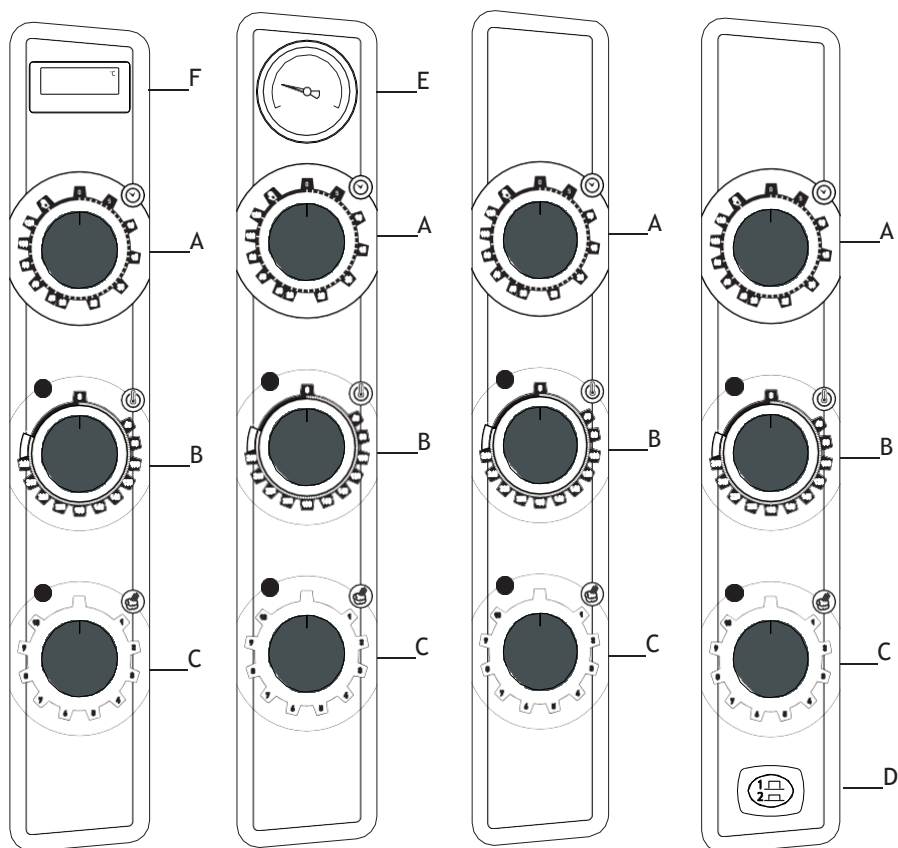
Еда готовится благодаря высокой температуре, вырабатываемой сопротивлением, связанным с паром, автоматически вводимым в камеру.

7.3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ВРУЧНУЮ

У оператора есть опция для установки:

- Температура в камере;
- регулировка влажности;
- Скорость вентилятора (в моделях, в которых она доступна).
- Если время приготовления пищи установлено во времени (ex.30: minutes), то оно заканчивается в конце времени приготовления пищи (0.00).

8. МЕХАНИЧЕСКИЕ ПУЛЬТЫ УПРАВЛЕНИЯ



A	Ручка регулировки времени
B	Ручка регулировки температуры
C	Регулировка пара ручки/увлажнение
D	Кнопка регулировки вентиляции
E	Индикатор температуры
F	Отображение температуры

• **КОРРЕКТИРОВКА ВРЕМЕНИ**

При выборе ручной опции печь всегда включается в течение бесконечного времени до тех пор, пока оператор не вмешается. При выборе определенного значения духовка остается в рабочем состоянии в течение этого времени (максимум 120 минут).

• **РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ**

Эта ручка позволяет выбрать желаемую температуру приготовления пищи.

• **ТЕРМОСТАТ**

Эта индикаторная лампа включается при включении нагревательных элементов печи, и поэтому внутренняя температура камеры для приготовления пищи ниже значения, установленного ручкой термостата. Когда свет выключен, означает, что отопление выключено и что варочная камера достигла установленной температуры.

• **РЕГУЛИРОВКА ПАРА/ВЛАЖНОСТИ**

Эта ручка позволяет активировать функцию увлажнения. Он регулируется от минимума до максимума, поворачивая ручку по часовой стрелке.

ВНИМАНИЕ: Для того чтобы функция увлажнения работала удовлетворительно, температура должна быть установлена не менее 80-100 °C. Кроме того, для хорошего приготовления необходимо предварительно подогреть духовку до требуемой температуры перед активацией подачи пара.

• **СВЕТОДИОДНАЯ ЛАМПА ДЛЯ УВЛАЖНЕНИЯ**

Когда он включен означает, что вы положите воду в кулинарную комнату, чтобы получить пар. Это делается независимо от температуры (это до оператора, чтобы убедиться, что температура достаточно высока для приготовления пищи для нормальной работы).

