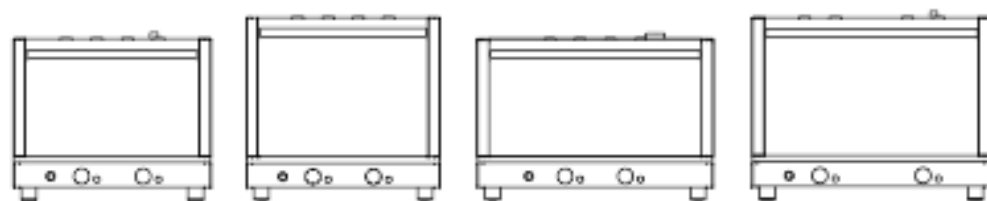


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

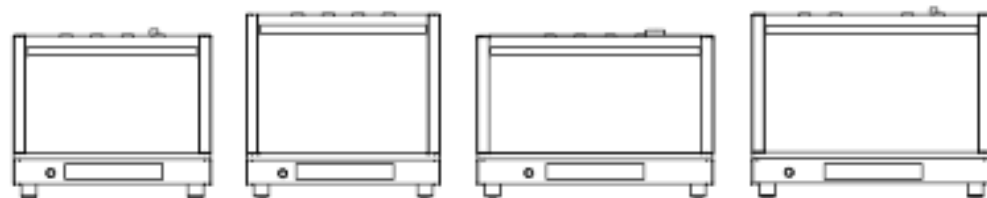


PICCOLO

BRAVO

DELIZIOSO

SUPERIORE



1 – СОДЕРЖАНИЕ

1-Введение

1.1 Памятка по работе с инструкцией	3
1.2 Общие правила	3
1.3 Технические характеристики	4
1.4 Погрузка, транспортировка и выгрузка	6
1.5 Соответствие стандартам и директивам	6

2-Инструкции по установке и обслуживанию

2.1 Размещение и монтаж	7
2.2 Подсоединение к электрической сети и водопроводу	8
2.3 Предохранители	9
2.4 Диагностика неполадок	10
2.5 Замена деталей	11

3-Инструкции по эксплуатации

3.1 Общие правила	13
3.2 Панель управления и краткие инструкции	13
3.3 Очистка и ежедневное обслуживание печи	14
3.4 Советы по приготовлению	16

4-Программирование цифровой печи

4.1 Пользовательский интерфейс	17
4.1.1 Функции кнопок	17

4.2 Ручные операции

4.1.2 Иконки дисплея	18
4.1.3 Дисплей	18

4.2.1 Настройка значений температуры	19
4.2.2 Настройка времени приготовления	19
4.2.3 Ручное увлажнение во время приготовления	20
4.2.4 Выполнение цикла приготовления в ручном режиме	20

4.3 Действия по программированию

4.3.1 Сохранение новой программы	21
4.3.2 Настройка температурных значений	21
4.3.3 Настройка времени приготовления	23
4.3.4 Ручное увлажнение	23
4.3.5 Этапы приготовления в программе	23
4.3.6 Доступ к уже сохраненным программам	23

4.4 Автоматический предварительный нагрев

4.4.1 Отключение автоматического предварительного нагрева	24
---	----

4.5 Прочие функции

4.5.1 Открытие закрытие двери печи	24
4.5.2 Изменения реверсов вентилятора	25

4.6 Сигналы и аварийные сигналы

4.7 Отсутствие электрического напряжения

4.8 Скрытое меню

1 – ВВЕДЕНИЕ

Благодарим Вас за доверие, которое Вы нам оказываете, приобретая наши продукты, и рекомендуем перед началом эксплуатации печей внимательно ознакомиться с данным руководством.

Данное руководство содержит всю необходимую информацию для надлежащего использования и обслуживанию печей.

Цель данного руководства – позволить пользователю, прежде всего непосредственному пользователю, провести все необходимые замеры и подготовку оборудования, человеческих ресурсов и необходимых материалов для безопасного и длительного использования печей.

Данное руководство необходимо передать пользователю, ответственному за эксплуатацию и проведение повседневного технического обслуживания, который в свою очередь обязан хранить инструкцию в сухом, безопасном месте, таким образом, чтобы к ней можно было обратиться в любой момент.

В случае перепродажи печи, руководство должна прилагаться к устройству.

Данное руководство разработано для применения техническими специалистами во время пуско-наладки и планового обслуживания.

Оборудование предназначено исключительно для эксплуатации, предусмотренной производителем, запрещается эксплуатировать оборудование в целях, противоречащих положениям данного руководства.

Предусмотренная производителем эксплуатация оборудования возможна только при безупречном состоянии корпуса, отсутствии механических и технических повреждений.

Производитель не несет ответственность за повреждения, полученные вследствие ненадлежащего использования или использования неподготовленным персоналом, за изменения, проведенные собственными силами и ремонта неуполномоченным персоналом, а также за использование неоригинальных комплектующих деталей или деталей, неподходящих к данной модели печи.

1.2 Памятка по работе с инструкцией

Обращайте внимание на текст, выделенный **жирным шрифтом**, **БОЛЬШИМИ БУКВАМИ** или подчеркнутый, так как в нем содержатся ссылки на важную информацию или действия.

Необходимо сохранить настоящее руководство до утилизации устройства в соответствующем месте, с целью возможности обращения к ней в любой момент

Если данный документ утерян или его состояние не позволяет с ним полноценно работать, вы можете заказать копию инструкции непосредственно у производителя или у вашего дилера.

1.3 Общие правила

- Внимательно прочтите инструкции, содержащиеся в данном руководстве для получения наиболее полной информации касательно:
- установки печи;
- технического обслуживания;
- эффективной эксплуатации.

- Данное оборудование предназначено исключительно для использования по назначению, а именно для приготовления и разогрева еды, эксплуатация в любых других целях считается ненадлежащей и поэтому опасной.

Печь предназначена для профессионального использования и должна эксплуатироваться квалифицированным персоналом.

- Перед отгрузкой с завода-производителя, оборудование тестируется и настраивается квалифицированными экспертами, что гарантирует лучший результат во время по эксплуатации.

- Установка и все необходимые ремонтные работы или настройки должны быть выполнены квалифицированным персоналом с максимальной осторожностью и вниманием.

По этой причине мы рекомендуем всегда обращаться к дилеру, продавшему оборудованию, назвав дату выпуска, модель и серийный номер вашей печи.

В случае ремонта и/или замены комплектующих частей, внепланового обслуживания, неполадок или поломок всегда обращайтесь к уполномоченным специалистам компании-производителя.

- Используйте только оригинальные запасные части.

