



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ

DECK OVEN

РЕЗЮМЕ

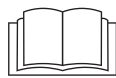
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	6
ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МОНТАЖНИКА	8
2.1 МЕТКА ДАННЫХ.....	8
2.2 ТРАНСПОРТИРОВКА ОБОРУДОВАНИЯ.....	9
2.3 ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	9
2.3.1 ПОДДЕРЖКА НАД СТОЛОМ/ ШКАФОМ.....	11
2.3.2 ПОДДЕРЖКА ПОВЕРХ ЗАКВАСКИ.....	11
2.3.3 ПОДДЕРЖКА НА СТЕНДЕ	12
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	12
3.1 КАК СДЕЛАТЬ СОЕДИНЕНИЕ.....	13
3.2 ЗАМЕНА ШНУРА ПИТАНИЯ.....	14
ВОДОПРОВОД.....	14
4.1 ПОСТУПАЮЩАЯ ВОДА.....	14
4.1.1 ОСОБЕННОСТИ ВОДЫ ВО ВХОДЕ.....	15
ВЫХЛОПНАЯ СИСТЕМА	16
ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	16
6.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ ПЕРВОГО ЗАЖИГАНИЯ.....	16
6.1.1 УДАЛЕНИЕ ПЛЕНКИ.....	17
6.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	17
ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 2,4 ЖК-ДИСПЛЕЙ.....	18
7.1 ДОМАШНИЙ ЭКРАН.....	19
7.2 МАСТЕР ДЛЯ ОТОБРАЖЕНИЯ РУЧНОГО ВЫСТРЕЛА	19
7.2.1 УСТАНОВЛИВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ ГОТОВКИ.....	20
7.2.2 УСТАНОВЛИВАТЬ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	20
7.2.3 РЕГУЛИРОВАНИЕ ПАРА/ВЛАЖНОСТИ (<i>при наличии</i>).....	21
7.2.4 УСТАНОВИТЬ СУШКУ (<i>при наличии</i>)	21
7.2.6 СОЗДАНИЕ РЕЦЕПТА С НЕСКОЛЬКИМИ ШАГАМИ.....	22
7.2.5 УСТАНОВКА ДЫМОХОДА (<i>только для моделей с моторизованным дымоходом</i>).....	22
7.2.7 СТАДИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА.....	23
РЕЦЕПТ СМЕНЫ МЕНЮ.....	24
8.1 СОХРАНЯТЬ РЕЦЕПТ.....	24
8.2 КОПИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА	25
8.3 ПЕРЕИМЕНОВАНИЕ РЕЦЕПТА.....	26
8.4 УДАЛИТЬ РЕЦЕПТ.....	26

8.5 АССОЦИИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА С ИЗОБРАЖЕНИЕМ.....	27
8.6 НАЗНАЧЕНИЕ РЕЦЕПТА ИЗОБРАЖЕНИЮ.....	28
8.7 БЫСТРОЕ РЕДАКТИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА (ВЕБ-СЕРВЕР).....	28
8.8 УСТАНОВКА РЕЦЕПТА С ОТЛОЖЕННЫМ ЗАПУСКОМ.....	29
СПИСОК МЕНЮ.....	30
СПИСОК РЕЦЕПТОВ МЕНЮ.....	30
ОПЕРАЦИОННОЕ МЕНЮ.....	31
11.1 ПОДДЕРЖАНИЕ.....	31
11.2 НАСТРОЙКА ОБСЛУЖИВАНИЯ.....	31
11.3 % ВЕРХНЕЕ/НИЖНЕЕ СОПРОТИВЛЕНИЕ - Т ВЕРХНЕЕ/НИЖНЕЕ СОПРОТИВЛЕНИЕ.....	32
11.4 ПИРОЛИЗИ.....	34
МЕНЮ ПОСЛЕДНИХ РЕЦЕПТОВ.....	34
СЕРВИСНОЕ МЕНЮ.....	35
13.1 ДОСТУП К ПАРАМЕТРАМ.....	35
13.2 ФУНКЦИИ USB.....	37
13.2.1 ОБНОВЛЕНИЕ МИКРОПРОГРАММЫ С USB.....	38
13.2.2 ОБНОВЛЕНИЕ ЯЗЫКОВ С USB.....	38
13.2.3 ЭКСПОРТ НАССР НА USB.....	39
13.2.4 ЭКСПОРТ РЕЦЕПТОВ В USB.....	40
13.2.5 ИМПОРТИРОВАНИЕ РЕЦЕПТОВ НА USB.....	41
13.2.6 ИМПОРТ ПАРАМЕТРОВ С USB.....	42
13.2.7 ИМПОРТ ИЗОБРАЖЕНИЙ ИЗ USB.....	43
13.2.8 ИМПОРТ РЕЦЕПТОВ + ИЗОБРАЖЕНИЙ С USB.....	44
13.2.9 ПОЛНОЕ ОБНОВЛЕНИЕ ПРОШИВКИ С USB.....	44
13.3 ПРЯМОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СМАРТФОНАМ.....	45
13.4 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ WI-FI И ОБЛАЧНЫМ СЕРВЕРАМ.....	46
13.5 ИНФОРМАЦИЯ О МАШИНЕ.....	48
13.6 НАСТРОЙКА ЯЗЫКА.....	49
13.7 УСТАНОВКА ДАТЫ И ВРЕМЕНИ.....	49
13.8 УДАЛЕНИЕ ИЗОБРАЖЕНИЙ.....	50
ВЫБОР РЕЦЕПТА С ЛЮБИМЫМИ КЛАВИШАМИ.....	51
14.1 ВРЕМЕННАЯ МОДИФИКАЦИЯ РЕЦЕПТА.....	51
14.2 ЗАПУСК, ПАУЗА ИЛИ ОСТАНОВКА РЕЦЕПТА.....	51
УБОРКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	52
15.1 ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ ОЧИСТКИ.....	52
15.3 ОБЫЧНАЯ И РУЧНАЯ ОЧИСТКА ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ.....	52

15.4 ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ.....	53
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ.....	54
16.1 ОТКАЗ ЗОНДА КАМЕРЫ.....	54
16.2 БЕЗОПАСНЫЙ ТЕРМОСТАТ.....	54
ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.....	55
ПЕРИОДА БЕЗДЕЙСТВИЯ.....	55
УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ.....	57
19.1 УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ.....	57
19.2 ИНФОРМАЦИЯ ОБ УДАЛЕНИИ (ЕС).....	57



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



Несоблюдение нижеследующего руководства может привести к повреждению и ранению, включая смерть, лишает гарантию и освобождает производителя от всей ответственности. Перед установкой, использованием и обслуживанием оборудования, пожалуйста, внимательно прочитайте этот буклет и держите его тщательно для любой будущей консультации различных операторов. Если вы не понимаете всего содержания этой брошюры, свяжитесь с Производителем. В случае утраты или ухудшения качества документации просьба к изготовителю направить замену.



Опасность! Непосредственная опасность или опасная ситуация, которая может привести к травмам или смерти.



Прочитайте руководство по эксплуатации.



Символ заземления.



Эквивалентный символ.

- Перед использованием и обслуживанием оборудования внимательно прочитайте этот буклет и держите его тщательно для любых дальнейших консультаций различных операторов. Если некоторые детали не понятны, обратитесь к изготовителю.
- В случае передачи оборудования у нового пользователя есть этот буклет.
- Использование, очистка и техническое обслуживание, не указанные в настоящей брошюре, считаются ненадлежащими и могут привести к повреждению, травмированию или несчастным случаям со смертельным исходом, привести к истечению срока гарантии и освободить производителя от какой-либо ответственности.
- Очистка и обслуживание пользователя не должны осуществляться детьми без присмотра.

- За детьми необходимо следить, чтобы они не играли с брекетами.
- Это оборудование должно использоваться только для приготовления пищи на профессиональных кухнях квалифицированным персоналом: любое другое использование не соответствует назначению и поэтому опасно.
- Рекомендуется контролировать оборудование на протяжении всего срока его эксплуатации.
- Аппарат может использоваться детьми в возрасте не менее 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта или необходимых знаний; при условии, что они находятся под наблюдением или получили инструкции относительно безопасного использования оборудования и понимания связанных с ним опасностей. Дети не должны играть с брекетами. Уборка и техническое обслуживание должны осуществляться пользователем и не должны осуществляться детьми без присмотра.
- Если оборудование не работает или если обнаружены функциональные или структурные аномалии, отключите его от системы электро- и водоснабжения и обратитесь в авторизованный центр обслуживания производителя, не пытайтесь самостоятельно его отремонтировать. Для любого ремонта, запросите использование оригинальных запасных частей. Несоблюдение этого требования аннулирует гарантию.
- Для обеспечения того, чтобы оборудование находилось в идеальном состоянии для использования и безопасности, рекомендуется проводить техническое обслуживание и осмотр в уполномоченном сервисном центре не реже одного раза в год.
- Не препятствуйте поступлению воздуха на прибор. Пользователь должен только выполнять плановую очистку. Для осмотра, технического обслуживания и замены дефектных компонентов обратитесь в Авторизованный сервисный центр, чтобы отправить специализированного и должным образом подготовленного техника.
- Перед проведением любой операции по очистке необходимо отключить питание прибора и надеть соответствующие средства индивидуальной защиты (напр. перчатки и т.д.).
- Если прибор оснащен колесами или установлен над шкафом с колесами, его свобода передвижения ограничивается анти-движущимися устройствами (т.е. цепью), с тем чтобы во время движения он не мог каким-либо образом повредить электрические кабели, воду и канализационные трубы.


ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МОНТАЖНИКА

- Все монтажные и внеплановые работы по техническому обслуживанию должны выполняться только квалифицированным персоналом, уполномоченным заводом-изготовителем, в соответствии с действующими в стране использования правилами и с соблюдением правил, касающихся заводов и техники безопасности.
- Перед установкой оборудования проверьте соответствие систем действующим правилам в стране использования и показанным на технической табличке данным.
- Оборудование должно быть отключено от источника питания до выполнения любой установки или обслуживания.
- Вмешательство, фальсификация или модификация, не разрешенные в явной форме и не соответствующие положениям настоящего руководства, аннулируют гарантию. Любая установка или техническое обслуживание, помимо указанных в настоящей брошюре, может привести к травмам или гибели установщика и пользователя и может причинить ущерб объектам в месте установки.
- Замена шнура питания должна производиться только квалифицированным и уполномоченным специалистом. Кабель может быть заменен только одним из аналогичных элементов: на технической табличке всегда указывается тип используемого кабеля и его участок. Заземляющий кабель всегда должен быть желто-зеленым.

2.1 МЕТКА ДАННЫХ

Техническая табличка содержит важную техническую информацию, которая необходима в случае запроса на вмешательство для технического обслуживания или ремонта оборудования: поэтому ее рекомендуется не снимать, не повреждать и не модифицировать.






Your code/Name:

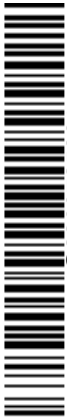
A — Art.:
B — Model.:
C — Ref.: 9000000426153
D — Ser. N.: 
00J1408466

E — TYPE:
F — IPX3 kPa: 150-200
G —

3.5 kW	220-240 V~	50 Hz
--------	------------	-------

H — KG: 36 Ord: 22/735


%O2200735001

A - АРТИКЛЬ
B - МОДЕЛЬ
C - ССЫЛКА
D - СЕРИЙНЫЙ НОМЕР
E - ДАВЛЕНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ (ВОДА)
F - СТЕПЕНЬ ЗАЩИТЫ
G - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ
H - ВЕС ОБОРУДОВАНИЯ

2.2 ТРАНСПОРТИРОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

Носить средства индивидуальной защиты, принести оборудование в монтажную комнату с помощью погрузчика.



ВНИМАНИЕ!



**Оборудование никогда не должно быть опрокинуто,
или вверх тормашками!**

Во время обработки запрещается транзит или постоянное пребывание незанятых лиц вблизи рабочей зоны. Упаковочный материал, как потенциально опасный, должен находиться вне досягаемости детей или животных и надлежащим образом удаляться в соответствии с местными правилами.

2.3 ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

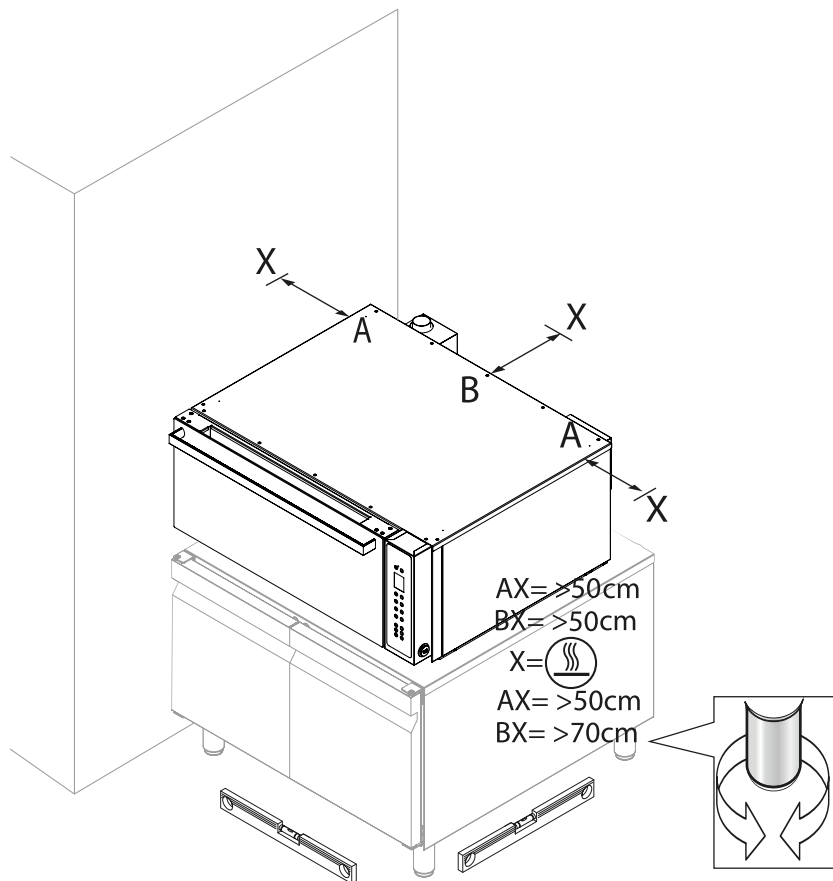
При выборе помещения для установки учтите, что оборудование должно быть легко перемещаемым для любого внепланового обслуживания: обратите внимание, что любая кладка работает после установки (например, стены здания, замена дверей на более узкие, ремонт и т. д.) не мешает движению.

Помещение для установки должно:

- Хорошо проветриваться и не подвергаться воздействию внешних факторов;
- иметь температуру от +5°C до +45°C (от +41°F до +113°F) и влажность менее 70%;
- Пол не должен иметь неровностей, быть идеально выровненным и выдерживать оборудование при полной загрузке;
- Соответствовать действующим нормам безопасности труда и оборудования;
- Быть предназначенным для приготовления пищи;

Оборудование должно быть установлено:

- Под вытяжным шкафом достаточной мощности (внимательно прочитайте раздел о вытяжке);
- Так, чтобы обеспечить доступ к соединениям;
- Вдали от легковоспламеняющихся и/или потенциально взрывоопасных материалов;
- держать дверцу оборудования полностью открытой.



НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ ЕГО РЯДОМ С ДРУГИМ ОБОРУДОВАНИЕМ, ДОСТИГАЮЩИМ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУР.

Если в этом есть необходимость, следует предусмотреть пространство не менее 50 см сбоку и 70 см сзади от них или установить изолирующую перегородку.

НЕ РАЗМЕЩАЙТЕ ОБОРУДОВАНИЕ ВБЛИЗИ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ МАТЕРИАЛОВ ИЛИ ЕМКОВ (например, перегородок, газовых баллонов и т.д.) ИЗ-ЗА ПОЖАРООПАСНОСТИ.

Покройте все стены негорючим теплоизоляционным материалом.

ОБОРУДОВАНИЕ НЕ ПОДХОДИТ ДЛЯ УТОПЛЕНИЯ.

ПРЯМАЯ НАЗЕМНАЯ ПОДДЕРЖКА НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.

Опоры доступны от производителя и/или дилера, чтобы поместить под него, чтобы получить желаемую высоту от земли.

Не устанавливайте оборудование без штырей.

Оборудование может быть размещено:

- над столом или шкафом из невоспламеняющегося материала;
- Поверх совместимого заквасочного агента;
- выше совместимой печи или совместимого с ней чиллера;
- Над строением Строителя (стенд).

2.3.1 ПОДДЕРЖКА НАД СТОЛОМ/ ШКАФОМ

Если оборудование расположено над рабочим столом или нейтральным шкафом, последний должен быть идеально ровным и стабильным, должен поддерживать оборудование при полной нагрузке, а опорная поверхность должна быть огнеупорной и устойчивой к высоким температурам. При необходимости следует действовать на ножки оборудования для регулировки настройки.

2.3.2 ПОДДЕРЖКА ПОВЕРХ ЗАКВАСКИ

Если оборудование размещено поверх выщелачивающего устройства той же серии, его достаточно поместить поверх последнего, убедившись, что ножки устойчивы и вписываются в штыри нижней конструкции.

2.3.3 ПОДДЕРЖКА НА СТЕНДЕ

Если оборудование расположено над подставкой, вставьте основание ее ног в штыри нижней конструкции. Вы всегда можете завершить свой состав, добавляя или заменяя аксессуары и дополнительное оборудование, таким образом, вы можете удовлетворить все потребности для приготовления пищи или пространства. Посетите наш сайт или свяжитесь с нами для получения любой информации.



ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



ВНИМАНИЕ!



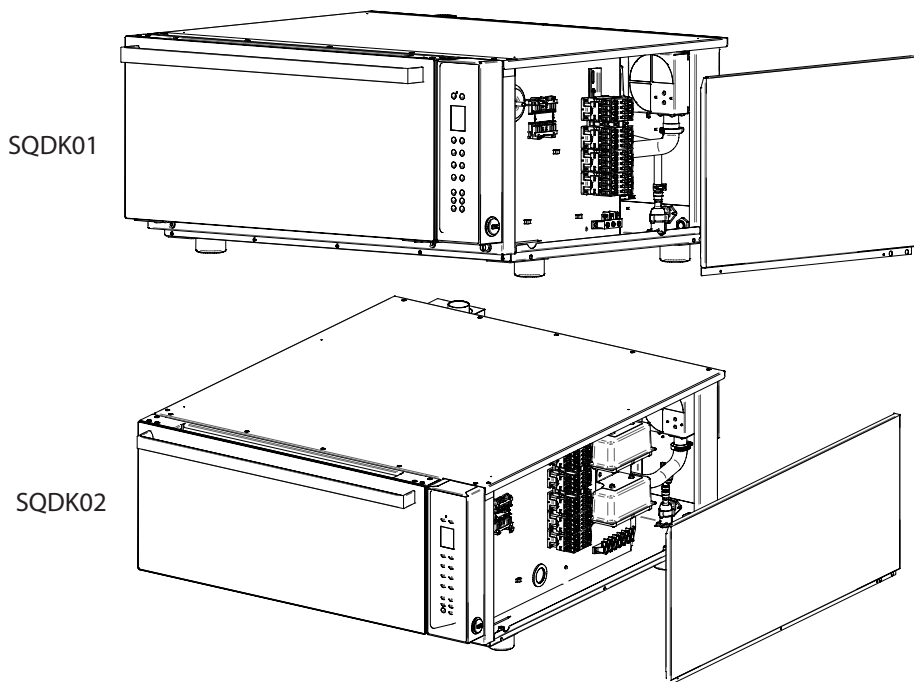
Прежде чем приступить к электрическому соединению, внимательно прочитайте предупреждения безопасности на первых страницах настоящего руководства и всегда сравнивайте данные системы с теми, которые показаны на технической табличке.