• **РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ**

Печь имеет два различных частоты вращения вентилятора/двигателя:

- 1- двигатель имеет максимальную скорость и используется в большинстве приготовления пищи.
- 2- В мин.: это означает, что двигатель имеет минимальную скорость и используется главным образом для деликатных блюд, таких как выпечка.

9. МОЙКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

9.1 ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБ УБОРКЕ

- Перед проведением любой очистки, необходимо отключить источник питания прибора и носить соответствующее индивидуальное защитное оборудование (например, перчатки и т.д.) Пользователь должен проводить только обычные операции по уборке. По вопросам инспектирования, экстренного технического обслуживания и замены дефектных компонентов просьба обращаться в уполномоченный центр обслуживания для направления квалифицированного и надлежащим образом подготовленного технического сотрудника.

- Изготовитель не признает в качестве гарантии любой ущерб, причиненный в результате неисправности в обслуживании или неправильной очистки (например, использование непригодных моющих средств).
- Перед очисткой следует дождаться, когда варочная камера будет холодной (температура не выше 70 °C).
- Для очистки любой части оборудования или аксессуаров, не используйте:
- Абразивные или порошковые моющие средства;
- Агрессивные или коррозионные моющие средства (например, соляная/муриатическая или серная кислота, каустическая сода и т.д.). Будьте осторожны! Не использовать даже эти вещества для очистки субструктуры/пола под оборудованием;
- Абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки, стальные щетки и т.д.);
- Водяные струи пара или под давлением.

9.2 ЧИСТКА ДВЕРИ И ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА

Чтобы очистить стекло внутри двери, ждать, пока печь не остынет. Внутренний кристалл можно открыть для легкой очистки.

Использовать увлажненную мягкую ткань нейтрального продукта, специально для кристаллов, в соответствии с инструкциями производителя моющих средств.

9.3 РУЧНАЯ УБОРКА ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

В конце рабочего дня необходимо очистить оборудование как по гигиеническим соображениям, так и во избежание сбоев в работе.

Духовка никогда не должна быть очищена водяными струями прямого или высокого давления.

Аналогичным образом, для очистки оборудования не должны использоваться колодки для очистки железа, кисти или обычные стальные скребки.

Внимание: любые жиры и пищевые остатки, присутствующие в кулинарной комнате, могут загореться при использовании печи, поэтому рекомендуется удалить их быстро.

- Жди, пока кулинарная камера остынет.
- Удалить боковые грили, которые сохраняют подносы для выпечки.
- Удалить любые остатки, которые могут быть удалены вручную, и поместить извлекаемые части в посудомоечную машину.
- Очистите кулинарную комнату теплой водой и мылом.
- Впоследствии все соответствующие области должны быть точными
- Промывка, будь осторожна, чтобы не оставлять остатки моющих средств.
- Чтобы очистить наружную часть печи, используйте влажную ткань и мягкое моющее средство.

Чтобы правильно выполнить ручную чистку, следуйте следующим шагам:

- Включите прибор и установите температуру до 176 °F (80 °C).
- Оставьте его на 10 минут (с функцией пара, для предустановленных печей).
- Выключите прибор и дайте ему остыть.
- Удалить опоры боковых лотков.
- Распылите моющее средство по всей внутренней поверхности печи и подождите 10 минут.
- Тщательно промыть варочную камеру в конце цикла очистки.
- Строго запрещается мыть варочную камеру при температуре выше 70 °C (158 °F). Опасность солнечного ожога.

9.4 ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Ежедневная очистка покрытия печной камеры для приготовления пищи должна производиться с помощью неабразивного моющего средства для обеспечения его надлежащего функционирования. Использовать пластиковые щетины или губку, пропитанную уксусом и горячей водой в случае сухих остатков.

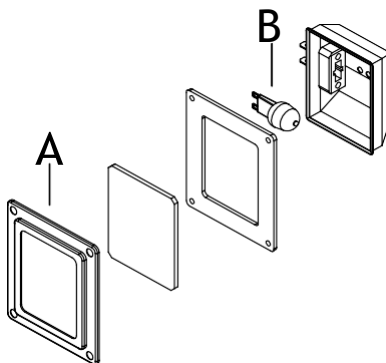
Используйте только влажную ткань с горячей водой или продуктами, пригодными для очистки нержавеющей стали. Не использовать кислоты или аммиачные продукты.

ВНИМАНИЕ: никогда не очищайте приборы водой или паровыми струями под давлением.

9.5 ЗАМЕНА КОЛБЫ

ВНИМАНИЕ: Строго соблюдать следующую процедуру во избежание поражения электрическим током или повреждения людей:

- Отключите духовку от электричества и дайте ей остыть.
- Удалить боковые опоры, которые удерживают поддоны для выпечки.
- Снять обложку "А", отключив 4 фиксирующих винтов.
- Заменить огонь "В" огнем, имеющим одинаковые характеристики.
- Переместить крышку "А" и снова починить его при помощи ранее удаленных винтов.
- Положите боковые сетки, чтобы убедиться, что они хорошо починены.