- Перед установкой убедитесь, что параметры электрической и водопроводной сети соответствуют значениям, указанным на шильдике прибора.

- Электрическая безопасность печей обеспечивается подсоединением к эффективной системе заземления (которая нуждается в регулярных проверках) в соответствии с действующим законодательством.

- Только специалисты, прошедшие специальное обучение, могут быть допущены к эксплуатации и обслуживанию оборудования.

- Не устанавливайте печь вблизи источников тепла, таких как фритюрницы, открытое пламя и т.д.

- Ни в коем случае не блокируйте вентиляционные отверстия, не препятствуйте распределению жара и не блокируйте отвод пара из печи.

Попросите установщика проинструктировать Вас по надлежащему использованию установки для умягчения воды/средства для удаления накипи.

(Предупреждение: Недостаточная регенерация смол может привести к коррозии оборудования)

- Перед первым запуском необходимо провести очистку печи:

- снаружи необходимо протереть влажной тканью;

- внутренние поверхности рабочей камеры следует вымыть водой;

- Ни при каких обстоятельствах не следует использовать для очистки печи металлическую мочалку.

Несоблюдение приведенных правил может негативно сказаться на безопасности, как оборудования, так и пользователя. В случае невыполнения пользователем или техническим персоналом положений данного руководства производитель отказывается нести ответственность за неполадки или поломки, явившиеся следствием несоблюдения рекомендованных указаний.

Производитель не несет никакой ответственности за возможные ошибки, содержащиеся в данном руководстве, вызванные ошибками в переводе или опечатками. Также, производитель сохраняет за собой право вносить изменение в оборудование, если считает их полезными или необходимыми, без изменения основных технических характеристик продукта.

1.3 Технические характеристики

Модель печи	PICCOLO	BRAVO	DELIZIOSO	SUPERIORE	СОКИТО™	СОКИТО™ MF
Размеры ВхШхД	550x600x640мм	640x600x640мм	540x720x780мм	650x720x780мм	565x545x595 мм	565x545x595 мм
Электропотребление	2,6 кВт	3,4 кВт	4,2 кВт	6,9 кВт	2,5 кВт	2,8 кВт
Электрическое подсоединение	230 В-50/60 Гц	230В-50/60 Гц	380 В-50/60 Гц	380 В-50/60 Гц	230 В ~ 1N 50/60 Гц	230 В ~ 1N 50/60 Гц
Тип электрического кабеля	H05RN-F 3x1,5 мм ²	H05RN-F 3x1,5 мм ²	H05RN-F 3x1,5 мм ²	H05RN-F 3x1,5 мм ²	H05VV-F 3x1,5 мм ²	H05VV-F 3x1,5 мм ²
Вес	29 кг	46 кг	61 кг	71 кг	36 кг	36 кг
Количество вентиляторов	1	1	1	2	1	1
Расположение	На столешнице или подставке	На столешнице или подставке	На столешнице или подставке	На столешнице или подставке	На столешнице	На столешнице
Вход воды	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	Н/Д	Н/Д
Давление воды	200-300 кПа (2-3 бар)	200-300 кПа (2-3 бар)	200-300 кПа (2-3 бар)	200-300 кПа (2-3 бар)	Н/Д	Н/Д
Жесткость воды	7-11 °F	7-11 °F	7-11 °F	7-11 °F	Н/Д	Н/Д
Класс изоляции	I	I	I	I	1	1
IP уровень защиты	IPX1	IPX1	IPX1	IPX1	IPX1	IPX1
Панель управления	Электромеханическая Цифровая	Электромеханическая Цифровая	Электромеханическая Цифровая	Электромеханическая Цифровая	Электромеханическая	Электромеханическая

1.4 – Погрузка, транспортировка и выгрузка

Упаковка печи проводится компанией в соответствии с установленными договоренностями или страной назначения и транспортным средством. После установки, упаковку можно использовать повторно или утилизировать в соответствии с требованиями страны покупателя.- Оборудование должно быть доставлено в упаковке к месту установки

Все действия по подъему и погрузке печи или ее отдельных компонентов должны выполняться квалифицированными специалистами.

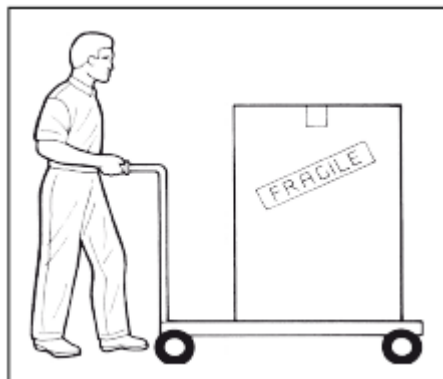


рис. 1

Отгружаемые материалы подвергаются тщательной проверке перед передачей транспортной компании.

При получении печи убедитесь в том, что отсутствуют повреждения, полученные во время транспортировки и упаковка нетронута а, следовательно, все детали в наличии.

В случае обнаружения повреждений или нехватки деталей, пожалуйста, немедленно оповестите об этом перевозчика и производителя, предварительно сделав фотографии по данному факту.

Рекомендуем проконтролировать, соответствуют ли доставленные товары спецификации по вашему заказу.

Никогда не тяните и не наклоняйте печь.

Печь следует поднять под прямым углом к полу, переместить в горизонтальное положение и поставить на место под прямым углом к полу.

1.5 — Соответствие стандартам и директивам

Данные печи соответствуют положениям и требованиям по безопасности, указанным в следующих Европейских Директивах и специализированных стандартах:

Машины и Механизмы 2006/42/ЕС

Низковольтное оборудование 2006/95/ЕС (стандарт EN 60335-1 и EN 60335-2)

Директива по электромагнитной совместимости 2004/108/ЕС (стандарты EN 50165, EN 55014, EN 50366, EN 61000-5)

CEI EN60335-1, CEI EN 60335-2-42; CEI EN55014-1, CEI EN55014-2; CEI EN61000-3-2; CEI EN 61000-3-3; CEI EN 61000-6-2; CEI EN 61000-6-4; CEI EN 50366

В силу вышеуказанных положений производитель заявляет о том, что его продукция соответствует действующему Европейскому законодательству, содержит маркировку ЕС и может продаваться в Европейских странах.

Кроме того, уровень шумов функциональных компонентов печи составляет менее 70 дБ.

2-ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

2.1 – Место установки и размещение

ВНИМАНИЕ

Установка, трансформация, а также нестандартное техническое обслуживание должно проводиться авторизованными установщиками или электрической компанией в соответствии с действующим законодательством относительно безопасности.

ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ДАННОЙ ОПЕРАЦИИ НЕОБХОДИМЫ ЭФФЕКТИВНЫЕ ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ, КОТОРЫЕ ДОЛЖНЫ ПЕРИОДИЧЕСКИ ПОДВЕРГАТЬСЯ ПРОВЕРКАМ (см. Рис. пункт 1.3). Производитель не несет ответственность в случае несоблюдения вышеуказанных положений.

Убедитесь в том, что расстояние между потолком и печью составляет минимум 30 см, если потолок выполнен из взрывоопасного материала, или если не из теплоизолирующего.

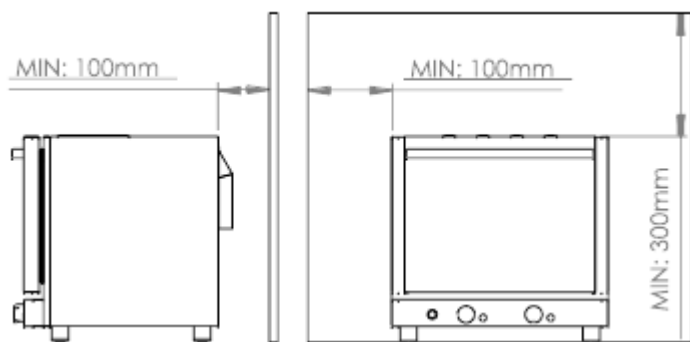


Рис.2

2.2 – Подсоединение к электросети

Подсоединение к энергетической сети должно проводиться в соответствии с международными, государственными и муниципальными нормами. Перед подключением печи, убедитесь, что напряжение и частота сети соответствует значениям, указанным на шильдике печи (рис.3), расположенным в нижней части задней панели.

Напоминаем, что допустимое отклонение от максимального напряжения составляет $\pm 10\%$

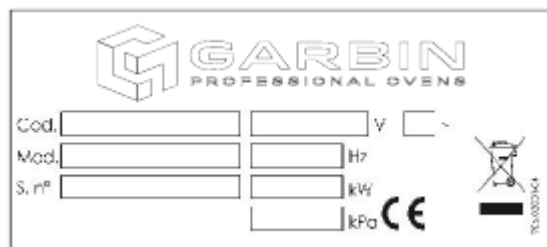


Рис.3

Печь должна быть подключена к электрической сети при помощи уплотненного кабеля с резиновой неопреновой изоляцией H07RN-F типа с поперечным сечением электрической проводки, подходящим для максимального потребления тока (см. раздел 1.3).

Омниполярный главный переключатель должен находиться между каждой печью и электрической сетью с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, электрическая емкость должна быть подходящей, печь должна быть оборудована устройством, защищающим электрическую сеть.

Подходящие высокочувствительные устройства защитного выключения должны быть установлены для обеспечения защиты от прямого и непрямого контакта деталей под напряжением и током короткого замыкания в соответствии с действующим законодательством. Максимально допустимый ток утечки составляет 1 мА/кВт.

Данный переключатель должен находиться на электрической линии, к которой подсоединено оборудование, в непосредственной близости с самим оборудованием так, чтобы пользователь мог обратиться к нему в любой момент.

Убедитесь в том, что значения на шильдике соответствуют параметрам линии электропитания, главного переключателя и кабеля (см. пункт 1.3).

При необходимости подсоединения или замены кабеля питания на клеммной коробке печи следуйте инструкциям ниже:

- 1) Подсоедините клеммную коробку, расположенную на задней панели печи к проводам электрического кабеля, как показано на электрической схеме.

Убедитесь, что желтый/зеленый провод заземления длиннее чем остальные (фаза и нейтральный) примерно на 3 см, так чтобы в случае случайного выдергивания он оставался последним для обеспечения защиты от поражения электрическим током.

- 2) Закрепите кабель и закройте крышечку клеммной коробки.

Заземление

Печь должна быть подсоединена к эффективной системе заземления

Для данной цели на задней панели печи расположена силовая плата, желтый/зеленый провод кабеля питания должен закреплен к разъему отмеченному символом



Печь должна быть включена в эквипотенциальную систему. Подсоединение осуществляется при помощи провода 2 с поперечным сечением как минимум 10 мм^2 , подсоединенным к разъему силовой платы, отмеченному символом расположенному на задней панели прибора.



Подсоединение к водопроводу

Подсоедините трубу подачи воды к соединительной трубе $\frac{3}{4}$ " печи (X-Рис.4), прикрутив разъем к соединению. Минимальное допустимое давление соответствует 200 кПа, максимальное – 300 кПа.

2.3 - Предохранители

Печь оборудована следующими устройствами защиты и безопасности:

- Предохранительный термостат камеры (при наличии): в случае перегрева рабочей камеры это устройство отключает подачу питания на нагревательные элементы.

Предохранительный термостат (F1-Рис. 5) может быть запущен только в ручном режиме нажатием красной кнопки предварительно сняв переднюю панель. Перед проведением данной операции убедитесь, что прибор отключен от сети питания.

- Переключатель двери, при наличии, прекращает работу печи при открытой двери: нагревательная система и мотор вентилятора прекращают свою работу.

- Защитные решетки предотвращают доступ к подвижным деталям рабочей камеры.

ВНИМАНИЕ!

Все действия по повторному запуску оборудования должны выполняться квалифицированным персоналом после устранения причин сбоя.

2.4-Диагностика неполадок

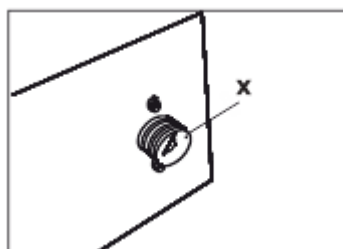


Рис.4

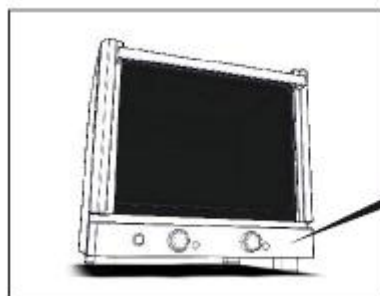
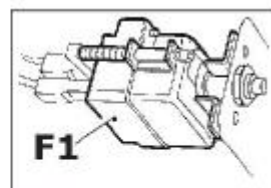


Fig. 5

Рис.5



Тип ошибки	Возможные причины
Нагрев рабочей камеры не запускается	-Неправильно установлена температура - Помехи в работе предохранителя термостата (при наличии) - Терморегулятор неисправен - счетчик резистора сломан (при наличии) -провода кабеля резистора разъединены - дверь закрыта неплотно
Некорректная регулировка температуры	-Терморегулятор неисправен - Лампочка термостата неисправна или выключена из розетки
Не работает двигатель вентилятора	- Провода кабеля отсоединены - конденсатор неисправен - Посторонний предмет заблокировал вентилятор - дверь закрыта неплотно
Функция увлажнения работает некорректно (недостаточно или избыточно)	- Неисправен подвод воды из водопроводной сети -Неисправен соленоидный клапан -Заблокирован редуктор давления

2.5 Замена деталей

ОСТОРОЖНО!

