

TOUCH LINE 7"

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Печь, устанавливаемая на поверхность

Уважаемый Клиент,

поздравляем Вас и благодарим за выбор нашего оборудования!

Данная инструкция содержит всю необходимую информацию для эксплуатации и техобслуживания устройства, в целях возможности быстрого начала его использования, без каких-либо трудностей, поэтому рекомендуется внимательно ознакомиться с ней перед выполнением каких-либо операций и тщательно хранить для будущих консультаций. В случае необходимости дополнительной информации или если какая-либо часть инструкции не совсем Вам понятна, мы готовы ответить на Ваши вопросы.

Указатель

Предупреждения.....	стр. 4
Некоторые сведения до начала.....	стр. 6
Применение.....	стр. 10
Сведения о возможностях Вашего устройства	стр. 10
Включение устройства и дисплея.....	стр. 10
Описание панели управления.....	стр. 12
Ручной режим приготовления	стр. 14
Режимы приготовления при использовании рецепта	стр. 24
Настройки	стр. 30
Специальные циклы	стр. 42
Убирающееся меню	стр. 49
Техобслуживание.....	стр. 50
Периоды простоя.....	стр. 52
Утилизация в конце срока службы.....	стр. 52
Неисправности: что делать?.....	стр. 53





Несоблюдение приведенных в данном руководстве указаний может привести к ущербу и травмам, в том числе смертельным, обуславливает утрату гарантии и освобождает Изготовителя от любой ответственности. До начала монтажа, использования и техобслуживания устройства следует внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией и обеспечить ее тщательное хранение для возможности обращения в будущем для консультации. В случае неполного понимания содержания данного руководства, следует обращаться к Изготовителю. В случае утраты или повреждения документации, необходимо сделать соответствующий запрос Изготовителю для предоставления заменяющей документации.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- **Перед использованием и плановым техобслуживанием устройства следует внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией и обеспечить ее тщательное хранение для возможности обращения в будущем для консультации. В случае неясности некоторых разделов, следует обратиться к Изготовителю.**
- **В случае передачи устройства, следует предоставить новому пользователю данное руководство.**
- ** Использование, очистка и техобслуживание в нарушение приведенных и предусмотренных данной инструкцией указаний, считаются несоответствующими, и могут обусловить ущерб, травмы или смертельные несчастные случаи, обуславливают утрату гарантии и освобождает Изготовителя от любой ответственности.**
- Очистка и техобслуживание, предусмотренные для выполнения пользователем, не должны выполняться детьми без присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром в целях гарантии того, чтобы они не играли с устройством.
- Данное устройство должно использоваться только для приготовления пищи на кухнях, предназначенных для профессионального использования квалифицированным персоналом: любое другое его использование не соответствует предусмотренному назначению, поэтому считается опасным.
- Рекомендуются присматривать за устройством при его функционировании.
- Если устройство не функционирует, или при обнаружении его функциональных или структурных аномалий, следует отключить его от системы электропитания и обратиться в авторизованный Изготовителем сервисный центр, не делая попытки ремонта собственными силами. При проведении ремонтных работ следует запрашивать использование оригинальных запасных частей. Несоблюдение данного положения делает гарантию недействительной.
- Рекомендуются, в целях гарантии превосходных условий эксплуатации и безопасности, обеспечивать его техобслуживание и контроль в авторизованном сервисном центре.
- Не закрывать воздухозаборники, присутствующие на устройстве.
- Устройство может использоваться детьми возрастом не менее 8 лет, а также лицами со сниженными физическими, чувственными или умственными способностями, или не обладающими опытом или необходимыми знаниями, только под наблюдением ответственного за их безопасность лица, или после того как ими были получены инструкции относительно безопасного использования устройства и осознания связанных с ним опасностей. Дети не должны играть с устройством. Очистка и обслуживание предусмотрены для выполнения пользователем и не должны выполняться детьми без присмотра.
- Пользователь должен выполнять только операции плановой очистки. Для проведения инспекций, работ внеочередного техобслуживания и замены неисправных компонентов, следует обращаться в авторизованный сервисный центр для предоставления специализированного подготовленного соответствующим образом специалиста.
- Перед выполнением каких-либо работ по очистке, необходимо отключить электропитание устройства и использовать соответствующие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и т.д.).
- Если устройство оснащено колесами или размещено на тумбе на колесиках, его свобода движения должна ограничиваться специальными приспособлениями (например, цепочками) в целях предупреждения повреждения электропроводки, а также гидравлических и сливных труб при перемещениях.
- Рекомендуются, в целях гарантии превосходных условий эксплуатации и безопасности, обеспечивать его техобслуживание и контроль в авторизованном сервисном центре.

ОПИСАНИЕ ПИКТОГРАММ

Инструкции по установке и эксплуатации действительны для всех моделей, за исключением случаев других указаний следующих пиктограмм:



Опасно! Ситуация неминуемой опасности или опасная ситуация, которая может привести к травмам или смерти.



Ознакомиться с руководством по эксплуатации



Ссылка на другую главу



Символ заземления



Глава или текст с дополнительной информацией



Символ эквипотенциальности



Горячие поверхности, опасность ожогов

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И МОЙКИ

-  **Перед использованием убедиться, что внутри камеры устройства отсутствуют посторонние предметы (инструкции, пластиковые пакеты или другие предметы) или остатки моющих средств; в то же время необходимо убедиться, что дымоотвод не засорен, а рядом отсутствуют возгораемые материалы.**
-  Для перемещения емкостей, принадлежностей, а также других предметов внутри рабочей камеры, следует всегда одевать термическую защитную одежду (СИЗ), пригодную для данного использования (например, термоперчатки).
-  В процессе приготовления и до охлаждения внешние и внутренние детали устройства могут быть очень горячими (температура выше 60°C / 140°F). В целях предупреждения опасности ожогов, рекомендуется не касаться обозначенных этим символом зон.
-  Соблюдать максимальную осторожность при извлечении противней из камеры устройства, в большей степени, при наличии в них жидкостей.
- Не использовать в процессе приготовления легко возгораемые продукты или жидкости (например, спирт).
-  **Рабочая камера должна всегда содержаться в чистоте, необходимо производить ее ежедневную очистку после каждого цикла приготовления. Жиры или остатки пищевых продуктов, если не удаляются, могут загореться!**
-  При использовании, вынуть проникающий температурный зонд из продуктов питания, перед извлечением противней. При обращении с зондом следует соблюдать осторожность в связи с тем, что он очень острый и после использования очень горячий.
- Использовать только проникающий температурный зонд, предоставляемый Изготовителем.
- В течение мойки не открывать дверцу устройства в связи с опасностью травм, вызванных движением крыльчатки, горячими парами и агрессивностью используемых химических моющих средств.
- Замена моющего средства должна осуществляться с большой осторожностью, избегая попадания его в глаза и на кожу. В случае его попадания в глаза, тщательно промыть проточной водой и обратиться к врачу.
-  **Не следует располагать источники тепла (например, решетки, фритюрницы и т.д.), легко возгораемые или воспламеняемые вещества рядом с устройством (например, газойль, бензин, бутылки со спиртными напитками и т.д.).**

1 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- При **первом использовать устройства**, следует тщательно вымыть внутреннюю поверхность камеры (см.стр. 47). Убедиться, что в камере устройства, а также в трубах/воздуховыпускных устройствах нет посторонних предметов (инструкции, пластиковые пакеты и т.д.).

 **Запустить цикл приготовления при 150°C в течение 10 минут, при среднем уровне влажности, без каких-либо блюд в рабочей камере: в начальный период функционирования выход белого дыма с задней стороны устройства, а также неприятный запах считаются нормальным явлением, обусловленным остатками производства.**

► **Запуск цикла приготовления: см.раздел “Ручные режимы приготовления” на стр.14**

► Стр. 1

- Стараться не солить продукты в рабочей камере. В случае если это необходимо, предусмотреть в максимальное короткое время очистку устройства.

► Стр. 2

- Стараться располагать равномерным образом пищу на противнях, избегая наложения продуктов и перегрузки (максимум 10 кг на противень). Устанавливать противни равномерным образом по всей высоте рабочей камеры, соблюдая их максимальное количество, указанное для каждого устройства. Всегда соблюдать имеющиеся в вашем распоряжении указания по загрузке устройства.

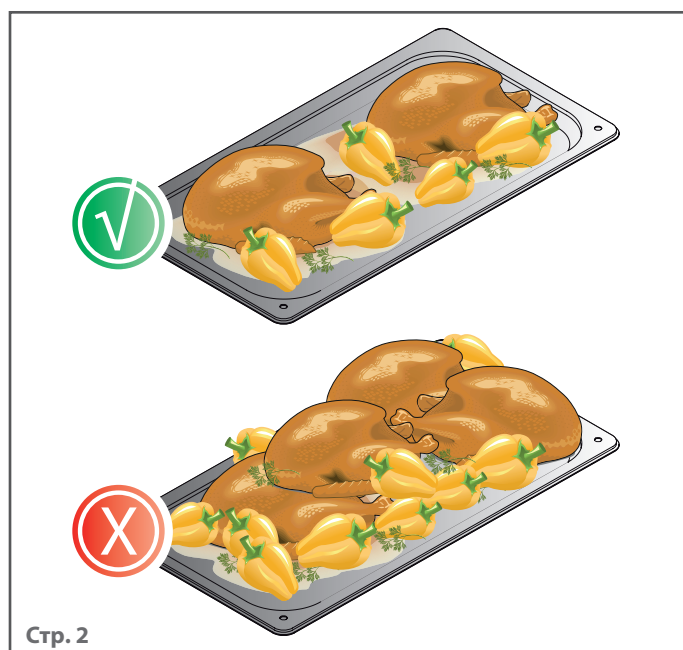
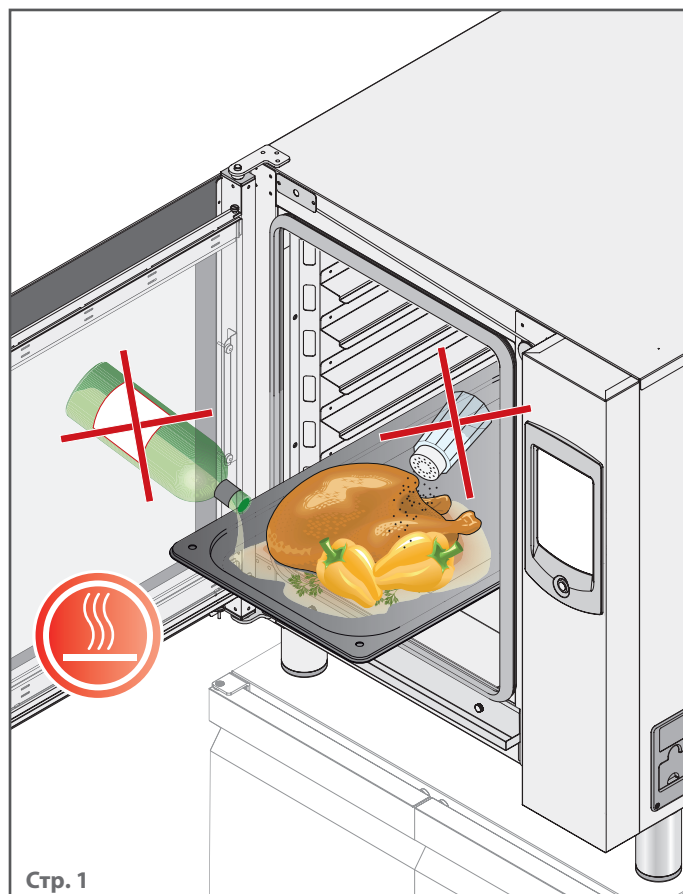
- В случае приготовления при использовании решеток жирной пищи (например, жаркого или кури), установить противень с высокими бортами на днище рабочей камеры для сбора стекающего с пищи жира.

- Всегда рекомендуется осуществлять подогрев устройства до температуры, превышающей температуру, предусмотренную для процесса приготовления на 30°C, для устранения эффектов потери тепла в связи с открытием дверцы.

- Для достижения оптимальных результатов, в течение процесса приготовления следует открывать дверцу минимально возможное количество раз.

- Спустя 20 минут без запуска рабочего режима или автоматической мойки, устройство переходит в режим ожидания (энергосбережения): для выхода из данного режима достаточно коснуться дисплея.

- Использовать устройство следует при температуре окружающей среды в пределах от +5°C до +45°C (+41°F и +113°F).



2 РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПО РЕЦЕПТУ

► Стр. 3

При **ручных режимах приготовления**, пользователь, на основе собственного опыта, устанавливает желаемые параметры приготовления для одной или нескольких фаз приготовления:

- **длительность процесса приготовления** по времени или с проникающим температурным зондом;
- **температура** в камере;
- подача/отвод **влажности** (факультативный);
- **скорость вентиляторов** (факультативный).

Если длительность процесса приготовления установлена:

- на **время** (например: 1:40 часы:минуты), он будет завершен по истечении этого времени (0.00);
- с **проникающим температурным зондом**, он завершается, когда зондом определяется достижение заданной пользователем температуры блюда (например, 85°C).

В **режимах приготовления при использовании рецепта**, используются рецепты, установленные Изготовителем или сохраненные ранее пользователем.

Устройство может содержать до 400 (200 уже присутствующих, 200 сохраняемых пользователем) разделенных на несколько категорий рецептов.

Рецепты можно импортировать или экспортировать посредством флэш-накопителя USB и модифицировать на основе собственных потребностей.

3 ПОДАЧА ИЛИ ОТВОД ВЛАЖНОСТИ ИЗ КАМЕРЫ

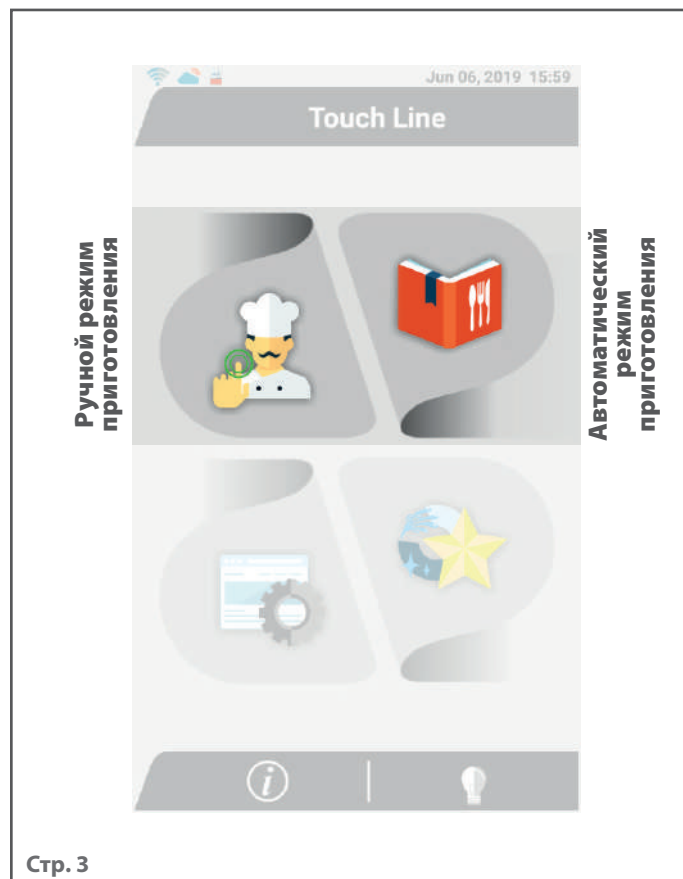
► Стр. 4

Ваше устройство позволяет подавать в рабочую камеру влажность или, наоборот, отводить ее, открывая клапан перекрытия верхней трубы.

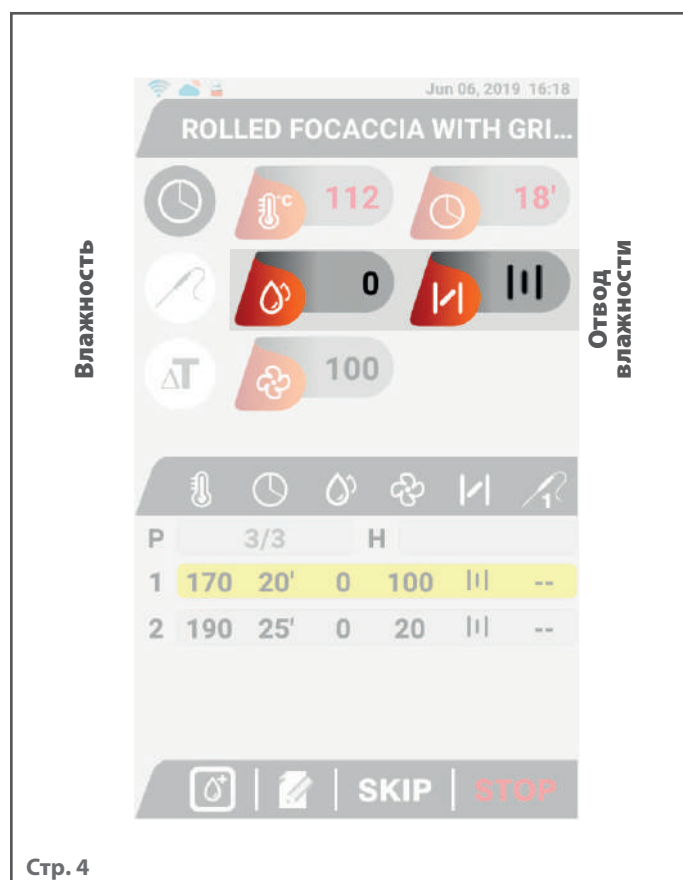
Изменение процента влажности означает возможность приготовления блюд, в зависимости от их характеристик (например, для овощей, в целом, рекомендуется высокий уровень влажности) или достигаемого результата (например, жаркое необходимо готовить с отводом влажности).

Предусмотрены три положения:

	полностью закрытая труба
	полуоткрытая труба
	полностью открытая труба



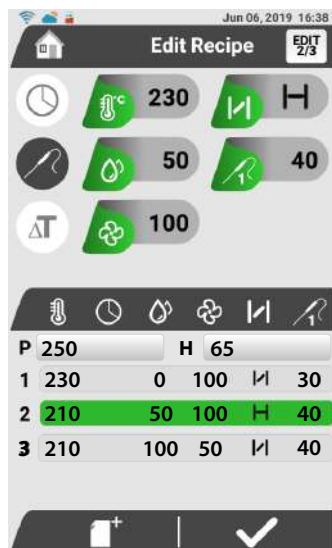
Стр. 3



Стр. 4

4 ФАЗЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (STEP)

Режим приготовления может состоять из **минимум 1 фазы приготовления** или, для достижения лучших результатов, до **максимального количества 10 фаз приготовления**, каждая из которых характеризуется различными параметрами + подогревом (P) + фазой поддержания температуры (H). Нет необходимости использования всех фаз, например, можно использовать только две или три.



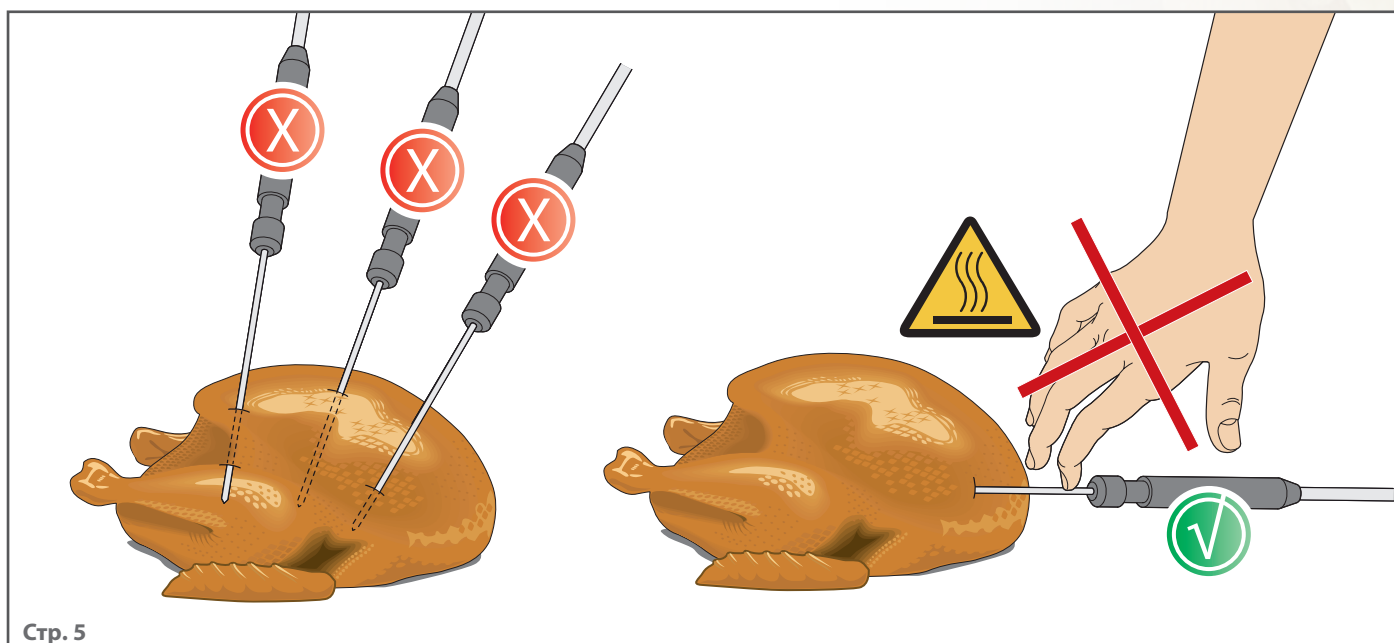
Пример приготовления ростбифа при использовании нескольких фаз				
ШАГ P (подогрев)	ШАГ 1	ШАГ 2	ШАГ 3	ШАГ H (поддержание температуры)
Подогрев до 250°C	230°C проникающий температурный зонд до 30°C влажность: 0% вентиляторы 100% полукоткрытый сапун	210°C проникающий температурный зонд до 40°C влажность: 50% вентиляторы 100% закрытый сапун	210°C проникающий температурный зонд до 40°C влажность: 100% вентиляторы 50% полукоткрытый сапун	Поддерживание температуры при 65°C

5 КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ИГОЛЬЧАТЫМ ЗОНДОМ

Игольчатый зонд в процессе приготовления определяет температуру «по центру» блюда: когда она достигает значения, заданного пользователем или заводом, это означает, что блюдо готово.

