



**Профессиональная
мультипечь**

Руководство пользователя



ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель, благодарим Вас за покупку и поздравляем с приобретением нашей модели НОР! Профессиональная мультитечь: уверены, что это только начало долгого и взаимовыгодного сотрудничества.

Данное руководство содержит всю информацию, которая необходима для установки, эксплуатации и техобслуживания этого изделия.

Данное руководство предназначено для обеспечения того, чтобы пользователи и техники могли применять необходимые предосторожности и принимать соответствующие меры для безопасной, эффективной и продолжительной эксплуатации оборудования.

Рекомендуется хранить руководство по эксплуатации в надежном месте в течение всего срока работы изделия, чтобы уполномоченный персонал и квалифицированные технические специалисты могли использовать его для справки.

При утере или повреждении данной брошюры можно запросить замену непосредственно у производителя или дилера.

Изготовитель освобождается от всякой ответственности за возможный ущерб людям и имуществу при ненадлежащем применении оборудования, в случае ремонта или модификаций, выполненных персоналом без допуска, в случае ущерба вследствие применения запчастей, не предусмотренных изготовителем.

Данный аппарат соответствует требованиям действующих в настоящее время директив ЕЭС.

Фирма-производитель оставляет за собой право вносить усовершенствования в аппараты и принадлежности в любой момент и без предварительного уведомления.

Частичное воспроизведение без разрешения Изготовителя запрещено.

Указанные данные и размеры носят индикативный характер и не являются обязывающими.

Оригинальное издание выполнено на итальянском языке: Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки перевода/интерпретации.

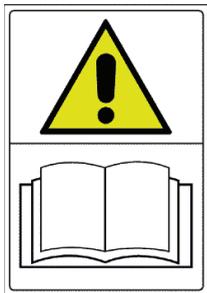
1. Указатель

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	1
ПЕРЕДАЧА ОБОРУДОВАНИЯ	2
2. ПРОЦЕДУРЫ УСТАНОВКИ	3
ХАРАКТЕРИСТИКИ МЕСТА УСТАНОВКИ	3
ТРАНСПОРТИРОВКА АППАРАТА	3
СНЯТИЕ УПАКОВКИ И ИЗВЛЕЧЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ КОМПЛЕКТУЮЩИХ	4
КРЕПЛЕНИЕ РЕГУЛИРУЕМЫХ НОЖЕК	4
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ АППАРАТА	5
ПРАВИЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ ЭТИКЕТКИ РЕЦЕПТОВ	7
ЧТЕНИЕ ДАННЫХ ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКИ	8
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ	8
ПОДСОЕДИНЕНИЕ МОДЕЛЕЙ НОР - НОР AIR - НОР AIR PRO	10
ПОДСОЕДИНЕНИЕ МОДЕЛЕЙ НОР P - НОР AIR P - НОР AIR PRO P	10
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ (слив воды)	11
3. ОПЕРАЦИИ, ВЫПОЛНЯЕМЫЕ ДО НАЧАЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ	12
ИНФОРМАЦИЯ, НЕОБХОДИМАЯ ДО НАЧАЛА РАБОТЫ	12
ИСПЫТАНИЕ	13
ПОДГОТОВКА ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ	13
4. РАБОТА С ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ	14
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ	15
РАБОТА КОРЗИНКИ	17
5. ОБРАБОТКА ПИЩИ	18
ЭТАПЫ ГОТОВКИ	18
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ	18
ПЕРЕБОЙ В ЭЛЕКТРОПИТАНИИ	20
6. УПРАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТАМИ	21
СОХРАНЕНИЕ РЕЦЕПТА	21
ВОЗВРАТ РУЧНОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	22
ЗАГРУЗИТЬ ОДИН ИЗ РЕЦЕПТОВ	22
СТЕРЕТЬ ОДИН ИЗ РЕЦЕПТОВ	22
СТЕРЕТЬ ОДИН ИЗ ЭТАПОВ ГОТОВКИ	22
ФУНКЦИЯ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ	23
ФУНКЦИЯ СЕРИЙНОГО ПРОИЗВОДСТВА	23
7. ФУНКЦИЯ МОЙКИ (если предусмотрена)	24
ПРОГРАММЫ МОЙКИ	24
8. ПЕРЕПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРОШИВКИ	26
9. ФУНКЦИИ С USB	26
СОСТАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТА В ТЕКСТОВОМ ФОРМАТЕ	27
10. ПЛАНОВО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	28
ЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ПЕЧИ	28
ЗАМЕНА ФИЛЬТРА С АКТИВИРОВАННЫМ УГЛЕМ (только для моделей НОР AIR - НОР AIR.P - НОР AIR PRO - НОР AIR PRO P)	28
ОЧИСТКА ВОЗДУШНОГО ФИЛЬТРА (только для моделей НОР AIR - НОР AIR.P - НОР AIR PRO - НОР AIR PRO P)	29
ИЗВЛЕЧЕНИЕ КОРЗИНКИ	30
ИЗВЛЕЧЕНИЕ ВНУТРЕННЕЙ КОРЗИНКИ	31

СНЯТИЕ ПЕРЕДНЕГО ДЕФЛЕКТОРА.....	32
ЧИСТКА КОРЗИНОК	33
ОБЫЧНАЯ ОЧИСТКА КАМЕРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (для печей без функции автоматической мойки)	33
10. ДОСТУП К ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИМ ПАРАМЕТРАМ И ИХ ИЗМЕНЕНИЕ	34
11. ... ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ НЕПОЛАДОК.....	35
ВОССТАНОВЛЕНИЕ РАБОТЫ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОГО ТЕРМОСТАТА.....	36
РАБОТА С АВАРИЙНЫМИ СИГНАЛАМИ ЭЛЕКТРОННОЙ ПЛАТЫ	37
ЗАМЕНА КАБЕЛЯ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ	38
12. МОНТАЖ КОМПЛЕКТА ДУШЕВОЙ ГОЛОВКИ	40
13. ПРИМЕНЕНИЕ ПРОТИВНЯ FRIED GRID.....	42
14. СБОРНИК РЕЦЕПТОВ.....	44

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ВНИМАНИЕ



Перед тем, как приступать к каким либо операциям на аппарате, внимательно прочтите и усвойте информацию, содержащуюся в настоящем руководстве. Эта информация подготовлена таким образом, чтобы обеспечить правильное выполнение установки, работы, техобслуживания и очистки. **Неправильно выполненные действия могут привести к ущербу (в том числе серьезному) для людей, животных и/или имущества.** Поэтому рекомендуется придерживаться указаний настоящего руководства, а все другие применения аппарата следует считать ненадлежащими и, поэтому, потенциально опасными.



ВНИМАНИЕ

Для обеспечения Вашей безопасности, рекомендуем не применять и не хранить никаких пожароопасных веществ вблизи аппарата, как на этапе установке, так и в ходе эксплуатации.

Опасность пожара!

- Все действия по установке, монтажу, техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом, (уполномоченным производителем или продавцом), обладающим необходимой профессиональной подготовкой, и в соответствии с законодательством по технике безопасности труда, действующим на месте установки оборудования.
- Неправильная установка, несоответствующее техническое обслуживание, неэффективная чистка, несанкционированное вмешательство в работу оборудования могут привести к неисправностям, повреждениям или поломкам.
- Перед началом установки оборудования убедитесь, что оно соответствует нормативам, действующим в стране, где предполагается его эксплуатировать, а условия соответствуют приведенным на заводской табличке.
- Оборудование должно отключаться от питания перед любыми операциями перемещения, установки или техобслуживания.
- Какие-либо операции, нарушения конструкции или модификации, которые не соблюдают указаний настоящего Руководства и производятся без явного разрешения изготовителя, аннулируют гарантию на аппарат.
- В ходе монтажа оборудования запрещается находиться в зоне работ всем, кто не имеет отношения к данным работам.



ВНИМАНИЕ: Горячие поверхности

- Замена кабеля питания должна выполняться исключительно силами квалифицированного техника, имеющего допуск.
Замена кабеля питания может осуществляться только на кабель, имеющий аналогичные характеристики.
Кабель заземления всегда должен быть желто-зеленого цвета.
- Заводская табличка, закрепленная на корпусе аппарата, содержит важную техническую информацию: **эта информация необходима на случай запроса на проведение ТО или ремонта оборудования**, поэтому советуем не снимать ее, не изменять и не повреждать никоим образом.
- Упаковочные материалы, будучи потенциально опасными, следует держать в местах, недоступных для детей или животных, а также утилизировать в соответствии с местными нормами по обращению с отходами.
- Оборудование должно применяться только для приготовления или разогрева пищевых продуктов на кухнях профессионального назначения.

Все другие применения следует считать ненадлежащими и, поэтому, опасными.

ПЕРЕДАЧА ОБОРУДОВАНИЯ

Приобретенная Вами печь прошла тщательные испытания для обеспечения максимального уровня качества.

При получении аппарата внимательно проверьте его на наличие повреждений в результате транспортировки, тщательно контролируя целостность упаковки, в которой он передается.

Если упаковка имеет значительные повреждения, немедленно уведомите об этом перевозчика и непосредственного продавца, указав артикул продукта и серийный номер, указанный на табличке с техническими данными, и приложив фотодокументы, отображающие существенные детали повреждений.

Сохраняйте все информационные материалы, поставляемые с печью, с тем чтобы обеспечить легкость доступа к информации по техобслуживанию, эксплуатации и чистке аппарата.

Перед тем, как начинать устанавливать и использовать аппарат, необходимо полностью разобраться с информацией, содержащейся в данном руководстве.

2. ПРОЦЕДУРЫ УСТАНОВКИ

Чтобы обеспечить правильность установки, необходимо, чтобы все работы производились квалифицированным персоналом, имеющим допуск, следуя указаниям настоящего руководства и в соответствии с нормативами, действующими в стране установки аппарата.

Несоблюдение этих требований может привести к ущербу (в том числе серьезному) для людей, животных и/или имущества.

ХАРАКТЕРИСТИКИ МЕСТА УСТАНОВКИ

Место, предусмотренное для установки аппарата, должно:

- Быть хорошо вентилируемым и защищенным от атмосферных факторов;
- Иметь температуру в интервале от +5°C до +35°C (+41°F и +95°F) и влажность ниже 70%;
- Располагать поверхностью опоры без неровностей, полностью горизонтальной и способной выдерживать вес аппарата с полной нагрузкой;
- Соответствовать требованиям действующих стандартов по ТБ;
- Быть предназначенным для приготовления пищевых продуктов;
- Располагать достаточным пространством с учетом необходимого расстояния от аппарата до стен и/или другого оборудования. Для этого нужно особое внимание обратить на сведения в параграфе “ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ АППАРАТА”.
- В этом помещении не должно быть легко воспламеняющихся веществ и/или объектов (стены, перегородки, мебель, газовые баллоны), находящихся вблизи места установки аппарата. **Опасность пожара.**

Если это невозможно, следует покрыть воспламеняющиеся части негорючими теплоизолирующими материалами, строго соблюдая местные нормы пожарной безопасности.

ТРАНСПОРТИРОВКА АППАРАТА



Приобретенный Вами аппарат может иметь значительный вес. Для предотвращения любых травм у монтажного персонала, всегда поручайте работы достаточному количеству квалифицированных специалистов и/или применяйте грузоподъемные средства (автопогрузчик) для безопасных перемещений аппарата.



При работах по перемещению, позиционированию и монтажу оборудования используйте специальные защитные перчатки. Неприменение таких средств защиты может привести к травмам у монтажного персонала.

Убедитесь, что проходы и дверь помещения установки имеют размеры, достаточные для обеспечения легкого и безопасного перемещения аппарата.

При перемещении нельзя волочить или наклонять печь, следует поднимать ее в вертикальном положении и перемещать по горизонтали.

Перед перемещениями аппарата, **отсоедините кабель питания, слив воды и, если есть, соединительный патрубок воды, каждый раз проверяйте, чтобы не было режущих частей и/или хрупких, которые могли бы повредиться.**

Прежде чем начинать перемещение, убедитесь, что оно не повредит каким-либо образом сам аппарат, даже во внешней упаковке.

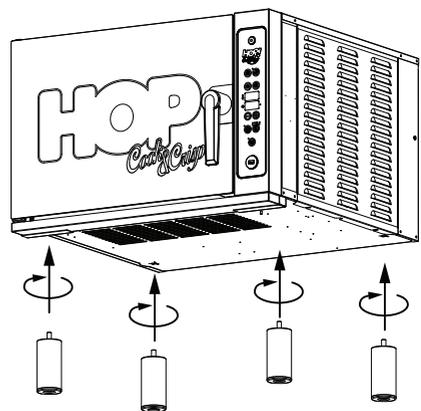
СНЯТИЕ УПАКОВКИ И ИЗВЛЕЧЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ КОМПЛЕКТУЮЩИХ

- Осторожно освободите аппарат от его упаковки, складировав отдельно картонный ящик и весь упаковочный материал до полного завершения контроля и приемочного испытания.
- Данное руководство по эксплуатации считается неотъемлемой частью оборудования и, поэтому, должно храниться вместе с аппаратом для справок.
- Снимите с аппарата все защитные слои, упаковочные материалы и извлеките из варочной камеры комплектующие материалы и аксессуары, перед тем как размещать его на месте установки и подсоединять к сети электропитания. Сохраняйте аксессуары в подходящем месте.

