

ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ, ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

ЕЛЕКТРИЧНІ, КОНВЕКЦІЙНІ, ЗМІШАНО-КОНВЕКЦІЙНІ
ТА ПАРОВІ ДУХОВІ ШАФИ
ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ ТА ВИПІЧКИ



8711010.04

Всі технічні характеристики, наведені в цьому керівництві, не є зобов'язальними; виробник лишає за собою право змінювати характеристики пристрою або зміст цієї інструкції без попереднього повідомлення про це. Виробник не несе жодної відповідальності за можливі помилки.

Зміст

1. ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.....	3
2. ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	4
3. ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ ВСТАНОВНИКА.....	5
4. ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КІНЦЕВОГО КОРИСТУВАЧА.....	7
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ (ТА ПОЯСНЕННЯ ДО НЕЇ).....	11
6. ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ (ТІЛЬКИ для конвекційно-парових моделей).....	12
7. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИЛАДУ.....	12
8. УПАКОВКА І ЇЇ УТИЛІЗАЦІЯ.....	13
9. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ.....	13
10. СХЕМА ВСТАНОВЛЕННЯ.....	14
11. ЕЛЕКТРИЧНА МОНТАЖНА СХЕМА.....	15

1. ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

1.1. ЗАГАЛЬНІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Це керівництво підготовлено для надання інструкцій з правильного встановлення, налаштування та технічного обслуговування обладнання. Уважно ознайомтеся зі всіма застереженнями, наведеними в цьому керівництві, оскільки вони надають основну інформацію щодо безпечного монтажу, експлуатації та технічного обслуговування приладу.

Збережіть це керівництво та схему проводки, що додається, для їх використання або надання операторові (технічним кваліфікованим кадрам, кінцевому користувачеві) в майбутньому. Встановлювати, тестувати та обслуговувати прилад повинні виключно кваліфіковані спеціалісти.

Прилад був розроблений і виготовлений для приготування харчових продуктів, а, отже, повинен використовуватися виключно за призначенням.

Конструктор не несе відповідальність за наслідки використання приладу не за призначенням.

Конструктор не несе жодної відповідальності за недійсність гарантії у разі виявлення будь-яких електричних та/або механічних модифікацій приладу.

Будь-які модифікації, що були зроблені самовільно в порушення цього керівництва, можуть стати причиною анулювання гарантії.

У разі необхідності виконання ремонтних робіт, зверніться до авторизованого сервісного центру, та вимагайте встановлення оригінальних запасних частин.

У разі виникнення будь-яких сумнівів щодо правильності роботи приладу, не використовуйте його і негайно зв'яжіться з кваліфікованими фахівцями.

Недотримання вищезазначених правил може стати причиною поламки приладу.

Під час встановлення приладу дотримуйтесь всіх існуючих місцевих норм. Переконайтеся, що характеристики електричної мережі відповідають даним, зазначеним на паспортній таблиці приладу.

Пакувальний матеріал (пластикові пакети, полістирол, нейлон, тощо) несе потенційну небезпеку, тому його слід зберігати в недоступному для дітей місці та належним чином переробляти у відповідності з існуючими місцевими нормами.

1.2. ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Всі прилади мають паспортну табличку з технічними даними, назвою моделі та основними характеристиками, що розміщена на правій бічній панелі приладу. **УВАЖНО ОЗНАЙОМТЕСЯ З ТЕХНІЧНИМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ ПРИЛАДУ ПЕРЕД ЙОГО ВСТАНОВЛЕННЯМ!!!**
- Встановлюйте духову шафу в добре провітрюваному приміщенні.
- Прилад призначений для професіонального використання виключно кваліфікованим персоналом.
- Тримайте дітей подалі від увімкненого приладу.
- Не залишайте прилад без нагляду під час його роботи.
- Під час роботи деякі поверхні приладу нагріваються. Пам'ятайте про це.
- Запитайте у фахівця, що встановлює прилад, про правильне використання пом'якшувачів води; неправильне їх використання та погане технічне обслуговування можуть стати причиною утворення накипу та пошкодження духової шафи.
- У моделях з інжекцією пари на зливному отворі радимо встановити сифон.
- Всі прилади мають серійну табличку на правій бічній панелі.

1.3. ЗАГАЛЬНІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ

Перше використання духової шафи

- Перед першим використанням обов'язково впевніться, що Ви витягли із духової шафи всі сторонні матеріали, зокрема, керівництво, пластикові мішки, полістирол, нейлон, тощо.
- Розігрійте порожню духовку при температурі 200 °C приблизно 30-40 хвилин, щоб позбутися неприємного запаху термічної ізоляції.

Очищення

- Промийте внутрішні і зовнішні поверхні приладу з теплою водою і милом або нейтральним миючим засобом. Промийте великою кількістю води і насухо витріть.

- Не використовуйте абразивні щітки або інші матеріали, що можуть пошкодити поверхні приладу.
- В кінці робочого дня протріть внутрішню (насамперед) і зовнішні поверхні духової шафи, щоб забезпечити безперебійну роботу приладу і продовжити термін його служби.
- Не використовуйте струмені води під високим тиском при очищенні приладу.
- Уникайте всіх операцій, за яких кухонна сіль може потрапити на сталеві поверхні духової шафи; при потраплянні солі на поверхні, негайно промийте її великою кількістю води.

Заходи безпеки під час експлуатації

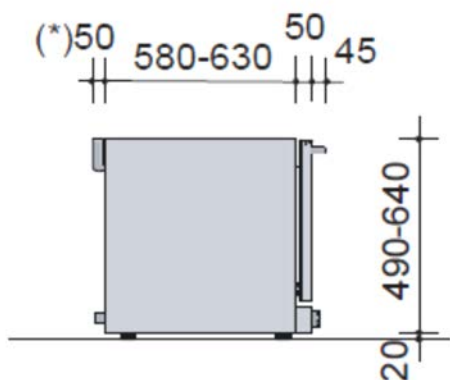
- Завжди повільно відкривайте дверцята духової шафи, щоб уникнути враження гарячим паром.
- Ні за яких умов не закривайте повітрязабірники духової шафи; в протилежному випадку це може негативно вплинути на продуктивність і безпеку роботи з приладом.
- Ніколи не тягніть за кабель живлення.