- Игольчатый зонд должен устанавливаться в глубину приготавливаемого блюда: следует убедиться, что его наконечник достигает «центра» блюда, то есть самой внутренней точки, не выходя из него.
- Соблюдать осторожность, чтобы не вставлять его в очень жирные точки и рядом с костями.
- Если продукты питания незначительной толщины, следует устанавливать зонд параллельно опорной поверхности.
- Рекомендуется всегда держать зонд в условиях чистоты и гигиены.

! При обращении с зондом следует соблюдать осторожность в связи с тем, что он очень острый и достигает высоких температур.





Использование устройства является простым и интуитивным.

Далее описывается функционирование устройства: это предоставит вам детальные инструкции для гарантии достижения результатов, всегда отвечающих вашим ожиданиям, а также оптимальных и длительных результатов устройства.

А СВЕДЕНИЯ О ВОЗМОЖНОСТЯХ ВАШЕГО УСТРОЙСТВА

Приобретенное Вами устройство пригодно для:

- **приготовления** пищи в ручном режиме или при использовании рецепта ► **стр. 14** (ручной режим) - **стр. 24** (при использовании рецепта)



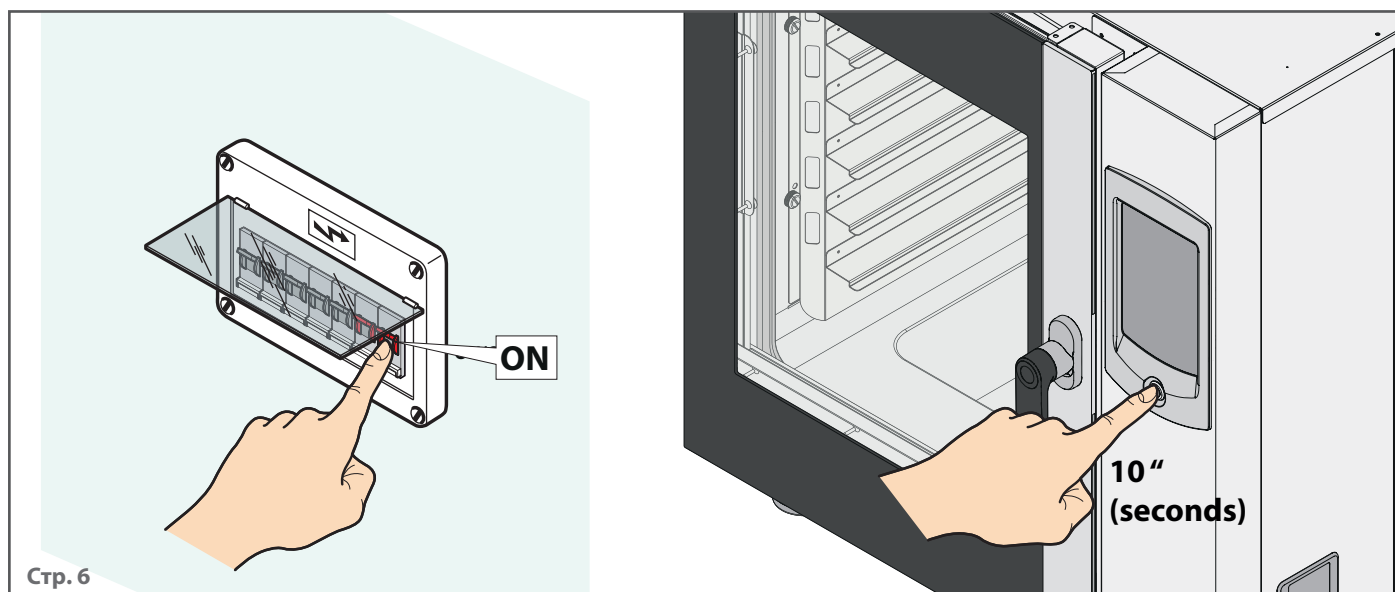
специальных функций: мультитаймер, сборник рецептов, запуск с задержкой, функция охлаждения камеры, функция multilevelmix (меню дня), будильник, календарь, экспорт/импорт рецептов с и на флэш-накопитель USB, ХАССП

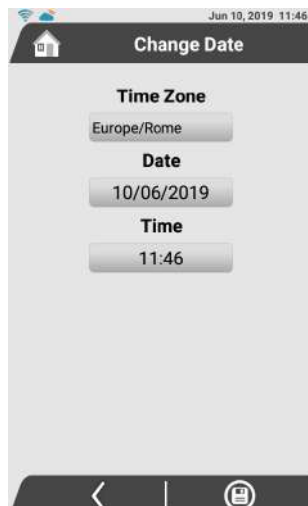
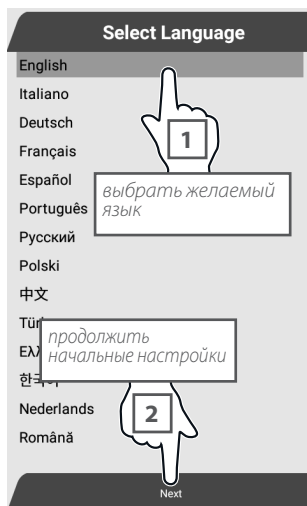
- **регенерации** охлажденных или замороженных продуктов по времени или с проникающим температурным зондом ► **стр. 43**

- осуществления **моек** или ополаскиваний рабочей камеры ► **стр. 47**

- соединения с WI-FI или CLOUD для возможности отправки данных на сервер и скачивания обновления в онлайн-режиме.

В ВКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА И ДИСПЛЕЯ





При первом включении руководимая процедура позволяет установить язык и соответствующую дату/время.

В дальнейшем, в случае необходимости изменений настроек, следовать указаниям ► **стр. 36**

Стр. 7



Что происходит в случае отключения электроэнергии...

В случае прерывания процесса приготовления, при восстановлении тока, он возобновляется с самого начала: если в этом нет необходимости, следует заблокировать путем нажатия кнопки **"STOP"**.

В случае прерывания мойки, при восстановлении тока, она возобновляется с самого начала для предупреждения попадания моющих средств при последующих режимах приготовления.

С ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Ваше устройство оснащено широкой сенсорной панелью управления, что делает его использование и очистку максимально быстрыми и простыми.

Просмотр и установка параметров должны осуществляться только сухими и чистыми пальцами, не допуская использования таких предметов, как вилки, ложки и т.д...

Ручные режимы приготовления: пользователь устанавливает желаемые параметры приготовления.

► **подробнее: стр. 14**



Режимы приготовления при использовании рецепта: используются рецепты, установленные Изготовителем или сохраненные ранее пользователем.

Устройство может содержать до 400 (200 уже присутствующих, 200 сохраняемых пользователем) разделенных на несколько категорий рецептов.

► **подробнее: стр. 24**

Настройки: пользователь может осуществлять некоторые настройки (например, выбор языка)

► **подробнее: стр. 30**

Специальные циклы
Обеспечивает доступ к 8 специальным циклам устройства

► **подробнее: стр. 42**

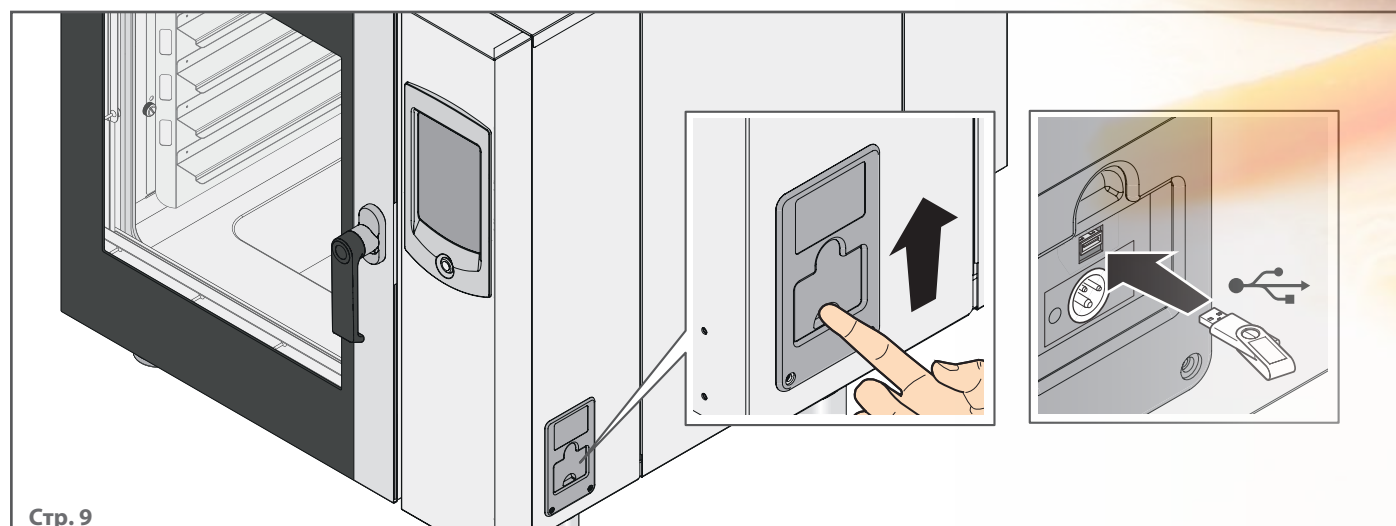


Системная информация устройства

Включение / выключение подсветки рабочей камеры

Стр. 8

С правой стороны устройства предусмотрена панель для доступа к двум разъемам для установки флэш-накопителя USB и второго дополнительного проникающего температурного зонда.



Стр. 9





РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При данном режиме приготовления пользователь устанавливает желаемые параметры приготовления для одной или нескольких фаз приготовления:

- **длительность процесса приготовления** (по времени или с проникающим температурным зондом);
- **температура**;
- подача/отвод **влажности**;
- скорость **вентилятора**.

После настройки параметров приготовления (длительность, температура и т.д.) можно:

- непосредственно начать процесс приготовления: заданные параметры в конце цикла приготовления НЕ будут сохранены;
- сохранить заданный режим приготовления, а затем запустить его: заданные параметры при завершении цикла приготовления будут сохранены в памяти, таким образом можно будет вновь использовать рецепт в дальнейшем каждый раз при желании, без необходимости повторной настройки параметров.



Виды режимов приготовления

конвекционный режим: приготовление блюд осуществляется благодаря **сухому теплу**, генерируемому нагревательными элементами. Вентиляторы (см. ► **стр. 19**) обеспечивают равномерное распространение горячего воздуха в рабочей камере.

В случае необходимости, данный режим приготовления позволяет ввести влажность в рабочую камеру вручную (см. ► **стр. 18**), или открыть воздуховыпускной клапан, позволяя таким образом отвести влажность, создаваемую блюдами в процессе приготовления (см. ► **стр. 18**).

паровой режим: приготовление блюд осуществляется за счет **пара**, подаваемого в камеру. Для гарантии оптимальных результатов необходимо, чтобы значение влажности было установлено на "100%" (см. ► **стр. 18**). Паровой режим приготовления является идеальным для всех блюд, для которых необходим «деликатный» режим или для пастеризации кремов.

комбинированный режим: приготовление блюд осуществляется за счет **высокой температуры**, создаваемой нагревательными элементами, с **паром**, подаваемым в камеру автоматически.

указатель ручных режимов приготовления

A	Настройка подогрева	15
B	Настройка температуры приготовления	15
C	Настройка длительности приготовления	16
D	Настройка влажности в камере	18
E	Настройка положения сапуна	18
F	Настройка скорости вентиляторов	19
G	Добавление дополнительных фаз приготовления (step)	19
H	Незамедлительный запуск цикла приготовления или сохранение установленного рецепта	20
I	Приготовление завершено	23



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВКИ РУЧНОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

A Настройка подогрева

 Подогрев является факультативным, но рекомендуется для достижения лучших результатов приготовления (за исключением особых режимов, которые должны начинаться "при низких температурах"). **Подогрев должен осуществляться при пустом устройстве.** Для аннулирования эффектов утраты тепла в связи с открытием дверцы при размещении блюд в рабочую камеру, рекомендуется подогрев устройства до температуры, превышающей температуру, предусмотренную для процесса приготовления на 30°C. При подогреве вентиляторами не осуществляется обратное направление движения для быстрого достижения заданной температуры. Возможен подогрев при каждом запуске ручного цикла или программы.

► Настройка подогрева

► Стр. 10

- 1** Нажать "P".
- 2** Можно выбрать из 4 значений подогрева, в зависимости от типа загрузки: нажать "+" или "-" или переместить курсор для установки значения.
NO = без подогрева
1\3 = минимальная загрузка
2\3 = средняя загрузка
3\3 = полная загрузка
- 3** Нажать "✓" для подтверждения или "✕" для выхода из настройки, без сохранения.

В процессе подогрева на экранной странице (Стр. 11) выводится предупреждение о необходимости ожидания до ввода блюд в печь (*подогрев - preheating*).

При достижении заданной температуры подогрева, активируется прерывистый звуковой сигнал и появляется Стр. 12 (*ввести блюда - insert food*): следует разместить в печь блюда для приготовления.

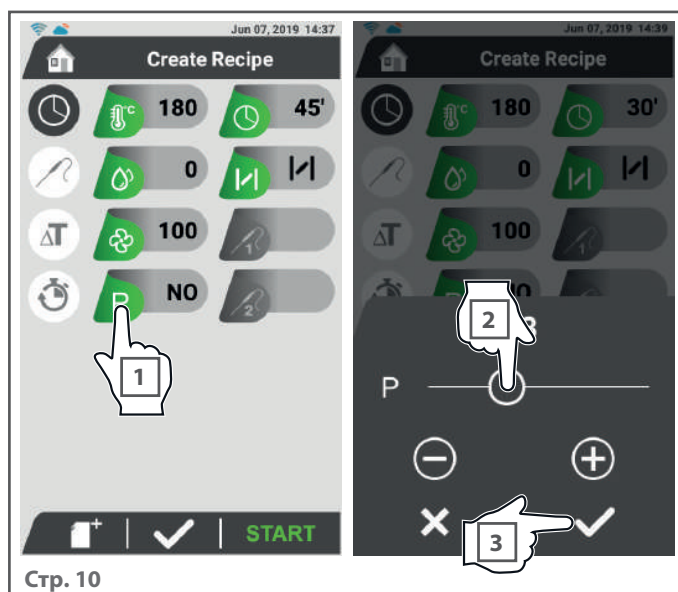
Температура поддерживается стабильной до открытия дверцы, после чего автоматически запускается цикл приготовления в соответствии с заданными ФАЗАМИ.

Всегда можно аннулировать выполняемый подогрев, нажимая "✕".

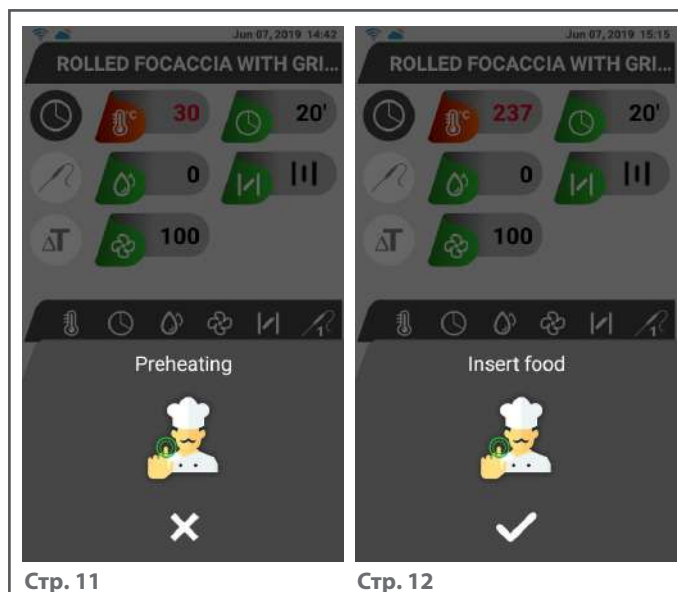
B Настройка температуры приготовления

► Стр. 13

- 1** Нажать иконку "термометр".
- 2** Нажать "+" или "-" (увеличение на одну единицу за раз) или переместить курсор для установки желаемого значения (от 20°C до 280°C / от 68°F до 536°F).
- 3** Нажать "✓" для подтверждения или "✕" для выхода из настройки, без сохранения.

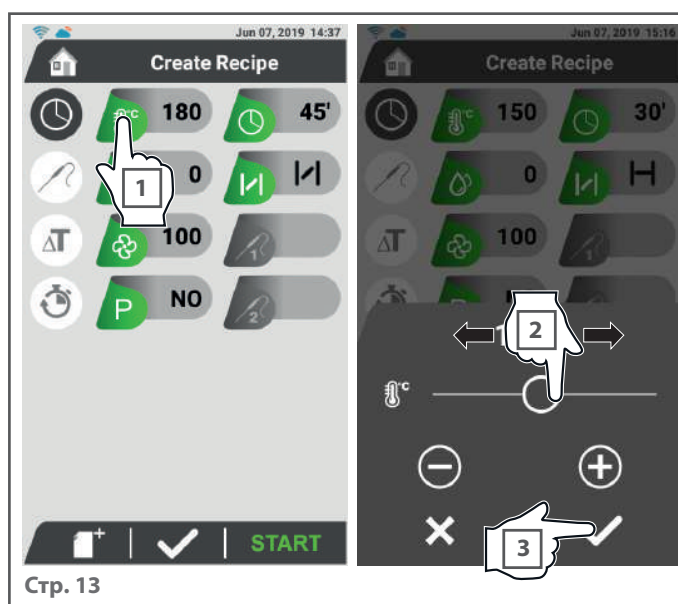


Стр. 10



Стр. 11

Стр. 12



Стр. 13

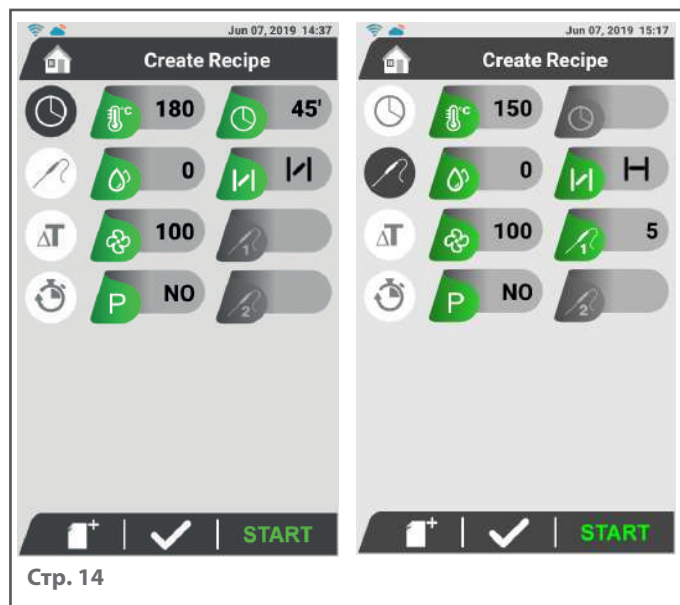
С Настройка длительности приготовления

► Стр. 14

 Выбирая один из трех режимов, устройство делает неактивными поля, не подлежащие настройке; например, выбирая проникающий температурный зонд, не активируется поле "время".

Длительность приготовления может быть установлена:

- вводя **время приготовления**: приготовление завершается по истечении времени, заданного пользователем;
- при использовании **проникающего температурного зонда**: приготовление завершается при достижении температуры в центре блюда, заданной пользователем. Для соответствующего использования зонда см. стр. 8.
- при использовании **функции температурной разницы**: приготовление завершается при достижении температуры в центре блюда, установленной пользователем.



Режимы приготовления с температурной разницей

Под температурной разницей подразумевается разница между **температурой в центре** блюда и температурой в **рабочей камере**. Печь, благодаря современной технологии, поддерживает **всегда постоянной** температурную разницу между рабочей камерой и центром блюда (Заданная температурная разница) до достижения заданной температуры в центре блюда. Данный тип приготовления не воздействует на блюдо слишком высокими температурами и, главным образом, используется для приготовления мяса средних/крупных размеров (например, жаркого или окорока): характеризуется длительным временем приготовления, но предлагает многочисленные преимущества, например, минимальная потеря веса.

Пример

При желании приготовления окорока следует сделать следующие настройки:

- температура в центре **68°C**
- Температурная разница **10°C**

В начале приготовления, если внутренняя температура окорока (определяемая игольчатым зондом) составляет **10°C**, в камере печи поддерживается температура **20°C** ($20^\circ\text{C} - 10^\circ\text{C} = 10^\circ\text{C}$, заданная температурная разница). При достижении в центре блюда температуры **60°C**, печь функционирует при **70°C** градусах: с этого момента начинается медленное снижение для обеспечения соответствия с заданной температурой по центру, до достижения термической балансировки между температурой камеры и центром блюда.

Когда игольчатым зондом достигается температура по центру **68°C**, режим приготовления завершается.



► Настройка по времени

► Стр. 15

- 1 Нажать иконку **"время приготовления"**.
- 2 Нажать иконку **"время"**.
- 3 Нажать "+" или "-" (увеличение на одну единицу за раз) или переместить курсор для установки желаемого значения (от 0.01 (одна минута) до 9:59 (девять часов и пятьдесят девять минут): нажать на символ "∞" при желании непрерывного функционирования устройства.
- 4 Нажать "✓" для подтверждения или "✕" для выхода из настройки, без сохранения.