Подключение к электроснабжению должно соответствовать правилам, действующим в стране установки оборудования, и должно осуществляться квалифицированным персоналом с разрешения изготовителя. Несоблюдение этих правил может привести к повреждению и травме, лишить гарантии и освободить Производителя от любой ответственности.

При работе прибора величина напряжения питания не должна отличаться на +/- 10% от величины, указанной в технических данных.

Иллюстрированное соединение и цвета кабелей являются ориентировочными, пожалуйста, обратитесь ТОЛЬКО к диаграмме, показанной на оборудовании. Для прямого подключения к источнику питания необходимо интерполировать между оборудованием и самой сетью устройство, размер которого зависит от нагрузки, которая обеспечивает отключение и чьи контакты имеют расстояние открытия, позволяющее полное отключение в условиях напряжения категории III. Требуется надлежащее заземление, и заземляющий кабель никоим образом не должен прерываться. Если в одном и том же помещении имеется несколько устройств, то в обязательном порядке должно быть предусмотрено оснащение с использованием соответствующего зажима, помеченного символом, расположенным в нижней части устройства. Этот зажим позволяет подключить заземляющий кабель в соответствии с действующими правовыми требованиями. На оборудовании есть наклейка, указывающая, как подключиться к клеммному блоку в соответствии с типом имеющегося напряжения.

3.1 КАК СДЕЛАТЬ СОЕДИНЕНИЕ



- Откройте часть оборудования и найдите терминальный блок.
- Ослабить втулку и вставить шнур питания через него. Этикетка на стороне всегда указывает тип кабеля, который будет использоваться и его секции, они зависят от напряжения и поглощения оборудования (например, кабель: 5x10 мм² H07RNF).
- Соедините провода кабеля по схеме на внешней клейкой этикетке: сделайте ТОЛЬКО указанные соединения, не меняя их. Желтый/зеленый проводник заземления должен быть не менее чем на 3 см длиннее других проводников.
 - ПЭ (желтый/зеленый): проводник защиты земли
 - N (синий): нейтральный проводник
 - L1/2/3 (коричневый/серый/черный): фазовые проводники



ВНИМАНИЕ!



Плохая связь может вызвать пожар.

- Проверьте отсутствие электрической дисперсии между фазами и землей. Проверьте электрическую непрерывность между внешней тушей и заземляющим проводом сети. Для проведения этих операций целесообразно использовать мультиметр.
- Закройте сторону винтами и зафиксируйте кабель, закручивая в втулке гайку.

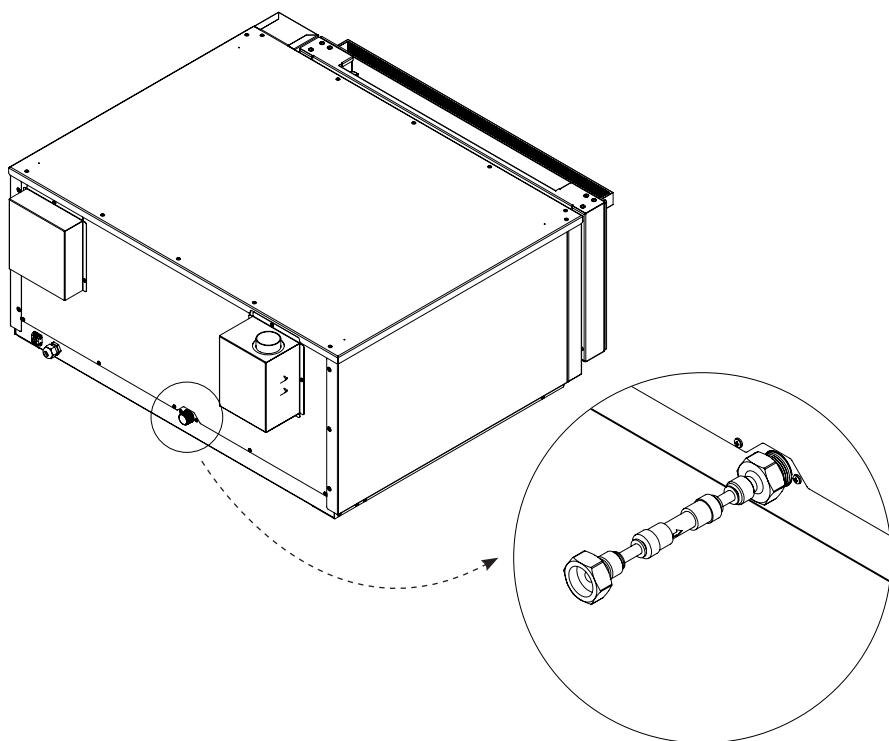
3.2 ЗАМЕНА ШНУРА ПИТАНИЯ

Эта операция должна проводиться только квалифицированным и уполномоченным техническим сотрудником. Кабель может быть заменен только одним из аналогичных элементов: на технической табличке всегда указывается тип используемого кабеля и его участок. Заземляющий кабель всегда должен быть желто-зеленым.



ВОДОПРОВОД

(запланировано)



4.1 ПОСТУПАЮЩАЯ ВОДА

Оборудование снабжено основным водным входом для увлажнения с подключением 3/4".

Для подключения используйте только поставляемый материал, не используйте и не используйте другие трубы.

Перед подключением шланга к прибору осушите воду, чтобы удалить любые примеси в водопроводной трубе. Обеспечить клапан ворот для закрытия подачи воды, когда это необходимо.

Чтобы правильно выполнить подключение воды, всегда соблюдать действующие правила.

4.1.1 ОСОБЕННОСТИ ВОДЫ ВО ВХОДЕ

Входная вода должна иметь следующие характеристики:

- Максимальная температура 30°C (86°F);
- Максимальная жесткость 5°f (французских градусов) во избежание образования накипи внутри варочной камеры;
- Быть пригодным для питья;
- Значения давления от 150 кПа (1,5 бар) до 200 кПа (2 бар).

Давление ниже 150 кПа (1,5 бар): оборудование может работать некорректно.
Давление выше 200 кПа (2 бар): установите редуктор давления, настроенный на 200 кПа (2 бар).

Жесткость воды показывает содержание в ней ионов магния, кальция и тяжелых металлов. Она измеряется с помощью имеющихся в продаже наборов. Жесткость выражается во французских градусах (°f) или немецких градусах (dH) (1°dH немецких градусов = 1,8 °f французских градусов - 1°f= 10 мг карбоната кальция (CaCO₃) на литр воды).

- КЛАССИФИКАЦИЯ ВОДА

Поступающая вода должна обладать следующими характеристиками:

- Очень мягкий до 7 °f
- Сладкий от 7 °f до 14 °f
- Средней твердости от 14 °f до 22 °f
- Достаточно твердый от 22 °f до 32 °f
- Твердый от 32 °f до 54 °f
- Очень твердый свыше 54 °f

В случае использования слишком жесткой воды (> 5°F) следует использовать деминерализующие устройства (можно приобрести у производителя/розничного продавца); чрезмерная жесткость воды может привести к образованию накипи внутри рабочей камеры и повреждению внутренних трубопроводов, нагревательных элементов, вентиляторов и электромагнитных клапанов.

ВЫХЛОПНАЯ СИСТЕМА

Во время приготовления пищи из дымохода, расположенного в верхней части прибора, выделяются горячие пары и запахи. Последний должен быть помещен под вытяжной капот соответствующей емкости и размера для данного типа оборудования. Производитель рекомендует установку капюшонов; для их сборки обратитесь к инструкциям, содержащимся в упаковке самих капотов. Капот должен оставаться включенным в течение всего срока эксплуатации прибора.

Убедитесь, что на верхней части выхлопных газов нет предметов и/или материалов, которые могли бы блокировать поток дыма или быть повреждены температурой или самими испарениями.

Не оставляйте легковоспламеняющиеся материалы возле выхлопной трубы.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

6.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ ПЕРВОГО ЗАЖИГАНИЯ

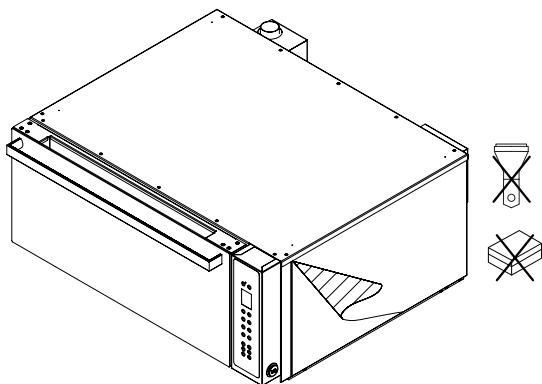
Использование его оборудования является простым и интуитивным.

На следующих страницах мы пошагово проинструктируем Вас в области знаний оборудования: это даст Вам уверенность в получении результатов, которые всегда будут соответствовать Вашим ожиданиям и обеспечат оптимальную производительность и длительный срок службы Вашего оборудования.