Поламка і утилізація приладу

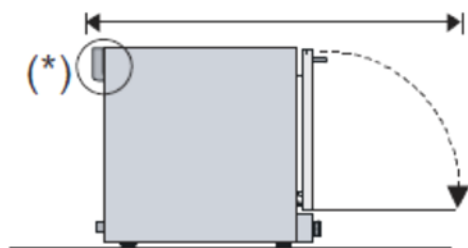
- У випадку поламки або виявлення несправностей вимкніть прилад.
- Від'єднайте його від електричної мережі та системи подачі води.
- Остаточна утилізація приладу проводиться у відповідності з чинними місцевими нормами.

2. ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	МОДЕЛЬ	ЗОВНІШНІ РОЗМІРИ (ШхГхВ) (мм)	ВНУТРІШНІ РОЗМІРИ (ШхГхВ) (мм)	ЄМНІСТЬ (Grid Dimension)	кВт	ПОВНА ПОТУЖ-НІСТЬ (кВт)	ОБ'ЄМ в упаковці (м ³)	ВАГА (кг)
КОНВЕКЦІЙНІ	AFO 602	620x630x510	500x380x300	3 GN 2/3 440x345	3	3,2 230В 1N 50Гц	0,34	42
	AFO 603	620x630x660	500x380x450	5 GN 2/3 440x345	3,35	3,55 230В 1N 50Гц	0,42	49
	AFO 600	780x680x510	660x430x300	3 GN 1/1 400x600	3,35	3,55 230В 1N 50Гц	0,45	52
	AFO 601	780x680x660	660x430x450	5 GN 1/1 400x600	5,5	5,7 400В 3N 50Hz	0,55	65
КОНВЕКЦІЙНО-ПАРОВІ	AFO 606	620x680x510	500x380x300	3 GN 2/3 440x345	3	3,2 230В 1N 50Гц	0,34	42
	AFO 607	620x680x660	500x380x450	5 GN 2/3 440x345	3,35	3,55 230В 1N 50Гц	0,42	49
	AFO 604	780x730x510	660x430x300	3 GN 1/1 400x600	3,35	3,55 230В 1N 50Гц	0,45	52
	AFO 605	780x730x660	660x430x450	5 GN 1/1 400x600	5,5	5,7 400В 3N 50Гц	0,55	65



ГЛИБИНА З ВІДКРИТИМИ ДВЕРЦЯТАМИ



AFO 600	1030 мм
AFO 601	1180 мм
AFO 602	980 мм
AFO 603	1130 мм
AFO 604	1080 мм
AFO 605	1230 мм
AFO 606	1030 мм
AFO 607	1180 мм

(*) ЛИШЕ В КОНВЕКЦІЙНО-ПАРОВИХ МОДЕЛЯХ

3. ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ ВСТАНОВНИКА

Уважно ознайомтеся зі всіма інструкціями, наведеними в цьому керівництві, оскільки вони надають основну інформацію щодо правильного монтажу, експлуатації та технічного обслуговування приладу.

3.1. ПЕРЕВІРКА ПРИЛАДУ ПРИ ОТРИМАННІ

Прилад поставляється у відповідній захисній упаковці. Після отримання перевірте комплектність та відсутність пошкоджень, які могли з'явитися під час транспортування. В разі наявності видимих пошкоджень відразу ж зазначте пошкодження в транспортних документах наступним чином: "ОТРИМАНО З ОЧЕВИДНИМ ПОШКОДЖЕННЯМ УПАКОВКИ".

ВСІ ОПЕРАЦІЇ, ЗАЗНАЧЕНІ НИЖЧЕ, ПОВИННІ ВИКОНУВАТИСЯ ЗГІДНО З ЗАСТОСОВНИМИ ЧИННИМИ ПРАВИЛАМИ БЕЗПЕКИ, ЯК ДЛЯ ВИКОРИСТОВУВАННЯ ТАК І ДЛЯ ВИКОНУВАНИХ ОПЕРАЦІЙ.

3.2. ПОВОДЖЕННЯ З ПРИЛАДОМ

ПЕРЕНОСЬТЕ прилад, тримаючи його за ручки (краще, щоб це робило дві особи). Коробка духової шафи має дві ручки.

ПІД ЧАС ПЕРЕНЕСЕННЯ НЕ НАХИЛЯЙТЕ ТА НЕ ПЕРЕВЕРТАЙТЕ КОРОБКУ.

ДОТРИМУЙТЕСЬ РЕКОМЕНДАЦІЙ, ВКАЗАНИХ НА КОРОБЦІ, ЩО Є ГАРАНТІЄЮ НАЛЕЖНОГО ВИГЛЯДУ І РОБОЧОГО СТАНУ ПРИЛАДУ, НЕОБХІДНИХ КІНЦЕВОМУ КОРИСТУВАЧЕВІ. З ОГЛЯДУ НА ВИЩЕВКАЗАНЕ, РАДИМО НАСТУПНЕ:

ПОВОДЬТЕСЯ З ПРИЛАДОМ ОБЕРЕЖНО, ЗБЕРІГАЙТЕ СУХИМ, В ЖОДНОМУ РАЗІ НЕ ВКЛАДАЙТЕ ДО ПРИЛАДУ ІНШИХ ОБ'ЄКТІВ, ТА РОЗМІЩУЙТЕ НА ПРИЛАДІ ЛИШЕ ТІ ПРЕДМЕТИ І В ТАКІЙ КІЛЬКОСТІ, ЩО ДОЗВОЛЕНА МАРКУВАННЯМ, НАНЕСЕНИМ НА УПАКОВКУ ПРИЛАДУ.

3.3. ВСТАНОВЛЕННЯ

Підніміть прилад, щоб вийняти з-під нього палетку. Зніміть упаковку і захисну плівку. Не використовуйте абразивні щітки або інші матеріали, що можуть пошкодити поверхню приладу. Переконайтеся, що прилад вирівняний ідеально.

За необхідності, відрегулюйте висоту ніжок.