► Настройка с проникающим температурным зондом

► Стр. 16

- 1 Нажать иконку **"проникающий температурный зонд"**.
- 2 Нажать иконку **"температура игольчатого зонда 1"**.
- 3 Нажать "+" или "-" (увеличение на одну единицу за раз) или переместить курсор для установки желаемого значения температуры в центре блюда (от 5 до 100°C).
- 4 Нажать "✓" для подтверждения или "✕" для выхода из настройки, без сохранения.

 Можно использовать второй проникающий температурный зонд (дополнительный), который можно запросить у Изготовителя: он подсоединяется к специальному разъему, расположенному под панелью, с правой стороны устройства. В данном случае следует установить значения также как для температурного зонда серийной комплектации.

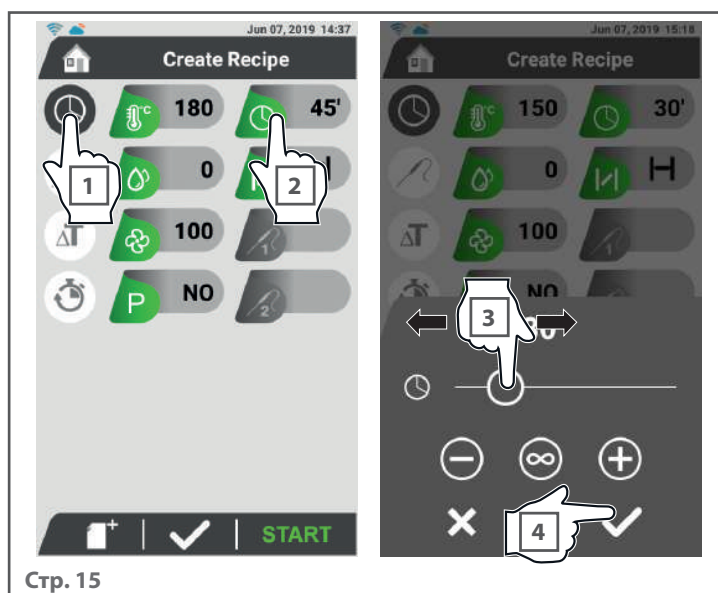
► Настройка с функцией температурной разницы

► Стр. 17

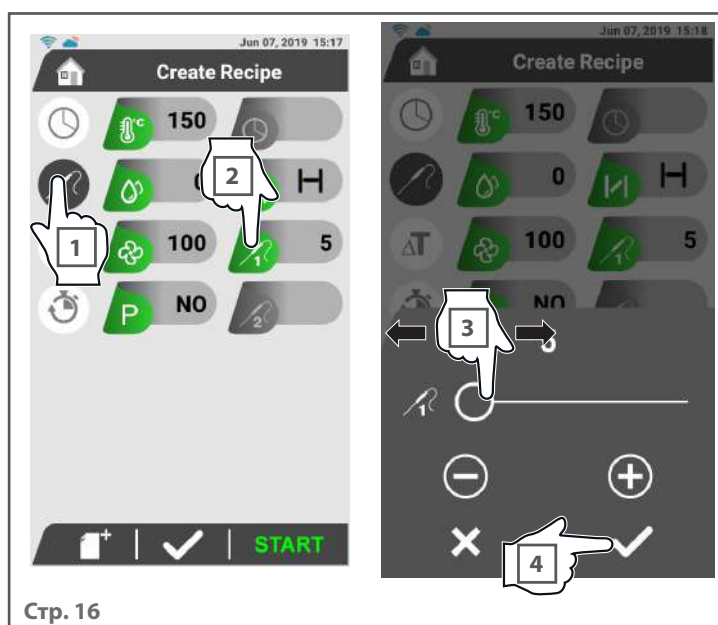
Для использования данного режима необходимо установить:

- **температуру игольчатого зонда** (при достижении которой приготовление завершается);
- **температурную разницу** устройства (Температурная разница = разница между температурой рабочей камеры, выявленной одним зондом, и температурой, выявленной игольчатым зондом).

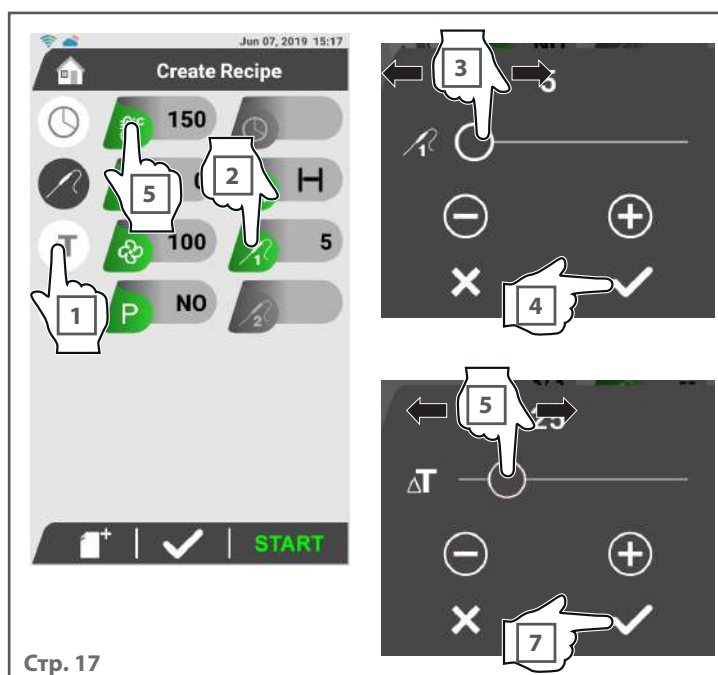
- 1 Нажать иконку **"Температурная разница"**.
- 2 Нажать иконку **"температура игольчатого зонда 1"**.
- 3 Нажать "+" или "-" (увеличение на одну единицу за раз) или переместить курсор для установки желаемого значения (от 5 до 100°C).
- 4 Нажать "✓" для подтверждения или "✕" для выхода из настройки, без сохранения.
- 5 Нажать иконку **"Температурная разница"**.
- 6 Нажать "+" или "-" (увеличение на одну единицу за раз) или переместить курсор для установки желаемого значения температуры в центре блюда (от 5 до 90°C).
- 7 Нажать "✓" для подтверждения или "✕" для выхода из настройки, без сохранения.



Стр. 15



Стр. 16



Стр. 17

D Настройка влажности в камере

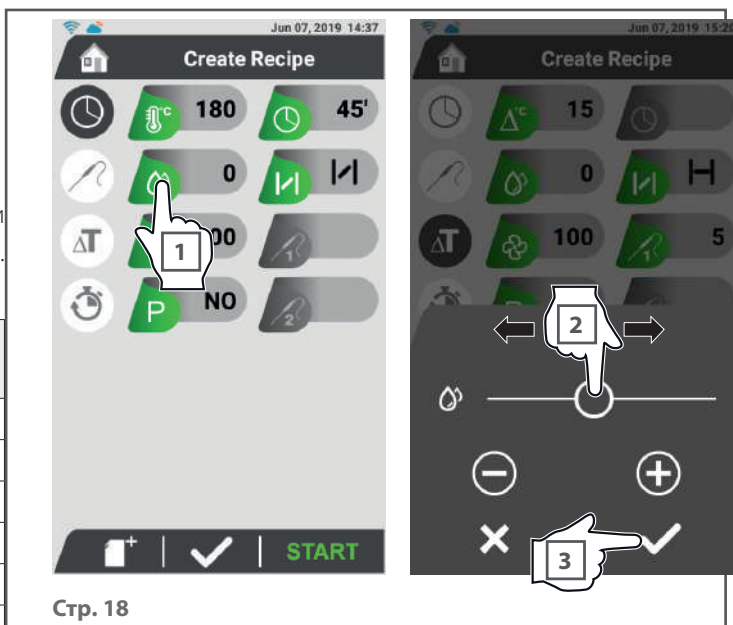
► Стр. 18

- 1 Нажать иконку **“влажность”**.
- 2 Нажать **“+”** или **“-”** (увеличение на 10 единиц за раз) или переместить курсор для установки желаемого значения. Можно сделать выбор из 11 значений от 0 до 100:

Значение на дисплее	Процент пара в камере
0	0%
10	10%
20	20%
30	30%
40	40%
50	50%
60	60%
70	70%
80	80%
90	90%
100	100%

Каждое значение представляет процент влажности внутри камеры.

- 3 Нажать **“✓”** для подтверждения или **“✕”** для выхода из настройки, без сохранения.



Стр. 18

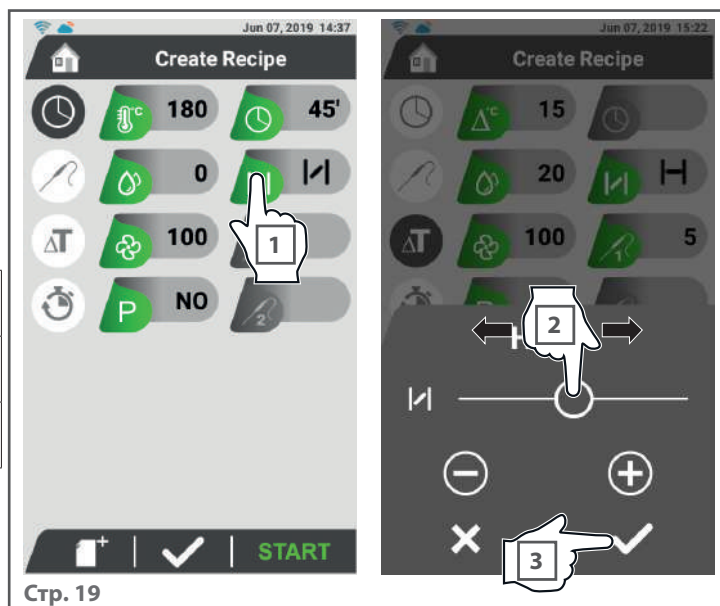
E Настройка положения сапуна

► Стр. 19

- 1 Нажать иконку **“труба”**.
- 2 Нажать **“+”** или **“-”** или переместить курсор для установки желаемого значения:

	полностью закрытая труба
	полуоткрытая труба
	полностью открытая труба

- 3 Нажать **“✓”** для подтверждения или **“✕”** для выхода из настройки, без сохранения.



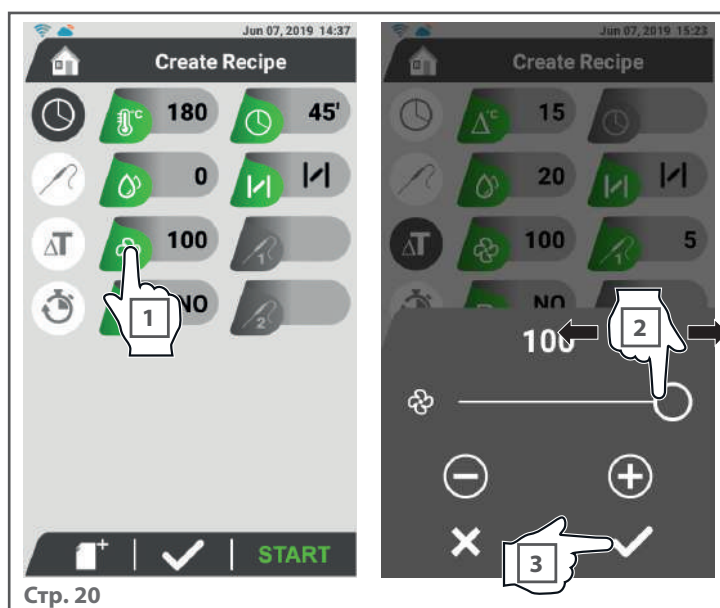
Стр. 19

F Настройка скорости вентиляторов

► Стр. 20

- 1 Нажать иконку **“вентиляторы”**.
- 2 Нажать **“+”** или **“-”** (увеличение на 10 единиц за раз) или переместить курсор для установки желаемого значения.
- 3 Нажать **“✓”** для подтверждения или **“✕”** для выхода из настройки, без сохранения.

Значение на дисплее	Процент скорости вентиляторов
0	0%
10	10%
20	20%
30	30%
40	40%
50	50%
60	60%
70	70%
80	80%
90	90%
100	100%



Стр. 20

G Добавление дополнительных фаз приготовления (step)

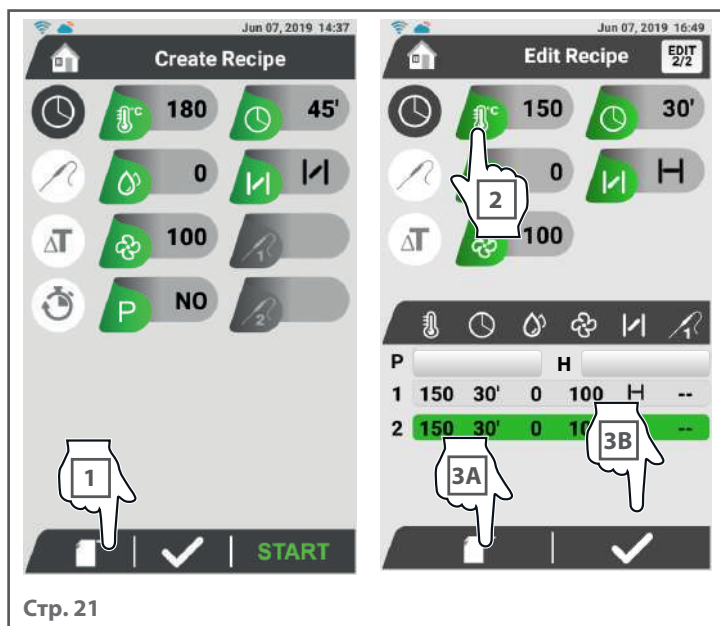
После установки **“1”** фазы приготовления в соответствии с указаниями предыдущих глав, можно установить дополнительные фазы приготовления.

 Для получения дополнительной информации о фазах приготовления (step) см. стр. 8

► Стр. 21

- 1 Нажать иконку **“add step”**: появляется экранная страница.
- 2 В нижней части приведены параметры приготовления фазы **“1”**, в верхней части параметры фазы **“2”** в соответствии с указаниями.
- 3A Нажать иконку **“add step”** для установки фазы приготовления **“3”**.
- 3B Нажать **“✓”** для подтверждения настроек и завершения программирования рецепта.

Для удаления последней установленной фазы приготовления, следует удерживать ее несколько секунд и коснуться отображаемой иконки корзины.



Стр. 21

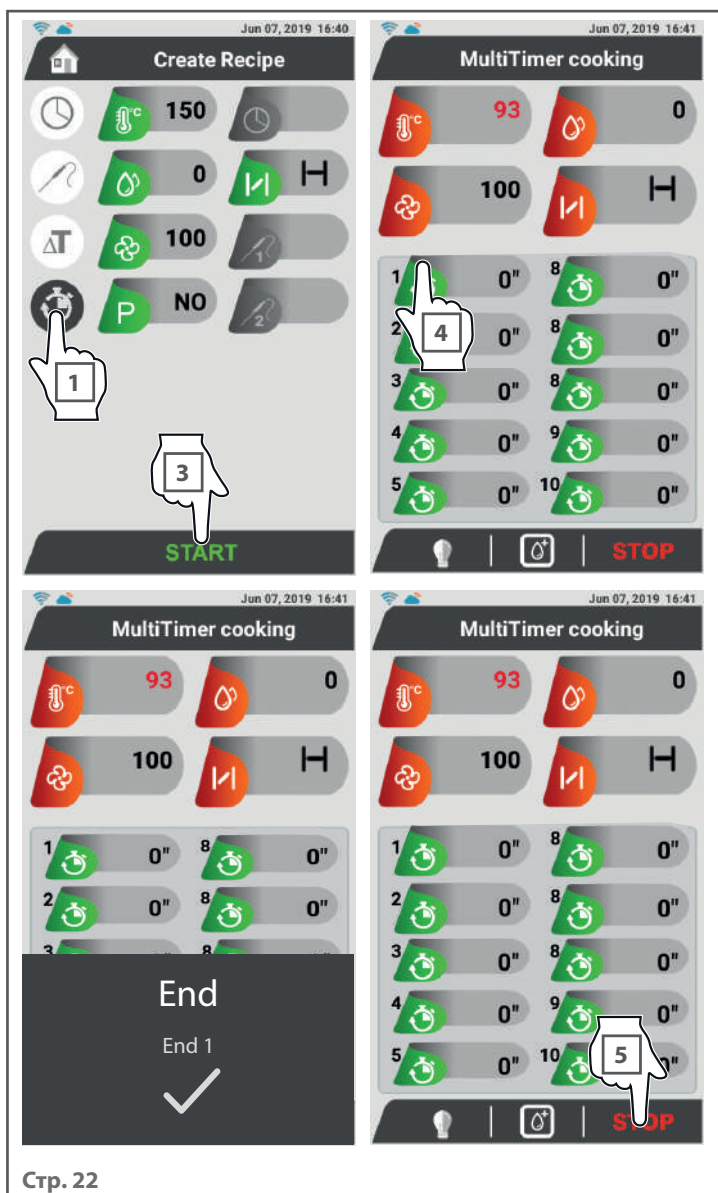


Специальная функция: мультитаймер

Посредством этой специальной функции можно одновременно вводить в рабочую камеру блюда, требующие различного времени приготовления при одинаковых климатических условиях (температура, влажность и т.д.). Устройством сохраняются установленные до бесконечности параметры и можно устанавливать до 10 таймеров, предупреждающих о готовности блюда.

► Стр. 22

- 1 Нажать иконку **“мультитаймер”**.
- 2 Установить рабочие параметры, в соответствии с указаниями предыдущих глав (можно установить: температуру приготовления, влажность, открытие сапуна, скорость вентиляторов и подогрев, но не длительность в связи с непрерывным функционированием печи).
- 3 Нажать иконку **“START”**: начинается приготовление с заданными параметрами: если предусмотрен подогрев, подождать его завершения, в противном случае, задвинуть противни в печь.
- 4 Нажать иконку каждого таймера для установки времени приготовления; рекомендуется установить таймер 1 для противня, размещенного в верхней части устройства, таймер 2 для второго противня сверху и т.д.: это позволяет понять, какой противень вынимать по истечении времени таймера (например, по истечении времени таймера 2, вынимая второй противень сверху).
- 5 По истечении времени таймера, звуковой сигнал оповестит о необходимости извлечения соответствующего противня. При открытии и закрытии дверцы, время таймера обнуляется. Для прерывания непрерывного функционирования устройства нажать кнопку **“STOP”**.



Н Незамедлительный запуск цикла приготовления или сохранение установленного рецепта

После настройки параметров приготовления (длительность, температура и т.д.) можно:

- 1 ► **Стр. 23** Запустить незамедлительно процесс приготовления: заданные параметры, при завершении режима приготовления, НЕ будут сохранены в памяти;
- 2 ► **Стр. 24** сохранить заданный режим приготовления, а затем запустить его: заданные параметры при завершении цикла приготовления будут сохранены в памяти, таким образом можно будет вновь использовать рецепт в дальнейшем каждый раз при желании, без необходимости повторной настройки параметров. Для вызова сохраненного рецепта необходимо зайти в раздел **“Сборник рецептов”** см. **стр. 24**.

В обоих случаях при нажатии кнопки **“START”** приготовление начинается незамедлительно с заданными параметрами или, если предусмотрен подогрев, отображаются специальные экранные страницы; в последнем случае подождать завершения подогрева до размещения в печь блюдо.



Для получения дополнительной информации относительно подогрева см.стр. 15



В процессе приготовления **можно всегда изменять параметры рецепта** или добавлять ручную влажность: данные изменения, однако, носят временный характер и не могут быть сохранены в памяти.