Работы по замене и настройке деталей не классифицируются как ежедневное техническое обслуживание, следовательно, они должны быть выполнены квалифицированными установщиками.

Перед началом проведения работ по ремонту или техническому обслуживанию необходимо отключить прибор от электрической сети с целью предохранения от любых электрических контактов. Необходимо также перекрыть подачу воды.

Замена двери

Дверные петли (А) оснащены двумя подвижными скобами (В), которые пристегиваются к фрагментам шарниров (С), когда дверь полностью открыта и блокируют их.

Дверь поднимается по направлению кнаружи производя два движения вперед (Рис.6). Для осуществления этих действий удерживайте стороны двери прижатыми к петлям.

Для того чтобы вновь установить дверь, вставьте петли в специальные пазы.

Перед тем как закрыть дверь, не забудьте удалить две подвижные скобы (В), которые использовались для защелкивания 2 петель

Лампа печи

Открутите защитную крышку (А-Рис.7), продавливая вовнутрь печи, и достаньте лампочку освещения. После замены лампочки, верните защитную крышку (А) на место.

Нагревательный элемент

Резистор вынимается путем раскручивания из камеры удерживающих его болтов. Доступ к электрическому соединению в задней части открывается при снятии задней панели.

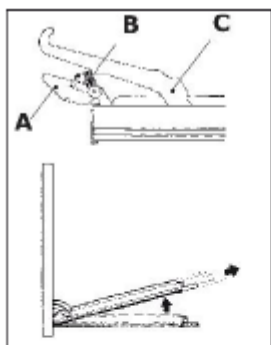


Fig. 6

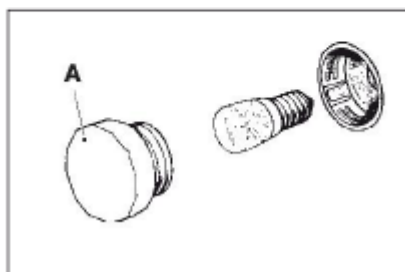


Fig. 7

Вентилятор печи

Когда задняя панель печи снята, выньте из внутренней части печи крепление противня и защиту вентилятора. Открутите центральную гайку, при необходимости также открутите боковой болт, фиксирующий его на коленвале, где установлен вентилятор. Вытяните вентилятор и открутите болты с фланца двигателя.

Уплотнитель

Вручную извлеките уплотнитель и замените на новый без использования инструментов.

3-ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

3.1 - Общие правила

- Оборудование предназначено для профессионального использования и должно эксплуатироваться только подготовленным персоналом.
- Печь необходимо использовать исключительно для приготовления еды, любое другое использование считается ненадлежащим.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ очищать внутренние панели печи и стекло двери холодной водой под напором при температуре панелей выше 70°C.

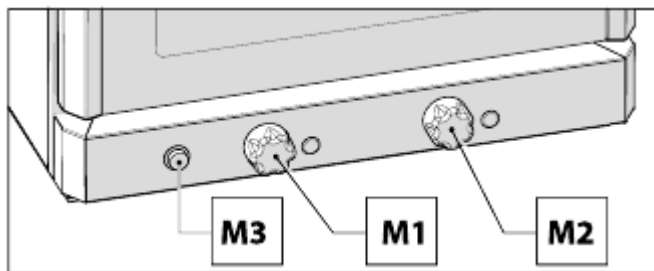
- Все процедуры по установке и нерядовому техническому обслуживанию должны осуществляться высококвалифицированным авторизованным персоналом.
- Рекомендуется регулярно проводить техническую проверку оборудования. С целью проведения ремонтных работ необходимо обратиться в авторизованный Центр Поддержки и запросить оригинальные запасные части.
- При обнаружении ошибки или неисправности необходимо незамедлительно отключить прибор от электрической сети при помощи главного переключателя, а также перекрыть подачу воды.
- По вопросам ремонта необходимо обращаться в Центр Поддержки. В обязанности конечного пользователя входит проведение ежедневного технического обслуживания, в частности проверки общей эффективности и регулярной очистки.

Несоблюдение данных положений освобождает производителя от любого вида ответственности.

- Рекомендуется внимательно ознакомиться с данным руководством, так как оно содержит важную информацию и инструкции относительно безопасности во время установки, эксплуатации и технического обслуживания. Храните его в безопасном месте с целью возможности последующего обращения и технического обслуживания.
- Перед запуском прибора необходимо тщательно очищать поверхности, находящиеся в контакте с продуктами питания.
- Детали, отмеченные следующим символом, нагреваются до высокой температуры. Будьте осторожны и по возможности используйте защитные перчатки.



3.2 Панель управления и краткие инструкции



- M1** Ручка контроля таймера приготовления
M2 Ручка термостата
M3 Кнопка пара (увлажнения)

Включение и выключение печи

После подключения прибора к электросети печь включается путем вращения ручки (M2), которая также включает свет в рабочей камере и контрольную лампу

Открывая дверь во время работы печи равнозначно действию ручки управления, но когда дверь снова закрывается печь возобновляет работу автоматически.

Настройка температуры приготовления

Ручка (M2) позволяет установить желаемую температуру приготовления.

Настройка времени приготовления

Ручка (M1) позволяет настроить необходимое для приготовления время.

Вращение ручки запускает цикл приготовления и активизирует вентилятор.

Вращение против часовой стрелки (∞) обеспечивает постоянную работу

Вращение по часовой стрелке дает возможность установить максимальное время свыше 60 минут.

В конце приготовления таймер (M1) возвращается к 0, печь выключается и раздается звуковой сигнал конца цикла.

3.3 Очистка и ежедневное обслуживание печи

Печи необходимо очищать ежедневно в целях поддержания гигиены и обеспечения максимальной эффективности эксплуатации.

При обнаружении неисправности не рекомендуется пытаться решить проблему самостоятельно. Необходимо связаться с сервисной службой технической поддержки, ответственной за решение подобных вопросов.

Не рекомендуется демонтировать оборудование самостоятельно – такие работы должны совершать специализированным персоналом.