Якщо Ваша духовка складається з кількох компонентів + нейтрального елемента, поставте ніжки духовки в відповідному місці верхньої частини нейтрального елемента. Встановлюйте прилад в добре провітрюваному приміщенні подалі від джерел тепла. Ні за яких умов не закривайте повітрязбірники духової шафи; в протилежному випадку це може негативно вплинути на продуктивність і безпеку роботи з приладом. Встановіть прилад в легкодоступному місці, для того, щоб в будь-який час швидко провести обслуговування, контроль та ремонт приладу, а саме на відстані 50 см від стіни і 4÷6 см від інших приладів.

3.4. ПІДКЛЮЧЕННЯ ПРИЛАДУ

3.4.1. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ

3.4.1.1. ЕКВІПОТЕНЦІЙНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Необхідне для підключення всіх приладів (електричних і нейтральних) для забезпечення відповідного вирівнювання потенціалів.



3.4.2. ПІД'ЄДНАННЯ ДО СИСТЕМИ ПОДАЧІ ВОДИ

Між системою водопостачання та приладом необхідно встановити кран.

Прилад оснащений 3/4" зовнішнім різьбленням і механічним фільтром. Перед встановленням трубки подачі води радимо промити її проточною водою, щоб очистити від домішок і пилу.

Характеристики води:

- На вході тиск води повинен бути меншим 200кПа. Необхідно встановити редуктор тиску, налаштований на 200кПа.
- Максимальна температура води = 30 °С.
- **Жорсткість води = 5 °F (щоб уникнути утворення накипу, який може пошкодити духову шафу).**
- **Радимо використовувати установку для пом'якшення води, щоб уникнути утворення мінеральних відкладів.**

3.4.3. ВОДО- ТА ПАРОВІДВЕДЕННЯ

Водовідведення

Вода зливається через трубу з термостійкого матеріалу. Температура такої води становить близько 90 °С, тому труба встановлюється позаду духової шафи та під'єднується до зливу із сифоном за допомогою жорсткої або гнучкої труби. Діаметр труби відповідає діаметру труби зливу, а її довжина становить 1,00 м без колін та вузьких проходів. Для поліпшення зливу рекомендується її виведення на 20 см в зливний отвір.

Вентиляція

Вентиляційний отвір розташований в верхній частині духової шафи: не блокуйте, не закривайте і не виводьте вентиляційний канал в інші труби.

Дотримуйтесь відстані між вентиляційними отворами і матеріалами та меблями, що можуть зазнати пошкоджень.

4. ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КІНЦЕВОГО КОРИСТУВАЧА

ПРИЛАД ВИМКНЕНО

Прилад не під'єднаний до мережі: індикатори, кнопки та дисплеї вимкнені.

ПРИЛАД УВІМКНЕНО

При увімкненні приладу він одразу переходить в режим ОЧІКУВАННЯ.

РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ

В цьому режимі прилад увімкнено, дисплеї та індикатори вимкнені, реле не працює. Поверніть ПЕРЕМІКАЧ (10), щоб перейти в режим СТОП.

РЕЖИМ СТОП

У цьому режимі прилад готовий до вибору програми та запуску циклу приготування. Інтерфейс користувача складається з 3 функцій: ФАЗА (7), ВОЛОГІСТЬ (9, індикатор 5), та СТАРТ/СТОП (8, індикатор 6), а також 4 опцій, що вибираються вручну: ТЕМПЕРАТУРА (3), ЧАС (2), ВОЛОГІСТЬ (1) та ПРОГРАМА (4).

Якщо після вибору циклу приготування не звучить звуковий сигнал, натисніть кнопку СТАРТ/СТОП (9), щоб розпочати приготування (духова шафа перейде в режим СТАРТ).

Натиснувши і утримуючи кнопку СТАРТ/СТОП (8), Ви переведете пристрій в режим ОЧІКУВАННЯ.

В режимі СТОП на дисплеї відображається температура всередині шафи (крім випадків, коли Ви налаштовуєте вибираєте приготування, або коли на дисплеї відображається час приготування, вологість, тощо).

При повертанні або натисканні на ПЕРЕМІКАЧ, індикатор ЧАСУ починає блимати (2). Продовжуйте повертати ПЕРЕМІКАЧ (10), щоб перейти до 4 інших опцій налаштування процесу приготування.

На дисплеї відображаються 3 обраних Вами функції (температура, час та вологість), а також код програми приготування.

Повертайте ПЕРЕМІКАЧ (10), щоб вибрати налаштування тієї функції, індикатор якої блимає.

Через 5 секунд бездіяльності прилад автоматично виходить з режиму вибору функцій перемикачем.

У разі спрацювання звукового сигналу, Ви побачите це на дисплеї. На ньому з'явиться код помилки, при якій спрацював звуковий сигнал. Після першого ж натискання на кнопку, звуковий сигнал зникає.

Прилад повертається в режим ОЧІКУВАННЯ через 10 хвилин бездіяльності.

ЦИКЛИ ПРИГОТУВАННЯ

Кожен цикл приготування (ручний або програмний) складається, щонайбільше, з 3 фаз, кожна з яких потребує встановлення 3 значень: температури, часу і вологості. Якщо програма активна, світиться індикатор ПРОГРАМ (4). Кількість індикаторів, що світяться (7а: 1-2-3), відображають фази обраного циклу, а індикатор, що блимає (7), вказує на активну фазу приготування.

Якщо світиться індикатор ВОЛОГОСТІ (1), це означає, що вологість всередині духової шафи більша 0; в іншому випадку індикатор буде вимкнений.

При кожному запуску програми (переході з режиму ОЧІКУВАННЯ в режим СТОП) духовна шафа запам'ятовує останній збережений цикл приготування, вибраний Вами вручну.

Під час першого запуску, цикл приготування визначається за замовчуванням: час – не визначений, а вологість – не вибрана; в такому режимі Ви не зможете нічого приготувати, оскільки Вам доведеться, щонайменше, вибрати час приготування страви. При першому запуску Ви почуєте низький звук зумера, який повідомлятиме, що виконання такої дії неможливе.

ВИБІР ТЕМПЕРАТУРИ

Повертайте ПЕРЕМІКАЧ (10) до тих пір, доки не засвітиться індикатор ТЕМПЕРАТУРИ (3). На дисплеї заблимає поточна температура. При натисканні ПЕРЕМІКАЧА (10) дисплей почне блимати і засвітиться індикатор (3), щоб сигналізуватиме про те, що Ви змінюєте температуру.