Незамедлительный запуск цикла приготовления

1

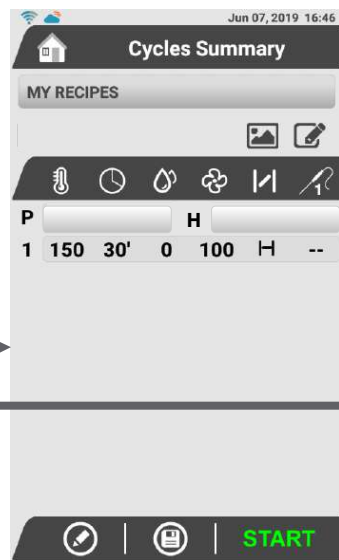
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОДНОЙ ФАЗОЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



начало процесса приготовления

Позволяет осуществлять изменения рецепта

Сводная экранная страница всех заданных параметров приготовления



начало процесса приготовления

сохранение рецепта: см. Стр. 24

Экранная страница, отображаемая при приготовлении



Подача пара в камеру до отпущения кнопки

Блокировка выполняемого режима приготовления

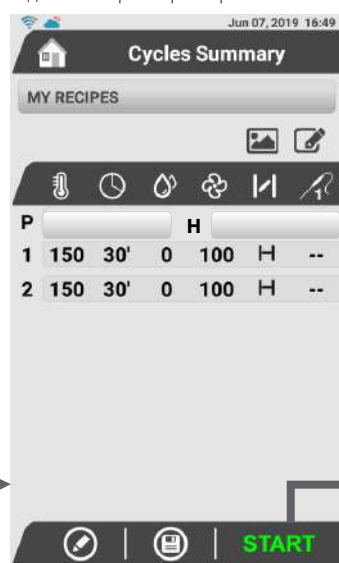
Включение подсветки в рабочей камере

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С НЕСКОЛЬКИМИ ФАЗАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Позволяет осуществлять изменения рецепта

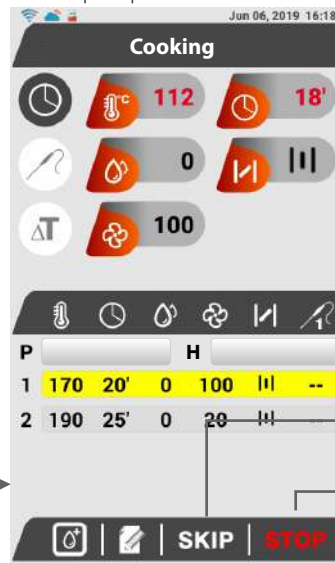
Сводная экранная страница всех заданных параметров приготовления



начало процесса приготовления

сохранение рецепта: см. Стр. 24

Экранная страница, отображаемая при приготовлении



Пропуск выполняемой фазы

Блокировка выполняемого режима приготовления

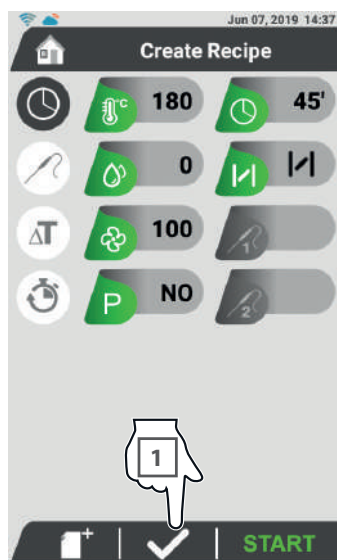
Возможность считывания примечаний, касающихся рецепта

Подача пара в камеру до отпущения кнопки

Сохранить заданный процесс приготовления, а затем запустить его

2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОДНОЙ ФАЗОЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

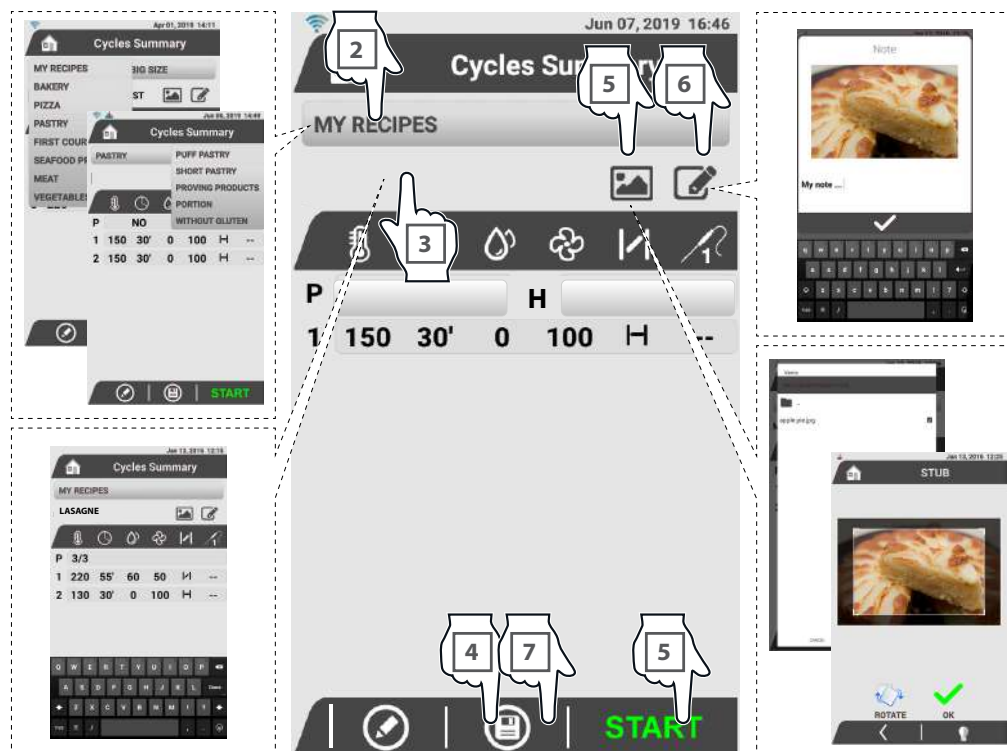


ПРИГОТОВЛЕНИЕ С НЕСКОЛЬКИ- МИ ФАЗАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Выбор категории и подкатегории сохранения рецепта (например, категория: МЯСО, подкатегория: КУРИНОЕ МЯСО)

Добавление персональных комментариев к рецепту (например, очень мягкий торт)



Присвоение названия рецепта: ввести буквы названия при использовании отображаемой кнопочной панели и завершить кнопкой "Сделано" ("Done")

начало процесса приготовления

Присвоение персональной фотографии рецепту: их можно получить с флэш-накопителя USB пользователя

I Приготовление завершено

Если процесс приготовления установлен:

- вводя **время приготовления**: он завершается по истечении времени, заданного пользователем;
- при использовании **проникающего температурного зонда**: он завершается при достижении температуры, заданной пользователем;
- при использовании **функции температурной разницы**, он завершается при достижении температуры, установленной пользователем, см.страницу 16.

► Стр. 25

Завершение приготовления может быть также опережено путем нажатия кнопки **"STOP"**. В данном случае экранная страница запрашивает подтверждение до прерывания цикла приготовления: нажать **"✓"** для подтверждения или **"✗"** для отмены.

► Стр. 26

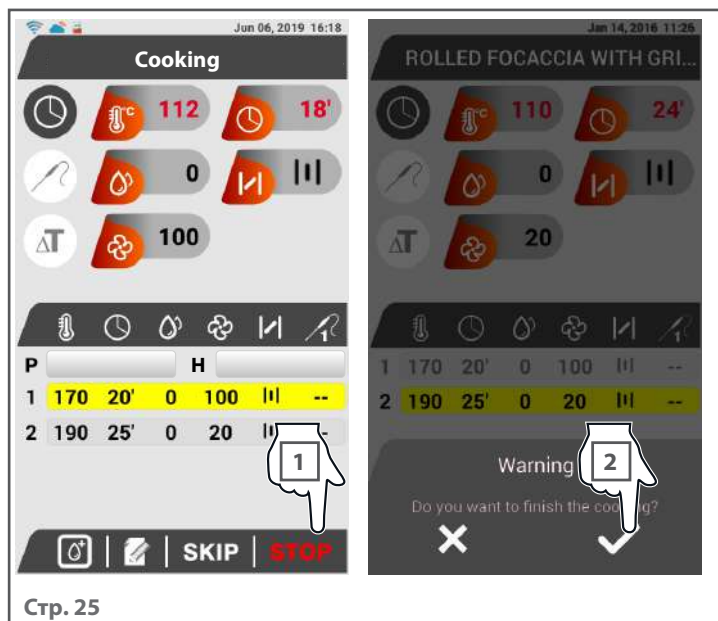
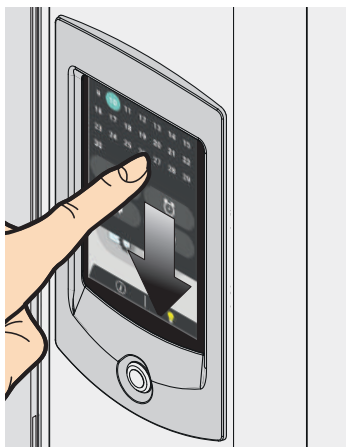
Завершение процесса приготовления сигнализируется отображением экранной страницы с боковой стороны и звуковым сигналом длительностью около 5 секунд.

Для перемещения емкостей, принадлежностей, а также других предметов внутри рабочей камеры, следует всегда одевать термическую защитную одежду (СИЗ), пригодную для данного использования (например, термоперчатки).

 **В процессе приготовления и до охлаждения внешние и внутренние детали устройства могут быть очень горячими (температура выше 60°C / 140°F). В целях предупреждения опасности ожогов, рекомендуется не касаться обозначенных этим символом зон. Соблюдать максимальную осторожность при извлечении противней из рабочей камеры, в большей степени, при наличии в них жидкостей.**

 При необходимости дальнейшего приготовления, предусматривающего меньшую температуру в камере, предусмотрена функция "Охлаждение камеры", см.стр. 46.

 При необходимости включения/выключения подсветки в течение процесса приготовления, зайти в скрытое меню.





РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РЕЦЕПТА

В данном разделе находятся рецепты, установленные Изготовителем или сохраненные ранее пользователем, с сохранением заданных ручных режимов приготовления. Устройство может содержать до 400 (200 уже присутствующих, 200 сохраняемых пользователем) разделенных на несколько **категорий** и подкатегорий рецептов.

Хлебобулочные изделия
Большой хлеб, средний хлеб, порционный хлеб, без глютена

Мучные кондитерские изделия
Слоеное, песочное, дрожжевое тесто, монопорционные изделия, без глютена

Первые блюда
Приготовленные на пару, обжаренные в сухарях

Овощи
Приготовленные на пару, обжаренные в сухарях, полуфабрикаты, приготовленные в печи

Пицца
Пицца, фокачча, монопорционные изделия

Рыбные продукты
Цельная рыба, порционная рабы, ракообразные, моллюски

Мясо
Кура, индюшка, свинина, говядина, производные, птица, дичь

Специальные блюда
Multilevelmix, рецепты пользователя

Поле **"поиск"** рецепта (поиск рецептов по названию)

Появляется список рецептов, обозначенных как **"избранные"**

Возврат на предыдущую экранную страницу

указатель режимов приготовления при использовании рецепта

A	Поиск рецепта	25
B	Запуск сохраненного в памяти рецепта	27
C	Копирование или дублирование сохраненного в памяти рецепта	28



А Поиск рецепта

Существуют три способа поиска рецепта (на приведенных рисунках ишу рецепт "булочка из твердой пшеницы со свекольными листьями" - Rustic loaf with herbs):

- открывая **категорию** (хлеб) и подкатегорию (средний хлеб - medium size), где может находиться рецепт, ишу его в отображаемом перечне;
- используя функцию "**избранные**" если соответствующий рецепт был ранее обозначен как избранный;
- при использовании функции "**поиск**", если помните название рецепта.

► Поиск по категории

► Стр. 27

► Поиск с функцией "избранные"

► см.следующую страницу

► Поиск с функцией "поиск"

► см.следующую страницу



► Поиск с функцией “избранные” ► Стр. 29

Для использования данной функции необходимо, чтобы соответствующий рецепт был обозначен ранее как избранный (см. ► Стр. 28).

Нажать кнопку “звездочка”: появляется список только рецептов, обозначенных как “избранные”, сокращая таким образом диапазон поиска.

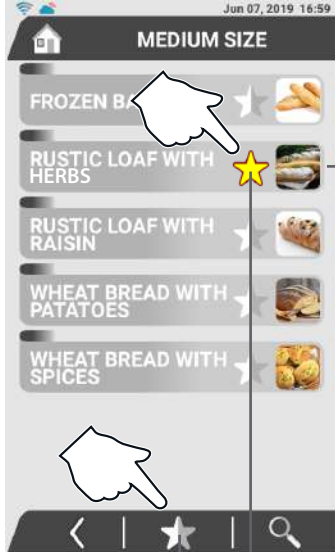
Кроме того, можно в пределах списка произвести поиск по названию, рецепту.

Search: rustic

► Поиск с функцией “поиск” ► Стр. 30

Для использования данной функции необходимо помнить название рецепта.

Нажать кнопку “поиск” и ввести название и начальные буквы соответствующего рецепта: появляется список только рецептов с названием, сокращая таким образом диапазон поиска.

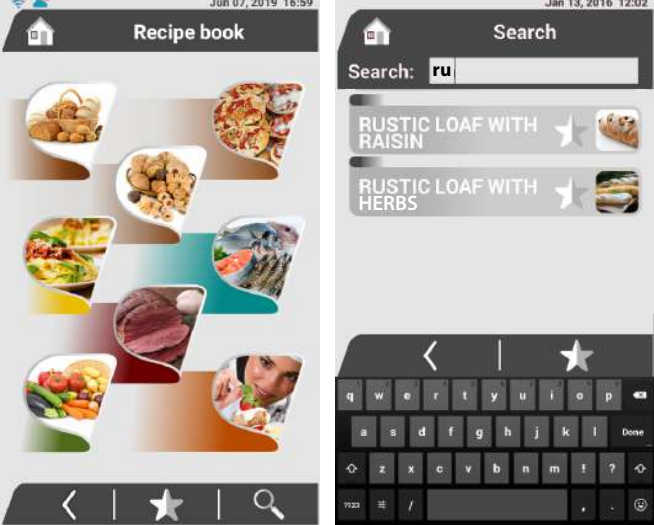


Появляются указания по приготовлению, соответствующие рецепту

Касаясь звездочки (желтого цвета), рецепт указывается как “избранный”. При повторном касании звездочки, сигнализация удаляется (звездочка становится серого цвета).

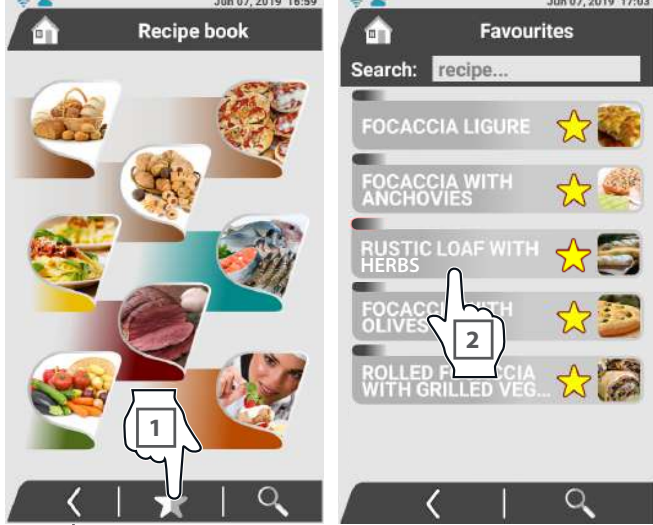
Появляется список только рецептов, обозначенных как “избранные”

Стр. 28



Поле “поиск”: поиск рецепта по названию

Стр. 30



Появляется список только рецептов, обозначенных как “избранные”

Возврат на предыдущую экранную страницу

Стр. 29

В Запуск сохраненного в памяти рецепта

► Стр. 31

- 1-2 Поиск интересующего вас рецепта (см.стр. 25).
- 3 Кратко коснуться названия рецепта: появляется сводная экранная страница параметров приготовления.
- 4 Если параметры рецепта удовлетворяют собственные требования, запустить рецепт нажатием кнопки **"START"**, приготовление начинается незамедлительно с заданными параметрами или, если предусмотрен подогрев, отображаются специальные экранные страницы; в последнем случае подождать завершения подогрева до размещения в печь блюд.

► Стр. 31 - Стр. 32

- 5 Если параметры рецепта НЕ удовлетворяют собственные требования, можно изменить его на ПОСТОЯННОЙ основе: это означает, что изначальный, сохраненный в памяти рецепт будет изменен без возможности восстановления.

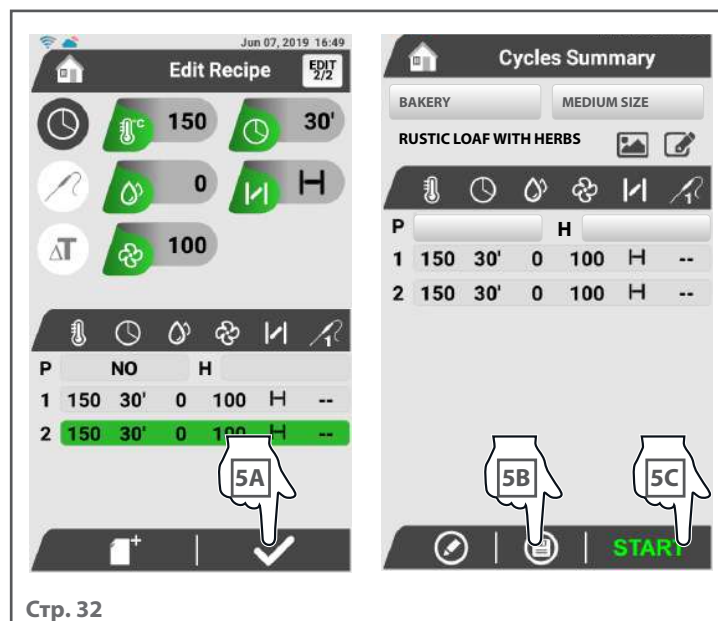
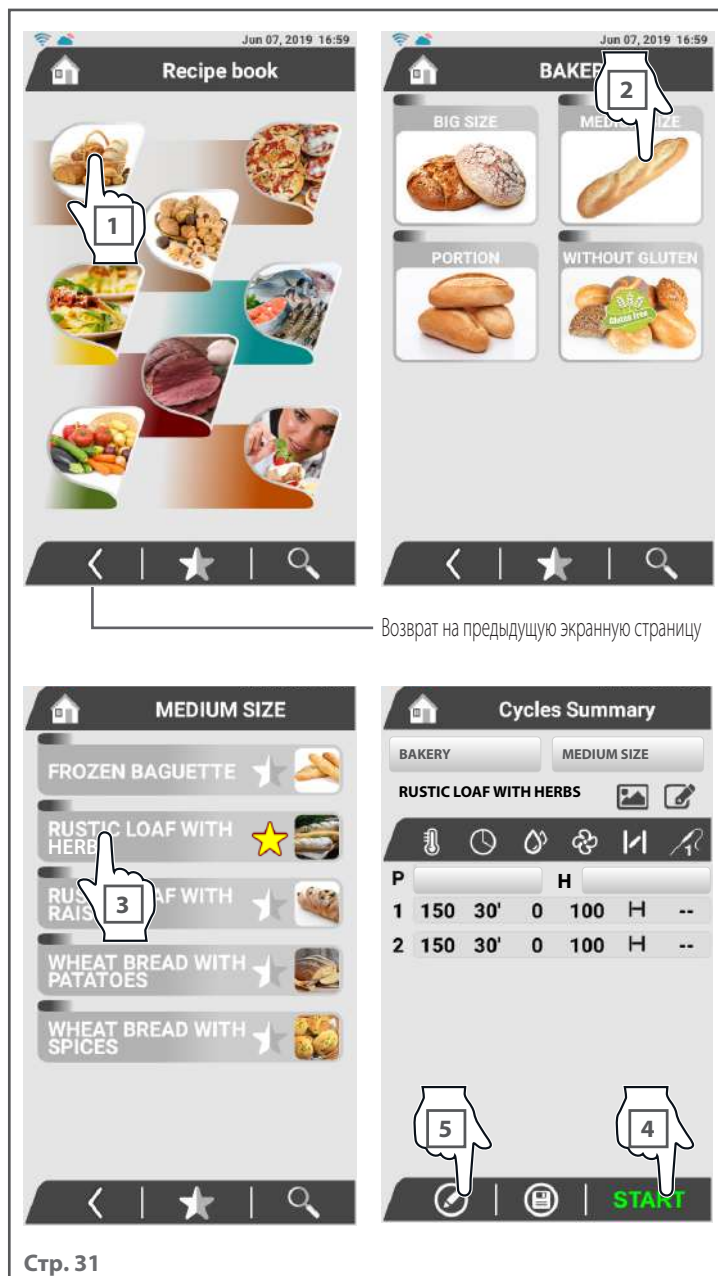
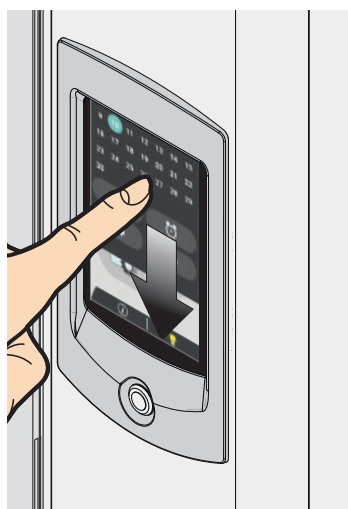


В случае необходимости того, чтобы изменения носили постоянных характер, следует скопировать рецепт и изменить копию для сохранения начального рецепта (см. пункт **С**).

Изменения в рецепт вносятся как обычная настройка (см. раздел "Ручные режимы приготовления" на стр. 14).



При необходимости включения/выключения подсветки зайти в скрытое меню.



С Копирование или дублирование сохраненного в памяти рецепта

► Стр. 33

1-2 Произвести поиск рецепта для копирования или удаления, в соответствии с указаниями стр. 25.

3 Коснуться **в течение около 5 секунд** названия рецепта, отображаются две иконки:

+ копирование рецепта: теперь можно присвоить название новому рецепту и установить его параметры в соответствии с собственными требованиями, без изменения начального рецепта;

🗑 удаление рецепта (в данном случае на экранной странице запрашивается подтверждение удаления).

4 Нажать "✓" для подтверждения или "✗" для выхода из настройки, без сохранения.

📌 При желании восстановления удаленного рецепта? Это еще можно сделать, переходя на стр. 39







НАСТРОЙКИ

На данной экранной странице можно получить доступ ко всем настройкам устройства.