- При первом использовании оборудования тщательно очистите интерьер помещения, проведя стирку.
- Перед использованием убедитесь, что в камере оборудования нет несоответствующих друг другу предметов (инструкции, пластиковые пакеты или что-либо еще).
- Убедитесь, что выхлопные газы свободны от помехи нет легковоспламеняющихся материалов в его окрестностях.

6.1.1 УДАЛЕНИЕ ПЛЕНКИ

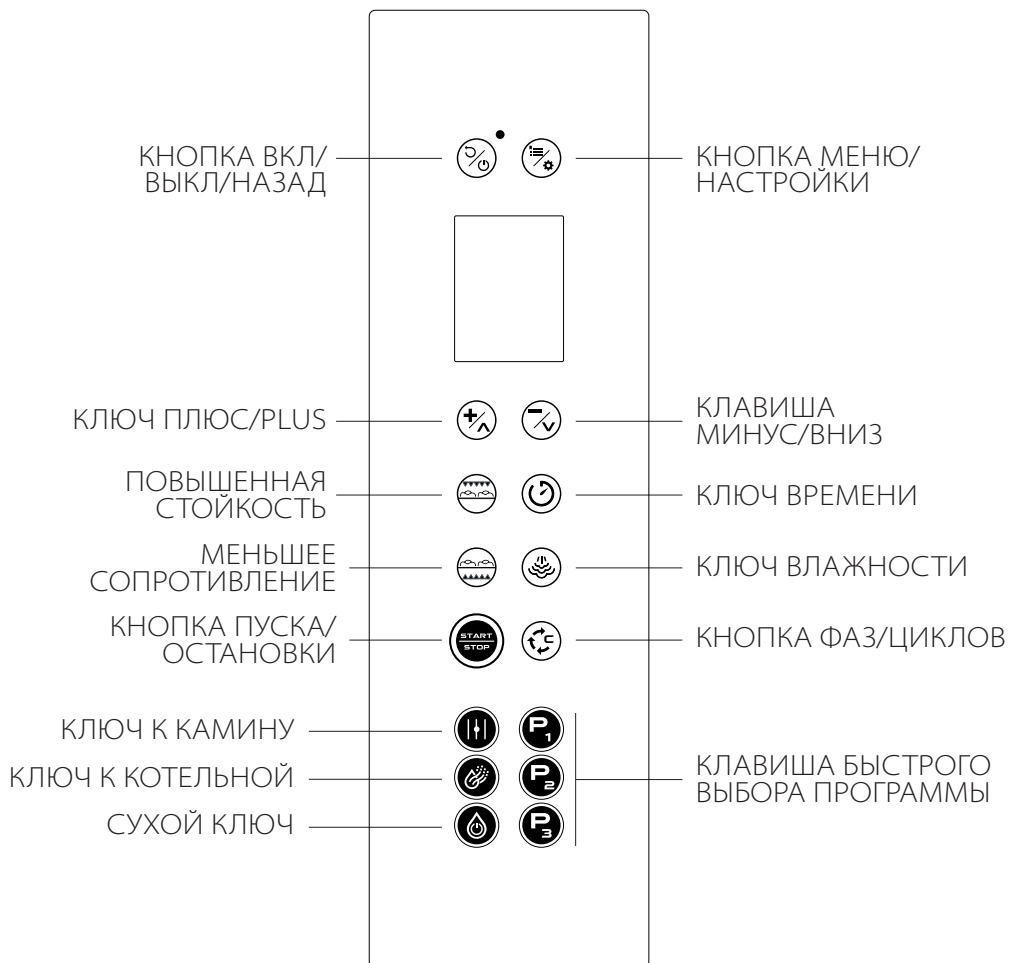
Удалите всю защитную пленку с оборудования, избегая абразивных/агрессивных веществ или металлических предметов (например, скрепки). Если остатки клея остаются, протрите мягкой тканью, пропитанной масляным моющим средством, подходящим для неагрессивных или абразивных поверхностей из нержавеющей стали. Избегайте использования скребков, абразивных инструментов или режущих кромок.



6.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- Будьте осторожны, открывая дверь, когда печь горячая.
- Избегайте соления пищи в варочной камере. Если не избежать, очистите оборудование как можно скорее.
- Для достижения наилучших результатов, избегайте открытия двери во время приготовления пищи.
- Для обработки контейнеров, аксессуаров и других предметов внутри варочной камеры, всегда носите защитную термическую одежду (СИЗ), подходящую для данного использования (например, термоперчатки).
- Во время приготовления и до охлаждения наружная и внутренняя части оборудования могут быть очень горячими (температура выше 60 °C/ 140 °F). Чтобы избежать риска ожогов, рекомендуется не трогать области, отмеченные этим символом.
- Не используйте легковоспламеняющиеся продукты питания или жидкости во время приготовления пищи (напр. спирт).
- Всегда поддерживайте чистоту варочной камеры, проводя ежедневную уборку: жиры или остатки пищи, если их не удалить из интерьера, могут загореться!
- Используйте оборудование с температурой окружающей среды от +5 до +45

ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 2,4 ЖК-ДИСПЛЕЙ



7.1 ДОМАШНИЙ ЭКРАН

Однократное нажатие кнопки ON/OFF активизирует включенное состояние платы.



Если же плата уже находится во включенном состоянии, то длительное нажатие на кнопку ON/OFF переводит ее в состояние ожидания. Если плата остается во включенном состоянии в течение заданного параметрами времени бездействия, то она автоматически возвращается в состояние ожидания. На стартовой странице показан экран по умолчанию для ручного обжига. В нижней части дисплея расположены значки состояния, а в центральном поле всегда отображается фактическая температура камеры, когда обжига нет, а когда обжиг есть, то отображается текущее время.

Управляемыми являются следующие значки состояния:

- Обозначение активного нагрева (на нагревательных элементах).
- Сигнал присутствия WiFi.
- Предупреждающий треугольник
- Символ увлажнения
- Символ для световой комнаты.
- Пауза знак/ играть, чтобы указать состояние приготовления пищи, когда вы открываете или закрываете дверь.

7.2 МАСТЕР ДЛЯ ОТОБРАЖЕНИЯ РУЧНОГО ВЫСТРЕЛА

Нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, духовка переключается на ВКЛ и загружает программу ручной приготовления с значениями по умолчанию.

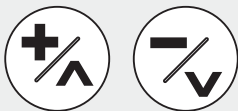
В карточке можно хранить до 100 программ, каждый из которых состоит из 4 фаз, и для каждой фазы предусмотрены следующие настройки приготовления пищи:

- Установка температуры
- Установленное время
- Влажность (только для моделей с котлом)

7.2.1 УСТАНОВЛИВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ ГОТОВКИ



Нажмите кнопку температуры



Установите значение температуры с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Нажмите кнопку температуры для подтверждения

7.2.2 УСТАНОВЛИВАТЬ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Нажмите кнопку времени



Установите значение времени с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Нажмите кнопку времени для подтверждения

Можно установить до четырех таймеров.



ВНИМАНИЕ!



По истечении срока действия однократного таймера включается звуковой сигнал, который не означает окончания приготовления, поэтому нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ/НАЗАД, чтобы отключить звук.

7.2.3 РЕГУЛИРОВАНИЕ ПАРА/ВЛАЖНОСТИ *(при наличии)*



Нажмите кнопку КОТЕЛ.

Кнопка розжига котла позволяет предварительно разогреть котел.



Нажмите кнопку ВЛАЖНОСТЬ.

Кнопка влажности используется для подачи воды в бойлер, чтобы влажность поступала в камеру.



Последовательно нажимая кнопку ВЛАЖНОСТЬ, можно установить нужное значение.

Заданное значение соответствует продолжительности секунд подачи пара в камеру.

Подождите 2 секунды для подтверждения значения.



ВНИМАНИЕ!



Влажность не будет подаваться до тех пор, пока температура в камере не достигнет 120°C.

7.2.4 УСТАНОВИТЬ СУШКУ *(при наличии)*



Нажмите кнопку DRY (Сушка)



Установите значение с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Нажмите кнопку DRY (Сушка) для подтверждения

Функция Dry позволяет удалять пар из рабочей камеры путем подачи в нее наружного воздуха.

7.2.5 УСТАНОВКА ДЫМОХОДА *(только для моделей с моторизованным дымоходом)*

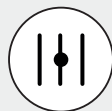
Функция “Дымоход” (по умолчанию OFF) позволяет выводить пар из варочной камеры. Чтобы включить или выключить дымоход



Нажмите кнопку
КАМИНО



Активизация функции
с помощью кнопок
ПЛЮС и МИНУС



Нажмите кнопку
КАМИНО для
подтверждения.

7.2.6 СОЗДАНИЕ РЕЦЕПТА С НЕСКОЛЬКИМИ ШАГАМИ

Каждая программа состоит из задаваемой фазы предварительного нагрева и до 3 фаз приготовления.

Для создания рецепта с несколькими фазами:

- Войдите в меню списка рецептов и выберите пункт “Новая программа”.
- Нажмите кнопку ФАЗЫ для перехода ко второй фазе или кнопку СТАРТ/СТОП для начала приготовления.



- Установите необходимые параметры для второй фазы.
- Нажмите кнопку ФАЗЫ для перехода к третьей фазе или нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для начала приготовления.
- Установите желаемые параметры для третьей фазы или нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для начала приготовления.
- Для удаления фазы необходимо установить ее заданное время на ноль.



ВНИМАНИЕ!

