ITFORNO

Электронная печь

Руководство по использованию и инструкции

мод. ITF 664 E UD

Пер. 0

Оглавление

1 Общая информация

1.1 Технические характеристики
1.2 Табличка технических данных

2 Инструкции для установщика

2.1 Хранение на складе
2.2 Транспортирование прибора
2.3 Распаковка прибора
2.4 Снятие защитной пленки
2.5 Выброс упаковки
2.6 Установка
2.7 Электрическое соединение
2.8 Подключение кабеля питания
2.9 Соединение с сетью водоснабжения
2.10 Выпуск воды
2.11 Термическое устройство безопасности
2.12 Защита электронного контура
2.13 Выброс прибора

3 Инструкции для пользователя

3.1 Общая информация
3.1.1 Остаточные риски
3.2 Инструкции работы
3.2.1 Панель управления
3.2.2 Программирование времени приготовления
3.2.3 Программирование температуры приготовления
3.2.4 Программирование климата приготовления
3.2.5 Выбор фазы приготовления
3.2.6 Выбор температуры приготовления
3.2.7 Выбор номера программы приготовления
3.2.8 Функция “моторы на ½ скорости”
3.2.9 Функция “стоп моторы”
3.2.10 Функция “предварительный нагрев”
3.2.11 Запоминание программ
3.2.12 Кнопка “старт /стоп ”
3.2.13 Кнопка “on/off”
3.2.14 Кнопка “свет”
3.2.15 Кнопка “охлаждение рабочей камеры”
3.2.16 Кнопка “самоочистка”

3.2.17 Кнопка “часы +1”
3.2.18 Ввести или изменить текущее расписание
3.2.19 Кнопка «часы старт”
3.2.20 Программное включение
3.3 Магнитный датчик дверки
3.4 Первое включение
3.5 Техники приготовления
3.5.1 Приготовление с паром (влажный жар)
3.5.2 Конвекционное приготовление
3.5.3 Конвекционное приготовление + пар
3.6 Дополнительные техники приготовления
3.6.1 Приготовление с функцией “температура в сердце”
3.6.2 Приготовление с функцией “ΔT” (Delta-T)
3.7 Рабочие режимы
3.7.1 Приготовление в режиме “ручной”
3.7.2 Приготовление в режиме “программный ”
3.8 Вырубание света
3.9 Общение с персональным компьютером

4 Чистка

4.1 Общая информация
4.2 Чистка рабочей камеры
4.3 Чистка лопастных колес
4.4 Чистка прокладки дверки
4.5 Чистка дверки
4.6 Чистка наружной обшивки
4.7 Период простоя

5 Эксплуатация

5.1 Общая информация
5.2 Замена лампочки освещения камеры приготовления
5.3 Замена прокладки дверки
5.4 Восстановление термического устройства безопасности
5.5 Возможные поломки
5.6 Электрическая схема

6 Техническая помощь

7 Информация для пользователей

1. Общие предупреждения

Очень важно, чтобы эта книжечка с инструкциями хранилась вместе с прибором для последующих консультаций

Эти инструкции были составлены для вашей безопасности и для безопасности третьих лиц. Следовательно, мы просим Вас внимательно прочесть их перед установкой и использованием прибора:

1. Если в момент получения товара упаковка окажется нарушенной или поврежденной, сделать следующую надпись: “ОТМЕНА КОНТРОЛЯ ТОВАРА” с перечислением повреждения и заверяющей подписью водителя; в течение 4 календарных дней (не рабочих) начиная с даты поставки сделать письменную рекламацию продавцу, по истечении этого срока рекламации не принимаются.
2. Агрегат предназначен для приготовления пищи и подогрева пищи в целом, любое другое использование считается нарушением правил.
3. Прибор предназначен для профессионального использования и должен использоваться квалифицированным и обученным персоналом.
4. В случае поломки или плохой работы, выключить прибор, закрыть кран гидравлического питания, отключить электрическую энергию и обратиться в официальный Центр помощи.
5. Все операции по установке и запуску должны быть выполнены исключительно технически квалифицированными установщиками, в соответствии с инструкциями завода-изготовителя и с соблюдением действующих национальных норм.
6. Не пытаться делать самостоятельно периодическе контроли или вероятные ремонты. Связаться с ближайшим Центром Обслуживания и использовать только оригинальные запчасти.

N.B.: Несоответствующее или неправильное использование и несоблюдение правил установки освобождают от ответственности завод-изготовитель.
В связи с этим должны строго выполняться указания, приведенные в параграфе «УСТАНОВКА»

1.1 Технические характеристики

Размеры прибора (mm) LxPxH	935x930x825
Вес прибора (kg)	97
максимальная нагрузка на противень GN1/1-600x400mm (kg)	4 – 2
максимальная нагрузка GN1/1-600x400mm (kg)	28 - 12
Электропитание (kW)	4
Максимально поглощаемая мощность (kW)	8.4
Напряжение питания	AC 400V 3N (50Hz)
Сечение кабеля питания	H07RN-F
Тип кабеля	5x2,5 mm^2
Соединение электрического кабеля	Y
Класс	I
Степень защиты	IPX3
Давление воды (kPa)	100 – 200

Уровень шума работающего прибора находится ниже 70 dB (A).

Табличка “технические данные” расположена на задней панели прибора

2 Инструкции для установщика

Инструкции, которые следуют, обращены к квалифицированному установщику для того, чтобы он выполнил операции по установке, электрическому и гидравлическому подсоединению как можно более правильно и в соответствии с нормами безопасности, действуюшими на месте установки прибора.

Завод-производитель не отвечает за ущерб людям, домашним животным или предметам, вызванный ошибками в установке. Он также не отвечает за вероятные поломки прибора, вызванные плохой установкой.

2.1 Хранение на складе

В том случае, если прибор происходит из склада с температурой ниже 0°C (позволенный максимум

–10°C), то перед тем как его включить, привести его по крайней мере к температуре +10°C.

2.2 Транспортирование прибора

Во время транспортировки прибор должен быть оставлен в своей собственной упаковке (деревянный ящик), таким образом, чтобы защитить его от возможности наружных повреждений.

2.3 Распаковка прибора

Перед установкой снять упаковку. Она состоит из деревянного ящика, который хранит и поддерживает прибор, и из картонной оболочки, которая его защищает. Проверить, чтобы прибор не был поврежден во время транспортировки; в противном случае предупредить сразу же вашего продавца и/или вашу транспортную фирму.

2.4 Снятие защитной пленки

Перед тем как использовать прибор снять акуратно специальную пленку, которая защищает детали из нержавеющей стали, избегая того, чтобы остатки клея остались на поверхностях, в случае если будет необходимо, нужно убрать их сразу же, используя специальный растворитель негорючего типа (например ацетон).

2.5 Выброс упаковки

Выброс упаковки должен быть сделан строго следуя нормативам, действующим на месте, где был установлен прибор. Разные материалы (дерево-бумага-картон-наилон-металлические скобки), из которых состоит упаковка должны быть соответственно разделены и отнесены в соответствующие центры по сбору. В любом случае нужно придерживаться правил охраны окружающей среды.

2.6 Установка

Проконтролировать место установки, проверяя чтобы зоны прохода (вероятные двери и коридоры) были достаточно широкие.

Прибор должен быть установлен абсолютно горизонтально на стол или на похожую опору (по возможности под вытяжкой); никогда не будет на полу (стол или опора должны быть высотой по крайней мере 85 см от пола). Если это движение выполняется вручную по соображениям безопасности (Единица измерения веса 95Kg) должно быть сделано не менее четырех человек. Устройство должно быть принято обеими сторонами на дне возле 4-контактный (Действие подъема становится все менее обременительными, если сделать в режиме синхронизации).

Чтобы облегчить доступ и циркуляцию воздуха вокруг прибора, оставить по крайней мере 50 см пространства между левым боком и стеной (или другим прибором), и по крайней мере 10 см между спинкой и стеной и между правым боком и стеной. Естественная вентиляция, которая гарантирует правильную работу прибора, осуществляется в действительности через отверстия, находящиеся на поверхностях (левый бок и спинка) его наружной обшивки. По этой причине строго запрещено закрывать, даже частично, даже на короткий период, такие вентиляционные отверстия. **Несоблюдение этого точного запрета исключает любую ответственность со стороны завода-производителя прибора и сразу же аннулирует любое гарантийное право на**

прибор, учитывая, что его конструктивное соответствие было подвергнуто опасности добровольно.