Повертаючи ПЕРЕМІКАЧ (10), Ви зможете змінити значення температури, а натиснувши на нього, Ви підтвердите обране значення.

Повернувши ПЕРЕМИКАЧ (10) до початку шкали, Ви можете вибрати фазу паузи (відстрочки), що нанесена на шкалу під назвою "PAU", та відображається на дисплеї.

Через 5 секунд бездіяльності прилад автоматично виходить з режиму вибору температури до режиму вибору опцій приготування (блимає індикатор вибору); при цьому обрана Вами температура приготування не збережеться.

ВИБІР ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Для вибору часу приготування Вам необхідно вибрати функцію ЧАС (2).

На дисплеї з'явиться час приготування в "г.мм". Діапазон часу, який Ви можете встановити для приготування, складає від 0.01 до 9.59. Якщо час приготування нескінченний, на дисплеї з'явиться код "Inf"; якщо час приготування не обрано, наприклад, якщо Ви продовжили приготування нової страви, використовуючи програму попереднього приготування, на дисплеї з'явиться код "---".

Натисніть на ПЕРЕМИКАЧ (10). Дисплей почне блимати, при цьому індикатор продовжуватиме світитися, що означитиме, що Ви обираєте час приготування страви.

Починаючи з початку шкали, поверніть перемикач проти годинникової стрілки до упору, після чого повертайте ПЕРЕМИКАЧ (10) за годинниковою стрілкою, доки на дисплеї не з'явиться код "---", "Inf" та час в діапазоні від 0.01 до 9.59. Значення змінюються циклічно, тобто після 9.59 Ви знову повернетесь до "---".

Натисніть на ПЕРЕМИКАЧ (10), щоб підтвердити обране Вами значення.

Через 5 секунд бездіяльності прилад автоматично виходить з режиму вибору часу до режиму вибору опцій приготування (блимає індикатор вибору); при цьому обраний Вами час приготування не збережеться.

ВИБІР ВОЛОГОСТІ (ЛИШЕ В ЗМІШАНО-КОНВЕКЦІЙНИХ ТА ІНЖЕКЦІЙНИХ ПАРОВИХ ШАФАХ)

За допомогою ПЕРЕМИКАЧА (10) перейдіть до опції налаштування ВОЛОГОСТІ (1). При цьому заблимає відповідний індикатор, а на дисплеї з'являться налаштування вологості. Натисніть на ПЕРЕМИКАЧ (10). Дисплей почне блимати, при цьому індикатор продовжуватиме світитися, що означитиме, що Ви обираєте вологість приготування страви. Повертаючи ПЕРЕМИКАЧ (10), Ви можете обрати значення від 0 до 10. Натисніть на ПЕРЕМИКАЧ (10), щоб підтвердити обране Вами значення. Через 5 секунд бездіяльності прилад автоматично виходить з режиму вибору вологості до режиму вибору опцій приготування (блимає індикатор вибору); при цьому обрана Вами вологість приготування не збережеться.

ФАЗИ ПРИГОТУВАННЯ

Кожен цикл приготування (ручний або програмний) складається, щонайбільше, з 3 фаз. Кількість індикаторів, що світяться, відображає фази обраного циклу програми (навіть якщо Ви не обрали час, або вибрали функцію відстрочки приготування), а індикатор, що блимає (7), вказує на активну фазу приготування. Обрану Вами фазу можна змінити, натиснувши на кнопку ФАЗИ (7); якщо Ви не увійшли в режим вибору налаштувань за допомогою ПЕРЕМИКАЧА і натиснули кнопку ФАЗИ (7), на дисплеї на 3 секунди з'явиться вибраний час приготування (при цьому засвітиться індикатор ЧАСУ (2)), щоб продемонструвати час приготування страви в цій фазі.

Щоразу, коли Ви натискаєте й утримуєте кнопку ФАЗИ (7), Ви додаєте нову фазу приготування (блимаючи). Фази, що слідуєть за обраною Вами в циклі, автоматично деактивуються, щоб звільнити місце для нових. Можна обрати лише три фази. Якщо вибрано 3 фази, і Ви почали обирати нову, вона автоматично замінить третю. Обрані фази мають налаштування за замовчуванням; при цьому час не встановлено, а опція вологості вимкнена.

Фази приготування не розпочинаються, якщо час приготування не обрано, тому Вам потрібно вибрати час. Для того, щоб приготування розпочалося, оберіть тривалість кожної фази.

Щоб видалити активну функцію, виберіть опцію ЧАСУ (2), поверніть ПЕРЕМИКАЧ (10) до початку шкали, щоб побачити на дисплеї код "---". Тепер, щоб видалити поточну фазу, просто натисніть на перемикач. Наступні фази посунуться вгору, щоб зайняти "вільне" місце. Якщо Ви встановите значення "---" для циклу приготування, що складається з однієї фази, такі дії не видалять фазу, але цикл приготування не розпочнеться, доки Ви не виберете правильну фазу приготування.

ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

Духова шафа може запам'ятати 20 програм приготування і ручний цикл. Всі програми встановлюються з циклом за замовчуванням: 1 фаза з параметрами за замовчуванням, відсутністю обраного часу приготування та вимкненою опцією вологості.

Кожна програма може складатися, щонайбільше, з 3 фаз, і запам'ятовувати ручні налаштування циклу приготування, а саме:

- температури;
- часу приготування;
- вологості.

Кожну програму можна змінити і запустити з внесеними в неї змінами. Ці зміни автоматично не зберігаються. Ви можете зберегти ці зміни, натиснувши і утримуючи ПЕРЕМИКАЧ (10) протягом 2 секунд (якщо Ви не змінюєте опції приготування). Звуковий сигнал сповіщає про збереження внесених змін. Якщо Ви хочете вибрати програму, повертайте ПЕРЕМИКАЧ (10), доки індикатор ПРОГРАМ (4) не почне блимати. Дисплей покаже код активної програми наступним чином: P01 - P20, або "---", якщо Ви перебуваєте в ручному режимі приготування їжі.