КРЕПЛЕНИЕ РЕГУЛИРУЕМЫХ НОЖЕК

Не использовать прибор без ножек

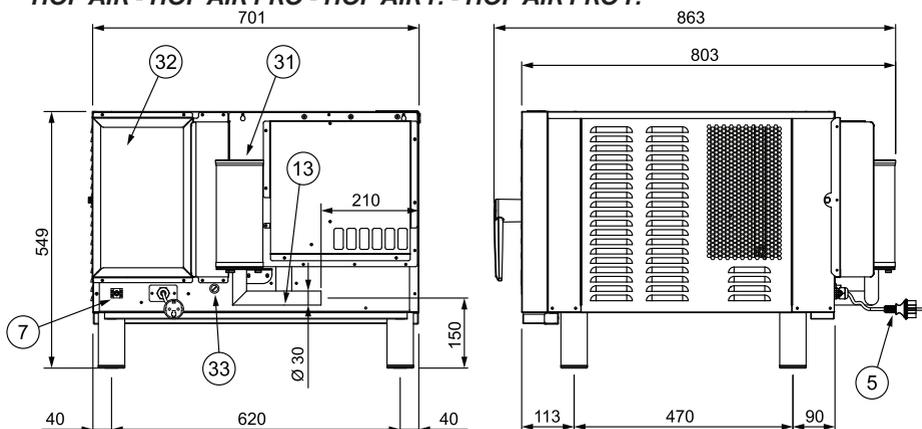
Находящиеся внутри прибора ножки служат для обеспечения прохода воздуха охлаждения электрических компонентов и наружных частей печи. Их неиспользование может вызвать перегрев электрических компонентов и их необратимые повреждения. Очень важно, чтобы ножки правильно устанавливались. Как показано на изображении, они должны закручиваться в соответствующие места с резьбой в нижней части прибора. Обеспечить правильное выравнивание прибора на плоскости с помощью ножек, проверить выравнивание пузырьковым уровнем.



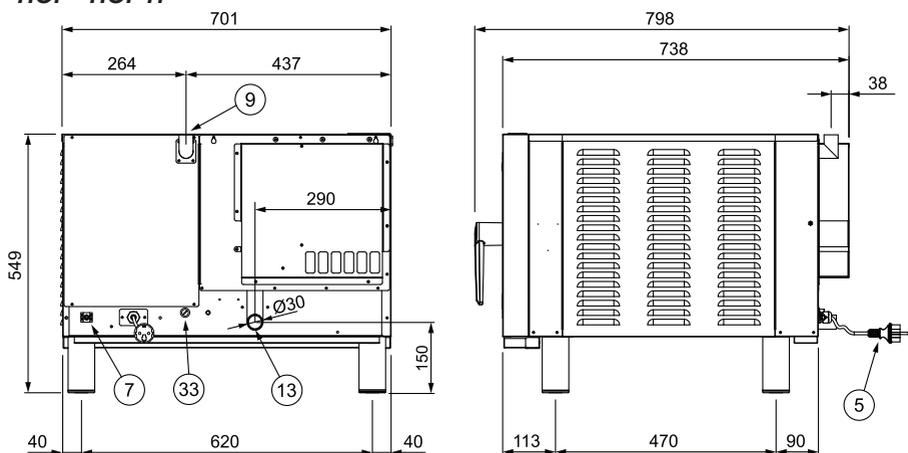
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ АППАРАТА

Перед тем как приступить к размещению аппарата в окончательно определенном месте, очень важно ознакомиться с ниже приводимыми сведениями, габаритными размерами и соответствующими техническими чертежами.

НОР AIR - НОР AIR PRO - НОР AIR P - НОР AIR PRO P



НОР - НОР P



5	Кабель электропитания	31	Угольный фильтр
7	Эквипотенциальный терминал	32	Воздушный фильтр
9	Дымоход	33	Предохранительный термостат
13	Сливная трубка		

- Место установки должно представлять собой помещение, защищающее от воздействия атмосферных факторов и хорошо вентилируемое.
- Печь не приспособлена для установки на открытом воздухе.
- Окружающая температура в помещении, где устанавливается печь должна всегда быть больше или равна +5°C.
- Убедитесь, что опорная поверхность места установки способна выдержать вес аппарата (с учетом дополнительного веса загрузки печи).
- Проконтролируйте, чтобы помещение установки аппарата позволяло полностью открывать его дверцу для обеспечения работы в условиях безопасности.
- Поверхность для установки аппарата должна быть из огнестойкого материала.
- Аппарат должен располагаться на ровной поверхности.
- Проконтролируйте ровность установки аппарата по завершении позиционирования, используя соответствующие измерительные приборы.
- Рекомендуется позиционировать аппарат таким образом, чтобы максимально облегчить выполнение операций его техобслуживания и/или чистки.
- **Нельзя никоим образом загораживать естественной вентиляции печи или уменьшать их пропускную способность.** Они сделаны специально для обеспечения охлаждения электрокомпонентов аппарата. Несоблюдение этих указаний может привести к поломке внутренних компонентов печи и **аннулированию гарантии, снимая всякую ответственность с фирмы-изготовителя.**
- **СТРОГО ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать печь без специальных опорных ножек.**
 Без применения ножек невозможно обеспечить прохождение воздуха, необходимое для охлаждения электрических компонентов и внешних стенок аппарата, что приведет к перегреву и возможным повреждениям частей печи. Несоблюдение таких указаний по безопасности аннулирует гарантию на аппарат и снимает с изготовителя всякую ответственность.
- Ни в коем случае не размещайте аппарат рядом с легковоспламеняющимися материалами или контейнерами с такими материалами (стенки, перегородки, газовые баллоны), **это пожароопасно.**
- **Печь нельзя встраивать**, и ее расположение должно соблюдать минимальные расстояние от стен помещения (на аппарате видна этикетка с указаниями таких расстояний):
Негорючие стены: 100 мм от боков и задней стенки печи.
Горючие стены: 500 мм от боков и 700 мм от задней стенки печи.
- Если операции техобслуживания и чистки требуют сдвижения аппарата, по их завершении обращайтесь особое внимание на правильную установку на место с учетом вышеприведенных критериев.

Аппарат можно ставить:

- 1) на стол или шкаф, уже имеющийся у пользователя, с подходящими размерами и характеристиками;
- 2) на другую печь с совместимыми характеристиками;
- 3) на специальный стол, предоставленный Изготовителем.

Непосредственное размещение на земле не разрешается: у изготовителя и/или продавца имеются специальные столы для установки печей.

1) УСТАНОВКА НА СТОЛЕ/НЕЙТРАЛЬНОМ ШКАФУ

Если аппарат устанавливается на рабочем столе или нейтральном шкафу, опора должна быть идеально ровной, устойчивой и достаточно грузоподъемной для веса печи с полной загрузкой.

Его поверхность должна быть огнестойкой и устойчивой к температурам, которые могут возникнуть при работе печи.

3) УСТАНОВКА НА СОВМЕСТИМОЙ ПЕЧИ

При установке аппарата на совместимые печи обязательно запросите у Производителя специальный комплект для установки вторым ярусом.

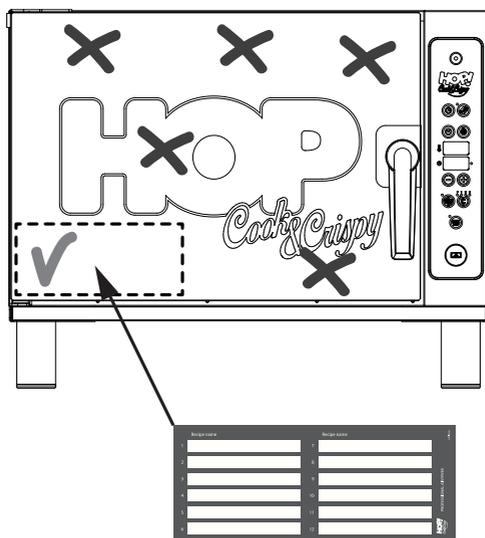
В отношении инструкций по монтажу комплекта установки вторым ярусом см. брошюру в упаковке самого комплекта.

Макс. количество ярусов при такой установке составляет два.

Обратите внимание на то, чтобы размещение аппарата позволяло полностью открывать его дверку.

Обеспечьте беспрепятственный доступ к боковым и задним частям печи для выполнения подключения электропитания, воды, и операций по техобслуживанию.

ПРАВИЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ ЭТИКЕТКИ РЕЦЕПТОВ

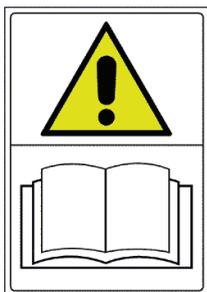


ЧТЕНИЕ ДАННЫХ ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКИ

Перед началом последующих операций по установке внимательно прочтите табличку с техническими данными на правом боку печи (вид спереди).

	Via della Fornace, 49 31023 Resana (TV), ITALY	MADE IN ITALY
Model / Modéle:	HOP	
Serial number / Numéro de série:	0F4506538	
Voltage / Tension:	X	 9000000078987
Power / Puissance:	X	
Frequency / Fréquence:	X	
Current / Courant:	X	
Phase:	X	
Wires / Fils:	X	
Motor / Moteur:	X	

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ



ВНИМАНИЕ

Все операции по подключению электропитания должны выполняться квалифицированным персоналом с допуском, соблюдая нормативы, действующие в стране установки аппарата.

Неправильно выполненные действия могут привести к ущербу (в том числе серьезному) для людей, животных и/или имущества.

Перед тем как приступать к установке аппарата, внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и обеспечьте полное усвоение содержащихся в нем сведений.



Электропитание должно соответствовать данным по напряжению и частоте на заводской табличке аппарата.

Эта табличка содержит данные, необходимые для обеспечения правильного подключения к электропитанию, поэтому ее снятие, повреждение или изменения недопустимы.



Аппарат должен быть подключен к системе заземления в соответствии с местными нормами.



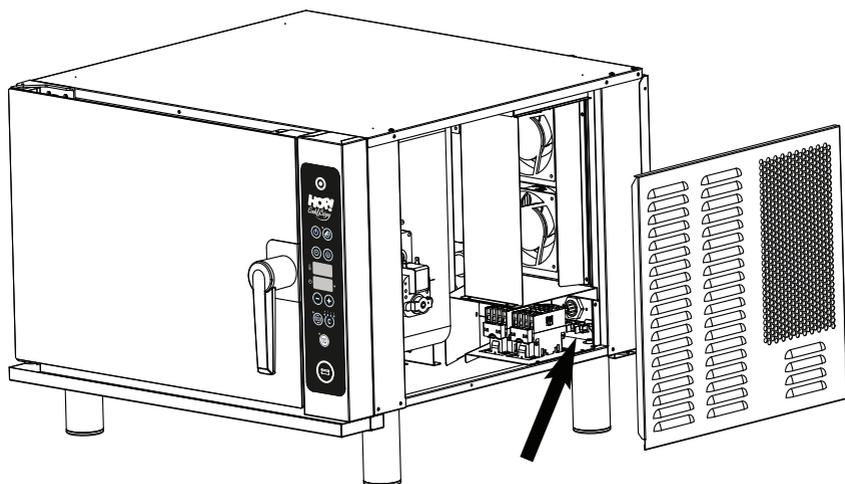
ВНИМАНИЕ

Для предотвращения ущерба (включая серьезные последствия) для людей, животных и/или имущества, отсоединяйте аппарат от сети электропитания перед выполнением любых операций техобслуживания, установки/монтажа и/или очистки.

Перед подключением к сети электропитания убедитесь, что ее напряжение (В) и частота (Гц) соответствуют данным заводской таблички на корпусе аппарата. Во время работы аппарата величина напряжения питания не должна отклоняться более, чем на +/- 10% от величины, приведенной на заводской табличке.

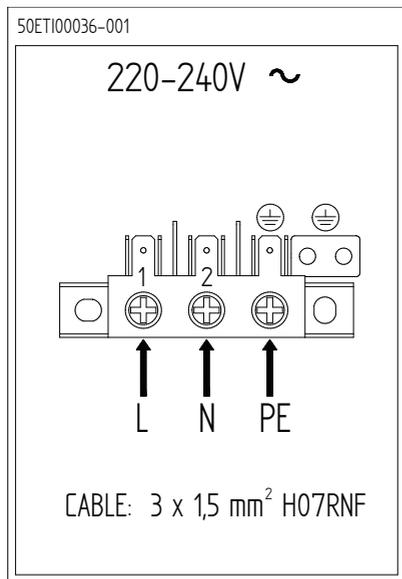
Соединительная клеммная коробка располагается у задней правой панели аппарата.