Если прибор устанавливается вблизи стен, полок, консолей и подобных конструкций, они должны быть неогнеопасного типа или нечувствительными к жару, в противном случае, они должны быть защищены соответствующей огнестойкой обшивкой.

В этой связи необходимо действовать в соответствии с действующими нормами по вопросу предотвращения риска пожара.

2.7 Электрическое соединение

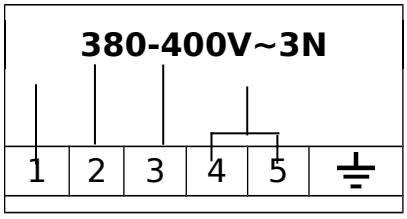
Соединение с сетью электрического питания должно быть осуществлено в соответствии с действующими нормами. Перед тем как осуществить соединение убедиться в том что:

- напряжение и частота установки питания соответствуют тому, что приведено на табличке «технические данные», находящейся на приборе;
- ограничивающий клапан и установка питания могут выдержать нагрузку прибора (смотри табличку “технические данные”);
- **установка питания снабжена эффективным соединением заземления в соответствии с действующими нормами**;
- используемый для подсоединения однополюсный выключатель легко доступен при установленном приборе;
- при прямом соединении с сетью, между прибором и сетью используется однополюсный защитный выключатель с минимальным зазором контактами категория перенапряжения III (4000 V) рассчитанный на нагрузку и отвечающий действующим нормам;
- **желтый/зеленый кабель заземления не прерывется выключателем;**
- напряжение питания при работающем приборе не отклоняется от значения номинального напряжения ±10%;
- убедиться, что после введения кабеля питания в клеммную коробку, он не соприкасается с горячими частями прибора.
- **если кабель питания поврежден, то он должен быть заменен производителем или его службой технической помощи, или в любом случае человеком с такой же технической квалификацией, таким образом чтобы предотвратить любой риск.**

2.8 Подключение кабеля питания

Чтобы иметь доступ к клеммной коробке питания, достаточно снять левую боковую панель прибора. Ослабить крепление кабеля, расположенное на задней стенке (внизу) прибора (смотри Рис.1) и пропустить через него кабель до тех пор пока он не достигнет зоны вблизи клеммной коробки. Расположить провода, соединяющие с клеммной коробкой таким образом, чтобы провод заземления был последним, выходящим из своего контактного зажима, в случае если кабель попадет в аномальное натяжение.

Соединить 3 **провода фазы** с контактными зажимами, отмеченными **“1” “2” е “3”**, **нейтральный провод** с контактным зажимом, отмеченным **“4” или “5”** и **провод заземления** с контактным зажимом, отмеченным символом ⏚ в соответствии со следующей схемой:



(та же самая схема электрического подключения находится вблизи клеммной коробки питания). Затянуть крепление кабеля, находящиеся на задней стенке (внизу) прибора и снова смонтировать левую боковую панель. Кабель должен соответствовать тому, что приведено в таблице “Технические характеристики” (параграф 1.1). Прибор должен быть соединен с равнопотенциальной системой, эффективность которой должна быть надлежащим образом проверена в соответствии с действующими нормативами.

Это соединение должно быть осуществлено между разными приборами через специальный контактный зажим, который отмечен символом ⏚. Равнопотенциальный провод должен иметь минимальное сечение 2,5мм^2. Равнопотенциальный контактный зажим находится на задней стенке прибора.

2.9 Соединение с сетью водоснабжения

В прибор должна подаваться умягченная питьевая вода, с жесткостью находящейся между 0,5°F и 5°F (обязательно использование умягчителя для уменьшения образования извести внутри генератора пара). Давление воды должно иметь значение, находящееся между 100 kPa и 200 kPa (1,0-2,0 бар). Если давление сети превышает 2,0 бар, то наверху прибора установить редуктор давления. Если значение ниже 1,0 бар, то использовать насос для того чтобы поднять давление.

Соединение с сетью водоснабжения должно делаться через электроклапаны с резьбой ¾”, находящиеся на задней стороне прибора, с промежуточным положением механического фильтра и крана перехвата (перед тем как соединить фильтр оставить стекать определенное количество воды чтобы очистить трубопровод от возможных шлаков).

N.B.: Гидравлическое оборудование, которое дает питание прибору, не должно никогда опорожняться (разгружаться)во время работы генератора пара. В том случае если это необходимо сделать, нужно сначала выключить прибор и оставить его охлаждаться.

2.10 Выпуск воды

С задней стенки прибора выходит выпускная труба, которая позволяет осуществить дренаж камеры приготовления. К этой трубе должен быть подсоединен трубопровод с внутренним диаметром 30 мм (DN 30), выдерживающий температуру пара.
Чтобы избежать застопоривания, рекомендуется, чтобы трубопровод был из жестких труб и чтобы вдоль пути выпуска не было кривых “колен”. Кроме того трубопровод должен сохранять постоянный уклон (мин. 5%) по всей своей длине (длиной считается та, которая идет от выпускной трубы прибора до точки выпуска, и она не должна превышать размера 1 м).
Выпускной трубопровод должен направляться в открытый выпуск на полу (Рис.1); в противном случае между выпускной трубой прибора и точкой выпуска должен быть перепад уровней по крайней мере 30 см (Рис. 2), таким образом, чтобы облегчить регулярный отток воды. В любом случае, по причинам соответствия действующим санитарным нормативам, трубопровод, соединенный с выпускной трубой прибора не должен прямо контактировать с точкой выпуска.

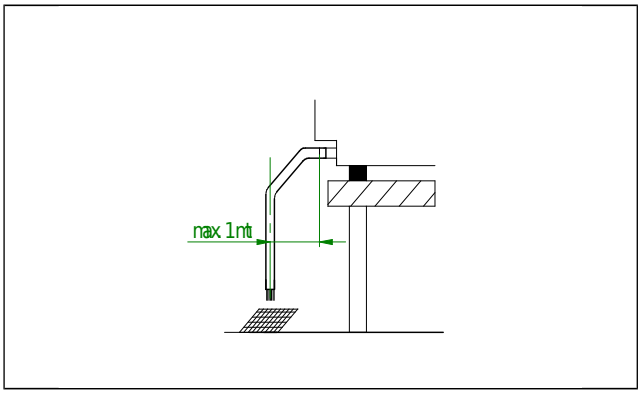


Рис. 1

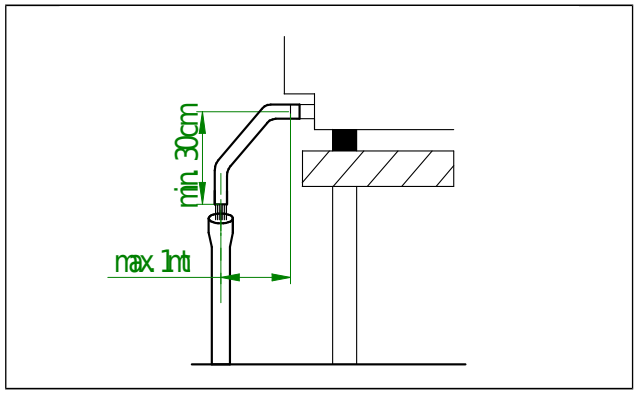


Рис. 2

2.11 Термическое устройство безопасности

Прибор снабжен термическим устройством безопасности с ручным открытием для защиты от чрезмерно больших и опасных температур, которые могли бы случайно воспроизвестись внутри прибора. В случае вмешательства устройство прерывает электрическое питание прибора и, следовательно, также его работу.
Доступ к данному устройству получается путем удаления левой боковой панели аппарата.
Генератор пара, смонтированный на приборе, снабжен термостатом безопасности с автоматическим восстановлением. Устройство защищает нагревательный элемент генератора пара от вероятных опасных термических перегрузок, гарантируя его функциональную целостность.

2.12 Защита электронного контура

Электронный контур, который располагается внутри помещения для электрических компонентов, защищается предохранителями.