- Нельзя установить 0 времени для первого шага.
- Если в любой фазе заданное время бесконечно, установить время для последующих фаз будет невозможно.
- Невозможно установить бесконечное время на фазе, если включена одна из следующих фаз;


- Нельзя удалять фазу, если следующая фаза является активной и наоборот, можно время от времени отключать только последнюю активную фазу);
- Во время цикла приготовления можно форсировать переход к следующей фазе до истечения времени текущей фазы, устанавливая время приготовления текущей фазы на ноль.

7.2.7 СТАДИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА


Каждая программа может иметь свою собственную фазу предварительного нагрева.

Чтобы включить фазу предварительного нагрева, нажав клавишу , выберите фазу подогрева (P), нажав клавишу , вы можете включить или отключить фазу предварительного нагрева.

Выберите нужную программу из списка.

Выберите фазу "P", нажав клавишу .

Устанавливать требуемую температуру

Нажмите кнопку , чтобы вернуться к первому этапу приготовления.

Когда температура предварительного нагрева достигается, активируется зуммер и свет мигает. Температура предварительного нагрева поддерживается в варочной камере до открытия двери. Когда дверь печи закрыта, автоматически начинается первая фаза цикла варки. Звонок, сигнализирующий о температуре предварительного нагрева, заглушается, когда дверь открывается или когда нажат любой ключ. Если во время фазы предварительного нагрева, и до достижения температуры предварительного нагрева, дверь печи открывается, стадия предварительного нагрева прерывается.

РЕЦЕПТ СМЕНЫ МЕНЮ

С помощью этого меню можно:

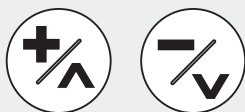
- Сохранить - Сохранить новый рецепт
- Копировать - Скопировать рецепт
- Переименовать - Переименовать рецепт
- Отмена - Удаление рецепта постоянно
- Ассоциировать - Связать рецепт с изображением
- Диссоция - Диссоциация рецепта к изображению
- Быстрое редактирование - Изменение рецепта путем прямого подключения к смартфону
- Отложенное начало - Установите отложенный рецепт начала

8.1 СОХРАНЯТЬ РЕЦЕПТ

Чтобы сохранить новый рецепт или сохранить изменения, сделанные в рецепте:



Нажмите и удерживайте кнопку меню



Выберите "Сохранить" с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите нажатием кнопки СТАРТ/СТОП

Установите имя рецепта максимум на 20 символов:

- Вы можете прокручивать буквы, нажав кнопки ПЛЮС и МЕНЬШЕ.
- Подтвердите выбранное письмо и перейдите к следующему, нажав кнопку MENU.
- Введите пробелы между буквами, нажав кнопку время.
- Удалить буквы, нажав кнопку температуры.



Затем выберите категорию с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердить нажатием кнопки МЕНЮ



Нажмите несколько раз кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для возврата на главную страницу и отображения рецепта

Чтобы выйти из сохраненного рецепта, вернитесь в Список рецептов и выберите пункт Вручную.

8.2 КОПИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА

Копирование рецепта:



Длительное нажатие кнопки меню на сохраненном рецепте



Выберите “Копировать” с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердить нажатием кнопки СТАРТ/СТОП

Установите для названия рецепта максимум 20 символов:

- Вы можете прокручивать буквы, нажав кнопки ПЛЮС и МЕНЬШЕ.
- Подтвердите выбранное письмо и перейдите к следующему, нажав кнопку МЕНЮ.



Затем выберите категорию с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердить нажатием кнопки МЕНЮ



Нажмите несколько раз кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для возврата на главную страницу и отображения рецепта

8.3 ПЕРЕИМЕНОВАНИЕ РЕЦЕПТА

Переименование рецепта:



Длительное нажатие кнопки меню на сохраненном рецепте



Выберите "Переименовать" с помощью клавиш ПЛЮС и МИНУС



Подтвердить нажатием кнопки СТАРТ/СТОП



Затем выберите категорию с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердить нажатием кнопки МЕНЮ



Нажмите несколько раз кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для возврата на главную страницу и отображения рецепта

8.4 УДАЛИТЬ РЕЦЕПТ

Для удаления существующей программы:



Длительное нажатие кнопки меню на сохраненном рецепте



Выберите "Удалить" с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердить нажатием кнопки МЕНЮ

8.5 АССОЦИИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА С ИЗОБРАЖЕНИЕМ

Чтобы связать изображение с программой:



Длительное нажатие кнопки меню на сохраненном рецепте



Выберите "Associate" с помощью кнопок PLUS и MINUS



Подтвердить нажатием кнопки СТАРТ/СТОП



Затем выберите ассоциируемое изображение с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердить нажатием кнопки МЕНЮ

В случае использования USB-накопителя с изображениями, помещенными в соответствующую папку, после последнего изображения в локальном архиве прокручивается список изображений на USB-накопителе. Выбор изображения на USB-накопителе приводит к его импорту в базу данных прибора.

8.6 НАЗНАЧЕНИЕ РЕЦЕПТА ИЗОБРАЖЕНИЮ

Разъединить изображение с программой:



Длительное нажатие кнопки меню на сохраненном рецепте



Выберите пункт "Unassociate" с помощью кнопок PLUS и MINUS.



Подтвердить нажатием кнопки СТАРТ/СТОП

8.7 БЫСТРОЕ РЕДАКТИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА (ВЕБ-СЕРВЕР)

Функция быстрого редактирования позволяет редактировать рецепт с помощью прямого подключения к смартфону.



Нажмите кнопку ON/OFF при включенной печи и отсканируйте первый отображаемый на экране QR-код "Connect" с помощью смартфона.

- Примите сетевое подключение на экране смартфона.



После установления соединения отсканируйте второй QRCode, дважды нажав клавишу МИНУС, с помощью ранее использовавшегося смартфона и подтвердите доступ к предложенному Web-узлу.

- На экране смартфона появится окно, позволяющее получить доступ к книге рецептов оборудования, затем нажмите кнопку "Перейти к книге рецептов".

Нажав кнопку "Перейти к книге рецептов", можно перейти к книге рецептов печи, затем выбрать нужный рецепт и задать параметры, сохранить, ассоциировать изображения или удалить рецепт с помощью смартфона.



ВНИМАНИЕ!



Для использования этого режима необходимо, чтобы дисплей всегда оставался в этом экране. Если нажать кнопку ON/OFF и вернуться на главную страницу, то соединение с Интернетом будет потеряно.

8.8 УСТАНОВКА РЕЦЕПТА С ОТЛОЖЕННЫМ ЗАПУСКОМ

Для запуска рецепта с отложенным стартом:



Нажмите и удерживайте кнопку МЕНЮ на сохраненном рецепте



Выберите пункт “Отложенный старт” с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите нажатием кнопки МЕНЮ



Выберите начальный период нажатием клавиш ПЛЮС и МИНУС из возможных значений:

- Сегодня
- +24h
- +48h



Подтвердите нажатием кнопки МЕНЮ



Установите желаемое время запуска

ВНИМАНИЕ

24-часовой формат [hh]:[mm]



Затем утвердить с помощью кнопки МЕНЮ



ВНИМАНИЕ!



Установка программы отложенного старта не позволяет выполнять последующие циклы. Чтобы отменить настройку отложенного старта, достаточно нажать кнопку ON\OFF.

СПИСОК МЕНЮ

При многократном нажатии кнопки МЕНЮ (когда цикл приготовления не выполняется) происходит прокрутка списка меню:



- Меню списка рецептов
- Рабочее меню
- Меню последних 10 использованных программ
- Сервисное меню

При нажатии и удержании кнопки MENU (при отсутствии цикла приготовления) в рамках новой программы или уже сохраненного рецепта можно перейти в меню редактирования рецепта.

СПИСОК РЕЦЕПТОВ МЕНЮ

Книга рецептов разделена на шесть категорий, в которых можно сохранить до 100 рецептов.

В каждой программе можно сохранить максимум 3 этапа + предварительный нагрев. Использование программ позволяет стандартизировать процесс приготовления и гарантировать каждый раз одинаковое качество результата.

Запуск программы из книги рецептов:



Выберите нужную категорию, нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите свой выбор нажатием кнопки МЕНЮ



Выбор программы с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС

ОПЕРАЦИОННОЕ МЕНЮ

В этом меню можно получить доступ к специальным циклам:



- Техническое обслуживание
- Устанавливать техническое обслуживание
- Т верхнее сопротивление/нижнее сопротивление - % верхнее сопротивление/нижнее сопротивление
- Пиролиз

11.1 ПОДДЕРЖАНИЕ

Эта функция позволяет поддерживать температуру в печи, даже если в данный момент в ней нет ни одного активного рецепта. Если функция удержания включена в конце пошаговой программы, она активируется автоматически.

Чтобы активировать удержание:



Выберите рабочее меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите 'START Maintenance' с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Для активации функции нажмите МЕНЮ

Для деактивации функции необходимо выбрать в рабочем меню пункт "Остановить удержание" и подтвердить его нажатием кнопки меню.

11.2 НАСТРОЙКА ОБСЛУЖИВАНИЯ

Чтобы изменить параметры функции обслуживания:



Выберите рабочее меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите "Maintenance Setup" с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Кнопка выбора верхнего или нижнего сопротивления



Изменение параметров с помощью ПЛЮС и МИНУС



Подтвердить нажатием соответствующих кнопок верхнего или нижнего сопротивления








Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ/НАЗАД для возврата

11.3 % ВЕРХНЕЕ/НИЖНЕЕ СОПРОТИВЛЕНИЕ - Т ВЕРХНЕЕ/НИЖНЕЕ СОПРОТИВЛЕНИЕ

Можно выбрать один из двух режимов приготовления: % верхнего/нижнего нагревательного элемента или Т верхнего/нижнего нагревательного элемента. Эти две функции позволяют задавать температуру верхнего и нижнего нагревательных элементов или процент мощности по отдельности. В первом режиме на дисплее отображается % мощности, подаваемой на верхний нагревательный элемент, температура рабочей камеры, % мощности, подаваемой на нижний нагревательный элемент, и таймер.