Поэтому, чтобы получить к ней доступ, необходимо демонтировать боковую панель печи, открутив соответствующие крепежные винты.



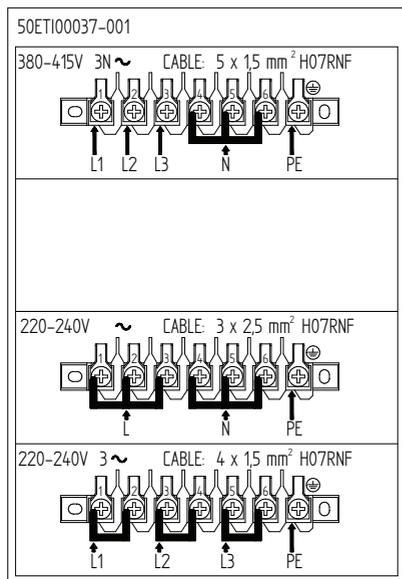
Подключите питание к клеммной коробке в соответствии с указанными ниже схемами соединения:

ПОДСОЕДИНЕНИЕ МОДЕЛЕЙ НОР - НОР AIR - НОР AIR PRO



L = Проводник фазы
 N = Проводник нейтрали
 PE = Провод защитного «ЗАЕМЛЕНИЯ»

ПОДСОЕДИНЕНИЕ МОДЕЛЕЙ НОР P - НОР AIR P - НОР AIR PRO P.



L1 = Проводник фазы 1
 L2 = Проводник фазы 2
 L3 = Проводник фазы 3
 N = Проводник нейтрали
 PE = Провод защитного «ЗАЕМЛЕНИЯ»

Перед тем, как приступать к электрическому испытанию печи, убедитесь, что все кабеля и коннекторы хорошо закреплены, поскольку в ходе транспортировки они могли разболтаться.

После завершения всех подключений (электрических и водяных) снова проверьте все места электрических соединений.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ (слив воды)

Для правильного подключения к системе воды см. технические чертежи с размерами, приведенные в разделе «позиционирование аппарата».

Трубка слива воды находится в задней/нижней части печи, и ее следует подсоединить с гибкой или жесткой трубкой, ведущей к сливу в стене. Ее диаметр должен быть не менее диаметра сливной трубки печи (28 мм). Следует избегать сужений гибких трубопроводов и колен на жестких трубопроводах по всей длине слива.

По всей своей длине эта труба должна иметь наклон минимум в 5% для обеспечения надлежащего стока жидкости.

Печь должна располагать собственным подключением к сливу воды, и на сливной трубе рекомендуется установить сифон.

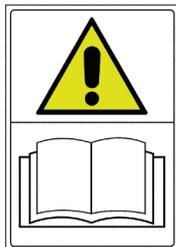
Необходимо следовать нормам и стандартам страны установки.



После выполнения подключения слива печи, проверьте его работоспособность надлежащим образом для выявления возможных течей, могущих привести к ущербу (включая серьезные последствия) для людей, животных и/или имущества.

3. ОПЕРАЦИИ, ВЫПОЛНЯЕМЫЕ ДО НАЧАЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИНФОРМАЦИЯ, НЕОБХОДИМАЯ ДО НАЧАЛА РАБОТЫ



ВНИМАНИЕ

Внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и обеспечьте полное усвоение содержащихся в нем сведений. Эта информация подготовлена таким образом, чтобы обеспечить правильное выполнение установки, работы, техобслуживания и очистки.

Неправильно выполненные действия могут привести к ущербу (в том числе серьезному) для людей, животных и/или имущества.

- Аппарат был разработан для приготовления пищи в условиях закрытых помещений и должен использоваться исключительно для этих целей. Любое другое применение печи не допускается, поскольку является ненадлежащим и опасным.
- Аппарат предназначен для профессионального применения исключительно силами квалифицированного персонала, прошедшего подготовку по всем функциям этого оборудования.
- Устройство не пригодно для использования людьми с ограниченными физическими или умственными возможностями, или персоналом, не имеющим опыта и знаний, если они не находятся под присмотром и не проинструктированы по работе с печью лицом, ответственным за их безопасность.
- Не кладите в печь легковоспламеняющиеся предметы или продукты на основе алкоголя, так как это может вызвать возгорание и привести к взрыву.
- Рекомендуем солить продукты по завершении готовки и извлечении из варочной корзинки. Если посола до готовности избежать нельзя, потом как можно быстрее проведите чистку.
- Для регулировки параметров на панели управления используйте пальцы, любые другие предметы могут повредить аппарат и аннулировать гарантию.
- Старайтесь не оставлять аппарат без присмотра в присутствии детей, следите, чтобы они не игрались им и не пытались пользоваться.
- Ни в коем случае не оставляйте легковоспламеняющиеся материалы вблизи аппарата: это может привести к пожару.
- Температуры варочных приборов, аксессуаров или других частей после завершения обработки пищи может оказаться высокой, поэтому будьте внимательны во избежание риска ожогов. Используйте средства индивидуальной защиты от повышенных температур, такие как спецодежда, или применяйте специальные захваты для извлечения продуктов



ИСПЫТАНИЕ

Печь должна пройти приемочные испытания путем проведения тестового прогона для проверки правильности работы, а также чтобы удостовериться в отсутствии проблем или неисправностей.

Изучив раздел, касающийся работы с панелью управления, включите печь и задайте цикл готовки с температурой 150°C (302°F), временем готовки в 10 минут и постоянным вращением корзинки (**rot=4**).

Скрупулезно проконтролируйте по пунктам следующего списка, чтобы:

- печь останавливалась (нагрев, мотор/вентилятор) при открытии дверцы и возобновляла работу при закрытии ее;
- корзинка останавливала вращение при открытии дверцы и возобновляла работу при закрытии ее;
- зонд регулировки температуры готовки срабатывал при достижении заданной температуры и, соответственно, нагревательные элементы выключались.

ПОДГОТОВКА ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

Разогреть пустую печь до 200°C (392°F) на прибл. 30 минут, чтобы удалить возможные запахи от термоизоляции.

После полного охлаждения оборудования почистите стенки камеры горячей водой с мылом, потом сполосните, но никогда не применяйте агрессивные средства или кислоты.

В камере для приготовления пищи не должно быть никаких остатков растворителей или моющих средств.

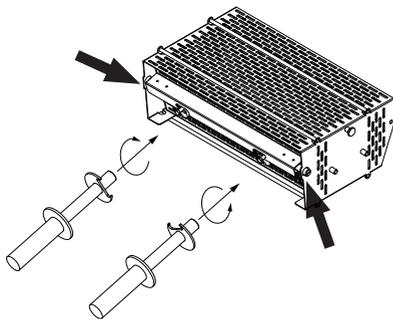
Их нужно удалять полосканием и влажной тряпкой, применяя надлежащие средства индивидуальной защиты глаз, рта и рук.

Рекомендуется всегда использовать только продукты, совместимые со сталью.



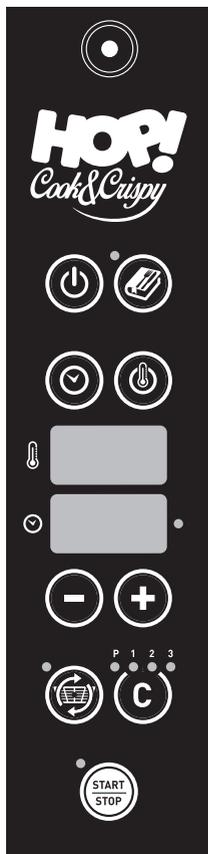
Иначе существует опасность коррозии.

Прежде чем первый раз готовить с помощью этой печи, рекомендуем тщательно почистить корзинки и противень для продуктов, чтобы удалить возможные остатки процесса обработки.



Убедитесь, что стержни внешней корзинки хорошо зафиксировались во внутренней корзинке, ПЕРЕД тем запускать любой цикл приготовления пищи.

4. РАБОТА С ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ



КНОПКА ВКЛ/ВЫКЛ БЛОКА УПРАВЛЕНИЯ



КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ ПЛАТЫ



КНОПКА "ПРОГРАММА РЕЦЕПТОВ"



КНОПКА ВРЕМЕНИ



КНОПКА ТЕМПЕРАТУРЫ



КНОПКА УМЕНЬШЕНИЯ ВЕЛИЧИНЫ



КНОПКА УВЕЛИЧЕНИЯ ВЕЛИЧИНЫ



КНОПКА ВРАЩЕНИЯ КОРЗИНКИ



КНОПКА ЭТАПОВ ГОТОВКИ



КНОПКА СТАРТ/СТОП ГОТОВКИ

Кнопка (ВКЛ/ВЫКЛ) ON/OFF блок управления

Когда выключатель находится в положении "ON"(вкл), СИД в центре кнопки горит красным светом.

Когда выключатель находится в положении "OFF(выкл)", СИД в центре кнопки не горит.

При переводе кнопки в положение "ON"(вкл) подается питание на электронную плату печи, которая переходит в режим готовности (stand-by), выводя надпись "**OFF(выкл)**" на верхний дисплей.

В любой момент повторное нажатие кнопки "ON/OFF(вкл/выкл)" выключает питание электронной платы печи и любой цикл готовки немедленно останавливается.

Кнопка включения/выключения

При нажатии выключателя ON/OFF(вкл/выкл) на верхнем дисплее появляется надпись “**OFF(выкл)**”.

Она сигнализирует о том, что на плату подано питание, но та находится в режиме готовности (standby).

Для включения функций платы нажмите кнопку 

Верхний дисплей покажет величину температуры в варочной камере.

Теперь плата готова для настройки ручного режима готовки или задания режима программируемого рецепта.

Если не начать работу на аппарате в течение 10 минут, печь снова перейдет в режим готовности к работе (stand-by), о котором сигнализирует надпись “**OFF(выкл)**”, которая появится на верхнем дисплее устройства.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Для создания программы готовки ручного режима, задайте следующие необходимые параметры:

- Температура
- Время
- Вращение корзинки

Температура

Можно задавать температуру в интервале от минимума в 30°C (86°F) до максимума 300°C (575°F) в режиме предварительного нагрева и максимума 260°C (500°F) в режиме готовки, исходя из стандартной величины в 150°C (302°F).

Для задания желаемой температуры нажмите кнопку  и затем нажимайте кнопку  или  для перехода к нужной величине.

На верхнем дисплее будет отображена заданная величина мигающими цифрами.

Снова нажмите кнопку  для подтверждения заданной величины - на верхнем дисплее появится величина заданной температуры.

После 5 секунд отсутствия дальнейших действий - на верхнем дисплее будет отображаться текущая температура варочной камеры.

Прим.: в процессе готовки верхний дисплей отображает текущую температуру, измеренную внутри варочной камеры. Для отображения заданной ранее

температуры нажмите кнопку 

Время

Диапазон задания времени готовки изменяется в пределах от “- - -” до **120** минут. Начальное отображаемое значение будет “- - -”.

Это значение соответствует бесконечному времени приготовления пищи, поэтому пользователю придется вручную прерывать готовку в нужный момент нажатием кнопки 

Для установки времени готовки, отличающегося от бесконечного, нажмите кнопку , затем нажимайте кнопку  или  для изменения этой величины.

На нижнем дисплее будет отображена мигающими цифрами заданная величина. После 5 секунд отсутствия дальнейших действий - на верхнем дисплее будет отображаться текущая температура варочной камеры.

Снова нажмите кнопку  для подтверждения заданной величины: на нижнем дисплее появится заданное время готовки.

В ходе готовки с заданным бесконечным временем на нижнем дисплее будет отображаться время, прошедшее от начала, в минутах.

В ходе готовки с определенным временем на нижнем дисплее будет отображаться время, оставшееся до конца, в минутах. В ходе последней минуты обратный отсчет идет в секундах.

Вращение корзинки

Эта функция позволяет задавать режим вращения корзинки, в которой находится приготавливаемая пища.

После установки параметров времени и температуры, нажмите кнопку . У печи появится надпись “rot” на верхнем дисплее, а нижний дисплей отобразит величину “0”, в мигающем режиме.

Для установки желаемого параметра вращения используйте кнопки  и . Можно задавать такие величины:

- 0** = корзинка совсем не вращается
- 1** = вращается 18 секунд, перерыв на 54 секунд
- 2** = вращается 36 секунд, перерыв на 36 секунд
- 3** = вращается 54 секунд, перерыв на 18 секунд
- 4** = постоянно вращается.

По завершении операций настройки нажмите кнопку  для подтверждения величины.