2.13 Выброс прибора

Прибор изготовлен из повторно используемого сырья и не содержит токсических веществ или веществ, опасных для людей и окружающей среды. Его вероятный выброс, также как и выброс его упаковки должны быть сделаны строго следуя действующим нормативам места, где он установлен.
Разные материалы, из которых он состоит, должны быть разделены по типу переработки и отправлены в соответствующие центры по сбору. В любом случае нужно придерживаться правил охраны окружающей среды.

3 Инструкции для пользователя

3.1 Общая инфорация

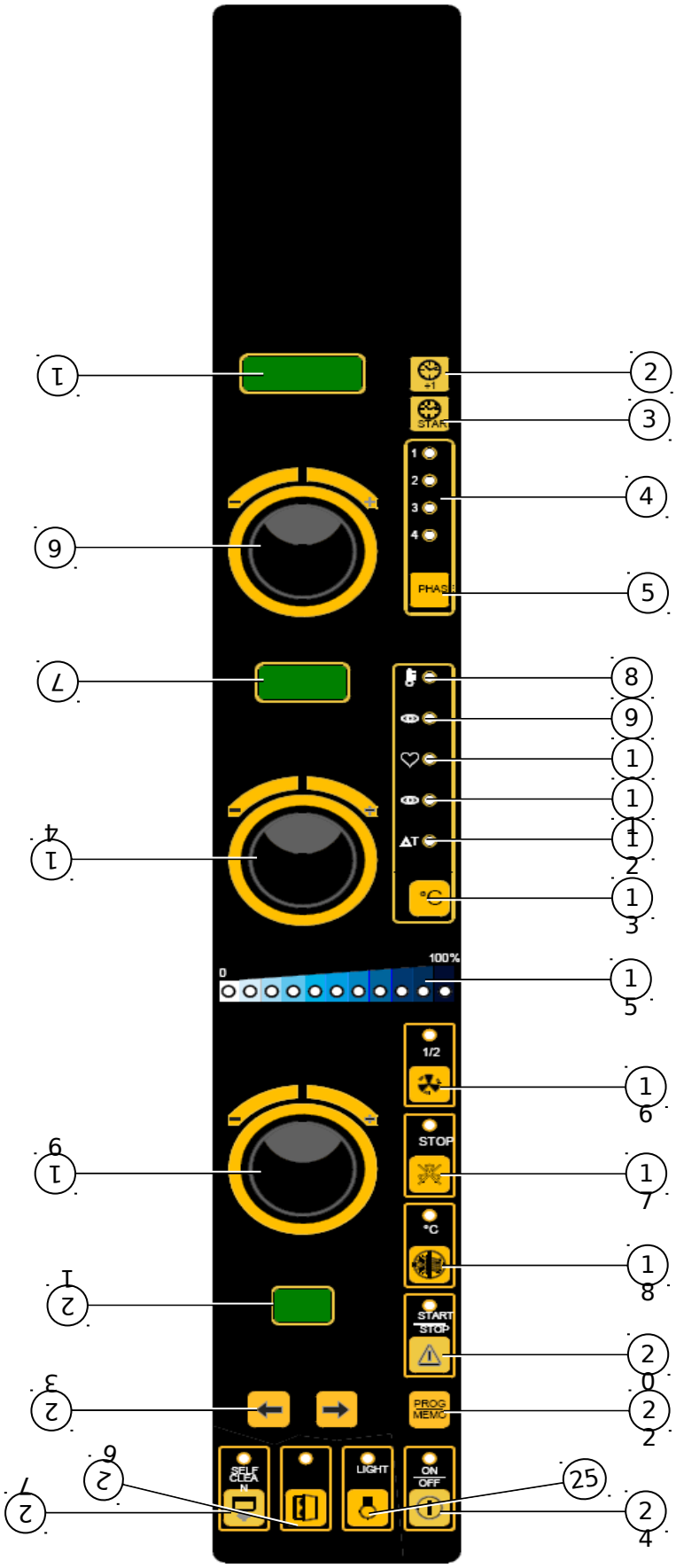
- При первом использовании печи советуется включить ее для холостой работы и при максимальной температуре примерно на один час. Таким образом устраняются вероятные неприятные запахи, вызванные термической изоляцией и остатками производственной смазки.
- Этот прибор должен быть предназначен только для того использования, для которого он был специально разработан, то есть для приготовления еды в печи. Любое другое применение должно считаться неправильным.
- Прибор может быть использован: для всех типов приготовления в печи сладких блюд, пиццы, мяса, рыбы, овощей, для обработки и подготовки охлажденной и замороженной еды.
- При расположении еды в рабочей камере, сохранять расстояние по крайней мере 40 мм между одним и другим противнем, чтобы чрезмерно не препятствовать циркуляции воздуха.
- Не использовать противни с краями выше чем необходимо: края представляют собой барьеры, которые препятствуют циркуляции горячего воздуха.
- Предварительно нагревать печь перед каждым приготовлением, чтобы получить максимальную отдачу.
- Чтобы получить как можно более однородное приготовление, распределить еду как можно более однородно на каждый отдельный противень, учитывая ее вес, слой и толщину.
- Избегать того, чтобы солить еду в камере приготовления.
- Чтобы проконтролировать правильный ход цикла приготовления, достаточно использовать внутреннее освещение камеры, избегая бесполезного открытия дверки, которое является причиной бесполезного расхода энергии и удлинения времени приготовления.

3.1.1 Остаточные риски

- После приготовления еды осторожно открыть дверку для того чтобы избежать сильного выхода тепла, которое могло бы стать причиной ожегов.
- Во время работы печи обращать внимание на горячие зоны (отмеченные на приборе) наружных поверхностей.
- Установить прибор на стойку или на похожую опору, на высоту примерно 85 см от пола.
- Стойка опирания или опора должны быть в состоянии выдержать вес прибора и разместить его правильным образом.
- Во избежание неправильного подсоединения прибора, соответствующие электрические и гидравлические соединения отмечены надлежащими идентификационными табличками.
- Снятие внутреннего стекла дверки для вероятной чистки должно выполняться с помощью второго оператора: один оператор поддерживает стекло, в то время как второй развинчивает винты крепления.
- Прибор снабжен электрическими частями и никогда не должен мыться струей воды или пара.
- Прибор подсоединен электрически: перед выполнением любого рода очистки, прервать электрическое питание.

3.2 Инструкции работы

3.2.1 Символы панели:



1. Дисплей времен
2. Кнопка “+1” и визуализация часов/минут (на дисплее времен)
3. Кнопка визуализации текущего расписания (на дисплее времен)
4. Зеленый светодиод визуализации активной фазы
5. Кнопка выбора фаз
6. Рукоятка установки времен (“1”)
7. Дисплей температур
8. Комплект температуры в рабочей камере
9. Реальная температура в рабочей камере
10. Комплект температуры зонда «в сердце»
11. Реальная температура зонда «в сердце»
12. Комплект температуры “ΔT”
13. Кнопка выбора температур (визуализированных на дисплее температур)
14. Рукоятка установки температур (”2”)
15. Синий индикатор светодиод отображения влажности/пара
16. Кнопка “моторы на ½ скорости”
17. Кнопка “стоп моторы”
18. Кнопка функции “предварительный нагрев”
19. Рукоятка установки климата (“3”)
20. Кнопка “старт/стоп”цикла приготовления
21. Дисплей программ
22. Кнопка запоминания программ
23. Кнопки просмотра программ (1÷99)
24. Кнопка “on/off ”
25. Кнопка освещения камеры приготовления
26. Кнопка охлаждения камеры приготовления
27. Кнопка мытья бойлера”(НЕ АКТИВИРОВАНА)

3.2.2 Программирование времени приготовления

Чтобы установить время приготовления (от 1 минуты до 4 часов) воздействовать на рукоятку “1”. Любое установленное значение видно на **дисплее времен**.