Функции USB
Управление серией операций посредством флэш-накопителя USB
► **подробнее: стр. 31**

Архив аварийных сигналов
Визуализация перечня активных аварийных сигналов
► **подробнее: стр. 34**

Опции устройства
Настройка даты/времени и языка
► **подробнее: стр. 36**

Восстановление удаленных рецептов
Восстановление удаленных рецептов
► **подробнее: стр. 39**

Настройки сети
Настройка Wi-Fi и Cloud
► **подробнее: стр. 32**

ХАССП
► **подробнее: стр. 38**

Информация
Предоставляет информацию о потреблении и использовании устройства
► **подробнее: стр. 38**

Область настроек
Область, для доступа в которую необходим пароль "настройки"
► **подробнее: стр. 39**

Включение подсветки в рабочей камере

Возврат на предыдущую экранную страницу

указатель настроек

A	Функции USB	31
B	Настройки сети	32
C	Архив аварийных сигналов	34
D	Опции устройства	36
E	ХАССП	38
F	Информация	38
G	Восстановление удаленных рецептов	39
H	Настройка	39

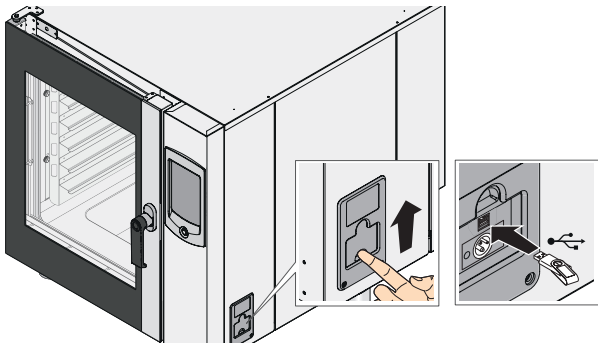
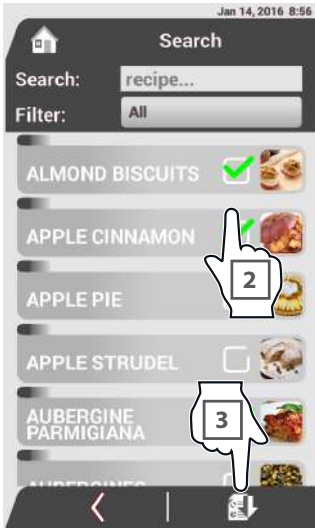
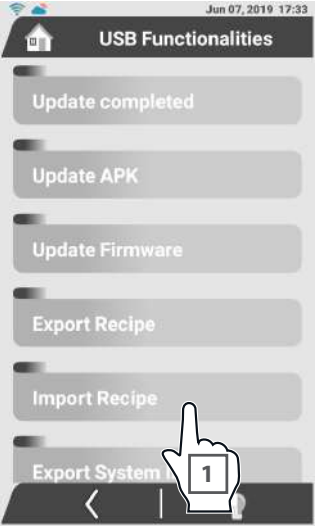


А Функции USB

► Стр. 34

Вставить флэш-накопитель USB в разъем, предусмотренный с правой стороны устройства; при использовании собственного флэш-накопителя, он должен быть форматирован FAT32.

- 1 На главной странице коснуться иконки **"USB"**: появляется экранная страница с различными подменю: смотрите таблицу для получения дополнительной информации.

Название меню	Что делать...	Примечания
Обновление: Завершено АРК Аппаратные средства	Посредством данных меню можно установить обновление, передаваемое изготовителем с флэш-накопителя USB в память устройства, выбирая в соответствии с полученным обновлением. Если название файла имеет следующий суффикс: .vxi -> выбрать опцию "полное обновление" .apk -> выбрать опцию "обновление арк" .ucjb -> выбрать опцию "обновление аппаратных средств" Если для обновления используется собственный флэш-накопитель, на нем должен быть только файл обновления.	
Экспортировать рецепт:	позволяет экспортировать рецепты из памяти печи ► на флэш-накопитель USB 1 Коснуться надписи "экспортировать рецепты" (<i>Export recipe</i>) 2 Выбрать экспортируемые рецепты: обозначенные "✓" рецепты будут экспортированы на флэш-накопитель. 3 Коснуться иконки "экспортировать" для начала процесса экспортирования. Если используется собственный флэш-накопитель, на нем должен быть только один файл.	 
Импортировать рецепт:	позволяет импортировать рецепты с флэш-накопителя ► в память печи 1 Коснуться надписи "импортировать рецепты" (<i>Import recipe</i>) 2 Выбрать импортируемые рецепты: обозначенные "✓" рецепты будут импортированы в память печи. 3 Коснуться иконки "импортировать" для начала процесса импортирования. Если используется собственный флэш-накопитель, на нем должен быть только один файл.	 
Экспорт системной информации:	позволяет экспортировать файл, содержащий информацию об устройстве, полезную для работ техобслуживания.	

Стр. 34

В Настройки сети

В данном разделе можно подсоединить устройство к WI-Fi и CLOUD для возможности отправки данных на сервер и скачивания обновлений в онлайн-режиме.

Убедиться, что точка доступа сконфигурирована в одном из этих модулей безопасности, управляемых WI-Fi:

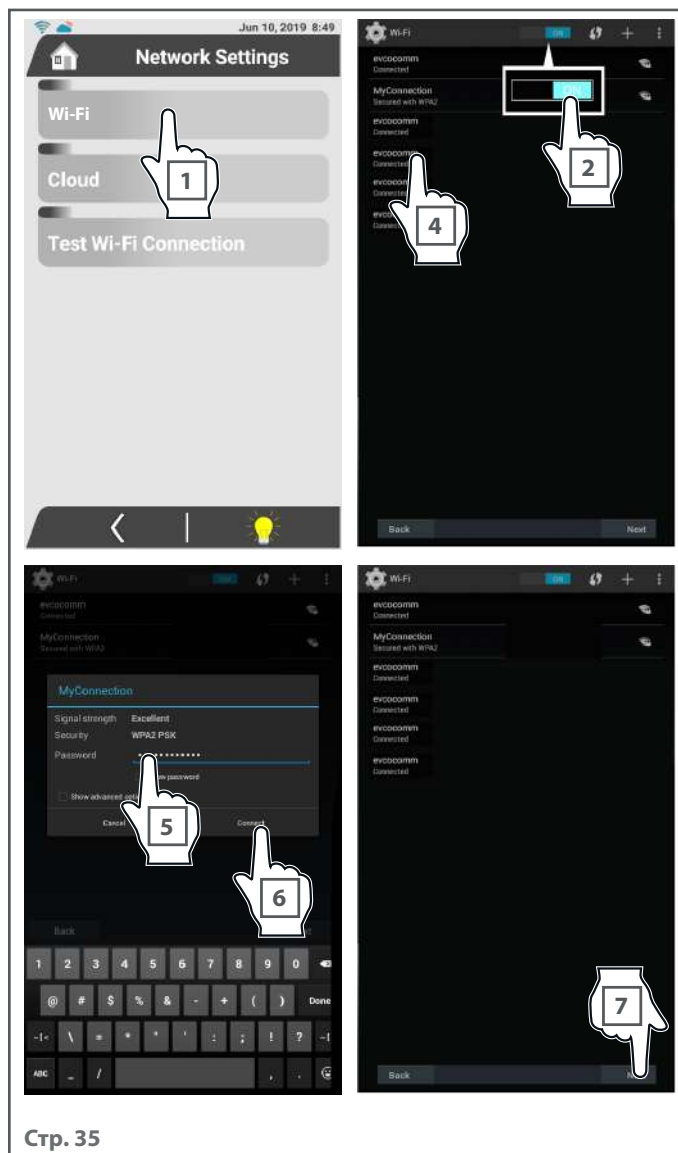
- WEP 64/128
- WPA TKIP
- WPA2 AES
- WPA2 PSK
- WPA2 Mixed Mode
- EAP TLS
- PEAPv0

► Подсоединение печи к WI-Fi

► Стр. 35

Для подсоединения печи к WI-Fi:

- 1 Коснуться надписи **"Настройка WI-Fi"** (Wi-Fi).
- 2 Перевести устройство на "ON".
- 3 Подождать готовности сети.
- 4 Выбрать соответствующую сеть.
- 5 Ввести **пароль** через кнопочную панель, если он необходим. На экранной странице отображается качество сигнала (*signal strenght*) и возможность выполнения продвинутых настроек (*Show advanced options*).
- 6 Подтвердить посредством **"connect"**
- 7 Подтвердить посредством **"next"**
- 8 Подождать несколько секунд подсоединения устройства: посредством раздела **"Пробное соединение WI-Fi"** (*Test Wi-Fi cennnection*) можно проверить соответствие соединения.



Стр. 35

► Подсоединение печи к Cloud

► Стр. 36

Заранее произвести подсоединение к сети ► см. главу «Подсоединение печи к WI-FI» на стр. 32).

Для подсоединения печи к CLOUD:

- 1** Коснуться надписи **“Cloud”**.
- 2** Перевести на **“ON” “Активация Cloud” (CLOUD Activation)** для подсоединения печи к Cloud при использовании всех функций.
- 3** При использовании кнопочной панели ввести код **“Api Key”**, который находится у Дилера (обращаться к специалисту по установке оборудования).
- 4** После ввода кода, коснуться надписи **“Сделано (Done)”**.
- 5** Заполнить отображаемую экранную страницу, вводя собственные данные:

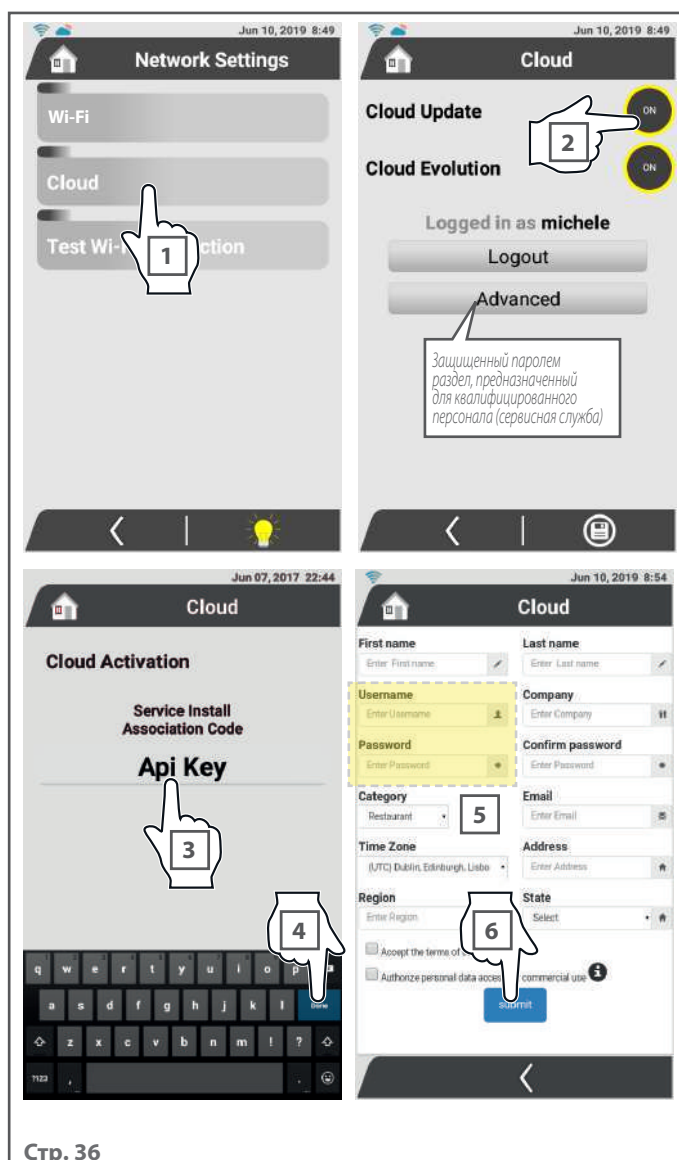
Русский	Английский	Пример заполнения
имя	<i>first name</i>	Андрей Соколов
фамилия	<i>last name</i>	
компания	<i>company</i>	Аквилон
адрес	<i>address</i>	ул. Новгородская, д. 173 - Архангельск
область	<i>region</i>	Архангельская область
страна	<i>state</i>	Россия
Email	<i>Email</i>	andrey.s@xxxx.ru
категория	<i>category</i>	Ресторан
разница по времени (time zone)	<i>Time zone</i>	(UTC+01:00) Amsterdam, Berlin, Bern, Rome, Stockholm, Vienna
имя пользователя	<i>username</i>	андрейсоколов (ввести имя пользователя на выбор)
пароль	<i>password</i>	aquilon (ввести пароль на выбор)
подтверждение пароля	<i>confirm password</i>	aquilon (вновь ввести тот же пароль)

кроме того, необходимо обозначить квадратик принятия условий.

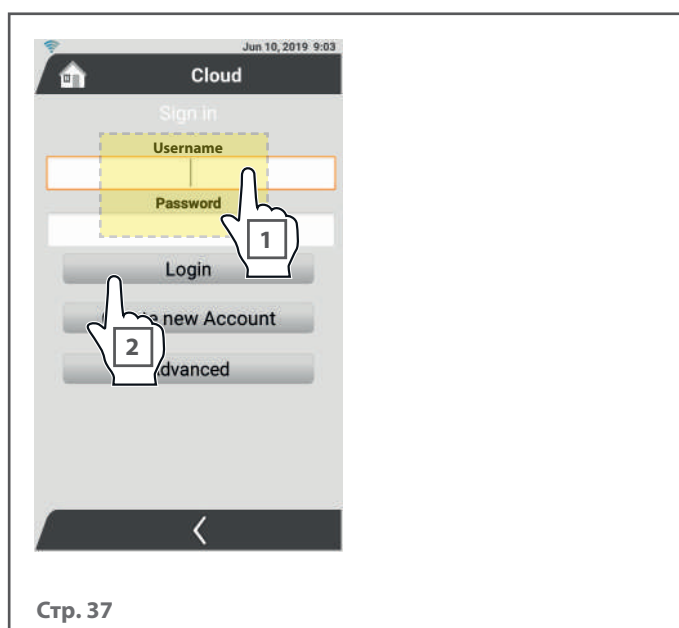
- 6** При завершении заполнения коснуться надписи **“отправить (submit)”** для отправки данных Изготовителю.
- 7** Спустя некоторое время по указанному адресу почты (например, n.bьянки@xxxx.ru) будет получено сообщение о регистрации: **кликнуть на ссылку текста** для активации функции Cloud: таким образом процедура завершается.

► Стр. 37

В случае отсоединения рутера, можно вновь получить доступ к Cloud, вводя имя пользователя (имя пользователя, например, андрейсоколов) и пароль (например, aquilon) и нажимая **“Login”**.



Стр. 36



Стр. 37

С Архив аварийных сигналов

В данной папке находится архив активированных аварийных сигналов, данный список полезен для техобслуживания.

Аварийный сигнал	РЕШЕНИЯ
Ошибка последовательной связи	Проверить соединение кабелей между платой дисплея и силовой платой
Несовместимость FW	Обратиться в сервисную службу
Ошибка зонда камеры	Проверить правильность соединения зонда камеры Заменить зонд камеры
Ошибка игольчатого зонда	Проверить, что соединение игольчатого зонда не прервано Заменить игольчатый зонд
Ошибка дополнительного игольчатого зонда	Проверить, что соединение игольчатого зонда не прервано Проверить, что соединитель правильно подсоединен на силовой плате Заменить игольчатый зонд
Ошибка зонда платы	Обратиться в сервисную службу
Максимальная температура в камере	Обратиться в сервисную службу - Максимальная достигнутая температура превысила установочное значение, заданное аномальным путем.
Теплозащита вентиляторов	Проверить соответствующее мотовентиляторов
Защита предохранительного термостата	Обратиться в сервисную службу
Повышенное энергопотребление	Обратиться в сервисную службу - Проверить напряжение на входе устройства
Высокая температура платы	Проверить соответствующее проветривание помещения Проверить, что двигатель системы охлаждения функционирует

На экранной странице можно:

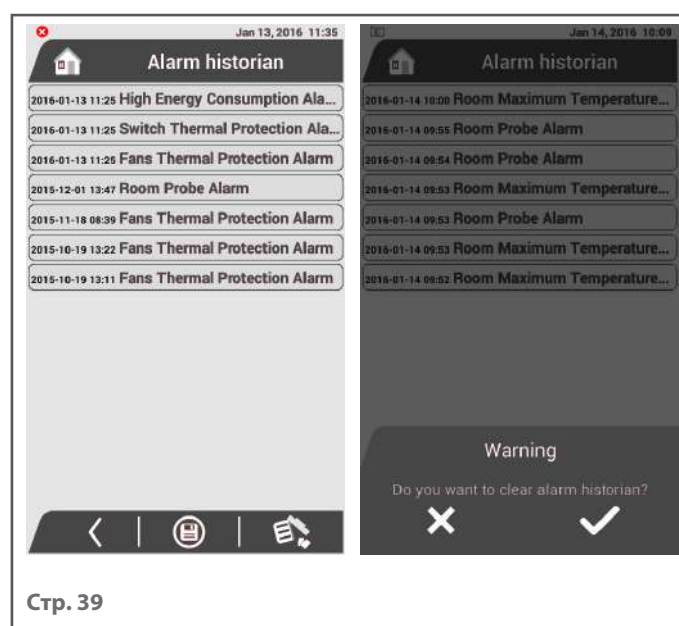
 **ОКОНЧАТЕЛЬНО** удалить список аварийных сигналов при наличии зарезервированного пароля (в данном случае на экранной странице запрашивается подтверждение удаления, в связи с невозможностью его восстановления в дальнейшем;

 экспортировать список аварийных сигналов на флэш-накопитель USB, вставленный в разъем, предусмотренный с правой стороны устройства.

► Стр. 38

Экранная страница отображается в случае, если:

- не вставлен флэш-накопитель USB;
- вставленный флэш-накопитель USB не совместим с системой;
- вставленный флэш-накопитель USB поврежден;



Аварийный сигнал инвертора

При наличии перепадов напряжения или тока во время процесса приготовления или мойки, они прерываются с визуализацией на дисплее сообщения, предупреждающего о попытке восстановления соответствующих рабочих условий.

В случае:

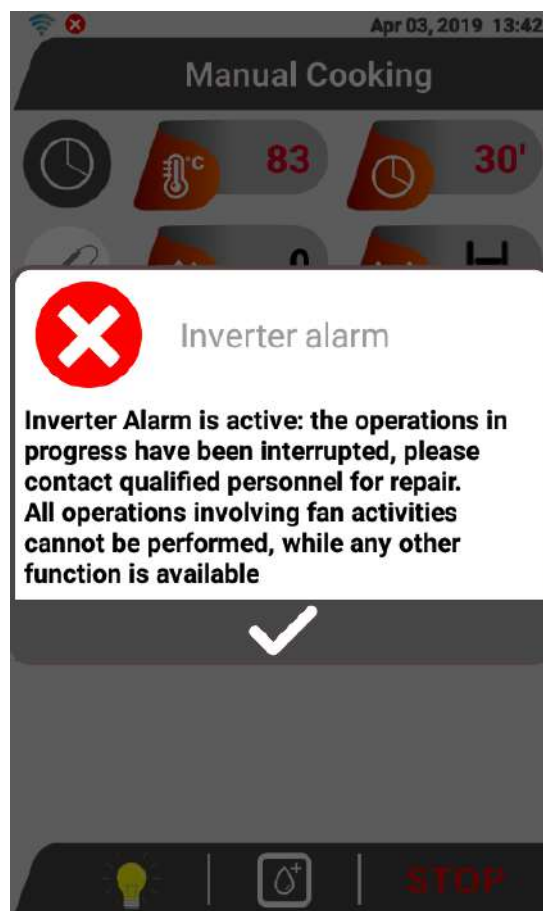
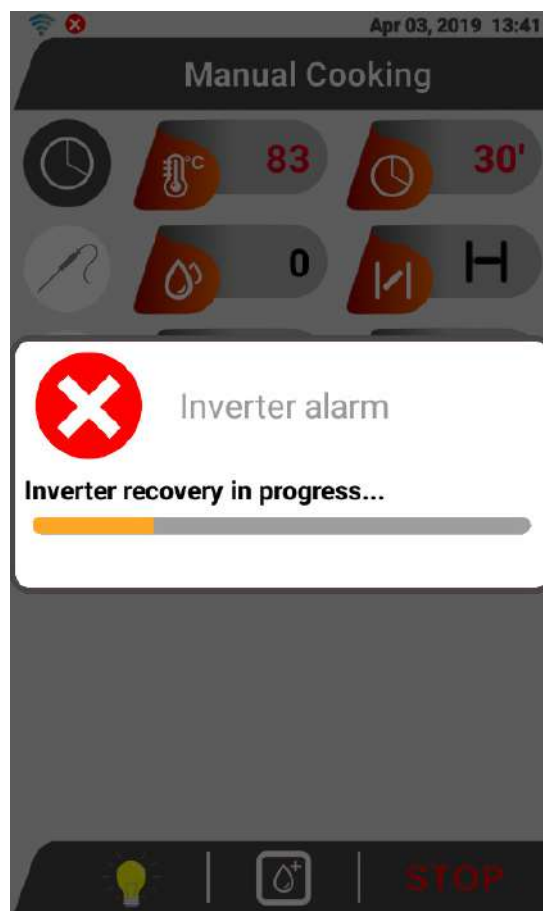
- **положительного результата восстановления**, процесс приготовления или мойки возобновляются с момента их прерывания, как будто аварийного сигнала не было;
- **если аварийный сигнал не устраняется**, появляется сообщение, информирующее о том, что все функции, обуславливающие использование вентиляторов, не доступны, поэтому рекомендуется обратиться в сервисную службу. Нажать "✓" для подтверждения считывания сообщения.

На главной экранной странице появляется символ аварийного сигнала в разворачивающемся меню: при попытке возобновления процесса приготовления, мойки, Multilevelmix появится аварийное сообщение инвертора.

Спустя около двадцати секунд символ аварийного сигнала исчезает из меню: если начать процесс приготовления или любую другую функцию, обуславливающую активацию вентиляторов, она прерывается спустя несколько секунд после запуска с визуализацией сообщения аварийного сигнала инвертора.



В случае появления аварийного сигнала инвертора в течение цикла мойки, он прерывается с соответствующей дезактивацией нагревательных элементов и вентиляторов, но функции заправки моющего средства и разбрызгивания воды в рабочей камеры продолжают.



Стр. 40

D Опции устройства



Стр. 41

► Стр. 41

1 На главной странице коснуться иконки **“Настройки”**;

2 Коснуться иконки **“Опции устройства”**;

Настройка языка

3A Коснуться иконки **“Язык”**, отображается экранная страница **(A)**;

4A выбрать желаемый язык;

5A подтвердить сделанный выбор;

Настройка даты и времени

3B Коснуться иконки **“Дата/время”**, отображается экранная страница **(B)**;

4B установить разницу времени, выбирая расположенный рядом с собственным город;

5B установить соответствующую дату и подтвердить посредством **“Сделано”** (**“Done”**);

6B установить соответствующее время и подтвердить посредством **“Сделано”** (**“Done”**);

7B подтвердить сделанный выбор.