Для изменения параметров % Верхнее / нижнее сопротивление:






  <p>Нажмите кнопку верхнего или нижнего сопротивления</p>	  <p>Изменение параметров с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС</p>	  <p>Для подтверждения нажмите верхнюю или нижнюю кнопку сопротивления</p>
--	---	--

- Одним щелчком мыши можно изменить % мощности нагревательных элементов.
- двумя щелчками мыши можно изменить температуру рабочей камеры
- тремя щелчками мыши можно вернуться на главный экран.

Во второй функции на дисплее отображается температура верхнего резисторного зонда, температура нижнего резисторного зонда и таймер.



Для изменения параметров T Верхнее / нижнее сопротивление:

  <p>Нажмите кнопку верхнего или нижнего сопротивления</p>	  <p>Изменение параметров с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС</p>	  <p>Для подтверждения нажмите верхнюю или нижнюю кнопку сопротивления</p>
--	---	--

11.4 ПИРОЛИЗИ

Программа пиролиза доводит печь до высокой температуры, обеспечивая ее дезинфекцию/стерилизацию. Нагревательные элементы включаются на максимальную мощность и по достижении этой температуры отключаются, оставляя печь остывать естественным образом. По окончании охлаждения необходимо удалить остатки пищи или обуглившиеся остатки с помощью специальной щетки.

Для активации программы:



Выберите рабочее меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите "Пиролиз" с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Для активации функции нажмите МЕНЮ

Для отключения функции необходимо выбрать 'START/STOP':

МЕНЮ ПОСЛЕДНИХ РЕЦЕПТОВ

В этом меню можно просмотреть 10 последних использованных рецептов. В этом же меню можно открыть книгу рецептов.



Прокручивая клавишами ПЛЮС и МИНУС, можно выбрать одну из программ в списке



Нажатие кнопки СТАРТ/СТОП подтверждает выполнение рецепта



Повторное нажатие кнопки СТАРТ/СТОП запускает выбранный рецепт

СЕРВИСНОЕ МЕНЮ

В этом меню можно получить доступ к следующим функциям машины:

- Параметры
- Функция USB
- Wi Fi подключение - WebServer / Информация о подключении
- Информация о машине
- Язык
- Дата и время
- Удаление программных изображений

13.1 ДОСТУП К ПАРАМЕТРАМ

Для входа в меню настройки параметров:



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите пункт "Параметры" с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердить нажатием кнопки МЕНЮ

Для работы с этим разделом требуется пароль доступа.



Введите пароль с помощью клавиш ПЛЮС и МИНУС (пароль пользователя: 30)



Подтвердить нажатием кнопки МЕНЮ

- Если введенный пароль неверен, то управление возвращается в главное меню.

- Нажимая кнопки ПЛЮС и МИНУС, можно прокручивать список параметров:



Выберите изменяемый параметр



Установите значение параметра в заданных пределах с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердить нажатием кнопки МЕНЮ

Выход из меню параметров осуществляется нажатием кнопки ON/OFF; в противном случае выход из меню происходит автоматически через 2 минуты бездействия.

Все параметры, которые можно изменить, перечислены ниже:

ПАРАМЕТРЫ	ОПИСАНИЕ	ЦЕННОСТЬ	ЛИМИТЫ	ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ
P01	Единицы измерения температуры: 0=°C, 1=°F	0	0 ÷ 1	Flag
P06	Уставка помещения по умолчанию / верхнее сопротивление (*)	280	30 ÷ 450	°C
P07	Установленная по умолчанию мощность верхнего сопротивления (*)	100	0 ÷ 100	°C
P08	Уставка нижнего резистора по умолчанию (*)	100	0 ÷ 100	°C
P09	По умолчанию установлена меньшая мощность сопротивления (*)	280	30 ÷ 450	°C
P10	Положение вентилятора по умолчанию	0	0 ÷ 1	Flag
P12	Таймер по умолчанию 1 ручная программа	120	0 ÷ 32400	Секунды
P13	Таймер по умолчанию 2 ручная программа	120	0 ÷ 32400	Секунды
P14	Таймер по умолчанию 3 ручная программа	120	0 ÷ 32400	Секунды
P15	Таймер по умолчанию 4 ручная программа	120	0 ÷ 32400	Секунды
P18	% резисторов для снижения мощности в режиме Eco	50	0 ÷ 100	%
P21	DELTA T или DELTA % для предварительного нагрева	25	0 ÷ 100	% / °C
P50	Уставка по умолчанию для помещения / удержание верхнего сопротивления (*)	250	30 ÷ 450	°C
P51	Установленная по умолчанию мощность поддержания верхнего сопротивления (*)	50	0 ÷ 100	°C
P52	Уставка нижнего сопротивления по умолчанию (*)	250	30 ÷ 450	°C
P53	По умолчанию установлено поддержание мощности нижнего сопротивления (*)	50	0 ÷ 100	°C
P92	Процентное сокращение секунд впрыска воды по сравнению с секундами, введенными в настройках увлажнения (E5:если установлено 50%, я вожу 20с увлажнения -> 10с впрыска воды)	50	0 ÷ 100%	Номер
P120	Режим освещения духовки в положении Вкл: 0=включается при нажатии кнопки, 1=всегда включен при приготовлении пищи, 2=всегда включен в режиме ON 3=всегда включен в режиме приготовления, если он выключен, но я нажимаю кнопку, он загорается на некоторое время P122	3	0 ÷ 3	Flag

P121	Время включения света (для P120=0)	45	0 ÷ 120	Секунды
P122	Время работы индикатора в режиме ожидания при нажатии кнопки	30	0 ÷ 100	Секунды
P139	Включение отображения температуры камеры/верхнего сопротивления на нижней панели вместо часов в состоянии останова	1	0 ÷ 1	Flag
P142	Автоматическое обслуживание при запуске	0	0 ÷ 1	Flag
P220	Номер программы, связанной с клавишей P1 - 0 = программа не связана	1	0 ÷ 100	Номер
P221	Номер программы, связанной с клавишей P2 - 0 = программа не связана	2	0 ÷ 100	Номер
P222	Номер программы, связанной с клавишей P3 - 0 = программа не связана	3	0 ÷ 100	Номер
P223	Номер программы, связанной с клавишей P4 - 0 = программа не связана	4	0 ÷ 100	Номер
P224	Номер программы, связанной с клавишей P5 - 0 = программа не связана	5	0 ÷ 100	Номер
P225	Номер программы, связанной с клавишей P6 - 0 = программа не связана	6	0 ÷ 100	Номер
P500	Время ведения журнала для НАССР - 0 = журнал НАССР отключен	5	0 ÷ 10	Протоколы
P501	Дельта-температура для журнала НАССР (*)	5	0 ÷ 30	°C

13.2 ФУНКЦИИ USB

Меню USB позволяет выполнять следующие операции:

- Обновить микропрограмму (отображается только если обнаружен совместимый файл).
- Языки обновления (отображается только если обнаружен совместимый файл).
- Экспорт НАССР.
- Экспортные рецепты.
- Импортировать рецепты (отображается только если обнаружен совместимый файл).
- Импортировать параметры (отображается только если обнаружен совместимый файл).
- Импортировать образы (отображаются только в том случае, если в соответствующей подпапке обнаружен JPG-файл).
- Импорт рецептов + фотографии:
- Полное обновление (отображается только при обнаружении совместимой группы файлов).

Если вы попытаетесь получить доступ к этому меню без USB, появится сообщение, предупреждающее об отсутствии флешки.

13.2.1 ОБНОВЛЕНИЕ МИКРОПРОГРАММЫ С USB

Чтобы начать обновление, выполните следующие действия:

- Загрузите файлы обновления на USB-накопитель. Используйте только и исключительно выпущенные производителем.



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите пункт "USB" с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите нажатием кнопки МЕНЮ

После подтверждения начинается первый этап обновления микропрограммы, который может занять несколько минут.



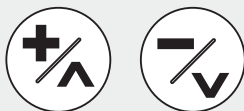
По окончании первой фазы обновления нажатием кнопки СТАРТ/СТОП запускается вторая, заключительная фаза обновления, которая может занять несколько минут. По окончании этого процесса система управления переходит в режим ожидания.

13.2.2 ОБНОВЛЕНИЕ ЯЗЫКОВ С USB

Чтобы начать обновление, выполните следующие действия:



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите пункт "USB" с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Выберите пункт "Обновление языка" с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердить нажатием кнопки МЕНЮ

- После подтверждения начнется обновление, которое может занять несколько минут.

- По завершении обновления отправляется уведомление.



Нажмите кнопку ON/OFF несколько раз, чтобы вернуться в исходное положение



ВНИМАНИЕ!



Процедура обновления языка необратимо удаляет ранее существовавшую базу данных и может занять несколько минут.

13.2.3 ЭКСПОРТ НАССР НА USB

Для экспорта журнала НАССР:



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите пункт "USB" с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Выберите пункт "Экспорт НАССР" с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердить нажатием кнопки МЕНЮ



Для запуска процесса еще раз подтвердите нажатием кнопки МЕНЮ



По окончании процесса на экран выводится уведомление. Для возврата на главную страницу нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз.

Процедура экспорта НАССР позволяет сохранять оперативные данные, хранящиеся в контроллере, на USB-накопителе. Для каждого дня работы экспортируется файл с именем уу_мм_дд и расширением ".csv". Каждый файл журнала сопровождается файлом с идентичным именем, но расширением .md5, что позволяет проверить его целостность.