3.2.3 Программирование температуры приготовления

Чтобы установить температуру приготовления (от 50°C до 270°C в рабочей камере и от 0°C до 100°C для “ΔT”и для зонда “в сердце”) воздействовать на рукоятку “2”. Любое установленное значение видно **на дисплее температур.**

3.2.4 Программирование климата приготовления

Чтобы установить климат приготовления (сухой/пар) воздействовать на рукоятку “3”. Установленное значение (в процентах) видно на **светящейся полосе**, образованной из **5 синих светодиодов** (от 20% до 100%) для выбора “**пар**” (повернуть рукоятку против часовой стрелки), и из **5 красных светодиодов** (от 20% до 100%) для выбора “**сухой**” (повернуть рукоятку по часовой стрелке). Белый светодиод указывает, что функция климата неактивирована.

3.2.5 Выбор фазы приготовления

Чтобы выбрать фазу приготовления (от 1 до 4) нажать кнопку 

. Загорание зеленого светодиода указывает выбранную фазу. **Для каждой выбранной фазы возможно установить желаемые параметры приготовления (время/температура/климат**). Нажимая на кнопку в любой момент, возможно проверить время каждой фазы приготовления.

Во время работы печи (на дисплее времен) видно оставшееся время приготовления всех 4 фаз (светодиод, который мигает, указывает фазу приготовления, активную именно в это мгновение).

В первой и в четвертой фазе возможно установить “бесконечное» время (повернуть против часовой стрелки рукоятку “1”): на дисплее времен видны надписи “**inF**” (первая фаза) или “**HoLd**” (четвертая фаза: полезная, чтобы сохранять блюда горячими в конце приготовления). В этих случаях другие фазы больше невыбираемы.

3.2.6 Выбор температуры приготовления

Чтобы выбрать температуру приготовления (в рабочей камере/зонд “в сердце”/”ΔT”) нажать кнопку 

. Загорание зеленого светодиода указывает выбранную температуру. Значения выбранных температур видны на **дисплее температур**.

Температура в рабочей камере: При включении печи (на “ON”) автоматически выбирается температура в рабочей камере (светодиод включен на 
) . Чтобы установить желаемое значение воздействовать рукояткой “2”. Во время работы печи видны по очереди установленная температура (светодиод включен на 
) и реальная температура в рабочей камере (светодиод включен на 
).

Температура “в сердце” питания: Чтобы установить температуру, при которой желают готовить питание внутри, нажать кнопку 

вплоть до загорания светодиода, относящегося к символу 
. и воздействовать рукояткой “2”. Во время работы печи (с термическим зондом в форме большой булавки, воткнутым в приготовляемое блюдо) видны по очереди установленная температура (светодиод включен на 
) и реальная температура внутри приготовляемого блюда (светодиод включен на 
).

Температура ΔT (DELTA-T): Чтобы установить температуру , относящуюся к функции “ΔT”, нажать кнопку  вплоть до загорания светодиода, относящегося к символу **ΔT** и воздействовать рукояткой “2”. Во время работы печи (с термическим зондом в форме большой булавки, воткнутум в приготовляемое блюдо) видны по очереди реальная температура в рабочей камере (светодиод включен на )и температура, установленная для “ΔT” (светодиод включен на **ΔT**).

N.B.: *Если устанавливается температура в рабочей камере и в последствии температура "в сердце” питания, то автоматически отключается функция “ΔT”.*

Если устанавливаается температура “в сердце” питания и в последствии температура для функции “ΔT”,то автоматически отключается функция температуры в рабочей камере.

3.2.7 Выбор номера программы приготовления

Чтобы выбрать номер программы приготовления (программ - 99) нажать кнопку  (от 1 до 99) или кнопку  (от 99 до 1). Номер выбранной программы виден на **дисплее программ.** Чтобы быстро просмотреть программы держать нажатой кнопку.

3.2.8 Функция “моторы на ½ скорости”

Чтобы активировать эту функцию нажать кнопку 

. Включение зеленого светодиода подтверждает активацию. Функция остается оперативной до тех пор, пока снова не нажимается кнопка. Если функция введена в одну из четырех фаз приготовления, то она автоматически отключается с переходом к последующей фазе приготовления. **Функция не может быть активирована во время программного цикла приготовления.** Полезно напомнить, что уменьшая наполовину скорость моторов (лопастных колес),уменьшается наполовину также нагревательная мощность и, следовательно, становится необходимым привести в соответствие времена приготовления и количества, которые надо приготовить. (При уменьшенной скорости совершенно нормален другой шум моторов).

3.2.9 Функция “Стоп моторы”

Чтобы активировать эту функцию нажать кнопку 

. Включение зеленого светодиода подтверждает активацию. Функция остается оперативной до тех пор, пока снова не нажимается кнопка.

Если функция введена в одну из фаз приготовления, то она автоматически отключается с переходом к последующей фазе приготовления**. Функция может быть активирована и отключена в любой момент, также во время программного цикла приготовления**.

Полезно напомнить, что моторы (лопастные колеса) заблокированы, нагретые сопротивления и регулирование климата отключены. По этой причине, специально вставленная в программу, она может быть использована как задержка для запуска цикла приготовления или как пауза во время этого цикла (брожение питания в камере приготовления).

3.2.10 Функция “Предварительный нагрев”

Чтобы активировать эту функцию, нажать кнопку 

. Включение зеленого светодиода подтверждает активацию**. Функция отключается автоматически при достижении температуры “предварительного нагрева”**; в противном случае она может быть отключена, нажимая кнопку также во время рабочей фазы (“предварительный нагрев» печи может быть прерван в любой момент).

Функция, активированная в цикле программного приготовления не запоминается с другими параметрами программы, и поэтому она должна быть активна в реальном времени, каждый раз, когда начинается новый цикл программного приготовления или в режиме “ручной”. **Функция добавляет Δ (delta) температуры (+30°C) всегда и только лишь к уже установленному**

значению температуры во время первой фазы цикла приготовления, таким образом, чтобы компенсировать потерю тепла, вызванную открытием дверки печи для загрузки приготовляемой еды.

Если фаза активирована, когда запускается цикл приготовления, то на дисплее времен видна надпись “HEAt”. Как только достигнута установка “предварительного нагрева”, активируется акустический сигнал (“гудок”), который прерывается только тогда, когда открывается дверка печи для загрузки еды (надпись “HEAt” продолжает мигать). Последующее закрытие дверки дает автоматически начало программному циклу приготовления и на дисплей времен возвращается видимое значение установленного времени приготовления.

3.2.11 Запоминание программ

Выбрать номер программы, которую намереваются запомнить. Установить последовательно параметры: время /температура и климат для каждой из четырех фаз приготовления. Нажимать кнопку 

до появления акустического сигнала (“гудок”), гооврящего о произошедшем запоминании. Чтобы вычеркнуть запомненную программу, достаточно заменить ее на новую программу (имеющую тот же самый номер), в которой устанавливаются новые параметры, относящиеся к четырем фазам приготовления. Новая программа должна быть потом запомнена.

3.2.12 Кнопка “СТАРТ/СТОП”

После того как выбран программный цикл приготовления или установлен цикл в режиме “ручной”, чтобы дать начало приготовлению нажать кнопку 

. Включение зеленого светодиода и активация акустического сигнала (“гудок”) подтверждают запуск цикла приготовления. Чтобы прервать приготовление в любой момент - нажать снова кнопку.

3.2.13 Кнопка“ON/OFF”

Чтобы включить и выключить печь нажать кнопку 

. Когда печь выключена, зеленый светодиод включен и наоборот. Когда печь находится в фазе приготовления, кнопка отключена: **чтобы выключить печь требуется сначала остановить приготовление** (нажать кнопку “СТАРТ/СТОП”).

3.2.14 Кнопка”СВЕТ“

Чтобы осветить рабочую камеру нажать кнопку 

. Включение зеленого светодиода подтверждает активацию функции. Свет выключается автоматически спустя 60 секунд. Держа нажатой кнопку до акустического сигнала (“гудок”) подтверждения, свет остается все время включенным, чтобы выключить его надо снова нажать кнопку.

3.2.15 Кнопка “охлаждение рабочей камеры”

Чтобы быстро охладить камеру печи после завершения цикла приготовления, держать открытой дверку и нажимать кнопку 
. Включение зеленого светодиода подтверждает активацию функции. Во время принудительной вентиляции, на дисплее температур мгновение за мгновением видно значение температуры в рабочей камере.