Специальные кнопочные панели: китайская и корейская

При выборе китайского или корейского языка, необходимо загрузить кнопочные панели со специальным алфавитом.

Для этого необходимо:

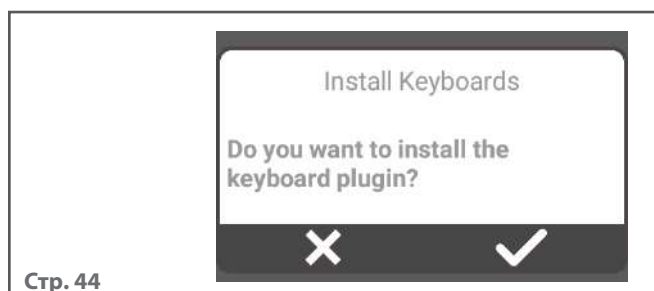
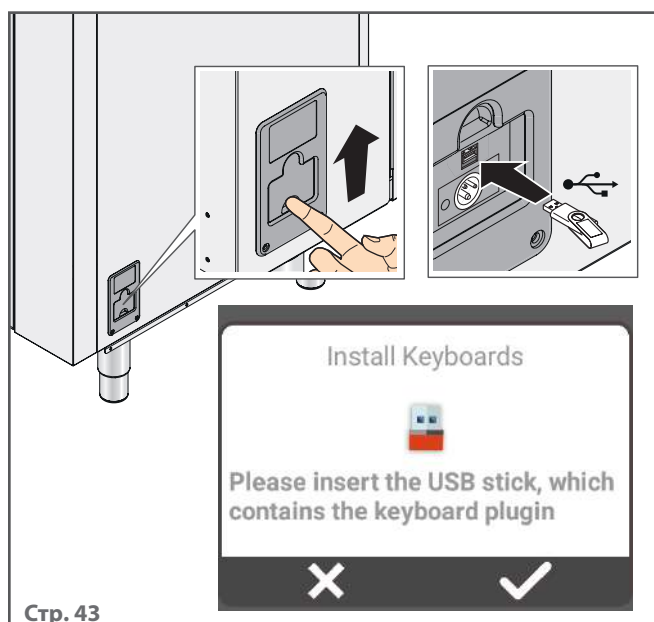
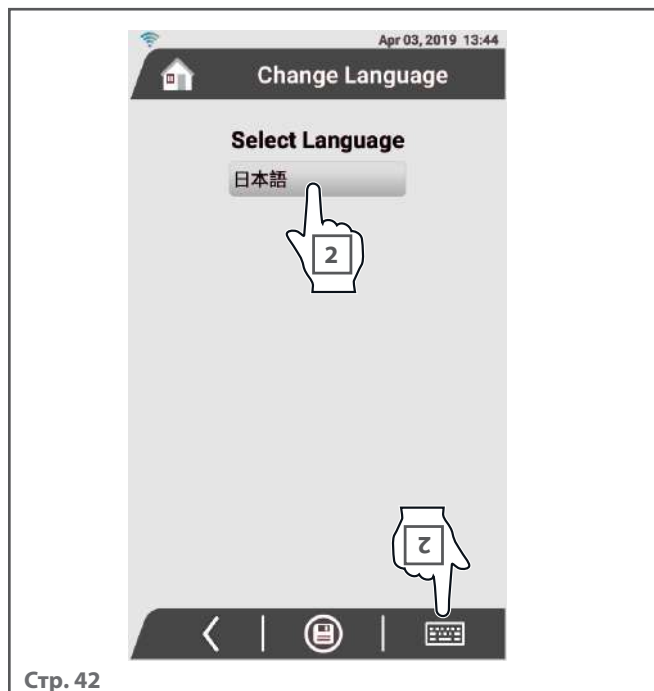
- 1 ▶ **Стр. 42** коснуться иконки кнопочной панели с нижней правой стороны;
- 2 ▶ **Стр. 43** появится сообщение, приглашающее вставить в специальный боковой разъем флэш-накопитель с обновлением кнопочной панели;
- 3 ▶ **Стр. 44** после ввода появляется дополнительное сообщение, запрашивающее подтверждение для установки кнопочной панели.
- 4 ▶ Нажать "✓" для подтверждения или "✗" для выхода из настройки, без сохранения; при завершении установки, появится сообщение о ее положительном результате.

С этого момента, в зависимости от установленного языка, китайского или корейского, автоматически появится специальная кнопочная панель

В случае необходимости возврата к кнопочной панели с латинским алфавитом, следует коснуться иконки "мир" (находится рядом с пробелом - space bar).

 Если на флэш-накопителе файл приложения находится в названной неправильно папке, отображается предупредительное сообщение ("Расширение кнопочной панели не найдено").

 Если на печи установлена программа, предыдущая 1.36, необходимо обновить ее до установки специальных кнопочных панелей.



Е ХАССП

► Стр. 45

Для скачивания ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points):

- 1** Вставить флэш-накопитель USB в разъем, предусмотренный с правой стороны устройства.
- 2** Выбрать **“Начальную дату”** (*Date Start*) и **“Конечную дату”** (*Date End*) периода скачивания ХАССП.
- 3** Нажать иконку **“сохранить”** для сохранения данных на флэш-накопителе USB.



При подсоединении к CLOUD, устройством сохраняются данные приготовления за один год. По истечении первого года использования устройство начинает перезаписывать данные, удаляя предыдущее, в любом случае, в период времени последних 365 дней.

Ф ИНФОРМАЦИЯ

Данный раздел позволяет консультироваться с руководством устройства и проверять потребление.

- Для консультации руководства коснуться надписи **“Руководство по эксплуатации”** (*Manual*).

На экранной странице можно:



увеличить визуализацию, касаясь увеличиваемой зоны двумя пальцами с их дальнейшим расширением



скачать руководство на флэш-накопитель USB, нажимая соответствующую иконку.



выйти со страницы.

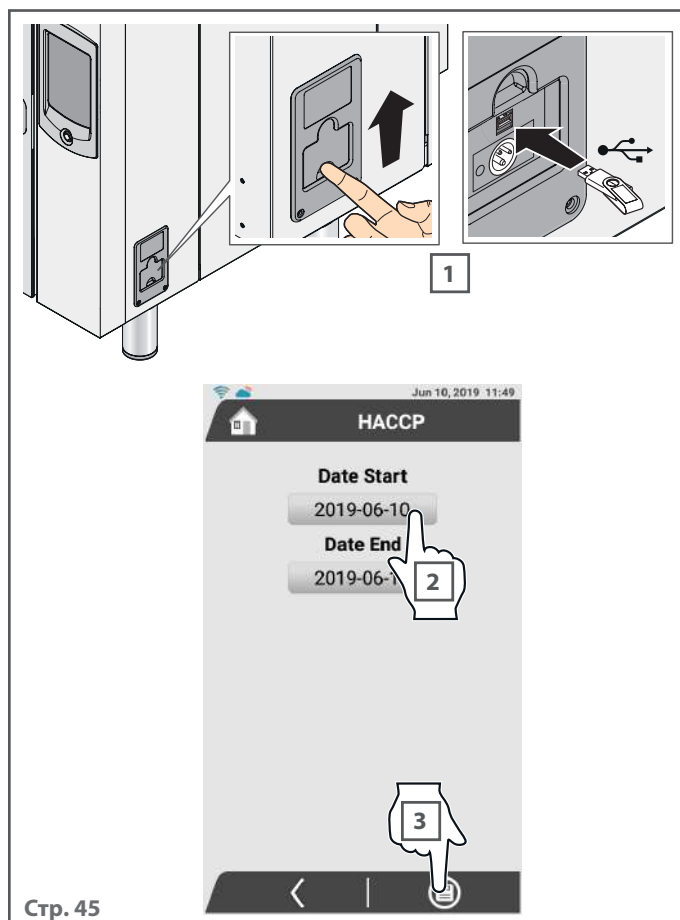
- Для проверки потребления, нажать опцию **“Энергопотребление”** (*Power consumption*).

Перечень включает следующие значения:

- Время ON (время включения устройства)
- Время приготовления (время работы устройства)
- Электрические нагревательные элементы (потребление нагревательных элементов в кВт)
- Пар (литры воды для ввода пара в камеру)
- Вода (литры воды для мойки)
- Моющее средство (литры моющего средства для мойки)
- Двигатели (потребление двигателей в кВт)
- Лампочки (потребление лампочек в Вт).



Знание потребления очень полезно для оценки точной стоимости блюда и приготовления.



G Восстановление удаленных рецептов

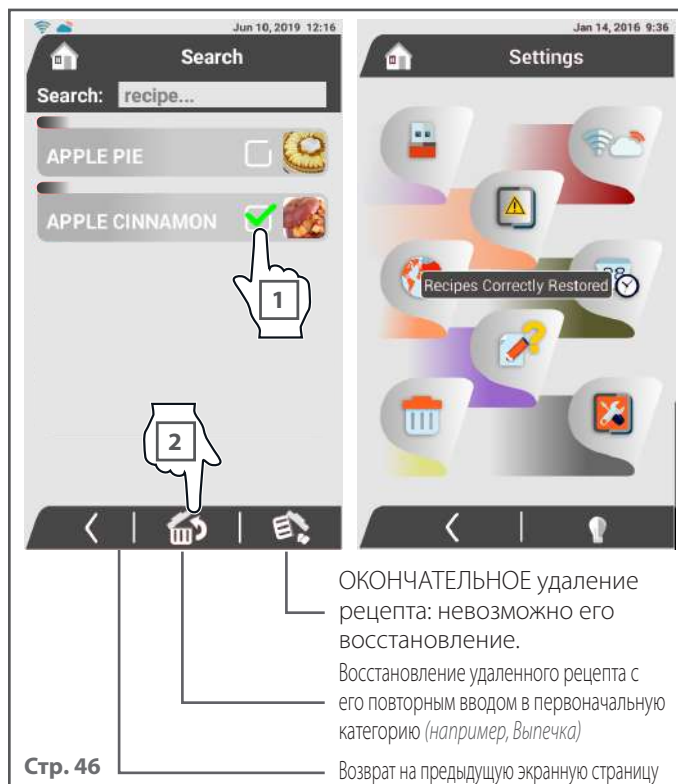
► Стр. 46

1 Выбрать посредством "✓" восстанавливаемые рецепты (на примере яблоки с корицей - Apple cinnamon)

2 Коснуться соответствующей иконки:

 восстановление удаленного рецепта с его повторным вводом в первоначальную категорию (например, Выпечка): экранная страница подтверждает положительный результат восстановления (Восстановленные соответствующим образом рецепты - Recipes correctly restored)

 ОКОНЧАТЕЛЬНОЕ удаление рецепта: невозможно восстановить его.



H Область настроек

► Стр. 47

1.3 Коснуться серого поля и ввести пароль "setup", выйти касаясь опции "Сделано" ("Done");

4 Нажать "✓" для подтверждения или "✗" для выхода из настройки, без сохранения.

► Блокировка экрана (Screen Lock)

► Стр. 48

Устанавливает время паузы, по истечении которого устройство переходит в режим блокировки: это необходимо для предупреждения использования печи посторонними лицами без присмотра, в связи с тем, что для разблокировки устройства необходимо ввести PIN (пароль).

1 Сместить курсор для установки количества минут, по истечении которых устройство переходит в режим блокировки (например, 60 минут).

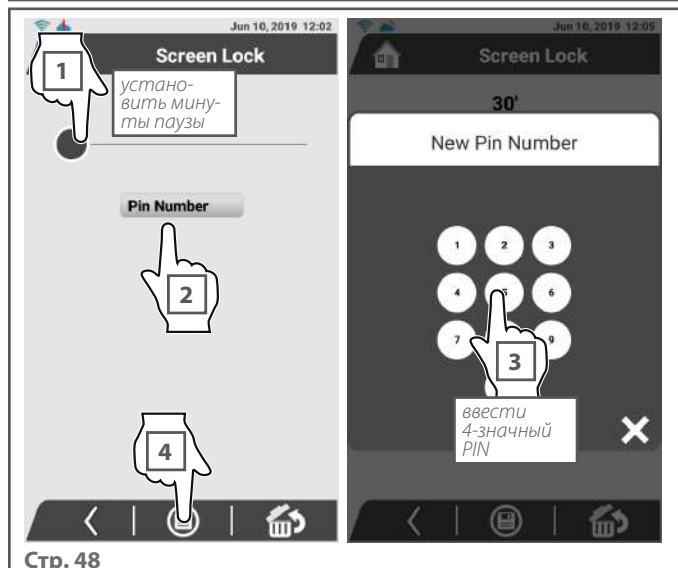
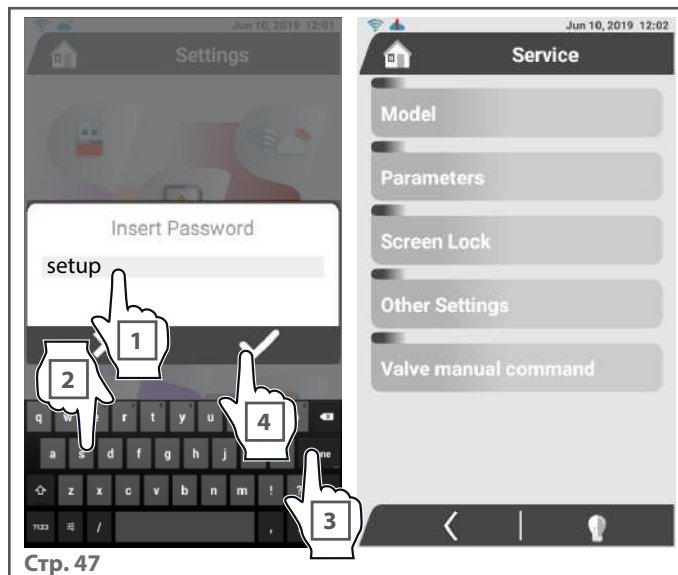
2 Коснуться надписи "Pin Number": таким образом можно ввести 4-значный номер по желанию (сообщая его только уполномоченным лицам).

3 Ввести желаемый PIN (например, pin= "1234"), сразу же появляется экранная страница, запрашивающая **подтвердить** введенное значение: вновь набрать PIN (например, "1234").

4 Подтвердить сделанный выбор: с этого момента, после блокировки устройства, для его использования необходимо набрать введенный PIN (например, "1234"), в противном случае, устройство не может использоваться.

► Модель (Model)

Меню, предусмотренное для специалистов (service).



► Параметры (Parameters)

► Стр. 49

- P1** единица измерения температуры
0 = °C (градусы Цельсия)
1 = °F (градусы Фаренгейта)
- r3** заводская рабочая настройка (соответствует температуре датчика среды)
- r6** заводская рабочая настройка в центре продукта (соответствует температуре зонда в центре блюда)
- r7** минимальная настройка температурной разницы (соответствует температуре зонда в центре блюда)
- r8** максимальная настройка температурной разницы (соответствует температуре зонда в центре блюда)
- r9** заводская настройка температурной разницы (соответствует температуре зонда в центре блюда)
- c0** длительность в секундах звукового сигнала, оповещающего о завершении процесса приготовления
-1 = непрерывный сигнал до его ручного выключения
- c1** активация звукового сигнала при завершении фазы приготовления
0 = отсутствие звукового сигнала
1 = звуковой сигнал продолжительностью 1 секунда

► Другие настройки (Other settings)

► Стр. 50

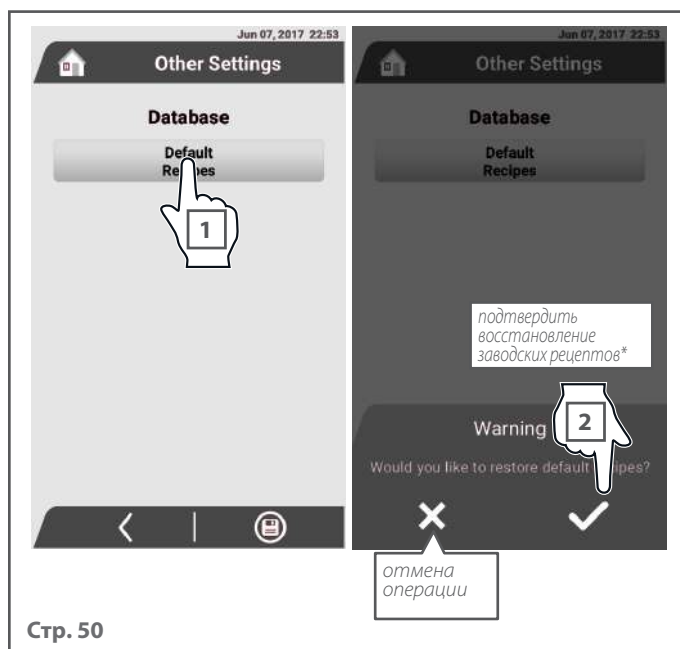
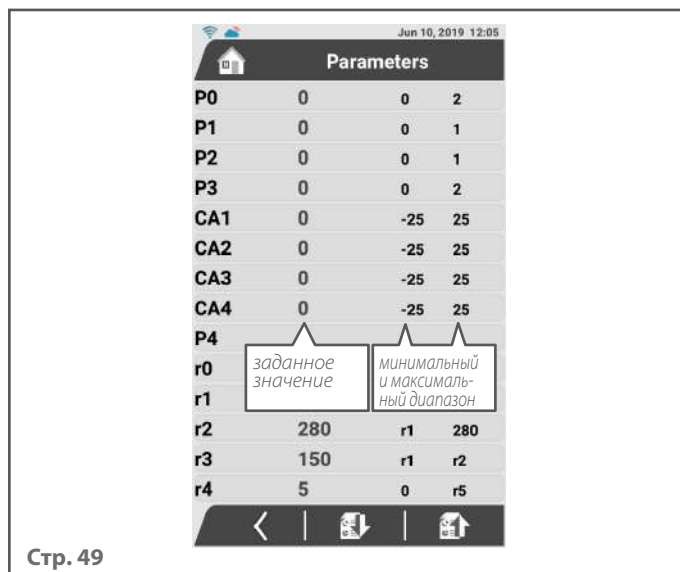
Данное меню позволяет обновлять экранные страницы, соответствующие рецептам при загрузке нового языка (посредством предоставляемого Изготовителем файла).

- 1** Нажать кнопку "Рецепты по умолчанию" ("Default recipes")
- 2** Нажать "✓" для подтверждения или "✗" для выхода из настройки, без сохранения.

Внимание! После подтверждения, будут загружены первоначальные заводские рецепты, которые **ЗАМЕНИТ** текущие без возможности их восстановления.

В связи с этим перед подтверждением рекомендуется экспортировать текущие рецепты на флэш-накопитель USB, а затем, в случае необходимости, вновь импортировать их в память печи.

При необходимости получения дополнительной информации по экспортированию и импортированию рецептов на флэш-накопитель USB, см.стр. 31.







СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ

На данной экранной странице можно получить доступ ко всем настройка устройства.

Регенерация с проникающим температурным зондом
► подробнее: стр. 43

Запуск с задержкой
Позволяет установить время начала цикла приготовления/мойки
► подробнее: стр. 43

Поддерживание температуры
► подробнее: стр. 44

Ополаскивания рабочей камеры
► подробнее: стр. 47

Регенерация по времени
► подробнее: стр. 43

MultilevelMix
► подробнее: стр. 45

Охлаждение камеры
► подробнее: стр. 46

Мойка рабочей камеры
► подробнее: стр. 47

Включение подсветки в рабочей камере

Возврат на предыдущую экранную страницу

указатель специальных циклов

A	Регенерация с проникающим температурным зондом	43
B	Регенерация по времени	43
C	Запуск с задержкой	43
D	Поддерживание температуры	44
E	MultilevelMix	45
F	Охлаждение камеры	46
G	Ополаскивания рабочей камеры	47
H	Мойка рабочей камеры	47



A B Регенерация с проникающим температурным зондом или по времени

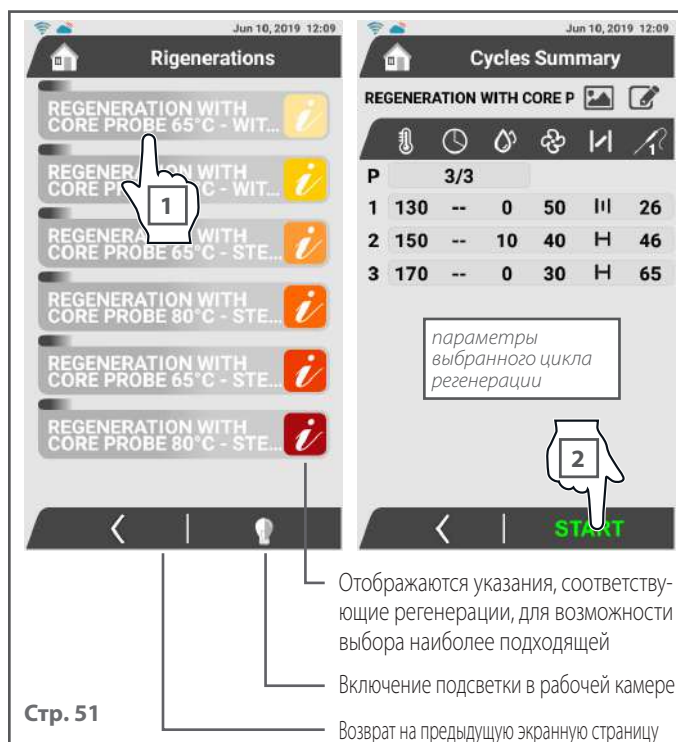
► Стр. 51

Регенерация с **проникающим температурным зондом** предусмотрена для **деликатных продуктов**: благодаря ее точности, можно в любой момент времени проверить температуру, достигнутую продуктом, и выбрать лучшую для функционирования.

Регенерация **по времени** предусмотрена для **продуктов с небольшим весом**, где невозможно использовать проникающий температурный зонд.