РАБОТА КОРЗИНКИ

Нормативы безопасного применения

- По завершении каждой готовки корзинка становится раскаленной. Поэтому категорически запрещается трогать ее руками. Для извлечения пользуйтесь специальными перчатками для высоких температур или специальными принадлежностями, поставляемыми в комплекте.
- В процессе обработки пищи необходимо обеспечить свободное вращение корзинок. Поэтому нельзя создавать препятствий вращению никакими материалами перед началом процесса готовки в любом режиме.



Возникает опасность перегрева мотора, вращающего корзину, если она чем-нибудь блокируется.

Повторное позиционирование при запуске печи

При каждом запуске печи, переходя из состояния “**OFF(выкл)**” в состояние “**ON(вкл)**”, аппарат выполняет автоматический контроль позиции корзинок.

Убедитесь, что внешняя корзинка хорошо зафиксирована с внутренней.

Если корзинка не находится в позиции выравнивания, запускается повторное позиционирование корзинок, о котором сигнализирует “. . .”, друг за другом на верхнем дисплее и надпись “**rot**” на нижнем дисплее.

Процесс повторной автоматической установки в позицию может выполняться и завершаться только при закрытой дверце.

После его завершения печь издает звуковой сигнал, сообщая об успешном выполнении операции: на верхнем дисплее будет отображаться температура, считываемая в варочной камере.

Предварительный нагрев

Перед запуском этапа предварительного нагрева, извлеките внешнюю корзину. Внутренняя корзинка не вращается, с тем чтобы позволить установку подлежащего приготовлению блюда после открытия дверцы.

Повторное позиционирование по завершении готовки

По завершении каждой готовки печь подает прерывистый звуковой сигнал и осуществляет автоматический контроль положения корзинок: если та находится в позиции, отличающейся от начальной, запускается повторное автоматическое позиционирование корзинок, о котором сигнализирует “. . .”, друг за другом на верхнем дисплее и надпись “**rot**” на нижнем дисплее.

НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ: подождите непрерывного звукового сигнала, которым печь сигнализирует об успешном выполнении операции.

На верхнем дисплее будет отображаться температура, считываемая в варочной камере

Прим.: По окончании **КАЖДОЙ ОПЕРАЦИИ ОБРАБОТКИ ПИЩИ**, значение уставки вращения автоматически устанавливается на “0”.

5. ОБРАБОТКА ПИЩИ

ЭТАПЫ ГОТОВКИ

В любом из режимов работы печи имеется возможность задавать 4 этапа готовки (5 для готовок с программами, считая этап предварительного нагрева типа P17 = 3).

В ходе установки параметров готовки СИД сигнализации этапов  загорается в соответствии с тем этапом, который задается.

По завершении установки параметров одного этапа переход к последующему осуществляется нажатием кнопки , СИД индикации этапов  переместит горение индикатора на последующий этап и можно задавать параметры других этапов, которые нужны пользователю.

СИД индикации этапов:

- При горении у “**P**” указывает на этап предварительного нагрева (только для программируемых готовок, с режимом предварительного нагрева P17 = 3).
- При горении у “**1**” сигнализирует об этапе 1
- При горении у “**2**” сигнализирует об этапе 2
- При горении у “**3**” сигнализирует об этапе 3
- При горении у “**1,2,3**,” одновременно, указывает на этап “**4**”

Внимание: этап готовки с неограниченным временем не позволяет программировать последующие этапы.

Прим.: в ходе процесса приготовления пищи этот СИД индикации сигнализирует о  текущем этапе.

По завершении каждого этапа звучит короткий звуковой сигнал, указывающий на смену этапов.

Можно переходить от одного этапа к другому даже до истечения заданного времени, удерживая нажатой кнопку .

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

Аппарат располагает различными режимами предварительного нагрева для удовлетворения потребностей клиента, который может решать, каким из них воспользоваться.

Для выбора типа предварительного нагрева, после уяснения ниже приведенного описания, нужно будет менять параметр P17 (см. главу “Доступ к пользовательским параметрам и их изменение”), задавая его в соответствии с выбранным типом нагрева.

В ходе предварительного нагрева внешняя корзина должна находиться вне печи.

Устранение этапа предварительного нагрева (P17 = 0)

Все функции предварительного нагрева отключаются.

Автоматический предварительный нагрев (P17 = 1) (по умолчанию)

В этом режиме предварительный нагрев задается автоматически самим аппаратом.

Как только цикл готовки запускается кнопкой , верхний дисплей показывает считываемую температуру в варочной камере, нижний дисплей отображает надпись **“PrE”** а СИДы **“ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ”** и **“СТАРТ/СТОП(START/STOP)”** загораются.

Температура предварительного нагрева соответствует заданной температуре первого этапа готовки, увеличенной на 20% (проценты можно менять с помощью параметра P06, см. таблицу в главе *“Доступ к пользовательским параметрам и их изменение”*). После достижения температуры предварительного нагрева звучит акустический сигнал, указывая на то, что нужно открыть дверцу для помещения продукта в печь.

Можно отключить звуковой сигнал нажатием любой кнопки, продолжая цикл предварительного нагрева до момента открытия дверцы.

Сразу после закрытия дверцы начинается готовка в соответствии с заданными параметрами для первого этапа.

Макс. возможная температура предварительного подогрева равна 300°C (572°F) на макс. время в 20 минут, после чего печь возвращается к температуре 270°C (518°F), а по истечении 30 минут без каких-либо действий, печь автоматически переходит в режим готовности (stand-by) (сигнализируемый надписью **“OFF(выкл)”** на верхнем дисплее).

Предварительный подогрев в ручном режиме (P17 = 2)

В этом режиме предварительный нагрев должен задаваться вручную для каждого цикла готовки.

При запуске заданной программы обработки пищи кнопкой , печь подаст акустический сигнал, указывающий на необходимость ввода желаемой величины для предварительного нагрева.

Верхний дисплей отобразит мигающими цифрами температуру, которую можно задавать.

Нижний дисплей отобразит надпись **“PrE”**.

Светоиндикатор у кнопки **“START/STOP”** мигает, а СИД **“ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ”** продолжает гореть.

Для ввода температуры предварительного нагрева воспользуйтесь кнопками



Нажмите кнопку  для запуска предварительного нагрева.

После достижения температуры предварительного нагрева прозвучит акустический сигнал, указывающий на то, что надо открыть дверку для установки продукта в печь.

Можно отключить звуковой сигнал нажатием любой кнопки, продолжая цикл предварительного нагрева до момента открытия дверцы.

Сразу после закрытия дверцы начинается готовка в соответствии с заданными параметрами для первого этапа.

Макс. возможная температура предварительного подогрева равна 300°C (572°F) на макс. время в 20 минут, после чего печь возвращается к температуре 270°C (518°F), а по истечении 30 минут без каких-либо действий, печь автоматически переходит в режим готовности (stand-by) (сигнализируемый надписью **“OFF(выкл)”** на верхнем дисплее).

Предварительный нагрев ручной с программированием (P17 = 3)

В этом режиме нужно задавать параметры предварительного нагрева вручную при каждой готовке, как и для обычного ручного режима.

Но он называется «с программированием», поскольку в нем можно сохранить параметры предварительного нагрева также и в случае рецептов, сохраняемых пользователем.

В ходе составления программы первый этап будет относиться предварительному подогреву.

На верхнем дисплее отобразится температура предварительного нагрева, в мигающем режиме.

На нижнем дисплее появится надпись “**PrE**”, указывающая на то, что в ходе цикла готовки будет выполнен предварительный нагрев.

Если нужно отстранить этап предварительного нагрева, нажмите кнопку  и затем кнопку : на нижнем дисплее появится надпись “**no**”, указывающая на то, что предварительный нагрев отключен.

Для подтверждения нажмите кнопку 

Если нужно оставить этап предварительного нагрева и изменить его температуру, нажмите кнопку  и настройте ее кнопками  и , затем нажмите кнопку  для подтверждения.

По завершении этих настроек, нажмите кнопку  для перехода к настройке других этапов готовки (см. главу “Управление рецептами”).

Как и в случае режимов предварительного нагрева, указанных выше, по достижении температуры этого нагрева прозвучит акустический сигнал, указывая, что пора открывать дверку для установки продукта в печь. Можно отключить звуковой сигнал нажатием любой кнопки, продолжая цикл предварительного нагрева до момента открытия дверцы.

Сразу после закрытия дверцы начинается готовка в соответствии с заданными параметрами для первого этапа.

Макс. возможная температура предварительного подогрева равна 300°C (572°F) на макс. время в 20 минут, после чего печь возвращается к температуре 270°C (518°F), а по истечении 30 минут без каких-либо действий, печь автоматически переходит в режим готовности (stand-by) (сигнализируемый надписью “**OFF(выкл)**” на верхнем дисплее).

Кнопка

Эта кнопка служит для запуска/останова настроенной ранее программы цикла готовки.

ПЕРЕБОЙ В ЭЛЕКТРОПИТАНИИ

В случае отключения электропитания в ходе цикла готовки, после восстановления подачи электрического тока, аппарат перейдет в состояние “**OFF(выкл)**”, на которое будет указывать индикация верхнего дисплея.

Как только печь будет снова запущена нажатием кнопки “включения/выключения платы”, произойдет автоматическое позиционирование корзины.

6. УПРАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТАМИ

СОХРАНЕНИЕ РЕЦЕПТА

Печь может сохранить в памяти 99 рецептов, каждый с 4 этапами (5-ю, если считать этап предварительного нагрева типа P17 = 3).

Для создания новой программы готовки при включенной печи, нажмите кнопку



и на нижнем дисплее появится надпись “P01”, которая будет мигать, если место программы свободно, и гореть постоянно, если программа уже занята.

При помощи кнопок и можно пролистать список программ аппарата.

Выбрав программу для работы, нажмите кнопку : верхний дисплей покажет температуру, измеренную внутри варочной камеры, а нижний отобразит номер выбранной программы.

Нажать кнопку или для продолжения настройки программы готовки. Если речь не идет о режиме предварительного нагрева P17 = 3, при котором печь перейдет на этап установки параметров предварительного нагрева, то верхний дисплей отобразит мигающую уставку температуры.

СИД индикации этапов будет гореть у этапа, который настраивается. Настроить желаемые параметры программы готовки.

По завершении программирования первого этапа, нажатие кнопки позволит перейти к программированию второго этапа (СИД 2 горит), третьего этапа (СИД 4 горит) и четвертого этапа (СИДы 1,2,3 горят).

СИД индикации этапов каждый раз будет сигнализировать о переходе с одного этапа на другой. По завершении всех этапов данной готовки, нажмите кнопку



для подтверждения.

Снова нажимайте кнопку , пока не появится мигающая надпись “StO” на верхнем дисплее, для подтверждения сохранения рецепта.

Прим.: В процессе приготовления пищи можно менять данные выполняемой программы, чтобы она лучше соответствовала Вашим требованиям, но все изменения, внесенные во время готовки, будут действительны только для текущего процесса. При последующей загрузке того же рецепта будут восстановлены ранее введенные в память данные, а не те, чтоб были выбраны в процессе исполнения.

Прим.: В ходе исполнения многоэтапной готовки можно переходить к последующему этапу до истечения времени текущего этапа нажатием кнопки .

ВОЗВРАТ РУЧНОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Находясь в списке рецептов, когда СИД рядом с кнопкой  мигает, чтобы вернуться в режим ручной готовки, нажмите кнопку , а затем кнопку . Верхний дисплей показывает температуру, считываемую внутри варочной камеры.

ЗАГРУЗИТЬ ОДИН ИЗ РЕЦЕПТОВ

При печи в состоянии ON(вкл), нажмите кнопку  для входа в список рецептов аппарата.

При помощи кнопок  и  можно переходить по списку, теперь нажмите кнопку  для выбора подлежащего исполнению рецепта.

СИД около кнопки  горит, а нижний дисплей отображает имя загруженной программы.

Можно изменить данные выбранного рецепта или, нажав кнопку , начать готовку с параметрами этого рецепта.

СТЕРЕТЬ ОДИН ИЗ РЕЦЕПТОВ

При печи в состоянии ON(вкл), нажмите кнопку  для входа в список рецептов аппарата.

Пролистайте список кнопками  и , пока не дойдете до рецепта, подлежащего стиранию.

Для окончательного стирания рецепта нажмите одновременно кнопки  и . После стирания рецепта, его идентификационное название (например, P01) начнет мигать.

СТЕРЕТЬ ОДИН ИЗ ЭТАПОВ ГОТОВКИ

При печи в состоянии ON(вкл), нажмите кнопку  для входа в список рецептов аппарата.

Пролистайте список кнопками  и , пока не дойдете до рецепта, содержащего подлежащей стиранию этап.

Нажмите кнопку , затем дважды нажмите кнопку .

Используйте кнопку , чтобы перейти к этапу, подлежащему стиранию (этап будет отмечен миганием соответствующего СИДа).