Ежедневную очистку необходимо проводить в соответствии с приведенными инструкциями:

- Перед очисткой необходимо отсоединить прибор от электрической сети, перекрыть водяной кран и оставьте печь остывать.

-
- Раз в день необходимо очищать детали из нержавеющей стали при помощи мыльного раствора или подходящих чистящих средств, тщательно полоскать и высушивать. Не рекомендуется использовать хлорсодержащие чистящие средства (отбеливающие вещества, хлористоводородная кислота и т.д.), а также очищать стальные поверхности при помощи металлических мочалок, щеток или скребков, способствующих коррозии металла.
 - Не рекомендуется оставлять пищу на поверхностях, выполненных из нержавеющей стали (особенно такие продукты, как соль, уксус, лимон...), так как они могут повредить поверхности.
 - Несмотря на то, что на печь периодически могут попадать капли воды, не рекомендуется очищать внешнюю поверхность печи при помощи струй воды, направленных прямо внутрь печи, так как попавшая внутрь вода может негативно сказаться на безопасности прибора. Рекомендуется использовать только влажную ткань.
 - Не рекомендуется использовать коррозионные субстанции (например, соляную кислоту) для очистки верхней панели подставки для печи, так как это может повредить нижнюю панель прибора.
 - Не реже, чем раз в год необходимо обращаться в авторизованную, региональную службу технической поддержки для обеспечения общей проверки оборудования.

Очистка камеры

По окончании рабочего дня необходимо очищать камеру, температура которой должна быть не выше 50-60°C, в соответствии со следующими указаниями:

- при необходимости извлеките держатели для противней, не снимая крепления, расположенные на правой боковой панели камеры и очистите их.
- Выдвиньте или извлеките держатели противней и направляющие.
- Распылите по стенам камеры соответствующее неагрессивное чистящее средство, которое можно использовать с пищевыми продуктами.
- Оставьте чистящее средство на 15-20 минут и закройте дверь.
- Чистой водой ополосните камеру печи.
- Запустите цикл конвекции при 150 °C для того, чтобы просушить камеру.

3.4 – Советы по приготовлению

Следующие таблицы содержат наиболее важные характеристики для приготовления некоторых основных продуктов. Рекомендованное в таблицах время приготовления является приблизительным.

Подготовка	°C	минуты	Вес (кг)
Закуски			
Запеченная в печи лазанья	200-220	20-25	0,5
Запеченная в печи паста	200-220	25-30	0,5
Креольский рис	200-230	20-25	0,5
Пицца	210-230	30-45	0,5
Мясо			
Жареная говядина	170-190	40-60	1-1,2
Жареная телятина	160-180	65-90	1-1,2
Жареный бычок	170-180	65-90	1-1,2
Жареная свинина	160-170	70-100	1-1,2
Ростбиф	180-190	40-45	1-1,5
Жареный ягненок	140-160	100-130	1,5
Жареные цыплята	180	70-90	1-1,2
Жареная утка	170-180	100-160	1,5-2
Жареный гусь	160-180	120-160	3-3,5
Жареная индейка	160-170	160-240	~5
Жареный кролик	160-170	80-100	~2

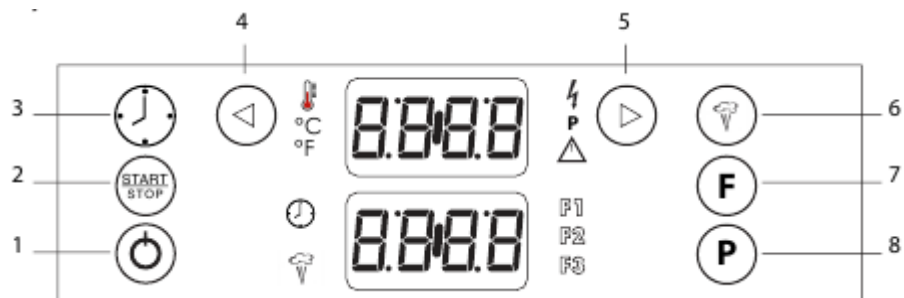
Жареный заяц	170-180	30-50	~2
Рыба	160-180	--	
Сладости			
Фруктовый кекс	180-200	40-50	
Чамбелла	160-180	35-45	
Кекс к чаю	200-220	40-45	
Бисквит	200-230	25-35	
Виноградный пирог	230-250	30-40	
Круассаны	170-180	40-60	
Штрудель	160	25-35	
Сладкие кексы	180-200	20-30	
Яблочные оладьи	180-200	18-25	
Савоярд пудинг	170-180	30-40	
Савойское печенье	150-180	50-60	
Тосты	230-250	7	
Хлеб	200-220	40	

Для обеспечения надлежащего приготовления рекомендуется предварительно нагреть печь в течение 12-15 минут

4-ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПЕЧИ С ЦИФРОВОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

4.1- Пользовательский интерфейс

4.1.1 – Функции кнопок



1) Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

Одно нажатие позволяет включить или выключить печь.

2) Кнопка START/STOP

При включенной печи, нажатие кнопки запускает/завершает процесс приготовления.

3) Кнопка ВРЕМЯ

При включенной печи, одно нажатие позволяет установить время приготовления.

4) Кнопка УМЕНЬШЕНИЕ

Уменьшает значение на дисплее

5) Кнопка УВЕЛИЧЕНИЕ

Увеличивает значение на дисплее

6) Кнопка ПАР

В режиме программирования вы можете установить уровень прямого пара.

В ручном режиме прямой пар образуется столько времени, сколько удерживается нажатой кнопка ПАР.

7) Кнопка ЭТАПЫ (этапы приготовления)

В запрограммированном цикле приготовления может выполняться 3 различных этапа.

8) Кнопка РЕЦЕПТЫ

Позволяет сохранить рецепт или предоставить доступ к уже сохраненным рецептам. Всего 99 рецептов.

4.1.2 – Иконки дисплея



9) Иконка ТЕМПЕРАТУРА

Постоянно подсвеченная красным иконка указывает на значение температуры, установленное пользователем. Мигающая красная иконка показывает реальное значение температуры в рабочей камере.

10) Иконка ЦЕЛЬСИЙ

Указывает, что температура задана по шкале Цельсия. Подсвечена красным.

11) Иконка ФАРЕНГЕЙТ

Указывает, что температура задана по шкале Фаренгейт. Подсвечена зеленым.

12) Иконка ЧАСЫ

Когда горит красным, то отображает дисплей ВРЕМЯ.