3.2.16 Кнопка “САМООЧИСТКА”

Для этой модели прибора функция НЕ АКТИВИРОВАНА.

3.2.17 Кнопка “часы +1”

В конце цикла приготовления активируется акустическое сигнальное устройство (“гудок”) в течение 10 секунд и на дисплее начинает мигать цифра “0000”. Во время мигания (активное в течение 60 секунд), нажимая кнопку 

, возможно удлинить время приготовления : каждое нажатие кнопки увеличивает время на 1 минуту (выбор отключается при завершении цикла приготовления с зондом « в сердце»). С выключенной печью (на “OFF”) на дисплее времен видно текущее расписание: чтобы его изменить или ввести (если его нет), необходимо воздействовать на кнопку.

3.2.18 Ввести или изменить текущее расписание

С выключенной печью (на ”OFF”), нажать кнопку 

и на дисплее времен начинают мигать две цыфры, относящиеся к часу . Рукояткой “1” ввести текущий час. На дисплее температур виден день недели (от 1 = понедельник до 7 = воскресенье). Рукояткой “2” ввести текуший день недели. Снова нажать кнопку 

и на дисплее времен начинают мигать две цыфры, относящиеся к минутам. Рукояткой “1” ввести текущие минуты. Снова нажать кнопку 

, на дисплее времен видно полностью введенное расписание.

3.2.19 Кнопка “часы START”

С включенной печью (на “ON”) или во время цикла приготовления , нажимая кнопку 

в любой момент на дисплее времен можно проверить текущее расписание (другие дисплеи отключены).

3.2.20 Программное включение

С выключенной печью (на ”OFF”), нажимая кнопку 

, видны параметры, уже введенные для программного включения : расписание (дисплей времен), день (дисплей температур) и номер программы приготовления (дисплей программ). Чтобы их изменить нажать кнопку 

. На дисплее времен начинают мигать две цыфры, относящиеся к часу: рукояткой “1” ввести желаемый для включения час. На дисплее температур начинает мигать цыфра, относящаяся к дню: рукояткой “2” ввести желаемый день (от 1 = понедельник до 7 = воскресенье). На дисплее программ начинают мигать две цыфры, относящиеся к номеру программы: кнопками просмотра ввести желаемый номер программы приготовления. Снова нажать кнопку 

и на дисплее времен начинают мигать две цыфры, относящиеся к минутам: рукояткой “1” ввести желаемые минуты . Нажать кнопку 

и на дисплее времен видно текущее расписание. Нажать кнопку 

: зеленый светодиод начинает мигать и подтверждает, что печь наготове (stand-by), чтобы сделать программное включение.

Чтобы аннулировать программное включение снова нажать кнопку 

.

3.3 Магнитный датчик дверки

Устройство прерывет работу печи (прерывет цикл приготовления) каждый раз, когда открывается ее дверка.

3.4 Первое включение

Первое приготовление в печи должно делаться после того как внутренняя камера была почищена со специальным чистящим средством для нержавеющей стали. Чистящее средство не должно содержать кислые вещества (соляная кислота, отбеливатель и т.д.) или абразивные. При отсутствии такого средства достаточно почистить рабочую камеру теплой водой с мылом или теплой водой с небольшим количеством уксуса. Хорошо сполоснуть и вытереть насухо мягкой тканью.

Первое включение (без введения пищи в печь) должно делаться для устранения (совершенно нормально) неприятных запахов, вызванных перенагревом термического изолирующего вещества, которым обернута камера приготовления, и вероятных остатков масел, использованных для обработки ее металлических частей.

После того как активирована подача электрической энергии (закрыть однополюсный выключатель безопасности, расположенный наверху прибора) и подача воды (открыть кран перехвата), действовать как приведено ниже:

- нажать кнопку “ON/OFF”;
- установить время (рукоятка “1”) работы длительностью в один час (видимый дисплей времен);
- установить значение температуры (рукоятка “2”) в камере приготовления на 270°C (видимый дисплей температур);
- проверить, чтобы дверка была закрыта;
- нажать кнопку “СТАРТ/СТОП”: нагревание камеры приготовления начинается.

По истечении установленного времени, печь выключается автоматически и активируется акустический сигнал (“гудок”) в течение 10 секунд.

3.5 Техники приготовления

Печь предлагает возможность выполнить три разных типа приготовления, которые можно использовать отдельно, последовательно, комбинируя друг с другом.

3.5.1 Приготовление на пару (влажный жар)

Система регулирования климата, которая позволяет фракционировать производство влажности/пара, должна быть установлена на 100%, в то время как температура рабочей камеры может быть отрегулирована между 105°C и 115°C.

Приготовление на пару, предусмотренное для тех случаев, где требуется эффект “варки”, предлагает преимущество оставить неизменным питательное содержание еды (сохранение витаминов, типичного вкуса блюда), внешний вид (сохранение цвета, не образуются комки, пузыри воздуха и поверхность не ломается) и вес, нет потерь жидкости со стороны питания во время приготовления.

3.5.2 Конвекционное приготовление (сухой жар)

Сопротивления нагревают сухой воздух внутри рабочей камеры. Нагретый таким образом воздух, равномерно распределяется высокой скоростью лопастных колес. Это означает иметь равномерную температуру по всей рабочей камере, и следовательно, равномерное приготовление даже при полной загрузке печи.

По этой же причине может готовиться питание разное по природе, расположенное на множестве уровней (лишь бы температура приготовления была та же самая), без перемешивания вкусов и запахов.

Температура рабочей камеры может регулироваться между 50°C и 270°C.

Конвекционное приготовление кроме того, что гарантирует однородную золотистую поверхность без необходимости переворачивать еду, позволяет запекать, и особенно удобно для быстрого размораживания и высушивания грибов и фруктов.

3.5.3 Конвекционное приготовление + влажность (сухой жар +влажный жар)

Этот способ приготовления извлекает максимальную пользу из сочетания сухого и влажного жара. Они надлежащим образом измеряется системой климат-контроля, которая позволяет производить как душили влажность, жара сухой (сушка полости), тем самым максимально климата приготовления для каждого приема пищи.
Температура рабочей камеры может быть отрегулировна между 50°C и 270°C.
Возможность использования горячего влажного климата в рабочую камеру с переменной температурой и влажностью в процессе приготовления пищи цикла, является самым удобным и эффективным способом готовить: уменьшается время приготовления, поверхность питания остается мягкой и не образуется корочка, питание мало теряет в весе и уменьшается его жировая масса. Особенность жаркого-влажного климата также при низких температурах в том, что он позволяет осуществлять кроме всего прочего восстановление питания.

3.6 Дополнительные техники приготовления

3.6.1 Приготовление с функцией“температура в сердце”

Возможно установить температуру внутри (в сердце) приготовляемого питания, используя специальный термический зонд в форме большой булавки (зонд в сердце). Зонд должен быть воткнут в центр питания, в самую толстую зону, избегая контакта с возможными костями. Установив питание в камеру приготовления, извлечь кабель термического зонда и закрыть дверку печи. Штепсель зонда должен быть соединен с соответствующей розеткой (смотри Рис.1), расположенной внизу на панели управления. Нажимая кнопку , выбирается температура приготовления внутри питания (светодиод включен на ), желаемое значение которой (видимое на дисплее температур) должно быть установлено (от 0°C до 100°C) рукояткой “2”.
Когда запускается цикл приготовления, где на одной из фаз был активирован зонд в сердце (на дисплее времен видна надпись : “Prob”), при достижении установленной температуры внутри питания, цикл приготовления переходит к следующей фазе, в любом случае независимо от установленного времени . В том случае, если зонд в сердце, напротив активируется на любой из четырех фаз, оставляя неактивированными остальные три , то цикл приготовления заканчивается автоматически при достижением температуры, установленной внутри питания, в любом случае независимо от установленного времени.
Приготовление с зондом в сердце может быть также “градуировано” на четыре фазы (особенно деликатное приготовление), и для каждой фазы, кроме температуры внутри питания, могут быть установлены температура и климат внутри рабочей камеры.
Поскольку термический зонд в форме большой булавки является комплектующей, которую можно извлечь или сломать, то является хорошим правилом установить также на фазе его использования время приготовления.
Если зонд соединен и работает, фаза заканчивается при достижении установленной температры; в противном случае (зонд не соединен или сломан) фаза использует установленное время.
В любом случае при отсутствующеем соединении (или поломке) зонда дается сигнал в момент запуска цикла приготовления: активируется акустический сигнал (непрерывный “гудок”) в течение 10 секунд, на дисплее времен начинает мигать надпись “Prob”, в то время как на дисплее температур исчезает предварительно установленное значение (- - -).
Температура «в сердце» питания может быть также только запеленгованной (никакого установленного значения): достаточно чтобы термический зонд в форме большой булавки был воткнут внутри питания.