Для окончательного стирания этапа готовки, нажмите одновременно на кнопки  и .

По завершении стирания этапа отображение у аппарата перейдет к этапу, предшествующему стертому.

Прим.: Стирание одного из этапов процесса приготовления приводит к стиранию всех последующих этапов.

Например, при стирании 2-ого этапа рецепта из 4-х фаз, будут стерты также этап 3 и этап 4.

ФУНКЦИЯ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

Аппарат оснащен функцией быстрого охлаждения варочной камеры, позволяющей понизить температуру после завершения программы.

Для доступа к ней, при включенной печи (ON/вкл), нажмите кнопку  и затем нажимайте на кнопку  до отображения надписи “COO” на нижнем дисплее.

Нажать кнопку  для подтверждения: на верхнем дисплее будет мигать уставка температуры, которую нужно достичь до выключения аппарата.

Кнопками  и  можно задать нужную величину.

Нажмите кнопку  для начала быстрого охлаждения варочной камеры.

Для ускорения процесса охлаждения откройте дверцу печи. Если ее снова закрыть, охлаждение завершится вне зависимости от температуры камеры. В процессе охлаждения верхний дисплей отображает температуру, считываемую в варочной камере, а нижний отображает мигающую надпись “COO”, указывающую на активность цикла быстрого охлаждения.

По достижении нужной температуры печь автоматически выключается и появляется надпись “OFF(выкл)” на верхнем дисплее.

ФУНКЦИЯ СЕРИЙНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Функция «серийное производство» является программой, которая позволяет поддерживать высокую температуру печи после завершения каждого приготовления, чтобы снизить время ожидания между двумя различными приготовлениями, необходимое для предварительного нагрева.

Для включения этой функции прочитайте инструкции из главы 10 «Доступ и изменение параметров пользователя» и задать параметр P84 на значение «1».

Когда печь находится в OFF (на дисплее выведено OFF), нажать кнопку ON/OFF для включения функции «серийное производство». Подключится автоматический предварительный нагрев, не подлежащий изменениям, а печь достигнет заданной температуры 230°C.

Когда функция «серийное производство» подключена, можно использовать все программы. Когда одна из них запускается, функция «серийное производство» останавливается, а вместо нее начинается заданная программа.

Функцию «серийное производство» можно остановить только при наличии одного из следующих условий:

- если функция осталась включенной более чем 30 минут, она автоматически останавливается;
- если пользователь удерживает нажатой кнопку  более 3 секунд, функция останавливается;

если необходимо вновь подключить функцию «серийное производство», следует нажать кнопку .

В конце каждого цикла приготовления, как только продукт извлечен, а дверь закрыта, функция «серийное производство» включается автоматически, если ранее не была остановлена с помощью кнопки .

Примечание: При закрытии двери начинается заданный функцией «серийное производство» предварительный нагрев. Чтобы начать программу приготовления после ее загрузки, необходимо нажать кнопку .

Функция «серийное производство» не запускается автоматически после следующих циклов:

- промывка;
- ополаскивание;
- быстрое охлаждение варочной камеры.

Если необходимо включить функцию, нажать кнопку .

7. ФУНКЦИЯ МОЙКИ (если предусмотрена)

ПРОГРАММЫ МОЙКИ

Если оборудование имеет опцию мойки, для запуска различных программ нужно выполнять следующее.

Перед выполнением любого вышеуказанного цикла извлеките лоток для сбора капель жира и крышку слива.

При включенной печи нажать кнопку , затем кнопкой  пролистать программы до надписи **COO**. Можно выбирать среди таких программ:

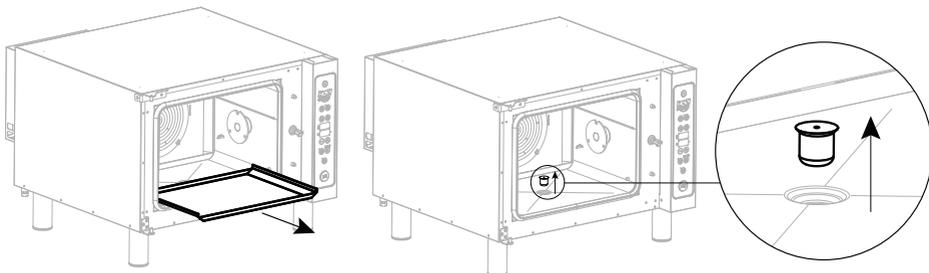
- **“LS”** - Короткий цикл мойки с мощным средством и завершающей сушкой.
- **“LH”** - Долгий цикл мойки с моющим средством и завершающей сушкой.
- **“r”** - Цикл споласкивания камеры без моющего средства: его можно применять между готовками для удаления остатков, которые могли бы загрязнить последующий цикл приготовления.

По завершении цикла споласкивания запуститься этап сушки.

- **“C”** - Цикл загрузки насоса: он используется для добавки моющего средства при первом включении аппарата и каждый раз, когда опорожняется тубик моющего средства.

В конце цикла запустится программа **“r”** для удаления возможных остатков моющего средства.

ВНИМАНИЕ: используйте надлежащие средства защиты рук, поскольку моющее средство содержит едкие вещества. Перед выполнением любого из выше описанных циклов вынимайте противень сбора жира и пробку слива.



Рекомендуется вынимать внешнюю и внутреннюю корзинки и/или другие возможно имеющиеся аксессуары. Необходимо, чтобы температура камеры была ниже 50°C (122°F), в противном случае цикл не загрузится, а верхний дисплей отобразит температуру в камере.

По окончании каждой мойки будет звучать зуммер, как будто завершена готовка, а на верхнем дисплее будет отображаться температура в камере.

Моечные циклы (краткий и долгий) могут прерываться только на начальном этапе, длительным нажатием на кнопку .

Цикл споласкивания может прерываться в любой момент нажатием кнопки .

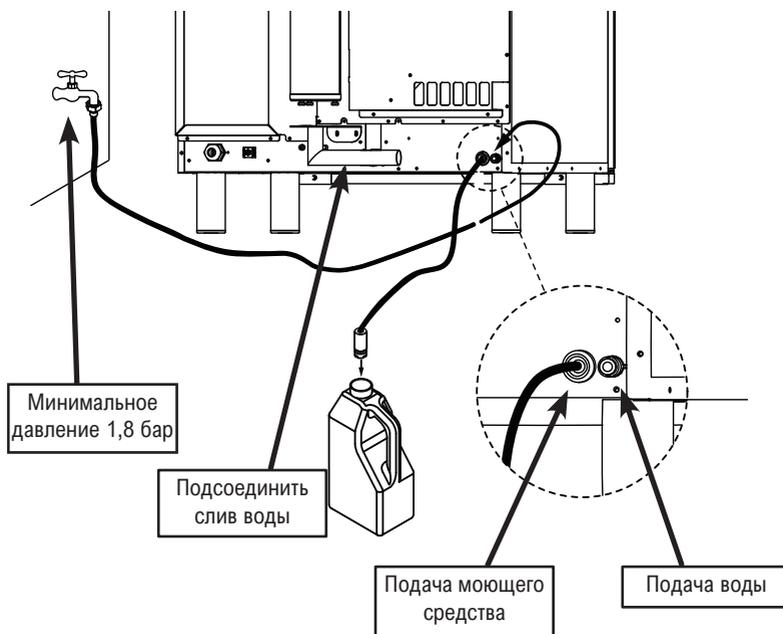
Будучи запущенным, цикл загрузки насоса не может быть прерван.

Открытие дверцы на любом этапе любого цикла, описанного выше,

моментам прерывает выполнение цикла, и СИД рядом с кнопкой  начнет мигать; а закрытие дверцы приведет к продолжению цикла.

В ходе выполнения одного из выше описанных циклов верхний дисплей будет отображать наименование выполняемого цикла, а нижний покажет время, остающееся до завершения цикла, в минутах.

Рекомендуем применять устройства деминерализации (обратного осмоса) во избежание известковых и иных отложений внутри печи. Предпочтительно применять устройства деминерализации, рекомендуемые производителем печи.



8. ПЕРЕПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРОШИВКИ

Прошивка карты может быть перепрограммирована с помощью USB-носителя с загруженным файлом формата по умолчанию.

Отключите питание карты.

Вставьте прошивку во флеш-накопитель (при необходимости, если скопировать несжатый файл в zip-файл, имя файла будет в формате V77R*.VNX).

Подключите USB-накопитель к USB-порту устройства.

Включите питание карты, рядом с кнопкой  мигает светодиод, на верхнем дисплее отображается «UPD», а на нижнем - «Y - N».

Для обновления нажмите кнопку , расположенную под буквой Y (да).

Для отмены нажмите клавишу  расположенную под буквой N (нет).

При перепрограммировании карта отображает «UPD» на верхнем дисплее и «SOF» на нижнем дисплее, сначала дисплеи слегка мигают, а затем остаются неподвижными.

По окончании программирования карта перезапускается с загруженной новой прошивкой.

9. ФУНКЦИИ С USB

Аппарат располагает различными функциями с применением флеш-памяти порта USB.

Для доступа к этим функциям нужно сначала вставить флеш-память в разъем USB у аппарата. При включенной печи (ON/вкл), нажмите кнопку  и нажимайте кнопку , пока не появится надпись “**uSb**” на нижнем дисплее.

Нажмите кнопку  для подтверждения: на верхнем дисплее будет видна надпись “**uSb**”, а на нижнем дисплее появится надпись “**ESP**”.

С помощью кнопок  и  выбирается функция и списка приведенных:

“**ESP**”:

Функция, которая экспортирует программы из памяти аппарата на флеш-память через порт USB.

“**IMP**”:

Функция, которая импортирует программы с флеш-памяти в память аппарата.

Нажмите кнопку  для подтверждения выбора и запуска операции.

В случае первых двух опций нижний дисплей укажет на завершение операции надписью “**End**”. Теперь, чтобы вернуться к странице списка рецептов, нажмите кнопку .

Для выхода из процедур импорта/экспорта через порт USB, нажмите кнопку , чтобы вернуться в ручной режим готовки.

СОСТАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТА В ТЕКСТОВОМ ФОРМАТЕ

После экспортирования файла рецептов можно открыть его в редакторе текста в формате “plain text”(только текст).

Отображение файлов будет, как показано ниже.

Работа с рецептом состоит ряда пунктов.

```
>>Oven Recipes
>> 99;1;
001;
00000;-0001;
00010;00210;00002;
00005;00180;00002;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
002;
00000;-0001;
-0001;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
003;
00000;-0001;
-0001;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
004;
00000;-0001;
-0001;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
005;
00000;-0001;
-0001;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
006;
00000;-0001;
-0001;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
007;
00000;-0001;
-0001;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
008;
00000;-0001;
-0001;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
```

Первая строка

Первая строка указывает на номер рецепта, например, “001”.

Вторая строка

Вторая строка показывает режим предварительного нагрева и его параметр.

Если первая величина составляет “00000”, предварительный нагрев отключен.

Если же она равна “00001” этот нагрев включен в режиме, определяемом параметром 17.

Вторая величина указывает на заданную температуру предварительного нагрева, ее макс. значение может быть “00300”, соответствует 300°C.

Третья/четвертая/пятая/шестая строка

Строки после второй относятся к опорным величинам различных этапов готовки. Первая величина относится к времени приготовления пищи.

Чтобы рецепт был действительным, эта величина должна быть в интервале от -0001 (соответствует готовке с бесконечным временем, поэтому исключающей создание других этапов) до 00120 (два часа приготовления).

Вторая величина относится к температуре готовки и может находиться в интервале от “00030” до “00300”.

Третья величина соответствует режиму вращения корзинки:

00000 = корзинка совсем не вращается

00001 = вращается 18 секунд, перерыв на 54 секунд

00002 = вращается 36 секунд, перерыв на 36 секунд

00003 = вращается 54 секунд, перерыв на 18 секунд

00004 = постоянно вращается.

Обнулить рецепт

Для обнуления какого-нибудь рецепта так, как будто его никогда не составляли, нужно задать в нем данные рецепта номер 2, приведенного сбоку.

Очень важно придерживаться процедуры составления рецептов как во время создания, так и изменения их.

Неправильно заданные величины приводят к некорректной работе аппарата.

По завершении программирования и сохранения документа в формате “просто текст” (*.txt) на флеш-памяти, можно импортировать рецепты в память печи с помощью процедуры “iMP”, описанной в параграфе “Функции с USB”.

10. ПЛАНОВО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Пользователь должен проводить только планово-профилактическое техобслуживание. Для проведения внеочередного технического обслуживания или ремонта ему следует связаться с Центром технической помощи и пригласить их уполномоченного технического специалиста.

При выполнении операций ТО скрупулезно придерживайтесь указаний, приведенных ниже.

Перед проведением любых операций планово-профилактического ТО необходимо отключить электропитание аппарата и подождать полного охлаждения варочной камеры.

ЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ПЕЧИ

Использовать только влажную ткань с теплой водой или средства, подходящие для чистки нержавеющей, стали. Не использовать средства, содержащие кислоты или аммиак.

ВНИМАНИЕ: Внешние поверхности аппарата должны очищаться только на холодном оборудовании, при этом категорически запрещено использовать струи воды или пара под давлением.

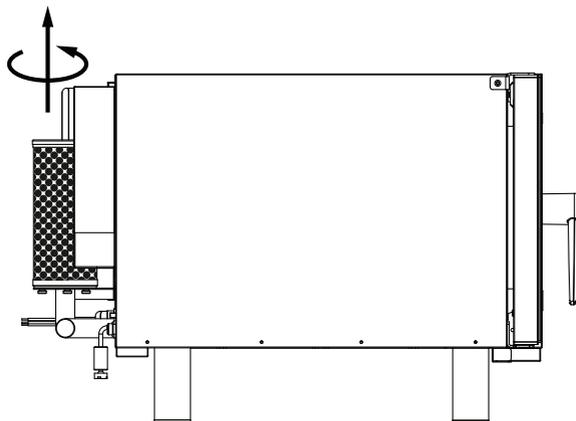
ЗАМЕНА ФИЛЬТРА С АКТИВИРОВАННЫМ УГЛЕМ (только для моделей HOP AIR - HOP AIR.P - HOP AIR PRO - HOP AIR PRO P.)

С задней стороны печи имеется фильтр с активированным углем, в форме картриджа, который служит для фильтрации запахов, выделяющихся в процессе готовки. Срок службы этого фильтра зависит от интенсивности работы печи и типов обрабатываемых продуктов.

Потеря работоспособности фильтра определяется по тому, что он начинает в значительной степени пропускать запахи: это значит, что пришла пора заменить его.

Для замены фильтра достаточно иметь доступ к задней части печи, повернуть его против часовой стрелки и потянуть вверх для снятия.

Для установки нового картриджа в гнездо фильтра, действуйте в обратном порядке.



ПРИМЕЧАНИЯ ПО ЗАМЕНЕ ФИЛЬТРА: чтобы обеспечить желаемый результат по удалению дыма и запахов, рекомендуем использовать только запасные фильтры, предлагаемые Изготовителем печи.

Применение других фильтров и/или активированного угля не гарантирует устранения дыма и запахов.

ОЧИСТКА ВОЗДУШНОГО ФИЛЬТРА (только для моделей НОР AIR - НОР AIR.P - НОР AIR PRO - НОР AIR PRO P.)

С задней стороны печи имеется прямоугольный фильтр для задержки пыли, которая, попав внутрь конденсационной батареи, могла бы значительно понизить ее конденсационную способность.

Необходимо периодически извлекать фильтр, чтобы почистить его и удалить накопившуюся на поверхности пыль.

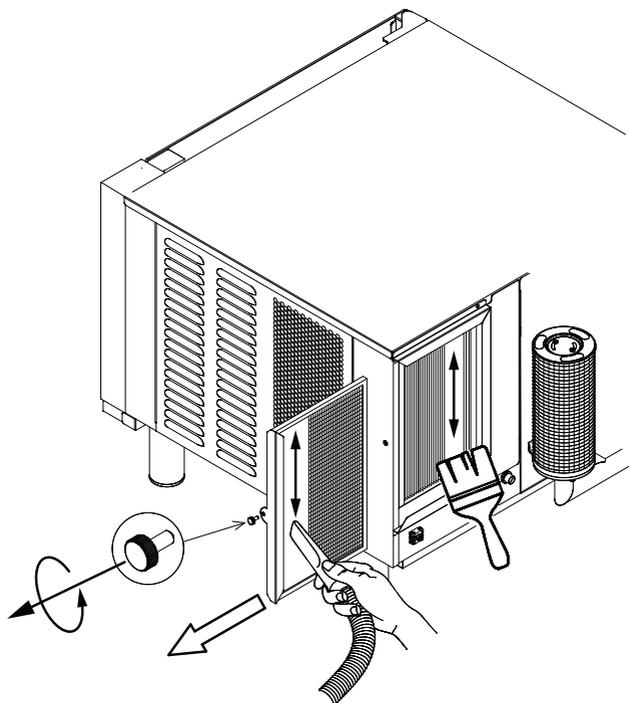
Для этого достаточно открутить крепежный винт сбоку и потянуть фильтр в направлении стрелки.

После снятия фильтра становятся видными пластины конденсационной батареи.

Если на них обнаруживается пыль, необходимо почистить их кистью с мягкой щетиной.

По завершении операции установите фильтр на место.

Во избежание понижения работоспособности батареи, не работайте без чистого воздушного фильтра, установленного в своем гнезде.



ИЗВЛЕЧЕНИЕ КОРЗИНКИ

Для обеспечения безопасности операций по извлечению корзины убедитесь, что печь полностью остыла.

Опасность ожогов!

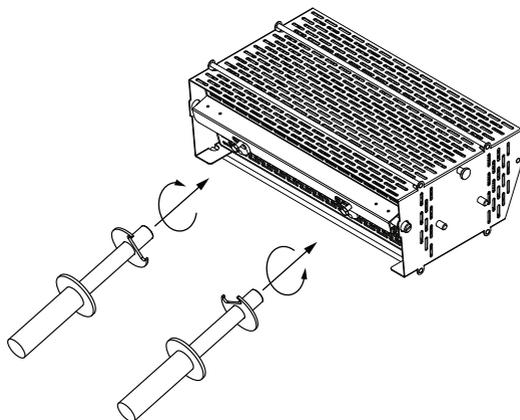


Рекомендуем использовать специальные термозащитные перчатки или захваты для извлечения корзины.

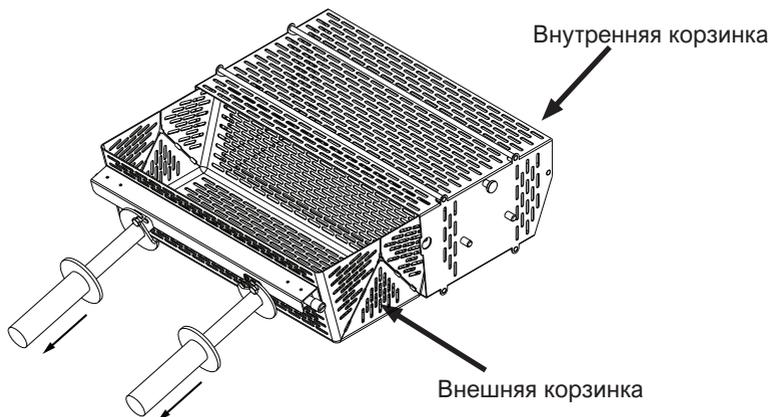
Выдвижная корзина, в которую кладется продукт для обработки, может полностью извлекаться для тщательной очистки.

Для извлечения корзины необходимо выполнить простые операции:

- 1) Наденьте трубчатые захваты на соответствующие стержни корзины и поверните их вовнутрь по направлению к друг другу.



- 2) Удерживая захваты повернутыми, потяните к себе и извлеките корзину.



ИЗВЛЕЧЕНИЕ ВНУТРЕННЕЙ КОРЗИНКИ

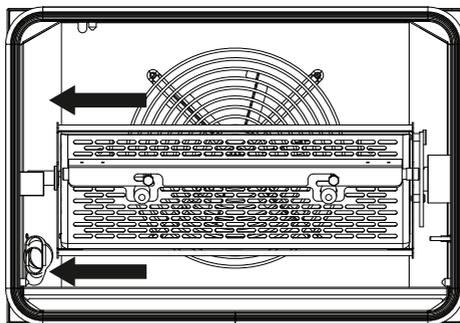
Для обеспечения безопасности операций по извлечению корзины убедитесь, что печь полностью остыла. **Опасность ожогов!**



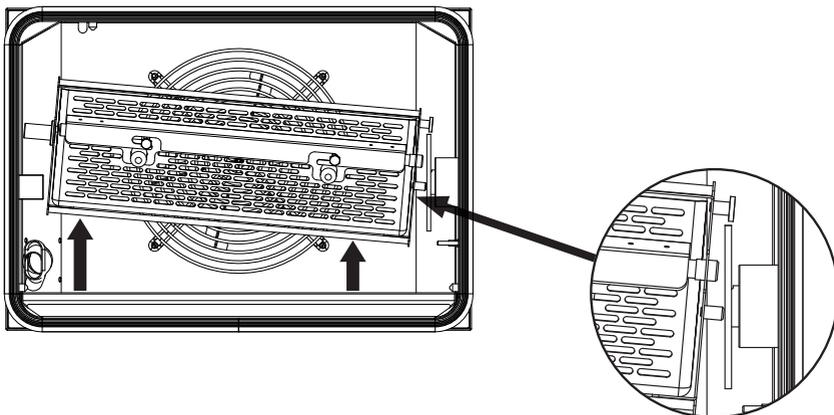
Рекомендуем использовать термозащитную спецодежду.

Корзинка, внутри которой находится выдвижная корзинка, называется «внешней». Эта корзина является неподвижной частью в ходе готовки, которую, однако, можно полностью извлечь для осуществления ее полной очистки, независимо от того, вставлена ли в нее выдвижная корзинка. Для извлечения внешней корзины необходимо выполнить следующие простые операции:

- 1) Сместите корзину влево внутри варочной камеры, вплоть до конца хода.



- 2) Приподнимите корзину левой рукой на максимальную возможную высоту, затем поднимите корзину правой рукой. И, наконец, извлеките корзину из варочной камеры, вытягивая ее оттуда.



СНЯТИЕ ПЕРЕДНЕГО ДЕФЛЕКТОРА

Для безопасного выполнения операций по снятию переднего дефлектора печи, убедитесь, что печь полностью остыла. **Опасность ожогов!!**



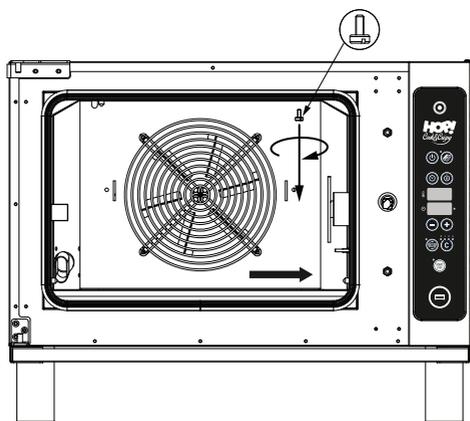
Перед началом любых действий по демонтажу, **проконтролируйте, чтобы был отсоединен кабель электропитания.**



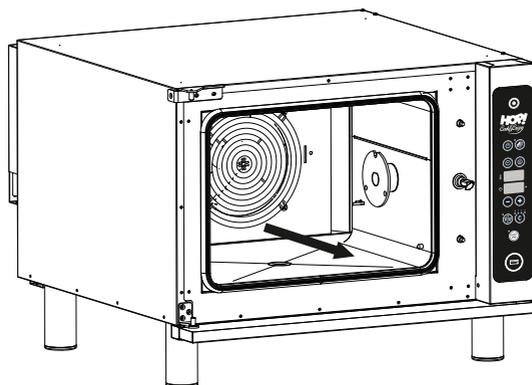
Рекомендуем использовать термозащитную спецодежду.

Для полноты ручной очистки внутренней части печи, рекомендуется снимать передний дефлектор, чтобы получить полный доступ к вентилятору мотора. Сначала нужно открутить винт в верхнем правом углу (вид спереди) с помощью подходящей отвертки.

Затем сдвинуть дефлектор к правому боку.



И снять его, извлекая из печи.



ЧИСТКА КОРЗИНОК

Обе корзинки полностью изготовлены из нержавеющей стали, поэтому, для осуществления надлежащей очистки, можно воспользоваться посудомоечной машиной с детергентами, подходящими для стальных поверхностей.

Предупреждение: во избежание образования корок, которые будет трудно удалить, очень важно почаще очищать корзинку.

ОБЫЧНАЯ ОЧИСТКА КАМЕРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (для печей без функции автоматической мойки)

Рекомендуется ежедневно чистить варочную камеру для поддержания надлежащего уровня гигиены и во избежание ухудшения состояния поверхности стали, из которой она изготовлена.



Рекомендуется проводить чистку в специальных перчатках во избежание контакта кожи с веществами, используемыми при чистке.

При выполнении чистки не забывайте вынимать поддон сбора жира и пробку слива воды для обеспечения удаления жидкостей через слив печи.

Дефлектор, корзинки, лоток сбора жира - эти компоненты можно мыть в посудомоечных машинах.

Нельзя использовать кислые, абразивные, коррозионные продукты, детергенты с песком или каустической содой.