13) Кнопка ВЛАЖНОСТЬ

- При нажатии кнопки ВЛАЖНОСТЬ в ручном режиме, иконка постоянно горит красным до тех пор, пока кнопка не будет отпущена.
- В режиме ПРОГРАММИРОВАНИЕ при выборе значения ПАР (20, 40, итд) иконка горит прерывистым красным, когда отключен соленоидный клапан (0,5 вкл, 0,5 выкл).

14) Иконка РЕЗИСТОРЫ

Подсвечены красным, если активен нагрев камеры
Зеленый цвет означает, что нагрев уже выключен.

15) Иконка БИБЛИОТЕКА ПРОГРАММ

Красная подсветка означает, что запущен режим программирования.

16) Иконка ОТКРЫТАЯ ДВЕРЬ

Красный свет означает, что дверь закрыта
Зеленый свет предупреждает об открытой двери

17) Иконка ЭТАПЫ

Отображается только при запрограммированном приготовлении.
F1, F2, F3 горят (красный свет) одновременно отображает текущий этап программы.

4.1.3 Дисплей



18) Дисплей ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ

Когда подсвечена иконка ВРЕМЯ, дисплей отображает запрограммированное значение времени и оставшееся время во время приготовления.
Когда подсвечена иконка ВЛАЖНОСТЬ, дисплей отображает заданное значение ВЛАЖНОСТИ для приготовления.
Когда иконки ВРЕМЯ и ВЛАЖНОСТЬ выключены, на дисплее отображается аварийный код.

19) Дисплей КАМЕРА/ПРОГРАММЫ

Когда горит иконка ТЕМПЕРАТУРА, дисплей отображает значение температуры для приготовления.

Когда мигает иконка ТЕМПЕРАТУРА, дисплей отображает текущее значение температуры внутри рабочей камеры (значение определяется термощупом).

Когда все иконки выключены, дисплей отображает аварийный код.

4.2 Ручное управление

Когда печь выключена, это отображается на дисплее КАМЕРА, все остальные не подсвечены.

Печь включается нажатием кнопки ON/OFF.

Когда печь включена, на дисплее КАМЕРА показана текущее значение температуры внутри рабочей камеры (значение определяется термощупом, мигает иконка ТЕМПЕРАТУРА). Дисплей ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ отображает значение времени END (КОНЕЦ) (иконка ВРЕМЯ горит прерывисто)

- нажмите кнопку УМЕНЬШЕНИЕ или УВЕЛИЧЕНИЕ для выбора значения температуры (параграф 2.1.).

- нажмите кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП) для запуска цикла приготовления (параграф 2.4.)

- возможно производить увлажнение камеры во время цикла приготовления до тех пор, пока удерживается нажатой кнопка ВЛАЖНОСТЬ (кнопки P7 и P8 неактивны)

4.2.1 Настройка значения температуры

Когда печь включена, нажмите кнопку УВЕЛИЧЕНИЕ или УМЕНЬШЕНИЕ для немедленного запуска температурных настроек (может быть установлена температура от 30°C до 260°C).

В случае исходного включения (исходное включение подразумевает каждое включение печи нажатием кнопки ON/OFF) дисплей КАМЕРА (иконка ТЕМПЕРАТУРА постоянно подсвечена) показывает

Значение 30°C мигает

В случае если вы только завершили цикл приготовления, на дисплее отобразится мигающее предыдущее установленное значение.

Во время настройки значения на дисплее мигают.

После 5-секундной паузы или нажав кнопку P3 (ВРЕМЯ) печь подтверждает заданное значение и возвращает текущую температуру в рабочей камере (мигает иконка ТЕМПЕРАТУРА).

Когда значение принято, значения на дисплее отображаются постоянно.

При нажатии кнопки ON/OFF плата выключается, и новые настройки не сохраняются.

4.2.2 Настройка времени приготовления

Для установки времени приготовления, нажмите кнопку ВРЕМЯ, дисплей ВРЕМЯ (иконка ЧАСЫ постоянно горит красным) показывает значение END (КОНЕЦ). Время может быть установлено в диапазоне от 00 часов и 01 минуты до 15 часов и 59 минут.

Нажмите кнопку УВЕЛИЧЕНИЕ или УМЕНЬШЕНИЕ для запуска настройки значения времени.

Если значение ниже одной минуты, дисплей показывает END и затем INF.

END используется для запрограммированного по этапам приготовления для запуска этапа.

INF подразумевает, что был выбран неограниченный режим, т.е. печь будет работать до тех пор, пока не будет остановлена нажатием кнопки START/STOP.

При проведении настроек, значение на дисплее мигает.
Подтверждение значение происходит путем нажатия кнопки ВРЕМЯ или после 5-секундной паузы.

Когда значения подтверждаются, значения дисплея будут гореть постоянно.

Иконка ЧАСЫ постоянно горит красным.
При нажатии кнопки ON/OFF плата выключается, и новые настройки не сохраняются.

4.2.3 Ручное увлажнение во время приготовления

Во время приготовления в режиме ручного управления, при постоянном нажатии кнопки ВЛАЖНОСТЬ активируется ручное увлажнение на тот период времени, пока нажата кнопка.

Во время увлажнения камеры, иконка ВЛАЖНОСТЬ постоянно подсвечена красным.

В случае изменения направления вращения вентилятора/реверса двигателя, процесс увлажнения мгновенно прерывается и перезапускается при повторном нажатии кнопки ВЛАЖНОСТЬ.

4.2.4 Выполнение цикла приготовления в ручном режиме

При включенной печи, после установки значения ТЕМПЕРАТУРЫ и ВРЕМЕНИ, нажмите кнопку START/STOP для запуска цикла приготовления. При нажатии активизируются нагрев, вентиляция и увлажнение. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы заблокировать цикл в любой момент; обратный отсчет остановится и дисплей ВРЕМЯ отразит оставшееся время. Если время было настроено на INF, оно остается бесконечным. Заданное значение температуры остается доступным для возможного нового цикла приготовления. После всего при нажатии кнопки START/STOP цикл приготовления запускается с того момента, на котором был прерван.

Во время приготовления

Дисплей КАМЕРА на 4 секунды показывает заданную температуру (иконка ТЕМПЕРАТУРА постоянно горит) и на 4 секунды значение текущей температуры внутри камеры (значение определяется термощупом, LED иконки ТЕМПЕРАТУРА мигает) Эти два действия чередуются.

Для изменения значений температуры, пожалуйста, действуйте согласно описанию в параграфе 2.1.

Дисплей ВРЕМЯ (иконка ВРЕМЯ постоянно подсвечена) показывает уменьшение времени в часах, минутах (когда заданное значение более 1 часа) и в минутах, секундах (когда заданное значение менее 60 минут).