В этом случае (с запущенным циклом приготовления), нажимая кнопку , автоматически выбирается температура (видимая на дисплее температур), запеленгованная зондом (светодиод включен на ).

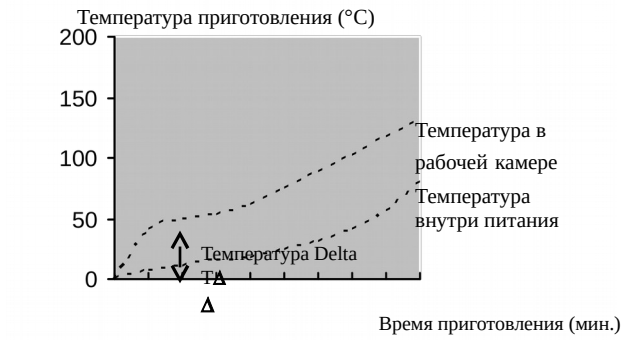
***Предупреждения**: перед тем как вынуть питание из печи после приготовления с термическим зондом в виде большой булавки (зонд «в сердце» питания), вытащить осторожно еще горячий зонд из приготовленнного питания, обращая внимание на то, чтобы не оставить его свешивающимся наружу из рабочей камеры: это может стать причиной ожегов.*

Перед вероятным мгновенным повторным использованием, рекомендуется охладить его (таким образом избегают также бесполезных прокалываний в питании).

Чтобы не повредить неисправимо термический зонд в форме большой булавки (зонд в «сердце»), избегать использовать его при приготовлении с высокими температурами (СВЫШЕ 230°C); кроме того избегать того, чтобы провод зонда соприкасался с горячими металлическими поверхностями внутри рабочей камеры.

3.6.2 Приготовление с функцией“ΔT” (DELTA-T)

Эта функция позволяет сохранять постоянной во время всей фазы приготовления, разницу (ΔT) между температурой внутри питания (температура запеленгованная термическим зондом в форме большой булавки) и температурой внутри рабочей камеры. Это означает, что значение температуры в рабочей камере становится суммой значения температуры внутри питания и постоянного значения температуры “ΔT”, установленного пользователем (смотри график).



Температура Delta-T является разницей между значениями температуры внутри питания и температурой внутри рабочей камеры.

На практике происходит медленное увеличение температуры в рабочей камере, с постоянной разницей по отношению к внутренней температуре питания, которое именно поэтому подвержено процессу более длинного и деликатного приготовления (в случае мяса сохраняются белки, поскольку не происходит поверхностного натяжения, вызванного слишком быстрым образованием корочки).

После того как выбрана температура приготовления внутри питания (температура «в сердце»”) и установлено ее значение (рукоятка “2”), снова нажать кнопку °C, таким образом, чтобы выбрать функцию “ΔT” (включение светодиода, относящегося к символу **ΔT**) и смочь установить (рукоятка “2”) желаемое значение температуры (опыт подсказывает, что такое значение должно быть между 30°C и 70°C).

Также для приготовления с функцией “ΔT”, условия использования термического зонда в форме большой булавки остаются те, которые описаны в параграфе 3.6.1.

3.7 Режимы работы

3.7.1 Приготовление в режиме "ручной"

После того как включена печь (на "ON" /зеленый светодиод выключен), установить значение каждого параметра, необходимого для приготовления.

Установить время приготовления (видимое на дисплее времен), воздействуя на рукоятку "1":

- "inF" (фазы исключены / светодиод фаз выключен)
- от одной минуты до 4 часов для фазы ("inF" исключен/ светодиод фаз включен)
- установить температуру приготовления (видимую на дисплее температур) для одной или большего числа фаз, воздействуя рукояткой "2":
- рабочая камера (от 50°C до 270°C / светодиод включен на )
- зонд в сердце (от 0°C до 100°C / светодиод включен на )
- ΔT / DELTA-T (от 0°C до 100°C / светодиод включен на ΔT)

Установить климат приготовления (видимый на полосе светодиода) для одной или большего числа фаз, воздействуя рукояткой "3":

- Нейтральный (белый светодиод включен)
- Только пар (все 10 синих светодиодов включены /100%)
- Пар изменяющийся (синие светодиоды включены от 1 до 9 / от 10% до 90%)

Установить функцию "предварительный нагрев" (факультативно), нажимая кнопку .

Установить функцию "моторы на ½ скорости"(факультативно) для одной или большего числа фаз, нажимая кнопку . Запустить цикл приготовления, нажимая кнопку .

<u>Напоминается</u>:

1. ***Если цикл приготовлния осуществляется без зонда в сердце и подразделяется на одну или несколько временных фаз, то печь выключается автоматически после того как исчерпано время, установленное для отдельной фазы или в комплексе для разных фазах. В том случае, если было установлено время приготовления "inF" ("бесконечное"), печь продолжает работать до тех пор, пока не вмешается оператор чтобы ее выключить, нажимая кнопку .***
2. ***Если цикл приготовления, осуществляемый с зондом в сердце, был подразделен на одну или большее число фаз (также временных), то при достижении значения установленной температуры с зондом, он переходит к следующей фазе; если напротив он был установлен для одной фазы (также временной) или для одного времени "inF", то цикл завершается и печь выключается автоматически, независимо от времени, установленного для фазы.***

3.7.2 Приготовление в режиме “программный”

В том случае, если были запомнены программы приготовления (номеру программы соответствует цикл приготовления, рассчитанный на специфическое блюдо), то становится легко использовать их. После того как печь включена (на “ON”/зеленый светодиод выключен), выбрать номер запомненной программы (видимый на дисплее программ), воздействуя на кнопки  или  .

Запустить цикл приготовления, нажимая кнопку 

.

В конце цикла приготовления печь выключается автоматически и активируется акустическое сигнальное устройство (“гудок”) в течение 10”.

Напоминается *: Перед тем, как запустить цикл приготовления возможно проверить значение параметров, установленных для 4 фаз (нажать кнопку* 

), и вероятно изменить их. Измененные параметры, для того, чтобы они стали оперативными, должны быть запомнены (нажать кнопку 

до “гудка” подтверждения).

3.8 Вырубание света

После того как восстановлена подача электричества после прерывания, печь возобновляет работу, нажимая кнопку 

(остаются запомненными параметры установленного цикла приготовления).

3.9 Общение с персональным компьютером

В нижней части панели управления: вид снизу для нижней печи, и вид справа (открыть дверку и снять ванночку для сбора капель) для верхней печи , расположен вход (снять специальную резиновую защиту) серийной дверки для интерактивного общения с персональным компьютером .

Соединяя с этой дверкой компьютер, снабженный “программным обеспечением” (факультативным), возможно передать «памяти» печи вплоть до 99 программ приготовления уже предварительно установленных (персонализированных) по всем оперативным параметрам; и наоборот возможно приобрести из «памяти» печи программы приготовления в ней уже существующие , уже активированные. Кроме того возможно изменить также некоторые функциональные параметры печи.

4 Чистка

4.1 Общая информация

Перед тем как выполнить любой тип чистки на приборе, прервать электрическое питание (воздействовать на термомагнитный выключатель безопасности) и гидравлическое (закрыть кран воды). Оставить его полностью охлаждаться.

Прибор должен чиститься с регулярной частотой, также ежедневной, чтобы гарантировать лучшую работу и удлинить срок его службы. Прибор электрического типа и, следовательно, по естественным причинам безопасности не рекомендуется энергичное использование воды в операциях по очищению. В любом случае **абсолютно запрещено мыть его струями воды, особенно если они направлены в сторону вентиляционных отверстий , находящихся на металлических поверхностях его наружной обшивки** (возможность опасных просачиваний, наносящих ущерб электричесим компонентам).