Натисніть ПЕРЕМИКАЧ (10), дисплей почне блимати, а індикатор (4) продовжить світитися; повертаючи ПЕРЕМИКАЧ (10), Ви можете обрати програму з переліку P01-P20; якщо Ви знаходитесь на початку шкали (до P01), Ви побачите на дисплеї код "---", тобто вихід з режиму програм і вибір ручного режиму.

Натисніть на перемикач, щоб обрати необхідну Вам програму. Дисплей перестане блимати, тоді як індикатор ПРОГРАМ (4) почне блимати, що сигналізує про те, що повертаючи ПЕРЕМИКАЧ (10) Ви можете вибрати опції програми.

Щоб очистити програму і повернутися до ручного режиму, виберіть "---" в меню ПРОГРАМИ.

При виборі програми Ви можете змінити її, як це робиться в ручному режимі.

Зміни не зберігаються автоматично, але можна почати готувати зі зміненою програмою.

ПОЧАТОК ЦИКЛУ ПРИГОТУВАННЯ

Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП (8), щоб розпочати обраний Вами цикл приготування (ручний або програмний), і духовка перейде в режим початку приготування. Для того, щоб цикл розпочався, Вам спочатку потрібно визначити тривалість фаз приготування. Засвітиться індикатор СТАРТ/СТОП. Якщо ви знаходитесь в режимі вибору або збереження опцій фаз приготування (температури, часу та вологості), або в меню вибору програм, Ви не зможете розпочати цикл приготування.

РЕЖИМ ПОЧАТКУ ПРИГОТУВАННЯ СТАРТ

В режимі СТАРТ прилад розпочинає обраний режим приготування.

Засвітиться індикатор СТАРТ/СТОП (6).

Зазвичай, під час циклу приготування на дисплеї висвічується час, який залишився до закінчення фази приготування (з крапкою, що блимає). Натисніть на ПЕРЕМИКАЧ (10), щоб на дисплеї на 5 секунд відобразилось значення температури в духовці. Якщо Ви бажаєте змінити налаштування, виконайте наступні дії: поверніть ПЕРЕМИКАЧ (10) для вибору опції приготування (температури, часу та вологості), і натисніть на ПЕРЕМИКАЧ (10).

В разі бездіяльності протягом 5 секунд, Ваші налаштування не будуть збережені.

Під час приготування Ви не можете зберегти внесені до циклу зміни. В кінці циклу приготування вони автоматично стираються. Збережіть такі зміни в режимі СТАРТ.

Фази приготування, для яких Ви не обрали часу приготування, запустити неможливо.

При досягненні необхідної температури першої фази приготування Ви почуєте характерний звуковий сигнал.

Натисніть кнопку ВОЛОГІСТЬ (9). Засвітиться індикатор вологості і до духовки почне надходити пара, дія якої обмежується тривалістю фази. Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП, щоб завершити приготування і перевести пристрій в режим СТОП. При цьому Ви почуєте характерний звуковий сигнал. Легенько натиснувши на кнопку СТАРТ/СТОП, або відкривши дверцята духовки, Ви переведете її в режим ТИМЧАСОВОЇ ЗУПИНКИ. Натиснувши і утримуючи кнопку ФАЗИ (7), Ви завершуєте поточну фазу приготування, і переходите до наступної. Лунає довгий сигнал. Якщо це була остання фаза циклу, приготування закінчиться і прилад перейде в режим СТОП.

Активна фаза відображається блимаючим індикатором ФАЗ (7).

Ви не можете побачити, стерти, змінити чи додати будь-яку фазу після поточної. Ви також не можете увійти в МЕНЮ програм (4) після початку циклу приготування (Ви тільки можете побачити код поточної програми).

В кінці приготування Ви почуєте характерний звуковий сигнал. Прилад перейде в режим СТОП (щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть на будь-яку кнопку, або відкрийте дверцята духовки).

ТИМЧАСОВА ЗУПИНКА ЦИКЛУ

В режимі ТИМЧАСОВОЇ ЗУПИНКИ приготування їжі призупиняється, а вентилятори зупиняються.

Таймер циклу призупиняється (крапка таймера перестає блимати).

Індикатор СТАРТ/СТОП починає блимати.

Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП (8) знову, щоб продовжити приготування (якщо дверцята духової шафи зачинені).

Якщо зупинка відбулася через відкриття дверцят, закрийте їх і цикл приготування відновиться (Вам не потрібно натискати кнопку СТАРТ/СТОП знову).

Натисніть і утримуйте кнопку СТАРТ/СТОП, щоб зупинити процес приготування. Прилад переходить в режим СТОП.

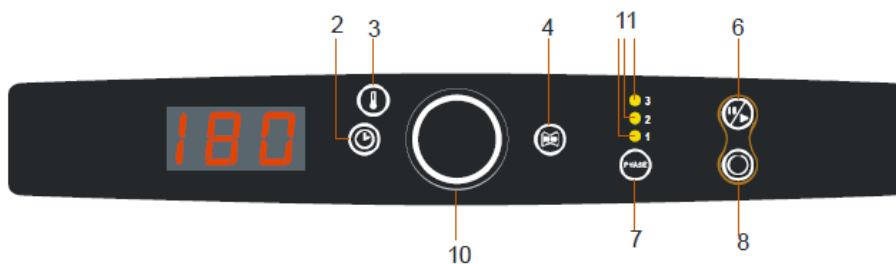
Можете внести зміни до циклу.