Если стеклянная крышка ломается или повреждена, не используйте духовку до тех пор, пока крышка не будет заменена (контактная служба обслуживания клиентов).

9.6 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ В СЛУЧАЕ ПОЛОМКИ

Если прибор выйдет из строя, отсоедините его от сети и выключите воду. Перед тем, как позвонить в службу поддержки клиентов, ознакомьтесь с таблицей ниже.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕЗОЛЮЦИЯ
В СТАРТ оборудование не запускается	- Открыть дверь - Микропереключатель не сигнализирует закрытую дверь	- Проверь закрытие двери. - Связаться со специалистом по ремонту (Службой обслуживания)
Свет в комнате	- Свободная лампочка - Сгоревшая лампочка	- Правильно вставить колбу в держатель лампы. - Заменить колбу
Оборудование не готовит равномерно	- болельщики больше не делают - обратный ход передачи - Один из фанатов до сих пор - Один из резисторов сломан. - Прокладочная дверь на внешнем сиденье	- Используйте специалиста по ремонту (Служба обслуживания). - Обратитесь к специалисту по ремонту (Службе обслуживания). - Обратитесь к специалисту по ремонту (Службе обслуживания). - Правильно поместить прокладку двери транспортного средства на соответствующее сиденье.
Оборудование полностью отключено.	- Отсутствие напряжения в сети - Подключение к электросети выполнено неправильно - Термостат безопасности	- Восстановить напряжение питания. - Проверьте подключение к электросети. - Обратитесь к специалисту по ремонту (Службе обслуживания).
Ни одна вода не закачивается из увлажнительных труб	- Закрытый водный вход - Неправильное подключение к водопроводной сети - Входящие фильтры воды заблокированы примесями	- Открытое водозаборное отверстие. - Проверьте подключение к водопроводной сети. - Чистые фильтры
Когда дверь закрыта, вода выходит из прокладки	- Грязная прокладка - Поврежденная прокладка - Проблема с запирающим механизмом двери	- Очистите прокладку влажной тканью - Обратитесь к специалисту по ремонту (Службе обслуживания). - Обратитесь к специалисту по ремонту (Службе обслуживания).
Останавливает вентилятор во время работы	- Термостат безопасности Двигатель - Разрыв конденсатора Двигатель	- Выключите оборудование и ждите, пока теплозащита двигателя автоматически восстановится. Если неудобства повторяются, обратитесь к специалисту по ремонту (Службе обслуживания). - Проверка соответствия требованиям безопасности оборудования. - Используйте специалиста по ремонту (Служба обслуживания).

10. ПЕРИОДЫ БЕЗДЕЙСТВИЯ

В периоды бездействия, отсоединить электроснабжение и воду, удалить бак deterгента и закрыть их осторожно. Защитите стальные внешние части оборудования, пройдя их с мягкой тканью, только что пропитанной вазелинным маслом. Оставьте дверь таким образом, чтобы обеспечить правильный обмен воздухом.

При восстановлении, перед использованием:

- проводить точную очистку оборудования и аксессуаров;
- подсоединить оборудование к электроснабжению, водопроводу;
- провести проверку оборудования перед повторным использованием;

Для обеспечения того, чтобы оборудование было в идеальных условиях эксплуатации и безопасности, рекомендуется подвергать его техническому обслуживанию и контролю со стороны уполномоченного сервисного центра не реже одного раза в год.

11. УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ ЖИЗНИ

Во избежание любого несанкционированного использования и связанных с ним рисков до удаления оборудования:

- Убедитесь, что больше нельзя использовать его: для этого кабели питания должны быть отрезаны или удалены (с оборудованием, отсоединенным от магистрали).
- Для обеспечения того, чтобы ни один ребенок случайно не попал в кулинарную камеру для игры, до этого заблокируйте дверь (например, с помощью клейкой ленты или пробок).

11.1 УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

В соответствии со статьей 13 Законодательного декрета № 49 от 2014 года “О выполнении Директивы 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования” маркировка замкнутого контейнера с штрихом указывает, что продукт был выставлен на рынок после 13 августа 2005 года и что по истечении срока его эксплуатации он не должен приравняться к другим отходам, а должен удаляться отдельно. Все оборудование изготовлено из перерабатывающих металлических материалов (нержавеющей стали, железа, алюминия, оцинкованного листового металла, меди и т.д.) в процентах более 90 % по весу.

Необходимо уделять внимание управлению этим продуктом в конце срока службы путем уменьшения негативного воздействия на окружающую среду и повышения ресурсоэффективности, применения принципов “загрязнитель платит”, предотвращения, подготовки к повторному использованию, рециркуляции и рекуперации. Пожалуйста, обратите внимание, что несправедливое или неправильное распоряжение продуктом связано с применением санкций, предусмотренных действующим законодательством.

11.2 ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ В ЕС

Директива ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) применяется по-разному в каждой стране, поэтому, если Вы хотите утилизировать это оборудование, мы предлагаем Вам связаться с Вашими местными органами власти или дилером для получения информации о правильном способе утилизации.