В том случае, если используются специфические чистящие средства (обезжиривающие) для чистки нержавеющей стали, проверить, чтобы они не содержали кислые коррозийные (никакого присутствия хлора, даже разбавленного) или абразивные вещества. Внимательно следовать указаниям и предупреждениям производителя чистящего средства и защитать себя при помощи использования специальных резиновых перчаток. Абсолютно избегать использовать мочалки из

металлической стружки, стальную шерсть и скребки, которые могут повредить обработанные поверхности. Кроме того избегать оставлять еду, содержашую кислые вещества (сок лимона, уксус, соль и т.д.) на деталях из нержавеющей стали, так как это может стать причиной порчи коррозийного типа.

4.2 Чистка рабочей камеры

По гигиеническим причинам является хорошей нормой чистить рабочую камеру в конце каждого цикла приготовления, в противном случае рекомендуется чистить ее по крайней мере в конце каждого рабочего дня печи.

Чтобы облегчить ее чистку, снять боковые решетки, развинчивая 4 винта крепления (зажать между большим и указательным пальцем руки специальную круглую гайку с насечкой и повернуть ее против часовой стрелки) , и действовать как указано ниже:

- побрызгать специфическое обезжиривающее средство для нержавеющей стали на внутренние стенки, на картер покрытия лопастных колес (не брызгать через решетки на лопастные колеса) и на внутреннее стекло дверки;
- оставить продукт воздействовать примерно на 20 минут при закрытой дверке;
- включить печь, регулируя температуру до 70-80°C;
- выполнить цикл с паром на максимуме (100%) примерно в течение 15 минут;
- по завершении цикла выключить печь, оставить охлаждаться рабочую камеру и обильно ее сполоснуть;
- высушить, используя мягкую ткань или выполняя цикл нагревания, регулируя температуру на 150-160°C примерно в течение 10 минут (если необходимо, повторить цикл).

Боковые решетки и пробка должны быть почищены отдельно и снова поставлены на место.
По завершеннии чистки оставить слегка приоткрытой дверку печи.

4.3 Чистка лопастных колес

Лопастные колеса должны периодически чиститься специальными продуктами с противоизвестковым действием. Чистка должна делаться аккуратно в каждой из их частей, устраняя вероятные накипи известкового характера. Чтобы иметь доступ к лопастным колесам достаточно снять картер для их покрытия, после того как развинчены винты, которые его крепят к камере приготовления. По завершении чистки снова смонтировать картер, действуя в обратном порядке.

4.4 Чистка прокладки дверки

По санитарным и рабочим причинам, является хорошим правилом чистить прокладку дверки в конце каждого дня использования печи. Она должна аккуратно мыться теплой мыльной водой. После споласкивания нужно высушить ее мягкой тканью. Вероятные накипи или остатки пищи должны быть убраны с особой деликатностью, без помощи металлических режущих инструментов, которые могли бы непоправимо повредить прокладку.

4.5 Чистка дверки

Стекло внутренней дверки в камере приготовления может быть почищено, используя тот же самый тип обезжиривающего средства, использованного для чистки камеры; в противном случае может быть использован обычный продукт (не токсический) для чистки стекол. Обычное чистящее средство для стекол может быть использовано также для чистки наружного стекла дверки. В любом случае можно использовать просто теплую мыльную воду. После споласкивания, вытереть насухо поверхность мягкой тканью. В том случае, если между двумя стеклами дверки образуются непрозрачные зоны, их можно устранить после того как открыто наружное стекло. Для этой цели воздействовать на специальные крючки закрытия стекла.

После того как устранена грязь между двумя стеклами, снова закрыть наружное стекло, действуя в обратном порядке.

4.6 Чистка наружной обшивки

Наружные стальные поверхности должны чиститься тканью, смоченной в теплой мыльной воде или смешанной с небольшим количеством уксуса, должны хорошо сполоснуться и высушиться мягкой тряпкой. В том случае, если желают использовать специфические продукты, имеющиеся в продаже, они должны соответствовать требованиям, относящимся к чистке, указанным в параграфе “Общая информация ” (параграф 5.1). Полезно напомнить, что также чистка поверхности опоры прибора или пола вблизи прибора, должна осуществляться без использования кислых коррозивных веществ (например соляная кислота), поскольку даже пары, которые из них выходят, могут затронуть и повредить наружную стальную обшивку.

4.7 Период простоя

В том случае, если прибор не используется в течение долгого периода времени, является хорошей нормой отключить его от электрического питания (воздействовать на термомагнитный выключатель безопасности, расположенный наверху прибора) и от гидравлического (закрыть кран перехвата, находящийся в сети) . Рекомендуется аккуратно почистить прибор внутри (рабочая камера) и снаружи, обращая особое внимание на удаление вероятных остатков соли, которые если присутствуют на стальных поверхностях, являются причиной коррозии. Рекомендуется кроме того защитить прибор продуктами аэрозолей на маслянистой основе (например масло вазелина, которые после того как они набрызганы на стальные поверхности, образуют эффективную защитную пленку . Соответствующее покрытие прибора позволяет наконец предохранить его от пыли.

5 Эксплуатация

5.1 Общая информация

Периодическая проверка (по крайней мере один раз в год) прибора вносит свой вклад в удлинение срока службы и гарантирует его правильную работу. Любое вмешательство, относящееся к эксплуатации прибора, должно делаться только персоналом, технически квалифицированным и обученным операциям, которые надо выполнить. Перед осуществлением любой работы по эксплуатации на приборе необходимо отключить электрическое питание (воздействовать на термомагнитный выключатель безопасности, расположенный наверху этого прибора) и оставить его охлаждаться. Компоненты, которые могут нуждаться в обслуживании, являются доступными, снимая левую боковую панель прибора.

5.2 Замена лампочки освещения рабочей камеры

Лампочка находится расположенной между двумя стеклами дверки прибора; чтобы заменить ее достаточно снять внутреннее стекло дверки, действуя, как уже было описано в параграфе : “Чистка дверки”. После того как снято внутреннее стекло, заменить лампочку на другую, имеющую те же самые рабочие характеристикт: 12V 35W 300°C (лампочка галогенового типа, ее нельзя трогать голыми руками).

5.3 Замена прокладки дверки

Прокладка дверки имеет жесткую форму с удерживаюшими ребрами. Эта прокладка должна вставляться в соответсвующую направляющую, находящуюся на фасаде камеры приготовления. Чтобы заменить прокладку достаточно вынуть из направляющей использованную, вытягивая ее (тянуть с большей силой вблизи 4 углов). Почистить направляющую от вероятных загрязнений и вставить в нее новую прокладку (чтобы облегчить монтаж рекомендуется увлажнить мыльной водой профиль прокладки).