ЗБІЙ В ЕЛЕКТРОПОСТАЧАННІ

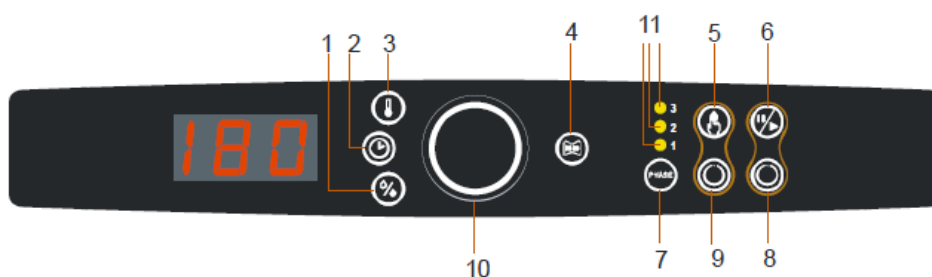
При значних перепадах напруги протягом тривалого часу, прилад автоматично вимикається. При відновленні робочих значень напруги, духовка шафа переходить в режим СТОП.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ (ТА ПОЯСНЕННЯ ДО НЕЇ)

КОНВЕКЦІЙНА ДУХОВА ШАФА



ЗМІШАНА КОНВЕКЦІЙНО-ПАРОВА ДУХОВА ШАФА



1		ВОЛОГІСТЬ
2		ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
3		ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТУВАННЯ
4		МЕНЮ - ЗБЕРЕГТИ
5		ВИЗНАЧЕННЯ ВОЛОГОСТІ (РУЧНИЙ РЕЖИМ)
6		СТАРТ - СТОП - ПАУЗА
7		ФАЗИ ПРИГОТУВАННЯ
11		ФАЗИ ПРИГОТУВАННЯ
8 9 10		ВИБІР - ПІДТВЕРДЖЕННЯ ВИБОРУ

6. ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ

Для внесення користувацьких змін:

- при вимкненій духовій шафі, натисніть і утримуйте кнопку ФАЗА, доки на дисплеї не засвітиться код 000;
- повертайте перемикач, доки не побачите код 010;
- натисніть ВВІД (ENTER).

Тепер Ви зайшли в меню користувацького програмування, де Ви можете змінити наступні параметри:

P10: тривалість підсвічування.

Значення "0": світло завжди увімкнене.

Будь-яке інше значення, крім "0" (іншими словами, цифри від 1 до 60, тобто від 1 до 60 хвилин): період, протягом якого увімкнене підсвічування в шафі під час її роботи. За замовчуванням це значення становить 1.

P31: температура попереднього розігріву духовки.

Значення "0": розігрів вимкнено.

Будь-яке інше значення, крім "0" (іншими словами, цифри від 1 до 25, тобто від 1 до 25 °C): температура попереднього розігріву духовки перед першою фазою приготування. На дисплеї з'являється з приставкою "pre".

7. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИЛАДУ

Цей розділ присвячений правильному обслуговуванню обладнання кінцевим користувачем задля його належного і довгого терміну служби. Кілька простих операцій, час від часу сумлінно проведених користувачем, допоможуть уникнути необхідності обслуговування приладу кваліфікованим персоналом.

Проведення таких робіт не вимагає особливих технічних знань, достатньо бути знайомим з елементами управління роботою приладу.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ БУДЬ-ЯКИХ РОБІТ З ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ, ВИМКНІТЬ ЙОГО З РОЗЕТКИ ТА ВІД'ЄДНАЙТЕ ВІД СИСТЕМИ ПОДАЧІ ВОДИ.

ОЧИЩЕННЯ ДУХОВКИ

В кінці робочого дня, обов'язково протріть духову шафу всередині і зовні:

1. Використовуйте лише теплу воду і мило або нейтральний миючий засіб.
2. Промийте прилад великою кількістю води.
3. Насухо витріть.

Усі харчові залишки і жир слід видаляти щоразу після користування духовкою. Для цього дотримуйтесь вказівок 1-2-3 нижче.

Не використовуйте абразивні та інші матеріали, що можуть пошкодити поверхню із нержавіючої сталі.

Використовуйте виключно лужні продукти, призначені для таких поверхонь.

Не використовуйте струмені води під високим тиском для миття духовки.

Якщо духовка працює неналежним чином, вимкніть її, вийміть шнур з розетки і відключіть водопостачання. Повідомте про несправність в сервісний центр.

В разі, якщо Ви не будете користуватися приладом протягом тривалого часу:

1. Вимкніть прилад, натиснувши та утримуючи кнопку УВІМ/ВИМК (1).
2. Вийміть шнур з розетки і відключіть водопостачання.
3. Залиште дверцята відчиненими, щоб уникнути формування неприємних запахів.

Щонайменше, один раз на рік прилад повинен проходити огляд у кваліфікованих спеціалістів.

8. УПАКОВКА І ЇЇ УТИЛІЗАЦІЯ

Зберігайте пакувальний матеріал у місцях, недоступних для дітей, оскільки він є потенційно небезпечним.

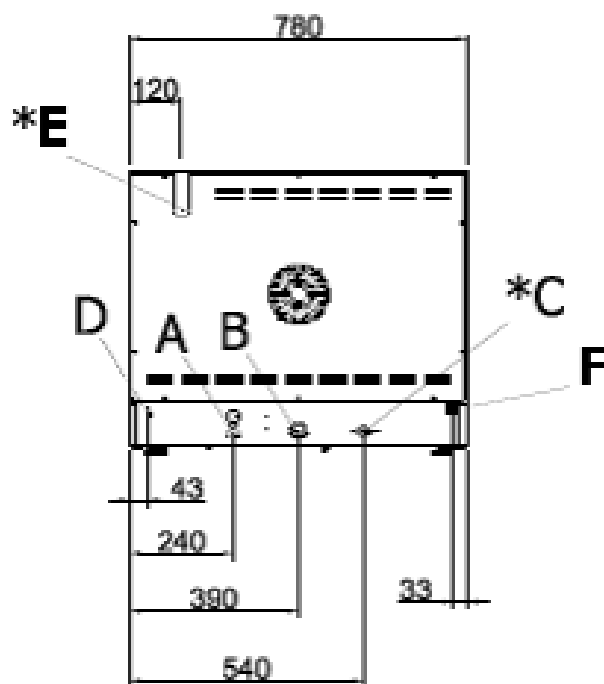
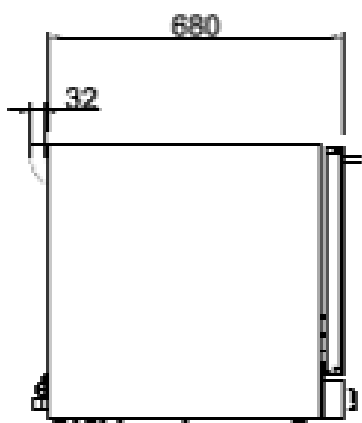
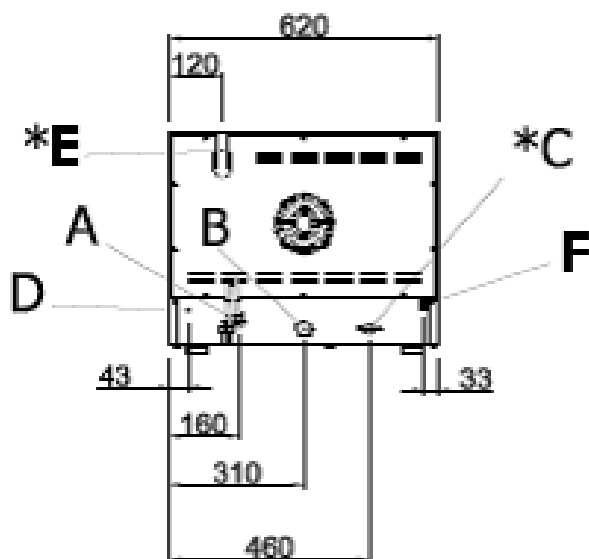
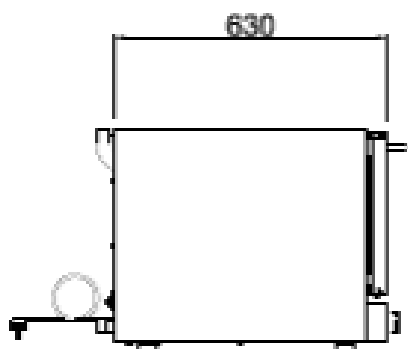
Утилізацію пакувального матеріалу слід проводити відповідно до місцевих норм і доставляти його в спеціальні пункти збору або центри переробки.

9. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ

При здачі приладу на утилізацію, приведіть його в неробочий стан, зрізавши електричний кабель живлення, вийміть всі можливі внутрішні частини, зніміть замки, петлі та інші пристрої закриття, щоб діти не могли потрапити всередину приладу або поранитися.

ДОТРИМУЙТЕСЬ МІСЦЕВИХ НОРМ УТИЛІЗАЦІЇ ТАКОГО ТИПУ ОБЛАДНАННЯ.

10. СХЕМА ВСТАНОВЛЕННЯ



ЛЕГЕНДА

A Електричні з'єднання (230В 1N 50Гц – 400В 3N 50Гц)

***B** Водовідвід Ø 32 мм (рекомендується встановити сифон)

***C** Підвід води (для пари) ¾"

D Ручне скидання запобіжного термостата

***E** Паровідвідна труба

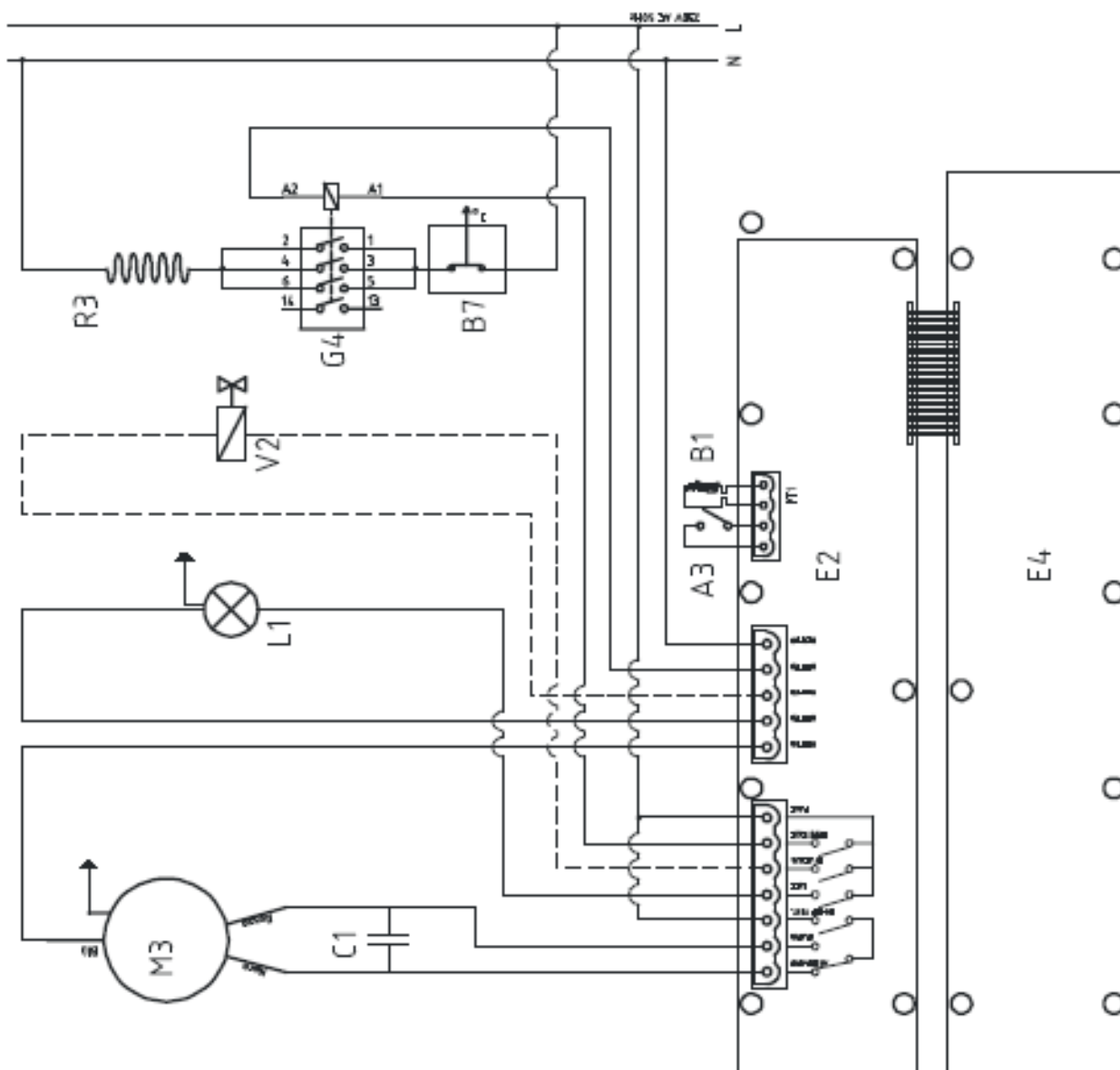
F Еквіпотенційний термінал

*= лише в змішаних конвекційно-парових моделях