Экспортированные оперативные данные определяют возможную серию событий:

- Начальное событие
- Случай изменения фазы
- Событие останавливается или в конце цикла варки
- Возможные аварийные условия
- Одна запись каждые 5 минут:
 - Температурный
 - Заданная точка
 - Отсутствующее время в конце фазы
 - Продолжительность фазы
- Один записывает каждые пять градусов изменения температуры в комнате.

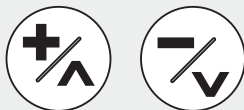
13.2.4 ЭКСПОРТ РЕЦЕПТОВ В USB

Для экспорта всех рецептов:

- Вставить USB-карту с файлом UTRIC*. cvs:



Выберите меню службы, неоднократно нажимая кнопку MENU



Выберите "Экспорт рецепта", нажав клавиши PLUS и MINUS (пароль пользователя: 30)



Вернуться в меню службы и выберите "USB" затем "Экспорт рецепт"



Подтвердить нажатием
кнопки МЕНЮ



Для запуска
процесса еще раз
подтвердите нажатием
кнопки МЕНЮ



По окончании процесса на экране появляется всплывающее
окно завершения процесса. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ
несколько раз, чтобы вернуться на главную страницу.

13.2.5 ИМПОРТИРОВАНИЕ РЕЦЕПТОВ НА USB

Чтобы импортировать все рецепты:

- Вставьте USB-носитель с файлом UTRIC*.cvs:



Выберите сервисное
меню, повторно
нажав кнопку МЕНЮ



Выберите пункт
“Импорт рецепта” с
помощью кнопок ПЛЮС
и МИНУС (пароль
пользователя: 30)



Вернитесь в
сервисное меню и
выберите пункт ‘USB’;
затем ‘Импорт рецепта’.



Подтвердить нажатием
кнопки МЕНЮ



Для запуска
процесса еще раз
подтвердите нажатием
кнопки МЕНЮ



По окончании процесса на экране появляется всплывающее окно завершения процесса. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться на главную страницу.

13.2.6 ИМПОРТ ПАРАМЕТРОВ С USB



ВНИМАНИЕ!



Неправильный импорт параметров может привести к необратимым нарушениям в работе оборудования.

Для импорта параметров:

- Загрузите файлы обновления на USB-накопитель. Используйте только и исключительно выпущенные производителем



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите пункт "USB" с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Выберите пункт "Импорт параметров" с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердить нажатием кнопки МЕНЮ

- После подтверждения начинается обновление базы данных, которое может занять несколько минут.
- По окончании процесса на экран выводится уведомление.



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться в исходное положение

13.2.7 ИМПОРТ ИЗОБРАЖЕНИЙ ИЗ USB

С помощью данной процедуры можно импортировать серию изображений (при условии наличия достаточного места в памяти блока управления), которые будут ассоциированы с рецептами. Импортируемые файлы изображений должны обладать следующими характеристиками:

- Они должны находиться в папке с именем "jpg".
- Они должны иметь формат и расширение ".jpeg". Рекомендуется разрешение 300x160 пикселей.
- Максимальный размер файла должен составлять 64 Кбайт.

Для импорта изображений:

- Вставьте USB-накопитель с одной папкой с именем 'jpg', содержащей все импортируемые изображения.



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите пункт "USB" с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Выберите пункт "Импорт изображений" с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердить нажатием кнопки МЕНЮ

- После подтверждения начинается обновление базы данных, которое может занять несколько минут.

- По окончании процесса на экран выводится уведомление.



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться в исходное положение

ВНИМАНИЕ!

Эта операция необратимо удаляет все ранее загруженные изображения из памяти блока управления базой данных.

13.2.8 ИМПОРТ РЕЦЕПТОВ + ИЗОБРАЖЕНИЙ С USB

С помощью этой функции можно импортировать рецепты и связанные с ними изображения за одну процедуру.

Для импорта рецептов и связанных с ними изображений:

- Вставьте в USB-накопитель, содержащий:
 - Одна папка с именем 'jpg', содержащая все импортируемые изображения
 - Соответствующим образом подготовленный файл рецепта.



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите пункт "USB" с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Выберите пункт "Импорт рецептов + изображений" с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердить нажатием кнопки МЕНЮ

- После подтверждения начинается обновление базы данных, которое может занять несколько минут.
- По окончании процесса на экран выводится уведомление.



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться в исходное положение

13.2.9 ПОЛНОЕ ОБНОВЛЕНИЕ ПРОШИВКИ С USB

Чтобы начать обновление, выполните следующие действия:

- Загрузите файлы обновления на USB-накопитель. Используйте только и исключительно выпущенные производителем.



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите пункт "USB" с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Выберите пункт "Массовое обновление" с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердить нажатием кнопки МЕНЮ

- При подтверждении процесса запускается первая фаза обновления микропрограммы, которая может занять несколько минут.
- По окончании первой фазы обновления нажатием кнопки START/STOP запускается вторая, заключительная фаза обновления, которая может занять несколько минут.
- По окончании процесса управление переходит в режим ожидания.



ВНИМАНИЕ!



При этой процедуре одновременно обновляются все файлы функций управления. Если на USB-накопителе отсутствуют все необходимые файлы, функция не будет доступна в меню выбора.

13.3 ПРЯМОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СМАРТФОНАМ

Возможно создание прямого соединения между смартфоном и прибором. Прямое соединение позволяет получить локальный доступ к книге рецептов (в радиусе около 6 м от прибора) через смартфон и/или выполнить необходимые операции для подключения к сети Wi-Fi.

Для прямого подключения оборудования к смартфону:

- Включите оборудование.



Нажмите кнопку
ВКЛ/ВЫКЛ

- Отсканируйте ПЕРВЫЙ QR-код “Connect”, отображаемый на экране, с помощью смартфона с подключением к Интернету.
- Примите сетевое подключение на экране смартфона.
- Дождитесь установления соединения между смартфоном и оборудованием.



Нажмите клавишу
МИНУС для
подключения и
ВТОРОЙ QRCode

- Отсканируйте ВТОРОЙ QR-код, отображаемый на экране, с помощью ранее использованного смартфона.
- Подтвердите доступ к WEB-сайту, предложенному на экране смартфона.
- На экране смартфона появится окно, позволяющее получить доступ к книге рецептов оборудования, затем нажмите кнопку “Перейти к книге рецептов”.



Нажмите кнопку
ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы
разорвать соединение
со смартфоном

- На экране смартфона отображается структура книги рецептов, в которой можно перемещаться для просмотра, создания, редактирования, сохранения, ассоциирования изображений или удаления рецептов.

13.4 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ WI-FI И ОБЛАЧНЫМ СЕРВЕРАМ

Для подключения устройства к облачному серверу:

- Включите устройство



Нажмите кнопку
ВКЛ/ВЫКЛ

- Отсканируйте ПЕРВЫЙ QR-код “Connect”, отображаемый на экране, с помощью смартфона с подключением к Интернету.
- Примите сетевое подключение на экране смартфона.
- Дождитесь установления соединения между смартфоном и оборудованием.



Нажмите клавишу
МИНУС для
подключения и
ВТОРОЙ QRCode

- Отсканируйте ВТОРОЙ QR-код, отображаемый на экране, с помощью ранее использовавшегося смартфона.
- Подтвердите доступ к WEB-сайту, предложенному на экране смартфона.
- На экране смартфона появится окно, позволяющее подключить оборудование к сети Wi-Fi. затем нажмите кнопку “Подключить печь”.



Нажмите кнопку
ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы
разорвать соединение
со смартфоном

- Выберите одну из предложенных доступных сетей (если ни одна из сетей не стала доступной автоматически, нажмите кнопку “Scan Networks”). Введите пароль сети Wi-Fi и нажмите кнопку “Подключиться”.
- Дождитесь появления зеленого поля с надписью “Online”. Через меню управления Wi-Fi соединениями смартфона отключитесь от устройства.



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы прервать соединение со смартфоном; подождите 30 секунд и дважды нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ на устройстве



Нажимайте кнопку MINUS четыре раза, пока на экране не появится QRCode “Chefcloudconnect”

- Отсканируйте QRCode, отображаемый на экране, с помощью смартфона.
- Нажмите кнопку “Копировать текст”, отображаемую на экране смартфона.
- Откройте страницу браузера и вставьте текст.
- Следуя инструкциям на веб-странице, настройте подключение к CLOUD.



ВНИМАНИЕ!



Для получения более подробной информации обратитесь к специальному руководству пользователя.

13.5 ИНФОРМАЦИЯ О МАШИНЕ

Для доступа к информации об устройстве:



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите пункт “Информация” с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердить нажатием кнопки МЕНЮ

На экране отображается следующая информация:

- Версия микропрограммы
- Дата выпуска микропрограммы
- Серийный или серийный номер.



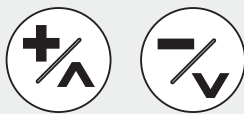
Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться в исходное положение

13.6 НАСТРОЙКА ЯЗЫКА

Чтобы изменить язык на устройстве, выполните следующие действия:



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите пункт “Язык” с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите нажатием кнопки МЕНЮ

Выберите нужную национальность языка.



Подтвердите нажатием кнопки МЕНЮ



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться в исходное положение

13.7 УСТАНОВКА ДАТЫ И ВРЕМЕНИ

Для изменения даты и времени на устройстве:



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите нужный элемент с помощью кнопок ПЛЮС и МИНУС



Подтвердите нажатием кнопки МЕНЮ



Подтвердить нажатием
кнопки МЕНЮ



Нажмите кнопку ВКЛ/
ВЫКЛ несколько раз,
чтобы вернуться в
исходное положение



ВНИМАНИЕ!