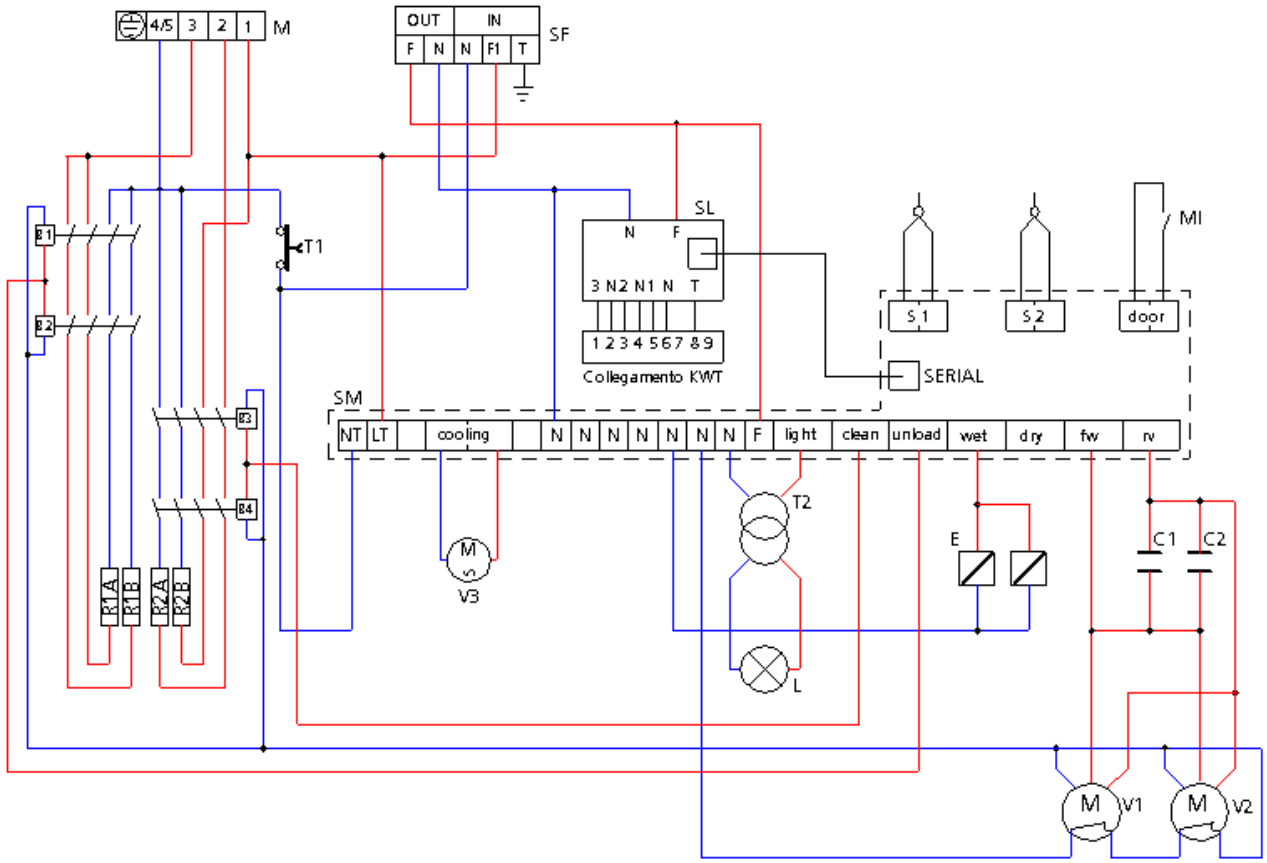
5.4 Восстановление термического устройства безопасности

Доступ к этому устройству получают, снимая левую боковую панель прибора, и его восстановление осуществляется, нажимая до конца на клавишу, которая находится в помещении электрических компонентов.

5.5 Возможные поломки

Тип поломки	Причина поломки	Исправляющее действие
Панель управления полностью выключена (печь не работает)	-Соединение с электрической сетью не соответствующее	-Проверить соединение с сетью
	-Нет напряжения в сети	-Восстановить напряжение питания
	-Термическое устройство безопасности активировано	-Восстановить термическое устройство безопасности
	-Предохранитель защиты электронной схемы (мощности) перегорел	- Обратиться к квалифицированному технику для ремонта
Установлен цикл приготовления и активирована кнопка “СТАРТ”: печь не работает	-Дверка открыта или полузакрыта	-Закрыть правильно дверку
	-Магнитный датчик поврежден	-Обратиться к квалифицированному технику для ремонта
Цикл влажности / пара активирован: нет производства влажности/пара в камере приготовления.	-Соединение с водопроводной сетью не соответствующее	- Проверить соединение с сетью водоснабжения
	-Кран перехвата закрыт	-Проверить кран
	-Входной фильтр воды засорился	-Почистить фильтр
	-Входной электроклапан воды поврежден	-Обратиться к квалифицированному технику для ремонта
Дверка закрыта: пар выходит из-под прокладки	-Монтаж прокладки не соответствующий	-Проверить монтаж прокладки
	-Повреждена прокладка	-Обратиться к квалифицированному технику для ремонта
	-Выступ ручки ослаблен	-Обратиться к квалифицированному технику для ремонта
Печь не готовит однородно	-Один из моторов заблокирован или вращается на низкой скорости	-Обратиться к квалифицированному технику для ремонта
	-Моторы не осуществляют обратное направление движения	-Обратиться к квалифицированному технику для ремонта
	-Сопротивление не питается или повреждено	-Обратиться к квалифицированному технику для ремонта
Лампочка освещения рабочей камеры не работает	-Лампочка повреждена	-Заменить лампочку
	-Блок питания лампочки поврежден	-Обратиться к квалифицированному технику для ремонта
На дисплее температур появляется надпись **“Er1”**	-Соединение зонда рабочей камеры – электронной схемы (мощности) прервано	-Проконтролировать соединение с электронной схемой
	-Зонд рабочей камеры поврежден	-Обратиться к квалифицированному технику для ремонта
На дисплее температур появляется надпись **“Er3”**и активируется акустический сигнал, который можно выключить, нажимая кнопку °C. Даже если приготовление может продолжаться, необходимо устранить причину поломки, которая провоцирует перегрев электронной схемы печи.	-Электровентилятор охлаждения поврежден	-Обратиться к квалифицированному технику для ремонта
	-Вентиляционные отверстия, находящиеся на металлических стенках загромождены	-Освободить загроможденные отверстия
	-Источники тепла слишком близко к печи	-Устранить источники тепла
На дисплее температур появляется мигающая надпись **“Hot”**. Работающая печь выключается автоматически и активируется акустический сигнал продолжительностью 30 секунд. Печь может быть снова активировна при полном охлаждении электронной схемы	-Электровентилятор охлаждения поврежден	-Обратиться к квалифицированному технику для ремонта
	-Вентиляционные отверстия, находящиеся на металлических стенках печи загромождены	-Освободить загроможденные отверстия
	-Избыточные источники тепла находятся слишком близко к печи	-Устранить источники тепла
Температура «в сердце» активна и зонд соединен с панелью управления: на дисплее температур появляется надпись **“- - - “**	-Соединение зонда «с сердцем» - электронная схема (мощности) прервано	-Проверить соединение с электронной схемой
	-Зонд «в сердце» в форме большой булавки поврежден	-Обратиться к квалифицированному технику для ремонта

5.6 Электрическая схема



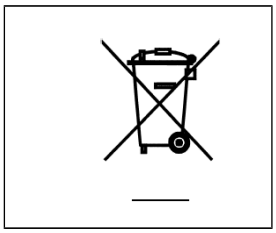
Спецификация

M	Клеммная коробка питания
R1-R2	Кольцевые сопротивления
T1	Термостат безопасности
T2	Трансформатор для лампочки печи 230/12V
V3	Тангенциальный электровентилятор
V1-V2	Радиальные электровентиляторы
L	Лампочка освещения печи
F	Помехоподавляющий фильтр
MI	Микровыключатель дверки
C1-C2	Конденсаторы
E2	Электроклапан вантуза пара
E1	Электроклапан увлажнения
S1	Зонд рабочей камеры
S2	Зонд в “сердце” питания
ST	Схема “симистора”
SM	Схема “микропроцессора”

6. Техническая помощь

Этот прибор, перед тем как покинуть фабрику, был запущен и проверен опытным и специализированным персоналом, для того чтобы добиться лучших результатов работы.
Каждый ремонт или запуск в работу, который может стать необходимым, должен делаться максимальной аккуратно и внимательно, соблюдая действующие национальные нормы безопасности. Мы рекомендуем всегда обращаться к концессионеру, который осуществил продажу или в наш ближайший центр помощи, уточняя тип дефекта, модель прибора и номер его технического паспорта (смотри табличку “технические данные” расположенную на задней панели).

7. Информация для пользователей



В соответствии с Директивой 2012/19/UE символ мусорного контейнера, помеченного чертой, приведенный на приборе, указываетна то, что продукт в конце его жизни должен быть утилизован отдельно от других отходов. Поэтому пользователь должен будет отвезти прибор, пришедший к концу своей жизни, в соответствующий центр по дифференцированному сбору электрических и электронных отходов.
Дифференцированный сбор отходов и последующие операции по переработке, восстановлению и выбросу способствуют производству приборов из реутилизированных материалов и ограничивают отрицательное влияние на окружающую среду и здоровье, вызванное возможной неправильной переработкой отходов. Противозаконное уничтожение продукта со стороны пользователя приводит к применению административных санкций.