Для обеих функций (регенерация с проникающим температурным зондом или по времени) доступны **шесть программ регенерации**, каждая из которых с различными параметрами для адаптации любым типам продуктов.

Нажимая иконку  или на название программы, можно отобразить все настройки: таким образом становится просто обеспечить соответствие каждого приготовления соответствующей программе регенерации.



Регенерация: регенерация представляет собой процесс, позволяющий привести до температуры потребления ранее приготовленные, охлажденные или замороженные блюда; она должна осуществляться в самом деликатном и максимально контролируемом режиме для поддержания вкусовых качеств, запахов и характеристик продуктов, также с сохранением их качественных характеристик. Регенерация обладает множественными преимуществами: большая гибкость меню, лучшие условия покупки, меньшие затраты, большая безопасность и т.д. После регенерации перед подачей блюд можно сделать последний штрих посредством использования плитки, фритюрницы и т.д. при условии не превышения начальной температуры в центре блюда.

C Запуск с задержкой

Благодаря данной функции можно выбирать:

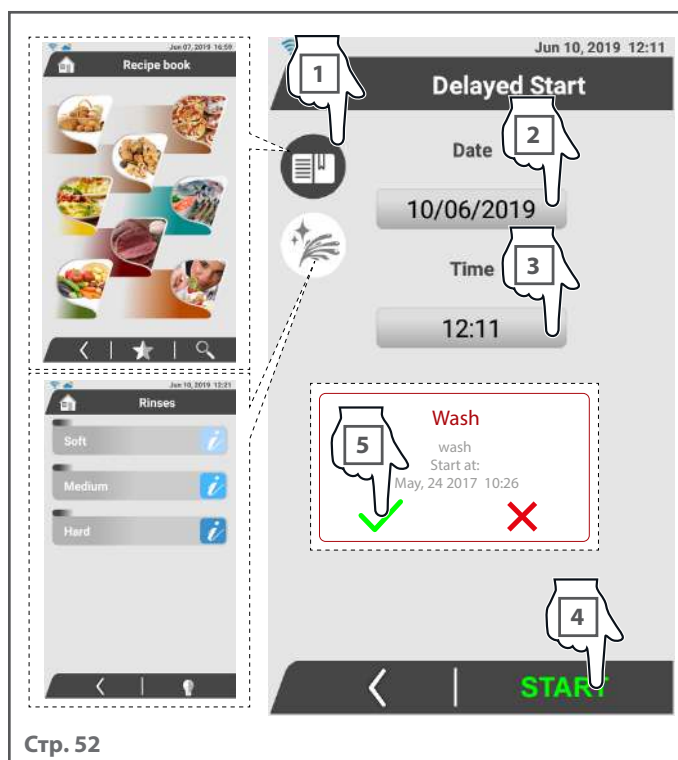
- **рецепт и его последующий запуск:** рекомендуется при длительном циклах приготовления при низких температурах;
- **мойку и ее последующий запуск:** эта функция является удобной для мойки печи в ночное время и готовности устройства для использования утром.

► Стр. 52

- 1 Возможность переноса цикла приготовления  или мойки 
- 2 (поле **"Дата"** (Date)) Установить день, месяц и год начала цикла приготовления/мойки; завершить нажатием кнопки **"Сделано"** ("Done").
- 3 (поле **"Время"** (Time)) Установить время запуска цикла приготовления/мойки
- 4 Нажать иконку **"START"**: открывается экранная страница, на которой можно выбрать тип приготовления или мойки.
- 5 Выбрать соответствующий цикл приготовления или мойки, затем нажать **"✓"** для подтверждения или **"✗"** для выхода из настройки без сохранения.

 Для аннулирования запрограммированного запуска, вновь зайти в раздел «Запуск с задержкой» и нажать **"✗"**.

 Обращаться к разделу **"режимы приготовления при использовании рецепта"** на стр. 24 или к разделу **"Ополаскивания и мойки"** на стр. 47 для получения дополнительной информации.



D Поддержание температуры

Благодаря этой функции можно выбрать **пять программ поддержания температуры**: они служат для поддержания в горячем и готовом состоянии уже приготовленных блюд, без изменения их характеристик с гарантией их качества “только что вынутых из печи”.

Программу поддержания температуры можно:

- ▶ запустить из функции “Специальные функции”;
- ▶ совместить с рецептом до его запуска или при исполнении.

▶ Запуск функции “Специальные функции”

▶ Стр. 53

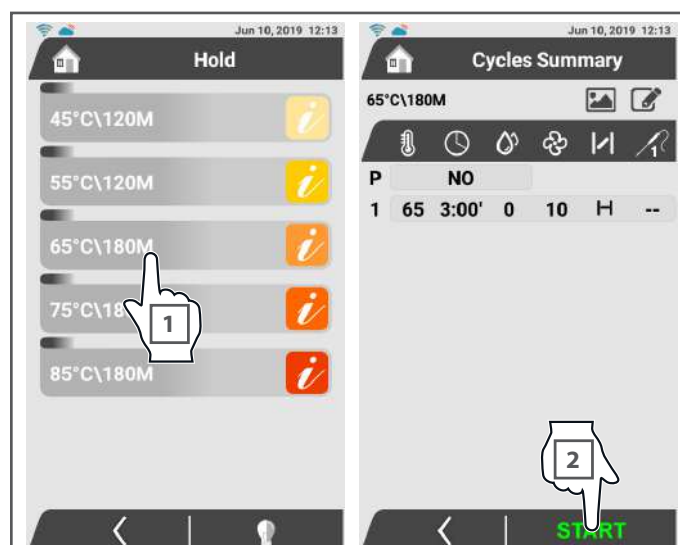
- 1** Выбрать желаемую программу поддержания температуры: касаясь названия, можно отобразить все настройки: таким образом становится просто обеспечить соответствие каждого приготовления соответствующей программе поддержания температуры.
- 2** Нажать иконку “**START**”: запускается цикла поддержания температуры.

▶ Запуск до или в течение текущего цикла приготовления

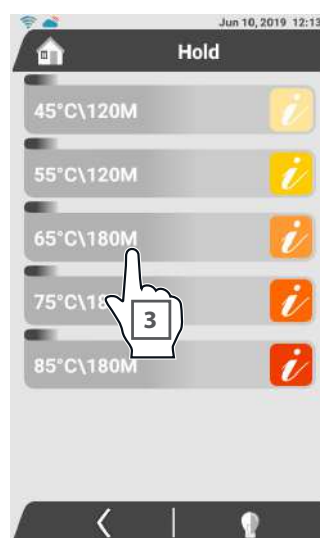
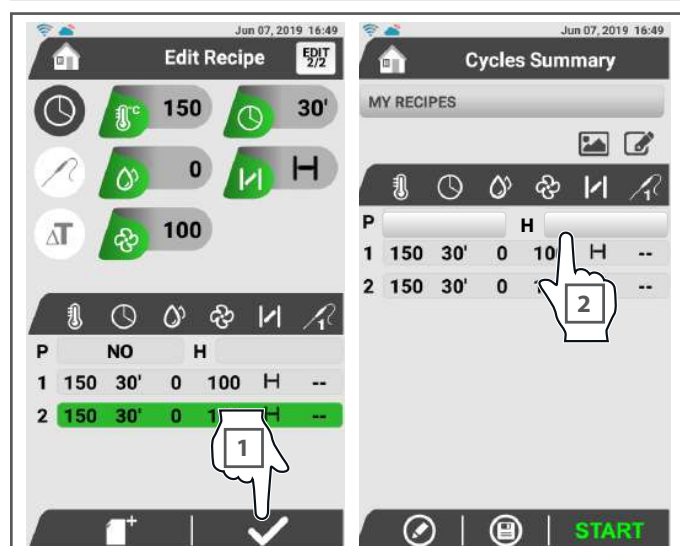
▶ Стр. 54

- 1** Зайти на экранную страницу “Перечень фаз”.
- 2** Нажать иконку “**H**”.
- 3** Выбрать желаемую программу поддержания температуры: касаясь названия, можно отобразить все настройки: таким образом становится просто обеспечить соответствие каждого приготовления соответствующей программе поддержания температуры.
Автоматически, после завершения рецепта, активируется выбранная программа поддержания температуры.

Завершение фазы поддержания температуры может быть также опережено путем нажатия кнопки “**STOP**”. В данном случае экранная страница запрашивает подтверждение до прерывания цикла поддержания температуры: нажать “✓” для подтверждения или “✕” для отмены.



Стр. 53



Стр. 54

E MultilevelMix

Благодаря этой функции можно **готовить несколько совместимых рецептов* одновременно**, для создания меню дня: даже если рецепты характеризуются разным временем приготовления, **они будут готовы и подаваться в одно время**, в связи с тем, что печь известит о моменте ввода каждого противня в печь.

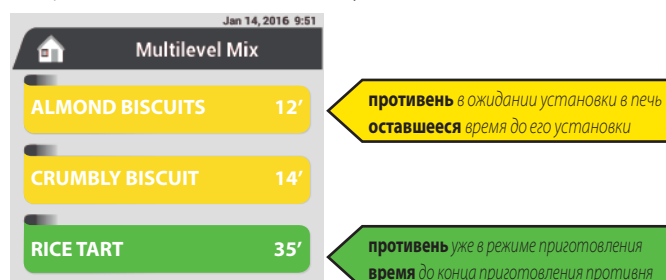
* совместимые рецепты: рецепты, имеющие одинаковые параметры приготовления (температура приготовления, влажность и т.д...).

► Использование функции MultilevelMix

► Стр. 55

- 1 Коснуться первой строки списка.
- 2 Выбрать “базовый” рецепт: параметры приготовления данного рецепта будут соответствовать функционированию печи. Поиск возможен по названию или путем выделения только рецептов, обозначенных как “избранные”.
- 3 Коснуться второй строки списка.
- 4 Печь автоматически приведет список совместимых с первым выбранным рецептом: выбрать интересующий вас рецепт. Продолжать таким же образом до создания списка совместимых рецептов.
- 5 Нажать иконку “**START**”: запускается цикл подогрева, а затем приготовления.

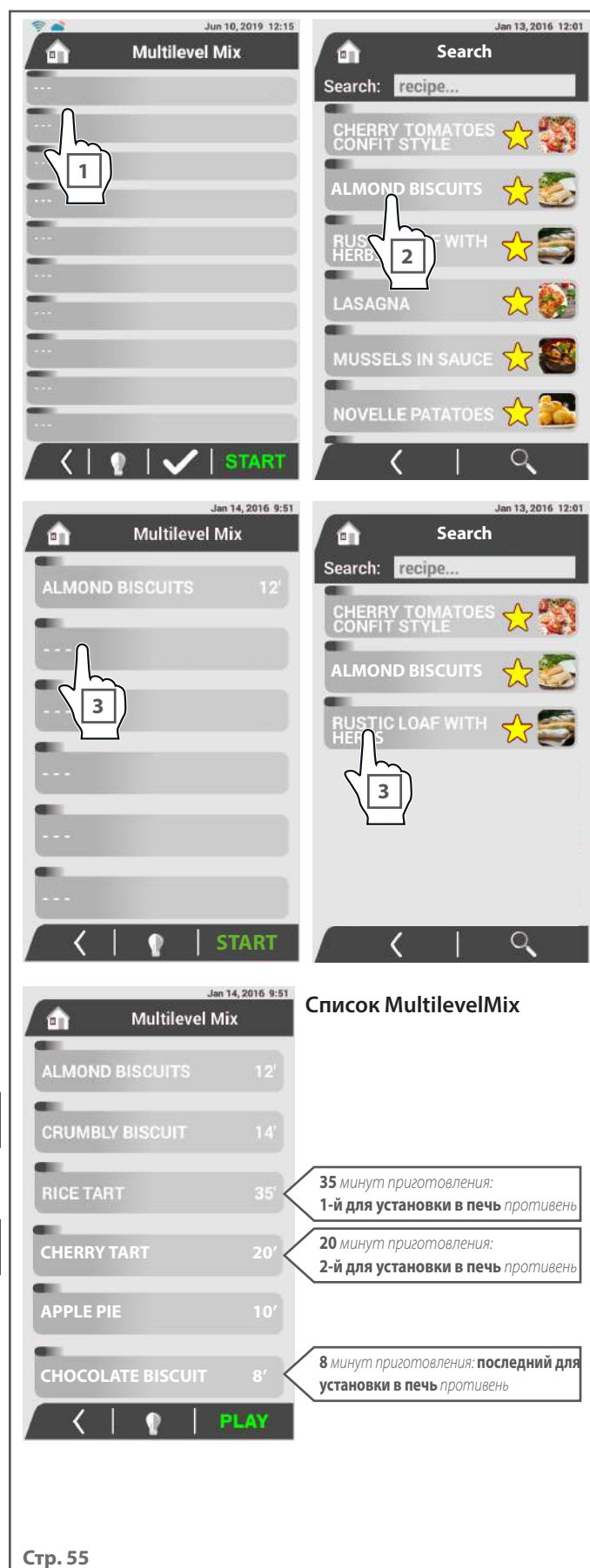
Появляется экранная страница, требующая установки первого противня, с указанием названия рецепта (например, *Рисовый торт - Rice tart*): это рецепт, для приготовления которого необходимо большее время (35 минут), поэтому это блюдо должно размещаться в печь в первую очередь. Нажать “✓” для подтверждения ввода: теперь название введенного противня отображается **зеленым цветом**, в то время как подлежащие вводу **желтым цветом**.



Затем отображаются следующие экранные страницы, запрашивающие из раза в раз, ввод других противней до завершения предусмотренного списка (например, вторым вводимым противнем будет Вишневый торт - Cherry tart в связи с его вторым по длительности временем).

Блюда будут готовы в одно время (в случае нашего примера спустя 35 минут, длительности приготовления Рисового торта с большей длительностью), звуковой сигнал оповестит о завершении процесса приготовления.

Для удаления рецепта из списка, следует нажать на его название в течение 5 секунд и коснуться символа корзины.



Стр. 55

F Охлаждение камеры

Данная функция **автоматически снижает** температуру печи за короткое время.

Это полезно если при завершении приготовления необходимо приготовить другое блюдо, предусматривающее более низкую температуру в рабочей камере, или при необходимости очистки камеры печи вручную при использовании автоматических программ.

► Стр. 56

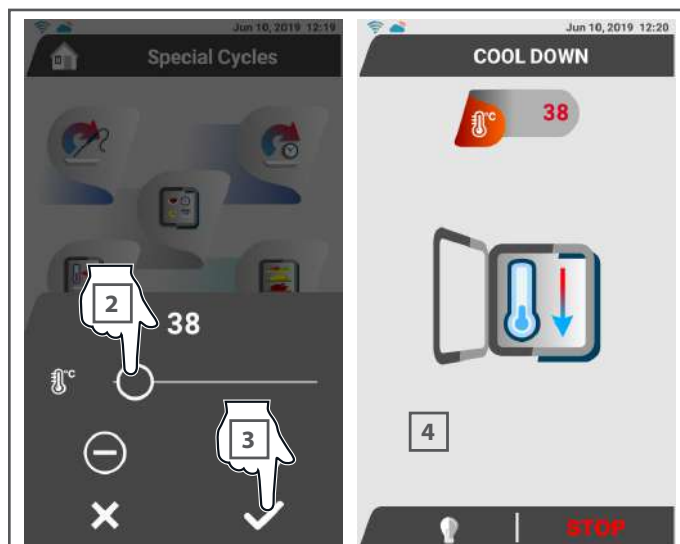
- 1** Зайти на экранную страницу "Охлаждение камеры".
- 2** Установить необходимую температуру.
- 3** Нажать "✓" для подтверждения или "✗" для выхода.
- 4** В случае подтверждения, печью автоматически активируются вентиляторы и начинается понижение температуры в рабочей камере.
При завершении операции издается звуковой сигнал печи.

► Стр. 57

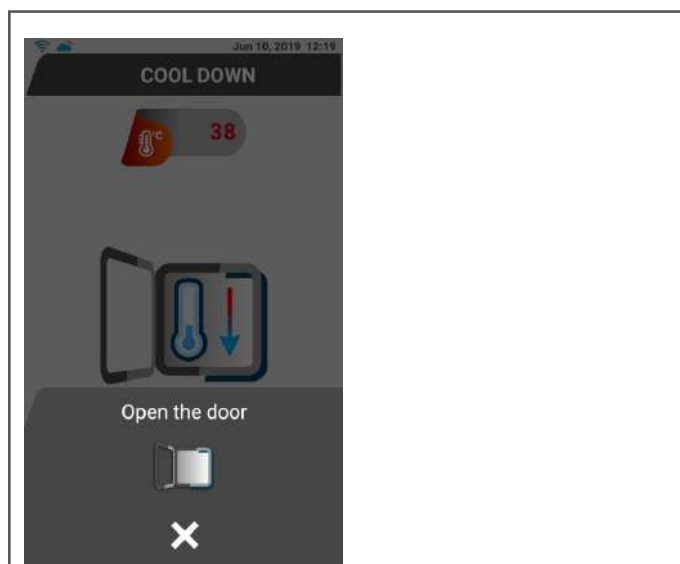
Для запуска функции, важно, чтобы дверца печи была ОТКРЫТА: в противном случае, предупредительной экранной страницей запрашивается о ее открытии.



При охлаждении всегда можно изменить заданную температуру (например, с 100 до 120°C), возвращаясь на экранную страницу.



Стр. 56



Стр. 57

G H Ополаскивание и мойка камеры

► Ополаскивание

► Стр. 58

Благодаря данной автоматической функции можно быстро **ополаскивать только водой** рабочую камеру, для перехода от одного режима приготовления к другому, без того, чтобы остатки предыдущего блюда оставались на новом блюде. Можно выбирать цикл **“soft”, “medium”, “hard”** различной продолжительности, проверяемой посредством кнопки .

► Мойка

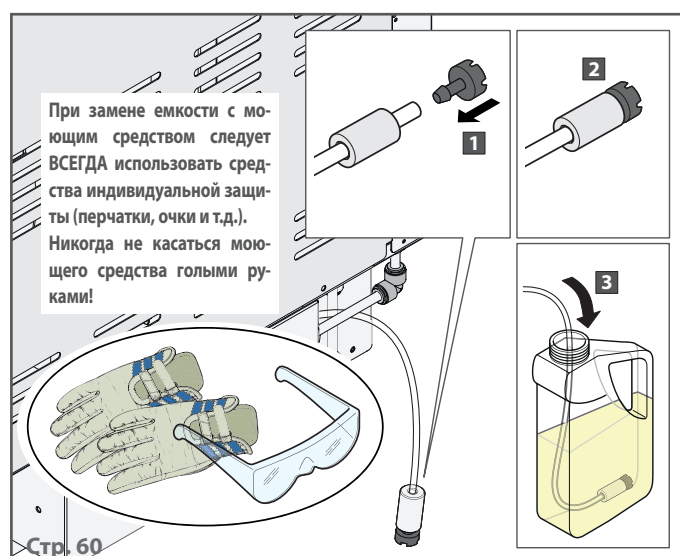
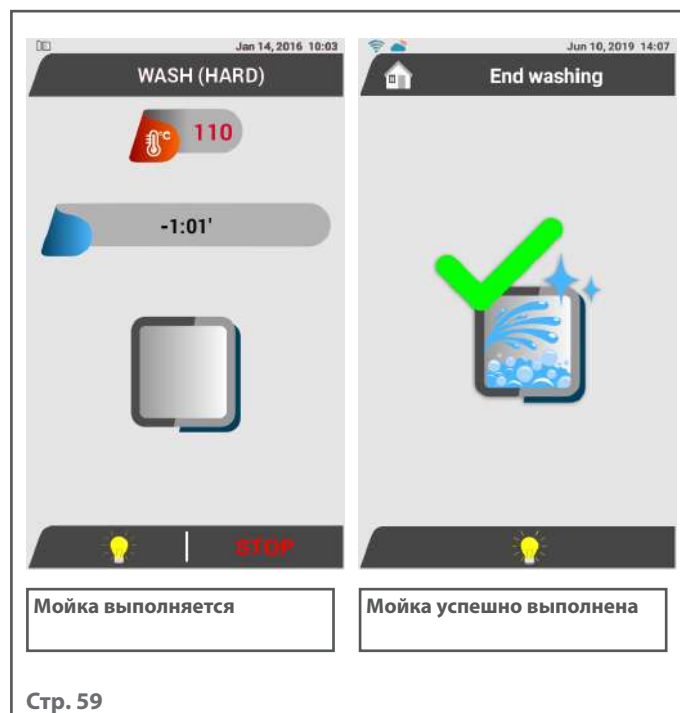
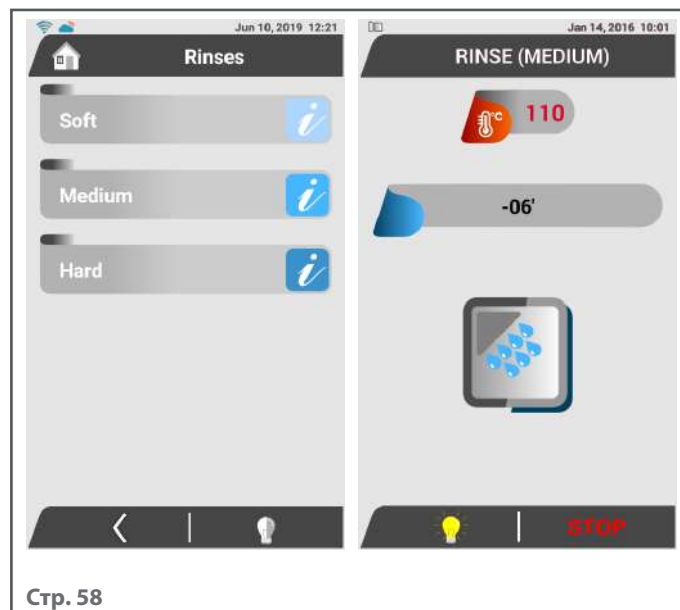
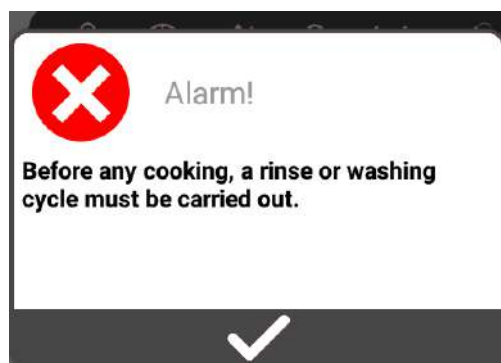
► Стр. 59

Благодаря данной автоматической функции можно **вымывать при использовании специального моющего средства** рабочую камеру для поддержания устройства в идеально чистом состоянии. Можно выбирать цикл **“soft”, “medium”, “hard”** различной продолжительности, проверяемой посредством кнопки .