11. ЕЛЕКТРИЧНА МОНТАЖНА СХЕМА

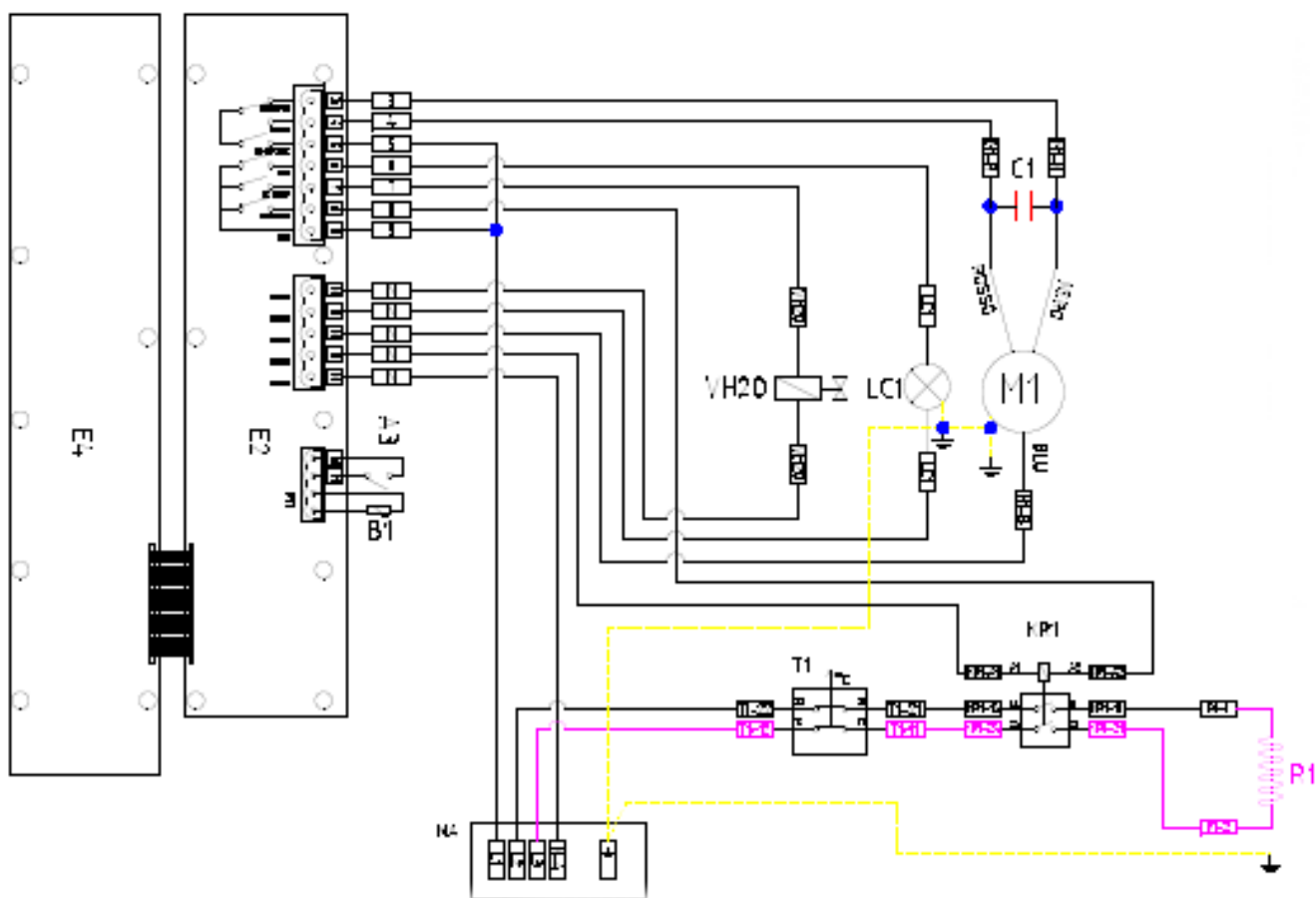
ОДНА ФАЗА

- A3: ВИМИКАЧ ДВЕРЦЯТ
- B1: ДАТЧИК ДУХОВКИ
- B7: ТЕРМОСТАТ БЕЗПЕКИ
- C1: КОНДЕНСАТОР
- E2: ПЛАТА ЖИВЛЕННЯ
- E4: КНОПКИ УПРАВЛІННЯ
- G4: РЕЛЕ
- L1: ЛАМПА ШАФИ
- M3: ВЕНТИЛЯТОР
- R3: РЕЗИСТОР
- V2: ВОДЯНИЙ ЕЛЕКТРОКЛАПАН (ДОДАТКОВО)



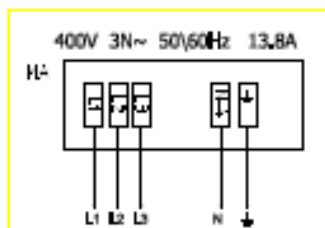
ТРИ ФАЗИ
1 РЕЗИСТОР – 400В

- A3: ВИМИКАЧ ДВЕРЦЯТ
- B1: ДАТЧИК ДУХОВКИ
- T1: ТЕРМОСТАТ БЕЗПЕКИ
- C1: КОНДЕНСАТОР
- E2: ПЛАТА ЖИВЛЕННЯ
- E4: КНОПКИ УПРАВЛІННЯ
- KR1: РЕЛЕ
- L1: ЛАМПА ШАФИ
- MA: КЛЕМНИК ЖИВЛЕННЯ
- M1: ВЕНТИЛЯТОР
- R3: РЕЗИСТОР
- VH20: ВОДЯНИЙ КЛАПАН (ДОДАТКОВО)



400В 3Н 50/60 Гц 13,8А

1 резистор 400В



*60Гц – на замовлення