Для изменения значения времени, действуйте согласно описанию в параграфе 2.2.

Если INF неограниченное время меняется на значение, обратный отсчет начинается от заданного значения и для цикла приготовления устанавливается временной интервал.

Или если значение времени меняется на INF неограниченное время, обратный отсчет начинается от заданного значения и для цикла приготовления устанавливается неограниченное значение.

Если во время цикла приготовления была нажата кнопка START/STOP, приготовление останавливается и оставшееся время сохраняется в памяти. После повторного нажатия этой же кнопки цикл приготовления запускается вновь и обратный отсчет начинается с прерванного значения.

В конце цикла приготовления (иконка ВРЕМЯ непрерывно подсвечена), значение END начинает мигать на дисплее времени, вентиляция и нагрев отключаются, раздается звуковой сигнал в течение 40 секунд. Если во время этих 40 секунд будет установлено время, используя кнопки УВЕЛИЧЕНИЕ/УМЕНЬШЕНИЕ и значение будет подтверждено нажатием кнопки ВРЕМЯ значение на дисплее ВРЕМЯ более не мигает), печь автоматически запускает цикл приготовления с параметрами температуры только что завершенного цикла. В противном случае, нажав кнопку START/STOP звуковой сигнал прекратится и дисплей вернется к обычному виду: дисплей КАМЕРА отобразит текущее значение температуры внутри камеры (значение определяется термощупом, мигает иконка ТЕМПЕРАТУРА) и дисплей ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ отражает значение времени END (иконка ВРЕМЯ непрерывно горит зеленым).

Через 15 минут после окончания каждого цикла приготовления: (после нажатия кнопки START/STOP или завершенного автоматически по истечении заданного времени) и если не были нажаты другие кнопки, печь должна отключиться. Для повторного запуска панели управления достаточно нажать кнопку ON/OFF.

4.3 Действия по программированию

В карте памяти можно сохранить 99 рецептов.

4.3.1 Сохранение новой программы

Для сохранения новой программы приготовления необходимо произвести следующее действие:

- Нажмите один раз кнопку РЕЦЕПТЫ для входа в режим программирования. На дисплее КАМЕРА/ПРОГРАММЫ начнет мигать рецепт P01 (иконка БИБЛИОТЕКА ПРОГРАММ непрерывно горит красным).

Выберите номер рецепта, например P25, и после 5-секундной паузы подтвердится выбор нового рецепта (или нажатием кнопки P6 РЕЦЕПТЫ). Соответственные данные появятся на дисплее.

Изначально установлено значения температуры 30, времени – END. Влажность отключена, этап F1.

При выборе в сторону уменьшения от значения P01, на экране отобразится сообщение MAN (через 5 секунд случится выход из рецепта и переход к режиму ручного управления). При продолжительном нажатии кнопки уменьшения, значение быстро уменьшается, все находящиеся ниже программы будут отображаться над MAN/

- Только на дисплее 1 например P01 будет показан с соответствующей иконкой, все остальное будет отключено
- Теперь возможно представить или изменить значение температуры (параграф 3.2), значение времени (параграф 3.3) и увлажнения (параграф 3.4), этапы приготовления (параграф 3.5).
- Для сохранения удерживайте нажатой в течение 4 секунд кнопку РЕЦЕПТЫ. Сохранение подтверждается звуковым сигналом на несколько секунд и отображением на дисплее номера программы, который ранее был выбран попеременно с MEM.
- Нажмите один раз кнопку РЕЦЕПТЫ для запуска визуализации рецепта, в котором работает печь.

Для сохранения новой программы приготовления необходимо произвести следующие действия:

- Нажмите один раз кнопку РЕЦЕПТЫ для входа в режим программирования. Дисплей КАМЕРА/ПРОГРАММЫ (иконка БИБЛИОТЕКА ПРОГРАММ подсвечена) отображает «P1».

- Номер желаемой программы можно выбрать, используя кнопки УМЕНЬШЕНИЯ и УВЕЛИЧЕНИЯ.

- Нажмите кнопку РЕЦЕПТЫ в течение 4 секунд для того, чтобы войти в режим создания ранее выбранной программы, устанавливая значение температуры (параграф 2.1), значения времени (параграф 2.2) и значения увлажнения (параграф 2.3)

Как описано в параграфе 3.2 может быть установлено несколько этапов, выполняемых программой (F1, F2, F3).

Для сохранения удерживайте нажатой в течение 4 секунд кнопку РЕЦЕПТЫ. Сохранение подтверждается звуковым сигналом в течение нескольких секунд и отображением на дисплее номера программы, выбранной ранее.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- При нажатии один раз кнопки РЕЦЕПТЫ печь выходит из режима программирования и возвращается к режиму приготовления в ручном управлении. Дисплей КАМЕРА показывает температуру в камере приготовления (мигает иконка ТЕМПЕРАТУРА), а дисплей ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ отражает значение времени в исходной позиции (00:00) (иконка ВРЕМЯ подсвечена)

При нажатии кнопки START/STOP запускается цикл приготовления. Если позиция под которой сохранился рецепт ранее была занята, то предыдущий рецепт удаляется.

Нажав кнопку ON/OFF в любой момент, карта памяти выключится и несохраненные рецепты будут потеряны.

4.3.2 Настройка значений температуры

Нажмите кнопку УМЕНЬШИТЬ и УВЕЛИЧИТЬ для установки значения температуры (диапазон настраиваемой температуры от 30°C до 260°C).

После 5-секундной паузы или при нажатии кнопки P3 (ВРЕМЯ), P6 (ВЛАЖНОСТЬ), P7 (ЭТАПЫ) (за исключением кнопки ON/OFF) подтверждает заданное значение и возвращается к отображению текущей температуры в рабочей камере (мигает иконка ТЕМПЕРАТУРА).

Когда значение подтвердилось, оно будет подсвечено на дисплее постоянно.

4.3.3 Настройка времени приготовления

Как описано в главе 2.2 УСТАНОВКА ЗНАЧЕНИЙ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ в части приготовление в режиме РУЧНОГО управления.

4.3.4 Ручное увлажнение

В режиме программирования при нажатии кнопки ПАР можно установить уровень пара/увлажнения внутри рабочей камеры для каждой фазы приготовления (OFF-20%-40%-60%-80%-100%)

Во время изменения программ значение на дисплее мерцает.

Нажмите кнопку ПАР для подтверждения выбранного значения.

Когда значение подтвердится, дисплей ВЛАЖНОСТЬ исчезнет (иконка ВЛАЖНОСТЬ выключается, когда выбран OFF, и горит красным если выбрано значение от 20% до 100%) и появляется дисплей ВРЕМЯ (иконка ЧАСЫ горит красным).