При ручной очистке печи следуйте ниже описанной процедуре:

- 1) разогрейте варочную камеру до 50°C на 5 минут;
- 2) откройте дверцу печи и, с помощью ручного разбрызгивателя (или специальной душевой головки, которую можно приобрести у изготовителя как опцию), sprысните водой внутреннюю часть варочной камеры.

Внимание: для этого нельзя использовать соленую воду.

- 3) Включите печь и задайте температуру в 50°C, чтобы она поработала в течение 5 минут.
- 4) Выполните разбрызгивание специального моющего средства для поверхностей из нержавеющей стали внутри варочной камеры и оставьте ее на 15 минут с закрытой дверцей.
Для того, чтобы обеспечить хорошие результаты данной процедуры, рекомендуем закупать у Изготовителя печи специальное моющее средство.
- 5) Прополоскайте обильно водой (по возможности, с помощью специальной душевой головки, которую можно приобрести у Изготовителя как опцию).
- 6) Несколько раз повторите этот процесс вплоть до полной очистки камеры.
- 7) Высушите ее при 150°C (302°F) в течение 10 минут.

ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ “НОР AIR – НОР AIR.P”

Варочная камера этих моделей оборудована в нижнем левом углу трубкой из нержавеющей стали для подачи воздуха внутрь варочной камеры.

Нельзя направлять струи воды под давлением в направлении отверстия впуска воздуха, чтобы не повредить печь и ее компоненты.

По завершении очистки установите на место пробку слива воды.

10. ДОСТУП К ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИМ ПАРАМЕТРАМ И ИХ ИЗМЕНЕНИЕ

Печь располагает специальным меню для настройки группы параметров для пользователя.

Для входа в меню параметров необходимо, чтобы печь находилась в состоянии “OFF(выкл)”, о котором сигнализирует эта надпись на верхнем дисплее аппарата.

Удерживайте нажатой кнопку  пока верхний дисплей не выведет надпись “PAS”, а на нижнем дисплее не появится цифра “0”, в мигающем режиме.

При помощи кнопки  установите величину, отображаемую на нижнем дисплее, на число “30”.

Подтвердите нажатием кнопки : верхний дисплей отобразит наименование параметра, а нижний покажет его величину.

Для пролистывания списка изменяемых параметров пользуйтесь кнопками  и .

Определив параметр, который нужно изменить, нажмите кнопку : величина, отображаемая на нижнем дисплее, начнет мигать, и тогда, при помощи кнопок  и , можно будет изменять его значение.

После установки желаемой величины, исходя из таблицы на следующей

странице, нажмите кнопку , чтобы подтвердить изменение. После завершения изменения нужных параметров, нажмите кнопку  для перевода аппарата в состояние “OFF(выкл)” и сохранения изменений.

ТАБЛИЦА ИЗМЕНЯЕМЫХ ПАРАМЕТРОВ

Наименование	Описание	Значение	Пределы	Ед. изм.
P01	Ед. измерения температуры: 0=°C, 1=°F	0	0 ÷ 1	Флажок
P06	Процент увеличения температуры предварительного нагрева (Макс. достижимая величина останется в любом случае равной 300°C / 572°F)	20	0 ÷ 100	%
P17	Включение предварительного нагрева: 0= выключен 1= пред. нагрев с автоматической уставки 2= пред. нагрев с ручной уставкой 3= пред. нагрев ручной + с включением в программу	1	0 ÷ 3	Флажок

Наименование	Описание	Значение	Пределы	Ед. изм.
P47	Предустановленная уставка приготовления	150	30 ÷ 260	°С
P66	Включить стирку 0= инвалид 1= включённый	0	0 ÷ 1	Флажок
P84	Серийное производство 0=отключено 1=включено «серийное производство» (см. главу 6)	0	0 ÷ 1	Флажок

11. ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ НЕПОЛАДОК

В случае неисправности отключите аппарат от электропитания и закройте подачу воды.

Прежде чем звонить в Службу Техподдержки клиентов, проведите проверку, как описано в таблице (см. ниже).

В любом случае, все операции, связанные С ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕМ, предусмотренные в ниже приводимой таблице, должны выполняться

НЕПОЛАДКА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
При включении общего рубильника кухни печь не включается (дисплей не загорается)	Неправильно выполнено подсоединение к сети электропитания	Обратиться к соответствующему техническому специалисту для проверки соединения
	Не была нажата кнопка "ON/OFF(вкл/выкл)"	Нажать кнопку "ON/OFF(вкл/выкл)"
	Сработал предохранительный термостат вследствие превышения температуры	Выполнить процедуру восстановления его работы, как описано в параграфе "ВОССТАНОВЛЕНИЕ РАБОТЫ ТЕРМОСТАТА"
При нажатии кнопки "START/STOP" печь не запускается	Неправильно настроены параметры готовки	Проверить параметры, которые были заданы для выполнения цикла готовки
	Открыта дверца	Закрыть дверцу
	Микровыключатель передней панели печи, в нижней части, отсоединился или поврежден	Обратиться за ремонтом к специалисту
Корзинка не вращается в ходе цикла готовки	Параметр вращения установлен равным 0	Закончить цикл готовки и задать новый цикл с параметром вращения, отличным от 0
	Мотор привода корзинки отсоединен или поврежден	Обратиться за ремонтом к специалисту

НЕПОЛАДКА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Из под уплотнения дверцы печи выходит горячий воздух	Повреждена прокладка уплотнения	Обратиться к соответствующему техническому специалисту для замены прокладки
	Неисправность в механизме закрытия дверцы и/или в петле крепления дверцы	Обратиться к соответствующему техническому специалисту для регулировки или ремонта
Вентилятор внутри варочной камеры останавливается в ходе рабочего цикла	Сработал предохранительный термостат мотора	Выключить печь и подождать, пока тепловая защита мотора не вернется в исходное состояние автоматически.
	Если неполадка повторяется, обратитесь к специалисту для проведения ремонта	Обратиться к техническому специалисту для проведения замены компонента.
	Поломка конденсатора мотора	Обратиться к техническому специалисту для проведения замены компонента. Рекомендуется всякий раз контролировать состояние мотора, чтобы убедиться, что он не пострадал в результате неполадок конденсатора
Дисплей отображает "Er 1"	Поломался или отсоединился зонд регулировки температуры в варочной камере	Обратиться к техническому специалисту для контроля состояния компонента, как описано в параграфе "РАБОТА С АВАРИЙНЫМИ СИГНАЛАМИ"
Дисплей отображает "Er 2"	Выявлена неполадка в работе мотора привода вращения корзинки	Обратиться к техническому специалисту для контроля состояния компонента, как описано в параграфе "РАБОТА С АВАРИЙНЫМИ СИГНАЛАМИ"
Из варочной камеры вытекает вода	Проконтролировать сливную трубку на наличие повреждений или засорения	Обратиться к техническому специалисту для контроля и, при необходимости, ремонта
Из картриджа фильтра с активированным углем выделяется пар	Забилась воздухопроводы, необходимые для эффективной работы конденсатора паров	Соблюдать требования данного руководства по условиям размещения аппарата
	Забита система конденсации	Обратиться к техническому специалисту для техобслуживания и/или чистки
Сильные запахи готовящихся продуктов в рабочем помещении	Фильтр с активированным углем потерял эффективность	Заменить фильтр
	Угольный фильтр не вставлен на место	Установить фильтр с активированным углем

компетентными квалифицированными техниками.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ РАБОТЫ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОГО ТЕРМОСТАТА

Предохранительный термостат - это устройство безопасности, следящее за внутренней температурой печи, которое блокирует ее работу при достижении аномальной температуры в варочной камере, обусловленной обычно повреждением зонда регулировки печи или размещением источников тепла вблизи от печи.

При срабатывании предохранительного термостата блокируются все функции печи.

Но главная клеммная коробка аппарата все еще находится под напряжением.

Настоятельно рекомендуется восстанавливать работу термостата под наблюдением квалифицированного технического персонала, чтобы выявить причины, которые привели к срабатыванию этого прибора.

Для восстановления исходного состояния термостата действуйте следующим образом:

- 1) Подождите полного остывания печи.
- 2) На задней части печи расположен колпачок (поз. 33 на стр. 5), защищающий кнопку возврата предохранительного термостата в исходное состояние.
- 3) Отвинтите колпачок и нажимайте кнопку под ним до тех пор, пока не послышится щелчок: термостат перейдет в рабочий режим.
- 4) Закрутите снова защитный колпачок.

После ряда срабатываний предохранительный термостат становится более чувствительным. Рекомендуется заменять этот компонент, если ситуация срабатывания часто повторяется. Проверьте также работу печи и правильность позиционирования аппарата.

РАБОТА С АВАРИЙНЫМИ СИГНАЛАМИ ЭЛЕКТРОННОЙ ПЛАТЫ

Все аварийные сигналы (определяемые электронной платой), которые указывают на сбой в работе аппарата, отображаются на верхнем дисплее, в мигающем режиме.

Каждый аварийный сигнал сопровождается акустическим сигналом, который можно выключить нажав любую кнопку на панели управления.

Каждый аварийный сигнал автоматически исчезает, как только устраняются причины его появления. **Авар. сигнал “Er1”**

При этом аварийном сигнале **блокируется любой активный процесс готовки.**

Он указывает на то, что зонд регулирования температуры в варочной камере сломался или отсоединился.

Нужно вызвать квалифицированного техника, чтобы проверить соединение и, при необходимости, заменить компонент.

Авар. сигнал “Er2”

При этом аварийном сигнале **блокируется любой активный процесс готовки.** Он указывает на то, что была выявлена неполадка в работе мотора вращения корзинки.

Этот аварийный сигнал срабатывает, когда:

- внутренняя корзинка не успевает выполнить полный оборот в течение 92 секунд, (у вращающего ее мотора слишком низкие обороты);
- внутренняя корзинка неподвижна в течение более 20 секунд (не работает мотор привода корзинки);
- отсоединился или поврежден микровыключатель на передней стороне печи в верхней зоне.

Причины всего выше перечисленного можно свести к неполадкам в работе микровыключателя или в работе мотора привода корзинки, поэтому нужно проверить эти два компонента при появлении аварийного сигнала “Er2”.

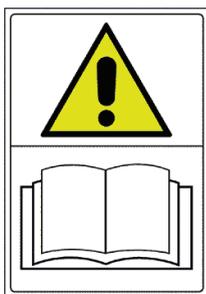
При наличии аварийного сигнала “Er2”, можно отключить акустический сигнал нажатием кнопки , чтобы можно было работать с печью без вращения корзинки.

Создание рецептов и управление ими возможны.

Внимание: после отключения аварийного сигнала, при попытке выполнения готовки с вращением корзинки, снова появится аварийный сигнал Er2.

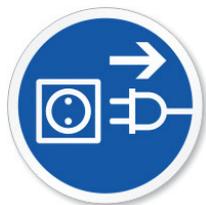
ЗАМЕНА КАБЕЛЯ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

При любых повреждениях кабеля электропитания необходимо немедленно заменять его, во избежание проблем, которые могут возникнуть в результате работы на аппарате в этих условиях.



ВНИМАНИЕ

Любые подключения в электрической системе должны производиться квалифицированным персоналом с допуском, при соблюдении действующих нормативов. Неправильно выполненные действия могут привести к ущербу (в том числе серьезному) для людей, животных и/или имущества. Перед тем как приступить к установке аппарата, внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и обеспечьте полное усвоение содержащихся в нем сведений.



ВНИМАНИЕ

Для предотвращения ущерба (включая серьезные последствия) для людей, животных и/или имущества, отсоединяйте аппарат от сети электропитания перед выполнением любых операций техобслуживания, установки/монтажа и/или очистки.

Как только обнаруживается повреждение кабеля, сразу отключайте электропитание терромагнитным выключателем помещения, где установлен аппарат.

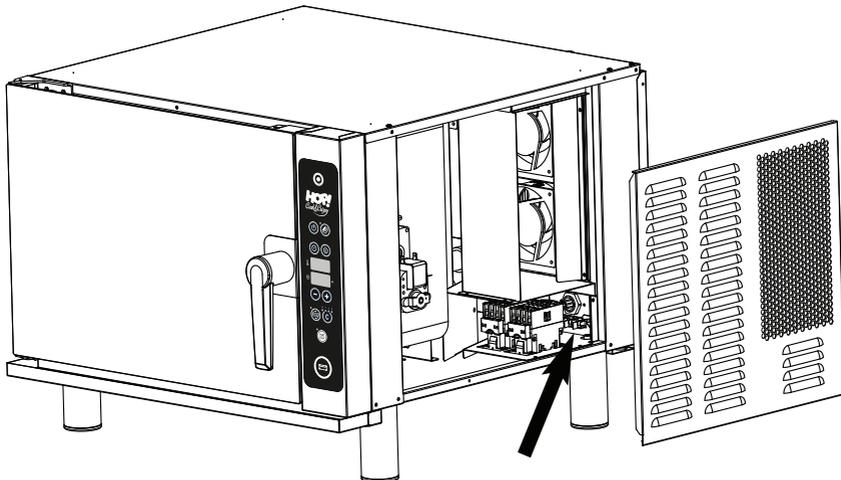
Во вторую очередь, свяжитесь с центром технической поддержки для обеспечения замены.