Если оборудование подключено к сети Wi-Fi, раздел настройки даты и времени будет недоступен. Необходимая информация устанавливается автоматически через сеть.

13.8 УДАЛЕНИЕ ИЗОБРАЖЕНИЙ

Для удаления изображений из библиотеки:



Выберите сервисное
меню, повторно
нажав кнопку МЕНЮ



Выберите "удалить
изображения" с
помощью кнопок
ПЛЮС и МИНУС



Подтвердить нажатием
кнопки МЕНЮ



Выберите удаляемое
изображение с
помощью кнопок
ПЛЮС и МИНУС



Подтвердить нажатием
кнопки МЕНЮ



Нажмите кнопку ВКЛ/
ВЫКЛ несколько раз,
чтобы вернуться в
исходное положение

ВЫБОР РЕЦЕПТА С ЛЮБИМЫМИ КЛАВИШАМИ

Вы можете быстро выбрать рецепт, нажав одну из ваших любимых клавиш P1-P3 (только если другие циклы не работают). Соответствующий рецепт отображается и готов к запуску. Нажатие одной из горячих клавиш, с которой не связан рецепт, вызовет звуковой сигнал об ошибке. Рецепт не выбран.

Длительное нажатие одной из любимых кнопок P1-P3 позволяет просмотреть изображение, связанное с соответствующим рецептом.

Чтобы связать программу с одним из ваших любимых ключей:

- Доступ к меню "Список рецептов"



Выберите рецепт с БОЛЬШЕ и МЕНЬШЕ

- Нажмите кнопку избранного, которую вы хотите связать с рецептом.

- На экране появится сообщение с запросом на подтверждение.



Затем подтвердите выбор кнопкой МЕНЮ

14.1 ВРЕМЕННАЯ МОДИФИКАЦИЯ РЕЦЕПТА

Можно временно изменить настройки рецепта до или во время его выполнения. Такие изменения носят временный характер и не сохраняются в памяти машины.

14.2 ЗАПУСК, ПАУЗА ИЛИ ОСТАНОВКА РЕЦЕПТА

Для запуска выбранного рецепта достаточно нажать кнопку СТАРТ/СТОП.



УБОРКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

15.1 ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ ОЧИСТКИ

- Перед проведением любой операции по очистке необходимо отключить питание прибора и надеть соответствующие средства индивидуальной защиты (напр. перчатки и т.д.).
- Пользователь должен выполнять только обычные операции по очистке. Для осмотра, технического обслуживания и замены дефектных компонентов обратитесь в Авторизованный сервисный центр, чтобы отправить специализированного и должным образом подготовленного техника.
- З. Изготовитель не признает в гарантийном договоре убытки, связанные с неисправностью технического обслуживания или неправильной очисткой (например, использование неподходящих моющих средств).
- Перед любой чисткой дождитесь, пока варочная камера остынет (температура не выше 50 °С).

Для очистки любой части оборудования или аксессуаров НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ:

- Абразивные или порошковые моющие средства;
- Агрессивные или коррозионные моющие средства (например, соляной/соляной или серной кислоты, каустической соды и т. д.). Внимание! Не используйте такие вещества даже для очистки подстанции / пола под оборудованием;
- Абразивные или заостренные инструменты (например, абразивные губки, скребки, стальные щетки и т. д.);
- Струи воды пара или давления.

15.3 ОБЫЧНАЯ И РУЧНАЯ ОЧИСТКА ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

В конце рабочего дня необходимо очистить оборудование, как по гигиеническим соображениям, так и во избежание неисправностей.

Печь никогда не должна очищаться струями воды прямого или высокого давления. Аналогичным образом, для очистки оборудования не должны использоваться чугунные прокладки, щетки или обычные стальные скребки.



ВНИМАНИЕ!



Любая смазка и остатки пищи в варочной камере могут загореться при использовании духовки, поэтому их желательно быстро удалить.

- Подождите, пока остынет варочная камера.
- Удалите остатки, которые можно удалить вручную.
- Очистите варочную камеру с теплой мыльной водой.
- Впоследствии все пораженные поверхности должны быть тщательно промыты, не оставляя следов моющего средства.
- Для очистки наружной части печи используйте влажную ткань и мягкое моющее средство.



ВНИМАНИЕ!



Не используйте моющие средства на огнеупорном полу.

Категорически запрещается мыть рабочую камеру при температуре выше 50°C (158°F). Опасность ошпаривания.

15.4 ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Ежедневная очистка покрытия печной печи должна проводиться с неабразивным моющим средством для обеспечения его надлежащего функционирования.

Используйте пластиковые щетинки или губку, смоченные в уксусе и горячей воды в случае сухих остатков.

Используйте только влажную ткань с горячей водой или продукты, подходящие для очистки нержавеющей стали. Не используйте кислоты или аммиака продуктов.



ВНИМАНИЕ!



Рекомендуется никогда не чистить прибор с струями воды или пара под давлением.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ

16.1 ОТКАЗ ЗОНДА КАМЕРЫ

Этот сигнал появится, если зонд окажется:

- Укороченный
- Прерванный
- Вне диапазона измерения

Этот сигнал тревоги автоматически сбрасывается, затем, удаляя причину неисправности, сигнал автоматически сбрасывается. Эта тревога является серьезной тревогой, которая прерывает любой процесс приготовления пищи в процессе. Зуммер играет непрерывно, и может быть выключен, нажав любую клавишу.

С помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ вы можете выйти из экрана ошибок, но если условия тревоги не будут разрешены, следующая попытка выполнить огонь, экран будильника снова появляется и зуммер возобновляет звук.

16.2 БЕЗОПАСНЫЙ ТЕРМОСТАТ

Эта сигнализация появляется, если температура помещения превышает предел безопасности, установленный материнской компанией. Предохранительный термостат прерывает нагревательные элементы и вентиляционную систему, активируя предупреждающее всплывающее окно на дисплее, за которым следует звук зуммера.

Для сброса термостата:

- Снимите крышку термостата, расположенную перед духовкой, под приборной панелью.
- Откройте дверь и ждите, пока печь остынет.
- Нажмите кнопку, чтобы сбросить его.
- Обратитесь к специалисту по обслуживанию клиентов (Customer Service), если проблема сохраняется.



ВНИМАНИЕ!



Если сигнал тревоги повторяется несколько раз, дождитесь технического вмешательства, прежде чем выполнить дополнительную ручную перезагрузку, чтобы избежать повреждения оборудования.

ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

В таблице ниже приведены общие процедуры технического обслуживания, которые могут периодически выполняться пользователем. Несоблюдение этих процедур может привести к сбоям в работе или поломке оборудования.

ОПИСАНИЕ	ЧАСТОТА ОПЕРАЦИЙ			
	Ежедневно	Еженедельник	Ежемесячно	Ежегодно
Общий визуальный осмотр	X			
Очистка камеры	X			
Очистка входного фильтра для воды		X		
Проверка работы умягчителя			X	
Очистка электрических компонентов				X
Проверка герметичности электрических клемм				X
Общая функциональная проверка		X		

ПЕРИОДА БЕЗДЕЙСТВИЯ

В периоды бездействия отключите электричество и воду, снимите емкость для моющих средств и осторожно закройте их. Защитите внешние стальные части оборудования, передавая их с мягкой тканью, только что пропитанной масла вазелина. Оставьте дверь приоткрытой, чтобы обеспечить надлежащий обмен воздуха.

При сбросе, перед использованием:

- Провести тщательную чистку оборудования и аксессуаров;
- Подключить оборудование к электроснабжению, водоснабжению;
- Проверить оборудование перед повторным использованием;

Для обеспечения того, чтобы оборудование находилось в идеальном состоянии для использования и безопасности, рекомендуется проводить техническое обслуживание и осмотр в уполномоченном сервисном центре не реже одного раза в год.

УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ

Во избежание любого несанкционированного использования и связанных с ним рисков до утилизации оборудования:

- Убедитесь, что он больше не может использоваться: для этого шнур питания должен быть отрезан или удален (при отключении оборудования от источника питания).
- Убедитесь, что ни один ребенок не был случайно пойман в ловушку внутри варочной камеры для игры, в этом конце блок открытия двери (например, с лентой или крепеж).

19.1 УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Согласно статье 5.13 Законодательного декрета №49 от 2014 года "Осуществление Директивы 2012/19/ЕС по отходам электрического и электронного оборудования" Маркировочная марка со штриховой окантовкой указывает, что продукт был выставлен на рынок после 13 августа 2005 года и что по истечении срока его полезной службы он не должен рассматриваться в качестве других отходов, а должен удаляться отдельно. Все оборудование изготовлено из перерабатываемых металлических материалов (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованный лист, медь и т.д.) в процентах, превышающих 90% по весу.

Необходимо уделять внимание управлению этим продуктом в конце его срока службы путем уменьшения негативного воздействия на окружающую среду и повышения эффективности использования ресурсов, применения принципов "платит загрязнитель", предотвращения, подготовки к повторному использованию, рециркуляция и рекуперация. Просьба иметь в виду, что ненадлежащее или ненадлежащее удаление продукта предполагает применение санкций, предусмотренных действующим законодательством.

19.2 ИНФОРМАЦИЯ ОБ УДАЛЕНИИ (ЕС)

Директива ЕС по оборудованию для ОЭЭО была по-разному транспонирована в каждой стране, поэтому, если Вы хотите избавиться от этого оборудования, мы предлагаем Вам связаться с местными властями или Реселлером, чтобы спросить о правильном способе утилизации.