Кроме трех программ мойки, предусмотрена программа **“наполнения моющего средства”**, выполняемая в следующих случаях:

- при первом включении устройства после установки;
- каждый раз при замене емкости моющего средства ► Стр. 60;
- после длительного периода простоя.

 Для предупреждения того, чтобы моющее средство оставалось в рабочей камере, с последующим загрязнением продуктов питания, после заполнения, следует обязательно запустить цикл ополаскивания. В случае невыполнения данной операции, невозможно будет запустить какой-либо цикл приготовления, с появлением следующего сообщения:





Важные предупреждения относительно мойки!

- Перед запуском одной из четырех программ, следует убедиться в отсутствии блюд внутри устройства.
- До начала цикла мойки, убедиться, что слив воды в нижней части рабочей камеры свободен для предупреждения заполнения камеры.
- Перед использованием моющих средств, следует внимательно ознакомиться с паспортом безопасности на продукцию.
- **В процессе мойки не следует открывать дверцу устройства в связи с наличием опасности повреждения глаз, слизистой оболочки и кожи, обусловленной контактом с используемыми химическими средствами, в связи с тем, что они разбрызгиваются крыльчаткой внутри рабочей камеры и перемещаются сильными потоками воздуха.**
- При завершении каждого цикла мойки проверять, что в рабочей камере отсутствуют следы моющего средства. Удалять остатки моющего средства из рабочей камеры вручную.
- Рекомендуется использование моющих средств, утвержденных Изготовителем: использование несоответствующего моющего средства может нанести ущерб моечной системе и целостности рабочей камеры, делая гарантию недействительной.
- Для соответствующего функционирования системы мойки печи, убедиться, что до запуска программы мойки температура в рабочей камеры менее 100°C; в случае более высоких температур, автоматически запускается функция "Охлаждение камеры", см.стр. 46.

УБИРАЮЩЕЕСЯ МЕНЮ

► Стр. 61

Для доступа к убирающемуся меню, следует переместить палец из верхней стороны экрана вниз экрана (убирающееся меню).

Можно получить доступ к данному меню из любой экранной страницы.

Благодаря быстрому доступу, можно всегда иметь под рукой календарь, включать или выключать подсветку, устанавливать будильник, читать руководство по эксплуатации или всю информацию о печи.

► Календарь

► Стр. 62

Благодаря календарю, можно всегда держать под контролем всю неделю для оптимальной организации ежедневной и ежемесячной работы.

► Управление подсветкой

► Стр. 62

Включение/выключение подсветки в любой момент времени и из любой экранной страницы.

► Управление будильником

► Стр. 62 - Стр. 63

Посредством данного приложения можно устанавливать будильник, чтобы не забыть о чем-либо важном.

Для активации будильника:

- 1 Нажать "будильник".
- 2 Выбрать время активации будильника.
- 3 Нажать "✓" для подтверждения введенного времени, "X" для выхода из настройки без сохранения, [удаление] для удаления установленных будильников.

Активация будильника активирует звуковой сигнал, продолжающий действовать до нажатия "✓".

► Руководство по эксплуатации

В случае сомнений, существует возможность быстрой консультации с руководством печи.

На экранной странице можно:

-  увеличить визуализацию, касаясь увеличиваемой зоны двумя пальцами с их дальнейшим расширением
-  скачать руководство на флэш-накопитель USB, нажимая соответствующую иконку.
-  выйти со страницы.

► Информация по использованию

► Стр. 64

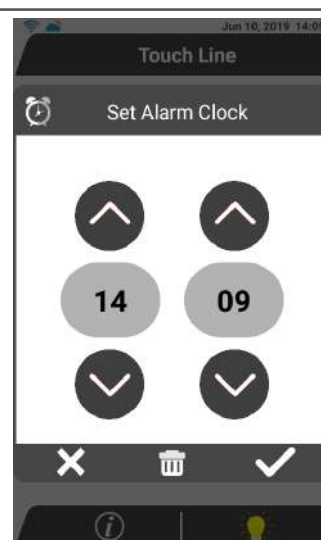
На экранной странице приводится вся информация, соответствующая печи (например, температура камеры или зондов).



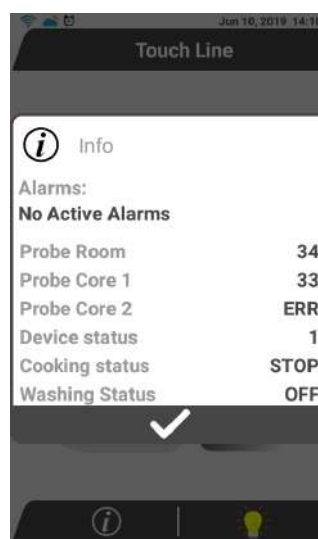
Стр. 61



Стр. 62



Стр. 63



Стр. 64

1 ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ОЧИСТКЕ

- ❗ Перед выполнением каких-либо работ по очистке, необходимо отключить электропитание устройства и использовать соответствующие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и т.д...).
- ❗ Пользователь должен выполнять только операции плановой очистки. Для проведения инспекций, работ внеочередного техобслуживания и замены неисправных компонентов, следует обращаться в авторизованный сервисный центр для предоставления специализированного подготовленного соответствующим образом специалиста.
- ❗ Изготовитель не признает гарантию на ущерб, вызванный недостаточным техобслуживанием или ошибочной очисткой (например, использованием несоответствующих моющих средств).
- ❗ Перед очисткой подождать охлаждения рабочей камеры (температура не более 60°C).

Для очистки любых компонентов или принадлежностей устройства **НЕ** использовать:

- абразивные или порошковые чистящие средства;
- агрессивные или коррозионные чистящие средства (например, соляная кислота/хлористоводородная или серная кислота, каустическая сода и т.д...). Внимание! Не использовать данные вещества даже для очистки основания/пола под устройством;
- абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки, стальные щетки и т.д...);
- струи воды в виде пара или под давлением.

- 📄 Обращаться к рисунку на стр.51 для получения информации относительно правильной очистки всех компонентов устройства.

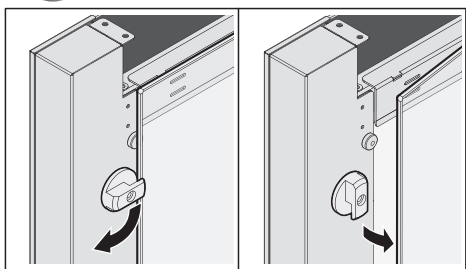


ОЧИСТКА СТЕКОЛ И СЕНСОРНОГО ЭКРАНА

Использовать мягкую тряпку, слегка смоченную нейтральным средством, специально предусмотренным для стекол, следуя указаниям изготовителя моющего средства.



Внутреннее стекло может открываться для удобной очистки.



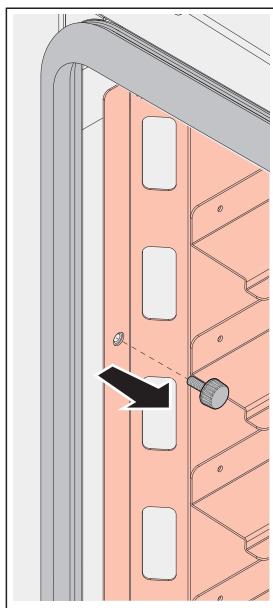
ОЧИСТКА КАМЕРЫ



Ежедневно **производить очистку** рабочей камеры для поддержания высокого уровня гигиены и сохранения с течением времени блеска стали и характеристик устройства. Частицы жиры или пищевые отходы могут загореться во время приготовления с соответствующим ущербом для людей и самого устройства. Очистка должна всегда осуществляться при холодной камере: затем использовать одну из программ мойки, описанных в главе “Ополаскивание и мойка камеры” на стр. 47 или, в качестве альтернативы, в случае необходимости ручной мойки, использовать мягкую тряпку, смоченную горячей мыльной водой, и завершить ополаскиванием и сушкой. Мойка должна осуществляться **БЕЗ** противней в рабочей камере.

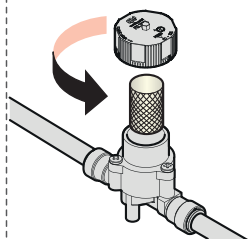


Внутренние решетки могут удаляться в целях более удобной очистки.

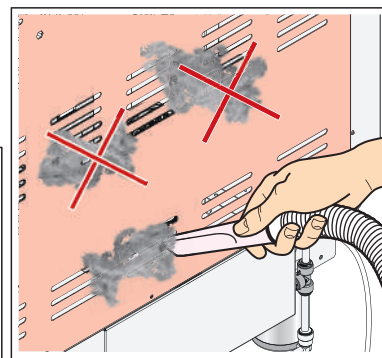
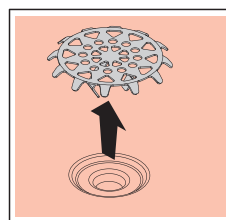
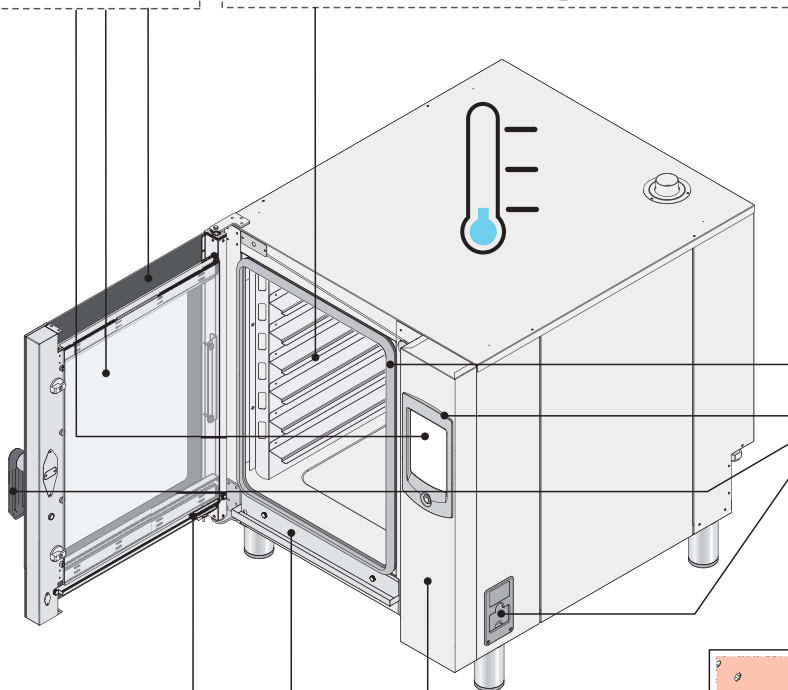


ОЧИСТКА ПЛАСТИКОВЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Использовать мягкую тряпку, слегка смоченную нейтральным средством, специально предусмотренным для деликатных поверхностей, следуя указаниям изготовителя моющего средства.



Периодически проверять фильтр на входе воды.

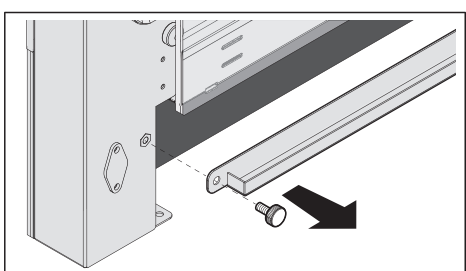


ОЧИСТКА ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Использовать мягкую тряпку, смоченную горячей мыльной водой или специальными средствами для стали. Завершить ополаскиванием и сушкой, при возможности оленьей замшей.



Сборочная емкость конденсата может извлекаться для тщательной очистки: в случае необходимости удаления налета, достаточно использовать горячий уксус или специальное средство.



2 ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ

В течение периодов простоя, следует отключать источники электрической и гидравлической энергии, убирать емкость моющего средства и тщательно закрывать. Обеспечить защиту внешних стальных деталей, протирая их мягкой смоченной вазелиновым маслом тряпкой.

Оставить дверцу полуоткрытой для гарантии соответствующего воздухообмена.

При восстановлении, перед использованием:

- произвести тщательную очистку устройства и принадлежностей;
- вновь подключить устройство к системе электропитания, гидравлического питания;
- проверить устройство перед началом его повторного использования;
- запустить при низкой температуре устройство, по меньшей мере, в течение 60 минут без каких-либо блюд внутри.



Рекомендуется, в целях гарантии превосходных условий эксплуатации и безопасности, обеспечивать его техобслуживание и контроль в авторизованном сервисном центре.

3 УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ



Для предупреждения неавторизованного использования и связанных с ним рисков, перед утилизацией устройства:

- **убедиться в невозможности его использования: в этих целях силовой кабель должен быть отрезан или удален (при отсоединенном от электросети устройстве).**
- **обеспечить невозможность случайного попадания детей в рабочую камеру при игре, в связи с этим заблокировать открытие дверцы (например, клейкой лентой или фиксаторами).**

УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА



В соответствии со ст. 13 Законодательного Декрета 49 2014 "Приведение в действие Директивы RAEE 2012/19/EU в отношении электрического и электронного оборудования", обозначение перечеркнутого мусорного ящика указывает на то, что устройство было выпущено после 13 августа 2005 и при завершении срока эксплуатации оно не должно утилизироваться вместе с другими отходами, а подлежит отдельной утилизации. Все оборудование изготовлено из перерабатываемых металлических материалов (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованный листовой металл, медь и т.д.) в процентном соотношении, превышающем 90% веса.

Необходимо соблюдать осторожность при обращении с данным изделием при завершении его срока службы, снижая отрицательное воздействие на окружающую среду и улучшая эффективность по использованию ресурсов, на основе принципа "кто загрязняет, платит", профилактики, подготовки для повторного использования, утилизации и рекуперации. Следует помнить, что незаконная или несоответствующая утилизация изделия обуславливает применение санкций, предусмотренных действующим Законодательством.

СВЕДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО УТИЛИЗАЦИИ В ИТАЛИИ

В Италии оборудование RAEE должно передаваться:

- в сборочные центры (также называемые экологические центры или платформы)
- дилеру, у которого приобретается новое оборудование, обязанному изымать его на безвозмездной основе (изъятие по формуле "один на один").

СВЕДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО УТИЛИЗАЦИИ В СТРАНАХ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА

Директива Европейского Союза относительно оборудования RAEE была воплощена различным образом каждой страной, поэтому при необходимости утилизации данного оборудования, рекомендуется связаться с местными органами или с дилером для получения информации относительно соответствующей утилизации.

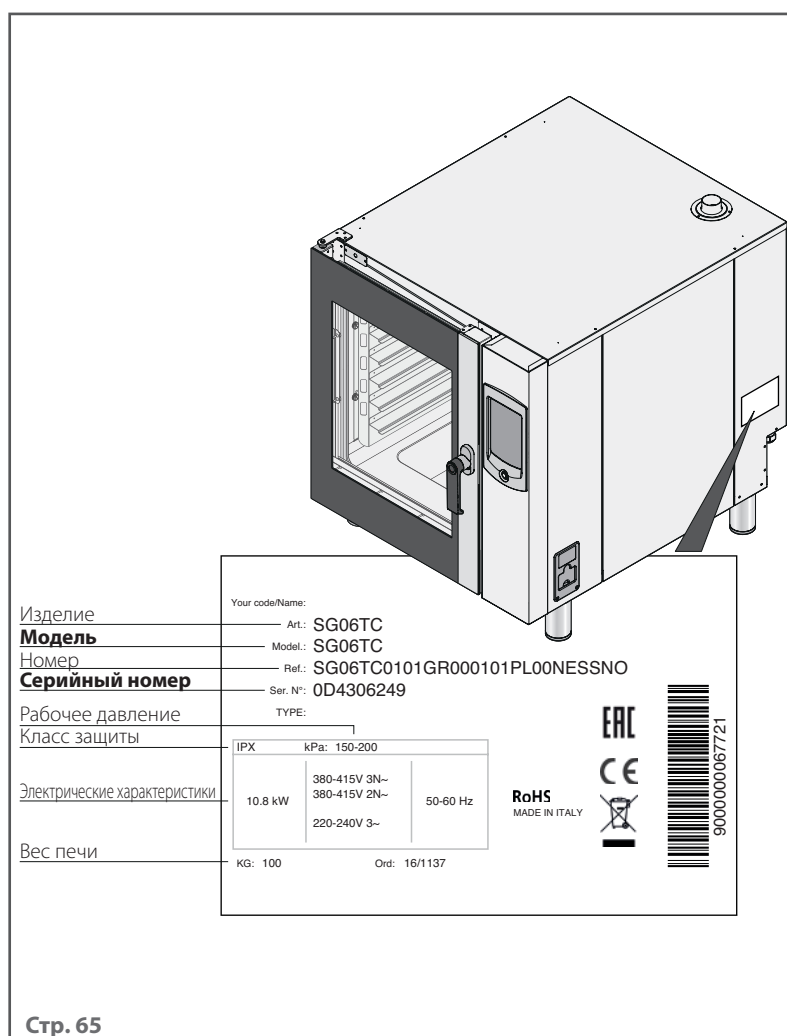
4 НЕИСПРАВНОСТИ: ЧТО ДЕЛАТЬ?

1 Попробуйте обратиться за информацией к приведенной ниже таблице: если проблема не решается, продолжить процедуру.

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ	
При нажатии кнопки START устройство не запускается	- Открыта дверь - Микровыключателем не сигнализируется закрытая дверца	- Проверить закрытие дверцы. - Обратиться к техническому специалисту для ремонта (Сервисная служба)
Подсветка камеры выключена	- Лампочка ослаблена - Лампочка перегорела	- Установить соответствующим образом лампочку в ламповый патрон. - Заменить лампочку
Неравномерное приготовление блюд в устройстве	- Вентиляторами не осуществляется изменение направления - Один из вентиляторов остановлен - Один из нагревательных элементов поврежден - Уплотнение вышло из гнезда	- Обратиться к техническому специалисту для ремонта (Сервисная служба). - Обратиться к техническому специалисту для ремонта (Сервисная служба). - Обратиться к техническому специалисту для ремонта (Сервисная служба). - Вновь позиционировать уплотнение дверцы устройства в соответствующее гнездо.
Устройство полностью выключено.	- Отсутствие напряжения сети - Соединение с электрической сетью выполнено несоответствующим образом - Срабатывание предохранительного термостата	- Восстановить напряжение питания. - Проверить соединение с электрической сетью. - Обратиться к техническому специалисту для ремонта (Сервисная служба).
Не подается вода из труб системы подачи влажности	- Вход воды закрыт. - Несоответствующее подсоединение к гидравлической сети - Фильтры на входе воды забиты	- Открыть вход воды - Проверить соединение с гидравлической сетью. - Очистить фильтры
При закрытой дверце выходит вода из прокладки	- Грязная прокладка - Поврежденная прокладка - Проблема механизма закрытия дверцы	- Очистить прокладку влажной тряпкой - Обратиться к техническому специалисту для ремонта (Сервисная служба). - Обратиться к техническому специалисту для ремонта (Сервисная служба).
В процессе функционирования вентилятор останавливается	- Срабатывание предохранительного термостата двигателя - Повреждение конденсатора двигателя	- Выключить устройство и подождать автоматического восстановления теплозащиты двигателя. При повторении проблемы, обратиться к техническому специалисту для ремонта (Сервисная служба). Проверить соблюдение расстояния безопасности устройства. - Обратиться к техническому специалисту для ремонта (Сервисная служба).

- 2 Проверить отсутствие **сообщений ошибки на дисплее**. Для получения дополнительной информации, см.страницу **34**
- 3 Определить **данные печи** (паспортная табличка), а также **дату и номер счета фактуры** устройства.
- 4 **Обратиться в** авторизованный сервисный центр и сообщить полученные данные.
- 5 В случае необходимости замены неисправных компонентов, обеспечить их сохранность и передать уполномоченному монтажнику для замены в целях их отправки Изготовителю для проверки.
- 6 В случае необходимости отправки печи или деталей в Сервисный центр или Изготовителю (**предварительно получив их разрешение**), необходимо использовать **ОРИГИНАЛЬНУЮ** упаковку.

 В случае ее отсутствия, использовать собственную упаковку таким образом, чтобы устройство не получило повреждений при транспортировке; рекомендуется нанесение надписей «ХРУПКИЙ-НЕ ПЕРЕВОРАЧИВАТЬ» снаружи упаковки.



Изделие	Your code/Name:		
Модель	Art.:	SG06TC	
Номер	Model.:	SG06TC	
Серийный номер	Ref.:	SG06TC0101GR000101PL00NESSNO	
	Ser. N°:	0D4306249	
Рабочее давление	TYPE:		
Класс защиты	IPX	kPa: 150-200	
Электрические характеристики	10.8 kW	380-415V 3N~ 380-415V 2N~ 220-240V 3~	50-60 Hz
Вес печи	KG: 100	Ord: 16/1137	

    900000067721

Стр. 65

РЕМОНТ И ЗАПЧАСТИ

 Не пытаться производить ремонт печи собственными силами, это может нанести серьезный ущерб людям, животным и имуществу и обуславливает утрату Гарантии. Обращаться в авторизованный сервисный центр и запрашивать использование ОРИГИНАЛЬНЫХ запчастей. Несоблюдение данного положения делает гарантию недействительной.