Новый кабель, монтируемый вместо прежнего (поврежденного), должен обязательно иметь такие же характеристики.

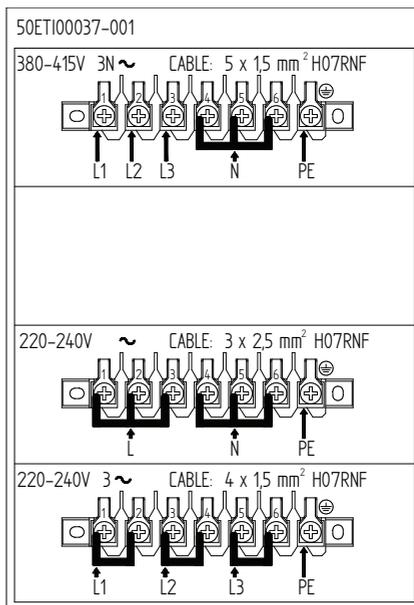
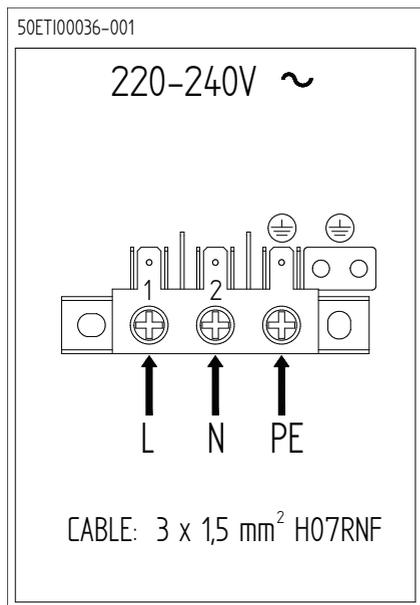
Несоблюдение этих требований может привести к ущербу (в том числе серьезному) для людей, животных и/или имущества.

Соединительная клеммная коробка располагается у задней правой панели аппарата.

Поэтому, чтобы получить к ней доступ, необходимо демонтировать заднюю панель печи, открутив соответствующие крепежные винты.



Код изделия	Этикетка с типом соединения
HOP - HOP PRO - HOP AIR - HOP AIR PRO	50ETI00036
HOP.P - HOP PRO.P - HOP AIR.P - HOP AIR PRO.P	50ETI00037



L = Проводник фазы
N = Проводник нейтрали
PE = Провод защитного «ЗАЗЕМЛЕНИЯ»

L1 = Проводник фазы 1
L2 = Проводник фазы 2
L3 = Проводник фазы 3
N = Проводник нейтрали
PE = Провод защитного «ЗАЗЕМЛЕНИЯ»

Перед тем, как приступить к электрическому испытанию печи, убедитесь, что все кабеля и коннекторы хорошо закреплены, поскольку в ходе транспортировки они могли разболтаться.

После завершения всех подключений (электрических и водяных) снова проверьте все места электрических соединений.

12. МОНТАЖ КОМПЛЕКТА ДУШЕВОЙ ГОЛОВКИ

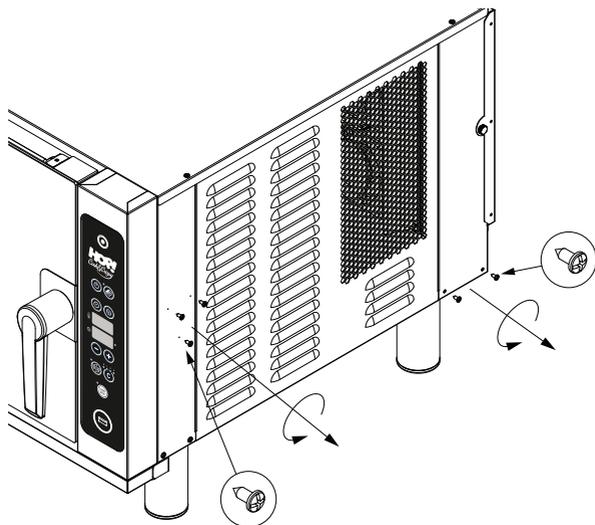
По запросу клиента возможна поставка комплекта душевой головки в качестве принадлежности, которая служит для помывки внутренней части варочной камеры, как описано в главе “Обычная чистка камеры приготовления”.

Монтаж этого комплекта должен выполняться квалифицированным персоналом, имеющим допуск, во избежание повреждений оборудования в результате неправильных операций.

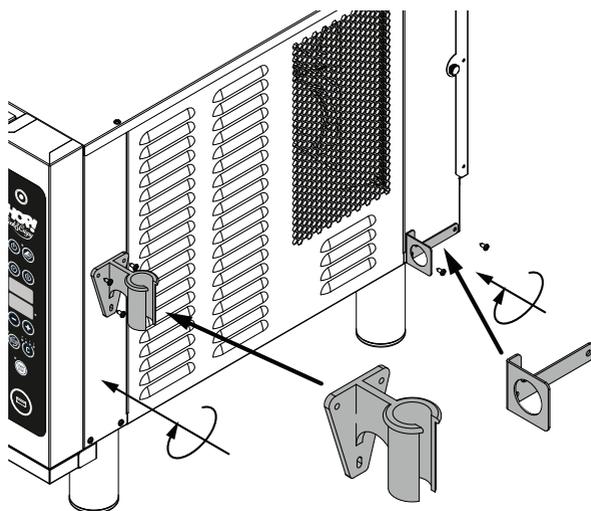
- Рекомендуется устанавливать этот комплект вместе с запорным клапаном до него и при давлении в сети подачи воды в диапазоне от 1 до 2 бар (м).
- Проверьте затяжку креплений труб перед подачей давления воды.
- **Внимание:** никогда не мойте еще горячую печь, ждите остывания до температуры окружающей среды, если не указано иное.
- Перед началом мойки убедитесь, что вытащили пробку слива воды, расположенную под лотком сбора жира.
- Душевая головка должна применяться **только для мойки внутренней камеры печи**, никогда не используйте ее для мойки внешнего корпуса печи: существует опасность повреждения оборудования.
- Рекомендуем отсоединять электропитание печи, во избежание попадания брызг на части под напряжением.
- При использовании душевой головки будьте осторожны, чтобы избыточное количество воды не затопляло внутренние части, что может повредить оборудование.
- После мойки всегда возвращайте душевую головку на место в специальную опору
- Рекомендуем закрывать запорный клапан до душевой головки, во избежание случайного включения головки в ходе работы печи.

- У моделей **HOP AIR** и **HOP AIR P** будьте осторожны, чтобы вода не попала в трубку подачи воздуха в варочную камеру (см. главу “Обычная чистка камеры приготовления”), во избежание повреждения оборудования.

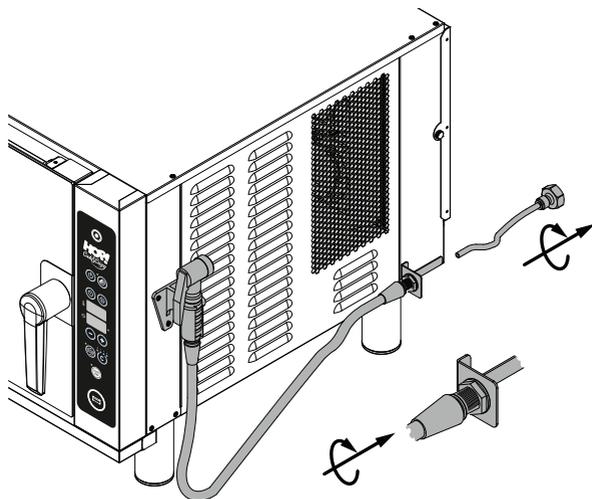
Для монтажа комплекта нужно снять винты правой стороны (вид спереди), как показано на рисунке ниже



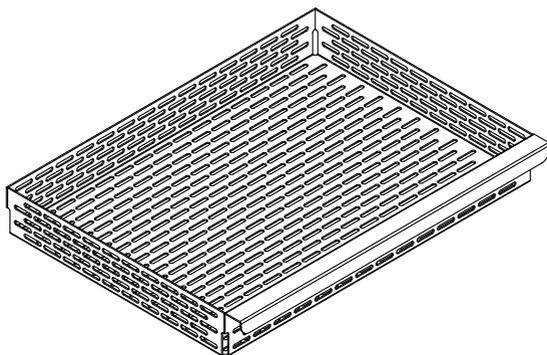
Установите опорный кронштейн душевой головки и скобу для трубки, закрепив их ранее снятыми винтами.



Плотно затяните муфту трубы в задней скобе трубки, как показано на рисунке ниже, затем соедините муфту с трубопроводом воды, соблюдая выше приведенные указания.



13. ПРИМЕНЕНИЕ ПРОТИВНЯ FRIED GRID



Нормы ТБ

Противень *Fried Grid* остается раскаленным по завершении каждой готовки.

Поэтому категорически запрещается трогать ее руками.

Применяйте защитные перчатки для высоких температур.

В ходе процесса готовки **обязательно отключайте вращение корзины (ROT=0)**. Поэтому до начала любого процесса готовки убедитесь, что настройки программ выбраны правильно. Неправильное применение может приводить к перегреву мотора привода корзины.

Повторное позиционирование при запуске печи

При каждом запуске печи, переходя из состояния “OFF” к режиму “ON”(ВКЛ), аппарат выполняет автоматический контроль позиции внутренней корзины. Убедитесь, что не установлен противень *Fried Grid* и нет других аксессуаров, способных помешать вращению.

Если корзина не находится в позиции выравнивания, запускается повторное позиционирование корзины, о котором сигнализирует “. . .” друг за другом на верхнем дисплее и надпись “rot” на нижнем дисплее.

Процесс повторной автоматической установки в позицию может выполняться и завершаться только при закрытой дверце.

После его завершения печь издает звуковой сигнал, сообщая об успешном выполнении операции: на верхнем дисплее будет отображаться температура, считываемая в варочной камере.

В ходе предварительного нагрева

Перед запуском этапа предварительного нагрева, извлеките *Fried Grid*.

Внутренняя корзина не вращается, с тем чтобы позволить установку подлежащего приготовлению блюда после открытия дверцы.

По завершении готовки печь издает звуковой сигнал для оповещения оператора об успешном завершении операции, после этого можно сразу извлечь противень *Fried Grid*, а на верхнем дисплее будет отображаться температура камеры приготовления.

Прим.: По окончании КАЖДОЙ ОПЕРАЦИИ ОБРАБОТКИ ПИЩИ, значение установки вращения автоматически устанавливается на “0”.

14. СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

Это всего лишь предлагаемые рецепты готовки с индикативными параметрами времени. Параметры температуры и времени могут варьироваться в зависимости от качества пищевых продуктов.

	Тип продукта	Этапы	Время	Температура	Вращение (0-4)
	КАРТОШКА ZIG ZAG	1	9 мин.	230°C / 445°F	4
	КАРТОШКА 6x6	1	8 мин.	230°C / 445°F	4
	СЛОЕННЫЕ МИНИПИЦЦЫ	1	12 мин.	190°C / 375°F	0 (Fried Grid)
	КАРТОШКА ПО ДЕРЕВЕНСКИ	1	10 мин.	230°C / 445°F	4
	БАТАТЫ (СЛАДКАЯ КАРТОШКА)	1	11 мин.	220°C / 430°F	4
	ГАМБУРГЕР	1	7 мин.	230°C / 445°F	0 (Fried Grid)
	ПАНИРОВАННАЯ МОЦАРЕЛЛА	1	6 мин.	230°C / 445°F	0 (Fried Grid)
	КИТАЙСКИЕ РУЛЕТКИ	1	7 мин.	230°C / 445°F	0 (Fried Grid)

Тип продукта	Этапы	Время	Температура	Вращение (0-4)
 КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ	1	7 мин.	230°C / 445°F	3
 ПАНИРОВАННОЕ РЫБНОЕ ФИЛЕ	1	7 мин.	230°C / 445°F	0 (Fried Grid)
 КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ	1	7 мин.	230°C / 445°F	3
 ШНИЦЕЛЬ	1	8 мин.	235°C / 455°F	0 (Fried Grid)
 КУРИНОЕ ФИЛЕ	1	8 мин.	230°C / 445°F	3
 ОВОЩИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ТЕСТЕ	1	8 мин.	235°C / 455°F	2
 КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ (программа из 2-х этапов)	1	3 мин.	230°C / 445°F	2
	2	4 мин.	230°C / 445°F	4
 ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (программа из 2-х этапов)	1	4 мин.	230°C / 445°F	2
	2	5 мин.	230°C / 445°F	4