Нажмите кнопку START/STOP для запуска цикла приготовления, которая также запускает цикл увлажнения, если заданное значение от 20% до 100% и реальная температура в рабочей камере достигла 90°C. Иконка влажности непрерывно горит красным светом, только когда увлажнение активно, мигает (0.5 on 0.5 off) для отображения времени цикла сброса.

В случае изменения направления вращения вентилятора/реверса двигателя, увлажнение на мгновение прерывается и затем автоматически запускается повторно.

Во время приготовления, удерживайте одновременно нажатыми кнопку ВЛАЖНОСТЬ и кнопку УМЕНЬШЕНИЕ для активации ручного увлажнения на период пока удерживаются кнопки.

Во время выполнения увлажнения печи, иконка ВЛАЖНОСТЬ постоянно горит зеленым.

В случае изменения направления вращения вентилятора/реверса двигателя, увлажнение на мгновение останавливается и затем повторно запускается если две кнопки нажаты вновь.

4.3.5 ЭТАПЫ приготовления в программе

Когда выбран режим ПРОГРАММИРОВАНИЕ, кнопка ЭТАПЫ позволяет отобразить стадии, которые выполняет программа. Нажмите кнопку для перемещения от одного этапа к следующему (текущий этап показан в виде иконки ЭТАПЫ: если печь находится на 1 этапе - горит LED F1.

Следующие параметры могут быть изменены в каждом этапе: время, температура, влажность.

4.3.6 Доступ к уже сохраненным программам

Для активации уже сохранено программы приготовления, необходимо выполнить следующие действия:

- Нажмите один раз кнопку РЕЦЕПТЫ для того, чтобы войти в режим программирования. На дисплее КАМЕРА/ПРОГРАММЫ начнет мигать рецепт P01 (иконка БИБЛИОТЕКА ПРОГРАММ постоянно подсвечена красным)
Выберите любой номер рецепта, например P25 и после 5-секундной паузы рецепт будет подтвержден (или нажатием кнопки P8 РЕЦЕПТЫ). Данные, относящиеся к рецепту, появятся на дисплее.
- Нажмите один раз кнопку РЕЦЕПТЫ для входа в режим программирования. Дисплей КАМЕРА/ПРОГРАММЫ (иконка БИБЛИОТЕКА ПРОГРАММ подсвечена зеленым) отображает «P1».
- Номер желаемой программы может быть выбран используя кнопки УВЕЛИЧИТЬ и УМЕНЬШИТЬ.
- Нажмите кнопку START/STOP для выбора программы приготовления.
- Во время выполнения программ отображение и настройка параметров приготовления выполняются как описано в режиме РУЧНОГО управления (параграф 2.4)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- При нажатии один раз кнопки РЕЦЕПТЫ печь выходит из режима программирования и возвращается к режиму приготовления в ручном управлении. Дисплей КАМЕРА показывает температуру в камере приготовления (мигает иконка ТЕМПЕРАТУРА), а дисплей ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ отражает значение времени в исходной позиции (00:00) (иконка ВРЕМЯ подсвечена)

4.4 Автоматический предварительный нагрев

Автоматический предварительный нагрев активируется только тогда, когда запущена одна из сохраненных программ. Он заключается в нагреве печи до температуры на 30 °C больше, чем установленная в программе температура. Данная функция используется для компенсации потери тепла, вызванной открытием двери при помещении еды.

Когда программа запущена при использовании кнопки START/STOP, печь запускает нагрев рабочей камеры и на дисплее КАМЕРА/ПРОГРАММЫ появляется сообщение PRE. Когда достигается установленная температура, раздается звуковой сигнал. Далее необходимо открыть дверь (звуковой сигнал прервется), продукты помещаются в печь и дверь закрывается. Автоматически запускается выбранная ранее программа.
Или если Вы хотите прервать звуковой сигнал без открытия двери, нажмите кнопку START/STOP.

4.4.1 Отключение автоматического предварительного нагрева

Для деактивации функции автоматического предварительного нагрева необходимо при включенной печи выполнить следующие действия:

- Нажмите одновременно P4 и P5 на несколько секунд. Нажимайте кнопки P4 и P5 до тех пор пока на дисплее ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ не отразится PRERISCALDO (ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ). Затем нажмите P6 (пар) для подтверждения.

На дисплее 1 (температура) появится значение ON. Выберите OFF или ON, используя кнопки увеличения и уменьшения. Нажмите кнопку START/STOP для подтверждения.

Нажмите кнопку P1 ON/OFF для выхода из подменю.

4.5. Прочие функции

4.5.1 Открытие и закрытие двери печи

Когда открывается дверь, активируется переключатель, который устанавливает печь на «паузу», иконка ОТКРЫТАЯ ДВЕРЬ подсвечено красным. Обратный отсчет времени заблокирован, процесс увлажнения прерван, вентиляторы заблокированы и нагрев выключен. Когда дверь закрыта (иконка ОТКРЫТАЯ ДВЕРЬ горит зеленым) цикл приготовления запускается с момента, на котором был прерван.

4.5.2 Изменения реверса вентиляторов

Вентиляторы снижают скорость для изменения направления вращения на противоположное. ЦИКЛЫ ПО ВРЕМЕНИ: 24 секунды OFF, 96 секунд ON правое вращение, 24 секунды OFF, 96 секунд ON левое вращение, 24 секунды OFF и цикл повторяется неограниченно...

На этой фазе процесс увлажнения прерывается.

4.6 Сигналы и аварийные сигналы

Аварийные сигналы появляются на дисплее ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ, в то время как остальные выключены. Для оповещения о неполадках звучит звуковой сигнал. Отключить звуковой сигнал можно нажатием кнопки START/STOP.

ER1 Аварийный сигнал датчика камеры

Сигнал возникает в случае неполадки в работе датчика камеры. Все деактивируется за исключением световых сигналов, цикл прерывается и раздается звуковой сигнал.

ER2 Аварийный сигнал термостата безопасности печи

Сигнал возникает в случае неполадок в работе нагревания печи. Через 5 секунд все деактивируется, текущий цикл прерывается и раздается звуковой сигнал.

После прекращения аварийных сигналов, нажмите кнопку ON/OFF для сброса и печь отключится.

4.7 Отсутствие электрического напряжения

Если во время цикла приготовления произошло отключение электроэнергии, после восстановления электрического питания печь отключится.

4.8 Скрытое меню

- активирует или деактивирует предварительный нагрев, по желанию.
- шкала температуры в градусах по Цельсию или Фаренгейту.